

# beko

## Built-in Oven

User Manual

## Horno incorporado

Manual del usuario



BBIS13400XMSWAE

385441726\_2/ EN/ ES/ R.AA/ 24/10/2022 11:46  
7768287824

## Table of Contents

<b>1</b>	<b>Safety Instructions.....</b>	<b>4</b>
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety .....	4
1.3	Electrical Safety .....	5
1.4	Transportation Safety .....	6
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use.....	7
1.7	Temperature Warnings.....	8
1.8	Accessory Use .....	8
1.9	Cooking Safety.....	8
1.10	Steam System.....	9
1.11	Maintenance and Cleaning Safety .....	10
<b>2</b>	<b>Environmental Instructions.....</b>	<b>11</b>
2.1	Waste Directive .....	11
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product.....	11
2.2	Package Information .....	11
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	11
<b>3</b>	<b>Your product .....</b>	<b>12</b>
3.1	Product Introduction .....	12
3.2	Product Control Panel Introduction and Usage.....	12
3.2.1	Control Panel.....	13
3.2.2	Introduction of the oven control panel.....	13
3.3	Oven operating functions.....	14
3.4	Product Accessories .....	15
3.5	Use of Product Accessories.....	16
3.6	Technical Specifications .....	19
<b>4</b>	<b>First Use.....</b>	<b>20</b>
4.1	First Timer Setting .....	20
4.2	Initial Cleaning .....	20
<b>5</b>	<b>Using the Oven.....</b>	<b>21</b>
5.1	General Information on Using the Oven.....	21
5.2	Operation of the Oven Control Unit .....	21
5.3	Steam Assisted Cooking .....	27
5.4	Settings .....	30
5.5	Using the Meat Probe.....	35

<b>6</b>	<b>General Information About Baking .....</b>	<b>37</b>
6.1	General Warnings About Baking in the Oven.....	38
6.1.1	Pastries and oven food.....	38
6.1.2	Meat, Fish and Poultry.....	41
6.1.3	Grill.....	41
6.1.4	Steam assisted cooking.....	42
6.1.5	Test foods .....	43
<b>7</b>	<b>Maintenance and Cleaning.....</b>	<b>45</b>
7.1	General Cleaning Information.....	45
7.2	Cleaning Accessories.....	46
7.3	Cleaning the Control Panel .....	46
7.4	Cleaning the inside of the oven (cooking area).....	46
7.5	Steam Cleaning .....	47
7.6	Cleaning the Oven Door .....	48
7.7	Removing the Inner Glass of The Oven Door .....	49
7.8	Cleaning the Oven Lamp.....	50
<b>8</b>	<b>Troubleshooting .....</b>	<b>51</b>

## Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

### The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

**NOTICE** Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY



## 1 Safety Instructions

---

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.



### 1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for heating, plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.



### 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as

- they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **WARNING:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- For the safety of children, cut the power plug and make the product inoperable before disposing the product.



### 1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the hob). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- The product must not be plugged into the outlet during installation, repair, and transportation.
  - Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
  - If your product does not have a power cable, only use the power cable described in the "Technical specifications" section.
  - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
  - The rear surface of the oven gets hot when it is in use. Power cords must not touch the back surface, connections may be damaged.
  - Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
  - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or intermediate cables.
  - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
  - **WARNING:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.
- If your product has a power cable and plug:
- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
  - Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
  - Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.



## 1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.

- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not put other items on the product and carry the product upright.
- The product must not be transported when there is water in the it. It may be transported after the water discharge is completed.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from getting damaged.
- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- To prevent overheating, the product should not be installed behind decorative doors.



## 1.6 Safety of Use

- Ensure that the product is switched off after every use.
  - If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the fuse from the fuse box.
  - Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
  - Do not use the product if the front door glass is removed or cracked.
  - Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
  - Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
  - Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- ## ! 1.5 Installation Safety
- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
  - Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).

- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

### 1.7 Temperature Warnings

- **WARNING:** The accessible parts of the product will be hot during use. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- As steam may be exhaled, keep away while opening the oven door. The steam may burn your hand, face and / or eyes.
- During operation, the product may become hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.

### 1.8 Accessory Use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "**Usage of accessories**".
- Accessories can damage the door glass when closing the product door. Always push the accessories to the end of the cooking area.
- Use only the meat probe recommended for this oven.

### 1.9 Cooking Safety

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food waste, oil, etc. in the cooking area may catch fire. Before cooking, remove such coarse dirt.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or



after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.

- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven. Remove any excessive pieces of greaseproof paper hanging from the accessory or container to avoid the risk of touching the oven heater elements. Never use greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum use temperature specified on the greaseproof paper you are using. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The accumulated heat might damage the bottom of the oven.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy

grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

### **1.10 Steam System**

- In steam assisted cooking, opening of the door may cause steam to escape, creating a risk of burns. Be careful when opening the door.
- If moisture remains in the oven after steam assisted cooking, it may cause corrosion. Let the oven dry after cooking. Do not store wet food items in the oven for a long time.
- When removing the food after steam assisted cooking, hot liquid may flow from the accessories, be careful.
- While doing steam assisted cooking, it is recommended to add as much water as the amount in the cooking table.
- Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.
- Do not use accessories that may corrode from steam while cooking.

- Be careful not to spill water on the oven surface or unwanted surfaces when removing or placing the water tank.

### **1.11 Maintenance and Cleaning Safety**

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass / (if present) oven upper door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.
- Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.
- After each steam assisted cooking, the remaining water in the water tank should be drained and the water tank should be cleaned. The use of water left in the chamber in the next cooking creates problems in terms of hygiene.
- Do not wash the water tank in the dishwasher. Wipe the water tank with a clean damp cloth, dry it with a dry cloth and store it that way. Never dry the tank in the oven.
- For lime that may form in the water tank, 200 cc of water and 1 teaspoon of lemon salt are placed in the tank and left for 1 hour. Then, it is washed with plenty of water and dried. It is recommended to apply this procedure every 4-5 uses.
- Do not use cleaning agents containing acids or chlorides to clean the bottom of the oven. Do not clean by scraping the lime that may form on the oven base. Otherwise, the product base shall be damaged.
- Depending on the frequency of steam assisted cooking-steam cleaning operations and the hardness of the water used, lime stains may occur on the oven base.
- For scale stains that might occur on the frame after steam assisted cooking, it is recom-

mended that you clean the oven with Vinegar Water and cloth.

## 2 Environmental Instructions

### 2.1 Waste Directive

#### 2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with

normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

#### Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### 2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the pack-

aging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

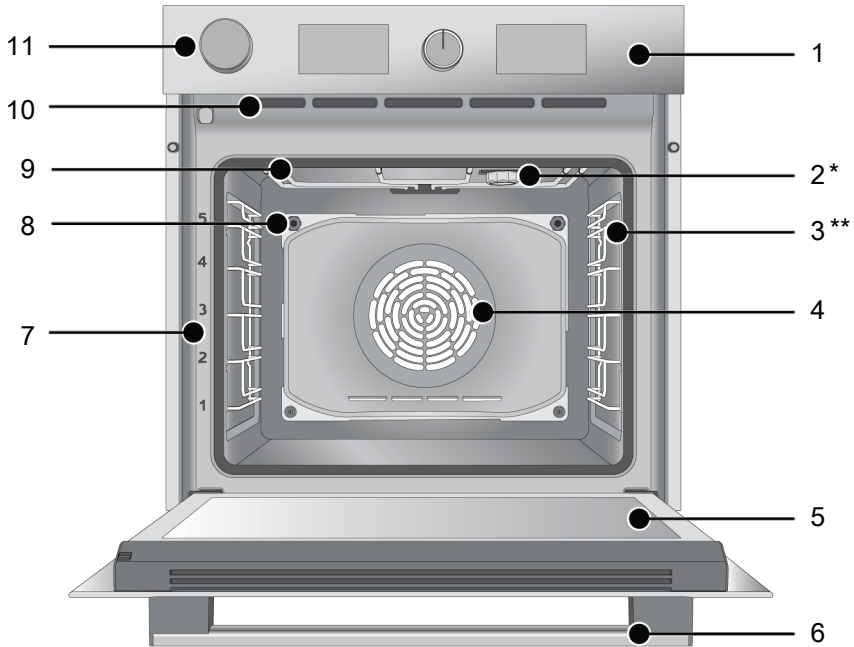
### 2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.
- Do not open the oven door when baking in the "Eco fan heating" operating function. If the door is not opened, the internal temperature is optimized to save energy in the "Eco fan heating" operating function, and this temperature may differ from what is shown on the display.

## 3 Your product

### 3.1 Product Introduction



1 Control panel

3 Wire shelves

5 Door

7 Shelf positions

9 Upper heater

11 Water tank

2 Lamp

4 Fan motor (behind the steel plate)

6 Handle

8 Steam exit hole

10 Ventilation holes

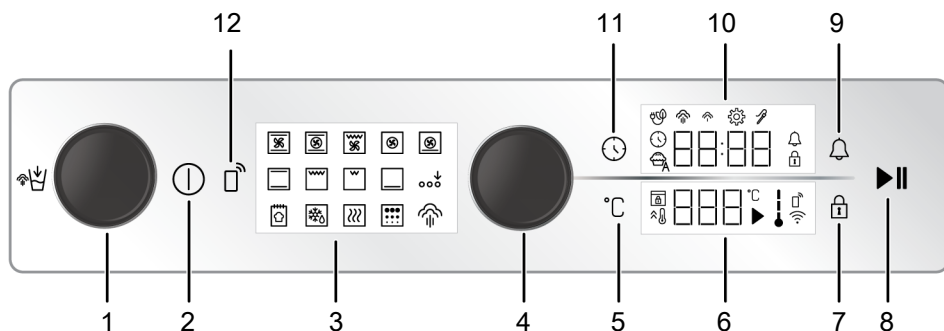
\* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

\*\* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

### 3.2 Product Control Panel Introduction and Usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

### 3.2.1 Control Panel



- |    |                         |    |                               |
|----|-------------------------|----|-------------------------------|
| 1  | Water tank              | 2  | On/off key                    |
| 3  | Function display        | 4  | Oven control knob             |
| 5  | Temperature setting key | 6  | Temperature indicator area    |
| 7  | Key lock key            | 8  | Baking start/stop key         |
| 9  | Alarm key               | 10 | Timer/duration indicator area |
| 11 | Time and settings key   | 12 | Remove control key            |

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

### 3.2.2 Introduction of the oven control panel

#### Oven control knob

You may check the settings on the timer/clock indicator and temperature indicator areas with the oven control knob. You may transit through these settings by turning this oven control knob to right and left and apply them by pushing the knob.

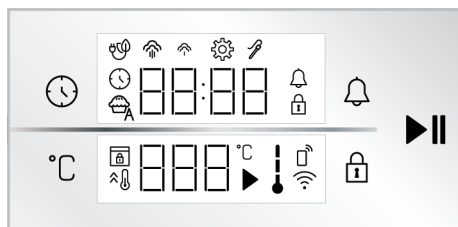
#### Oven inner temperature indicator

You can understand the oven inner temperature from the inner temperature symbol on the display. When the cooking starts, the symbol is seen on the display and when the oven inner temperature reaches the set temperature, each level of the symbol illuminates.

#### Function display

Working functions of your oven are located at the function display on your oven. Each function is activated by touching it. All functions located on the display are schematic, they may not be present in your appliance. Functions of your product are described in the section titled "Oven operating functions".

#### Indicator areas:



#### Keys :

- : Time and settings key
- : Temperature setting key
- : Key lock key
- : Alarm key
- : Baking start/stop key


#### Timer/duration indicator area :

 : Baking time/time of day symbol


 : Alarm symbol

 : Settings symbol

 : Key lock symbol

 : Symbol of baking with eco fan

 : Low level steam symbol \*

 : High level steam symbol \*

 : Meat probe symbol \*

\* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

**Temperature indicator area :**


 : Baking symbol

 : Temperature symbol

 : In-oven temperature symbol

 : Quick heating (booster) symbol

 : Door lock symbol \*









 : Remove control symbol \*









 : Wifi symbol \*

\* : It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

### 3.3 Oven operating functions


On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
	Top and bottom heating	40-280	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating	40-220	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom.
	Fan assisted bottom/top heating	40-280	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Fan Heating	40-280	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.
	Eco fan heating	160-220	In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220°C. But, cooking time will be slightly longer. The use of this function is explained at the section titled "Operation of oven control unit".
	Pizza function	40-280	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.
	"3D" function	40-280	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.

	Low grill	40-280	The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller amounts.
	Full grill	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted full grill	40-280	The hot air heated by the large grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling in large amounts.
	Keep warm	40-100	It is used to keep the food at a temperature ready for service for a long time.
	Extra function activation	-	It is used to activate operation functions which do not show up at the start on the function display.
	Steam function	-	Used for steam assisted cooking. It activates the operating functions doing steam assisted cooking.
	Steam cleaning	-	This position is used to soften the dirt formed in the oven immediately after you finish cooking your food. Look at the specifications in the maintenance and cleaning section for this function.
	Automatic cooking function (SmartBakePro)	-	With this function, you can cook the dishes defined for your product without adjusting the temperature, function and time. The list of defined meals is described in the following sections.

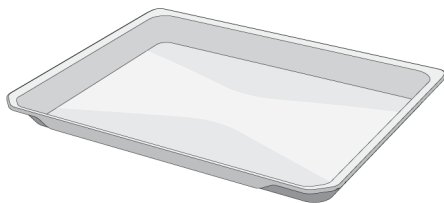
### 3.4 Product Accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.

 The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

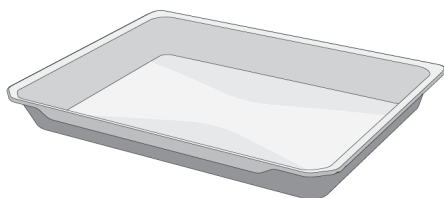
#### Standard tray

It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



#### Deep tray

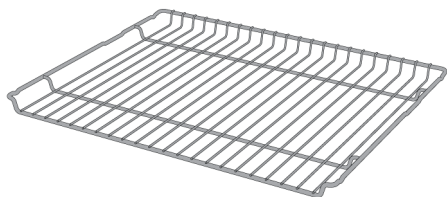
It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.



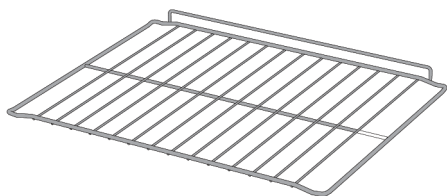
### Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

**On models with wire shelves :**

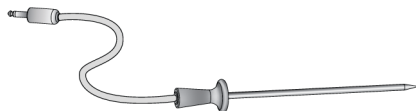


**On models without wire shelves :**



### Meat probe

When cooking meat dishes, the thin long end is stuck on the meat and the other end is used by attaching the other end to its socket on the chassis side wall.

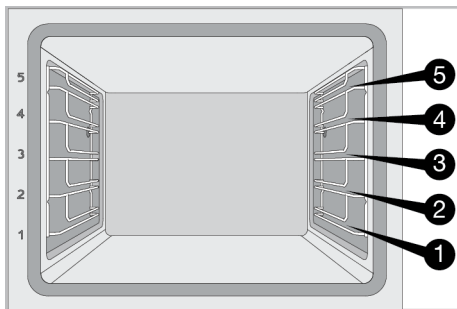


## 3.5 Use of Product Accessories

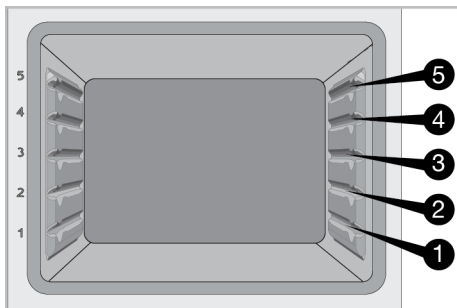
### Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

**On models with wire shelves :**



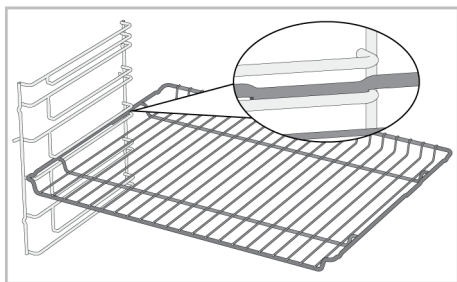
**On models without wire shelves :**



### Placing the wire grill on the cooking shelves

**On models with wire shelves :**

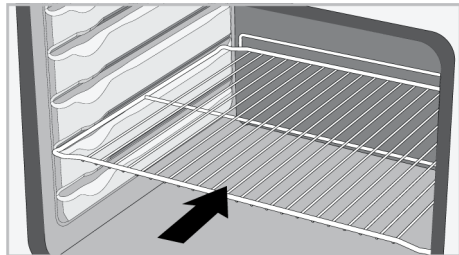
It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



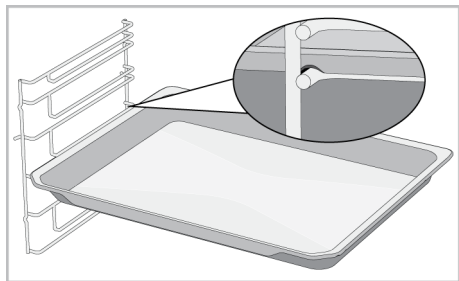


**On models without wire shelves :**

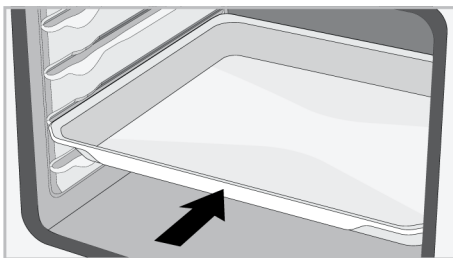
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.

**Placing the tray on the cooking shelves****On models with wire shelves :**

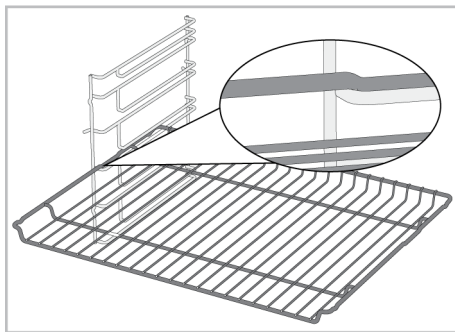
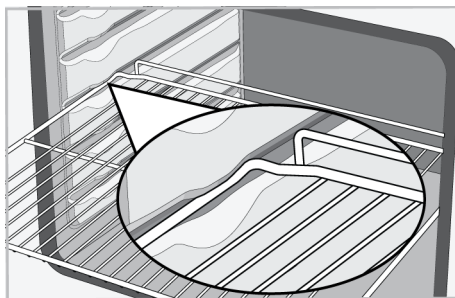
It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.

**On models without wire shelves :**

It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.

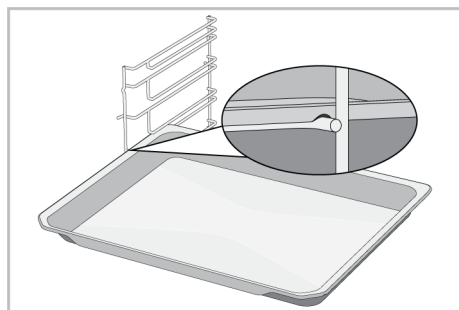
**Stopping function of the wire grill**

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

**On models with wire shelves :****On models without wire shelves :****Tray stopping function - On models with wire shelves**

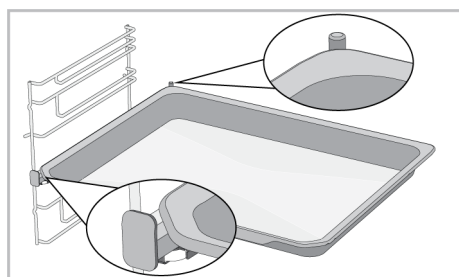
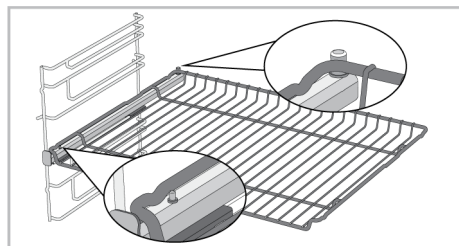
There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it

towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



**Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models**

Thanks to telescopic rails, trays or the wire grill can be easily installed and removed. When using trays and wire grills with the telescopic rail, care should be taken that the pins on the front and back of the telescopic rails, rest against the edges of the grill and the tray (shown in the figure).



### 3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	595 /594 /567
Oven installation dimensions (height / width / depth) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Voltage/Frequency	220-240 V ~; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Total power consumption (kW)	3,4
Oven type	Multifunction oven

Basics: Information on the energy label of home type electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. The values are determined in Top and bottom heating or (if present) Fan assisted bottom/top heating functions with the standard load.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

## 4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

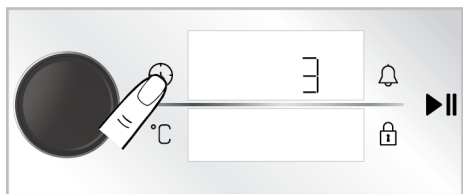
### 4.1 First Timer Setting



Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

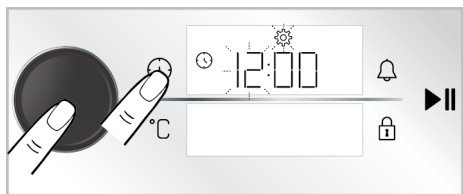
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.

⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.



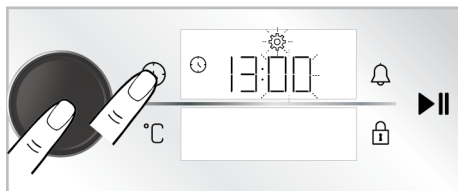
2. Activate the timer field by pushing the oven control knob once or touching the ⌚ key once.

⇒ The timer field and the ⚙️ symbol flash on the timer/duration display.



3. Set the time of day by turning the oven control knob to right/left and activate the minute field by pushing the oven control knob once or touching the ⌚ key once.

⇒ The minutes field and the ⚙️ symbol flash on the timer/duration display.



4. Set the minute by turning the oven control knob to right/left. Approve the setting by pushing the oven control knob once or touching the ⌚ key once.

⇒ The time of day is set and the ⚙️ symbol illuminates continuously.



If the first timer setting is not performed, the time of day starts from the time set at the production process. You can change the time of day setting later as described in the “**Settings**” section.



In the event of a long power outage, the time of day setting is cancelled. It should be set again.

### 4.2 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See “Oven operating functions [▶ 14]”. You can learn how to operate the oven in the following section.

5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

#### **Before using the accessories:**

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

**NOTICE:** Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

**NOTICE:** During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

## 5 Using the Oven

### 5.1 General Information on Using the Oven

**Cooling fan ( It varies depending on the product model. It may not be available on your product. )**

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or

after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

#### **Oven lighting**


The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time. If the product door is opened while the oven is operating or in the closed position, the oven lighting turns on automatically.

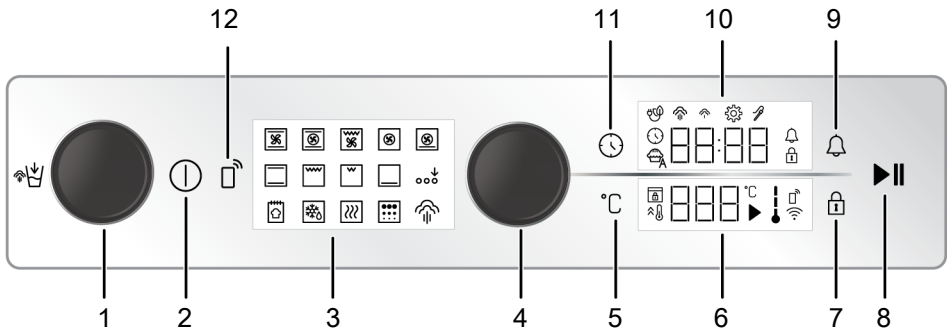
### 5.2 Operation of the Oven Control Unit

#### **General warnings for the oven control unit**

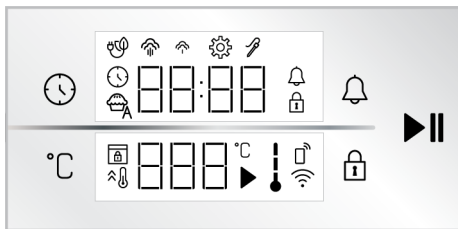
- The maximum time that can be set for the baking process is 5:59 hours. In keeping warm function, this time is 23:59 hours. In case of a power outage, the pre-set baking and baking duration are cancelled.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. It is necessary to save the settings made,

either by touching the relevant key in the description or by waiting for a short time.

- If baking time is set when baking starts, the remaining time is shown on the display.
- If the quick preheating setting is active on the control unit the  symbol appears on the display when you start baking and the oven reaches the temperature you set for baking quickly. For quick preheating setting, see the “**Settings**” section.



- 1 Water tank
- 2 On/off key
- 3 Function display
- 4 Oven control knob
- 5 Temperature setting key
- 6 Temperature indicator area
- 7 Key lock key
- 8 Baking start/stop key
- 9 Alarm key
- 10 Timer/duration indicator area
- 11 Time and settings key
- 12 Remove control key



**Keys :**

- : Time and settings key
- : Temperature setting key
- : Key lock key
- : Alarm key
- : Baking start/stop key

**Timer/duration indicator area :**

- : Baking time/time of day symbol
- : Alarm symbol
- : Settings symbol
- : Key lock symbol
- : Symbol of baking with eco fan
- : Low level steam symbol \*
- : High level steam symbol \*
- : Meat probe symbol \*

\* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

**Temperature indicator area :**

- : Baking symbol
- : Temperature symbol
- : In-oven temperature symbol
- : Quick heating (booster) symbol
- : Door lock symbol \*
- : Remove control symbol \*
- : Wifi symbol \*

\* : It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

**Turning on the oven**

1. Turn on the oven by touching the ① key.
  - ⇒ After the oven is turned on, the first operating function is shown on the display. The operating function, temperature, baking time and alarm can be adjusted when the display is in this status.

**i** If no setting is made on this display, the oven turns off in approximately 5 minutes and the time of day is shown on the display.

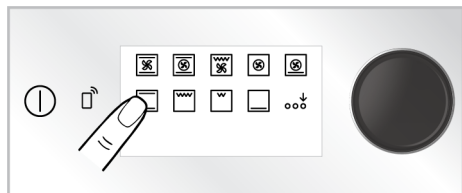
### Turning off the oven

Turn off the oven by touching the **i** key. The time of day is shown on the display.

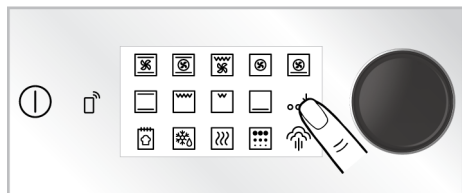
### Manual baking by selecting temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the baking time by selecting the temperature and operating function specific to your food. As an example, the "Top and bottom heating" function and 180 °C settings are shown in the pictures.

1. Turn on the oven by touching the **i** key.
2. Touch the operating function you want to activate on the function display.

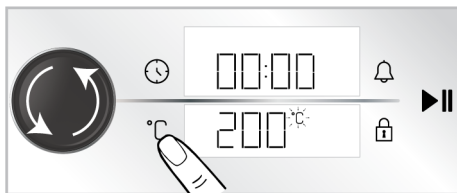


3. If the function you want to activate is not among the operating functions that appear first on the function display, you can activate the operating functions in the lower row by touching "Extra function activation"



4. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. To change this temperature, push the oven control knob once or touch the °C key and turn the oven control knob to the right/left.

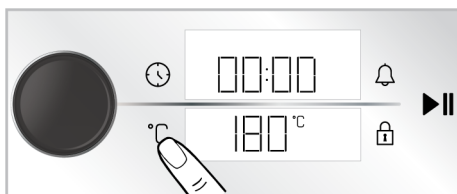
⇒ The °C symbol flashes on the temperature display.



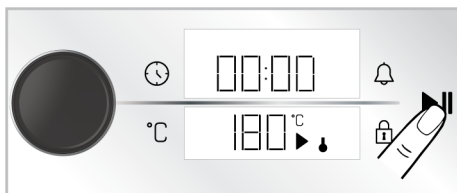
**i** If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.

5. Confirm the set temperature by touching the °C key.




⇒ The °C symbol lights up continuously on the temperature display.



6. After setting up operating function and the temperature touch the ▶▶ key to start baking.




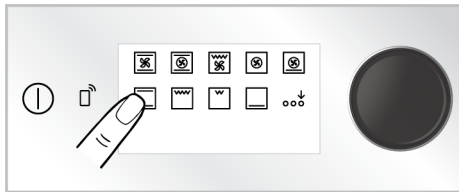
⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. On the temperature display, the ↓ and ▶ symbols are shown. Baking time starts counting up on the display. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each

stage of the  symbol will light up. The oven does not switch off automatically since manual baking is done without setting the baking time. You have to control baking and turn it off yourself. When the baking is completed touch the  key to end the baking or touch the  key to turn off the oven completely.

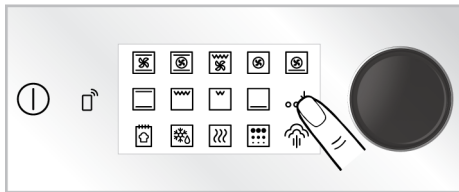
### Baking by setting the baking time;

You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the baking time on the timer. As an example, the "Top and bottom heating" function, 180 °C and 45 minutes baking time settings are shown in the pictures.


1. Turn on the oven by touching the  key.
2. Touch the operating function you want to activate on the function display.




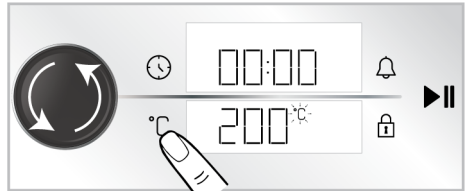
3. If the function you want to activate is not among the operating functions that appear first on the function display, you can activate the operating functions in the lower row by touching "Extra function activation"





4. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. To change this temperat-


ure, push the oven control knob once or touch the  key and turn the oven control knob to the right/left.

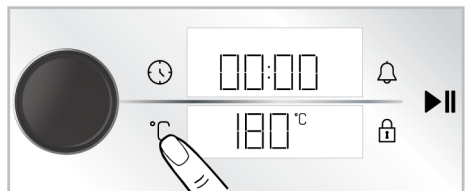
- ⇒ The  symbol flashes on the temperature display.





 If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.

5. Confirm the set temperature by touching the  key.

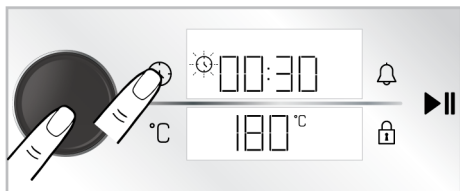
- ⇒ The  symbol lights up continuously on the temperature display.



6. Push the oven control knob once or touch the  key once for the baking time.

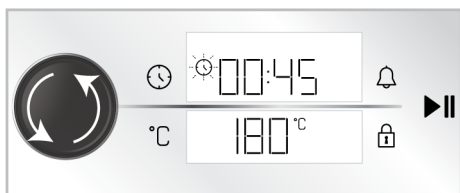
- ⇒ The set 30 minutes value appears on the timer/duration display and the  symbol flashes.





**i** To adjust the baking time quickly, you can activate the baking time as 30 minutes by pushing the oven control knob or touching the ⌚ key after the operating function and temperature are set, and you can change the time by turning the oven control knob to the right/left.

7. Adjust the baking time by turning the oven control knob to the right/left. Confirm the setting by touching the ⌚ key.



**i** The baking time increases by 1 minute in the first 15 minutes and by 5 minutes after 15 minutes.

8. After setting up operating function, the temperature and the baking time, touch the ▶|| key to start baking.



- ⇒ Your oven starts operating immediately at the selected operating function and temperature and the baking time countdown appears on the display. On the temperature display, the ↓ and ▶ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature,

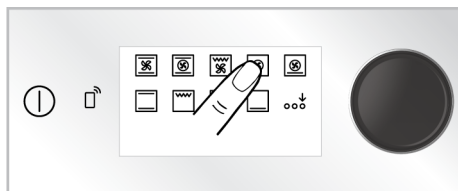
each stage of the ↓ symbol will light up. When the adjusted baking time is completed, “End” text appears on the temperature display, the timer gives an audible warning and baking stops.

9. The warning sounds for one minute. If you touch the ▶|| key while the audible warning is given and the “End” text is displayed on the temperature display, the oven continues operating indefinitely. The oven is turned off if the ⌚ key is touched. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

### Eco fan heating

In order to save energy, you can use this function instead of using “Fan Heating” in the range of 160-220°C. But, baking time will be slightly longer.

1. Turn the oven on by touching the ⌚ key.
2. Touch and hold the “Fan Heating” operation function on the function display for 3 seconds.



- ⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the ⌚ symbol appears on the timer/duration display and the “Eco fan heating” function is activated.



3. You can change the set temperature and set the baking time as described in the previous sections. Then you can start baking.

⇒ In "Eco fan heating" mode, the lamp lights up shorter than the other baking function due to energy saving while baking.

### Automatic cooking function (Smart-BakePro)

With this function, you can automatically cook the dishes tested in our laboratories without setting the operating function, temperature and baking time thanks to the sensors in the product.

Mode	Food	Shelf position	Accessory to be used
A01	Cake on the tray	3	Standard tray*
A02	Cake in the mould	2	Round cake mould on wire grill**
A03	Sponge cake	2	Locked cake mould on wire grill**
A04	Muffin	3	Muffin metal container on wire grill**
A05	Cookie	3	Standard tray*
A06	Whole bread	2	Standard tray*
A07	Fresh pizza	3	Standard tray*

\* These accessories may not be supplied with your product.

\*\* These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.



The above table shows the meal modes enabled in "HomeWhiz". Food modes can be increased with an update. For this, you can see the latest food modes via the "Home-Whiz" app.

### General warnings for automatic baking

- The operating function, temperature and time cannot be set in this function.
- Baking time varies according to the weight of your dish. The duration is shown on the display.
- For this function to work properly, the oven must be cold. If the oven is not cold enough, when you touch the ►|| key to start automatic baking, the "HOT" warning appears on the display, the oven


### Automatic baking dishes:

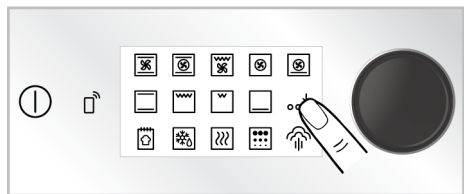
A01 is automatically displayed on the control panel. For other modes, you can cook by selecting through the "HomeWhiz" application or you can download the mode of your favorite dish that you can use most instead of A01 dish to your control panel and use this mode through the control panel.

beeps and the 🍷 symbol starts flashing on the display. When it is cold enough for the oven, touch the ►|| key again and the "HOT" warning does not appear on the display and the 🍷 symbol lights up continuously.

- Do not open the oven when the automatic baking function is active. If opened, sensor baking is deactivated and baking stops.
- Use the recommended rack position and baking accessory for optimal baking.
- If you switch to the automatic baking function while baking is active in a different operating function, baking stops.

## Activating the Automatic baking function

1. Turn on the oven by touching the  key.
2. Activate the lower row operating functions by touching the "Extra function activation" on the function display.




3. Touch "Automatic cooking function (SmartBakePro)" on the function display.





- ⇒ The "A01" mode is activated on the display. Use the "HomeWhiz" app to select a mode according to the type of food you are baking.

4. Start baking by touching the  key.



- ⇒ Thanks to sensors, your oven automatically adjusts the function, temperature and time according to the weight of your food and starts to operate immediately. The  symbol appears on the display. When the baking is complete, the "End" warning appears on the display, audible warning is given and baking stops.

 When automatic baking has finished, you can touch the  key to continue baking for an additional 5 minutes. A countdown of 5 appears on the display.

## 5.3 Steam Assisted Cooking

Your oven has a steam assisted cooking feature. Better baking results are achieved with steam assist. Steam assist ensures that the surface of pastry foods are brighter, their crust is more crunchy and they are more voluminous. Also, steam assist reduces the moisture loss of the foods such as meat and allows them to be cooked more juicy on the inside and more delicious.

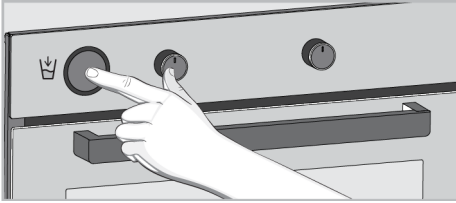
There are 2 different levels of steam support: low steam and high steam. During baking, steam is given into the oven at certain intervals. In general, low steam level is recommended for baking pastry foods such as cake, pastry, bread while the high steam level is recommended for baking meat-type foods (such as large pieces of meat, whole chicken). This feature may depend on the food you cook. Refer to the baking table for this purpose.

### General Warnings

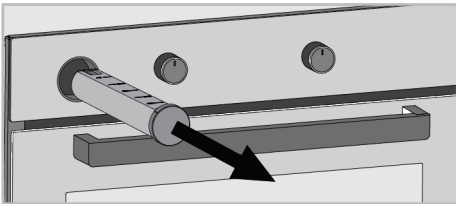
- Steam assisted cooking can only be done at temperatures above 120 °C.
- Water tank capacity is 250 ml. Do not put more than 250 ml of water in the water tank during baking.
- Condensation formed on the oven door after steam assisted cooking may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.
- Stay away when opening the oven door, as steam and heat may escape during and after steam assisted cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- If water remains inside the oven after each steam assisted cooking, dry the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled-down. Otherwise, residual water may lead to calcification.

### For steam assisted cooking:

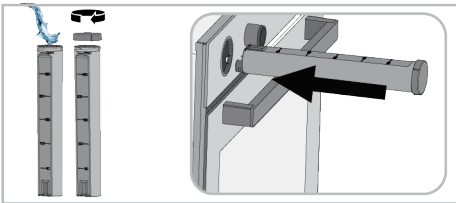
1. Start your baking after checking the steam assisted cooking table and setting the function, temperature and time according to the food you want to cook. You can determine the amount of water to be added, temperature, baking function and time for baking that are not in the table.
2. Push the water tank on your oven's control panel.




3. Remove the water reservoir from its slot.

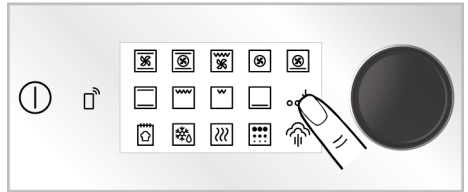


4. Open the lid of the water reservoir and fill in the amount specified in the baking table.

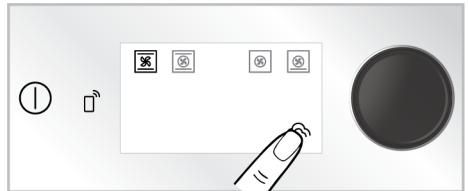


5. Close the lid and place the water tank in its place.
6. Place your food in the oven at the recommended rack position.
7. Turn the oven on by touching the  key.

8. Activate the lower row operating functions by touching the "Extra function activation" on the function display.




9. Touch "Steam function" on the function display.

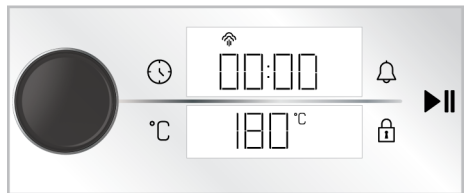


- ⇒ The baking functions with which you can do steam assisted cooking are shown on the display. The active working function lights up brighter.

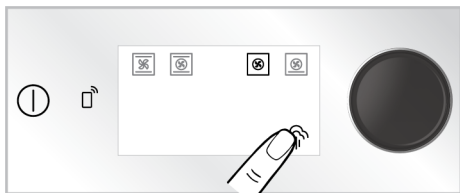
10. Touch the operation function you want to cook with steam assisted cooking.



- ⇒ The pre-defined temperature and  symbol (high-level steam) specifically for the selected function appears on the display.

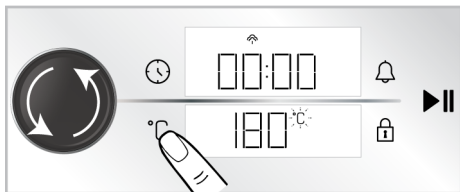


11. You can switch the steam level to low depending on the type of food. Touch Steam function to switch.



12. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. Touch the °C key and turn the oven control knob right/left to change this temperature.

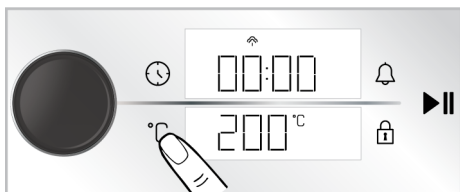
⇒ The °C symbol flashes on the temperature display.



**i** If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not between the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.

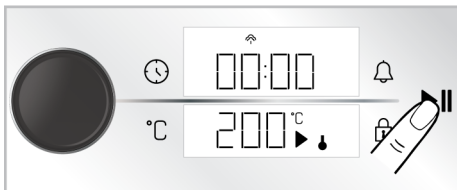
13. Confirm the set temperature by touching the °C key.

⇒ The °C symbol lights up continuously on the temperature display.




14. You can set your baking time or cook manually by controlling the baking yourself. To set the baking time, see **“Baking by setting the baking time”** section.

15. After setting up operating function and the temperature touch the ►|| key to start baking.






⇒ **If the baking time is not set:** Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. On the temperature display, the ↓ and ► symbols are shown. Baking time starts counting up on the display. As the temperature inside the oven reaches the set temperature, each stage of the oven temperature ↓ symbol will light up. The oven does not switch off automatically since manual baking is done without setting the baking time. You have to control baking and turn it off yourself. When the baking is completed touch the ►|| key to end the baking or touch the ⏻ key to turn off the oven completely.

⇒ **If the baking time is not set:** Your oven starts operating immediately at the selected function and temperature and the baking time countdown appears on the display. On the temperature display, the ↓ and ► symbols are shown. As the temperature inside the oven reaches the set temperature, each stage of the oven temperature ↓ symbol will light up. When the baking time is completed, “End” text appears on the temperature display, the timer gives an audible warning and baking stops. The warning sounds for one minute. If you touch the ►|| key while the audible warning is given and the

“End” text is displayed on the temperature display, the oven continues operating indefinitely. Turn off the oven by touching the  key. If any key is touched except for these, the audible warning stops.


#### While steam assisted cooking:

- If there is enough water in the water tank, the oven continues steam assisted baking until the water runs out in the tank.
- If the water in the water tank runs out or if there is not enough water added the  symbol or  symbol will start to flash on the display and after a while it will give an audible warning. In the meantime, the oven continues to cook without steam.
- If you want to cancel the audible warning and continue baking without steam, touch the  key. The audible warning stops and the oven continues to cook without steam.
- To continue steam assisted baking, remove the water tank, fill it with enough water and place it in its place. The oven starts to provide steam support to itself by drawing water from the tank.
- During steam assisted cooking, the pump operating sound from the oven is normal, especially when the remaining water in the water tank is low.

#### After steam assisted cooking:



- Some time after the steam assisted cooking is completed, the oven draws the remaining water from the generator back into the tank. In the meantime, the pump operating sound from the oven is normal.
- When the residual water is drawn in, drain the remaining water in the water tank for hygiene reasons.
- Due to health risks, empty the water tank and add fresh water before you start each steam assisted baking.

## 5.4 Settings



 The 3-2-1 countdown is shown on the display in the menus or settings that should be activated by pressing for a long period. When the count down expires, the relevant menu or setting is activated.

### Activating the key lock


By using the key lock feature, you can safeguard the interference of the control unit.

1. Touch the  key until the  symbol appears on the timer/duration display.






- ⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the  symbol appears on the timer/duration display and the key lock is activated. After the key lock is set, if any key is touched or the oven control knob is pushed, the timer sounds an audible signal and the  symbol flashes.




 While the key lock is activated, the keys of the control unit cannot be used. The key lock will not be cancelled in case of power failure.



## Deactivating the key lock

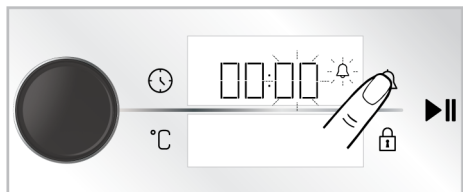
1. Touch the  key until the  symbol appears on the timer/duration display.
  - ⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the  symbol disappears on the timer/duration display and the key lock is deactivated.



## Setting the alarm

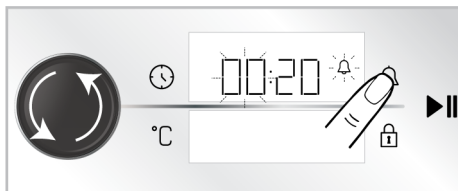
You can also use the control unit of the product for any warning or reminder other than baking. The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the timer gives you an audible warning.



 The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.


1. Touch the  key once to set the alarm period.
  - ⇒ The minute field and  symbol start to flash on the timer/duration display.



2. First set the minutes by turning the oven control knob to the right/left and activate the timer field by touching the  key once.
3. Adjust the time by turning the oven control knob to the right/left. Touch the  key again to confirm the setting.





- ⇒ On the timer/duration display, the  symbol lights up continuously and the alarm time starts to count down on the display.
4. After the alarm time is completed, the  symbol starts flashing and gives you an audible warning.

 If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the timer/duration display.

## Turning off the alarm


1. At the end of the alarm period, the warning sounds for one minute. Touch any key to stop the audible warning.
  - ⇒ The audible warning is stopped.

## If you want to cancel the alarm;

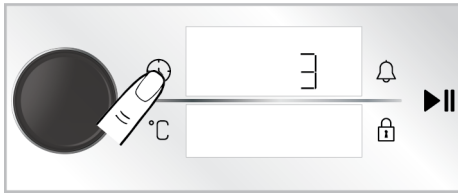
1. Touch the  key once to reset the alarm period.
  - ⇒ The  symbol starts to flash on the timer/duration display.
2. Turn the oven control knob to the right/left until the alarm time reaches "00:00".

## Setting the volume

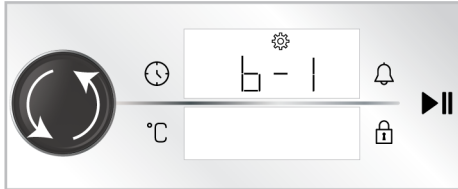
You may set the volume of your control unit. Your oven should be turned off to perform this setting.


1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the  key for about 3 seconds to activate the settings menu.
  - ⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.




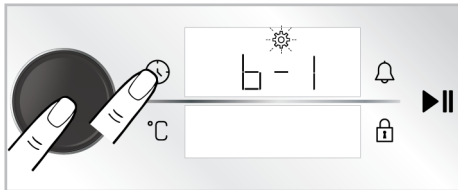



- Turn the oven control knob to the right/left until “b-1” or “b-2” appears on the timer/duration display.



- Activate the tone setting by touching the  key again or pushing the oven control knob once.


⇒ The  symbol flashes on the timer/duration display.



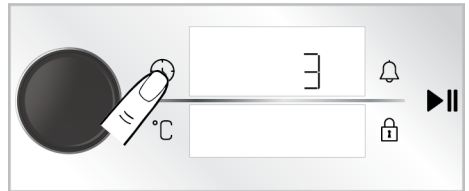
- Adjust the desired tone by turning the oven control knob to the right/left.
- Confirm the set tone by touching the  key again or pushing the oven control knob once.

### Setting the display brightness

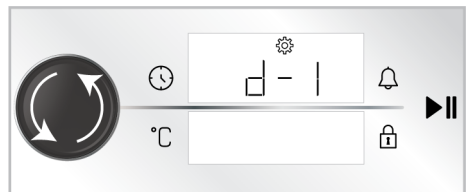
You may set the brightness of the control unit display. Your oven should be turned off to perform this setting.


- With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the  key for about 3 seconds to activate the settings menu.


⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.

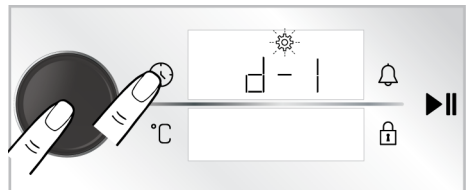



- Turn the oven control knob to the right/left until “d-1”, “d-2” or “d-3” appears on the timer/duration display.



- Activate the brightness setting by touching the  key again or pushing the oven control knob once.

⇒ The  symbol flashes on the timer/duration display.



- Adjust the desired brightness by turning the oven control knob to the right/left.
- Confirm the brightness by touching the  key again or pushing the oven control knob once.

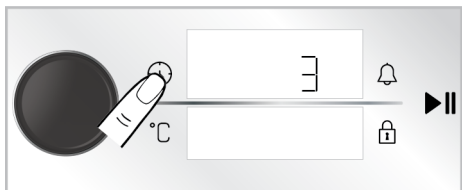
### Setting the quick preheating (Booster) function

You may operate the baking on your product automatically with quick preheating function. For this purpose, you should activate the quick preheat setting. Your oven should be turned off to perform this setting.

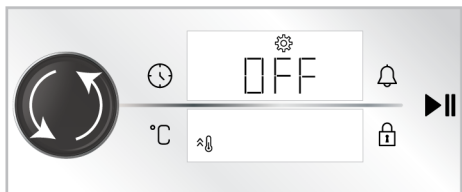


1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.

⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.

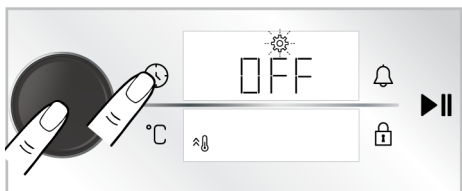


2. Turn the oven control knob to the right/left until the ⌚ symbol and "OFF" appear on the display.

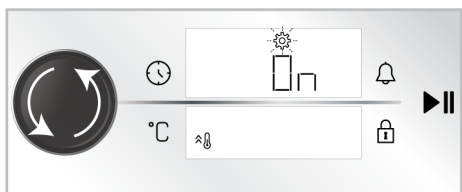


3. Activate the quick preheat (Booster) setting by touching the ⌚ key or pushing the oven control knob once.

⇒ The ⚙️ symbol flashes on the timer/duration display.



4. Turn the "OFF" setting on the display to "ON" by turning the oven control knob to the right/left.



5. Confirm the preheating (booster) setting by touching the ⌚ key again or pushing the oven control knob once.



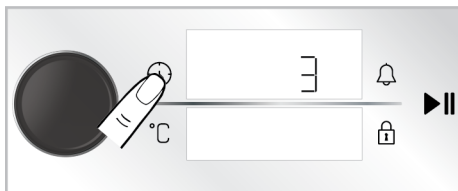
You may turn off the quick preheat setting with the same procedure. By turning the setting "OFF" you may cancel the quick preheat setting.

### Changing the time of day

To change the time of day that you have previously set,

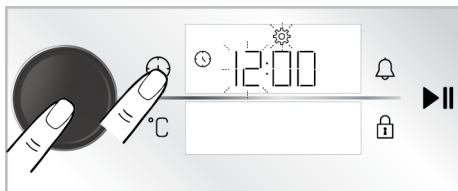
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.

⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.



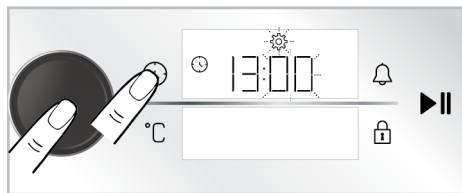
2. Activate the timer field by pushing the oven control knob once or touching the ⌚ key once.

⇒ The timer field and the ⚙️ symbol flash on the timer/duration display.



3. Set the time of day by turning the oven control knob to right/left and activate the minute field by pushing the oven control knob once or touching the ⌚ key once.

- ⇒ The minutes field and the ⚙️ symbol flash on the timer/duration display.



4. Set the minute by turning the oven control knob to right/left. Approve the setting by pushing the oven control knob once or touching the ⌚ key once.

- ⇒ The time of day is set and the ⚙️ symbol illuminates continuously.

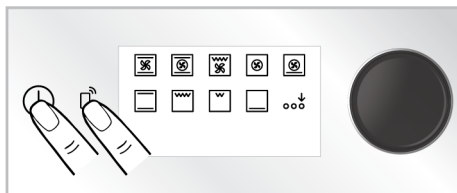
### Connecting the oven to the wireless network and introducing it to the "HomeWhiz" application

You may connect your oven to the wireless network and control it through the "HomeWhiz" application with a smart device. For this purpose, install the "HomeWhiz" application to your smart device first. The "HomeWhiz" application is available on IOS and Android mobile operating systems.

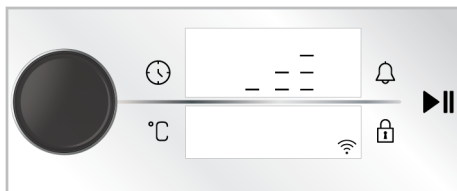
**i** After downloading the "HomeWhiz" application, follow the instructions on the application to create your home.

**i** You may complete the procedure to connect your oven to a wireless network and to activate the remote control of the oven by following the instructions provided on the application.

1. To switch the oven to setup mode, touch the ⌚ and 📶 keys simultaneously for about 3 seconds when the oven is in off mode (time of day is shown on the display).



- ⇒ When the oven switches to the setup mode, an animation is displayed on the display where some lines flash.



2. Open the "HomeWhiz" application you have installed on your smart device. After creating your home, select the oven under kitchen appliances and enter the stock number of your product to the application and follow the steps described on the application.






**i** The stock number of your product is the number starting with "77..." located at the bottom of the front cover of the manual.






3. Complete the introduction of your oven to the application by following the instructions provided on the application.

### Activating the remote control of the oven

After introducing your oven to the "HomeWhiz" application, to allow remote control:

1. Touch the 📶 key once while the 📶 symbol is shown on the display.
  - ⇒ On the display, the 📶 symbol shall be displayed with the 📶 symbol together.



 If the  symbol is not displayed, touch the  key until the  symbol is shown on the display. If you have not introduced your appliance to the "HomeWhiz" application, the  symbol flashes once and an error signal is heard.


 If the  symbol is shown on the display, but an error signal is heard when the  key is pressed and if the  symbol is not displayed on the display or the  symbol is blinking, check the internet connection of your product. If the internet connection is OK and the problem persists, repeat the steps for installation.

### Deleting the pairing of an oven connected to Homewhiz

After adding your product to the "HomeWhiz" application, the user account you used for "HomeWhiz" pairs the information of your product. In order to delete a pair

due to loss of access to the account you use in the application or for other reasons, the following actions must be taken.

1. With the product turned off (while the time of day appears on the display), touch the  and  keys for approximately 5 seconds.
  - ⇒ A countdown from 5 appears on the display.
2. After the countdown is complete, a deleting pair animation will appear on the display.
3. After the deleting pair process is completed without any problem, a warning sound will be heard and your oven will restart.

 If a problem is encountered in the process of deleting a pair and the process cannot be completed, an error sound will be heard.

4. You can re-pair the product to your "HomeWhiz" account after deleting pair process is completed.

### Compliance with the standards and testing information / EU declaration of conformity

	The development, manufacturing and sales stages of this product is conducted as per the safety rules specified in all relevant legislation of European Union.
<b>Frequency band</b>	: 2.4 Ghz
<b>Max. Transmission power</b>	: max. 100 mW
<b>CE declaration of conformity</b>	
Arçelik A.Ş. declares that this product complies with the 2014/53/EU Directive. A detailed RED Declaration of Conformity is available online in the <a href="http://support.beko.com">support.beko.com</a> website within the additional documents in the product page for your product.	

The defined cybersecurity-related software update support period of the product is the warranty period of the product. After this period, cybersecurity-related software updates are not guaranteed.

## 5.5 Using the Meat Probe

### General information and warnings

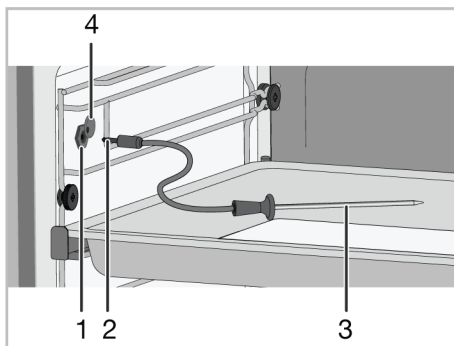
- The oven shall be set to a specific operating function and temperature in order to use the meat probe.

- If you have set the oven timer for a specific baking period before using the meat probe, this period is cancelled automatically when the meat probe is installed.
- You cannot use the racks above the meat probe connector while cooking with a meat probe.
- Clean the meat probe with a wet cloth and then dry it with a dry cloth after each operation.
- If **75C** is not displayed on functions where the meat probe is activated, ensure that the connector is firmly installed to its seat.
- If the sensor tip of the meat probe is used without putting it inside the meat, the sensor tip detect the temperature inside the oven and terminates cooking when the set temperature is reached. However, if the meat probe is exposed to 250 °C or above, the sensor is rendered useless.
- The operating temperature may be at least 30 °C higher than the meat probe temperature. Example: If the meat probe temperature is set to 70 °C, the operating temperature shall be set to 100 °C minimum.
- The core temperature of the meat (the coldest point) shall be at least 63°C in terms of food safety.
- The core temperature of the coldest point of poultry meat shall be at least 74°C in terms of food safety, and the core temperature shall be 85°C for well-done meat.

**Reference table for cooking range of red meat:**

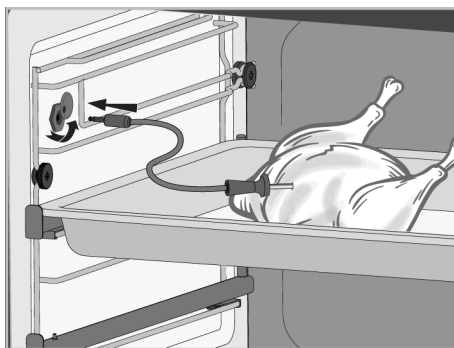
Cooking Level	Core temperature of the meat* (°C)
Blue	55-59
Rare	60-62
Medium rare	63-70
Medium	71-76
Well-done	77-81
Overcooked	≥ 82

1. Turn the oven on by touching the ① key.
2. Slide the slot cover (4) on the side wall of the oven upwards, and insert the meat probe connector (2) to the meat probe slot (1).

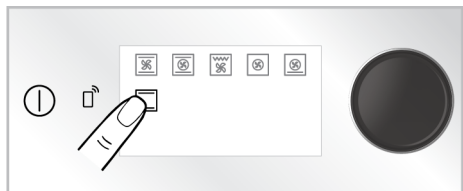



- 1 Meat probe slot
- 2 Meat probe connector
- 3 Meat probe sensor tip
- 4 Meat probe slot cover

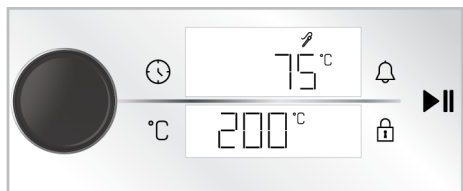
3. Insert the sensor tip of the meat probe to the food you will be cooking.



4. When the meat probe is attached to the product, the operating functions that the meat probe can be used are displayed on the function display. Touch the function that you want to operate the meat probe.

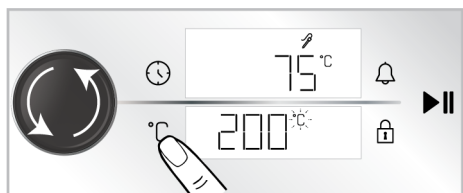


5. 75 °C, which is the recommended temperature for the meat probe, and  is displayed on the timer/duration indicator display. The recommended temperature for the selected operating function is displayed on the temperature indicator display.



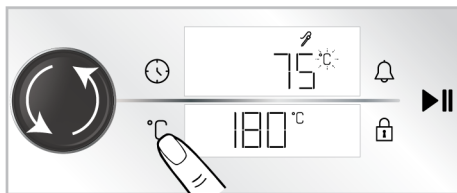
6. To change the predefined temperature for the operating function you selected, touch the °C key and turn the oven control knob to left/right.
7. Set the interior temperature value for the oven you want to cook with using the temperature knob.

⇒ The °C symbol next to the function temperature flashes.

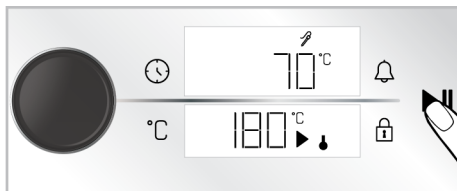


8. Touch the °C key again and turn the oven control knob right/left to change the temperature of meat probe.


⇒ The °C symbol next to the meat probe temperature flashes.



9. To start the baking touch the  key.



⇒ While cooking with a meat probe, the actual temperature of the food that the meat probe is inserted and the internal meat probe temperature you have set shall be displayed alternately with intervals of approximately 3 seconds. The meat probe sensor detects that the internal temperature of the meat reaches the set temperature for meat probe automatically and terminates cooking when the temperature inside the meat reaches this temperature. When the meat probe is removed before the end of the cooking, "End" is displayed on the display and the cooking ends.

10. When the cooking is completed, the "End" message is shown on the display, and the oven gives an audible warning. Touch any key to stop the audible warning.
11. Turn off the oven by touching the  key.

## 6 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

## **6.1 General Warnings About Baking in the Oven**

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.

- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

### **6.1.1 Pastries and oven food**

#### **General Information**

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

#### **Tips for baking cakes**

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.

- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

### Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

### Cooking table for pastries and oven foods

#### Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 ... 40
Cake in the mould	Cake mould on wire grill **	Fan Heating	2	180	30 ... 40
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	3	150	25 ... 35
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Top and bottom heating	2	150	30 ... 40
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Fan Heating	2	150	35 ... 45
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 35
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	3	170	20 ... 30
Pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 ... 40
Pastry	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	2	180	35 ... 45
Bun	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 30
Bun	Standard tray *	Fan Heating	3	180	20 ... 30
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 ... 40
Whole bread	Standard tray *	Fan Heating	3	200	30 ... 40

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 65
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	3	280	5 ... 9
Pizza	Standard tray *	Pizza function	2	280	5 ... 10

### Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	150	25 ... 35
Cookie	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	170	25 ... 35
Pastry	1-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	1 - 4	180	40 ... 50
Bun	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	180	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### Cooking table with operating function "Eco fan heating"

- Do not change the temperature setting after starting cooking in the operating function "Eco fan heating".

- Do not open the oven door when cooking in the "Eco fan heating" operating function. If the door does not open, the internal temperature is optimized to save energy, and this temperature may differ from what is shown on the display.
- Do not preheat in the "Eco fan heating" operating function.

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	3	160	25 ... 35
Cookie	Standard tray *	3	180	25 ... 35
Pastry	Standard tray *	3	200	45 ... 55
Bun	Standard tray *	3	200	35 ... 45

\* These accessories may not be included with your product.



## 6.1.2 Meat, Fish and Poultry

### The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.

- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

### Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	170	85 ... 110
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	Fan Heating	2	200 ... 220	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	"3D" function	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 ... 30
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	"3D" function	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### 6.1.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats,

skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

## General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

## The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.

- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

## Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 3

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.











## 6.1.4 Steam assisted cooking

### General Information

- Steam assisted cooking can only be performed with the steam assisted cooking functions specified in the manual. See “Oven operating functions” [► 14] section for steam assisted cooking functions.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating. The durations specified at the time of water supply indicate the time elapsed after preheating.

- The cooking table contains cooking recommendations tested by the manufacturer. You can set the amount of water, temperature, steam assisted cooking function and time for food which are not in the table.
- Do the steam assisted cooking with one tray.

## Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Shelf position	Operating function	Temperature (°C)	Amount of water to be used (ml)	Steam level	Water intake time (mins.)**	Baking time (min) (approx.)	Approx. food weight (g)
Whole bread	Standard tray *	2	Fan Heating	180	200		before preheating	30 ... 40	820
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	2	Fan assisted bottom/top heating	25 mins. 250/max, after 190	250		25	60 ... 70	2000
Rib steak (single piece)	Standard tray *	3	"3D" function	180	250		15	40 ... 55	1000
Lamb shanks with vegetables	Standard tray *	3	"3D" function	170	250+250***		after pre-heating (immediately)	80 ... 100	2000
Yeasted bun	Standard tray *	3	Fan Heating	180	150		before preheating	20 ... 30	1200
Cheese-cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill ****	3	Fan Heating	120	200		30	60 ... 70	1450
Chicken drumstick	Standard tray *	3	"3D" function	200	150		after pre-heating (immediately)	20 ... 30	800
Baked potato	Standard tray *	3	"3D" function	190	100		25	45 ... 55	500
Hamburger bread	Standard tray *	3	Fan Heating	180	200		before preheating	20 ... 30	800
Salmon with vegetables	Standard tray *	3	"3D" function	200	100		after pre-heating (immediately)	15 ... 25	500

\* These accessories may not be included with your product.

\*\* Indicates the time elapsed after preheating.

\*\*\* Add another 250 ml of water halfway through the cooking time.

\*\*\*\* These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### 6.1.5 Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

## Cooking table for test meals

### Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves :3 On models without wire shelves :2	140	15 .. 25
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	3	150	25 ... 35
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Top and bottom heating	2	150	30 ... 40
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Fan Heating	2	150	35 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 65
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	50 ... 65

### Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	150	25 ... 35
Shortbread (sweet cookie)	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	140	15 ... 25

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 3

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

## 7 Maintenance and Cleaning

### 7.1 General Cleaning Information

#### General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.

- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

#### Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

#### Enamelled surfaces

- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.
- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.

### **Catalytic surfaces**

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

### **Glass surfaces**

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

### **Plastic parts and painted surfaces**

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.

- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

## **7.2 Cleaning Accessories**

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

## **7.3 Cleaning the Control Panel**

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

## **7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)**

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

### **Cleaning the side walls of the oven**

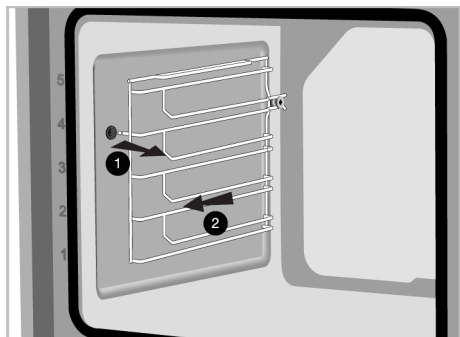
The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as

described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

#### To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

## 7.5 Steam Cleaning

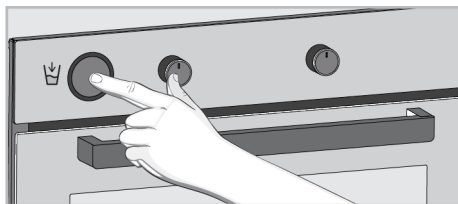
This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

#### General warnings

- Steam cleaning function's time, temperature and steam setting cannot be changed.
- If the water runs out within the first 5 minutes after the steam cleaning function is started, if the water tank is removed during cleaning or the door is opened, the cleaning function will be cancelled.
- If the oven interior temperature is above 120 °C steam cleaning function does not start.

1. Remove all accessories inside the oven.

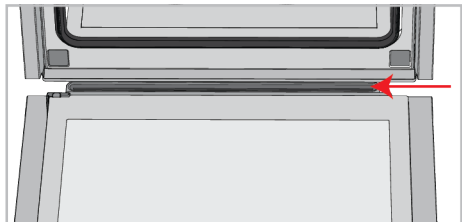
2. Push the water reservoir on the control panel of your oven and remove the reservoir from its slot. Fill the reservoir with 200 ml of water.



3. Place the water reservoir in its slot.
4. Turn the oven on by touching the ① key.
5. Activate the lower row operating functions by touching the "Extra function activation" on the function display.
6. Touch on "Steam cleaning" on the bottom row on the function display.
7. Start cleaning by touching the ►|| key.
  - ⇒ Cleaning starts and the steam cleaning time appears on the display. This time is unchangeable.
8. At the end of the time "00:00" appears on the display.
9. Open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth.
10. For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

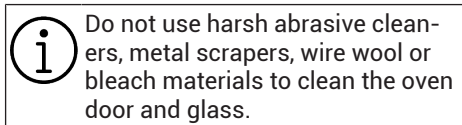
**i** In the steam cleaning function, it is expected that the water on the floor of the oven evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

11. (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.) After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



## 7.6 Cleaning the Oven Door

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "**Removing the oven door**" and "**Removing the inner glasses of the door**". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.



Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

### Removing the oven door

1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available in normal door types.

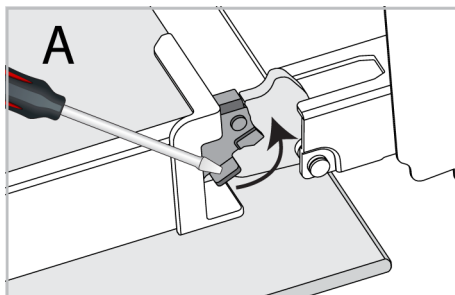


Illustration 1: Hinges - closed position

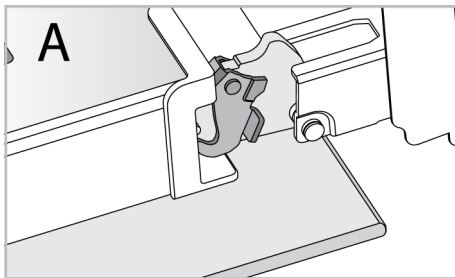


Illustration 2: Hinges - open position

5. (B) type hinge is available in soft closing door types.

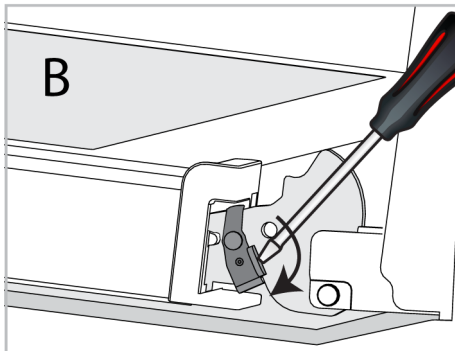


Illustration 3: Hinges - closed position



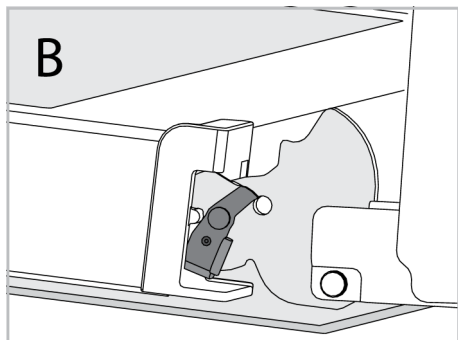


Illustration 4: Hinges - open position

6. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.

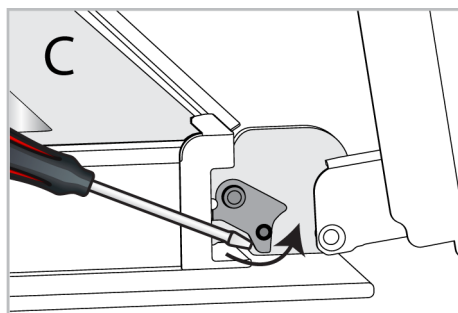


Illustration 5: Hinges - closed position

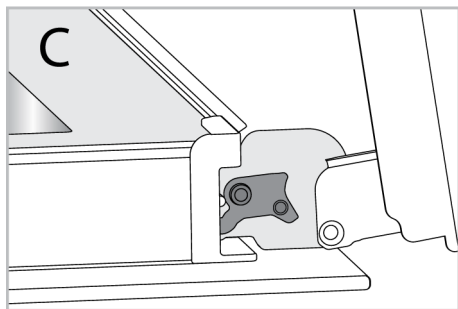
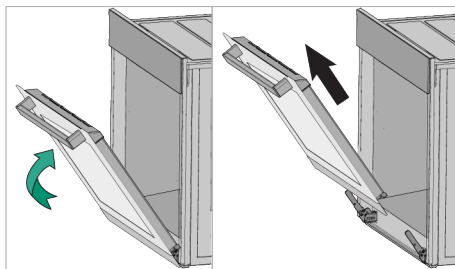


Illustration 6: Hinges - open position

7. Get the oven door to a half-open position.



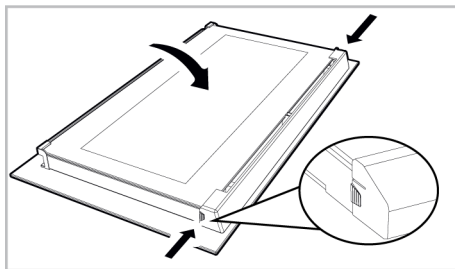
8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

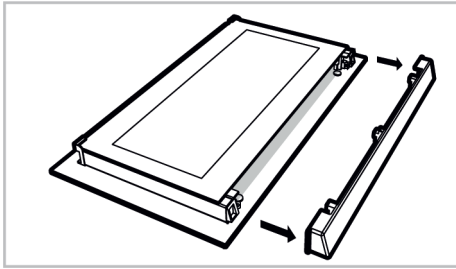
**i** To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

### 7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door

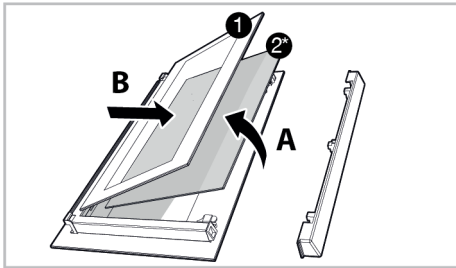
Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

1. Open the oven door.
2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pushing on the pressure points on both sides of the component and remove it.





3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards "A" and then, remove it by pulling towards "B".



- 1 Innermost glass      2\* Inner glass (it may not be available for your product)

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

## 7.8 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

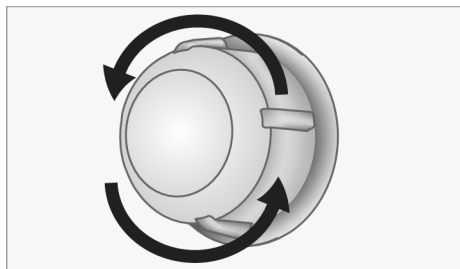
### Replacing the oven lamp

#### General Warnings

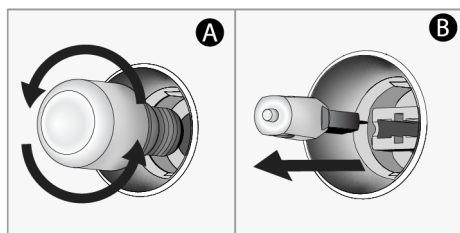
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

#### If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



4. Refit the glass cover.

**If your oven has a square lamp,**

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.

## 8 Troubleshooting

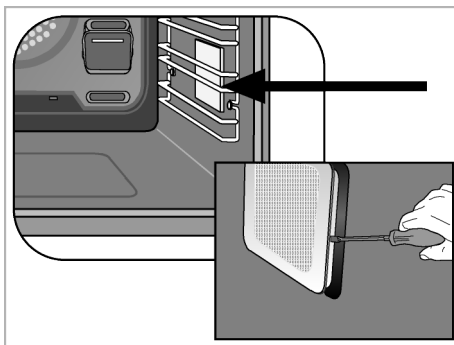
If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

**Steam is emanated while the oven is working.**

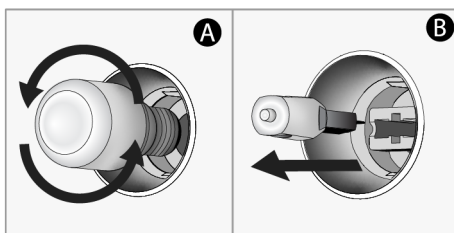
- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

**Water droplets appear while cooking**

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

**Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.**

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

**The product does not work.**

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

**Oven light is not on.**

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

**Oven is not heating.**

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.
- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is closed. If the oven door remains open for more than 5 minutes, the time setting made for cooking is cancelled and heaters do not work.

**(For models with timer) The timer display flashes or the timer symbol is left open.**

- There has been a power outage before. >>> Set the time / Turn off the product function knobs and again switch it to the desired position.

**After cooking starts ► symbol flashes on the display and there is an audible warning.**

- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is completely closed. Contact the authorized service if the fault continues.

**The command you would like to send from the "HomeWhiz" application does not go through. (if the remote access conditions are met)**

- Your link may be interrupted for a while. >>> Make sure the oven is connected to the wireless network and turn the application off and on.

**"HomeWhiz" application does not show the oven status right.**

- Your link may be interrupted for a while. >>> Make sure the oven is connected to the wireless network and turn the application off and on.

**After introducing your product to the "HomeWhiz" application, if there is an error saying "An error occurred while associating your product to your home or the room you specified. This device belongs to another home." or if you forgot in which "HomeWhiz" account**

- Delete the pairing by following the instructions in the section "Deleting the pairing of a "HomeWhiz" connected oven" and repeat the product pairing from the beginning.

**"Multiple bluetooth networks detected" warning shows while installing the product to the "HomeWhiz" app.**

- In case more than one house appliance in your home is set to setup mode at the same time and broadcasting bluetooth signal, you may encounter "Multiple bluetooth networks detected" warning whilst the installation to the "HomeWhiz" app. >>> Shut off the installation modes of the other appliances and continue using just one appliance with installation mode on.

**Terms other than the language I specified show up at the "HomeWhiz" app.**

- In cases where the internet power is low, terms in different languages may appear in the homewhiz application other than the languages you defined in the application. >>> This is not an error.



## Tabla de contenidos

<b>1 Instrucciones de Seguridad.....</b>	<b>56</b>
1.1 Uso Previsto.....	56
1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas .....	56
1.3 Seguridad Eléctrica.....	57
1.4 Seguridad en Transporte.....	59
1.5 Seguridad en la instalación.....	59
1.6 Seguridad de uso .....	59
1.7 Avisos de temperatura .....	60
1.8 Uso de accesorios .....	60
1.9 Seguridad en la cocción .....	61
1.10 Sistema de vapor .....	62
1.11 Mantenimiento y limpieza Seguridad.....	62
<b>2 Instrucciones medioambientales</b>	<b>63</b>
2.1 Directiva de Residuos.....	63
2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho .....	63
2.2 Información de Embalaje .....	64
2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía.....	64
<b>3 Su aparato .....</b>	<b>65</b>
3.1 Información de Producto .....	65
3.2 Panel de control del producto Introducción y uso .....	65
3.2.1 Panel de control .....	66
3.2.2 Introducción del panel de control del horno .....	66
3.3 Funciones de funcionamiento del horno .....	67
3.4 Accesorios del Producto .....	68
3.5 Uso de los accesorios del producto .....	69
3.6 Especificaciones Técnicas.....	72
<b>4 Primer uso .....</b>	<b>73</b>
4.1 Primer ajuste del temporizador ...	73
4.2 Limpieza inicial.....	73
<b>5 Uso del horno.....</b>	<b>74</b>
5.1 Información general sobre el uso del horno .....	74
5.2 Funcionamiento de la unidad de control del horno.....	74
5.3 Cocción asistida por vapor .....	80
5.4 Ajustes .....	84
5.5 Uso de la sonda para carne .....	89
<b>6 Información general sobre el horneado .....</b>	<b>91</b>
6.1 Advertencias generales sobre la cocción en el horno .....	91
6.1.1 Pastesles y alimentos para el horno .....	92
6.1.2 Carne, pescado y aves de corral.....	95
6.1.3 Parrilla .....	96
6.1.4 Cocción asistida por vapor.....	97
6.1.5 Alimentos de prueba.....	98
<b>7 Mantenimiento y Limpieza .....</b>	<b>100</b>
7.1 Información General de Limpieza	100
7.2 Limpieza de los accesorios .....	101
7.3 Limpieza del panel de control.....	101
7.4 Limpiar el interior del horno (área de cocción) .....	102
7.5 Limpieza a vapor .....	102
7.6 Limpieza de la puerta del horno ..	103
7.7 Retirar el cristal interior de la puerta del horno .....	105
7.8 Limpieza de la lámpara del horno	106
<b>8 Solución de problemas .....</b>	<b>107</b>

## ¡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



## 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.
- **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 debe utilizarse para calentar, calentar platos, secar colgando toallas o ropa en el mango.



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

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores, y por perso-



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



### 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 producto debe estar en un lugar de fácil acceso (donde no le afecte la llama de la placa). 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.

- El aparato no debe ser enchufado en la toma de corriente durante la instalación, reparación y transporte.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- Si su producto no tiene cable de alimentación, utilice únicamente el cable de alimentación 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.
- La superficie trasera del horno se calienta cuando está en uso. Los cables de alimentación no deben tocar la superficie posterior, las conexiones pueden estar dañadas.
- 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 ni cables intermedios.
- 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:

- No enchufe el aparato en un tomacorriente que esté suelto, que se haya salido de su enchufe, que esté roto, sucio, aceitoso, con riesgo de contacto con el agua (por ejemplo, el agua que puede salir del mostrador).

- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas. Nunca desenchufe tirando del cable, tire siempre sujetando el enchufe.
- Asegúrese de que el enchufe del aparato esté bien conectado a la toma de corriente para evitar la formación de arcos eléctricos.

#### **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 coloque otros objetos sobre el aparato y llévelo en posición vertical.
- El aparato no debe transportarse si hay agua en él. Se puede transportar una vez finalizada la descarga de agua.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Asegure el aparato con cinta adhesiva para evitar que las

partes que se pueden quitar o móviles del aparato y el aparato se dañen.

- Compruebe el aspecto general del aparato para detectar cualquier daño que pueda haberse producido durante el transporte.

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

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. Si el aparato está dañado, no lo instale.
- No instale el aparato cerca de fuentes de calor (radiadores, estufas, etc.).
- Mantenga abiertos los alrededores de todos los conductos de ventilación del producto.
- Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de puertas decorativas.

#### **1.6 Seguridad de uso**

- Asegúrese de apagar el producto después de cada uso.
- Si no va a utilizar el producto durante mucho tiempo, desenchúfelo o apague el fusible de la caja de fusibles.
- No utilice aparatos defectuosos o dañados. En caso de que la haya, desconecte las

conexiones de electricidad / gas del aparato y llame al servicio técnico autorizado.

- No utilice el producto si el cristal de la puerta delantera está desmontado o agrietado.
- No se suba al aparato para alcanzar algo o por cualquier otra razón.
- No utilice nunca el producto cuando su juicio o coordinación se vea afectada por el uso de alcohol y/o drogas.
- Los objetos inflamables que se mantienen en el área de cocción pueden incendiarse. No guarde nunca objetos inflamables en el área de cocción.
- La manija del horno no es un secador de toallas. Cuando utilice el 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** Las partes accesibles del producto estarán calientes durante su uso.

Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato sin un adulto.

- No coloque materiales inflamables/explosivos cerca del aparato, ya que los bordes estarán calientes mientras esté funcionando.
- Como el vapor puede ser exhalado, manténgase alejado mientras abre la puerta del horno. El vapor puede quemar la mano, la cara y/o los ojos.
- Durante el funcionamiento, el producto puede calentarse. Se debe tener cuidado para evitar tocar las partes calientes, el interior del horno y los elementos de calentamiento.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor cuando introduzca los alimentos en el horno caliente, o cuando los saque del horno caliente, etc.

### 1.8 Uso de accesorios

- Es importante que la parrilla y la bandeja se coloquen correctamente en los estantes de rejilla. Para obtener información detallada, consulte el apartado "Uso de los accesorios".

- Los accesorios pueden dañar el cristal de la puerta al cerrar la puerta del aparato. Empuje siempre los accesorios hasta el final del área de cocción.
- Utilice sólo la sonda para carne recomendada para este horno.



### 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 residuos de comida, aceite, etc. en el área de cocción pueden incendiarse. Antes de cocinar, elimine la suciedad gruesa.
- 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.
- Coloque el papel antigrasa en una batería de cocina o en el accesorio de horno (bandeja, parrilla, etc.) con la comida y colóquela en el horno precalentado. Retire cualquier trozo excesivo de papel antigrasa que cuelgue del accesorio o del recipiente para evitar el riesgo de tocar los elementos de calentamiento del horno. Nunca utilice papel antigrasa a una temperatura de horno superior a la temperatura máxima de uso especificada en el papel antigrasa que está utilizando. No colocar nunca papel antigrasa en la base del horno.
- No coloque bandejas, platos o papel de aluminio directamente en el fondo del horno. El calor acumulado podría dañar la parte inferior del horno.
- Cierre la puerta del horno durante el asado. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. Además, no coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es

la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.

### **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.
- No use limpiadores abrasivos fuertes, raspadores de metal, lana de alambre o materiales con blanqueador para limpiar el vidrio de la puerta delantera del horno / (si está presente) el vidrio de la puerta superior del horno. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.

- Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. Una superficie húmeda y sucia puede causar problemas en el manejo de las funciones.
- 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.
- No lavar el depósito de agua en el lavavajillas. Limpie el tanque de agua con un paño húmedo limpio, séquelo con un paño seco y guárdelo así. Nunca seque el tanque en el horno.
- Para la cal que se puede formar en el tanque de agua, se colocan 200 cc de agua y 1 cucharadita de sal de limón en el tanque y se deja durante 1 hora. Luego, se lava con abundante agua y se seca. Se recomienda aplicar este procedimiento cada 4-5 usos.
- No utilice agentes de limpieza que contengan ácidos o cloruros para limpiar el fondo del horno. No limpie raspando la cal que se pueda formar en la base del horno. De lo contrario, la base del aparato se dañará.
- Dependiendo de la frecuencia de las operaciones de cocción asistida por vapor y de la dureza del agua utilizada, pueden aparecer manchas de cal en la base del horno.
- Para las manchas de cal que puedan aparecer en el marco después de la cocción asistida por vapor, se recomienda limpiar el horno con agua con vinagre y un paño.

## 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:

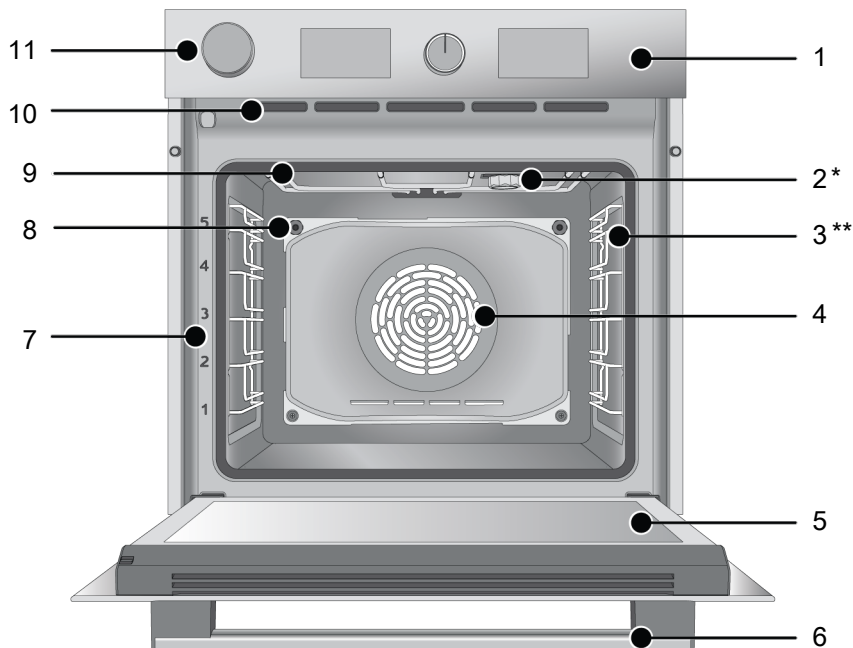
- Descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.
- En el horno, utilice recipientes oscuros o esmaltados que transmitan mejor el calor.
- Si se especifica en la receta o en el manual del usuario, precaliente siempre. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- Apague el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

ES



1 Panel de control

3 Estantes de rejilla

5 Puerta

7 Posiciones de estante

9 Calefacción superior

11 Depósito de agua

2 Cordero

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

6 Mango

8 Orificio de salida de vapor

10 Los agujeros de ventilación

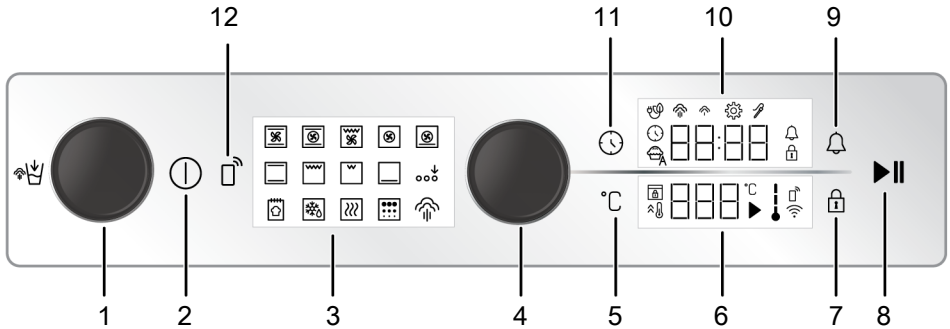
\* Varía según el modelo. Es posible que su producto no esté equipado con una lámpara, o que el tipo y la ubicación de la lámpara difieran de la ilustración.

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

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

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

### 3.2.1 Panel de control



- 1 Depósito de agua
- 2 Tecla de encendido/apagado
- 3 Pantalla de la función
- 4 Perilla de control del horno
- 5 Tecla de ajuste de la temperatura
- 6 Zona del indicador de temperatura
- 7 Llave de bloqueo de teclas
- 9 Tecla de alarma
- 11 Tecla de tiempo y ajustes
- 10 Área del indicador de tiempo/duración
- 8 Tecla de inicio/parada de cocción
- 12 Retirar la llave de control

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 control del horno

Puede comprobar los ajustes en las zonas del indicador del temporizador/reloj y del indicador de temperatura con el mando de control del horno. Puede transitar por estos ajustes girando este mando de control del horno hacia la derecha y hacia la izquierda y aplicarlos pulsando el mando.

#### Indicador de la temperatura interior del horno

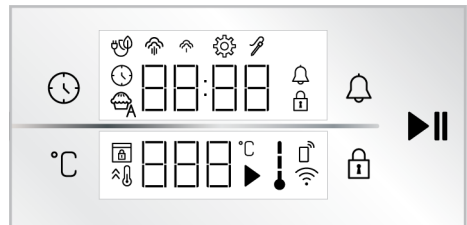
Puede entender la temperatura interior del horno a partir del símbolo de temperatura interior en la pantalla. Cuando se inicia la

cocción, el símbolo se ve en la pantalla y cuando la temperatura interior del horno alcanza la temperatura ajustada, cada nivel del símbolo se ilumina.






#### Pantalla de la función

Las funciones de trabajo de su horno se encuentran en la pantalla de funciones de su horno. Cada función se activa tocándola. Todas las funciones localizadas en la pantalla son esquemáticas, pueden no estar presentes en su aparato. Las funciones de su producto se describen en la sección titulada "Funciones de funcionamiento del horno".









#### Zonas indicadoras:



Teclas :








-  : Tecla de tiempo y ajustes
-  : Tecla de ajuste de la temperatura
-  : Llave de bloqueo de teclas
-  : Tecla de alarma
-  : Tecla de inicio/parada de cocción

**Área del indicador de tiempo/duración :**

-  : Símbolo de tiempo de cocción/hora del día
-  : Símbolo de la alarma
-  : Símbolo de configuración
-  : Símbolo de bloqueo de teclas
-  : Símbolo de cocción con eco-ventilador
-  : Símbolo de vapor de bajo nivel \*
-  : Símbolo de vapor de alto nivel \*
-  : Símbolo de la sonda de carne \*







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

**Zona del indicador de temperatura :**

-  : Símbolo de cocción
-  : El símbolo de la temperatura
-  : Símbolo de temperatura en el horno
-  : Símbolo de calentamiento rápido (booster)
-  : Símbolo de bloqueo de la puerta \*
-  : Retire el símbolo de control \*
-  : Símbolo Wifi \*
- \* : Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

### 3.3 Funciones de funcionamiento del horno


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

Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Operando con el ventilador	-	El horno no se calienta. Sólo funciona el ventilador (en la pared trasera). Los alimentos congelados con gránulos se descongelan lentamente a temperatura ambiente, los alimentos cocinados se enfrían. El tiempo necesario para descongelar una pieza entera de carne es más largo que para los alimentos con granos.
	Calentamiento superior e inferior	40-280	Los alimentos se calientan desde arriba y desde abajo al mismo tiempo. Adecuado para tartas, pasteles o tartas y guisos en moldes para hornear La cocina se hace 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.
	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 utilizar esta función en lugar de utilizar "Calentamiento por ventilador" en el rango de 160-220°C. Pero; el tiempo de cocción será ligeramente mayor. El uso de esta función se explica en el apartado "Funcionamiento de la unidad de control del horno".

	Función para pizzas	40-280	El calentador inferior y el ventilador funcionan. Es adecuado para la cocción de la pizza.
	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.
	Parrilla baja	40-280	La pequeña parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar a la parrilla cantidades más pequeñas.
	Parrilla completa	40-280	La gran parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Parrilla completa asistida por ventilador	40-280	El aire caliente calentado por la parrilla grande se distribuye rápidamente en el horno con el ventilador. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Mantener caliente	40-100	Se utiliza para mantener la comida a una temperatura lista para su uso durante mucho tiempo.
	Activación de la función extra	-	Se utiliza para activar funciones de funcionamiento que no aparecen al inicio en la pantalla de funciones.
	Función de vapor	-	Se utiliza para la cocción asistida por vapor. Activa las funciones de funcionamiento haciendo la cocción asistida por vapor.
	Limpieza a vapor	-	Esta posición se utiliza para suavizar la suciedad que se forma en el horno inmediatamente después de terminar de cocinar los alimentos. Consulte las especificaciones en la sección de mantenimiento y limpieza para esta función.
	Función de cocción automática (SmartBake-Pro)	-	Con esta función, puede cocinar los platos definidos para su producto sin ajustar la temperatura, la función y el tiempo. La lista de comidas definidas se describe en las siguientes secciones.

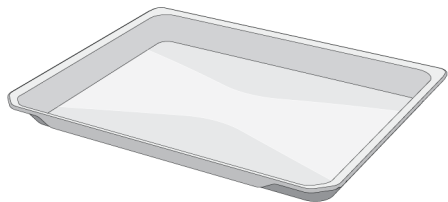
### 3.4 Accesorios del Producto

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

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

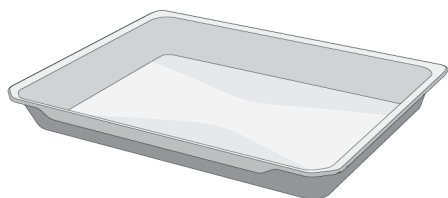
#### Bandeja estándar

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



### Bandeja honda

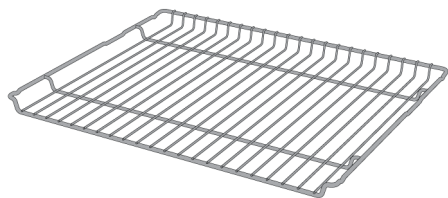
Se utiliza para pasteles, fritura de grandes trozos, comida jugosa o para la recogida de aceites que fluyen al asar.



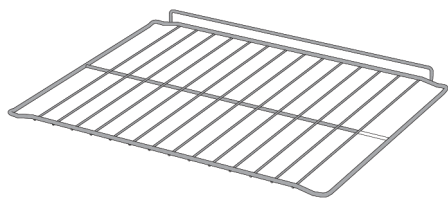
### Parrilla

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

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

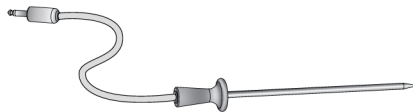


**En los modelos sin estantes de alambre :**



### Sonda para carne

Cuando se cocinan platos de carne, el extremo largo y delgado se pega a la carne y el otro extremo se utiliza fijando el otro extremo a su toma en la pared lateral del chasis.

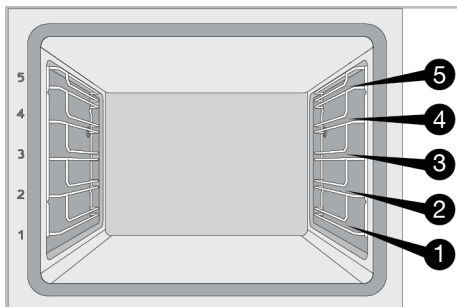


## 3.5 Uso de los accesorios del producto

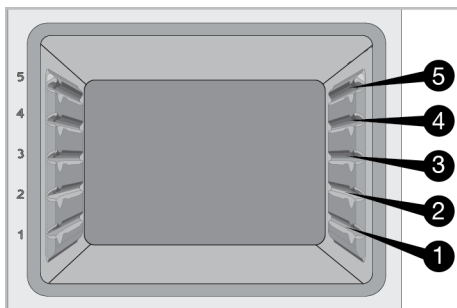
### Estantes de cocina

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

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



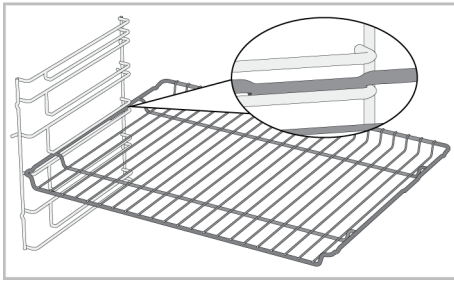
**En los modelos sin estantes de alambre :**



## Colocando la parrilla en los estantes de cocción

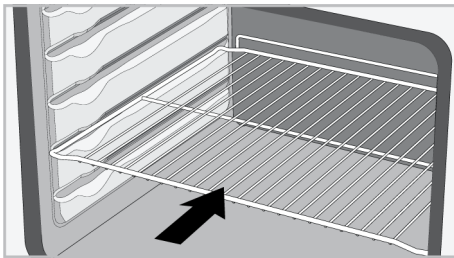
### En los modelos con estantes de alambre :

Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la parrilla de alambre debe estar asegurada en el punto de parada del estante de alambre. No debe pasar por encima del punto de parada para entrar en contacto con la pared posterior del horno.



### En los modelos sin estantes de alambre :

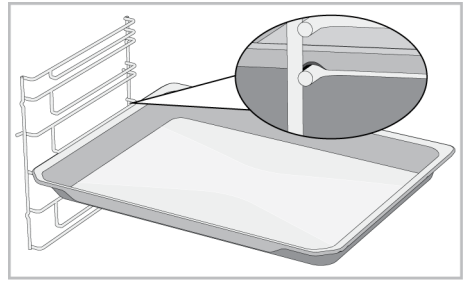
Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. La parrilla tiene una dirección cuando se coloca en el estante. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente.



## Colocando la bandeja en los estantes de la cocina

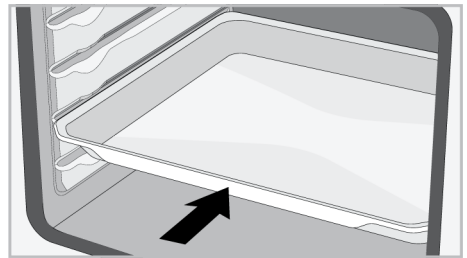
### En los modelos con estantes de alambre :

También es crucial colocar correctamente las bandejas en los estantes laterales de alambre. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la bandeja debe estar fijada en el zócalo de parada de la parrilla de alambre. No debe pasar por encima del punto de parada para entrar en contacto con la pared trasera del horno.



### En los modelos sin estantes de alambre :

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

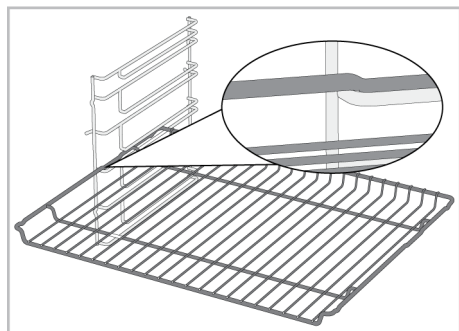


### Función de parada del grill de alambre

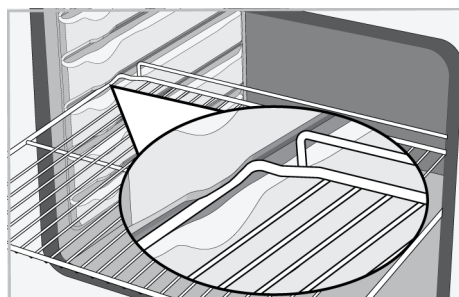
Hay una función de parada para evitar que la parrilla de alambre se salga de la bandeja de alambre. Con esta función, puede sacar los alimentos de forma fácil y segura. Mientras retira la rejilla de alambre, puede

tirar de ella hacia delante hasta que llegue al punto de parada. Debes pasar por encima de este punto para eliminarlo por completo.

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

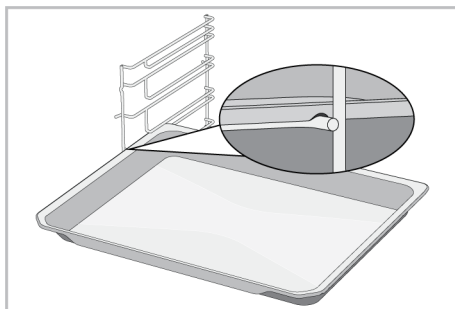


**En los modelos sin estantes de alambre :**



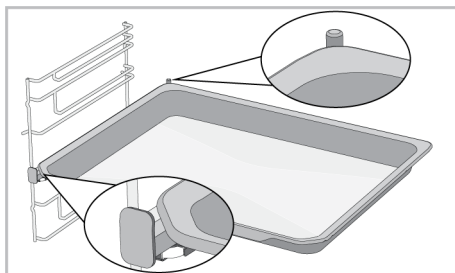
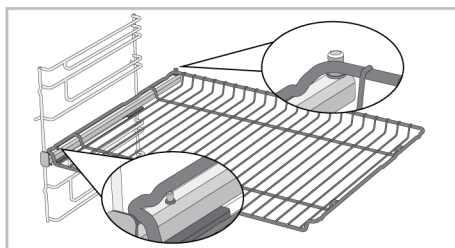
**Función tope de bandejas - En los modelos con estantes de alambre**

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



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

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



### 3.6 Especificaciones Técnicas

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 mm <sup>2</sup>
Consumo total de energía (kW)	3,4

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

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



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



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



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




## 4 Primer uso

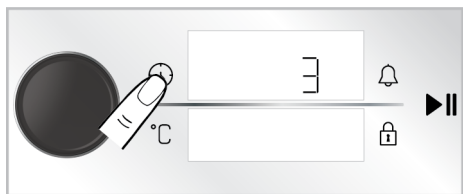
Antes de empezar a utilizar el producto, se recomienda hacer lo que se indica en los siguientes apartados respectivamente.



### 4.1 Primer ajuste del temporizador

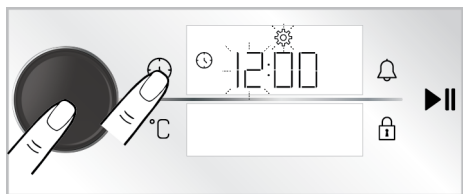




Ajuste siempre la hora del día antes de utilizar su horno. Si no lo programa, no podrá cocinar en algunos modelos de horno.

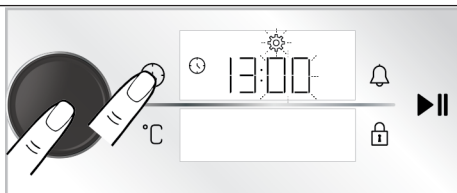
1. Con el horno apagado (mientras la hora del día aparece en la pantalla), toque la tecla  durante unos 3 segundos para activar el menú de ajustes.
  - ⇒ En la pantalla aparece una cuenta atrás de 3-2-1. Una vez finalizada la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.





2. Active el campo del temporizador pulsando el mando del horno una vez o tocando la tecla  una vez.
  - ⇒ El campo del temporizador y el símbolo  parpadean en la pantalla del temporizador/duración.



3. Ajuste la hora del día girando el mando del horno a la derecha/izquierda y active el campo de los minutos pulsando el mando del horno una vez o tocando la tecla  una vez.
  - ⇒ El campo de minutos y el símbolo  parpadean en la pantalla del temporizador/duración.



4. Ajuste los minutos girando el mando del horno a la derecha/izquierda. Pruebe el ajuste pulsando el mando del horno una vez o tocando la tecla  una vez.
  - ⇒ La hora del día está ajustada y el símbolo  se ilumina continuamente.



Si no se realiza el primer ajuste del temporizador, la hora del día comienza a partir de la hora ajustada en el proceso de producción. 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 prolongado, el ajuste de la hora del día se cancela. 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 [▶ 67]". 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 abradi-

vos, 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 con nada. De lo contrario, el horno puede sobrecalentarse. El ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante el funcionamiento del horno o después de que el horno se apaga (aproximadamente 20-30 minutos). Si cocina pro-

gramando 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.


Si se abre la puerta del producto mientras el horno está en funcionamiento o en posición cerrada, la iluminación del horno se enciende automáticamente.

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

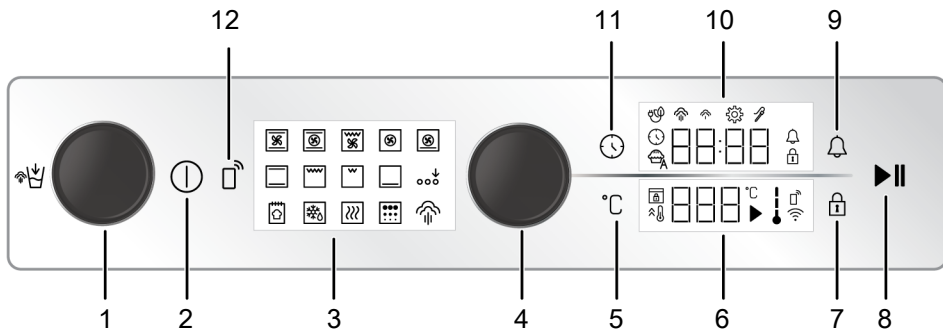
#### Advertencias generales para la unidad de control del horno

- El tiempo máximo que se puede ajustar para el proceso de horneado es de 5:59 horas. En la función de mantener caliente, este tiempo es de 23:59 horas. En caso de un corte de energía, se cancelan los tiempos de cocción y de horneado preestablecidos.
- Mientras se hace cualquier ajuste, los símbolos relevantes parpadean en la pantalla. Es necesario guardar los ajus-

tes realizados, ya sea tocando la tecla correspondiente en la descripción o esperando un poco de tiempo.

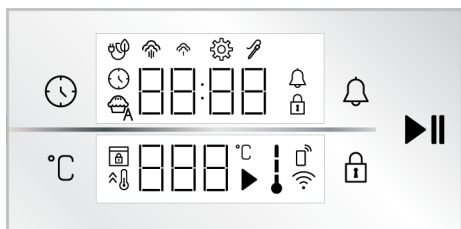
- Si el tiempo de cocción está ajustado cuando se inicia la cocción, el tiempo restante se muestra en la pantalla.
- Si el ajuste de precalentamiento rápido está activo en la unidad de control, el símbolo  aparece en la pantalla cuando se empieza a hornear y el horno alcanza la temperatura que se ha ajustado para

hornear rápidamente. Para el ajuste de precalentamiento rápido, consulte la sección "Ajustes".



- 1 Depósito de agua
- 3 Pantalla de la función
- 5 Tecla de ajuste de la temperatura
- 7 Llave de bloqueo de teclas
- 9 Tecla de alarma
- 11 Tecla de tiempo y ajustes

- 2 Tecla de encendido/apagado
- 4 Perilla de control del horno
- 6 Zona del indicador de temperatura
- 8 Tecla de inicio/parada de cocción
- 10 Área del indicador de tiempo/duración
- 12 Retirar la llave de control



**Teclas :**

- : Tecla de tiempo y ajustes
- : Tecla de ajuste de la temperatura
- : Llave de bloqueo de teclas
- : Tecla de alarma
- : Tecla de inicio/parada de cocción

**Área del indicador de tiempo/duración :**

- : Símbolo de tiempo de cocción/hora del día
- : Símbolo de la alarma
- : Símbolo de configuración
- : Símbolo de bloqueo de teclas
- : Símbolo de cocción con eco-ventilador
- : Símbolo de vapor de bajo nivel \*
- : Símbolo de vapor de alto nivel \*

: Símbolo de la sonda de carne \*

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

**Zona del indicador de temperatura :**

- : Símbolo de cocción
- : El símbolo de la temperatura
- : Símbolo de temperatura en el horno
- : Símbolo de calentamiento rápido (booster)
- : Símbolo de bloqueo de la puerta \*
- : Retire el símbolo de control \*
- : Símbolo Wifi \*

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

**Encender el horno**

1. Encienda el horno tocando la tecla .  
 ⇒ Después de encender el horno, la primera función de funcionamiento se muestra en la pantalla. La función de funcionamiento, la temperatura, el tiempo de cocción y la alarma pueden ajustarse cuando la pantalla está en este estado.



Si no se realiza ningún ajuste en esta pantalla, el horno se apaga en aproximadamente 5 minutos y se muestra la hora del día en la pantalla.

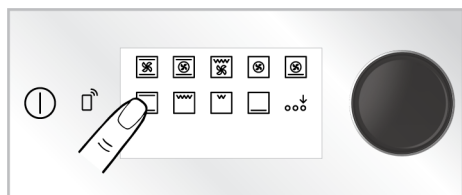
### Apagar el horno

Apague el horno tocando la tecla . La hora del día se muestra en la pantalla.

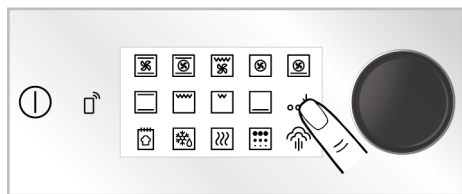
### Horneado manual seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento del horno

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. En las imágenes se muestra, por ejemplo, la función "Alt-üst\_istmta" y los ajustes de 180 °C.

1. Encienda el horno tocando la tecla .
2. Toque la función de funcionamiento que desea activar en la pantalla de funciones.



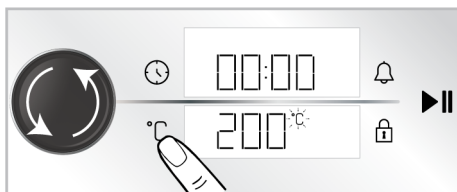
3. Si la función que desea activar no se encuentra entre las funciones de funcionamiento que aparecen en primer lugar en la pantalla de funciones, puede activar las funciones de funcionamiento de la fila inferior tocando



4. La temperatura predefinida para la función operativa seleccionada aparece en la pantalla. Para modificar esta tempe-

ratura, presione una vez el botón de control del horno o toque la tecla y gire el botón de control del horno hacia la derecha/izquierda.

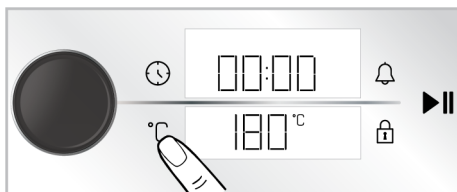
⇒ El símbolo parpadea en el indicador de temperatura.



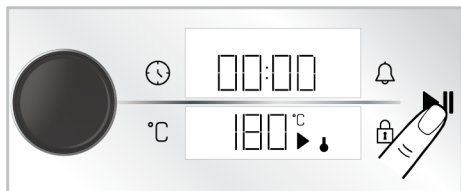
Si cambia la función de funcionamiento después de haber modificado la temperatura preajustada de la función de funcionamiento, en la pantalla se mostrará la última temperatura ajustada. Sin embargo, si la temperatura seleccionada no está dentro del rango de temperatura de la función operativa seleccionada, se muestra la temperatura más alta para esa función operativa.

5. Confirme la temperatura ajustada tocando la tecla .

⇒ El símbolo se enciende de forma permanente en la pantalla de temperatura.



6. Después de ajustar la función operativa y la temperatura, toque la tecla para iniciar el horneado.

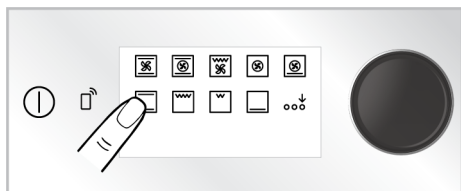


⇒ Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y la temperatura seleccionadas. En la pantalla de temperatura, se muestran los símbolos y . El tiempo de cocción comienza a contar en la pantalla. A medida que la temperatura interior del horno alcance la temperatura ajustada, se iluminará cada etapa del símbolo. 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 el horneado se haya completado, toque la tecla ►|| para finalizar el horneado o toque la tecla ① para apagar el horno completamente.

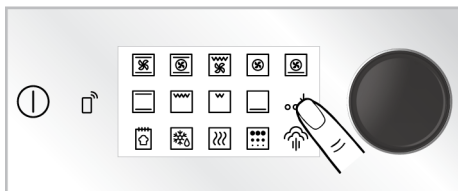
### Hornear ajustando el tiempo de cocción;

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. Como ejemplo, en las imágenes se muestra la función "Alt-üst-istima", los ajustes de 180 °C y el tiempo de cocción de 45 minutos.

1. Encienda el horno tocando la tecla ①.
2. Toque la función de funcionamiento que desea activar en la pantalla de funciones.

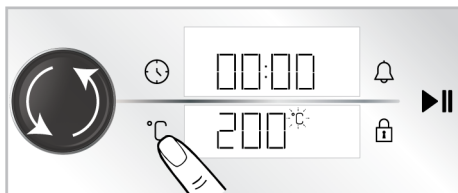


3. Si la función que desea activar no se encuentra entre las funciones de funcionamiento que aparecen en primer lugar en la pantalla de funciones, puede activar las funciones de funcionamiento de la fila inferior tocando ""



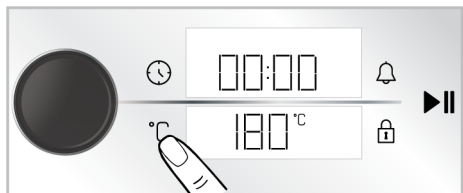
4. La temperatura predefinida para la función operativa seleccionada aparece en la pantalla. Para modificar esta temperatura, presione una vez el botón de control del horno o toque la tecla y gire el botón de control del horno hacia la derecha/izquierda.

⇒ El símbolo parpadea en el indicador de temperatura.



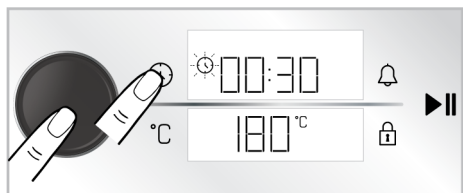
**i** Si cambia la función de funcionamiento después de haber modificado la temperatura preajustada de la función de funcionamiento, en la pantalla se mostrará la última temperatura ajustada. Sin embargo, si la temperatura seleccionada no está dentro del rango de temperatura de la función operativa seleccionada, se muestra la temperatura más alta para esa función operativa.

5. Confirme la temperatura ajustada tocando la tecla °C.
- ⇒ El símbolo se enciende de forma permanente en la pantalla de temperatura.




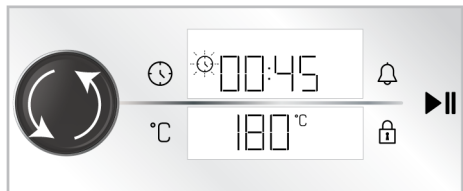
6. Presione el mando del horno una vez o toque la tecla una vez para el tiempo de cocción.

⇒ El valor de 30 minutos ajustado aparece en la pantalla del temporizador/duración y el símbolo parpadea.



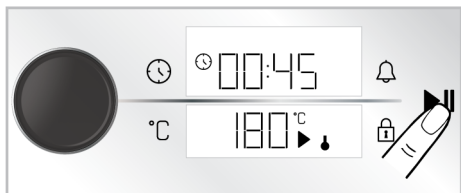
- i** Para ajustar el tiempo de cocción rápidamente, puede activar el tiempo de cocción como 30 minutos pulsando el mando de control del horno o tocando la tecla después de ajustar la función de funcionamiento y la temperatura, y puede cambiar el tiempo girando el mando de control del horno a la derecha/izquierda.

7. Ajuste el tiempo de cocción girando el mando del horno a la derecha/izquierda. Confirme el ajuste tocando la tecla .



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

8. Una vez ajustado el bloqueo de teclas, si se toca cualquier tecla o se pulsa el mando de control del horno, aparecen en la pantalla "Bloqueado" y el símbolo y se escucha una señal acústica.



- ⇒ Su horno empieza a funcionar inmediatamente con la función y la temperatura seleccionadas y la cuenta atrás del tiempo de cocción aparece en la pantalla. En la pantalla de temperatura, se muestran los símbolos y . A medida que la temperatura interior del horno alcance la temperatura ajustada, se iluminará cada etapa del símbolo. Cuando el tiempo de cocción ajustado se haya completado, el texto "Fin" aparece en la pantalla de temperatura, el temporizador emite un aviso sonoro y la cocción se detiene.

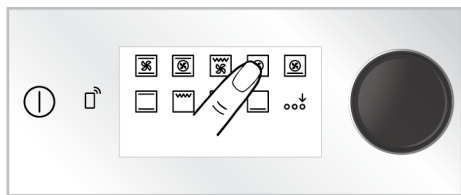
9. La advertencia suena durante un minuto. Si toca la tecla mientras se emite el aviso acústico y se muestra el texto "Fin" en la pantalla de temperatura, el horno continúa funcionando indefinidamente. El horno se apaga si se toca la tecla. Si se toca cualquier tecla que no sea ésta, el aviso sonoro se detiene.

### Calefacción «eco» por ventilador

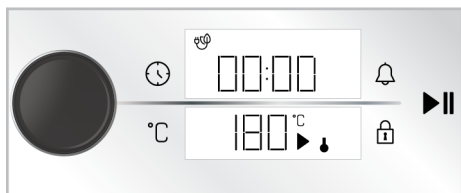
Para ahorrar energía, puede utilizar esta función en lugar de utilizar "" en el rango de 160-220°C. Pero; el tiempo de cocción será ligeramente más largo.

1. Encienda el horno tocando la tecla "".

2. Toque y mantenga la función de operación "" en la pantalla de funciones durante 3 segundos.



- ⇒ En la pantalla aparece una cuenta atrás de 3-2-1. Cuando termina la cuenta atrás, aparece el símbolo en la pantalla del temporizador/ duración y se activa la función "".



3. Puede cambiar la temperatura establecida y ajustar el tiempo de horneado como se ha descrito en los apartados anteriores. A continuación, puede empezar a hornear.

- ⇒ En el modo "", la lámpara se enciende más corto que la otra función de horneado debido al ahorro de energía mientras se hornea.

### Función de cocción automática (Smart-BakePro)

Con esta función, podrá cocinar automáticamente los platos probados en nuestros laboratorios sin necesidad de ajustar la función de funcionamiento, la temperatura y el tiempo de cocción gracias a los sensores del producto.

#### Horneado automático:

A01 aparece automáticamente en el panel de control. Para otros modos, puede cocinar seleccionando a través de la aplicación o puede descargar el modo de su plato favorito que más puede utilizar en lugar del plato A01 en su panel de control y utilizar este modo a través del panel de control.

Modo	Comida	Posición de la estantería	Accesorio a utilizar
A01	Pastel en la bandeja	3	Bandeja estándar *
A02	Pastel en el molde	2	Molde redondo para tartas en la parrilla de alambre**
A03	Bizcocho	2	Molde de tarta bloqueado en la parrilla de alambre**
A04	Muffin	3	Recipiente metálico para panecillos en una parrilla de alambre**.
A05	Galletas	3	Bandeja estándar *
A06	Pan integral	2	Bandeja estándar *
A07	Pizza fresca	3	Bandeja estándar *

\* Es posible que estos accesorios no se suministren con su producto.

\*\* Estos accesorios no se incluyen con su producto. Son accesorios disponibles en el mercado.




La tabla anterior muestra los modos de comida activados en "HomeWhiz". Los modos de los alimentos se pueden aumentar con una actualización. Para ello, puede ver los últimos modos de comida a través de la aplicación "HomeWhiz".

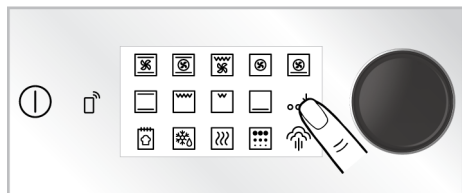
### Advertencias generales sobre la cocción en el horno automático

- La función operativa, la temperatura y el tiempo no pueden ajustarse en esta función.
- El tiempo de cocción varía en función del peso del plato. La duración se muestra en la pantalla.

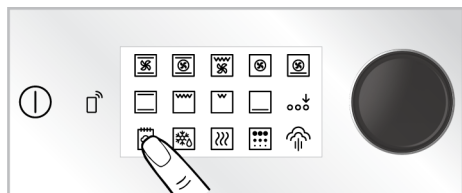
- Para que esta función funcione correctamente, el horno debe estar frío. Si el horno no está suficientemente frío, al tocar la tecla para iniciar la cocción automática, aparece en la pantalla la advertencia "CALIENTE", el horno emite un pitido y el símbolo comienza a parpadear en la pantalla. Cuando el horno esté suficientemente frío, toque de nuevo la tecla y la advertencia "HOT" no aparecerá en la pantalla y el símbolo se iluminará de forma continua.
- No abra el horno cuando la función de cocción automática esté activa. Si se abre, el horneado por sensor se desactiva y el horneado se detiene.
- Utilice la posición de la rejilla y el accesorio de horneado recomendados para un horneado óptimo.
- Si cambia a la función de cocción automática mientras la cocción está activa en otra función de funcionamiento, la cocción se detiene.

### Activación de la función de cocción automática

1. Encienda el horno tocando la tecla .
2. Active las funciones operativas de la fila inferior tocando el "Ek fonksiyon etkinleştirme" en la pantalla de funciones.

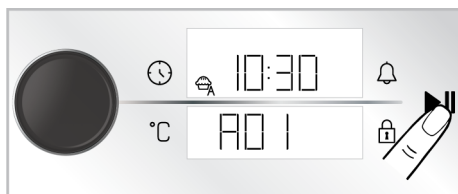



3. Toque "" en la pantalla de funciones.




⇒ El modo "A01" se activa en la pantalla. Utilice la aplicación para seleccionar un modo según el tipo de alimento que esté horneando.

4. Inicie la cocción tocando la tecla.



⇒ Gracias a los sensores, su horno ajusta automáticamente la función, la temperatura y el tiempo según el peso de sus alimentos y comienza a funcionar inmediatamente. En la pantalla aparece el símbolo . Cuando se completa el horneado, aparece el texto "Fin" en la pantalla, el temporizador emite una advertencia audible y el horneado se detiene.

 Cuando el horneado automático ha terminado, puedes tocar la tecla para continuar el horneado durante 5 minutos más. En la pantalla aparece una cuenta atrás de 5.

### 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.

Hay dos niveles diferentes de soporte de vapor: vapor bajo y vapor alto. Durante la cocción, el vapor se introduce en el horno a determinados intervalos. En general, el nivel de vapor bajo se recomienda para



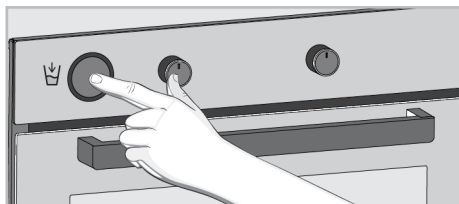
hornear alimentos de pastelería como tortas, pasteles, pan, mientras que el nivel de vapor alto se recomienda para hornear alimentos de tipo cárnico (como piezas grandes de carne, pollo entero). Esta función puede depender de los alimentos que cocine. Consulte la tabla de cocción para este fin.

### Advertencias generales

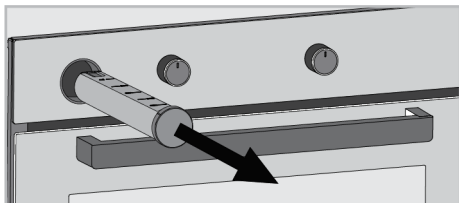
- La cocción asistida por vapor sólo puede realizarse a temperaturas superiores a 120 °C.
- La capacidad del depósito de agua es de 250 ml. No ponga más de 250 ml de agua en el depósito de agua durante la cocción.
- La condensación que se forma en la puerta del horno después de la cocción asistida por 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.

### Para la cocción asistida por vapor:

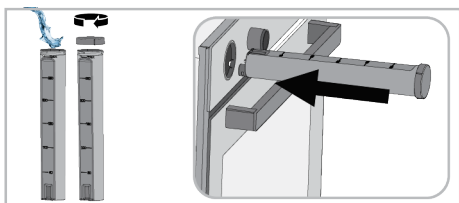
1. Inicie la cocción después de comprobar la tabla de cocción asistida por vapor y de ajustar la función, la temperatura y el tiempo según el alimento que desee cocinar. Puede determinar la cantidad de agua a añadir, la temperatura, la función de cocción y el tiempo de cocción que no están en la tabla.
2. Empuje el depósito de agua en el panel de control de su horno.



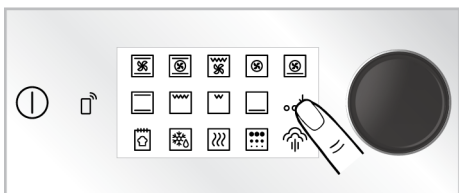
3. Retire el depósito de agua de su ranura.



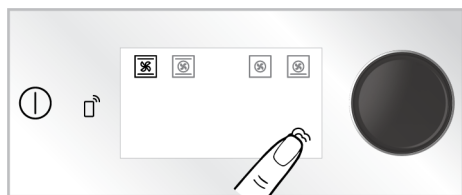
4. Abra la tapa del depósito de agua y rellene la cantidad especificada en la tabla de cocción.



5. Cerrar la tapa y colocar el depósito de agua en su lugar
6. Coloque su comida en el horno en la posición de la rejilla recomendada.
7. Encienda el horno tocando la tecla "".
8. Active las funciones operativas de la fila inferior tocando el "Ek fonksiyon etkinleştirme" en la pantalla de funciones.



9. Toque "" en la pantalla de funciones.

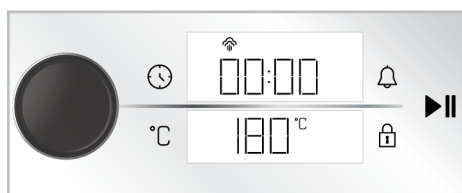


⇒ Las funciones de horneado con las que puede realizar la cocción asistida por vapor se muestran en la pantalla. La función de trabajo activa se ilumina más.

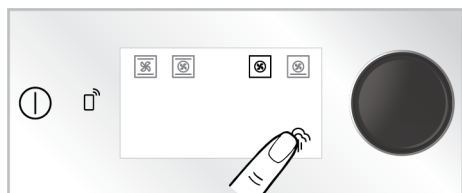
10. Toque la función de funcionamiento que desea cocinar con cocción asistida por vapor.



⇒ La temperatura predefinida y el símbolo (vapor de alto nivel) específicos para la función seleccionada aparecen en la pantalla.

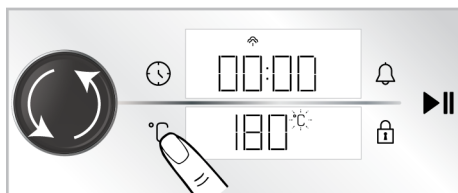


11. Puede cambiar el nivel de vapor a bajo según el tipo de alimento. Toque la función de vapor para cambiar.



12. La temperatura predefinida para la función operativa seleccionada aparece en la pantalla. Toque la tecla y gire el mando de control del horno a la derecha/izquierda para cambiar esta temperatura.

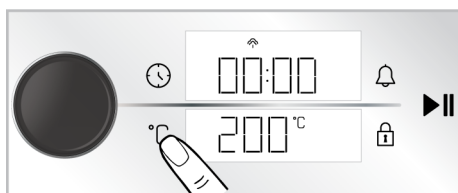
⇒ El símbolo parpadea en el indicador de temperatura.



**i** Si cambia la función de funcionamiento después de haber modificado la temperatura preajustada de la función de funcionamiento, en la pantalla se mostrará la última temperatura ajustada. Sin embargo, si la temperatura seleccionada no se encuentra entre el rango de temperatura de la función operativa seleccionada, se mostrará la temperatura más alta para esa función operativa.

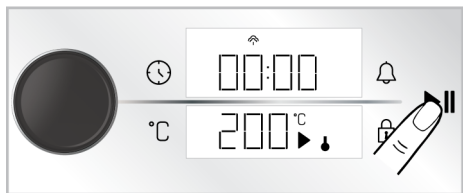
13. Confirme la temperatura ajustada tocando la tecla °C.

⇒ El símbolo se enciende de forma permanente en la pantalla de temperatura.



14. Puede ajustar el tiempo de horneado o cocinar manualmente controlando usted mismo el horneado. Para ajustar el tiempo de cocción, consulte el apartado "Cocción ajustando el tiempo de cocción".

15. Después de ajustar la función operativa y la temperatura, toque la tecla ►|| para iniciar el horneado.



⇒ **Si el tiempo de cocción no está ajustado, el horno funciona manualmente:** Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y la temperatura seleccionadas. En la pantalla de temperatura, se muestran los símbolos y . El tiempo de cocción comienza a contar en la pantalla. A medida que la temperatura del interior del horno alcanza la temperatura establecida, cada etapa del símbolo de temperatura del horno se iluminará. 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 el horneado se haya completado, toque la tecla ►|| para finalizar el horneado o toque la tecla ① para apagar el horno completamente.

⇒ **Si el tiempo de cocción no está ajustado, el horno funciona manualmente:** Su horno comienza a funcionar inmediatamente a la función y temperatura seleccionadas y la cuenta atrás del tiempo de cocción aparece en la pantalla. En la pantalla de temperatura, se muestran los símbolos y . A medida que la temperatura del interior del horno alcanza la temperatura establecida, cada etapa del símbolo de temperatura del horno se iluminará. Cuando se completa el tiempo de cocción, aparece el texto "Fin" en la pantalla de temperatura, el temporizador emite una advertencia audible y la cocción se detiene. La advertencia

suenan durante un minuto. Si toca la tecla mientras se emite el aviso acústico y se muestra el texto "Fin" en la pantalla de temperatura, el horno continúa funcionando indefinidamente. Apague el horno tocando la tecla ①. Si se toca cualquier tecla que no sea ésta, el aviso sonoro se detiene.

#### **Durante la cocción asistida por vapor:**

- Si hay suficiente agua en el depósito de agua, el horno continúa la cocción asistida por vapor hasta que se agote el agua en el depósito.
- Si se agota el agua del depósito de agua o si no hay suficiente agua añadida, el símbolo o el símbolo comenzará a parpadear en la pantalla y después de un rato emitirá un aviso sonoro. Mientras tanto, el horno sigue cocinando sin vapor.
- Si desea cancelar el aviso sonoro y continuar la cocción sin vapor, toque la tecla . El aviso sonoro se detiene y el horno sigue cocinando sin vapor.
- Para continuar con la cocción asistida por vapor, retire el depósito de agua, llénelo con suficiente agua y colóquelo en su lugar. El horno comienza a proporcionarse vapor a sí mismo extrayendo agua del depósito.
- Durante la cocción asistida por vapor, el sonido de funcionamiento de la bomba del horno es normal, especialmente cuando el agua restante en el tanque de agua es baja.

#### **Después de la cocción asistida por vapor:**

- Un tiempo después de terminar la cocción asistida por vapor, el horno extrae el agua restante del generador y la devuelve al depósito. Mientras tanto, el sonido de funcionamiento del horno es normal.
- Por razones de higiene, cuando se extraiga el agua residual, vacíe el agua restante en el depósito de agua.
- Debido a los riesgos para la salud, vacíe el depósito de agua y añada agua fresca antes de iniciar cada cocción asistida por vapor.

## 5.4 Ajustes

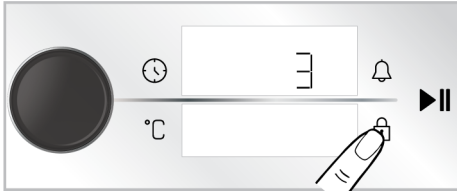


La cuenta atrás de 3-2-1 se muestra en la pantalla en los menús o ajustes que deben activarse pulsando durante un periodo prolongado. Cuando la cuenta atrás expira, se activa el menú o ajuste correspondiente.

### Activar el bloqueo de teclas

Utilizando la función de bloqueo de teclas, puede proteger la interferencia de la unidad de control.

1. Toque la tecla hasta que aparezca el símbolo en la pantalla del temporizador/duración.



- ⇒ En la pantalla aparece una cuenta atrás de 3-2-1. Al finalizar la cuenta atrás, aparece el símbolo en la pantalla del temporizador/duración y se activa el bloqueo de teclas. Una vez ajustado el bloqueo de teclas, si se toca alguna tecla o se pulsa el mando del horno, el temporizador emite una señal acústica y el símbolo parpadea.



Mientras el bloqueo de teclas está activado, no se pueden utilizar las teclas del mando. El bloqueo de teclas no se cancelará en caso de un corte eléctrico.

### Desactivar el bloqueo de teclas


1. Toque la tecla hasta que aparezca el símbolo en la pantalla del temporizador/duración.
  - ⇒ En la pantalla aparece una cuenta atrás de 3-2-1. Una vez finalizada la cuenta atrás, el símbolo desaparece en la pantalla del temporizador/duración y el bloqueo de teclas se desactiva.

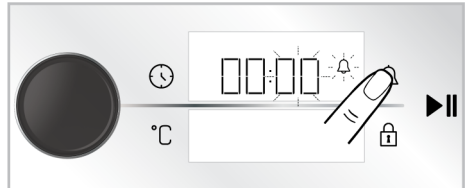
### Ajustar la alarma

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




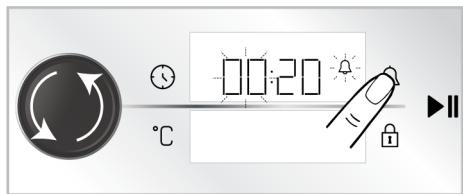
El tiempo máximo de alarma puede ser de 23 horas y 59 minutos.

1. Toque la tecla  una vez para ajustar el periodo de alarma.
  - ⇒ El campo y el símbolo de los minutos comienzan a parpadear en la pantalla del temporizador/duración.




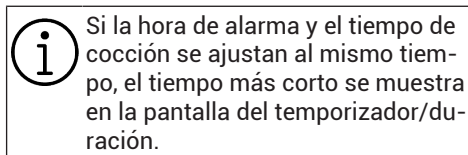
2. Primero, ajuste los minutos girando el mando del horno a la derecha/izquierda y active el campo del temporizador tocando la tecla una vez.

3. Ajuste la hora girando el mando del horno hacia la derecha/izquierda. Toque la tecla  de nuevo para confirmar el ajuste.



- ⇒ En la pantalla del temporizador/duración, el símbolo se ilumina de forma continua y la hora de la alarma empieza a contar en la pantalla.

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



### Apagar la alarma

1. Al final del periodo de alarma, el aviso suena durante un minuto. Toque cualquier tecla para detener la advertencia sonora.

⇒ La advertencia sonora se ha detenido.

### Si desea cancelar la alarma;

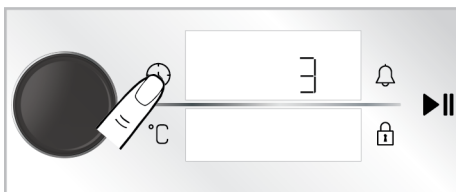
1. Toque la tecla una vez para restablecer el periodo de alarma.
  - ⇒ El símbolo comienza a parpadear en la pantalla del temporizador/duración.
2. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda hasta que la hora de la alarma llegue a "00:00".

### Ajuste del volumen

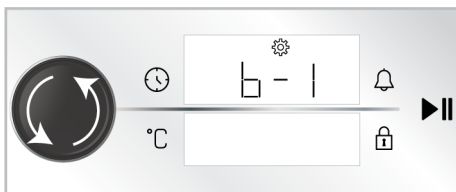
Puede ajustar el volumen de su unidad de control. Su horno debe estar apagado para realizar este ajuste.

1. Con el horno apagado (mientras la hora del día aparece en la pantalla), toque la tecla durante unos 3 segundos para activar el menú de ajustes.

⇒ En la pantalla aparece una cuenta atrás de 3-2-1. Una vez finalizada la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.

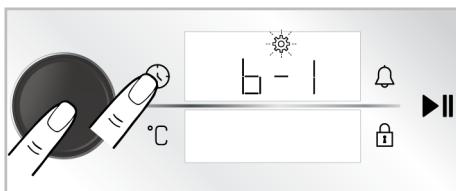


2. Gire el botón de control del horno hacia la derecha/izquierda hasta que aparezca "b-1" o "b-2" en la pantalla del temporizador/duración.



3. Active el ajuste de tono tocando de nuevo la tecla o pulsando una vez el mando del horno.

⇒ El símbolo parpadea en la pantalla del temporizador/duración.



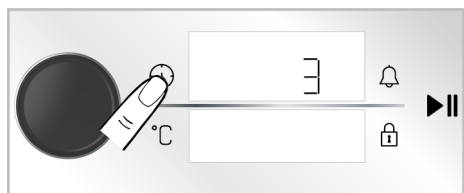
4. Ajuste el tono deseado girando el mando del horno hacia la derecha/izquierda.
5. Confirme el tono ajustado tocando de nuevo la tecla o pulsando una vez el mando del horno.

## Ajuste del brillo de la pantalla

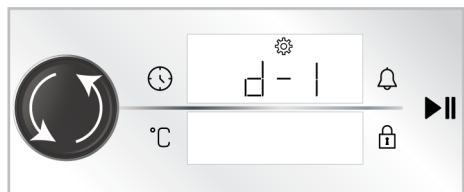
Puede cambiar el brillo de la pantalla de la unidad de control. Su horno debe estar apagado para realizar este ajuste.

1. Con el horno apagado (mientras la hora del día aparece en la pantalla), toque la tecla durante unos 3 segundos para activar el menú de ajustes.

⇒ En la pantalla aparece una cuenta atrás de 3-2-1. Una vez finalizada la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.

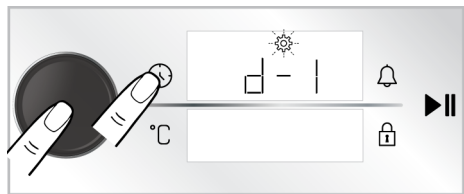


2. Gire el mando del horno a la derecha/izquierda hasta que aparezca "d-1", "d-2" o "d-3" en la pantalla del temporizador/duración.



3. Active el ajuste de luminosidad tocando de nuevo la tecla o pulsando una vez el mando del horno.

⇒ El símbolo parpadea en la pantalla del temporizador/duración.



4. Ajuste el brillo deseado girando el mando del horno hacia la derecha/izquierda.

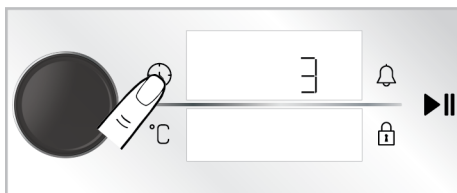
5. Confirme el brillo tocando de nuevo la tecla o pulsando una vez el mando del horno.

## Ajustar la función de precalentamiento rápido (Booster)

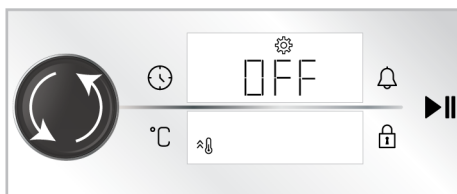
Puede hacer funcionar el horneado de su producto automáticamente con la función de precalentamiento rápido. Para ello, debe activar el ajuste de precalentamiento rápido. Su horno debe estar apagado para realizar este ajuste.

1. Con el horno apagado (mientras la hora del día aparece en la pantalla), toque la tecla durante unos 3 segundos para activar el menú de ajustes.

⇒ En la pantalla aparece una cuenta atrás de 3-2-1. Una vez finalizada la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.

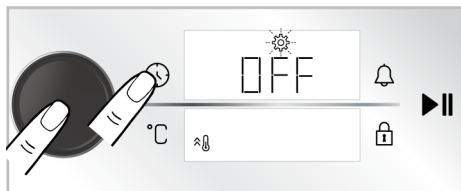


2. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda hasta que aparezca el símbolo y "OFF" en la pantalla.

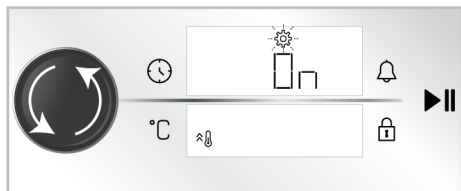


3. Active el precalentamiento rápido (Booster) tocando la tecla o pulsando una vez el mando del horno.

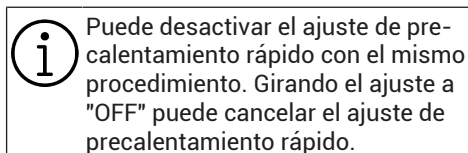
⇒ El símbolo parpadea en la pantalla del temporizador/duración.



4. Gire el ajuste "OFF" de la pantalla a "ON" girando el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda.



5. Confirme el ajuste de precalentamiento (booster) tocando de nuevo la tecla o pulsando una vez el mando del horno.

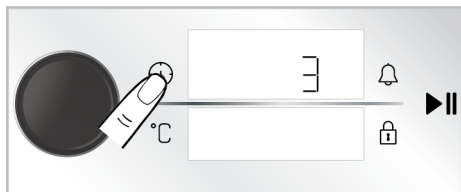



### Cambiar la hora del día

Para cambiar la hora del día que ha ajustado previamente,

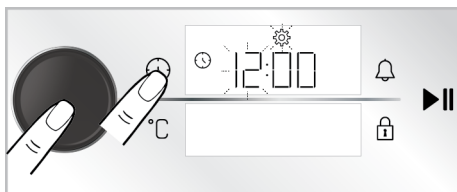
1. Con el horno apagado (mientras la hora del día aparece en la pantalla), toque la tecla durante unos 3 segundos para activar el menú de ajustes.


- ⇒ En la pantalla aparece una cuenta atrás de 3-2-1. Una vez finalizada la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.




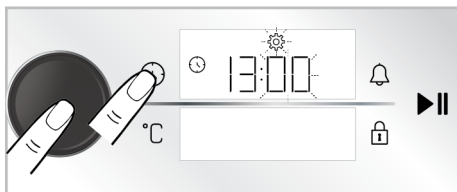
2. Active el campo del temporizador pulsando el mando del horno una vez o tocando la tecla  una vez.


- ⇒ El campo del temporizador y el símbolo parpadean en la pantalla del temporizador/duración.



3. Ajuste la hora del día girando el mando del horno a la derecha/izquierda y active el campo de los minutos pulsando el mando del horno una vez o tocando la tecla  una vez.

- ⇒ El campo de minutos y el símbolo  parpadean en la pantalla del temporizador/duración.

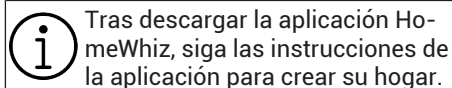


4. Ajuste los minutos girando el mando del horno a la derecha/izquierda. Pruebe el ajuste pulsando el mando del horno una vez o tocando la tecla  una vez.

- ⇒ Se ajusta la hora del día y el símbolo se ilumina de forma continua.

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

Puede conectar su horno a la red inalámbrica y controlarlo a través de la aplicación con un dispositivo inteligente. Para ello, instale primero la aplicación en su dispositivo inteligente. La aplicación está disponible en los sistemas operativos móviles IOS y Android.

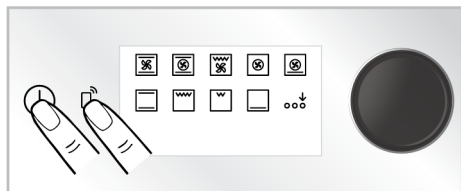




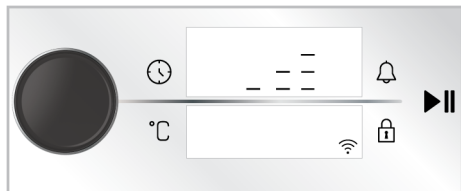


Puede completar el procedimiento para conectar su horno a una red inalámbrica y activar el control remoto del horno siguiendo las instrucciones proporcionadas en la aplicación.

1. Para cambiar el horno al modo de configuración, toque las teclas y simultáneamente durante unos 3 segundos cuando el horno esté apagado (la hora del día se muestra en la pantalla).



- ⇒ Cuando el horno pasa al modo de configuración, se muestra una animación en la pantalla en la que algunas líneas parpadean.



2. Abra la aplicación que ha instalado en su dispositivo inteligente. Después de configurar la función operativa y la temperatura, toque la tecla para empezar a hornear.



El número de stock de su producto es el número que empieza por "77..." situado en la parte inferior de la portada del manual.

3. Complete la introducción de su horno en la aplicación siguiendo las instrucciones proporcionadas en la aplicación.

### Activación del control remoto del horno

Después de introducir su horno en la aplicación HomeWhiz, para permitir el control remoto:

1. Toque la tecla una vez mientras se muestra el símbolo en la pantalla.

⇒ En la pantalla, se mostrará el símbolo con el símbolo juntos.



Si no aparece el símbolo, toque la tecla hasta que aparezca el símbolo en la pantalla. Si no ha introducido su aparato en la aplicación, el símbolo parpadea una vez y se oye una señal de error.



Si el símbolo aparece en la pantalla, pero se oye una señal de error al pulsar la tecla y si el símbolo no aparece en la pantalla o el símbolo parpadea, compruebe la conexión a Internet de su producto. Si la conexión a Internet es correcta y el problema persiste, repita los pasos para la instalación.

### Borrar el emparejamiento de un horno conectado a HomeWhiz

Después de añadir su producto a la aplicación HomeWhiz, la cuenta de usuario que utilizó para HomeWhiz empareja la información de su producto. Para eliminar un par debido a la pérdida de acceso a la cuenta que utiliza en la aplicación o por otras razones, se deben realizar las siguientes acciones.

1. Con el producto apagado (mientras la hora del día aparece en la pantalla), toque las teclas y durante aproximadamente 5 segundos.

⇒ Aparece una cuenta atrás de 5 en la pantalla.

2. Una vez finalizada la cuenta atrás, aparecerá en la pantalla una animación de borrado de pares.
3. Después de que el proceso de borrado de pares se complete sin ningún problema, se escuchará un sonido de advertencia y su horno se reiniciará.





Si se encuentra un problema en el proceso de borrado de un par y no se puede completar el proceso, se escuchará un sonido de error.

4. Puede volver a emparejar el producto con su cuenta de después de que se haya completado el proceso de borrado de emparejado.

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

<b>CE</b>	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.
<b>Banda de frecuencia</b>	: 2.4 Ghz
<b>Max. Potencia de transmisión</b>	: máx. 100 mW
<b>Declaración de conformidad CE</b>	
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.

## 5.5 Uso de la sonda para carne

### Información general y advertencias

- El horno deberá ajustarse a una función y temperatura de funcionamiento específicas para poder utilizar la sonda de carne.
- Si ha programado el temporizador del horno para un periodo de cocción específico antes de utilizar la sonda de carne, este periodo se cancela automáticamente cuando se instala la sonda de carne.
- No puede utilizar las rejillas situadas sobre el conector de la sonda de carne mientras cocina con una sonda de carne.
- Limpie la sonda de carne con un paño húmedo y séquela con un paño seco después de cada operación.
- Si no se muestra 75C en las funciones en las que se activa la sonda de carne, asegúrese de que el conector está firmemente instalado en su asiento.

- Si se utiliza la punta sensora de la sonda para carne sin introducirla en la carne, la punta sensora detecta la temperatura en el interior del horno y finaliza la cocción cuando se alcanza la temperatura ajustada. Sin embargo, si la sonda de carne se expone a 250 °C o más, el sensor queda inutilizado.
- La temperatura de funcionamiento puede ser como mínimo 30 °C superior a la temperatura de la sonda de carne. Ejemplo: Si la temperatura de la sonda de carne está ajustada a 70 °C, la temperatura de funcionamiento se ajustará a 100 °C como mínimo.
- La temperatura central de la carne (el punto más frío) deberá ser de al menos 63°C en términos de seguridad alimentaria.
- La temperatura central del punto más frío de la carne de ave deberá ser de al menos 74°C en términos de seguridad alimentaria, y la temperatura central deberá ser de 85°C para la carne bien cocida.

### Tabla de referencia para el rango de cocción de la carne roja:

Ficha de nivel de cocción Temperatura central de la carne\* (°C)  
Blue 55-59

Rare 60-62

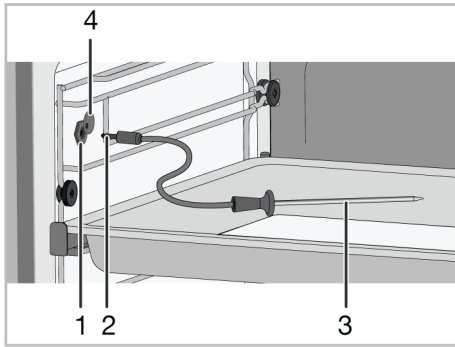
Medium rare 63-70

Medium 71-76

Bien hecho 77-81

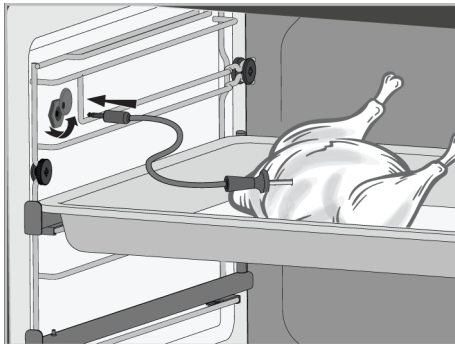
Overcooked  $\geq 82$

1. Encienda el horno tocando la tecla "🔔".
2. Deslice la tapa de la ranura (4) de la pared lateral del horno hacia arriba e introduzca el conector de la sonda de carne (2) en la ranura de la sonda de carne (1).



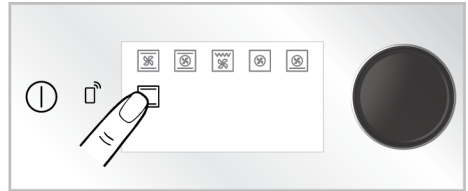
- 1 Ranura de la sonda de carne
- 2 Conector de sonda para carnes
- 3 La punta de sensor de sonda para carnes
- 4 Tapa de la ranura de la sonda de carne

3. Inserte la punta del sensor de la sonda de carne en el alimento que va a cocinar.

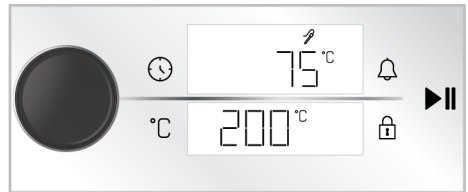


4. Cuando la sonda de carne está acoplada al producto, las funciones de funcionamiento que puede utilizar la sonda de

carne se muestran en la pantalla de funciones. Toque la función con la que desea operar la sonda de carne.

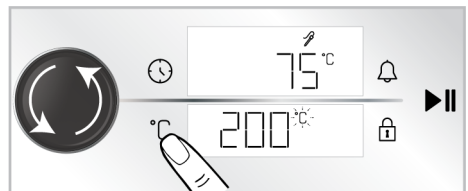


5. 75 °C, que es la temperatura recomendada para la sonda de carne, y se muestra en la pantalla del indicador de tiempo/duración. La temperatura recomendada para la función de funcionamiento seleccionada se muestra en la pantalla del indicador de temperatura.



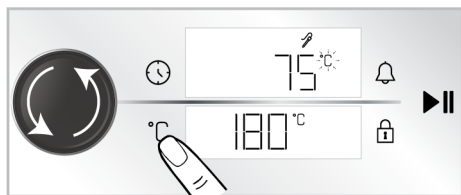
6. Para modificar la temperatura predeterminada para la función de funcionamiento seleccionada, toque la tecla y gire el mando del horno hacia la izquierda/derecha.
7. Ajuste el valor de la temperatura interior del horno con el que desea cocinar mediante el mando de la temperatura.

⇒ El símbolo junto a la temperatura de la función parpadea.

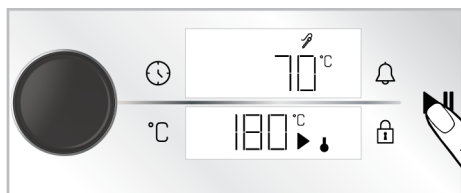


8. Toque de nuevo la tecla y gire el mando de control del horno a la derecha/izquierda para cambiar la temperatura de la sonda de carne

- ⇒ El símbolo junto a la temperatura de la sonda de carne parpadea.



9. Para iniciar la cocción, toque la tecla .



- ⇒ Durante la cocción con sonda de carne, la temperatura real del alimento en el que se ha introducido la sonda de carne y la temperatura

interna de la sonda de carne que usted ha ajustado se mostrarán alternativamente con intervalos de aproximadamente 3 segundos. El sensor de la sonda de carne detecta que la temperatura interna de la carne alcanza la temperatura establecida para la sonda de carne automáticamente y termina la cocción cuando la temperatura del interior de la carne alcanza esta temperatura. Cuando se retira la sonda de carne antes de finalizar la cocción, en la pantalla aparece "End" y la cocción finaliza.

10. Cuando se completa la cocción, aparece el texto "Fin" en la pantalla y el horno emite una advertencia audible. Toque cualquier tecla para detener la advertencia sonora.

11. Apague el horno tocando la tecla ①.

## 6 Información general sobre el horneado

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 quemaduras y afectar a la calidad del

horneado. Utilice el papel antigrasa que usará en el rango de temperatura especificado.

- Para una buena cocción, coloque los alimentos en el estante correcto recomendado. No cambie la posición del estante durante la cocción.

### **6.1.1 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

**ES**

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 ... 40
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	3	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	150	35 ... 45
Galletas	Bandeja de repostería *	Calentamiento superior e inferior	3	170	25 ... 35
Galletas	Bandeja de repostería *	Calentamiento por ventilador	3	170	20 ... 30
Pastas	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	180	35 ... 45
Bollo	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	2	200	20 ... 30
Bollo	Bandeja estándar *	Calentamiento por ventilador	3	180	20 ... 30
Pan integral	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	200	30 ... 40
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 ... 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 ... 65

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 por ventilador	3	170	50 ... 65
Pizza	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	280	5 ... 9
Pizza	Bandeja estándar *	Función para pizzas	2	280	5 ... 10

### 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	150	25 ... 35
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	40 ... 50
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.

## 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
Pavo (5,5 kg)	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	1	25 mins. 250/ max, después 180 ... 190	150 ... 210

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
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



Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
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” [► 67] 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

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Función de funcionamiento	Temperatura (°C)	Cantidad de agua a utilizar (ml)	Nivel de vapor	Tiempo de toma de agua (mins.)**	Tiempo de cocción (min) (aprox.)	Peso aproximado del alimento (g)
Pan integral	Bandeja estándar *	2	Calentamiento por ventilador	180	200		antes de precalentar	30 ... 40	820
Pollo frito (1,8-2 kg)	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	2	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	25 mins. 250/max, después 190	250		25	60 ... 70	2000
Bistec de costilla (pieza única)	Bandeja estándar *	3	Función "3D"	180	250		15	40 ... 55	1000
Jarretes de cordero con verduras	Bandeja estándar *	3	Función "3D"	170	250+250***		después de precalentamiento (inmediatamente)	80 ... 100	2000
Panecillo con levadura	Bandeja estándar *	3	Calentamiento por ventilador	180	150		antes de precalentar	20 ... 30	1200

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Función de funcionamiento	Temperatura (°C)	Cantidad de agua a utilizar (ml)	Nivel de vapor	Tiempo de toma de agua (mins.)**	Tiempo de cocción (min) (aprox.)	Peso aproximado del alimento (g)
Tarta de queso	Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre ****	3	Calentamiento por ventilador	120	200		30	60 ... 70	1450
Palillo de pollo	Bandeja estándar *	3	Función "3D"	200	150		después de pre calentamiento (inmediatamente)	20 ... 30	800
Papas asadas	Bandeja estándar *	3	Función "3D"	190	100		25	45 ... 55	500
Pan de hamburguesa	Bandeja estándar *	3	Calentamiento por ventilador	180	200		antes de precalentar	20 ... 30	800
Salmón con verduras	Bandeja estándar *	3	Función "3D"	200	100		después de pre calentamiento (inmediatamente)	15 ... 25	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.

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

### 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

**ES**

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	3	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	150	35 ... 45
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 ... 65
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

### 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	150	25 ... 35
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 es-tantería	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.

## 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 aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.
- 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 del aparato en el lavavajillas.

#### 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

- 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.
- Para las manchas difíciles, se puede utilizar un limpiador para hornos y parrillas recomendado en el sitio web de la marca de su producto y un estropajo que no raye. No utilice un limpiador de horno externo.
- 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.

### Superficies catalíticas

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

### Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato usando detergente para platos, agua tibia y un paño de microfibra específico para superficies de vidrio y séquelo con un paño de microfibra seco.
- Si hay restos de detergente después de la limpieza, límpielo con agua fría y séquelo con un paño de microfibra limpio y

seco. Los restos de detergente pueden dañar la superficie del cristal la próxima vez.

- En ningún caso se deben limpiar los residuos secos de la superficie de cristal con cuchillos de sierra, lana metálica o utensilios similares para rascar.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- Si la superficie está muy sucia, aplique el producto de limpieza sobre la mancha con una esponja y espere mucho tiempo para que actúe correctamente. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

### Las piezas de plástico y las superficies pintadas

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

## 7.2 Limpieza de los accesorios

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

## 7.3 Limpieza del panel de control

- Al limpiar los paneles con mando, limpie el panel y los mandos con un paño suave y húmedo y séquelos con un paño seco. No retire los pomos y las juntas de la

parte inferior para limpiar el panel. El panel de control y los mandos pueden estar dañados.

- Durante la limpieza de los paneles inox con mando, no utilice productos de limpieza inox alrededor del mando. Los indicadores que rodean el mando se pueden borrar.
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

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

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

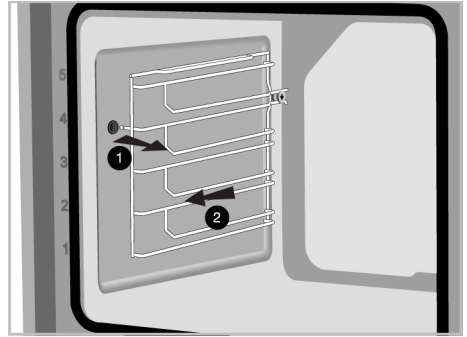
##### Limpiar las paredes laterales del horno

Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo. Si hay una pared catalítica, consulte la sección "Superficies catalíticas" para obtener información.

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

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

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



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

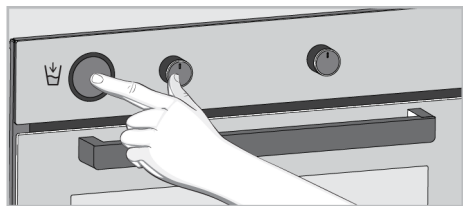
#### 7.5 Limpieza a vapor

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.

##### Advertencias generales

- El tiempo, la temperatura y el ajuste de vapor de la función de limpieza a vapor no pueden modificarse.
- Si el agua se agota dentro de los primeros 5 minutos después de iniciada la función de limpieza a vapor, si se retira el depósito de agua durante la limpieza o se abre la puerta, la función de limpieza se cancelará.
- Si la temperatura interior del horno es superior a 120 °C la función de limpieza a vapor no se inicia.

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.



3. Coloque el depósito de agua en su ranura.
4. Encienda el horno tocando la tecla ①.
5. Active las funciones de manejo de la fila inferior tocando "Activación de la función extra" en la pantalla de funciones.
6. Toque en "Limpieza a vapor" en la fila inferior de la pantalla de funciones.
7. Inicie la limpieza tocando la tecla ►II.
  - ⇒ La limpieza se inicia y el tiempo de limpieza a vapor aparece en la pantalla. Este tiempo es inalterable.
8. Al final del tiempo "00:00" aparece en la pantalla.
9. Abra la puerta y limpie el interior del horno con una esponja o paño húmedo.
10. 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.

**i** En la función de limpieza a vapor, se espera que el agua en el suelo del horno se evapore y se 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.

11. (Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.) Después de la condensación en el interior del horno, puede producir-

se un charco o humedad en el canal de la piscina bajo el horno. Limpie este canal de la piscina con un paño húmedo después de su uso y séquelo.



## 7.6 Limpieza de la puerta del horno

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

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

### Quitar la puerta del horno

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

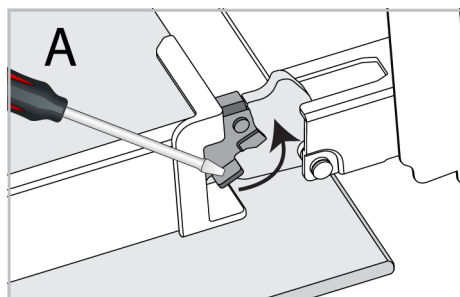


Ilustración 1: Bisagras - posición cerrada

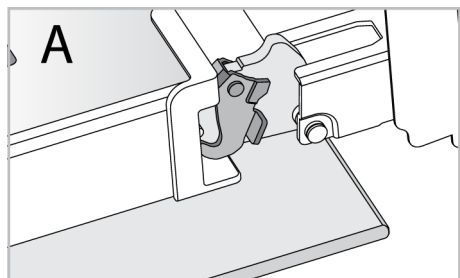


Ilustración 2: Bisagras - posición abierta

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

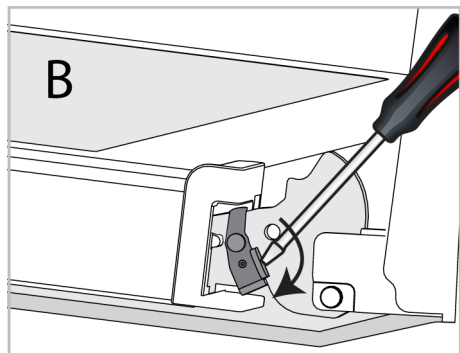


Ilustración 3: Bisagras - posición cerrada

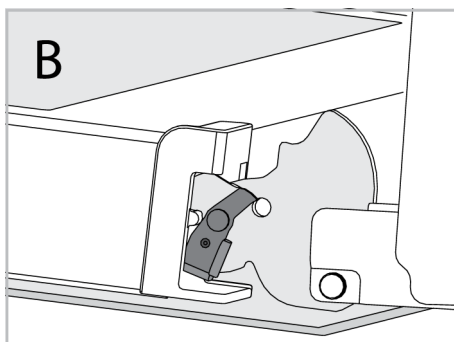


Ilustración 4: Bisagras - posición abierta

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

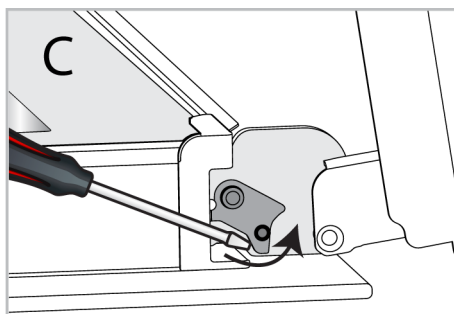


Ilustración 5: Bisagras - posición cerrada

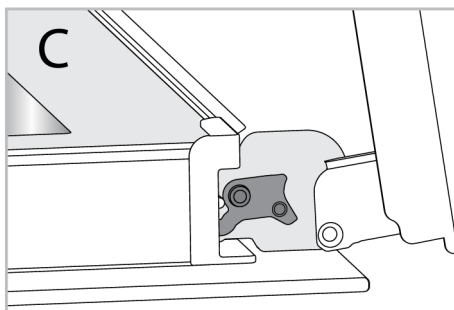
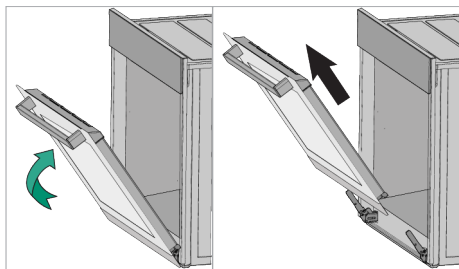


Ilustración 6: Bisagras - posición abierta

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.

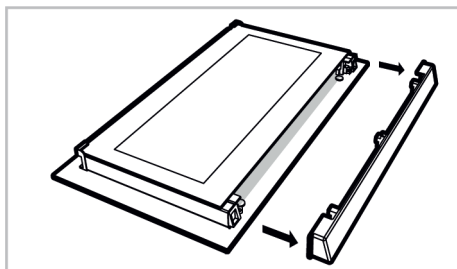
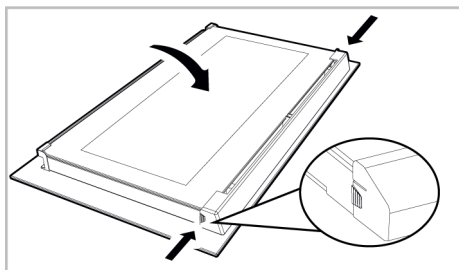


Para volver a colocar la puerta, los procedimientos aplicados al retirarla deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente. Al instalar la puerta, asegúrese de cerrar las abrazaderas en el zócalo de la bisagra.

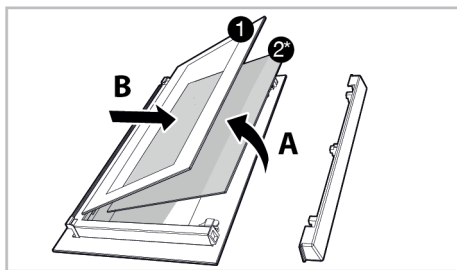
## 7.7 Retirar el cristal interior de la puerta del horno

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

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



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



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

4. Si el aparato tiene un vidrio interior (2), repita el mismo proceso para desprenderlo (2).
5. El primer paso para reagrupar la puerta es volver a montar el cristal interior (2). Coloque el borde biselado del vaso para que se encuentre con el borde biselado de la ranura de plástico. (Si el aparato tiene un cristal interior). El vidrio interior (2) debe ser fijado a la ranura de plástico más cercana al vidrio interior (1).
6. Al volver a montar el cristal interior (1), preste atención a colocar la cara impresa del cristal en el cristal interior. Es crucial colocar las esquinas inferiores del vidrio interior (1) para que se encuentren con las ranuras de plástico inferiores.
7. Empuje el componente de plástico hacia el marco hasta que se oiga un "clic".

## 7.8 Limpieza de la lámpara del horno

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

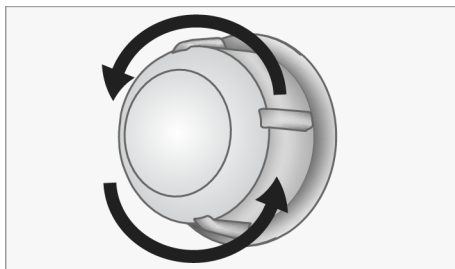
### Reemplazar la bombilla del horno

#### Advertencias generales

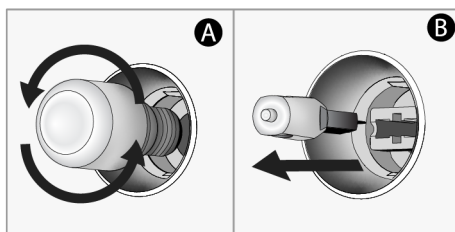
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica antes de cambiar la lámpara del horno, desconecte el producto y espere a que el horno se enfríe. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Este horno se alimenta de una lámpara incandescente de menos de 40 W, de menos de 60 mm de altura, de menos de 30 mm de diámetro, o de una lámpara halógena con casquillos G9 de menos de 60 W de potencia. Las lámparas son adecuadas para el funcionamiento a temperaturas superiores a 300 °C. Las lámparas para hornos se pueden adquirir en los Servicios Autorizados o en los técnicos autorizados. Este producto contiene una lámpara de clase energética G.
- La posición de la bombilla puede diferir de la que se muestra en la ilustración.
- La bombilla utilizada en este aparato no es adecuada para su uso en la iluminación de las habitaciones del hogar. El propósito de esta bombilla es ayudar al usuario a ver la comida.
- Las lámparas utilizadas en este producto deben soportar condiciones físicas extremas, como temperaturas superiores a 50 °C.

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

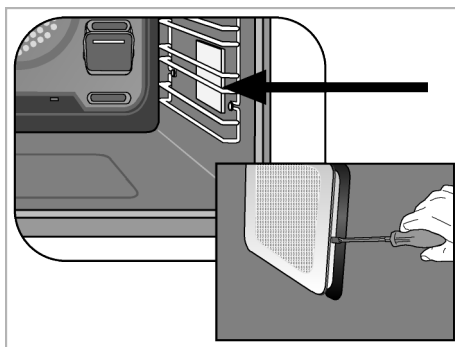
1. Desconecte el aparato de la electricidad.
2. Retire la tapa de cristal girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.



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

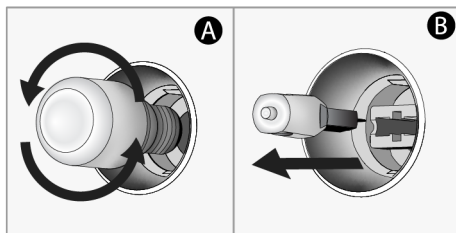


4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.
- Si el horno tiene una bombilla cuadrada,**
1. Desconecte el aparato de la electricidad.
  2. Retire los estantes de rejilla de acuerdo con la descripción.



3. Levante la cubierta de vidrio protector de la bombilla con un destornillador.

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



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

## 8 Solución de problemas

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

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

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

### Aparecen gotas de agua durante la cocción

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

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

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

### El producto no funciona.

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

### La luz del horno no está encendida.

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

### El horno no está calentando.

- El horno no puede ajustarse a una función y/o temperatura de cocción específica. >>> Ajuste el horno a una función y/o temperatura de cocción específica.
- En los modelos con temporizador, el tiempo no se ajusta. >>> Ajustar la hora.
- No hay electricidad. >>> Asegúrese de que la red eléctrica está operativa y compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cambie los fusibles o reactívelos.
- La puerta del horno puede estar abierta. >>> Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada. Si la puerta del horno permanece abierta durante más de 5 minutos, el ajuste de tiempo realizado para la cocción se cancela y las resistencias no funcionan.

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

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

**Después de iniciar la cocción el símbolo ► parpadea en la pantalla y hay un aviso sonoro.**

- La puerta del horno puede estar abierta. >>> Asegúrese de que la puerta del horno está completamente cerrada. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado si la avería continúa.

**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.







