



Forno incassato

Manuale Utente

Horno empotrado

Manual del usuario



BBIM13500XPSW

385441569_3/ IT/ ES/ R.AA/ 06/09/23 02:41
7757788409

Benvenuto!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto il prodotto Beko . Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Quindi, prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita in dotazione.

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

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

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



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

AVVISO

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Indice

1 Istruzioni relative alla sicurezza ..	4
1.1 Uso previsto	4
1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici	4
1.3 Sicurezza elettrica	5
1.4 Sicurezza in fase di trasporto	7
1.5 Installazione in sicurezza	7
1.6 Utilizzo in sicurezza	7
1.7 Avvertenze sulla temperatura	8
1.8 Uso degli accessori	8
1.9 Sicurezza nella cottura	9
1.10 Maintenance and Cleaning Safety	9
1.11 Auto-pulizia ad alta temperatura (pirolisi)	10
2 Istruzioni relative all'ambiente.....	10
2.1 Direttiva sui rifiuti	10
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto	10
2.2 Informazioni sull'imballaggio	11
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	11
3 Il prodotto	12
3.1 Presentazione del prodotto	12
3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto	12
3.2.1 Pannello di controllo	13
3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno	13
3.3 Funzioni operative del forno	13
3.4 Accessori del prodotto	14
3.5 Uso degli accessori del prodotto ..	15
3.6 Specifiche tecniche	18
4 Primo utilizzo	19
4.1 Prima impostazione del timer	19
4.2 Pulizia iniziale	20
5 Utilizzo del forno	21
5.1 Informazioni generali sull'uso del forno	21
5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno	21
5.3 Impostazioni	25
5.4 Utilizzo della sonda per carne	31
6 Informazioni generali sulla cottura	33

6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno	33
6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno	34
6.1.2 Carne, pesce e pollame	37
6.1.3 Grill	38
6.1.4 Alimenti di prova	38
7 Manutenzione e pulizia	40
7.1 Informazioni generiche per la pulizia	40
7.2 Accessori per la pulizia	41
7.3 Pulizia del pannello di controllo	41
7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)	42
7.5 Auto-pulizia ad alta temperatura ..	42
7.6 Pulire lo sportello del forno	43
7.7 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno	44
7.8 Pulizia della lampada del forno	45
8 Risoluzione dei problemi	46



1 Istruzioni relative alla sicurezza

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



1.1 Uso previsto

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



1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche,

sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli legati all'uso del prodotto.

- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
- Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.

- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
- Quando lo sportello è aperto, non metterci sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini ci si siedano sopra. Si potrebbe provocare il ribaltamento del forno o danneggiare le cerniere dello sportello.
- Per la sicurezza dei bambini, prima di smaltire il prodotto, tagliare la spina di alimentazione e rendere il prodotto inutilizzabile.



1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico del prodotto deve essere in un luogo facilmente accessibile (non influenzato, per esempio, dalla fiamma di un piano cottura). Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere pre-

sente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.

- Il prodotto non deve essere collegato alla presa di corrente durante l'installazione, la riparazione e il trasporto.
- Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- Se il prodotto non dispone di un cavo di alimentazione, servirsi unicamente del cavo di alimentazione descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
- Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
- Quando è in uso, la superficie posteriore del forno diventa calda. I cavi di alimentazione non devono dunque toccare la superficie posteriore, i collegamenti potrebbero danneggiarsi.
- Non incastrare i cavi elettrici nello sportello del forno e non passarli su superfici calde. In

caso contrario, l'isolamento dei cavi potrebbe fondersi e causare incendi a causa di un corto circuito.

- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o cavi intermedi.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- **AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampada del forno, per evitare scosse elettriche, assicurarsi di scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

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

- Non inserire il prodotto in una presa di corrente che sia allentata, che sia uscita dalla sua cavità, che sia rotta, sporca, oleosa, con rischio di contatto con l'acqua (ad esempio, acqua che potrebbe fuoriuscire dal contatore).
- Non toccare la presa con le mani umide! Non scollegare mai tirando il cavo, estrarre sempre la presa.

- Per evitare la formazione di archi elettrici, assicurarsi che la spina del prodotto sia saldamente inserita nella presa di corrente.

1.4 Sicurezza in fase di trasporto

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Il prodotto è pesante, è consigliato il trasporto del prodotto con almeno due persone.
- Per trasportare o spostare il prodotto non utilizzare lo sportello e/o la maniglia.
- Non mettere altri oggetti sul prodotto e trasportare il prodotto in posizione verticale.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Per evitare che le parti rimovibili o mobili del prodotto e il prodotto stesso si danneggino, fissare saldamente il prodotto con del nastro adesivo.
- Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

1.5 Installazione in sicurezza

- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Se è danneggiato, non procedere alla sua installazione.
- Non installare il prodotto vicino a fonti di calore (radiatori, stufe, ecc.).
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Per evitare il surriscaldamento, il prodotto non deve essere installato dietro porte decorative.

1.6 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, scollegarlo o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.
- Non utilizzare il prodotto difettoso o danneggiato. Se presenti, scollegare i collegamenti elettricità/gas del prodotto e chiamare il servizio di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura se il vetro dello sportello anteriore è stato rimosso o si è incrinato.

- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti infiammabili nell'area di cottura.
- La maniglia del forno non è un asciugamano. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili alla maniglia.
- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono quando si apre e si chiude la porta e potrebbero bloccarsi. Quando si apre/chiede lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, in quanto i bordi durante il funzionamento saranno caldi.
- Poiché il vapore può essere espirato, tenerlo lontano mentre si apre lo sportello del forno. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Durante il funzionamento il prodotto potrebbe surriscaldarsi. Fare attenzione a non toccare le parti calde, l'interno del forno e gli elementi riscaldanti.
- Usare sempre guanti da forno resistenti al calore quando si mette il cibo nel forno caldo, o si toglie il cibo dal forno caldo, ecc.

1.7 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili del prodotto saranno calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.

1.8 Uso degli accessori

- È importante che il grill in filo metallico e il vassoio siano posizionati correttamente sui ripiani in filo metallico. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "**Uso degli accessori**".
- Gli accessori possono danneggiare il vetro dello sportello quando lo si chiude. Spingere sempre gli accessori all'estremità dell'area di cottura.

- Utilizzare solamente la sonda per carne consigliata per questo forno.

1.9 Sicurezza nella cottura

- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.
- Gli scarti di cibo, l'olio, ecc. nella zona di cottura potrebbero prendere fuoco. Prima della cottura, rimuovere lo sporco in eccesso.
- Pericolo di avvelenamento da cibo: Non lasciare il cibo nel forno per più di 1 ora prima o dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.
- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi nel forno. La pressione che si accumulerebbe nella lattina/barattolo potrebbe causarne lo scoppio.
- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.). Per evitare che tocchino elementi del riscaldatore, rimuovere eventuali pezzi eccessivi di carta oleata appesi all'accessorio o al contenitore. Non utilizzare mai carta anti-grasso a una temperatura del forno superiore alla temperatura massima di utilizzo specificata sulla carta anti-grasso utilizzata. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.
- Non collocare teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare il fondo del forno.
- Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.

1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!

- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
 - Per pulire il vetro anteriore dello sportello del forno/(se presente) il vetro superiore dello sportello del forno, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina. Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.
 - Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi a livello di funzionamento delle funzioni.
- 1.11 Auto-pulizia ad alta temperatura (pirolisi)**
- Durante l'auto-pulizia, le superfici diventano più calde rispetto all'uso standard. Tenere i bambini lontani.
 - Le superfici calde causano ustioni! Non toccare il prodotto durante l'auto-pulizia e tenere i bambini lontani dal prodotto. Attendere 30 minuti prima di riposizionare il residuo.
 - Durante l'auto-pulizia, viene rilasciato del fumo a causa della combustione dei residui di cibo. Durante il processo di pulizia areare bene la cucina.
 - Prima di iniziare la pulizia, pulire le superfici esterne del forno e i residui di cibo all'interno del forno con un panno saponoso. Rimuovere tutti gli accessori e gli utensili da cucina dal forno. Se il prodotto ha un accessorio ignifugo (resistente alle alte temperature autopulente), non è necessario rimuovere tale accessorio dal forno.
 - Se è presente un piano cottura sopra il forno, non azionare il piano cottura durante la pirolisi.

2 Istruzioni relative all'ambiente

2.1 Direttiva sui rifiuti

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

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



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministra-

zione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità con la direttiva RoHS:

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

2.2 Informazioni sull'imballaggio

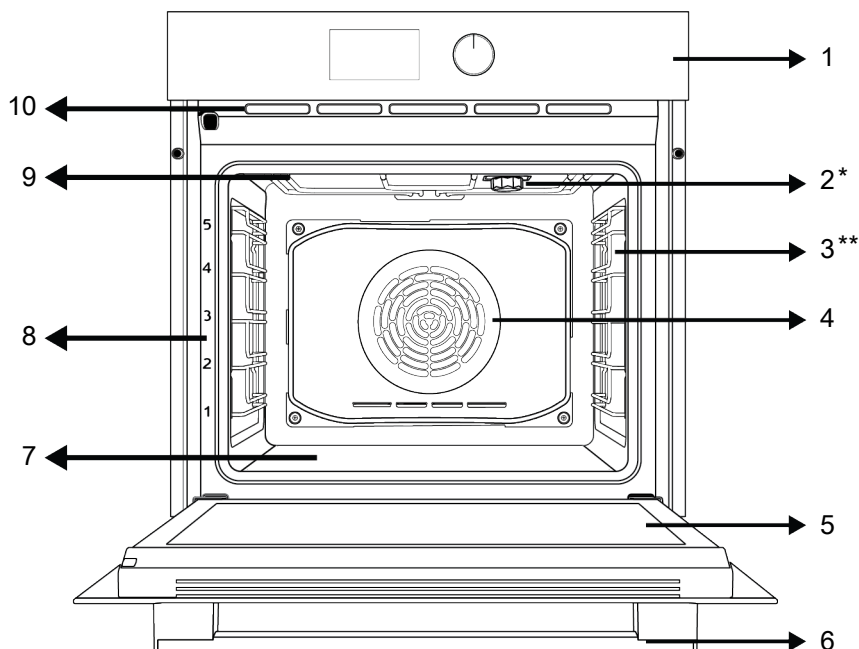
I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio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

2.3 Consigli per risparmiare energia

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

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

3.1 Presentazione del prodotto



1 Pannello di controllo

3 Ripiani a filo

5 Sportello

7 Riscaldatore inferiore (sotto la piastra d'acciaio)

9 Riscaldatore superiore

2 Lampada

4 Motorino ventola (dietro alla piastra in acciaio)

6 Maniglia

8 Posizioni del ripiano

10 Fori di ventilazione

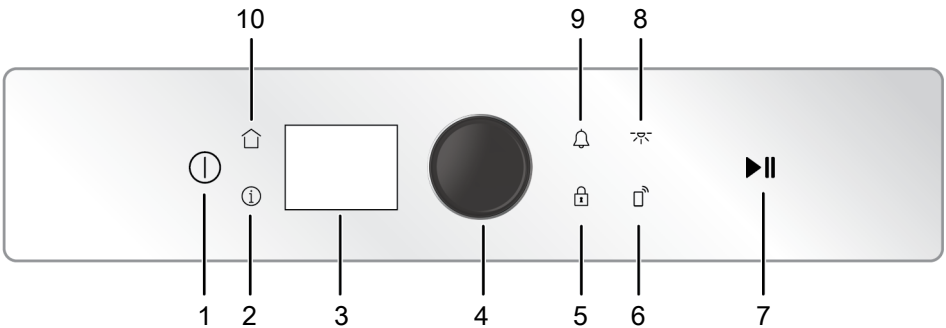
* Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

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

3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

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

3.2.1 Pannello di controllo



- 1

Tasto On/Off
- 2

Tasto informazioni
- 3

Display touch
- 4

Manopola di controllo del forno
- 5

Tasto blocco tastiera
- 6

Tasto del telecomando
- 7

Tasto di avvio/arresto cottura
- 8

Tasto della lampada
- 9

Tasto allarme
- 10

Tasto per tornare al menu principale

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

3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno

Manopola di controllo del forno

È possibile passare da un menu all'altro sul display ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra e attivare i menu premendo su di essa.

Display touch

Puoi attivare tutti i tipi di funzioni toccando sul display touch, e puoi scorrere le funzioni trascinando su alcuni display.

3.3 Funzioni operative del forno

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

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Scongelare	-	Il forno non si riscalda. Funziona solo la ventola (sulla parete posteriore). Il cibo congelato con i granuli viene scongelato lentamente a temperatura ambiente, il cibo cotto viene raffreddato. Il tempo necessario per scongelare un pezzo intero di carne è maggiore di quello necessario per gli alimenti con cereali.
	Statica	40-280	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte, pasticcini o torte e stufati in stampi da forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.

	Riscaldamento inferiore	40-220	È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatto per alimenti che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore.
	Statica + Ventola	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Ris. con ventola	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore superiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. È adatta per la cottura a più vassoi e con diversi livelli di ripiano.
	Cottura ventilata eco	160-220	Per risparmiare energia, sarà possibile utilizzare questa funzione anziché usare "Ris. con ventola" nella gamma di 160-220°C. Il tempo di cottura, tuttavia, sarà leggermente più lungo.
	Pizza	40-280	Sono in funzione il riscaldatore inferiore e il riscaldamento con ventola. Adatta per la cottura di pizze.
	Cottura 3D	40-280	In questo caso, sono in funzione il riscaldamento superiore, quello inferiore e il riscaldamento con ventola. Ogni lato dell'alimento da cuocere viene cotto in modo uguale e veloce. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Grill basso	40-280	Funziona il grill piccolo sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare quantità ridotte di cibo.
	Grill forte	40-280	Funziona il grill grande sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Grill + Ventola	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal grill più grande viene distribuita rapidamente in tutto il forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Tenere in caldo	40-100	Viene utilizzata per mantenere il cibo ad una temperatura giusta per funzionare poi per un lungo periodo di tempo.
	Cottura a bassa temperatura	50-150	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per la cottura lenta di pezzi di carne arrostiti/sigillati (vitello, agnello, pollame, ecc.) in un contenitore aperto a bassa temperatura. Questa funzione garantisce che la carne cotta sia morbida e succosa. Utilizzare carni igieniche. Pre-friggere/sigillare tutte le superfici della carne in una padella riscaldata ad alta temperatura in fornelli quali piani cottura e grill. È possibile cuocere a lungo la carne prefritta/sigillata alla temperatura impostata nella funzione "Cottura a bassa temperatura". Cuocere con un solo vassoio.

3.4 Accessori del prodotto

Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito po-

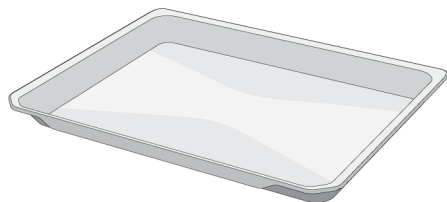
trebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.



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

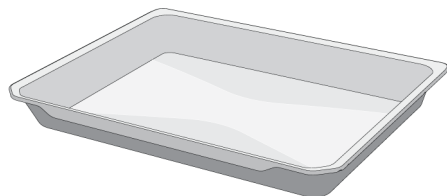
Vassoio standard

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



Vassoio profondo

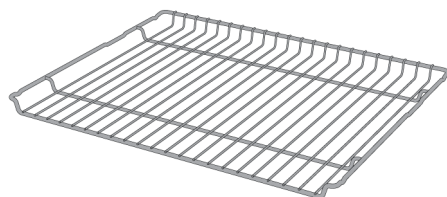
Viene utilizzato per la pasticceria, per friggere pezzi grossi, cibi succosi o per la raccolta di oli fluenti durante la cottura alla griglia.



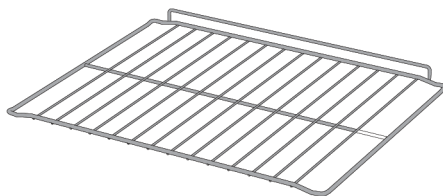
Grill a filo

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

Su modelli con ripiani in filo metallico :



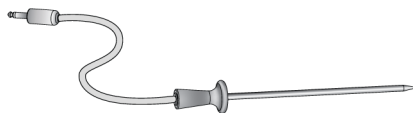
Su modelli senza ripiani in filo metallico :



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

Sonda per la carne

Quando si cuociono i piatti di carne, l'estremità lunga sottile si attacca alla carne e l'altra estremità si usa attaccando l'altra estremità alla sua cavità sulla parete laterale del telaio.

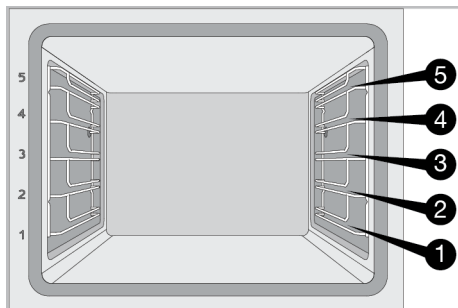


3.5 Uso degli accessori del prodotto

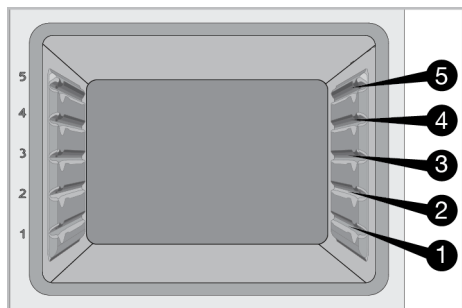
Ripiani da cottura

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

Su modelli con ripiani in filo metallico :



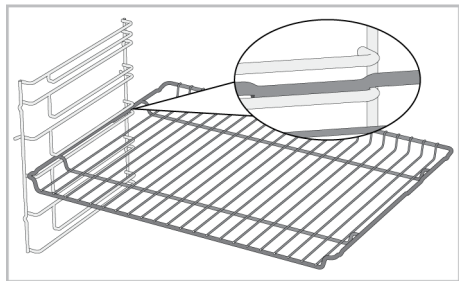
Su modelli senza ripiani in filo metallico :



Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

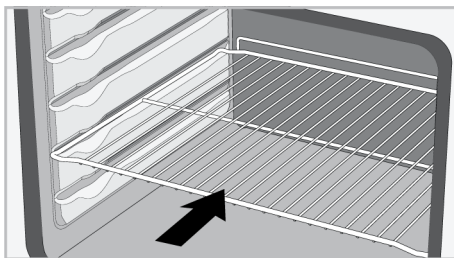
Su modelli con ripiani in filo metallico :

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



Su modelli senza ripiani in filo metallico :

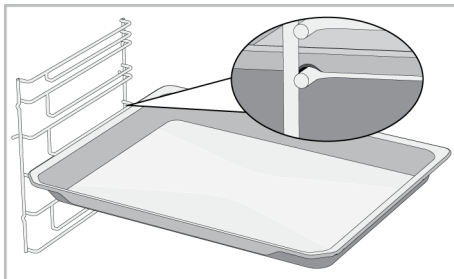
è fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali. Il grill a filo può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore.



Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

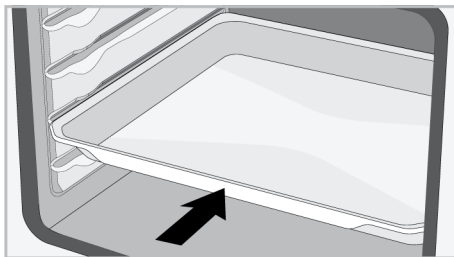
Su modelli con ripiani in filo metallico :

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



Su modelli senza ripiani in filo metallico :

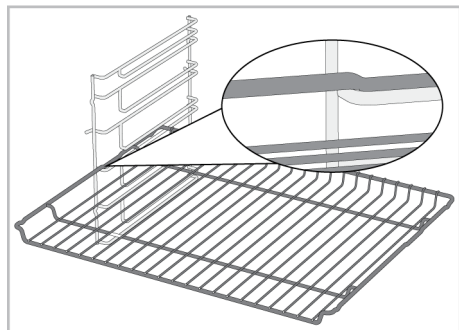
è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.



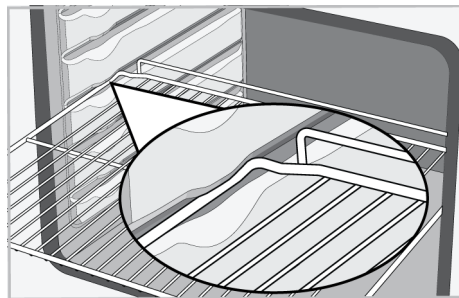
Funzione di arresto del grill a filo

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

Su modelli con ripiani in filo metallico :

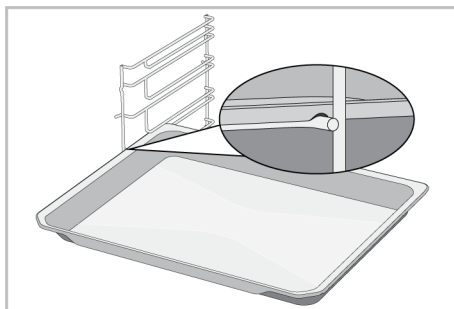


Su modelli senza ripiani in filo metallico :



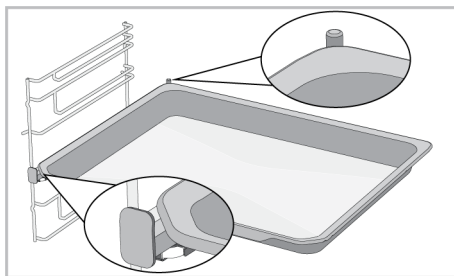
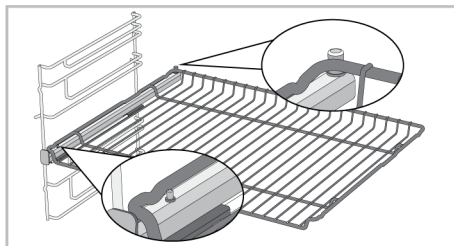
Funzione di arresto del vassoio - Su modelli con ripiani in filo metallico

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



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

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



3.6 Specifiche tecniche

Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	595 /594 /567
Dimensioni di installazione del forno (altezza/larghezza/profondità)(mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Tensione/Frequenza	220-240 V ~; 50 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consumo energetico totale (kW)	3,4
Tipo di forno	Forno multifunzione

Informazioni principali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici di tipo domestico sono fornite in conformità alla norma EN 60350-1/IEC 60350-1. I valori sono determinati nelle funzioni Statica o (se presente) Statica + Ventola con carico standard.

La classe di efficienza energetica viene determinata in base alla seguente priorità, a seconda che le funzioni rilevanti esistano o meno sul prodotto. 1-Cottura ventilata eco , 2-Ris. con ventola , 3-* , 4-Statica.



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



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



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

4 Primo utilizzo

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

4.1 Prima impostazione del timer



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

Si consiglia di impostare la data, l'ora e la lingua prima di utilizzare il forno per la prima volta. Completare queste impostazioni seguendo le istruzioni. Per le altre impostazioni, vedere le spiegazioni nella sezione **"Impostazioni"**.

Impostazione timer

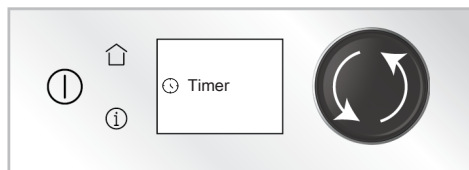
✓ Per cambiare l'impostazione del Timer;

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto e accendere il forno.

⇒ Il menu della schermata home appare sul display.



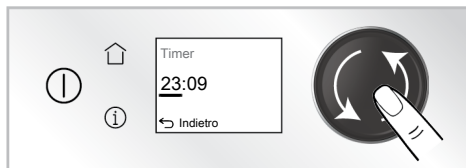
2. Ruotare la manopola di controllo a destra/sinistra per evidenziare il menu "Timer".



3. Accedere alla schermata di impostazione del timer toccando "Timer" sul display o premendo una volta la manopola di controllo.

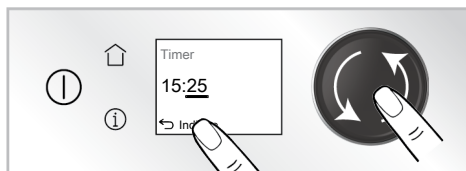
⇒ Sullo schermo viene attivato il campo timer.

4. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare l'ora corrente e confermare l'impostazione premendo una volta il tasto di controllo.



⇒ Sullo schermo viene attivato il campo minuti.

5. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare il minuto corrente e confermare l'impostazione toccando "Indietro".



Se la prima impostazione del timer non viene eseguita, l'ora del giorno inizia il conteggio dall'ora impostata in fabbrica. Come descritto nella sezione **"Impostazioni"**, l'impostazione dell'ora del giorno può essere modificata in un secondo momento.



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

Impostazione della lingua

✓ Per cambiare l'impostazione della lingua;

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto e accendere il forno.



⇒ Il menu della schermata home appare sul display.

2. Ruotare la manopola di controllo a destra/sinistra per evidenziare il menu "Lingua".



3. Accedere alla schermata delle impostazioni della lingua toccando "Lingua" sullo schermo o premendo il pulsante di controllo 1 volta.



4. Sullo schermo viene visualizzata la lingua scelta.



5. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per selezionare la lingua che si desidera impostare e confermare l'impostazione premendo

una volta il tasto di controllo. Completare l'impostazione della lingua toccando "Indietro" sullo schermo.

4.2 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere dal forno tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Far funzionare il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere "Funzioni operative del forno ► 13". Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.
5. Attendere il completamento del raffreddamento.
6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

Prima di utilizzare gli accessori:

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

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

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

5 Utilizzo del forno

5.1 Informazioni generali sull'uso del forno

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

Il prodotto è dotato di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva automaticamente quando necessario e raffredda sia la parte anteriore del prodotto che i mobili. Viene automaticamente disattivata al termine del processo di raffreddamento. Dallo sportello del forno esce aria calda. Non coprire assolutamente queste aperture di ventilazione. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi. La ventola di raffreddamento sarà attiva sia durante il funzionamento del forno sia dopo lo spegnimento dello stesso (circa 20-30 minuti). Se si cucina programmando il timer del forno, alla fine del tempo di cottura,

la ventola di raffreddamento si spegne con tutte le funzioni. Il tempo di funzionamento della ventola di raffreddamento non può essere determinato dall'utente. Si accende e si spegne automaticamente. Questo non è un errore.

Illuminazione del forno

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

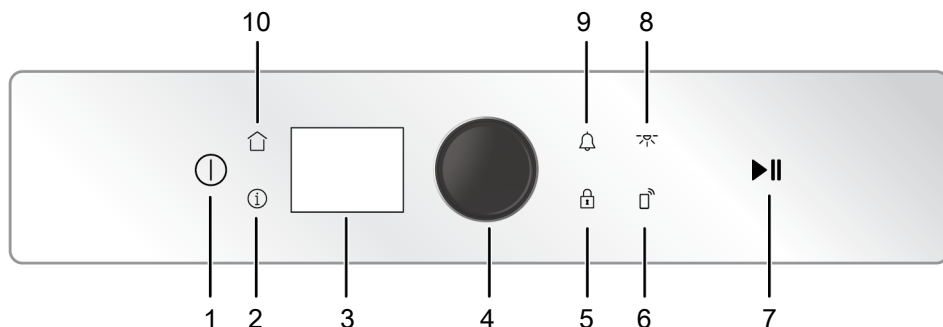
Per risparmiare energia, con alcune funzioni di cottura la luce non si accende mai.

Se è presente il tasto  sul pannello di controllo: Nei casi in cui la lampada del forno si possa accendere o spegnere automaticamente, è possibile accendere e spegnere la lampada in qualsiasi momento toccando il tasto .

5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno

Avvertenze generali per l'unità di controllo del forno

- Il tempo massimo che si può impostare per il processo di cottura è di 5:59 ore. Nella funzione di mantenimento del calore, invece, questo tempo è di 23:59 ore. In caso di interruzione di corrente, la cottura e la durata di cottura preimpostate vengono annullate.
- Durante le regolazioni, i relativi simboli lampeggiano sul display. È necessario salvare le impostazioni eseguite, o toccando il tasto corrispondente nella descrizione o aspettando qualche secondo.
- Se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura, sul display viene mostrato il tempo rimanente.
- BPrima di iniziare la cottura, assicurarsi che il coperchio dello slot della sonda per carne sia chiuso se si cucina senza sonda per carne.



- | | |
|----------------------------------|---|
| 1 Tasto On/Off | 2 Tasto informazioni |
| 3 Display touch | 4 Manopola di controllo del forno |
| 5 Tasto blocco tastiera | 6 Tasto del telecomando |
| 7 Tasto di avvio/arresto cottura | 8 Tasto della lampada |
| 9 Tasto allarme | 10 Tasto per tornare al menu principale |

Accensione e spegnimento del forno

- Quando si collega il forno e questo è in posizione di stand-by, toccare il pulsante "①" per circa 3 secondi.
⇒ Dopo l'animazione della schermata del forno, viene visualizzata la schermata del menu principale.
- Mentre il forno è attivo, è possibile spegnerlo toccando il tasto "①" per circa 3 secondi.

Menù di cottura manuale

- Accendere il forno toccando il tasto ①.
⇒ Il menu della schermata home appare sul display.

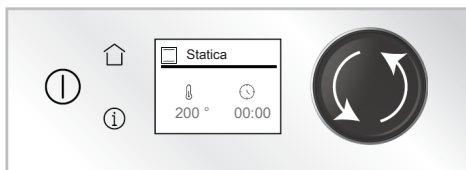


- Accedere alla schermata delle funzioni di cottura toccando "Cottura manuale" sullo schermo o premendo una volta il pulsante di controllo.



- ⇒ Viene visualizzata la prima funzione operativa, definita sullo schermo.

- Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra e selezionare la funzione operativa che si desidera utilizzare per la cottura.



- Sul display appare la temperatura preimpostata per la funzione operativa selezionata. Premere una volta il pulsante di controllo del forno per modificare questa temperatura.



5. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra e selezionare la temperatura che si desidera utilizzare per la cottura.



6. **Per impostare il tempo di cottura:** Se si desidera azionare la cottura con la funzione e la temperatura impostate per un po' di tempo e terminare la cottura automaticamente alla fine di questo tempo, impostare il tempo di cottura. Se si inizia a cucinare toccando il pulsante ►► senza impostare il tempo, è necessario seguire la cottura manualmente e completarla da soli. Impostare il tempo di cottura che si desidera ruotando la manopola di controllo verso destra/sinistra. (Ad esempio la funzione "Ris. con ventola", 200 °C e 30 minuti di cottura vengono mostrati nelle immagini.)

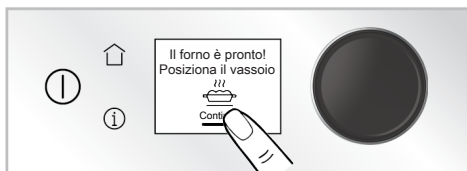


7. Se tutte le impostazioni sono corrette, toccare ►► per iniziare la cottura.
- ⇒ Viene visualizzata la schermata di preriscaldamento.
8. Sul display del preriscaldamento, il forno porterà in breve tempo la temperatura interna del forno alla temperatura impostata, azionando tutti i riscaldatori per appunto raggiungere la temperatura impostata. E' possibile aspettare il comple-

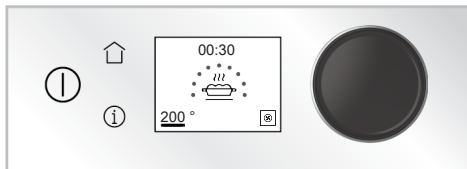
tamento del pre-riscaldamento su questa schermata o saltare il pre-riscaldamento toccando una volta la manopola di controllo "Salta".



9. Al termine del preriscaldamento, sullo schermo viene visualizzato il suggerimento che indica "posizionare la teglia".
10. Posizionare il cibo nel forno, chiudere lo sportello e toccare una volta "Continua".



11. Inizia la cottura. Durante la cottura è possibile annullarla o modificare le impostazioni. Per effettuare una regolazione, è possibile premere il tasto funzione del forno e ruotarlo verso destra/sinistra. Ogni volta che si preme questo pulsante, la funzione operativa passerà dalla temperatura al tempo di cottura.



- ⇒ Se il tempo di cottura non viene regolato, il forno funziona manualmente. Se l'alimento è cotto, toccare prima il pulsante ►► quindi saltare toccando "Annullato" una volta sullo schermo e completare la cottura toccandolo. Altrimenti, il forno continua a funzionare.
- ⇒ Se si regola il tempo di cottura, il forno smette di funzionare al termine del tempo di cottura. Sul di-

splay vengono mostrati "Continua" e "Aggiungi ai preferiti". Se si tocca "Continua", il forno continua a funzionare per 5 minuti ancora alla funzione ed alla temperatura impostate. Se si tocca "Aggiungi ai preferiti", è possibile salvare le impostazioni di cottura per la sezione preferita.

Menu con cibi pronti

- ✓ I menu, disponibili sull'unità di controllo del forno, comprendono ricette preparate appositamente da cuochi professionisti. In questi menu, il modo in cui cucinare un piatto viene spiegato passo dopo passo con l'aiuto di immagini. Inoltre, vengono determinate automaticamente la temperatura, la posizione del ripiano e le funzioni di cottura in base al tipo e al peso del piatto. Sulla schermata del menu dei piatti pronti, "Piatti di carne", "Pesce", "Pollame", "Torte Pasticceria", "Dolci", "Pizza", "Vegetariano", "Paste" e "Ornamento" sono disponibili i titoli del menu di cottura principale.

1. Accendere il forno toccando il tasto ①.

⇒ Il menu della schermata home appare sul display.



2. Ruotare la manopola di controllo a destra/sinistra e selezionare il menu "Piatti pronti per essere serviti" ed accedere ai sottomenu di cottura toccando "Piatti pronti per essere serviti" o premendo la manopola di controllo una volta.

① È possibile accedere ai sottomenu toccando i menu principali che appaiono sulla schermata del menu principale ma, per accedere ad altri titoli del menu principale, non è possibile scorrerli. Per accedere agli altri menu principali, utilizzare la manopola di controllo.



3. Ruotare la manopola di controllo a destra/sinistra per selezionare il menu di cottura automatica.
4. Ruotare la manopola di controllo verso destra/sinistra e selezionare l'alimento che si desidera cucinare.
 - ⇒ Sullo schermo vengono visualizzati i dettagli sul peso e il tempo di cottura, specifici per il pasto.
5. Toccare l'alimento selezionato ed il pulsante ►► per avviare la cottura.
6. Il preriscaldamento verrà avviato per i piatti che richiedono il preriscaldamento. Sul display del preriscaldamento, il forno porterà in breve tempo la temperatura interna del forno alla temperatura impostata, azionando tutti i riscaldatori per appunto raggiungere la temperatura impostata.

① Se durante la cottura lo sportello del forno viene aperto, sullo schermo viene visualizzato il simbolo "🔒".

7. Il forno smette di funzionare al termine del tempo di cottura. Sul display vengono mostrati "Continua" e "Aggiungi ai preferiti". Se si tocca "Continua", il forno continua a funzionare per 5 minuti ancora alla funzione ed alla temperatura im-

postate. Se si tocca "Aggiungi ai preferiti", è possibile salvare le impostazioni di cottura per la sezione preferita.

Menu dei Preferiti

Se si salvano le impostazioni di cottura precedentemente impostate nel forno, al termine della cottura è possibile accedere a

5.3 Impostazioni



Il conto alla rovescia 3-2-1 viene visualizzato sullo schermo per i menu o impostazioni che, per essere attivati, richiedono una pressione lunga. Allo scadere del conto alla rovescia, viene attivato il relativo menu o impostazione.

Attivazione del blocco tasti

- ✓ Utilizzando la funzione di blocco tasti, è possibile evitare le interferenze dell'unità di controllo.

1. Toccare il tasto  sul pannello di controllo.



- ⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia, il blocco tasti è attivato e la spia del pulsante  sul pannello di controllo si accende. Dopo aver impostato il blocco dei tasti, se si tocca un qualsiasi tasto o si preme la manopola del forno, "È stato bloccato" ed il display appare sulla schermata e si sente un segnale acustico.



Con il blocco tasti attivato, i tasti dell'unità di controllo non possono essere utilizzati. Il blocco tasti non viene annullato in caso di mancanza di corrente.

tali impostazioni dal menu dei preferiti. Le voci in questo campo saranno memorizzate con i nomi precedentemente salvati. Le impostazioni di questo campo possono essere riutilizzate e sarà quindi possibile cucinare nelle stesse modalità.

Disattivazione del blocco tasti

1. Toccare il tasto  sul pannello di controllo.



- ⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia, il blocco tasti è attivato e la spia del pulsante  sul pannello di controllo si spegne.

Impostazione dell'allarme

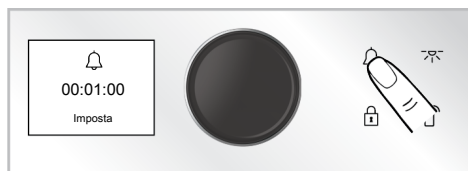
- ✓ Sarà anche possibile usare l'unità di controllo del prodotto per eventuali avvertenze o promemoria che esulano dal processo di cottura. L'allarme non ha alcun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene utilizzato solo come avviso. Ad esempio, è possibile utilizzare la sveglia quando, ad una certa ora, si vuole girare il cibo nel forno. Non appena scaduto il tempo impostato, il timer emette un segnale acustico di avviso.



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

1. Toccare il tasto  per una volta per impostare il timer.

- ⇒ La durata dell'allarme di 1 minuto viene visualizzata come regolata sullo schermo.



2. Impostare prima i minuti ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra e attivare il campo del timer premendo una volta la manopola di controllo del forno.

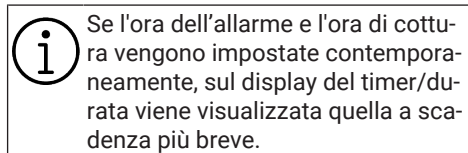


3. Regolare il tempo ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra. Toccare "Imposta" per confermare l'impostazione.



⇒ La spia del pulsante si accende sul pannello di controllo e la durata dell'allarme viene regolata. E' possibile visualizzare il tempo residuo premendo il pulsante .

4. Al completamento del tempo di allarme, la spia del pulsante si spegne ed emette un avviso acustico.



Se l'ora dell'allarme e l'ora di cottura vengono impostate contemporaneamente, sul display del timer/durata viene visualizzata quella a scadenza più breve.

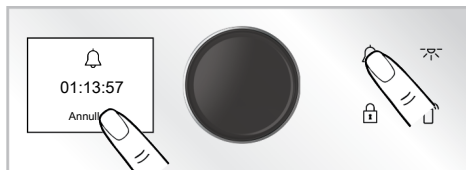
Spegnimento dell'allarme

1. Al termine del periodo di allarme, l'avviso suona per un minuto. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere l'avviso acustico.

⇒ L'avviso acustico si arresta.

Se si vuole annullare l'allarme;

1. Toccare il tasto una volta per cancellare il periodo di allarme.



2. Toccare "Annullato" sullo schermo.

⇒ La durata dell'allarme è cancellata.

Impostazione del volume

- ✓ È possibile impostare il volume dell'unità di controllo.

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto e accendere il forno.

⇒ Il menu della schermata home appare sul display.



2. Ruotare la manopola di controllo a destra/sinistra per evidenziare il menu "Suono".
3. Accedere alla schermata di impostazione del livello sonoro toccando "Suono" sullo schermo o premendo una volta la manopola di controllo.



4. Regolare il livello sonoro desiderato ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra.



5. Completare l'impostazione toccando "Indietro" sullo schermo.



Impostazione della luminosità del display

- ✓ Sarà possibile impostare la luminosità del display dell'unità di controllo. Per eseguire questa impostazione il forno deve essere spento.
1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto ① e accendere il forno.
 - ⇒ Il menu della schermata home appare sul display.



2. Ruotare la manopola di controllo a destra/sinistra per evidenziare il menu "Luminosità".
3. Accedere alla schermata di impostazione del livello di luminosità "Luminosità" sullo schermo o premendo una volta la manopola di controllo.



4. Regolare il livello di luminosità desiderata ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra.



5. Completare l'impostazione toccando "Indietro" sullo schermo.



Impostazione della funzione di preriscaldamento rapido (Booster)

- ✓ Con la funzione di preriscaldamento rapido è possibile effettuare la cottura automaticamente. A tale scopo, attivare l'impostazione del preriscaldamento rapido.
1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto ① e accendere il forno.
 - ⇒ Il menu della schermata home appare sul display.



2. Ruotare la manopola di controllo a destra/sinistra per evidenziare il menu principale "Riscaldamento rapido (booster)".
3. Accedere alla schermata di impostazione del livello di preriscaldamento toccando "Riscaldamento rapido (booster)" sullo schermo o premendo una volta la manopola di controllo.



4. Passare da "Spegner" a "Aperto" ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra.



5. Completare l'impostazione toccando "Indietro" sullo schermo.



i Con la stessa procedura si potrà disattivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Impostando su "Spegner", è possibile cancellare l'impostazione automatica di preriscaldamento rapido.

Impostazione timer

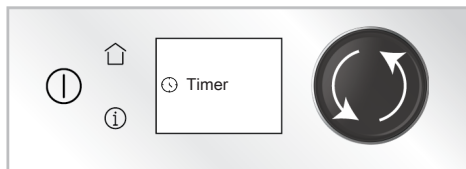
✓ Per cambiare l'impostazione del Timer;

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto ① e accendere il forno.

⇒ Il menu della schermata home appare sul display.



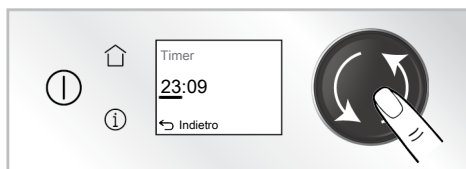
2. Ruotare la manopola di controllo a destra/sinistra per evidenziare il menu "Timer".



3. Accedere alla schermata di impostazione del timer toccando "Timer" sul display o premendo una volta la manopola di controllo.

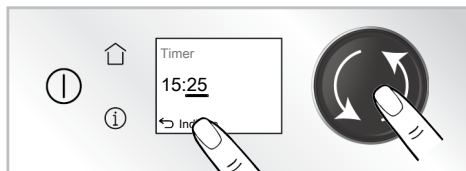
⇒ Sullo schermo viene attivato il campo timer.

4. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare l'ora corrente e confermare l'impostazione premendo una volta il tasto di controllo.



⇒ Sullo schermo viene attivato il campo minuti.

5. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per impostare il minuto corrente e confermare l'impostazione toccando "Indietro".



i Se la prima impostazione del timer non viene eseguita, l'ora del giorno inizia il conteggio dall'ora impostata in fabbrica. Come descritto nella sezione "**Impostazioni**", l'impostazione dell'ora del giorno può essere modificata in un secondo momento.



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

Impostazione della lingua

- ✓ Per cambiare l'impostazione della lingua;

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto e accendere il forno.



⇒ Il menu della schermata home appare sul display.

2. Ruotare la manopola di controllo a destra/sinistra per evidenziare il menu "Lingua".



3. Accedere alla schermata delle impostazioni della lingua toccando "Lingua" sullo schermo o premendo il pulsante di controllo 1 volta.



4. Sullo schermo viene visualizzata la lingua scelta.



5. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per selezionare la lingua che si desidera impostare e confermare l'impostazione premendo una volta il tasto di controllo. Completare l'impostazione della lingua toccando "Indietro" sullo schermo.

Utilizzo dell'applicazione HomeWhiz

Per controllare e monitorare il prodotto tramite un dispositivo intelligente, seguire la procedura descritta di seguito. È necessario collegare il dispositivo intelligente alla rete Internet di casa e scaricare l'applicazione "HomeWhiz" dall'app store del proprio dispositivo smart (Cercare digitando "HomeWhiz" e scaricare l'applicazione che appare sullo schermo). Per poter controllare il prodotto tramite il dispositivo intelligente, è necessario che sia il prodotto che il dispositivo intelligente siano collegati alla stessa rete Internet.

Impostare la connessione wireless

- ✓ Al fine di registrare il prodotto sull'applicazione "HomeWhiz" e controllarlo tramite tablet/telefono, è necessario eseguire l'impostazione della rete wireless. Per far questo;

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto ① e accendere il forno.

⇒ Il menu della schermata home appare sul display.



2. Ruotare la manopola di controllo a destra/sinistra per evidenziare il menu "Rete wireless".

3. Accedere alla schermata di impostazione della rete wireless toccando "Rete wireless" sullo schermo o premendo una volta la manopola di controllo.



4. Passare da "Spegner" a "Aperto" ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra.



5. Tornare indietro alla schermata del menu principale toccando "Indietro" sullo schermo.



Installare l'applicazione HomeWhiz

1. Dal menu delle impostazioni; toccare il campo "Rete wireless O." sullo schermo.



2. Mentre il campo "Rete wireless O." è attivo, toccare il campo "Avvia l'installazione".



⇒ Sullo schermo, appare la fase Passo 1/2.



3. Toccare il campo "Aggiungi forno" nel campo "Aggiungi dispositivo" tramite l'applicazione "HomeWhiz".
4. Inserire il numero sku del proprio prodotto nella schermata che appare. È possibile accedere al codice sku del prodotto riportato sulla targhetta aprendo lo sportello del forno. (Numero a 10 cifre che inizia con 77...)
- ⇒ Durante la connessione alla rete domestica, sullo schermo viene visualizzata la fase Passo 2/2.



5. Quando si accede alla pagina principale dell'applicazione, viene visualizzato il prodotto aggiunto. Per controllare il prodotto a distanza/con telecomando, toccare il pulsante "□", disponibile sul pannello di controllo del prodotto.
- ⇒ È possibile controllare il prodotto tramite un dispositivo intelligente.

i L'applicazione "HomeWhiz" sul proprio dispositivo intelligente guiderà l'utente nella creazione della connessione e sull'uso dell'applicazione.

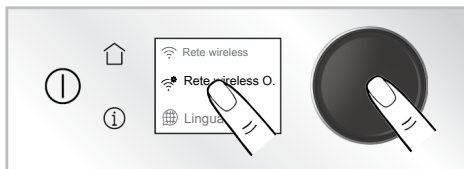
i In caso di interruzione di corrente mentre il collegamento del proprio apparecchio alla applicazione "HomeWhiz" è attivo e si è disconnessi, "HomeWhiz" passerà automaticamente alla posizione di spegnimento.



Quando il prodotto è connesso ad "HomeWhiz" ed il telecomando viene attivato toccando il pulsante "⏏", il prodotto non può essere azionato manualmente. È possibile spegnere il forno semplicemente toccando il pulsante "⏏" o attivare il tasto di blocco premendo il pulsante "⏏".

Cancellare l'applicazione HomeWhiz

1. Dal menu delle impostazioni; toccare il campo "Rete wireless O." sullo schermo.
2. Con il campo "Rete wireless O." abilitato, toccare il campo "Rimuovere HomeWhiz" ruotando la manopola di controllo verso destra/sinistra.
3. Il simbolo "Cancellare l'associazione con homewhiz?" viene visualizzato sullo schermo. Cancellare l'associazione toccando "Elimina".



Conformità agli standard e informazioni sui test/Dichiarazione di conformità UE

	Le fasi di sviluppo, produzione e vendita di questo prodotto sono condotte in conformità alle norme di sicurezza specificate in tutte le legislazioni pertinenti dell'Unione Europea.
Banda di frequenza	: 2,4 Ghz
Potenza di trasmissione massima	: max. 100 mW
Dichiarazione di conformità CE Arçelik A.Ş. dichiara che questo prodotto è conforme alla Direttiva 2014/53/EU. Una dichiarazione di conformità RED dettagliata è disponibile online sul sito web support.beko.com tra i documenti aggiuntivi nella pagina del prodotto.	

Il periodo di supporto per l'aggiornamento del software relativo alla sicurezza informatica definito del prodotto è il periodo di garanzia del prodotto. Dopo questo periodo, gli aggiornamenti software relativi alla sicurezza informatica non sono garantiti.

5.4 Utilizzo della sonda per carne

Informazioni generali e avvertenze

- Per poter utilizzare la sonda per la carne, il forno deve essere impostato su una funzione operativa e una temperatura specifiche.
- La funzione Sonda carne è disponibile nelle funzioni in cui il simbolo della sonda carne è acceso fisso.
- Se prima di utilizzare la sonda per la carne, si è impostato il timer del forno per un periodo di cottura specifico, quando si installa la sonda per la carne, questo periodo viene annullato automaticamente.
- durante la cottura con la sonda per la carne, non è possibile utilizzare i cestelli sopra il connettore della sonda stessa.
- Pulire la sonda per carne con un panno umido e poi asciugarla con un panno asciutto dopo ogni utilizzo.
- Se nelle funzioni in cui è attivata la sonda per la carne, non viene visualizzato **75C**, assicurarsi che il connettore sia saldamente installato nella sua sede.
- Se si utilizza la punta del sensore della sonda per la carne senza inserirla nella carne, la punta del sensore rileva la temperatura all'interno del forno e termina la cottura quando viene raggiunta la tempe-

ratura impostata. Tuttavia, se la sonda della carne è esposta a 250 °C o più, il sensore diventa inutilizzabile.

- La temperatura di funzionamento potrà essere superiore di almeno 30 °C rispetto alla temperatura della sonda per la carne. Esempio: Se la temperatura della sonda per la carne è impostata su 70 °C, la temperatura di funzionamento dovrà essere impostata come minimo su 100 °C.
- Per la sicurezza alimentare, la temperatura nel punto centrale della carne (il punto più freddo) dovrà essere di almeno 63°C.
- Per la sicurezza alimentare, la temperatura nel punto più freddo della carne di pollo dovrà essere di almeno 74°C, e la temperatura nel punto centrale dovrà essere di 85°C in caso di carne ben cotta.

Tabella di riferimento per gli intervalli di cottura della carne rossa:

livello di cottura Temperatura del punto centrale della carne rossa* (°C)

Blue 55-59

Al sangue 60-62

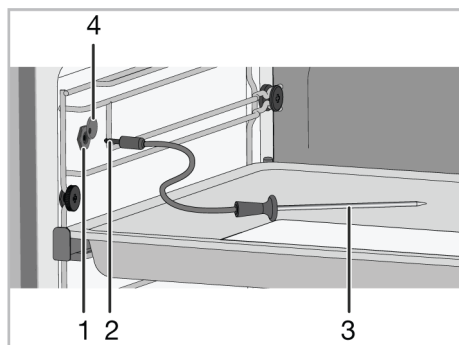
Media-al sangue 63-70

Media 71-76

Media-Ben-cotta 77-81

Ben cotta ≥ 82

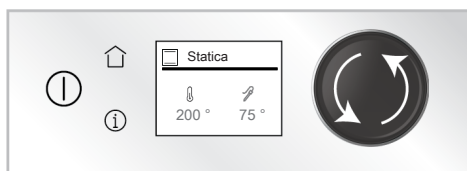
1. Accendere il forno toccando il tasto ①.
2. Far scorrere il coperchio della fessura (4) sulla parete laterale della parte superiore del forno, ed inserire il connettore della sonda per carne (2) sulla fessura per la sonda per la carne (1).



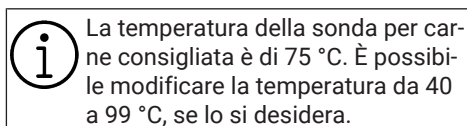
1 Fessura per la sonda per la carne

- 2 Connettore della sonda per carne
- 3 Punta del sensore della sonda per carne
- 4 Coperchio della fessura della sonda per la carne

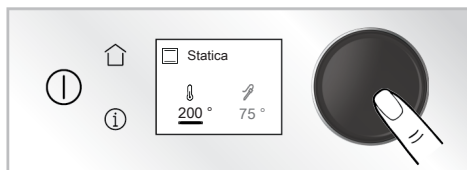
3. Quando la sonda per carne è collegata al prodotto, le prime funzioni operative per cui la sonda per carne può essere utilizzata vengono visualizzate sul display funzioni. Se si desidera cucinare con una funzione operativa diversa, ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra. (Nell'immagine, Statica viene mostrata la funzione operativa.)



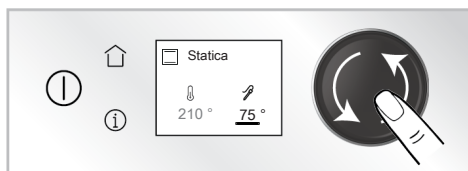
- ⇒ 75 °C, che è il valore di temperatura suggerito per la sonda carne e sul display verrà visualizzato il simbolo insieme alla temperatura suggerita per la funzione operativa.



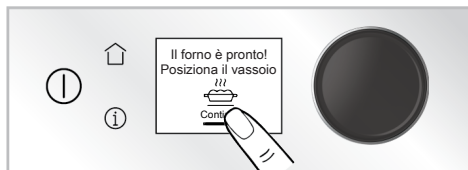
4. Per modificare la temperatura predefinita per la funzione operativa selezionata, premere una volta la manopola di controllo del forno.



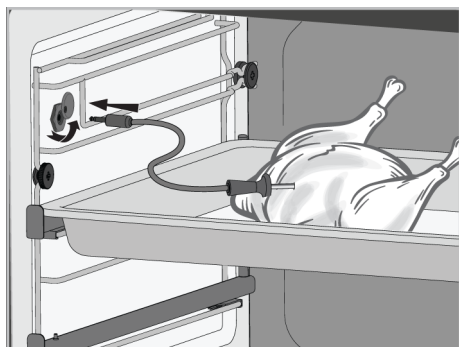
5. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra e selezionare il valore della temperatura del forno che si desidera utilizzare per la cottura. Premere una volta la manopola di controllo del forno per modificare la temperatura interna della sonda carne.



6. Ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra per modificare la temperatura della sonda carne.
7. Per avviare la cottura, toccare il tasto **▶ II**.



8. Mettere l'alimento nel forno e inserire la punta del sensore della sonda per carne nel cibo da cuocere.



6 Informazioni generali sulla cottura

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

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

9. Il sensore sonda carne rileva che la temperatura interna della carne raggiunge automaticamente la temperatura impostata per la sonda carne e termina la cottura quando la temperatura all'interno della carne raggiunge tale temperatura. Quando la sonda per carne viene estratta prima della fine cottura, la cottura termina ed il forno si spegne.

⇒ Al termine della cottura, il forno emetterà un segnale acustico di avviso. Sul display vengono mostrati "Continua" e "Aggiungi ai preferiti". Se si tocca "Continua", il forno continua a funzionare per 5 minuti ancora alla funzione ed alla temperatura impostate. Se si tocca "Aggiungi ai preferiti", è possibile salvare le impostazioni di cottura per la sezione preferita.

10. Spegnerne il forno toccando il tasto **⏻**.

6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno

- All'apertura dello sportello del forno durante o dopo la cottura potrebbe fuoriuscire vapore caldo. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi. Quando si apre lo sportello del forno, stare lontano.
- Il vapore intenso generato durante la cottura potrebbe formare delle gocce d'acqua condensata all'interno e all'esterno

del forno e sulle parti superiori del mobile a causa della differenza di temperatura. Si tratta di un evento normale e fisico.

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

6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno

Informazioni di carattere generale

- Per una buona cottura, si consiglia di utilizzare gli accessori del prodotto. Se si ha intenzione di utilizzare una pentola esterna, preferire pentole scure, anti-aderenti e resistenti al calore.
- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.
- Se si deve cucinare con le pentole sul grill a filo, posizionarle al centro del grill a filo, non vicino alla parete posteriore.

- Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei dolci devono essere freschi e a temperatura ambiente.
- Lo stato di cottura dei cibi potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Gli stampi di metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e le superfici inferiori dei cibi da pasticceria non si dorano in modo uniforme.
- Se si usa la carta da forno, si può osservare una leggera rosolatura sulla superficie inferiore dei cibi. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il periodo di cottura di circa 10 minuti.
- I valori indicati nelle tabelle di cottura sono determinati in base ai test effettuati nei nostri laboratori. I valori adatti al singolo caso potrebbero differire da questi valori.
- Mettere i propri alimenti sull'apposito ripiano consigliato nella tabella di cottura. Tenere presente che ripiano inferiore del forno è il ripiano 1.

Consigli per la cottura di torte

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

Suggerimenti per la pasticceria

- Se l'impasto è troppo secco, aumentare la temperatura di 10 °C e diminuire il tempo di cottura. Bagnare le sfoglie di pasta con un intingolo di latte, olio, uova e yogurt.
- Se l'impasto cuoce lentamente, assicurarsi che lo spessore preparato non trabocchi dal vassoio.

- Se l'impasto è dorato in superficie ma il fondo non è cotto, assicurarsi che la quantità di intingolo che userete non sia eccessiva sul fondo. Per una doratura uniforme, provare a spalmare l'intingolo equamente tra le sfoglie e l'impasto.
- Cuocere l'impasto nella posizione e alla temperatura specificata nella tabella di cottura. Se il fondo non è ancora abbastanza dorato, metterlo su un ripiano inferiore per un'ulteriore cottura.

Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta sul vassoio	Vassoio standard *	Statica	3	180	30 ... 40
Torta nello stampo	Stampo per torte su grill a filo **	Ris. con ventola	2	180	30 ... 40
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Statica	3	160	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Ris. con ventola	3	150	25 ... 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Statica	2	150	30 ... 40
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Ris. con ventola	2	150	35 ... 45
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Statica	3	170	25 ... 35
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Ris. con ventola	3	170	20 ... 30
Pasticceria	Vassoio standard *	Statica + Ventola	2	180	35 ... 45
Panino rotondo	Vassoio standard *	Statica	2	200	20 ... 30
Panino rotondo	Vassoio standard *	Ris. con ventola	3	180	20 ... 30
Pane integrale	Vassoio standard *	Statica	3	200	30 ... 40
Pane integrale	Vassoio standard *	Ris. con ventola	3	200	30 ... 40
Lasagne	Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill a filo **	Statica	2 o 3	200	30 ... 40
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Statica	2	180	50 ... 65

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Ris. con ventola	3	170	50 ... 65
Pizza	Vassoio standard *	Statica	3	280	5 ... 9
Pizza	Vassoio standard *	Pizza	2	280	5 ... 10

Suggerimenti per cucinare con due vassoi

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Ris. con ventola	2 - 4	150	25 ... 35
Biscotti	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Ris. con ventola	2 - 4	170	25 ... 35
Pasticceria	1-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Ris. con ventola	1 - 4	180	40 ... 50
Panino rotondo	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Ris. con ventola	2 - 4	180	20 ... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Tabella di cottura con funzione operativa "Cottura ventilata eco"

- Non modificare l'impostazione della temperatura dopo aver iniziato la cottura nella funzione operativa "Cottura ventilata eco".
- Non aprire lo sportello del forno durante la cottura nella funzione operativa "Cottura ventilata eco" operating function. Se lo sportello non viene aperto, la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia, e questa temperatura potrebbe differire da quella mostrata sul display.
- Non preriscaldare nella funzione operativa "Cottura ventilata eco".

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	3	160	25 ... 35
Biscotti	Vassoio standard *	3	180	25 ... 35
Pasticceria	Vassoio standard *	3	200	45 ... 55
Panino rotondo	Vassoio standard *	3	200	35 ... 45

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

6.1.2 Carne, pesce e pollame

I punti chiave della cottura alla griglia

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

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

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Bistecca (intera)/ Arrosto (1 kg)	Vassoio standard *	Statica + Ventola	3	15 min. 250/max, dopo 180 ... 190	60 ... 80
Stinco di agnello (1,5-2 kg)	Vassoio standard *	Statica + Ventola	3	170	85 ... 110
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Statica + Ventola	2	15 min. 250/max, dopo 190	60 ... 80
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Cottura 3D	2	15 min. 250/max, dopo 190	60 ... 80
Turchia (5,5 kg)	Vassoio standard *	Statica + Ventola	1	25 min. 250/max, dopo 180 ... 190	150 ... 210
Turchia (5,5 kg)	Vassoio standard *	Cottura 3D	1	25 min. 250/max, dopo 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Statica + Ventola	3	200	20 ... 30
Pesce	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Cottura 3D	3	200	20 ... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

6.1.3 Grill

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

Avvertenze generali

- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.
- **Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Non grigliare mai con lo sportello del forno aperto. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!**

Tabella per il grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativo)
Pesce	Grill a filo	4 - 5	250	20 ... 25
Pezzi di pollo	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 35
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Grill a filo	4	250	20 ... 30
Costoletta di agnello	Grill a filo	4 - 5	250	20 ... 25
Bistecca - (cubetti di carne)	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 30
Costoletta di vitello	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 30
Verdure gratinate	Grill a filo	4 - 5	220	20 ... 30
Pane tostato	Grill a filo	4	250	1 ... 3
Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.				
Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.				

6.1.4 Alimenti di prova

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

I punti chiave della cottura al grill

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

Tabella di cottura per i pasti di prova

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard *	Statica	3	140	20 ... 30
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard *	Ris. con ventola	Su modelli con ripiani in filo metallico :3 Su modelli senza ripiani in filo metallico :2	140	15 .. 25
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Statica	3	160	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Ris. con ventola	3	150	25 ... 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Statica	2	150	30 ... 40
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Ris. con ventola	2	150	35 ... 45
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Statica	2	180	50 ... 65
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Ris. con ventola	3	170	50 ... 65

Suggerimenti per cucinare con due vassoi

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Ris. con ventola	2 - 4	150	25 ... 35
Shortbread (biscotto dolce)	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Ris. con ventola	2 - 4	140	15 ... 25

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativo)
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Grill a filo	4	250	20 ... 30
Pane tostato	Grill a filo	4	250	1 ... 3

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

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

7 Manutenzione e pulizia

7.1 Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

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

Superfici in acciaio inossidabile

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

Superfici smaltate

- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Per le macchie più difficili, si può usare il detergente per forno e grill consigliato sul sito web della marca del prodotto e

una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detergenti per forni esterni.

- Prima di effettuare la pulizia dell'area cottura, il forno deve essere raffreddato. La pulizia su superfici calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.

Superfici catalitiche

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

Superfici in vetro

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

- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

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

7.2 Accessori per la pulizia

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

7.3 Pulizia del pannello di controllo

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

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

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

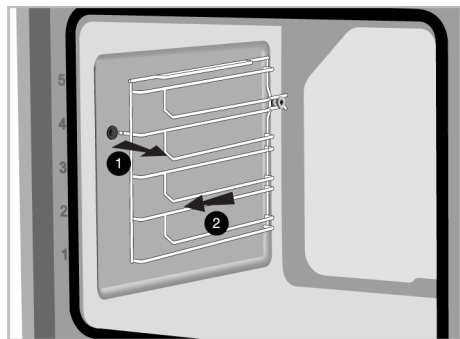
Pulizia delle pareti laterali del forno

Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello. Se il forno presenta una parete catalitica, consultare la sezione "Superfici catalitiche" per informazioni.

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

Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

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



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

7.5 Auto-pulizia ad alta temperatura

Il forno è dotato di una funzione di pirolisi. Il forno si riscalda fino ad una temperatura di circa 420-480°C e brucia fino a che lo sporco esistente non si trasforma in polve-

re. Potrebbe generarsi un forte fumo. Provvedere ad una buona ventilazione. La pulizia ad alta temperatura dovrebbe essere eseguita all'incirca ogni 10 utilizzi del forno.

Avvertenze generali



Le superfici calde causano ustioni!

Non toccare il prodotto durante l'auto-pulizia e tenere i bambini lontani dal prodotto. Attendere 30 minuti prima di riposizionare il residuo.

- Prima di utilizzare la funzione di pirolisi, rimuovere tutti gli accessori, la griglia telescopica e quelle laterali (se presenti). Se non dovessero essere rimossi, gli accessori e le griglie laterali potrebbero essere danneggiati.
- Se il prodotto ha un accessorio ignifugo (resistente alle alte temperature autopulente), non è necessario rimuovere tale accessorio dal forno. Se gli accessori sono a prova di pirolisi o meno è specificato nella sezione accessori. A meno che non sia indicato, gli accessori non sono resistenti alle alte temperature. Devono essere rimossi dal forno prima della pulizia per evitare danni.
- Non pulire la guarnizione dello sportello. La guarnizione in fibra del vetro è molto delicata e potrebbe essere facilmente danneggiata. Se la guarnizione si danneggia, sostituirla con una nuova fornita da un rivenditore autorizzato.

Per avviare la funzione di pirolisi:

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno. Nei modelli con griglie, ricordarsi di rimuoverle. Se il prodotto ha un accessorio ignifugo (resistente alle alte temperature autopulente), non è necessario rimuovere tale accessorio dal forno.
2. Prima di iniziare la pulizia, pulire le superfici esterne del forno e i residui di cibo all'interno del forno con un panno saponoso.

3. Accendere il forno toccando il tasto ①.

⇒ Il menu della schermata home appare sul display.



4. Ruotando la manopola di controllo verso destra/sinistra, selezionare il menu "Pulizia" e toccando su "Pulizia" o premendo la manopola di controllo 1 volte, si accede ai sottomenu di cottura.



È possibile accedere ai sottomenu toccando i menu principali che appaiono sulla schermata del menu principale ma, per accedere ad altri titoli del menu principale, non è possibile scorrerli. Per accedere agli altri menu principali, utilizzare la manopola di controllo.

5. A seconda del grado di sporco del proprio forno, ruotando la manopola di controllo verso destra/sinistra, toccare una delle funzioni "Pyro" o "EcoPyro". Se il forno non è molto sporco, raccomandiamo l'uso della funzione "EcoPyro". Questa funzione può non essere sufficiente se il forno è molto sporco. In questo caso pulirlo con la funzione "Pyro".
6. Toccare il tasto ►|| per iniziare la pulizia.
7. Durante il processo di autopulizia lo sportello del forno non si apre dopo un certo tempo e sul display del timer appare il simbolo del lucchetto. Non forzare la maniglia per sbloccare lo sportello

finché il processo di pulizia non è terminato e il simbolo del lucchetto non scompare dal display.



Il forno non può essere utilizzato fino a quando il simbolo del lucchetto non scompare dal display al termine della pulizia. Dopo che il simbolo scompare e il forno si è raffreddato a sufficienza, rimuovere i residui.

8. Al termine della pulizia, rimuovere gli ultimi residui di sporco con acqua e aceto.

7.6 Pulire lo sportello del forno

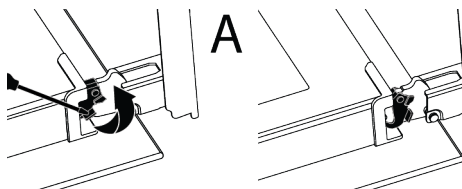
Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere gli sportelli e i vetri è spiegato nelle sezioni **"Rimuovere lo sportello del forno"** e **"Rimuovere i vetri interni dello sportello"**. Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con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



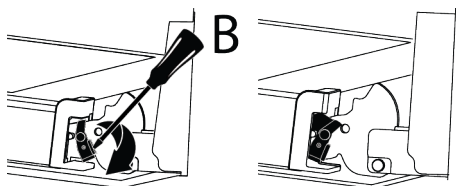
Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina.

Rimozione dello sportello del forno

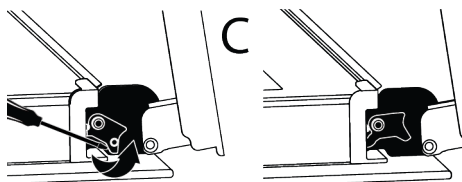
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendole verso il basso come mostrato in figura.
3. I tipi di cerniera variano come (A), (B), (C) secondo il modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire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



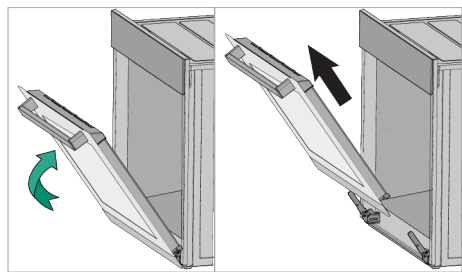
5. la cerniera di tipo (B) è disponibile nei tipi di sportelli a chiusura morbida.



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



7. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



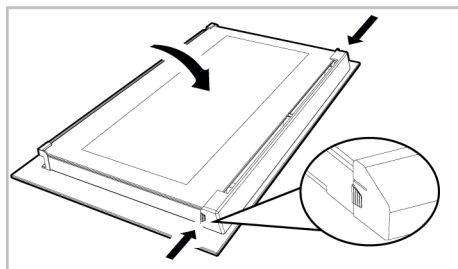
8. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.

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

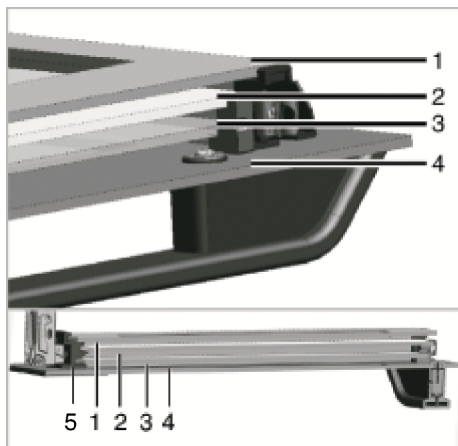
7.7 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno

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

1. Aprire lo sportello del forno.



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



1 Vetro più interno

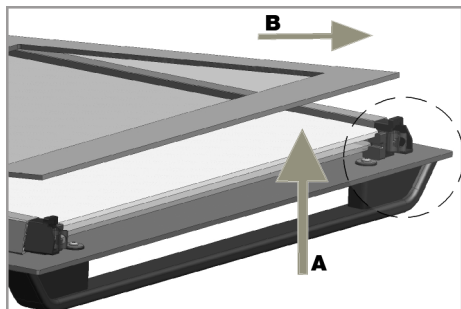
2 Secondo vetro interno

3 Terzo vetro interno

4 Vetro esterno

5 Fessura di vetro in plastica- Inferiore

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



4. Ripetere lo stesso procedimento per la rimozione del secondo e terzo vetro.



Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di sostituire il secondo e il terzo vetro (2, 3). Come mostrato in figura, posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica.

L'ordine di attacco del secondo e del terzo vetro interno non è importante, in quanto sono intercambiabili.

Nel fissare il vetro più interno (1), fare attenzione a posizionare il lato stampato del vetro sul secondo vetro interno. È fondamentale posizionare gli angoli inferiori di tutti i vetri interni perché coincidano con le fessure inferiori in plastica (5). Spingere il componente in plastica verso il telaio fino a quando non si sente un "click".



Dopo la pulizia, tutti i vetri devono essere rimontati.

7.8 Pulizia della lampada del forno

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

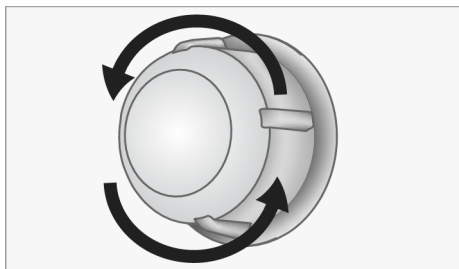
Sostituzione della lampada del forno

Avvertenze generali

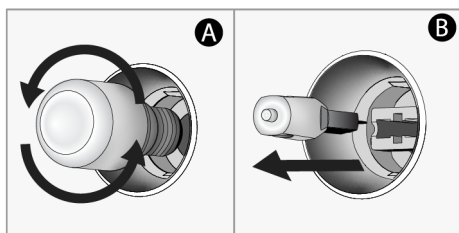
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il prodotto e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, meno di 60 mm di altezza, meno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

Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

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



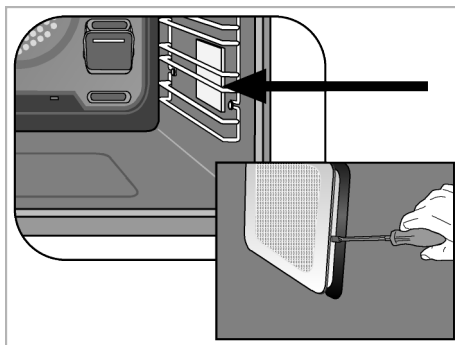
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



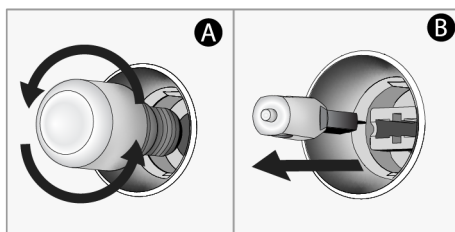
4. Rimontare il coperchio di vetro.

Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,

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



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



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

8 Risoluzione dei problemi

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

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

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

Durante la cottura si formano delle gocce d'acqua

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

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

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

Il prodotto non funziona.

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

La luce del forno non è accesa.

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

Il forno non si scalda.

- Il forno potrebbe non essere impostato su una specifica funzione di cottura e/o temperatura. >>> Impostare il forno su una specifica funzione di cottura e/o temperatura.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

Il comando che si desidera inviare dall'applicazione "HomeWhiz" non viene eseguito. (se le condizioni di accesso remoto sono soddisfatte)

- Il collegamento potrebbe essere per un pò interrotto. >>> Assicurarsi che il forno sia collegato alla rete wireless e spegnere e riaccendere l'applicazione.

L'applicazione "HomeWhiz" non mostra correttamente lo stato del forno.

- Il collegamento potrebbe essere per un pò interrotto. >>> Assicurarsi che il forno sia collegato alla rete wireless e spegnere e riaccendere l'applicazione.

Dopo aver abbinato il prodotto all'applicazione "HomeWhiz", se compare un errore che dice "Si è verificato un errore in fase di abbinamento del prodotto all'abitazione o alla stanza specificata. Questo dispositivo appartiene ad un'altra abitazione" o si è dimenticato l'account "HomeWhiz" utilizzato

- Eliminare l'abbinamento seguendo le istruzioni nella sezione "Eliminare l'abbinamento di un forno connesso all'applicazione "HomeWhiz" e ripetere il processo di abbinamento del prodotto dall'inizio.

Durante l'installazione del prodotto nell'app "HomeWhiz", viene visualizzato l'avviso "Rilevate reti bluetooth multiple".

- Nel caso in cui più apparecchi domestici siano impostati contemporaneamente sulla modalità di configurazione e trasmettano il segnale bluetooth, è possibile che durante l'installazione dell'app "HomeWhiz" venga visualizzato l'avviso "Rilevate reti bluetooth multiple" >>> Disattivare le modalità di installazione degli altri apparecchi e continuare a utilizzare un solo apparecchio con la modalità di installazione attiva.

Nell'applicazione "HomeWhiz" vengono visualizzati termini diversi dalla lingua che ho specificato.

- Nei casi in cui la potenza di Internet sia bassa, nell'applicazione homewhiz potrebbero comparire termini in lingue diverse da quelle definite nell'applicazione. >>> Questo non è un errore.

¡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/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Tabla de contenidos

1 Instrucciones de Seguridad.....	50
1.1 Uso Previsto.....	50
1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas	50
1.3 Seguridad Eléctrica	51
1.4 Seguridad en Transporte	53
1.5 Seguridad en la instalación.....	53
1.6 Seguridad de uso.....	53
1.7 Avisos de temperatura.....	54
1.8 Uso de accesorios.....	54
1.9 Seguridad en la cocción.....	55
1.10 Mantenimiento y limpieza Seguridad.....	56
1.11 Autolimpieza a alta temperatura (pirólisis)	56
2 Instrucciones medioambientales	57
2.1 Directiva de Residuos.....	57
2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho	57
2.2 Información de Embalaje.....	57
2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía	57
3 Su aparato	58
3.1 Información de Producto	58
3.2 Panel de control del producto Introducción y uso	58
3.2.1 Panel de control	59
3.2.2 Introducción del panel de control del horno	59
3.3 Funciones de funcionamiento del horno	59
3.4 Accesorios del Producto.....	60
3.5 Uso de los accesorios del producto	61
3.6 Especificaciones Técnicas	65
4 Primer uso	66
4.1 Primer ajuste del temporizador	66
4.2 Limpieza inicial	67
5 Uso del horno	68
5.1 Información general sobre el uso del horno	68
5.2 Funcionamiento de la unidad de control del horno	68

5.3 Ajustes.....	72
5.4 Uso de la sonda para carne	78
6 Información general sobre el horneado	80
6.1 Advertencias generales sobre la cocción en el horno	80
6.1.1 Pasteles y alimentos para el horno	81
6.1.2 Carne, pescado y aves de corral	84
6.1.3 Parrilla	85
6.1.4 Alimentos de prueba	85
7 Mantenimiento y limpieza.....	87
7.1 Información General de Limpieza.	87
7.2 Limpieza de los accesorios	88
7.3 Limpieza del panel de control.....	88
7.4 Limpiar el interior del horno (área de cocción).....	89
7.5 Autolimpieza a alta temperatura ..	89
7.6 Limpieza de la puerta del horno ...	90
7.7 Retirar el cristal interior de la puerta del horno	91
7.8 Limpieza de la lámpara del horno	92
8 Solución de problemas	93



1 Instrucciones de Seguridad

ES

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



1.1 Uso Previsto

- Este producto está diseñado para ser utilizado en casa. No es adecuado para uso comercial.
- No utilice el producto en jardines, balcones u otros lugares al aire libre. Este producto está pensado para ser utilizado en los hogares y en las cocinas del personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
- **ADVERTENCIA** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.
- El horno puede usarse para descongelar, hornear, freír y asar alimentos.
- Este producto no 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 personas discapacidades físicas,

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

miento 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.
- 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.
- No utilice el producto si el cristal de la puerta delantera está desmontado o agrietado.
- No se acerque al aparato si es menor de 8 años o si no está acompañado por 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.



1.7 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 ni-



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 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.



1.11 Autolimpieza a alta temperatura (pirólisis)

ES

- Durante la autolimpieza, las superficies se calientan más que en el uso estándar. Mantenga a los niños alejados.
- ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras! No toque el aparato durante la autolimpieza y mantenga a los niños alejados del aparato. Espere al menos 30 minutos antes de quitar el residuo.
- Durante la autolimpieza, el humo se liberará debido a la quema de residuos de alimentos. Ventile bien la cocina durante el proceso de limpieza.
- Antes de comenzar la limpieza, limpie las superficies exteriores del horno y los residuos de comida dentro del horno con un paño jabonoso. Retire todos los accesorios y utensilios de cocina del horno. Si el aparato tiene un accesorio a prueba de pirotecnia (resistente a la autolimpieza a altas temperaturas), no es necesario que retire estos accesorios del horno.
- Si hay una placa de cocción sobre su horno, no accione la placa de cocción durante la prolysis.

2 Instrucciones medioambientales

2.1 Directiva de Residuos

2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho

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



El presente producto ha sido fabricado con piezas y materiales de alta calidad que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclaje. Por lo que, al final de su vida útil, no elimine el producto con los residuos domésticos normales y otros residuos. Llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede consultar a la administración local sobre estos puntos de recogida. Desechar el aparato correctamente ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento de Directiva RoHS:

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

2.2 Información de Embalaje

El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa medioambiental nacional. No elimine los residuos del embalaje con los residuos domésticos o de otro tipo,

llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía

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

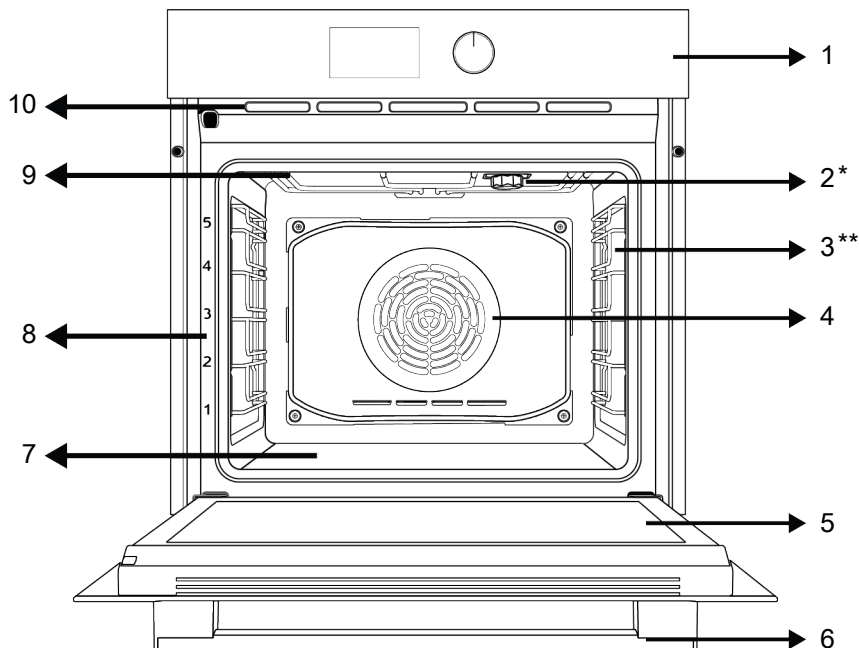
Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- Descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.
- En el horno, utilice recipientes oscuros o esmaltados que transmitan mejor el calor.
- Si se especifica en la receta o en el manual del usuario, precaliente siempre. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- Apague el producto de 5 a 10 minutos antes de la hora de finalización del horneado en horneados prolongados. Puede ahorrar hasta un 20% de electricidad utilizando el calor residual.
- 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 Calentador inferior (bajo la placa de acero)

9 Calefacción superior

2 Cordero

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

6 Mango

8 Posiciones de estante

10 Los agujeros de ventilación

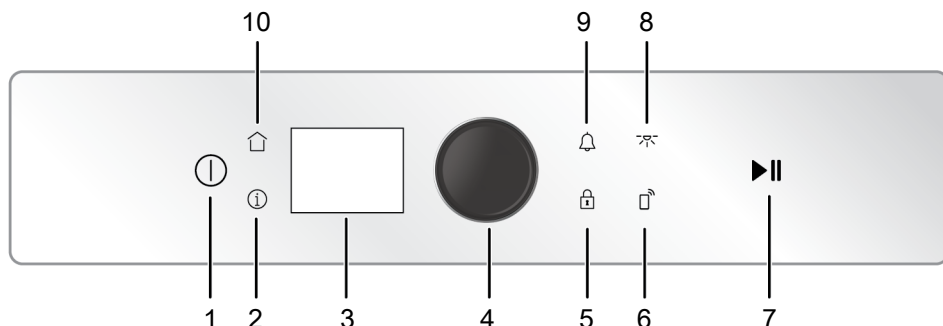
* Varía según el modelo. Es posible que su producto no esté equipado con una lámpara, o que el tipo y la ubicación de la lámpara difieran de la ilustración.

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

3.2 Panel de control del producto Introducción y uso

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

3.2.1 Panel de control



- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1 Tecla de encendido/apagado | 2 Clave de información |
| 3 Pantalla táctil | 4 Perilla de control del horno |
| 5 Llave de bloqueo de teclas | 6 Retirar la llave de control |
| 7 Tecla de inicio/parada de cocción | 8 Llave de lámpara |
| 9 Tecla de alarma | 10 Pantalla táctil |

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 cambiar entre los menús de la pantalla girando el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda, y activar los menús pulsando sobre él.

Pantalla táctil

Puede activar todo tipo de funciones tocando en la pantalla táctil, y puede desplazarse por las funciones arrastrando en algunas pantallas.

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	La comida se calienta por arriba y por abajo al mismo tiempo. Indicado para tartas, pasteles o tartas y guisos en moldes para horno. La cocción se realiza con una sola bandeja.

	Calentamiento inferior	40-220	Solo está encendida la calefacción inferior. Es adecuado para alimentos que necesitan dorar en la parte inferior.
	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	40-280	El aire caliente calentado por los calentadores superior e inferior se distribuye igual y rápidamente por el horno con el ventilador. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Calentamiento por ventilador	40-280	El aire caliente calentado por el calentador de ventilador se distribuye por igual y rápidamente en todo el horno con el ventilador. Es adecuado para cocinar en varias bandejas en diferentes niveles de estantes.
	Calefacción «eco» por ventilador	160-220	Para ahorrar energía, puede usar esta función en lugar de usar "Calentamiento por ventilador" en el rango de 160-220°C. Pero, el tiempo de cocción será un poco más largo.
	Función para pizzas	40-280	El calentador inferior y la calefacción del ventilador funcionan. Es adecuado para cocinar pizza.
	Función "3D"	40-280	Se activan las funciones de calefacción superior, calefacción inferior y calefacción por ventilador. Cada lado del producto a cocinar se cocina por igual y rápidamente. La cocción se realiza con una sola bandeja.
	Parrilla 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.
	La cocción a baja temperatura	50-150	Los alimentos se calientan desde arriba y desde abajo al mismo tiempo. Adecuado para la cocción lenta de trozos de carne asados / sellados (ternera, cordero, aves de corral, etc.) en un recipiente abierto a baja temperatura. Esta función asegura que la carne cocinada sea suave y jugosa. Usar carne higiénica. Prefría / selle todas las superficies de la carne en una sartén calentada a alta temperatura en cocinas como la de los fogones y parrillas. Puede cocinar la carne prefrita / sellada durante mucho tiempo a la temperatura establecida en la función "La cocción a baja temperatura". Cocine con una sola bandeja.

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 posi-

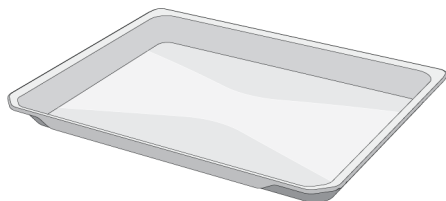
ble que todos los accesorios descritos en manual del usuario no estén disponibles en el aparato.



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.

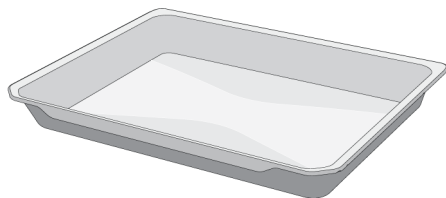
Bandeja estándar

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



Bandeja honda

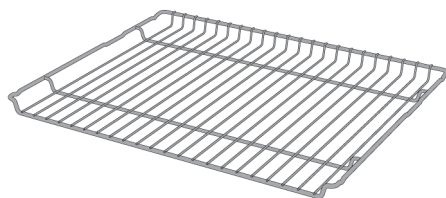
Se utiliza para pasteles, fritura de grandes trozos, comida jugosa o para la recogida de aceites que fluyen al asar.



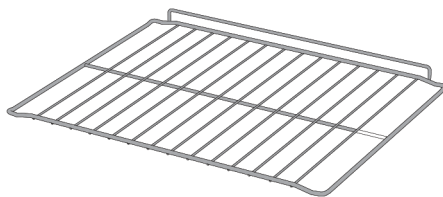
Parrilla

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 :

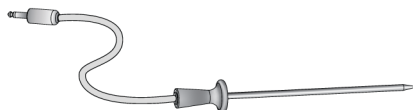


En los modelos sin estantes de alambre :



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.

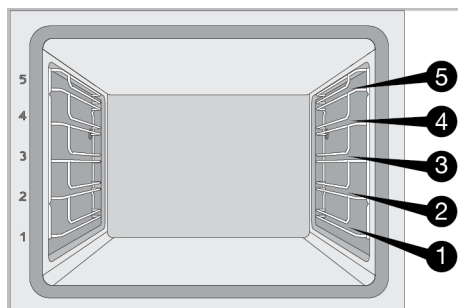


3.5 Uso de los accesorios del producto

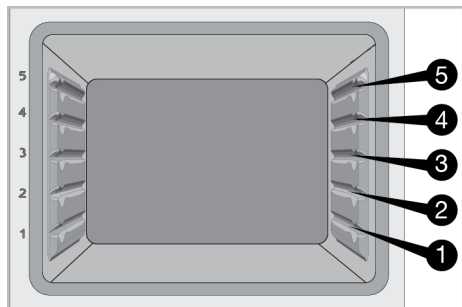
Estantes de cocina

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 :



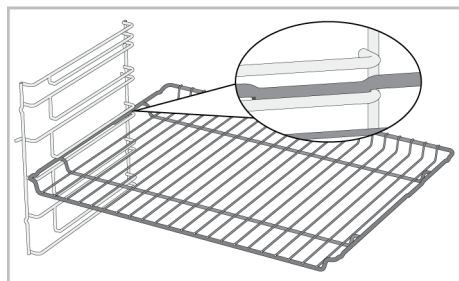
En los modelos sin estantes de alambre :



Colocando la parrilla en los estantes de cocción

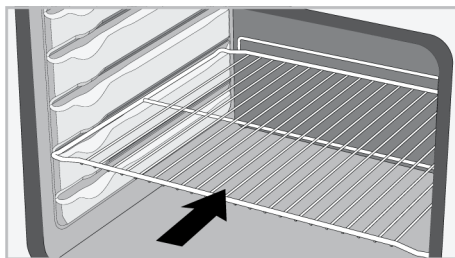
En los modelos con estantes de alambre :

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 :

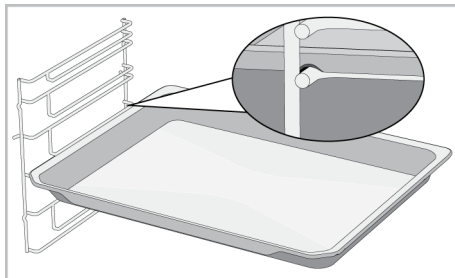
Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. La parrilla tiene una dirección cuando se coloca en el estante. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente.



Colocando la bandeja en los estantes de la cocina

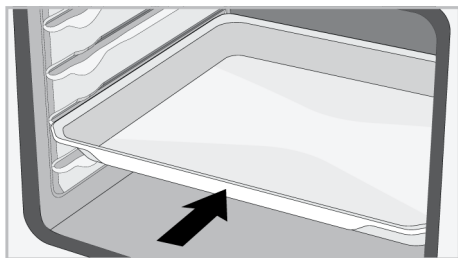
En los modelos con estantes de alambre :

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 :

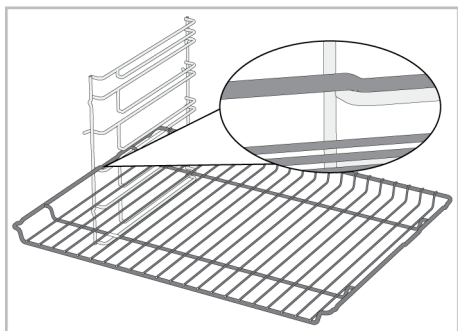
También es crucial colocar las bandejas en los estantes laterales de forma adecuada. La bandeja tiene una dirección al colocarla en la estantería. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente.



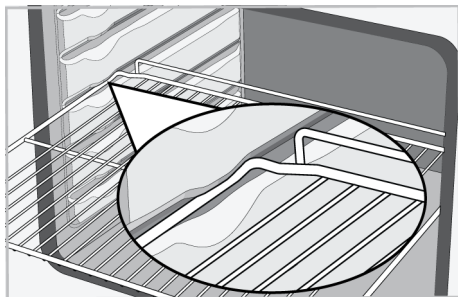
Función de parada del grill de alambre

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 :

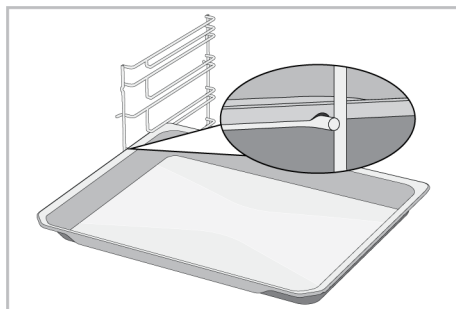


En los modelos sin estantes de alambre :



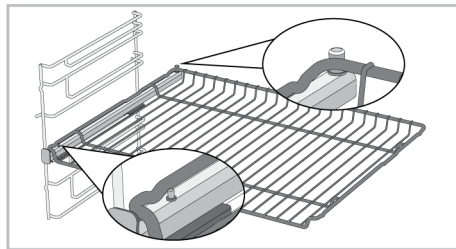
Función tope de bandejas - En los modelos con estantes de alambre

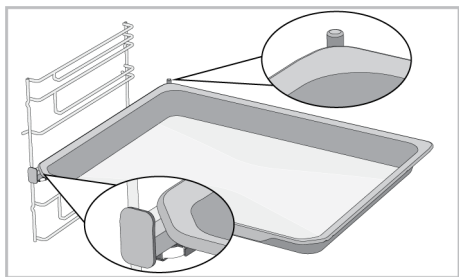
También hay una función de parada para evitar que la bandeja se salga de la bandeja de alambre. Mientras retira la bandeja, suéltela de la toma trasera de parada y tire de ella hacia usted hasta que llegue a la parte delantera. Debe pasar por encima de este punto de parada para eliminarlo por completo.



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

ES

Características técnicas generales	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/profundidad) (mm)	595 /594 /567
Dimensiones de la instalación del horno (altura / anchura / profundidad) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Tensión/Frecuencia	220-240 V ~; 50 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Consumo total de energía (kW)	3,4
Tipo de horno	Horno multifuncional

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-*, 4-Calentamiento superior e inferior.

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

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

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

4 Primer uso

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

4.1 Primer ajuste del temporizador

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

Se recomienda ajustar la fecha, la hora y el idioma antes de usar el horno por primera vez. Complete estos ajustes siguiendo las instrucciones. Para otros ajustes, ver las explicaciones en la sección "**Ajustes**".

Ajuste del temporizador

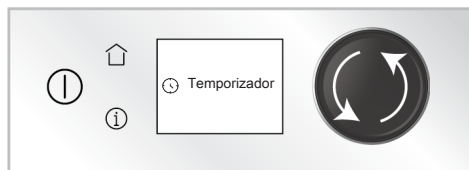
- ✓ Para cambiar el ajuste del temporizador;

1. Con el horno apagado (mientras la hora del día aparece en la pantalla), toque la tecla  y encienda el horno.

⇒ El menú de la pantalla de inicio se muestra en la pantalla.



2. Gire la perilla de control derecha/izquierda para resaltar el menú "Temporizador".



3. Acceda a la pantalla de ajuste del temporizador tocando "Temporizador" en la pantalla o pulsando el mando de control una vez.

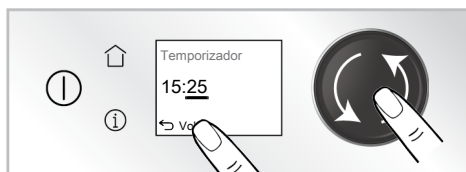
⇒ El campo del temporizador se activa en la pantalla.

4. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar la hora actual y confirme el ajuste pulsando una vez el botón de control.



⇒ El campo de los minutos se activa en la pantalla.

5. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el minuto actual y complete el ajuste de la fecha tocando "Volver".



i 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".

i En caso de un corte de energía prolongado, el ajuste de la hora del día se cancela. Se debe volver a poner en marcha.

Configuración del idioma

- ✓ Para cambiar el ajuste del idioma;

1. Con el horno apagado (mientras la hora del día aparece en el display), toque la tecla y encienda el horno.



⇒ El menú de la pantalla de inicio se muestra en la pantalla.

2. Gire la perilla de control derecha/izquierda para resaltar el menú "Idioma".



3. Acceda a la pantalla de ajuste de la fecha tocando "Idioma" en la pantalla o pulsando el botón de control 1 vez.



4. El idioma ajustado se muestra en la pantalla.



5. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda para seleccionar el idioma que desea ajustar y confirme el ajuste.

te pulsando una vez el botón de control. Complete la configuración del idioma tocando "Volver" en la pantalla.

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 [► 59]". Puede aprender a manejar el horno en la siguiente sección.
5. Espere a que el horno se enfríe.
6. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

Antes de utilizar los accesorios:

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

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

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

5 Uso del horno

5.1 Información general sobre el uso del horno

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

El aparato tiene un ventilador de refrigeración. El ventilador de enfriamiento se activa automáticamente cuando es necesario y enfría tanto la parte delantera del aparato como los muebles. Se desactiva automáticamente cuando termina el proceso de enfriamiento. El aire caliente sale por la puerta del horno. No cubra estas aberturas de ventilación con nada. De lo contrario, el horno puede sobrecalentarse. El ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante el funcionamiento del horno o después de que el horno se apaga (aproximadamente 20-30 minutos). Si cocina programando el temporizador del horno, al final del tiempo

de cocción, el ventilador de refrigeración se apaga con todas las funciones. El tiempo de funcionamiento del ventilador de enfriamiento no puede ser determinado por el usuario. Se enciende y apaga automáticamente. Esto no es ningún error.

La luz del horno

La 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.

En algunas funciones de horneado la lámpara nunca se enciende para ahorrar energía.

Si hay tecla  en el panel de control: En el caso de que la lámpara del horno se encienda o apague automáticamente, puede encender y apagar la lámpara en cualquier momento tocando la tecla .

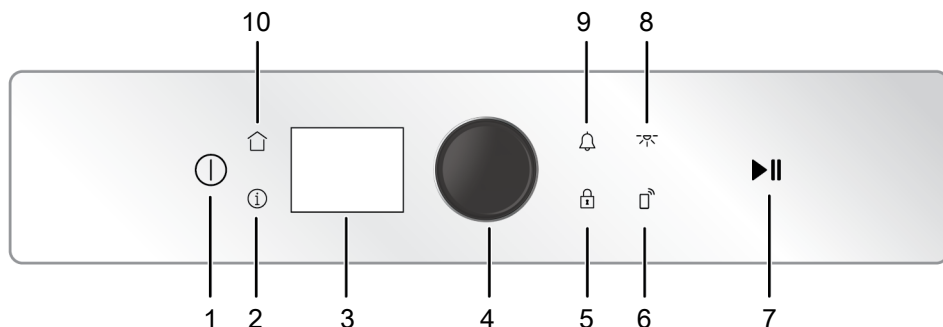
5.2 Funcionamiento de la unidad de control del horno

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.
- Antes de comenzar a cocinar, asegúrese de que la cubierta de la ranura de la sonda para carne esté cerrada si está cocinando sin una sonda para carne.



- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1 Tecla de encendido/apagado | 2 Clave de información |
| 3 Pantalla táctil | 4 Perilla de control del horno |
| 5 Llave de bloqueo de teclas | 6 Retirar la llave de control |
| 7 Tecla de inicio/parada de cocción | 8 Llave de lampara |
| 9 Tecla de alarma | 10 Pantalla táctil |

Encendido y apagado del horno

1. Cuando enchufe el horno y esté en posición de espera, toque el botón durante aproximadamente 3 segundos.
 - ⇒ Después de la animación de la pantalla del horno, se muestra la pantalla del menú principal.
2. Mientras el horno está activo, puede apagar el horno tocando el botón durante aproximadamente 3 segundos.

Menú de cocción manual

1. Encienda el horno tocando la tecla "i".
 - ⇒ El menú de la pantalla de inicio se muestra en la pantalla.



2. Acceda a la pantalla de funciones de cocción tocando "Cocción manual" en la pantalla o pulsando una vez el botón de control.



- ⇒ Se muestra la primera función de funcionamiento definida en la pantalla.
3. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda y seleccione la función de funcionamiento que desea utilizar para la cocción.



4. La temperatura predefinida para la función operativa seleccionada aparece en la pantalla. Pulse el botón de control del horno una vez para cambiar esta temperatura.



5. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda y seleccione la temperatura que desea utilizar para la cocción.



6. **Para ajustar el tiempo de cocción:** Si desea que el horno funcione durante un tiempo con los ajustes de función y temperatura que ha ajustado y que termine el horneado automáticamente al final del tiempo, ajuste el tiempo de horneado. Si comienza a cocinar tocando el botón sin ajustar el tiempo, deberá seguir la cocción manualmente y terminar la usted mismo. Ajuste el tiempo de cocción que desee girando el mando de control hacia la derecha/izquierda. (Como ejemplo, en las imágenes se muestra la función "200 °C y 30 minutos de horneado").



7. Si sus todos los ajustes son adecuados, toque el para iniciar la cocción.

⇒ Se muestra la pantalla de precalentamiento.

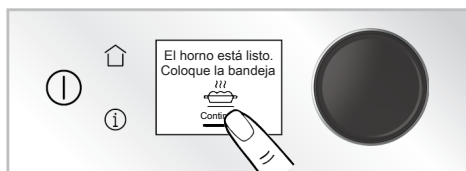
8. En la pantalla de precalentamiento, el horno ajustará la temperatura interior del horno a la temperatura ajustada en poco tiempo haciendo funcionar todos los calentadores para alcanzar la temperatura ajustada. Puede esperar a que se complete el precalentamiento en es-

ta pantalla o saltarse el precalentamiento tocando una vez el botón de control "Saltar".



9. Cuando el precalentamiento se ha completado, la sugerencia, que indica "colocar la bandeja del horno", se muestra en la pantalla.

10. Coloque la comida en el horno, cierre la puerta del horno y toque una vez el "CONTINUADO".



11. Comienza la cocción. Mientras el horneado continúa, puede cancelar el horneado o reordenar sus ajustes. Para realizar un ajuste, puede pulsar el botón de función del horno y girarlo hacia la derecha/izquierda. Cada vez que pulse este botón, la función de funcionamiento cambiará entre la temperatura y el tiempo de cocción.



- ⇒ Si el tiempo de cocción no está ajustado, el horno funciona manualmente. En este caso, el tiempo transcurrido aparece en la pantalla. Si su comida está cocinada, toque primero el botón, luego puede saltar tocando "Cancelado" una vez en la pantalla y terminar el horneado tocándolo. De lo contrario, el horno sigue funcionando.

- ⇒ Si el tiempo de cocción está ajustado, el horno deja de funcionar al final del tiempo de cocción. En la pantalla aparecen los símbolos y . Si toca "CONTINUAR", el horno continúa trabajando durante 5 minutos más con los ajustes de función y temperatura ajustados. Si toca "Añadir a los favoritos", puede guardar sus ajustes de cocción para la sección de favoritos.

Menús de alimentos listos para servir

- ✓ Los menús, disponibles en la unidad de control del horno, incluyen recetas especialmente preparadas para usted por cocineros profesionales. En estos menús se explica paso a paso cómo cocinar una comida con la ayuda de imágenes. Además, la temperatura, la posición de los estantes y las funciones de cocción se determinan automáticamente según el tipo y el peso de la comida. En la pantalla del menú "listo para servir" están disponibles los títulos del menú principal de cocción "Platos de carne", "Pescados", "Aves", "Pastelería", "Postres", "Pizza", "Vegetariano", "Pastas" y "Guarnición".

1. Encienda el horno tocando la tecla "".

- ⇒ El menú de la pantalla de inicio se muestra en la pantalla.



2. Gire el mando de control hacia la derecha/izquierda y seleccione el menú "Cocción automática" y acceda a los submenús de cocción tocando "Cocción automática" o pulsando el mando de control una vez.

- i** Puede entrar en los submenús tocando los menús principales que aparecen en la pantalla del menú principal, pero no puede desplazarse por ellos para acceder a otros títulos del menú principal. Utilice el mando de control para acceder a los demás menús principales.



3. Gire el mando a la derecha/izquierda y seleccione el menú de cocción automática.
4. Gire el mando a la derecha/izquierda y seleccione la comida que desea cocinar.
 - ⇒ Los detalles del peso y el tiempo de cocción, específicos de la comida, se muestran en la pantalla.
5. Toque la comida que haya seleccionado y toque la tecla para iniciar la cocción.
6. El precalentamiento se iniciará para las comidas que requieran precalentamiento. En la pantalla de precalentamiento, el horno ajustará la temperatura interior del horno a la temperatura ajustada en poco tiempo haciendo funcionar todos los calentadores para alcanzar la temperatura ajustada.

- i** Si se abre la puerta del horno durante la cocción, aparece el símbolo "" en la pantalla.

7. El horno deja de funcionar al final del tiempo de cocción. En la pantalla aparecen los símbolos y . Si toca "CONTINUAR", el horno continúa trabajando durante 5 minutos más con los ajustes de función y temperatura ajustados. Si toca "Añadir a los favoritos", puede guardar sus ajustes de cocción para la sección de favoritos.

Menú de favoritos

Si guarda los ajustes de cocción que ha ajustado previamente en su horno al final de la cocción, puede acceder a estos ajustes desde el menú de favoritos. Las entradas en este campo se almacenarán con los nombres que haya guardado anteriormente. Puede reutilizar estos ajustes en este campo y cocinar de la misma manera.

5.3 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  del panel de control.



- ⇒ En la pantalla aparece una cuenta atrás de 3-2-1. Cuando finaliza la cuenta atrás, se activa el bloqueo de teclas y se enciende la luz del botón en el panel de control. Una vez ajustado el bloqueo de teclas, si se toca alguna tecla o se pulsa el mando del horno, aparecen en la pantalla "Bloqueado" y el símbolo y se oye una señal acústica.



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  del panel de control.



- ⇒ En la pantalla aparece una cuenta atrás de 3-2-1. Cuando finaliza la cuenta atrás, se desactiva el bloqueo de teclas y se apaga la luz del botón del panel de control.

Ajustar la alarma

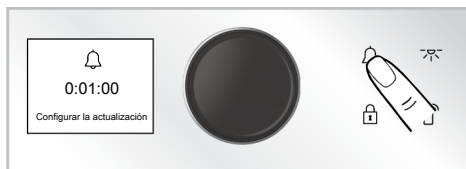
- ✓ También puede utilizar la unidad de control del producto para cualquier aviso o recordatorio que no sea el de la cocción. El despertador no tiene ningún efecto sobre el funcionamiento del horno. Se utiliza para fines de advertencia. Por ejemplo, puede utilizar el reloj despertador cuando quiera girar 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 período de alarma.

- ⇒ La duración de la alarma de 1 minuto aparece ajustada en la pantalla.



2. Ajuste primero los minutos girando el mando del horno hacia la derecha/izquierda y active el campo del temporizador pulsando una vez el mando del horno.



3. Ajuste la hora girando el mando del horno hacia la derecha/izquierda. Toque el botón "Ajustar" para confirmar el ajuste.



⇒ La luz del botón se ilumina en el panel de control y la duración de la alarma se ajusta. Puede ver el tiempo restante pulsando el botón.

4. Una vez finalizado el tiempo de la alarma, la luz del botón se apaga y se emite un aviso sonoro.

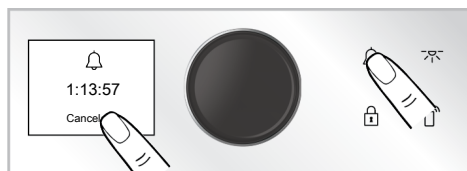
i Si la hora de alarma y el tiempo de cocción se ajustan al mismo tiempo, el tiempo más corto se muestra en la pantalla del temporizador/duración.

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 cancelar el periodo de alarma.



2. Toque la tecla "Cancelado" en la pantalla.

⇒ La duración de la alarma se cancela.

Ajuste del volumen

- ✓ Puede ajustar el volumen de su unidad de control.

1. Con el horno apagado (mientras la hora del día aparece en la pantalla), toque la tecla ① y encienda el horno.

⇒ El menú de la pantalla de inicio se muestra en la pantalla.



2. Gire la perilla de control derecha/izquierda para resaltar el menú "Sonido".
3. Acceda a la pantalla de ajuste del nivel de sonido tocando "Sonido" en la pantalla o pulsando el mando de control una vez.



4. Ajuste el nivel de sonido deseado girando el mando del horno hacia la derecha/izquierda.



5. Complete el ajuste tocando "Atrás" en la pantalla.



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 ① y encienda el horno.
 - ⇒ El menú de la pantalla de inicio se muestra en la pantalla.



2. Gire la perilla de control derecha/izquierda para resaltar el menú "Brillo".
3. Acceda a la pantalla de ajuste del nivel de brillo tocando "Brillo" en la pantalla o pulsando el mando de control una vez.



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



5. Complete el ajuste tocando "Atrás" en la pantalla.



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.
1. Con el horno apagado (mientras la hora del día aparece en la pantalla), toque la tecla ① y encienda el horno.
 - ⇒ El menú de la pantalla de inicio se muestra en la pantalla.



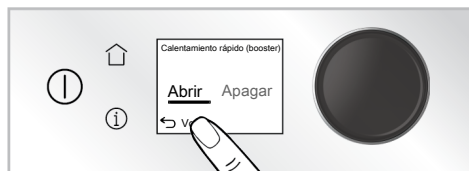
2. Gire el mando a la derecha/izquierda para resaltar el menú principal "Booster".
3. Acceda a la pantalla de ajuste del nivel de precalentamiento tocando "Booster" en la pantalla o pulsando el mando de control una vez.



4. Cambie el ajuste "Apagado" por el ajuste "Abierto" girando el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda.



5. Complete el ajuste tocando "Atrás" en la pantalla.



i Puede desactivar el ajuste de precalentamiento rápido con el mismo procedimiento. Girando el ajuste a "" puede cancelar el ajuste de precalentamiento rápido automático.

Ajuste del temporizador

- ✓ Para cambiar el ajuste del temporizador;
1. Con el horno apagado (mientras la hora del día aparece en la pantalla), toque la tecla ① y encienda el horno.
 - ⇒ El menú de la pantalla de inicio se muestra en la pantalla.



2. Gire la perilla de control derecha/izquierda para resaltar el menú "Temporizador".



3. Acceda a la pantalla de ajuste del temporizador tocando "Temporizador" en la pantalla o pulsando el mando de control una vez.

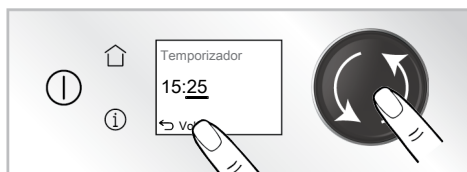
⇒ El campo del temporizador se activa en la pantalla.

4. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar la hora actual y confirme el ajuste pulsando una vez el botón de control.



⇒ El campo de los minutos se activa en la pantalla.

5. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el minuto actual y complete el ajuste de la fecha tocando "Volver".



i 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".

i En caso de un corte de energía prolongado, el ajuste de la hora del día se cancela. Se debe volver a poner en marcha.

Configuración del idioma

- ✓ Para cambiar el ajuste del idioma;
1. Con el horno apagado (mientras la hora del día aparece en el display), toque la tecla y encienda el horno.



⇒ El menú de la pantalla de inicio se muestra en la pantalla.

2. Gire la perilla de control derecha/izquierda para resaltar el menú "Idioma".



3. Acceda a la pantalla de ajuste de la fecha tocando "Idioma" en la pantalla o pulsando el botón de control 1 vez.



4. El idioma ajustado se muestra en la pantalla.



5. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda para seleccionar el idioma que desea ajustar y confirme el ajuste pulsando una vez el botón de control. Complete la configuración del idioma tocando "Volver" en la pantalla.

Uso de la aplicación HomeWhiz

Siga los pasos descritos a continuación para controlar y supervisar su producto a través de un dispositivo inteligente. Debe conectar el dispositivo inteligente a su red de Internet en casa y descargar la aplicación "HomeWhiz" desde la tienda de aplicaciones de su dispositivo inteligente (Busque escribiendo "HomeWhiz" y descargue la aplicación que aparece en la pantalla). Para poder controlar el producto a través de su dispositivo inteligente, tanto el producto como el dispositivo inteligente deben estar conectados a la misma red de Internet.

Configurar la conexión inalámbrica

- ✓ Para introducir su producto en la aplicación "HomeWhiz" y controlarlo a través de la tableta/teléfono, debe realizar la configuración de la red inalámbrica. Para ello;

1. Con el horno apagado (mientras la hora del día aparece en la pantalla), toque la tecla ① y encienda el horno.

⇒ El menú de la pantalla de inicio se muestra en la pantalla.



2. Gire la perilla de control derecha/izquierda para resaltar el menú "Red inalámbrica".

3. Acceda a la pantalla de configuración de la red inalámbrica tocando "Red inalámbrica" en la pantalla o pulsando el mando de control una vez.



4. Cambie el ajuste "Apagar" por el ajuste "Abrir" girando el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda.



5. Vuelva a la pantalla del menú principal tocando "Volver" en la pantalla.

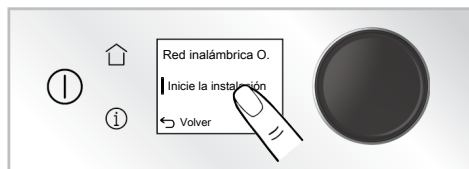


Instalación de la aplicación HomeWiz

1. Mientras está en el menú de ajustes; toque el campo de ajuste "Red inalámbrica O." en la pantalla.



2. Mientras el campo "Red inalámbrica O." está activo, toque el campo "Inicie la instalación".



⇒ En la pantalla aparece la etapa Paso 1/2.



3. Toque el campo "Añadir horno" en el campo "Añadir dispositivo" a través de la aplicación "HomeWiz".
4. Introduzca el número de sku de su producto en la pantalla que aparece. Puede acceder al número de sku del producto en la etiqueta de tipo abriendo la puerta del horno. (Número de 10 dígitos que empieza por 77...)

⇒ Mientras se conecta a la red doméstica, aparece en la pantalla la etapa Paso 2/2.



5. Al acceder a la página principal de la aplicación, se muestra el producto añadido. Para controlar el producto a distancia, toque el botón "📶", disponible en el panel de control del producto.

⇒ Puede controlar el producto a través de un dispositivo inteligente.



"HomeWhiz" La aplicación en su dispositivo inteligente le indicará el establecimiento de la conexión y el uso de la aplicación.



En caso de que se produzca un corte de corriente mientras la conexión "HomeWhiz" de su aparato esté activada y si se desconecta, "HomeWhiz" pasará a la posición de apagado automáticamente.



Cuando su producto está conectado a "HomeWhiz" y el mando a distancia se activa tocando el botón "📶", el producto no se puede manejar manualmente. Puede apagar el horno simplemente pulsando el botón "🔇" o activar el bloqueo de teclas pulsando el botón "🔒".

Borrado de la aplicación HomeWiz

1. Mientras está en el menú de ajustes; toque el campo de ajuste "Red inalámbrica O." en la pantalla.



2. Con el campo "Red inalámbrica O." activado, toque en "Borrar HomeWiz" girando el mando de control hacia la derecha / izquierda.
3. En la pantalla se mostrará el símbolo "¿Borrar el emparejamiento con HomeWiz?". Borre el emparejado tocando en "Borrar".

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

	Las etapas de desarrollo, fabricación y venta de este producto se realizan de acuerdo con las normas de seguridad especificadas en toda la legislación pertinente de la Unión Europea.
Banda de frecuencia	: 2.4 Ghz
Max. Potencia de transmisión	: máx. 100 mW
Declaración de conformidad CE Arçelik A.Ş. declara que este producto cumple con la Directiva 2014/53/UE. Una detallada Declaración de Conformidad RED está disponible en línea en el sitio web support.beko.com dentro de los documentos adicionales en la página del producto para su producto.	

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

5.4 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.
- La función de la sonda de carne está disponible en las funciones en las que el símbolo de la sonda de carne se enciende de forma continua.
- 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

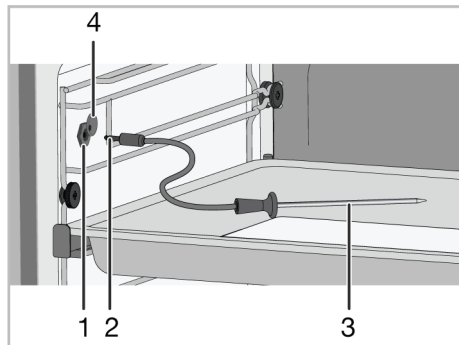
Medium rare 63-70

Medium 71-76

Bien hecho 77-81

Overcooked ≥ 82

1. Encienda el horno tocando la tecla "i".
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. Cuando la sonda de carne está acoplada al producto, en la pantalla de funciones aparece la primera función de funcionamiento que puede utilizar la sonda de carne. Si desea cocinar en otra función de funcionamiento, gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda. (En la imagen se ha mostrado la función operativa Alt-üst_isitma).

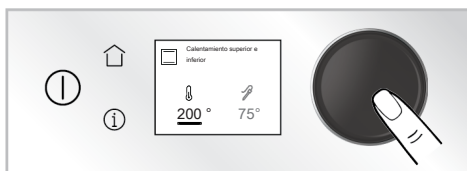


⇒ 75 °C, que es el valor de temperatura sugerido para la sonda de carne y el símbolo se mostrará junto con la temperatura sugerida para la función operativa en la pantalla.

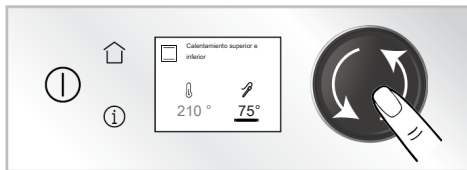


La temperatura recomendada para la sonda de carne es de 75 °C. Puede cambiar la temperatura entre 40 y 99 °C según desee.

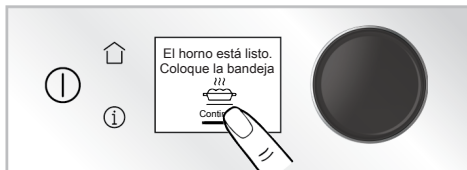
4. Para modificar la temperatura predefinida para la función de funcionamiento seleccionada, pulse una vez el mando del horno.



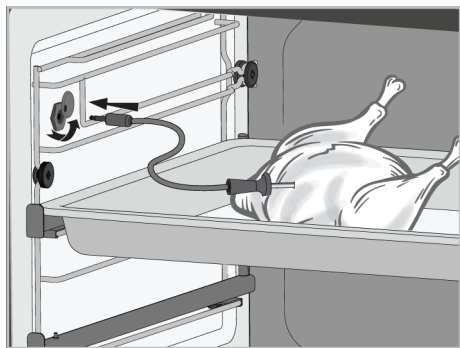
5. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda y seleccione el valor de la temperatura en el horno que desea utilizar para la cocción. Pulse el botón de control del horno una vez para cambiar la temperatura interna de la sonda de carne.



6. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda para cambiar la temperatura de la sonda de carne.
7. Para iniciar la cocción, toque la tecla .



8. Coloque su comida en el horno e introduzca la punta del sensor de la sonda para carne en el alimento que va a cocinar.



9. 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 extrae la sonda para carne antes de que finalice la cocción, ésta finaliza y el horno se apaga.

- ⇒ Cuando la cocción ha finalizado, el horno emite un aviso sonoro. En la pantalla aparecen los símbolos y . Si toca "CONTINUAR", el horno continúa trabajando durante 5 minutos más con los ajustes de función y temperatura ajustados. Si toca "Añadir a los favoritos", puede guardar sus ajustes de cocción para la sección de favoritos.

10. 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

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 repositería *	Calentamiento superior e inferior	3	170	25 ... 35
Galletas	Bandeja de repositería *	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 corde-ro (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.	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
Pavo (5,5 kg)	Bandeja estándar *	Función "3D"	1	25 mins. 250/ max, después 180 ... 190	150 ... 210
Pescados	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	200	20 ... 30
Pescados	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Función "3D"	3	200	20 ... 30

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

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

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

6.1.3 Parrilla

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

Advertencias generales

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

Los puntos clave de la parrilla

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

Tabla de la parrilla

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

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

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

6.1.4 Alimentos de prueba

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

Mesa de cocción para comidas de prueba

Sugerencias para hornear con una sola bandeja

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Shortbread (galleta dulce)	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	140	20 ... 30
Shortbread (galleta dulce)	Bandeja estándar *	Calentamiento por ventilador	En los modelos con estantes de alambre :3 En los modelos sin estantes de alambre :2	140	15 .. 25
Pequeños pasteles	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Pequeños pasteles	Bandeja estándar *	Calentamiento por ventilador	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.

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Albóndigas (ternera) - 12 cantidad	Parrilla	4	250	20 ... 30
Tostar pan	Parrilla	4	250	1 ... 3
Se recomienda precalentar durante 5 minutos toda la comida a la parrilla.				
Dé la vuelta a las piezas de comida después de la mitad del tiempo total de asado.				

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, almídon, leche y proteínas en las superficies de vidrio e inox inmediatamente sin esperar. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.
- Los limpiadores rociados/aplicados a la superficie deben limpiarse inmediatamente. Los limpiadores abrasivos que se dejan en la superficie hacen que ésta se vuelva blanca.

Superficies esmaltadas

- 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.
- 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.

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.

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.

pieza 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.

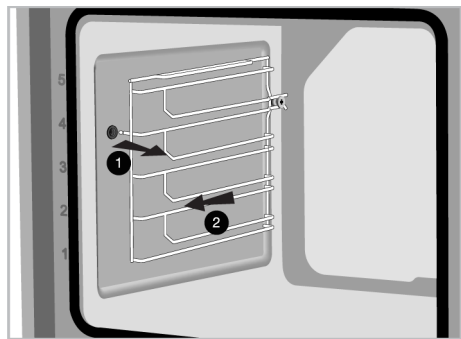
Limpiar las paredes laterales del horno

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 Autolimpieza a alta temperatura

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

Advertencias generales



¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

No toque el aparato durante la autolimpieza y mantenga a los niños alejados del aparato. Espere al menos 30 minutos antes de quitar el residuo.

- Antes de utilizar la función de pirólisis, retire todos los accesorios, el estante telescópico y los estantes laterales (si los hay). Si no se retira, los accesorios y los estantes laterales de alambre se dañarán.
- Si el aparato tiene un accesorio a prueba de pirotecnia (resistente a la autolimpieza a altas temperaturas), no es necesario que retire estos accesorios del horno. En la sección de accesorios se especifica si sus accesorios son a prueba de fuego o no. Si no se especifica, los accesorios no son resistentes a las altas temperaturas. Debe retirarse del horno antes de limpiarlo para evitar daños.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de fibra de vidrio es muy delicada y se daña fácilmente. Si la junta de la puerta está dañada, sustitúyala por una nueva de un servicio técnico autorizado.

Para iniciar la función de pirólisis:

1. Retire todos los accesorios del interior del horno. En los modelos con estantes de alambre, recuerde retirar el estante de alambre. Si el aparato tiene un accesorio a prueba de pirotecnia (resistente

a la autolimpieza a altas temperaturas), no es necesario que retire estos accesorios del horno.

2. Antes de comenzar la limpieza, limpie las superficies exteriores del horno y los residuos de comida dentro del horno con un paño jabonoso.
3. Encienda el horno tocando la tecla ①.

⇒ El menú de la pantalla de inicio se muestra en la pantalla.



4. Girando la perilla de control hacia la derecha/izquierda, seleccione el menú "Limpieza" y tocando "Limpieza" o tocando 1 vez a la perilla de control, acceda a los submenús de cocción.



i Puede entrar en los submenús tocando los menús principales que aparecen en la pantalla del menú principal, pero no puede desplazarse para acceder a otros títulos del menú principal. Utilice el mando de control para acceder a los demás menús principales.

5. En función del grado de suciedad de su horno, girando la perilla de control hacia la derecha/izquierda, toque una de las funciones "Pirólisis" o "Pirólisis - modo económico". Si su horno no está muy sucio, le recomendamos que utilice la función "Pirólisis - modo económico". Es posible que esta función no sea suficiente si el horno está muy sucio. En este caso, límpialo con la función "Pirólisis".

6. Pulse la tecla ►|| para iniciar la limpieza.
7. Durante el proceso de autolimpieza, no podrá abrir la puerta del horno durante un tiempo y el símbolo de bloqueo aparecerá en la pantalla. No fuerce la manilla para desbloquear la puerta hasta que el proceso de limpieza haya finalizado y el símbolo de bloqueo desaparezca de la pantalla.

i El horno no podrá utilizarse hasta que el símbolo de bloqueo desaparezca de la pantalla tras la finalización de la limpieza. Después de que el símbolo haya desaparecido y el horno se haya enfriado lo suficiente, quite los restos.

8. Al finalizar la limpieza, elimine los residuos sobrantes utilizando agua con vinagre.

7.6 Limpieza de la puerta del horno

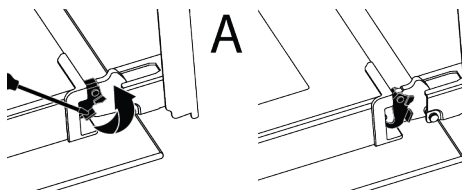
Puede quitar la puerta del horno y los vidrios de la puerta para limpiarlos. La forma de retirar las puertas y ventanas se explica en las secciones "Retirar la puerta del horno" y "Retirar los cristales interiores de la puerta". Después de quitar los cristales interiores de la puerta, límpielos con un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

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

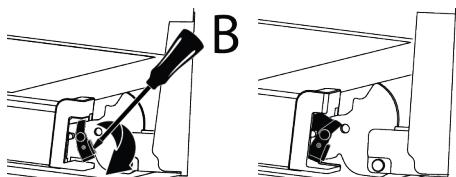
Quitar la puerta del horno

1. Abra la puerta del horno.
2. Abra los clips en el zócalo de la bisagra de la puerta delantera a la derecha y a la izquierda empujándolos hacia abajo como se muestra en la figura.

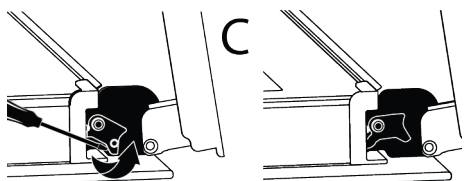
3. Los tipos de bisagras varían como (A), (B), (C) según el modelo del producto. Las siguientes figuras muestran cómo abrir cada tipo de bisagra.
4. El tipo de bisagra (A) está disponible en los tipos de puerta normales.



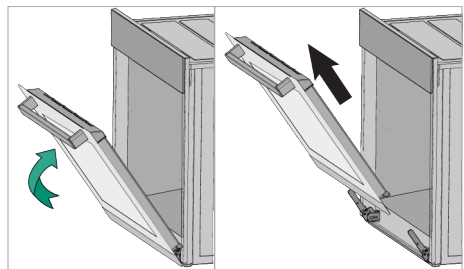
5. (La bisagra tipo B está disponible en los tipos de puerta de cierre suave.



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



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



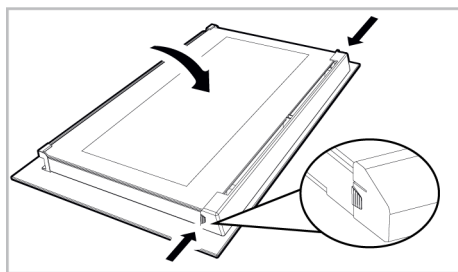
8. Tire de la puerta retirada hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda y retírela.

i Para volver a colocar la puerta, los procedimientos aplicados al 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.

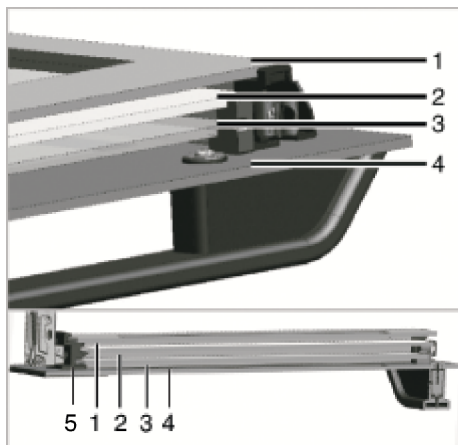
7.7 Retirar el cristal interior de la puerta del horno

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 retírelo.



1 Vidrio interior

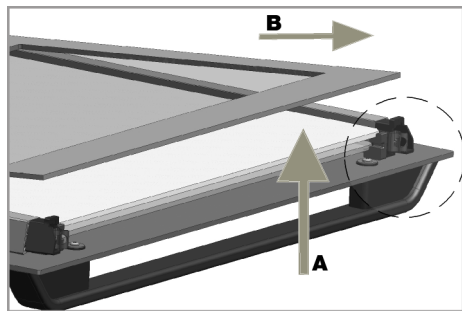
2 El segundo vaso interior

3 Tercer vidrio interior

4 Vidrio exterior

- 5 Ranura de vidrio plástico - Más bajo

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



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



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

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

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



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

ES

7.8 Limpieza de la lámpara del horno

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

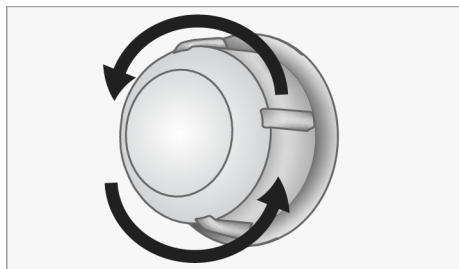
Reemplazar la bombilla del horno

Advertencias generales

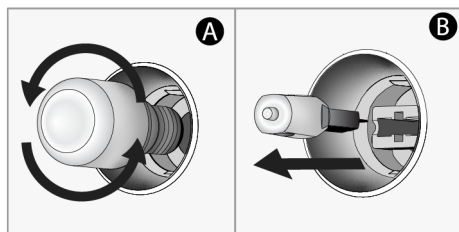
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica antes de cambiar la lámpara del horno, desconecte el producto y espere a que el horno se enfríe. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Este horno se alimenta de una lámpara incandescente de menos de 40 W, de menos de 60 mm de altura, de menos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

Si su horno tiene una bombilla redonda,

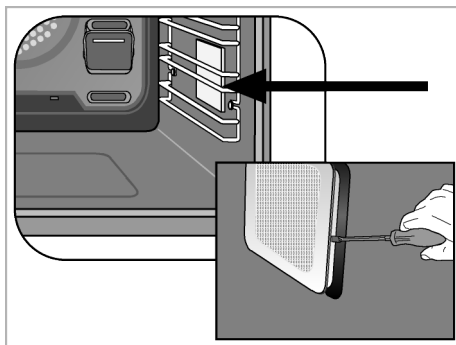
1. Desconecte el aparato de la electricidad.
2. Retire la tapa de cristal girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.



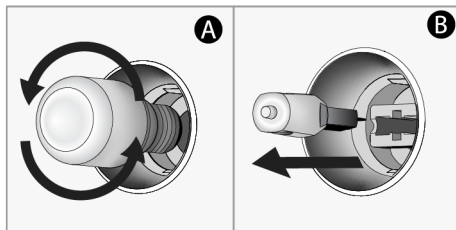
3. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si se trata de un modelo de tipo (B), extráigalo como se muestra en la figura y sustitúyalo por uno nuevo.



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



3. Levante la cubierta de vidrio protector de la bombilla con un destornillador. Quite el tornillo primero, si hay un tornillo en la lámpara cuadrada de su producto.
4. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si se trata de un modelo de tipo (B), extráigalo como se muestra en la figura y sustitúyalo por uno nuevo.



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

8 Solución de problemas

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

El vapor se emite durante el funcionamiento del horno.

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

Aparecen gotas de agua durante la cocción

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

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

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

El producto no funciona.

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

La luz del horno no está encendida.

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

El horno no está calentando.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

