



## Horno empotrado

Manual del usuario



BBIM17400BDS

385441514\_7/ ES/ R.AC/ 07/08/2023 14:15  
7768286752



## ¡Bienvenido!

---

Estimado cliente,

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

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

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. En este manual se indican las condiciones de garantía, el uso y los métodos de resolución de problemas de su producto.

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



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de usuario.



Superficie caliente.

**AVISO**

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Tabla de contenidos

<b>1 Instrucciones de Seguridad.....</b>	<b>4</b>
1.1 Uso Previsto.....	4
1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas.....	4
1.3 Seguridad Eléctrica.....	5
1.4 Seguridad en Transporte.....	7
1.5 Seguridad en la instalación.....	7
1.6 Seguridad de uso.....	7
1.7 Avisos de temperatura.....	8
1.8 Uso de accesorios.....	8
1.9 Seguridad en la cocción.....	9
1.10 Mantenimiento y limpieza Seguridad.....	9
<b>2 Instrucciones medioambientales</b>	<b>10</b>
2.1 Directiva de Residuos.....	10
2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho.....	10
2.2 Información de Embalaje.....	10
2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía.....	10
<b>3 Su aparato.....</b>	<b>12</b>
3.1 Información de Producto.....	12
3.2 Panel de control del producto Introducción y uso.....	12
3.2.1 Panel de control.....	13
3.2.2 Introducción del panel de control del horno.....	13
3.3 Funciones de funcionamiento del horno.....	14
3.4 Accesorios del Producto.....	15
3.5 Uso de los accesorios del producto.....	16
3.6 Especificaciones Técnicas.....	19
<b>4 Primer uso.....</b>	<b>20</b>
4.1 Primer ajuste del temporizador....	20
4.2 Limpieza inicial.....	20
<b>5 Uso del horno.....</b>	<b>21</b>
5.1 Información general sobre el uso del horno.....	21
5.2 Funcionamiento de la unidad de control del horno.....	21
5.3 Ajustes.....	26

<b>6 Información general sobre el horneado.....</b>	<b>30</b>
6.1 Advertencias generales sobre la cocción en el horno.....	30
6.1.1 Pastes y alimentos para el horno.....	31
6.1.2 Carne, pescado y aves de corral.....	34
6.1.3 Parrilla.....	35
6.1.4 Alimentos de prueba.....	36
<b>7 Mantenimiento y limpieza.....</b>	<b>37</b>
7.1 Información General de Limpieza.....	37
7.2 Limpieza de los accesorios.....	39
7.3 Limpieza del panel de control.....	39
7.4 Limpiar el interior del horno (área de cocción).....	39
7.5 Fácil limpieza con vapor.....	39
7.6 Limpieza de la puerta del horno ...	40
7.7 Retirar el cristal interior de la puerta del horno.....	41
7.8 Limpieza de la lámpara del horno	42
<b>8 Solución de problemas.....</b>	<b>43</b>



## 1 Instrucciones de Seguridad

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

- No realice modificaciones técnicas en el producto.



### 1.1 Uso Previsto

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



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

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores, y por 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 conectado el producto, que cumpla con la normativa eléctrica y que separe todos los polos de la red.

- El aparato no debe ser enchufado en la toma de corriente durante la instalación, reparación y transporte.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- Si su producto no tiene cable de alimentación, utilice únicamente el cable de alimentación descrito en el apartado "Especificaciones técnicas".
- No atasque el cable eléctrico debajo y detrás del producto. No ponga un objeto pesado sobre el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- La superficie trasera del horno se calienta cuando está en uso. Los cables de alimentación no deben tocar la superficie posterior, las conexiones pueden estar dañadas.
- No atasques los cables eléctricos en la puerta del horno y no los pases sobre superficies calientes. De lo contrario, el 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.



### 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-

ños menores de 8 años no deben acercarse al aparato sin un adulto.

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



### 1.8 Uso de accesorios

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





## 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.

## 2 Instrucciones medioambientales

### 2.1 Directiva de Residuos

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

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



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

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

### Cumplimiento de Directiva RoHS:

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

### 2.2 Información de Embalaje

El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa medioambiental nacional. No elimine los residuos del embalaje con los residuos domésticos o de otro tipo, llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

### 2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía

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

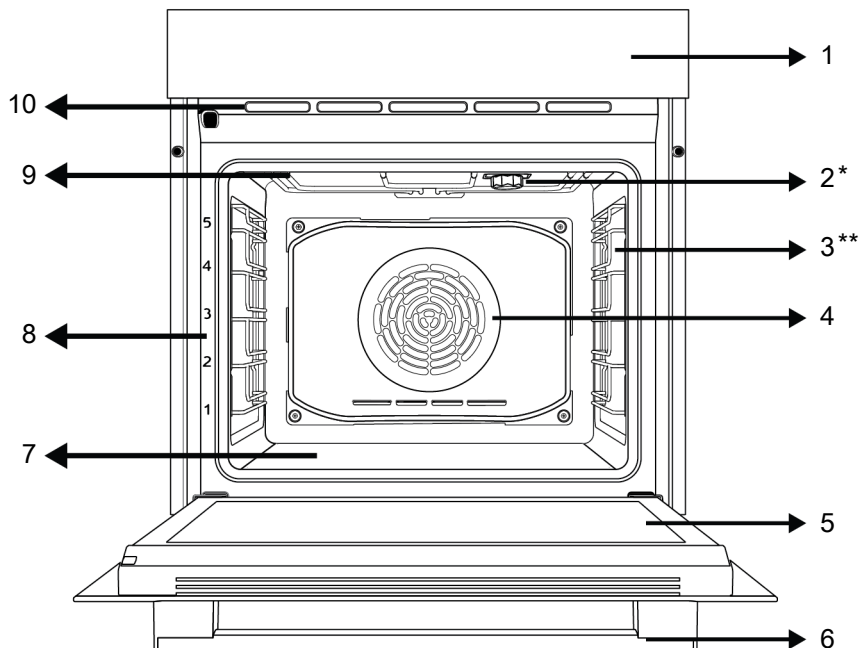
Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- Descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.
- En el horno, utilice recipientes oscuros o esmaltados que transmitan mejor el calor.

- Si se especifica en la receta o en el manual del usuario, precaliente siempre. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- Apague el producto de 5 a 10 minutos antes de la hora de finalización del horneado en horneados prolongados. Puede ahorrar hasta un 20% de electricidad utilizando el calor residual.
- Intenta cocinar más de un plato a la vez en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos cocinas en la rejilla. Además, si cocina sus comidas una tras otra, ahorrará energía porque el horno no perderá su calor.
- No abra la puerta del horno durante la cocción en la función operativa "Calefacción «eco» por ventilador". Si no se abre la puerta, la temperatura interna se optimiza para ahorrar energía en la función operativa "Calefacción «eco» por ventilador", y esta temperatura puede diferir de la que se muestra en la pantalla.

## 3 Su aparato

### 3.1 Información de Producto



1 Panel de control

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

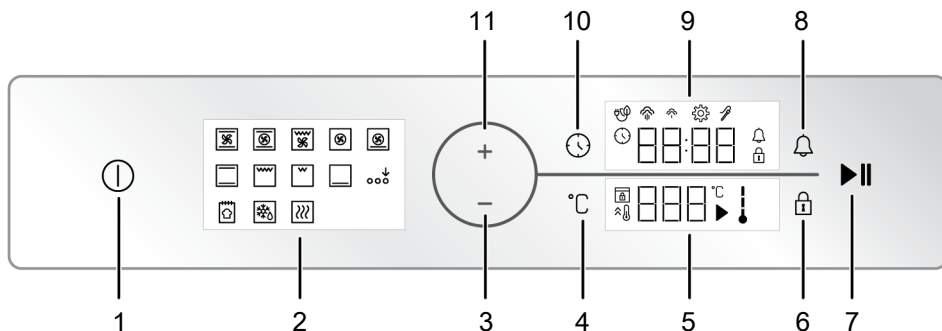
\* Varía según el modelo. Es posible que su producto no esté equipado con una lámpara, o que el tipo y la ubicación de la lámpara difieran de la ilustración.

\*\* 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 Pantalla de la función
- 3 Tecla de disminución
- 4 Tecla de ajuste de la temperatura
- 5 Zona del indicador de temperatura
- 6 Llave de bloqueo de teclas
- 7 Tecla de inicio/parada de cocción
- 8 Tecla de alarma
- 9 Área del indicador de tiempo/duración
- 10 Tecla de tiempo y ajustes
- 11 Tecla de aumento

### 3.2.2 Introducción del panel de control del horno

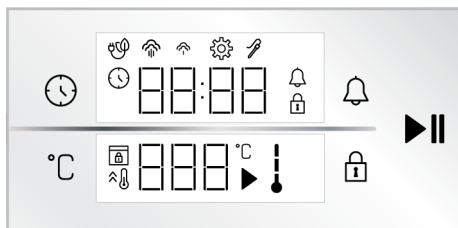
#### Indicador de la temperatura interior del horno

Puede entender la temperatura interior del horno a partir del símbolo de temperatura interior en la pantalla. Cuando se inicia la cocción, el símbolo se ve en la pantalla y cuando la temperatura interior del horno alcanza la temperatura ajustada, cada nivel del símbolo se ilumina.

#### Pantalla de la función

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

#### Zonas indicadoras:



#### Teclas :

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

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

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

 : Símbolo de la sonda de carne \*


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

**Zona del indicador de temperatura :**

 : Símbolo de cocción

 : El símbolo de la temperatura

 : Símbolo de temperatura en el horno










 : Símbolo de calentamiento rápido (booster)






 : Símbolo de bloqueo de la puerta \*

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

### 3.3 Funciones de funcionamiento del horno


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

Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Operando con el ventilador	-	El horno no se calienta. Sólo funciona el ventilador (en la pared trasera). Los alimentos congelados con gránulos se descongelan lentamente a temperatura ambiente, los alimentos cocinados se enfrían. El tiempo necesario para descongelar una pieza entera de carne es más largo que para los alimentos con granos.
	Calentamiento superior e inferior	40-280	La comida se calienta por arriba y por abajo al mismo tiempo. Indicado para tartas, pasteles o tartas y guisos en moldes para horno. La cocción se realiza con una sola bandeja.
	Calentamiento inferior	40-220	Sólo el calentamiento inferior está activado. Es adecuado para alimentos que necesitan dorarse por la parte inferior. Esta función también debe utilizarse para una fácil limpieza con vapor.
	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	40-280	El aire caliente calentado por los calentadores superior e inferior se distribuye igual y rápidamente por el horno con el ventilador. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Calentamiento por ventilador	40-280	El aire caliente calentado por el 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 utilizar esta función en lugar de utilizar "Calentamiento por ventilador" en el rango de 160-220°C. Pero; el tiempo de cocción será ligeramente mayor. El uso de esta función se explica en el apartado "Funcionamiento de la unidad de control del horno".
	Función para pizzas	40-280	El calentador inferior y 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.
	Función de pan	-	Se utiliza para hornear pan. La temperatura y el tiempo ajustados no pueden modificarse.
	Activación de la función extra	-	Se utiliza para activar funciones de funcionamiento que no aparecen al inicio en la pantalla de funciones.

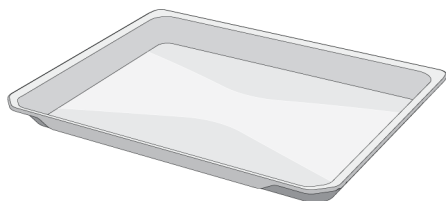
### 3.4 Accesorios del Producto

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

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

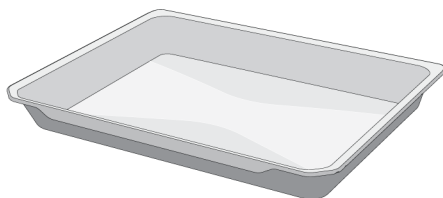
#### Bandeja estándar

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



#### Bandeja honda

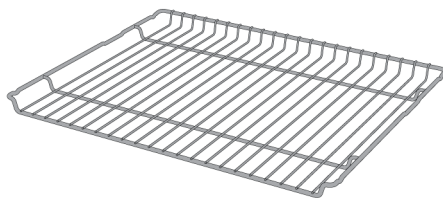
Se utiliza para pasteles, fritura de grandes trozos, comida jugosa o para la recogida de aceites que fluyen al asar.



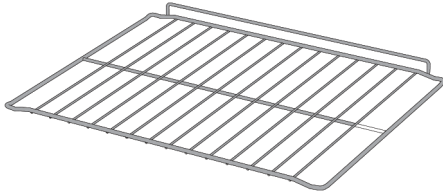
#### Parrilla

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

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



En los modelos sin estantes de alambre :

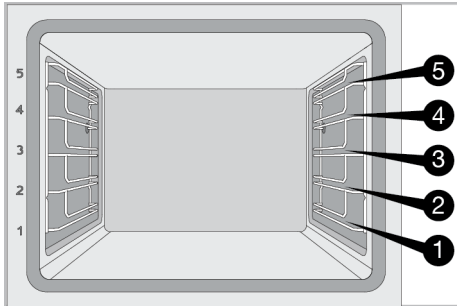


### 3.5 Uso de los accesorios del producto

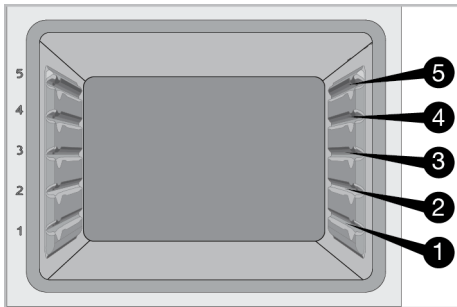
#### Estantes de cocina

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

En los modelos con estantes de alambre :



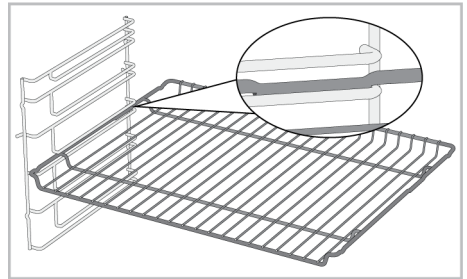
En los modelos sin estantes de alambre :



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

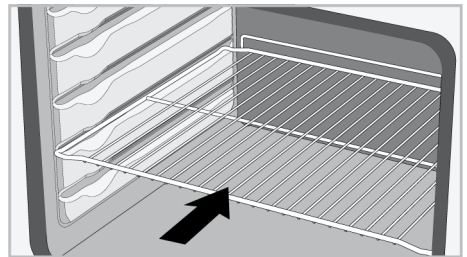
En los modelos con estantes de alambre :

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



En los modelos sin estantes de alambre :

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



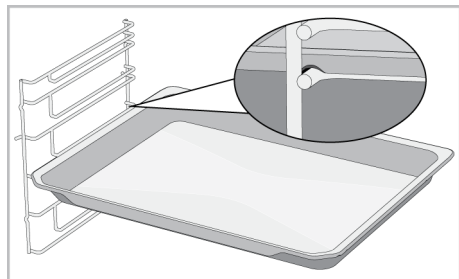
Colocando la bandeja en los estantes de la cocina

En los modelos con estantes de alambre :

También es crucial colocar correctamente las bandejas en los estantes laterales de alambre. Mientras se coloca la bandeja en

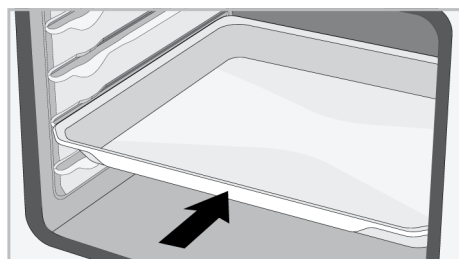


el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la bandeja debe estar fijada en el zócalo de parada de la parrilla de alambre. No debe pasar por encima del punto de parada para entrar en contacto con la pared trasera del horno.



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

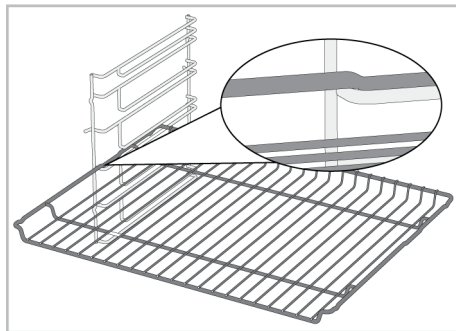
También es crucial colocar las bandejas en los estantes laterales de forma adecuada. La bandeja tiene una dirección al colocarla en la estantería. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente.



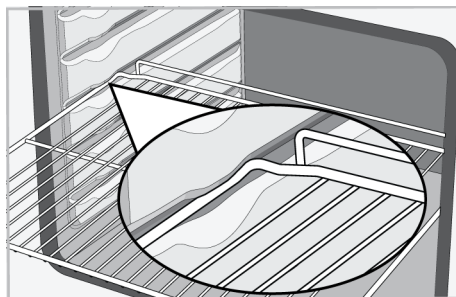
#### Función de parada del grill de alambre

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

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

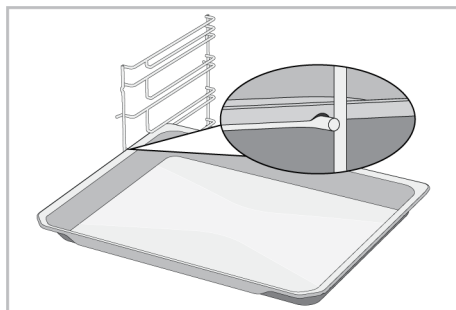


#### En los modelos sin estantes de alambre :



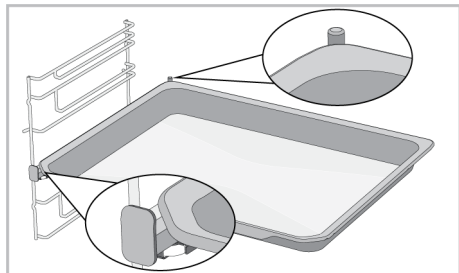
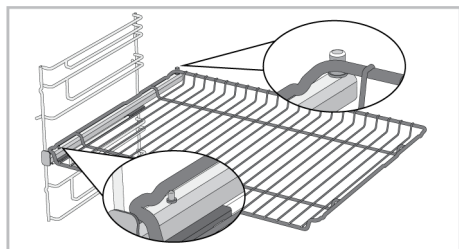
#### Función tope de bandejas - En los modelos con estantes de alambre

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



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

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



### 3.6 Especificaciones Técnicas

Características técnicas generales	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/profundidad) (mm)	595 /594 /567
Dimensiones de la instalación del horno (altura / anchura / profundidad) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Tensión/Frecuencia	220-240 V ~; 50 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Consumo total de energía (kW)	3,3
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-Parrilla baja asistida por ventilador , 4-Calentamiento superior e inferior.



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



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




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

## 4 Primer uso

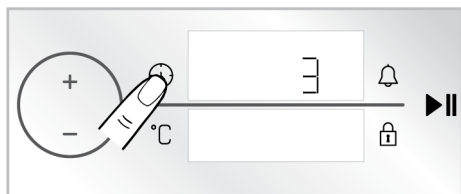
Antes de empezar a utilizar el producto, se recomienda hacer lo que se indica en los siguientes apartados respectivamente.

### 4.1 Primer ajuste del temporizador


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

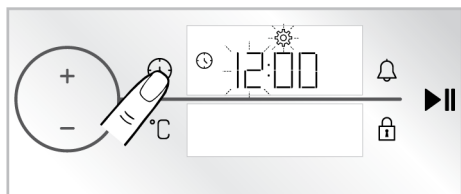
1. Con el horno apagado (mientras la hora del día aparece en la pantalla), toque la tecla  durante unos 3 segundos para activar el menú de ajustes.


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




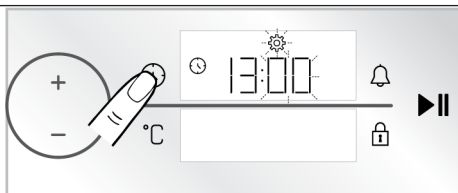
2. Toque la tecla  una vez para activar el campo del temporizador.


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




3. Ajuste la hora del día tocando las teclas **+/-** y active el campo de los minutos tocando la tecla  una vez.

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



4. Toque las teclas **+/-** para ajustar los minutos. Confirme el ajuste tocando la tecla  una vez.

⇒ La hora del día está ajustada y el símbolo  se ilumina continuamente.

**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.

### 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 [► 14]". 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.


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

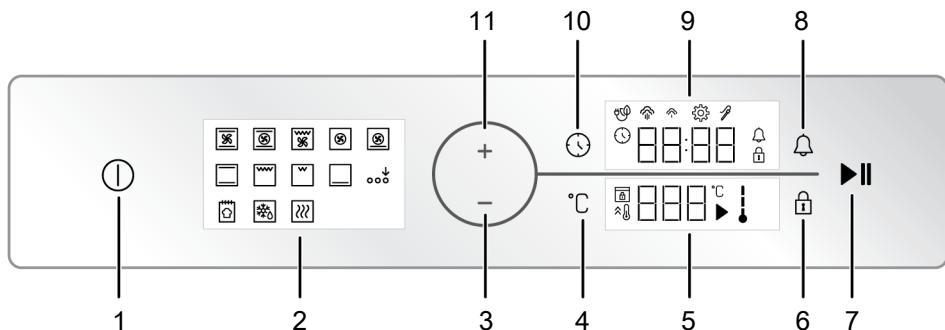
### 5.2 Funcionamiento de la unidad de control del horno

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

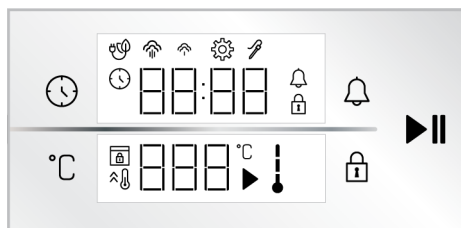
- El tiempo máximo que se puede ajustar para el proceso de horneado es de 5:59 horas. En la función de mantener caliente, este tiempo es de 23:59 horas. En caso de un corte de energía, se cancelan los tiempos de cocción y de horneado preestablecidos.
- Mientras se hace cualquier ajuste, los símbolos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

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

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



- 1 Tecla de encendido/apagado
- 2 Pantalla de la función
- 3 Tecla de disminución
- 4 Tecla de ajuste de la temperatura
- 5 Zona del indicador de temperatura
- 6 Llave de bloqueo de teclas
- 7 Tecla de inicio/parada de cocción
- 8 Tecla de alarma
- 9 Área del indicador de tiempo/duración
- 10 Tecla de tiempo y ajustes
- 11 Tecla de aumento



**Teclas :**

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

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

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

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

**Zona del indicador de temperatura :**

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


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

**Encender el horno**

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





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

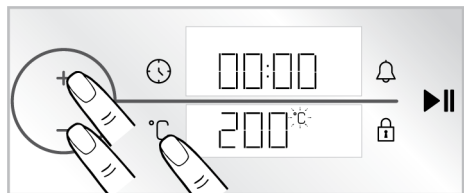
## Apagar el horno


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


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

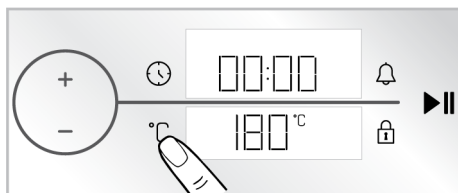
Puede cocinar haciendo un control manual (en su propio control) sin ajustar el tiempo de cocción seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específicas para su comida. En las imágenes se muestra, por ejemplo, la función "Alt-üst\_istma" y los ajustes de 180 °C.


1. Encienda el horno tocando la tecla .
2. Toque la función de funcionamiento que desee activar en la pantalla de funciones.
3. Si la función que desea activar no se encuentra entre las funciones de funcionamiento que aparecen en primer lugar en la pantalla de funciones, puede activar las funciones de funcionamiento de la fila inferior tocando .
4. La temperatura predefinida para la función operativa seleccionada aparece en la pantalla. Toque la tecla  para modificar la temperatura.
  - ⇒ El símbolo parpadea en el indicador de temperatura.
5. Ajuste la temperatura de cocción deseada tocando las teclas 

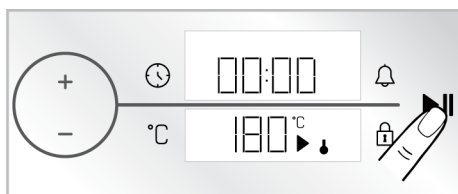




 Si cambia la función de funcionamiento después de haber modificado la temperatura preajustada de la función de funcionamiento, en la pantalla se mostrará la última temperatura ajustada. Sin embargo, si la temperatura seleccionada no se encuentra entre el rango de temperatura de la función operativa seleccionada,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

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



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



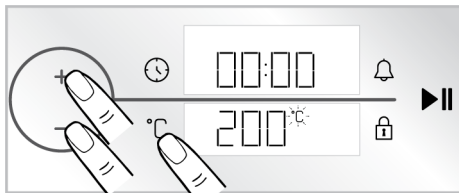
⇒ Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y la temperatura seleccionadas. En la pantalla de temperatura, se muestran los símbolos  y . El tiempo de cocción comienza a contar en la pantalla. A medida que la temperatura del interior del horno alcanza la temperatura establecida, cada etapa del símbolo de temperatura del horno se iluminará. El horno no se apaga automáticamente, ya que la cocción manual se realiza sin ajustar el tiempo de cocción. Tiene que controlar la coc-

ción y apagarla usted mismo. Cuando el horneado se haya completado, toque la tecla ►|| para finalizar el horneado o toque la tecla ⓘ para apagar el horno completamente.

### Hornear ajustando el tiempo de cocción;

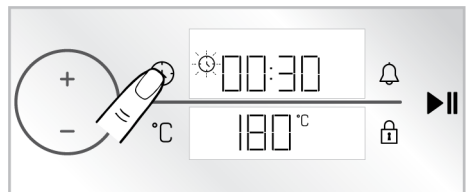
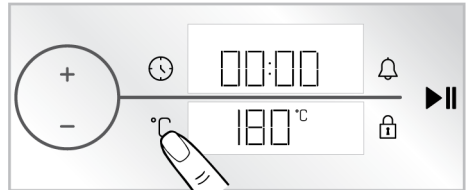
Puede hacer que el horno se apague automáticamente al final del tiempo seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específicas para sus alimentos y ajustando el tiempo de cocción en el temporizador. Como ejemplo, en las imágenes se muestra la función "Alt-üst\_isitma", los ajustes de 180 °C y el tiempo de cocción de 45 minutos.

1. Encienda el horno tocando la tecla "ⓘ".
2. Toque la función de funcionamiento que desee activar en la pantalla de funciones.
3. Si la función que desea activar no se encuentra entre las funciones de funcionamiento que aparecen en primer lugar en la pantalla de funciones, puede activar las funciones de funcionamiento de la fila inferior tocando "ⓘ".
4. La temperatura predefinida para la función operativa seleccionada aparece en la pantalla. Toque la tecla para modificar la temperatura.
  - ⇒ El símbolo parpadea en el indicador de temperatura.
5. Ajuste la temperatura de cocción deseada tocando las teclas + /.



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

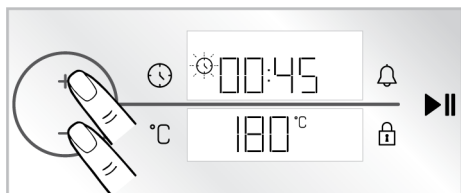
6. Confirme la temperatura ajustada tocando la tecla °C.
  - ⇒ El símbolo se enciende de forma permanente en la pantalla de temperatura.
7. Toque la tecla una vez para el tiempo de cocción.
  - ⇒ El valor de 30 minutos ajustado aparece en la pantalla del temporizador/duración y el símbolo parpadea.





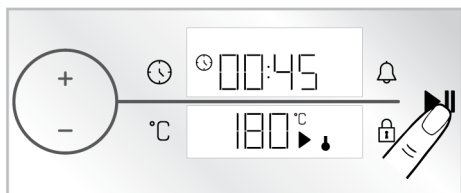
**i** Para ajustar el tiempo de cocción rápidamente, puede activar el tiempo de cocción como 30 minutos pulsando el mando de control del horno o tocando la tecla después de que la función de funcionamiento y la temperatura estén ajustadas, y puede cambiar el tiempo girando el mando de control del horno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

8. Ajuste el tiempo de cocción con las teclas / . Confirme el ajuste tocando la tecla ⌚.



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

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



⇒ Su horno comienza a funcionar inmediatamente a la función y temperatura seleccionadas y la cuenta atrás del tiempo de cocción aparece en la pantalla. En la pantalla de temperatura, se muestran los símbolos y . A medida que la temperatura del interior del horno alcanza la temperatura establecida, cada etapa del símbolo de temperatura del horno se iluminará. Cuando se

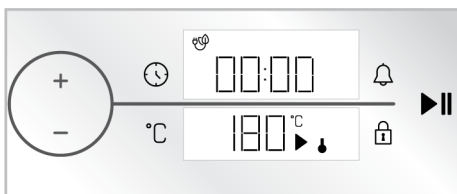
completa el tiempo de cocción, aparece el texto "Fin" en la pantalla de temperatura, el temporizador emite una advertencia audible y la cocción se detiene.

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

### Calfacción «eco» por ventilador

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

1. Encienda el horno tocando la tecla "".
2. Toque y mantenga la función de operación "" en la pantalla de funciones durante 3 segundos.
  - ⇒ En la pantalla aparece una cuenta atrás de 3-2-1. Cuando termina la cuenta atrás, aparece el símbolo en la pantalla del temporizador/duración y se activa la función "".



3. Puede cambiar la temperatura establecida y ajustar el tiempo de horneado como se ha descrito en los apartados anteriores. A continuación, puede empezar a hornear.
  - ⇒ En el modo "", la lámpara se enciende más corto que la otra función de horneado debido al ahorro de energía mientras se hornea.

## **Función de pan**

Su horno tiene un "" definido específicamente para la elaboración de pan. Los ajustes de temperatura y tiempo de la función son inalterables.

### **Ingredientes**

- 500 g de harina
- 15 g de azúcar
- 10 g de levadura instantánea
- 10 g de aceite de girasol
- 8 g de sal
- 300 ml de agua (35°C)

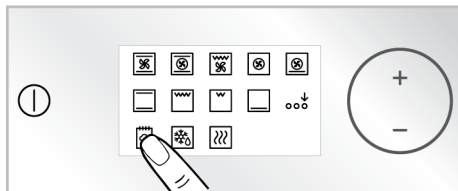
### **Para la parte superior de la masa**

- 2 cucharaditas de aceite de girasol

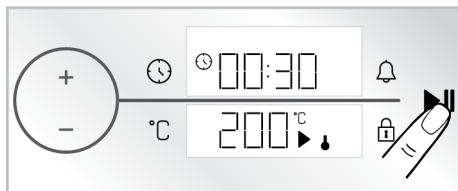
### **Preparación**

1. Tamice la harina en un recipiente profundo. Añada el azúcar a la harina y mézclela de forma homogénea.
2. Haga un pozo en el centro de la harina, añada la levadura, la sal y el aceite de girasol. El agua caliente se vierte gradualmente, empezando por los lados del recipiente.
3. Amasar la masa a mano o en una amasadora durante unos 10-15 minutos.
4. Gire la masa amasada varias veces con la mano y colóquela en un recipiente. Aplique 1 cucharadita de aceite de girasol sobre la masa y cúbrala con film transparente para que entre en contacto con la masa.
5. Después de cubrir la masa con film transparente, cúbrala con un paño grueso y déjela fermentar a temperatura ambiente.
6. Ponga su masa, que ha sido fermentada durante 60 minutos, sobre la encimera y dóblela 4-5 veces para eliminar el aire de su interior. Aplique 1 cucharadita de aceite de girasol sobre la masa y cúbrala con film transparente para que entre en contacto con la masa. Deje que la masa suba otros 30 minutos a temperatura ambiente.

7. Coloque la bandeja del horno en el tercer estante de su horno.
8. Encienda el horno tocando la tecla "".
9. Active las funciones operativas de la fila inferior tocando el "Ek fonksiyon etkinleştirme" en la pantalla de funciones.
10. Toque "" en la pantalla de funciones.




11. Inicie la cocción tocando la tecla.



12. Al final del tiempo de cocción, se emite un aviso sonoro durante un minuto. Si se toca la tecla, el horno se apagará. Si se toca cualquier tecla que no sea ésta, el aviso sonoro se detiene.

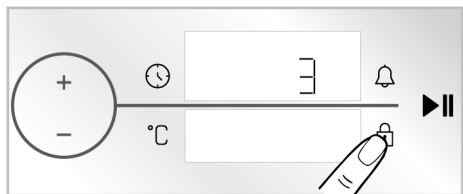
## **5.3 Ajustes**

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



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



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

### Desactivar el bloqueo de teclas

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


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

### Ajustar la alarma

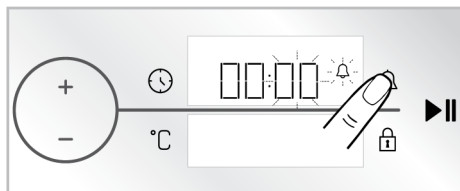
También puede utilizar la unidad de control del producto para cualquier aviso o recordatorio que no sea el de la cocción. El despertador no tiene ningún efecto sobre el funcionamiento del horno. Se utiliza para fines de advertencia. Por ejemplo, puede utilizar el reloj despertador cuando quiera girar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


terminada. Tan pronto como la hora establecida haya expirado, el temporizador le da una advertencia sonora.


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

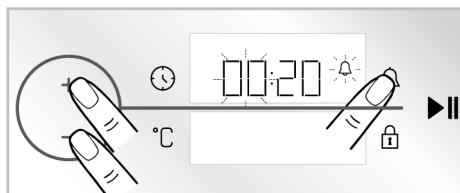
1. Toque la tecla  una vez para ajustar el período de alarma.

⇒ El campo y el símbolo de los minutos comienzan a parpadear en la pantalla del temporizador/duración.




2. Ajuste primero los minutos tocando las teclas / y active el campo del temporizador tocando la tecla  una vez.

3. Ajuste la hora tocando las teclas **+/-**. Toque la tecla  de nuevo para confirmar el ajuste.



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

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



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 restablecer el periodo de alarma.

⇒ El símbolo comienza a parpadear en la pantalla del temporizador/duración.

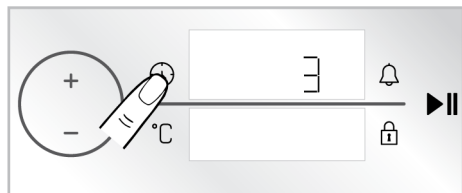
2. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda hasta que la hora de la alarma llegue a "00:00".

### Ajuste del volumen

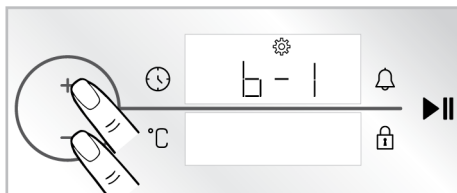
Puede ajustar el volumen de su unidad de control. Su horno debe estar apagado para realizar este ajuste.

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

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

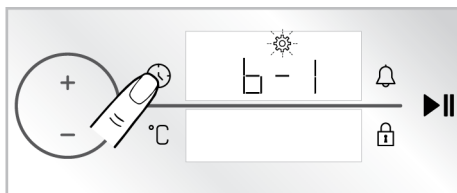


2. Toque las teclas / hasta que aparezca "b-1" o "b-2" en la pantalla del temporizador/duración.



3. Active el ajuste de volumen tocando la tecla de nuevo.

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



4. Ajuste el tono deseado tocando las teclas / .

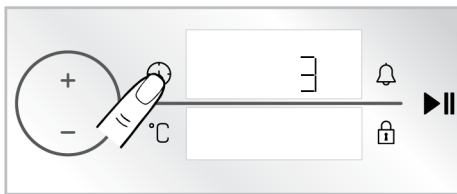
5. Confirme el tono ajustado tocando de nuevo la tecla o pulsando una vez el mando del horno.

### Ajuste del brillo de la pantalla

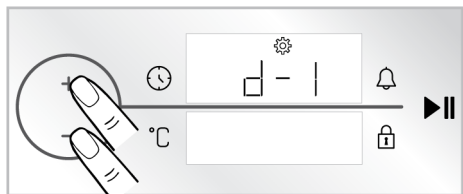
Puede cambiar el brillo de la pantalla de la unidad de control. Su horno debe estar apagado para realizar este ajuste.

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

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

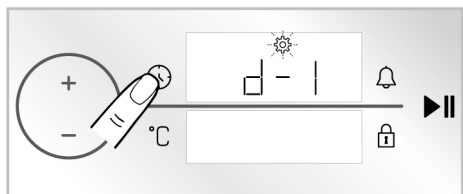


2. Toque las teclas / hasta que aparezca "d-1", "d-2" o "d-3" en la pantalla del temporizador/duración.



3. Active el ajuste de brillo tocando la tecla ☀ de nuevo.

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



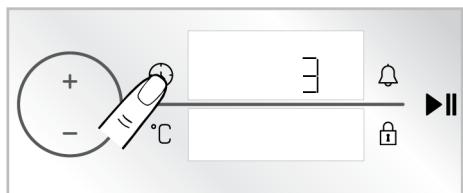
4. Ajuste el periodo deseado tocando las teclas +/-.
5. Confirme el brillo tocando de nuevo la tecla o pulsando una vez el mando del horno.

### Ajustar la función de precalentamiento rápido (Booster)

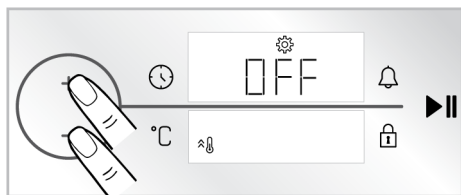
Puede hacer funcionar el horneado de su producto automáticamente con la función de precalentamiento rápido. Para ello, debe activar el ajuste de precalentamiento rápido. Su horno debe estar apagado para realizar este ajuste.

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

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

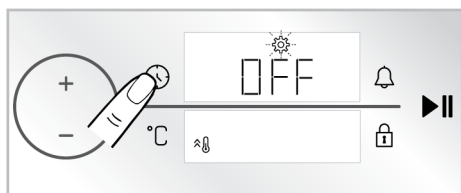


2. Toque los botones / hasta que aparezca el símbolo y "OFF" en la pantalla.

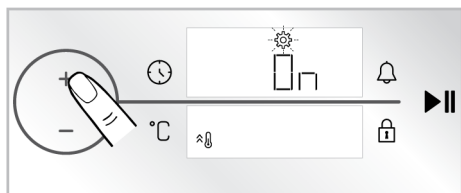


3. Active el ajuste de precalentamiento rápido (booster) tocando la tecla.

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



4. Tocando la tecla "OFF" ajuste a "ON" en la pantalla.



5. Confirme el ajuste de precalentamiento rápido (booster) tocando de nuevo la tecla.

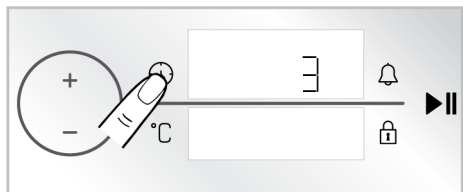
**i** Puede desactivar el ajuste de precalentamiento rápido con el mismo procedimiento. Girando el ajuste a "OFF" puede cancelar el ajuste de precalentamiento rápido.

### Cambiar la hora del día

Para cambiar la hora del día que ha ajustado previamente,

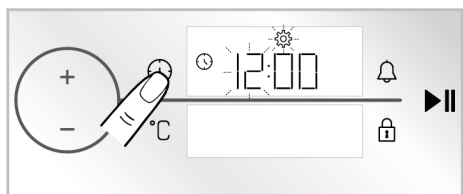
1. Con el horno apagado (mientras la hora del día aparece en la pantalla), toque la tecla durante unos 3 segundos para activar el menú de ajustes.

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



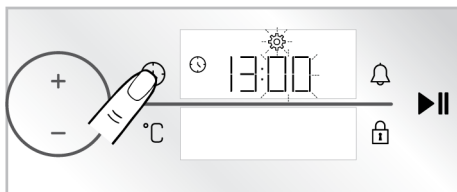
2. Toque la tecla una vez para activar el campo del temporizador.

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



3. Ajuste la hora del día tocando las teclas  $+$ / $-$  y active el campo de los minutos tocando la tecla  $\odot$  una vez.

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



4. Toque las teclas  $+$ / $-$  para ajustar los minutos. Confirme el ajuste tocando la tecla  $\odot$  una vez.

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

## 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.	Calentamiento por ventilador	2	200 ... 220	60 ... 80
Pollo frito (1,8-2 kg)	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Función "3D"	2	15 mins. 250/ max, después 190	60 ... 80
Pavo (5,5 kg)	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	1	25 mins. 250/ max, después 180 ... 190	150 ... 210

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

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

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

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

### 6.1.3 Parrilla

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

#### Advertencias generales

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

#### 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

#### 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.

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

## Parrilla

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

Se recomienda precalentar durante 5 minutos toda la comida a la parrilla.  
Dé la vuelta a las piezas de comida después de la mitad del tiempo total de asado.

## 7 Mantenimiento y limpieza

### 7.1 Información General de Limpieza

#### Advertencias generales

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

## **Inox - superficies inoxidables**

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

## **Superficies esmaltadas**

- Después de cada uso, limpie las superficies esmaltadas con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- Si el aparato tiene una función de limpieza con vapor fácil, puede realizar una limpieza con vapor fácil para la suciedad ligera no permanente. (ver "Fácil limpieza con vapor [► 39]".)
- Para las manchas difíciles, se puede utilizar un limpiador para hornos y parrillas recomendado en el sitio web de la marca de su producto y un estropajo que no raye. No utilice un limpiador de horno externo.
- El horno debe enfriarse antes de limpiar la zona de cocción. La limpieza en superficies calientes puede crear un riesgo de incendio y dañar la superficie del esmalte.

## **Superficies catalíticas**

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

## **Las superficies de vidrio**

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato usando detergente para platos, agua tibia y un paño de microfibra específico para superficies de vidrio y séquelo con un paño de microfibra seco.
- Si hay restos de detergente después de la limpieza, límpielo con agua fría y séquelo con un paño de microfibra limpio y seco. Los restos de detergente pueden dañar la superficie del cristal la próxima vez.
- En ningún caso se deben limpiar los residuos secos de la superficie de cristal con cuchillos de sierra, lana metálica o utensilios similares para rascar.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- Si la superficie está muy sucia, aplique el producto de limpieza sobre la mancha con una esponja y espere mucho tiempo para que actúe correctamente. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

## Las piezas de plástico y las superficies pintadas

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

## 7.2 Limpieza de los accesorios

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

## 7.3 Limpieza del panel de control

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

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

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

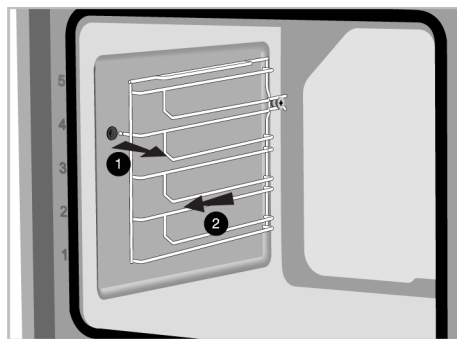
## Limpieza las paredes laterales del horno

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

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

### Para quitar los estantes de rejilla laterales:

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



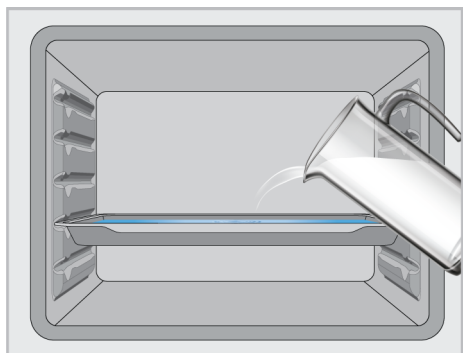
3. Para volver a colocar los estantes, los procedimientos aplicados al retirarlos deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente.

## 7.5 Fácil limpieza con vapor

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

1. Retire todos los accesorios del interior del horno.

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



- Ponga el horno en el modo de funcionamiento "Calentamiento inferior" y hágalo funcionar a 100°C durante 20 minutos.

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



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

(Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.) Después de la condensación en el interior del horno, puede producirse un charco o humedad en el canal de la piscina bajo el horno. Limpie este canal de la piscina con un paño húmedo después de su uso y séquelo.



## 7.6 Limpieza de la puerta del horno

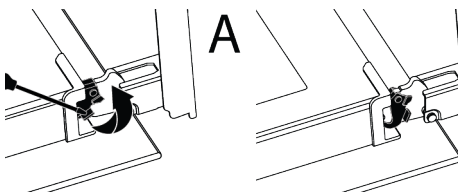
Puede quitar la puerta del horno y los vidrios de la puerta para limpiarlos. La forma de retirar las puertas y ventanas se explica en las secciones "Retirar la puerta del horno" y "Retirar los cristales interiores de la puerta". Después de quitar los cristales interiores de la puerta, límpielos con un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



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

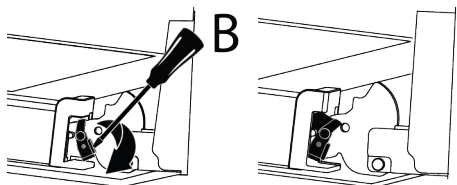
### Quitar la puerta del horno

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

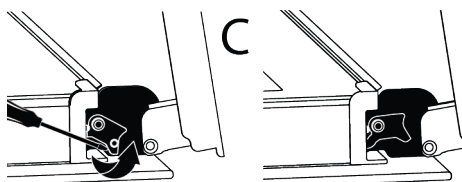




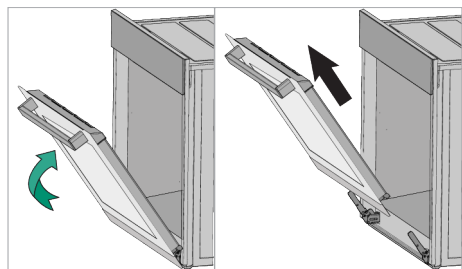
5. (La bisagra tipo B está disponible en los tipos de puerta de cierre suave.



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



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



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

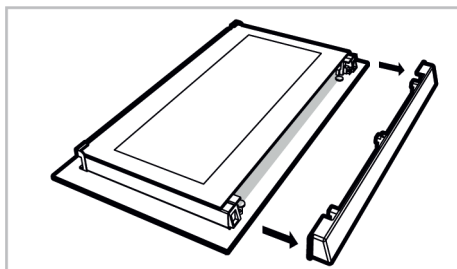
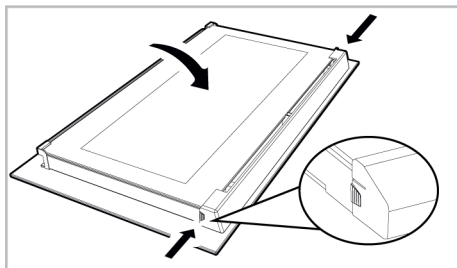
**i** Para volver a colocar la puerta, los procedimientos aplicados al retirar la deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente. Al instalar la puerta, asegúrese de cerrar las abrazaderas en el zócalo de la bisagra.

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

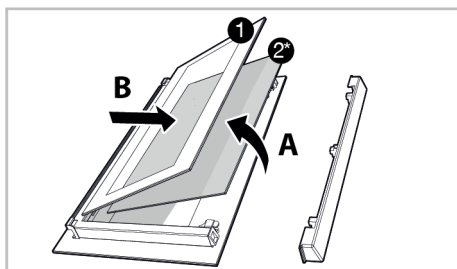
El vidrio interior de la puerta frontal del producto puede ser retirado para su limpieza.

1. Abra la puerta del horno.

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



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



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

4. Si el aparato tiene un vidrio interior (2), repita el mismo proceso para desprenderlo (2).
5. El primer paso para reagrupar la puerta es volver a montar el cristal interior (2). Coloque el borde biselado del vaso para que se encuentre con el borde biselado

de la ranura de plástico. (Si el aparato tiene un cristal interior). El vidrio interior (2) debe ser fijado a la ranura de plástico más cercana al vidrio interior (1).

6. Al volver a montar el cristal interior (1), preste atención a colocar la cara impresa del cristal en el cristal interior. Es crucial colocar las esquinas inferiores del vidrio interior (1) para que se encuentren con las ranuras de plástico inferiores.
7. Empuje el componente de plástico hacia el marco hasta que se oiga un "clic".

### 7.8 Limpieza de la lámpara del horno

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

#### Reemplazar la bombilla del horno

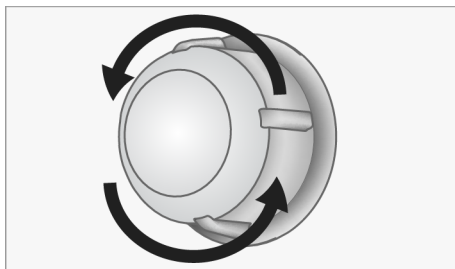
##### Advertencias generales

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

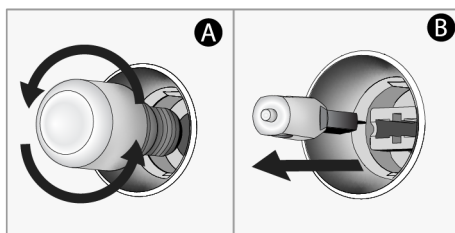
- La bombilla utilizada en este aparato no es adecuada para su uso en la iluminación de las habitaciones del hogar. El propósito de esta bombilla es ayudar al usuario a ver la comida.
- Las lámparas utilizadas en este producto deben soportar condiciones físicas extremas, como temperaturas superiores a 50 °C.

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

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



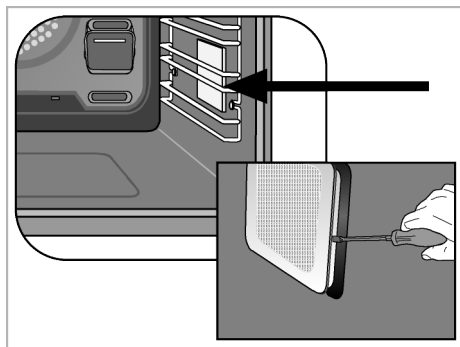
3. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si se trata de un modelo de tipo (B), extráigalo como se muestra en la figura y sustitúyalo por uno nuevo.



4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

#### Si el horno tiene una bombilla cuadrada,

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



3. Levante la cubierta de vidrio protector de la bombilla con un destornillador. Quite el tornillo primero, si hay un tornillo en la lámpara cuadrada de su producto.

## 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.

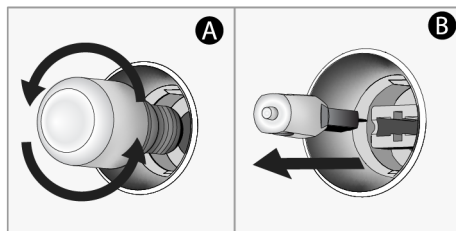
### Los sonidos metálicos se escuchan mientras el producto se calienta y se enfría.

- 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.

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.

- Es posible que el aparato no esté enchufado a la toma de corriente (con toma de tierra). >>> Compruebe si el aparato está conectado a la toma de corriente.
- (Si hay temporizador en su aparato) Las teclas del panel de control no funcionan. >>> Si su producto tiene una cerradura de llave, el bloqueo de llave puede estar activado, desactive el bloqueo de llave.

### La luz del horno no está encendida.

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

### El horno no está calentando.

- El horno no puede ajustarse a una función y/o temperatura de cocción específica. >>> Ajuste el horno a una función y/o temperatura de cocción específica.
- En los modelos con temporizador, el tiempo no se ajusta. >>> Ajustar la hora.

- No hay electricidad. >>> Asegúrese de que la red eléctrica está operativa y compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cambie los fusibles o reactívelos.
- La puerta del horno puede estar abierta. >>> Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada. Si la puerta del horno permanece abierta durante más de 5 minutos, el ajuste de tiempo realizado para la cocción se cancela y las resistencias no funcionan.

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

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

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

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