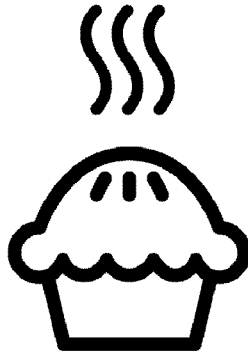




Horno empotrado

Manual del usuario



BBIS13400XMSWE



ES

385.4414.03/R.AB/8.11.2021/8-6

7768287823

Estimado cliente,

Por favor, lea este manual antes de usar el aparato.

Beko Gracias por elegir el aparato. 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 aparato y guárdelo como referencia. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. Siga las instrucciones, teniendo en cuenta toda la información y las advertencias indicadas en el manual de usuario.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de instrucciones. 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.

El manual de instrucciones contiene los siguientes símbolos:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.

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



Peligro que puede provocar quemaduras por contacto con superficies calientes.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de instrucciones.



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

TABLA DE CONTENIDOS

1 Instrucciones de seguridad 4

| | |
|---|----|
| Propósito del uso | 4 |
| Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas | 5 |
| Seguridad eléctrica..... | 6 |
| Seguridad en el transporte..... | 7 |
| Seguridad de la instalación | 8 |
| Seguridad de uso..... | 8 |
| Advertencias sobre la temperatura | 9 |
| Uso de accesorios | 9 |
| Seguridad en la cocina | 9 |
| Sistema de vapor | 10 |
| Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza..... | 11 |

2 Instrucciones medioambientales 13

| | |
|--|----|
| Regulación en materia de residuos..... | 13 |
| Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil | 13 |
| Eliminación del material de embalaje..... | 13 |
| Recomendaciones para el ahorro de energía | 13 |

3 Su aparato 15

| | |
|--|----|
| Información sobre el aparato..... | 15 |
| Introducción y uso del panel de mandos del aparato | 16 |
| Control del horno | 16 |
| Funciones de funcionamiento del horno .. | 18 |
| Accesorios del aparato | 21 |
| Uso de accesorios del aparato | 23 |
| Especificaciones técnicas | 26 |

4 Primer uso 27

| | |
|--|----|
| El primer ajuste de la primera vez | 27 |
| Primera limpieza..... | 27 |

5 Cómo usar el horno 29

| | |
|--|----|
| Información general sobre el uso del horno | 29 |
| Funcionamiento de la unidad de control del horno | 29 |
| Cocción al vapor | 35 |
| Ajustes | 37 |

6 Información general sobre la cocción 43

| | |
|--|----|
| Advertencias generales sobre la cocción en el horno..... | 43 |
| Pasteles y alimentos para el horno..... | 43 |
| Carne, pescado y aves de corral..... | 47 |
| Parrilla | 48 |
| Cocción asistida por vapor..... | 49 |
| Alimentos de prueba..... | 50 |

7 Mantenimiento y cuidados52

| | |
|--|----|
| Información general de limpieza..... | 52 |
| Limpieza de los accesorios..... | 53 |
| Limpiar el panel de control | 53 |
| Limpiar el interior del horno (área de cocción) | 54 |
| Limpieza a vapor | 54 |
| Limpiar la puerta del horno..... | 55 |
| Quitar el vidrio interior de la puerta del horno | 57 |
| Limpiar la bombilla del horno..... | 58 |

8 Solución de problemas 60

1 Instrucciones de seguridad

- Esta sección contiene instrucciones de seguridad que ayudarán a prevenir cualquier riesgo de lesiones personales o daños materiales.
 - Si el aparato se transfiere a otra persona o se utiliza de segunda mano, el manual de instrucciones, las etiquetas del aparato, otros documentos pertinentes y los accesorios deben entregarse con el aparato.
 - Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
 - El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
 - **⚠** Haga que los trabajos de instalación y reparación sean realizados siempre por el fabricante, el servicio autorizado o la persona indicada por el importador.
 - **⚠** Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales.
 - **⚠** No intente reparar o sustituir ninguna pieza del aparato a menos que esté claramente especificado en el manual de instrucciones.
 - **⚠** No realice modificaciones técnicas en el aparato.
- ⚠ Propósito del uso**
- Este aparato está diseñado para uso en el hogar. No es adecuado para uso comercial.
 - No utilice el aparato en jardines, balcones u otros entornos exteriores. El electrodoméstico está destinado a ser utilizado en las áreas de cocina del hogar y del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
 - Este aparato es adecuado para su uso en altitudes de hasta 2500 metros.
 - **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 aparato no debe utilizarse para calentar,

calentar platos, colgar toallas o ropa en el mango para su secado.

Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las 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.
- (Si su producto tiene un enchufe) Para la seguridad de los niños, desconecte el enchufe y deje el aparato inoperante antes de desecharlo.



Seguridad eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato debe estar en un lugar de fácil acceso (donde no se vea afectado por la llama de la estufa). Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, conmutador, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el aparato, de acuerdo con la normativa eléctrica y separando 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 un cable de alimentación) Utilice únicamente el cable de conexión especificado en la sección "Especificaciones técnicas".
- No atasque el cable de alimentación debajo y detrás del aparato. No ponga un objeto pesado en el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- Mientras el horno está funcionando, su superficie posterior también se calienta. Los cables de alimentación no deben tocar la superficie posterior, las conexiones pueden estar dañadas.
- No atasque los cables eléctricos en la puerta del horno y páselos sobre superficies calientes. Puede provocar un cortocircuito en la cámara de cocción y que

ésta se incendie al fundirse el cable.

- Utilice sólo el cable original. No utilice cables o alargadores cortados o dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un fabricante, un servicio autorizado o una persona que deberá ser especificada por la empresa importadora, a fin de 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 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.

Para desenchufar, no sujete el cable, siempre sujete el enchufe.

- Asegúrese de que el enchufe del aparato esté bien conectado a la toma de corriente para evitar la formación de arcos eléctricos.



Seguridad en el transporte

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- El aparato es pesado, cargue el aparato con al menos dos personas.
- No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
- No coloque otros objetos sobre el aparato y llévelo en posición vertical. El aparato no debe transportarse si hay agua en él. Puede ser transportado después de que la descarga de agua se haya completado.
- 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 removibles 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.



Seguridad de 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 todos los conductos de ventilación abiertos alrededor del aparato.
- Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de puertas decorativas.



Seguridad de uso

- Asegúrese de que el aparato se apaga después de cada uso.
- Si no utiliza el aparato 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 aparato sin el vidrio de la puerta principal o con el vidrio roto.
- No se suba al aparato para alcanzar algo o por cualquier otra razón.
- No utilice el aparato en situaciones que puedan afectar a su juicio, como la ingesta de drogas y/o el consumo de alcohol.
- 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 aparato, no cuelgue toallas, guantes o textiles similares.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven y se aprietan al abrir y cerrar la puerta. Al abrir/cerrar la

puerta, no sujete la pieza con las bisagras.

Advertencias sobre la temperatura

- **ADVERTENCIA:** Mientras el aparato esté funcionando, las partes expuestas se calentarán. No toque el aparato ni los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato sin un adulto.
- No coloque materiales inflamables/explosivos cerca del aparato, ya que los bordes estarán calientes mientras esté funcionando.
- Como el vapor puede ser exhalado, manténgase alejado mientras abre la puerta del horno. El vapor puede quemar la mano, la cara y/o los ojos.
- El aparato puede estar caliente durante su uso. No toque los compartimentos calientes, las partes interiores del horno, los elementos calefactores, etc.
- Cuando coloque alimentos en el horno caliente, retire los alimentos, etc., utilice

siempre guantes de cocina resistentes al calor.

Uso de accesorios

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

Seguridad en la cocina

- Tengan cuidado cuando usen alcohol en la comida. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede incendiarse cuando se expone a superficies calientes, provocando un incendio.
- 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 mantenga la comida en el horno por más de una hora antes y después

de la cocción. De lo contrario, puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades.

- No caliente latas cerradas y tarros de cristal. La presión acumulada puede causar que el frasco reviente.
- 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 los trozos excesivos de papel antigrasa que cuelgan del accesorio o del recipiente para evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores 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 de cocción, placas o papel de aluminio directamente en la parte inferior del horno. El calor acumulado puede dañar la base 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.



Sistema de vapor

- En la cocina asistida por vapor, la apertura de la puerta puede provocar la salida de vapor, creando un riesgo de quemaduras. Tenga cuidado al abrir la puerta.
- No utilice agua destilada o filtrada. Utilice sólo aguas preparadas. No utilice soluciones inflamables, alcohólicas o de partículas sólidas en lugar de agua.
- Si la humedad permanece en el horno después de la cocción asistida por vapor, puede causar corrosión. Deje que el horno se seque después de la cocción. No guarde alimentos húmedos

- en el horno durante mucho tiempo.
- No utilice accesorios que puedan corroerse con el vapor mientras cocina.
 - Tenga cuidado de no derramar agua en la superficie del horno o en superficies no deseadas al retirar o colocar el tanque de agua.
 - Cuando retire los alimentos después de la cocción al vapor, el líquido caliente puede fluir de los accesorios, tenga cuidado.
 - Cuando se cocina con vapor, se recomienda añadir tanta agua como la cantidad que haya en la mesa de cocción.



Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza

- 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. Hay un riesgo de descarga eléctrica!
- No limpie el aparato con limpiadores de vapor, ya que esto puede causar 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 operación de las funciones.
- Después de cada cocción asistida por vapor, el agua restante en el tanque de agua debe ser drenada y el tanque de agua debe ser limpiado. El uso del agua que queda en la cámara en la siguiente cocción crea problemas en términos de higiene.
- No lavar el depósito de agua en el lavavajillas. Limpie el tanque de agua con un paño húmedo limpio, séquelo con un paño seco y guárdelo así. Nunca seque el tanque en el horno.
- Para la cal que se puede formar en el tanque de agua,

- se colocan 200 cc de agua y 1 cucharadita de sal de limón en el tanque y se deja durante 1 hora. Luego, se lava con abundante agua y se seca. Se recomienda aplicar este procedimiento cada 4-5 usos.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácidos o cloruros para limpiar la base del horno. No limpie la cal que pueda haber en la base del horno raspando. De lo contrario, la base del aparato se dañará.
 - Dependiendo de la frecuencia de las operaciones de cocción asistida por vapor y de la dureza del agua utilizada, pueden aparecer manchas de cal en la base del horno.
 - Se recomienda limpiar el interior del horno con agua con vinagre y un paño para las manchas de cal que puedan aparecer en el chasis después de la cocción asistida con vapor.

2 Instrucciones medioambientales

Regulación en materia de residuos

Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

La eliminación adecuada del aparato usado ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento de la directiva RoHS:

El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar

seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

Recomendaciones para el ahorro de energía

La información sobre la eficiencia energética de acuerdo con la UE 66/2014 se puede encontrar en la ficha del producto proporcionada con el producto. Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

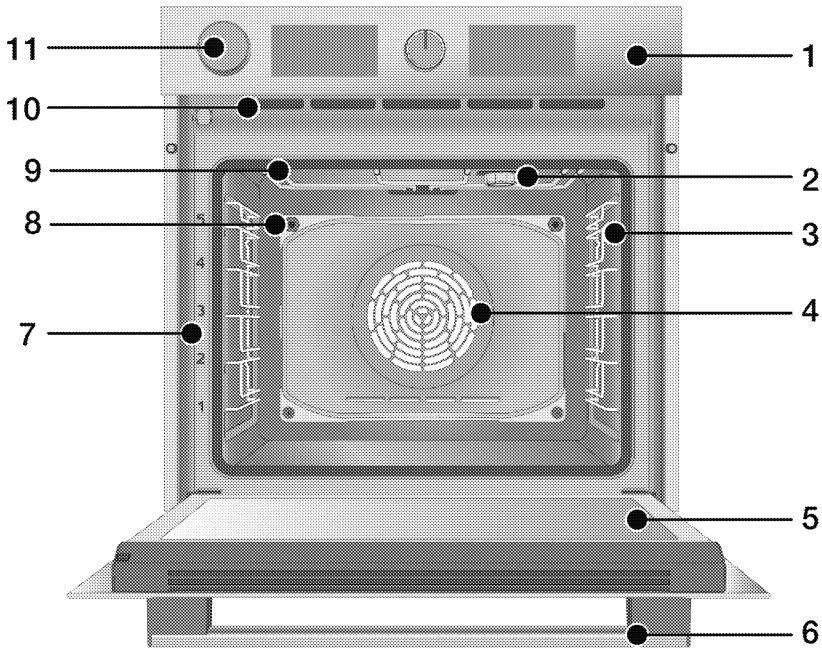
- Descongele la comida congelada antes de cocinarla.
- En el horno, utilice recipientes oscuros o esmaltados que transmitan mejor el calor.
- Apagar el aparato 5 a 10 minutos antes del final de la cocción para una cocción prolongada. Ahora puede ahorrar hasta un 20% de electricidad usando el calor.
- Si se especifica en la receta o en el manual de instrucciones, precaliente siempre. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- No abra la puerta del horno durante la cocción en la función operativa "Calefacción «eco» por ventilador". Si la puerta no se abre, 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.

- Intenta cocinar más de un plato a la vez en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos recipientes de cocción en el estante

de rejilla. Además, si cocina sus comidas una tras otra, ahorrará energía porque el horno no perderá su calor.

3 Su aparato

Información sobre el aparato



- 1 Panel de control
- 2 Bombilla*
- 3 Estantes de rejilla**
- 4 Motor del ventilador (detrás de la placa de acero)
- 5 Puerta
- 6 Asa
- 7 Posiciones de estante
- 8 Orificio de salida de vapor
- 9 Calentador superior
- 10 Los agujeros de ventilación
- 11 Depósito de agua

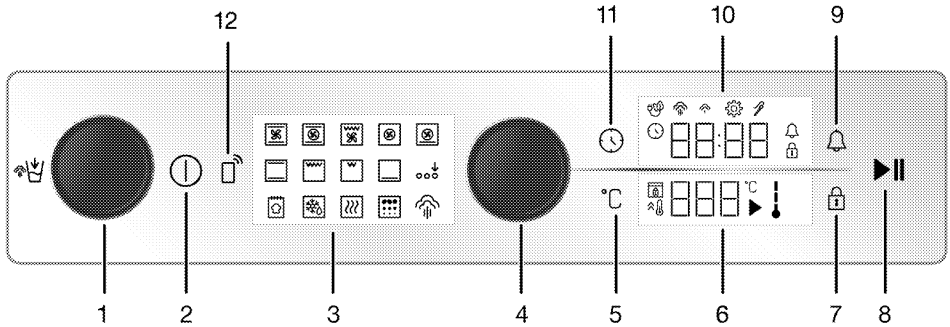
* En función del modelo. Es posible que el aparato no tenga una bombilla, o que el tipo y la ubicación de la bombilla difieran de la ilustración.

** En función del modelo. Su aparato puede estar sin estantes de rejilla. En la ilustración, los estantes de rejilla se muestran como ejemplos.

Introducción y uso del panel de mandos del aparato

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.

Control del horno



- 1 Depósito de agua
- 2 Tecla de encendido/apagado
- 3 Pantalla de la función
- 4 Perilla de control del horno
- 5 Tecla de ajuste de la temperatura
- 6 Pantalla de temperatura
- 7 Llave de bloqueo de teclas
- 8 La tecla de inicio/parada de la cocina
- 9 Tecla de alarma
- 10 Visualización del reloj/tiempo
- 11 Tecla de tiempo y ajustes
- 12 Tecla de control remoto

Si hay uno o varios pomos que controlan el aparato, estos pomos pueden estar empotrados en el panel que sale cuando se presiona en algunos modelos. Para los ajustes que se hagan con estas perillas, primero se empuja la perilla correspondiente hacia adentro y se saca la perilla. Después de hacer el ajuste, vuelva a apretarlo y vuelva a colocar la perilla.

Perilla de control del horno

Con el mando de control del horno, puede controlar los ajustes de la pantalla del reloj/hora y de la pantalla de

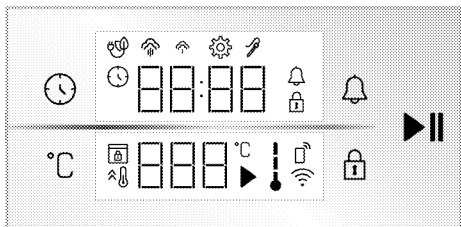
temperatura. Puede navegar entre estos ajustes girando el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda, puede activar y confirmar los ajustes pulsando.

Indicador de temperatura

Puede entender la temperatura interior del horno a partir del símbolo de temperatura interior en la pantalla. El símbolo aparece en la pantalla cuando se inicia la cocción y cada grado del símbolo de temperatura interior se encenderá cuando la temperatura interior alcance la temperatura establecida.






Pantalla de la función

La pantalla de funciones contiene las funciones operativas de su horno. Cada función se activa tocando sobre ella. Todas las funciones que aparecen en la pantalla son esquemáticas; es posible que no estén disponibles en su producto. Las funciones operativas disponibles en su producto se explican en el apartado "Funciones operativas del horno".











Pantallas

Teclas:

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








Visualización del reloj/tiempo :

-  : Símbolo de tiempo de cocción/hora del día
-  : Símbolo de la alarma
-  : Símbolo de configuración
-  : Símbolo de bloqueo de teclas
-  : Símbolo de cocina con ventilador ecológico

-  : 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.






Pantalla de temperatura:

-  : Símbolo de la cocina
-  : El símbolo de la temperatura
-  : Símbolo de la temperatura interna del horno
-  : Símbolo de calentamiento rápido (booster)
-  : Símbolo de control remoto
-  : Símbolo de red Inalámbrica (wifi)
-  : Símbolo de bloqueo de la puerta*


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

Funciones de funcionamiento del horno

En la tabla de funciones se muestran aquellas que puede utilizar en su 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 un trozo entero de carne es más largo que el de los alimentos en granos. |
|  | Calentamiento superior e inferior | 40 - 280 | Los alimentos se calientan desde arriba y desde abajo al mismo tiempo. Adecuado para pasteles y guisos en moldes de panadería o pasteles y pasteles. La cocina se hace con una sola bandeja. |
|  | Calentamiento inferior | 40 - 220 | Sólo el calentamiento inferior está activado. Es adecuado para los alimentos que necesitan ser dorados en la parte inferior. |
|  | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 40 - 280 | El aire caliente calentado por los calentadores superior e inferior se distribuye igual y rápidamente por el horno con el ventilador. La cocina se hace con una sola bandeja. |
|  | Calentamiento por ventilador | 40 - 280 | El aire caliente calentado por el ventilador calefactor se distribuye igual y rápidamente por todo el horno con el ventilador. Es adecuado para cocinar en varias bandejas de su comida en diferentes niveles de estantería. |

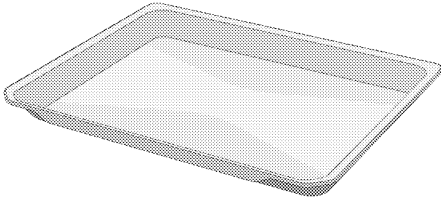
| Símbolo de la función | Descripción de la función | Rango de temperatura (°C) | Descripción y uso |
|--|---|---------------------------|---|
|  | Calefacción «eco» por ventilador | 160 - 220 | Para ahorrar energía, puede utilizar esta función en lugar de utilizar "Calentamiento por ventilador en el rango de 160-220 ° C. Pero; el tiempo de cocción será un poco más largo. El uso de esta función se describe en el capítulo "Manejo de la unidad de control del horno". |
|  | Función para pizzas | 40 - 280 | El calentador inferior y el ventilador funcionan. Es adecuado para la cocción de la pizza. |
|  | Función "3D" | 40 - 280 | El calentamiento superior, inferior y el ventilador funcionan. Todas las partes del aparato se cocinan igual y rápidamente. La cocina se hace con una sola bandeja. |
|  | Parrilla baja | 40 - 280 | La pequeña parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar a la parrilla cantidades más pequeñas. |
|  | Parrilla completa | 40 - 280 | La gran parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar en grandes cantidades. |
|  | Parrilla completa asistida por ventilador | 40 - 280 | El aire caliente calentado por la parrilla grande se distribuye rápidamente en el horno con el ventilador. Es adecuado para asar en grandes cantidades. |
|  | Mantener caliente | 40 - 100 | Se utiliza para mantener la comida a una temperatura lista para su uso durante mucho tiempo. |
|  | Función de pan | - | Se utiliza para la cocción de pan. La temperatura y la hora de entrada ajustadas no pueden modificarse. |
|  | Activación de la función extra | - | Se utiliza para activar funciones de ejecución que no aparecen en la pantalla de funciones en la primera puesta en marcha. |
|  | Función de vapor | - | Se utiliza para la cocción asistida por vapor. Activa las funciones que realizan la cocción asistida por vapor. |

| Símbolo de la función | Descripción de la función | Rango de temperatura (°C) | Descripción y uso |
|--|---------------------------|---------------------------|---|
|  | Limpieza a vapor | 80 | Esta posición se utiliza para suavizar la suciedad que se forma en el horno inmediatamente después de terminar de cocinar los alimentos. Lea las explicaciones de la sección de mantenimiento y limpieza de esta función. |

Accesorios del aparato

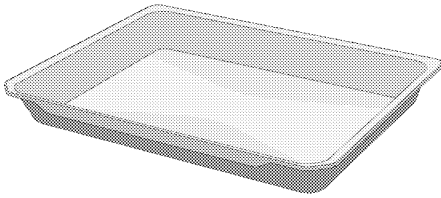
Hay varios accesorios en el aparato. En este apartado encontrará la descripción de los accesorios y la descripción del uso correcto. Dependiendo del modelo del aparato, el accesorio suministrado varía. Es posible que todos los accesorios descritos en la guía del usuario no estén disponibles en el aparato.

AVISO : Las bandejas del aparato pueden deformarse por efecto de la temperatura. Esto no tiene ningún efecto sobre la función. La deformación desaparece cuando la bandeja se enfría.



Bandeja estándar

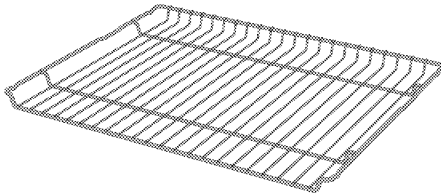
Se utiliza para pasteles, alimentos congelados y para freír trozos grandes.



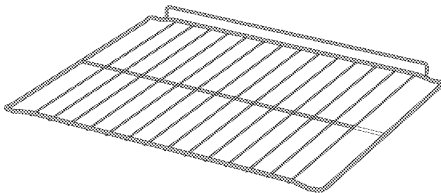
Bandeja honda

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

Modelos con estantes de rejilla:

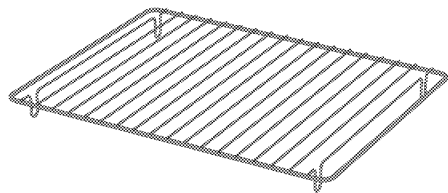


Modelos sin estantes de rejilla:



Parrilla

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



Parrilla en la bandeja

Al colocarla en la bandeja (si se suministra), se asegura que los aceites que fluyen mientras se asan se recogen en la bandeja y así se evita la contaminación del horno.

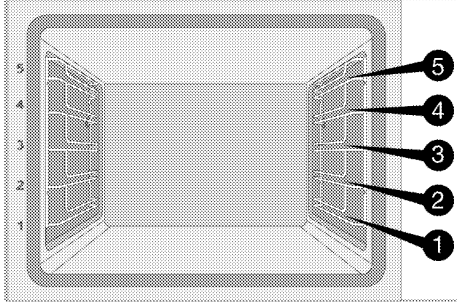
La parrilla de alambre en la bandeja no es adecuada para usar con una bandeja honda.

Uso de accesorios del aparato

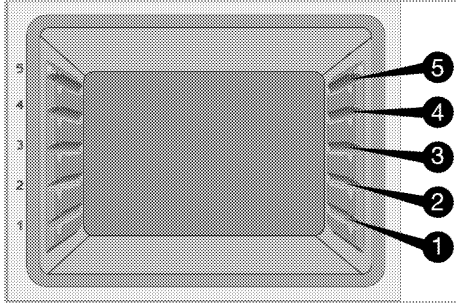
Estantes de cocina

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.

Modelos con estantes de rejilla



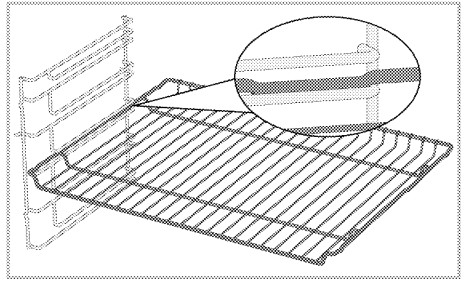
Modelos sin estantes de rejilla



Colocando la parrilla en los estantes de cocción

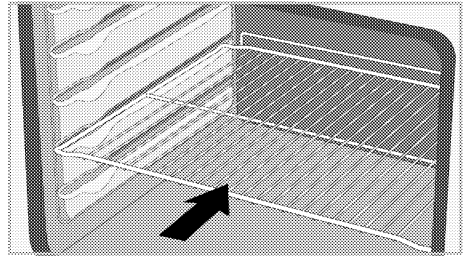
Modelos con estantes de rejilla:

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 debe ser asegurada con el tope en el estante de rejilla. No debe pasar por encima del tapón para que entre en contacto con la pared trasera del horno.



Modelos sin estantes de rejilla:

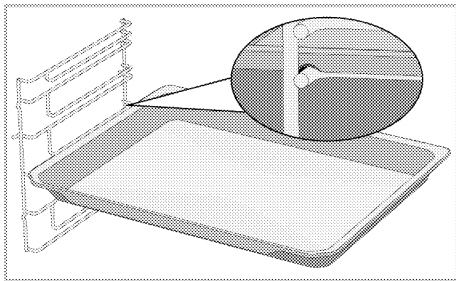
Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. La parrilla tiene una dirección cuando se coloca en el estante. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente.



Colocando la bandeja en los estantes de la cocina

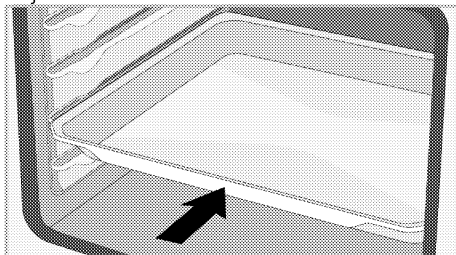
Modelos con estantes de rejilla:

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 ser asegurada con el tapón en el estante de rejilla. No debe pasar por encima del tapón para que entre en contacto con la pared trasera del horno.



Modelos sin estantes de rejilla:

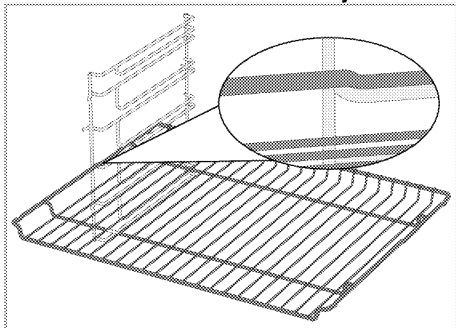
También es crucial colocar las bandejas en los estantes laterales de forma adecuada. La bandeja tiene una dirección al colocarla en la estantería. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente.



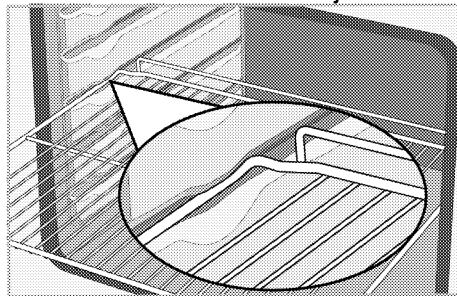
Función de tope de la parrilla

Hay una función de tope para evitar que la parrilla se salga del estante de rejilla. Con esta función, puede sacar los alimentos de forma fácil y segura. Mientras retira la parrilla, puede tirar de ella hacia adelante hasta que llegue al tope. Debe pasar por encima del tapón para retirarlo completamente.

Modelos con estantes de rejilla

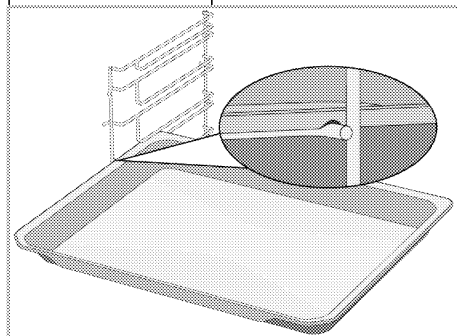


Modelos sin estantes de rejilla



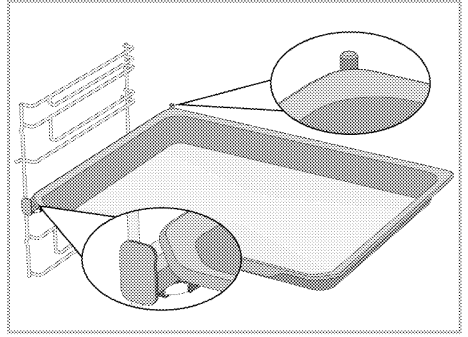
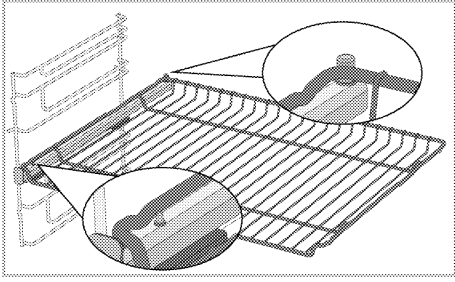
Función de tope de la bandeja de la parrilla - Modelos con estantes de rejilla

También hay una función de tope para evitar que la bandeja se salga del estante de rejilla. Mientras se retira la bandeja, suéltela del cierre trasero y tire de ella hacia usted hasta que llegue al tope. Debe pasar por encima del tapón para retirarlo completamente.



Colocación correcta de la parrilla y la bandeja en las guías telescópicas. Modelos con estantes de rejilla y rieles telescópicos

Gracias a las guías telescópicas, podrá colocar o sacar las bandejas o la parrilla fácilmente. Al utilizar bandejas y parrillas con la guía telescópica, se debe tener cuidado de que los pasadores, en la parte delantera y trasera de las guías, se apoyen en los bordes de la parrilla y la bandeja (como se muestra en la ilustración).






Especificaciones técnicas

Características técnicas generales

| | |
|--|--|
| Dimensiones externas del aparato (altura/ancho/profundidad) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Dimensiones de la instalación del horno (altura/ancho/profundidad) | 590 o 600 mm/560 mm/en min. 550 mm |
| Voltaje/frecuencia | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Tipo de cable y sección transversal utilizados / aptos para su uso en el aparato | en min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Consumo total de energía | 3,4 kW |
| Tipo de horno | Horno multifuncional |

Lo básico: La información en la etiqueta de energía de los hornos eléctricos se da de acuerdo con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Estos valores se determinan bajo carga estándar con funciones de calentamiento de abajo hacia arriba o de calentamiento asistido por ventilador (si lo hay). La clase de eficiencia energética se determina de acuerdo con el siguiente orden de prioridad, dependiendo de si las funciones pertinentes existen o no en el aparato: 1-Calefacción «eco» por ventilador, 2-Calentamiento por ventilador 3- Parrilla baja asistida por ventilador, 4-Calentamiento superior e inferior.


-  Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.
-  Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.
-  Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

4 Primer uso

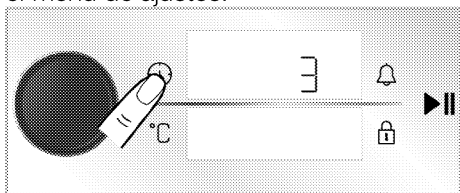
Antes de empezar a utilizar el aparato, se recomienda hacer lo indicado en las siguientes secciones.


El primer ajuste de la primera vez


i Siempre ajuste la hora del día antes de usar su horno. Si no lo configura, no puede cocinar en algunos modelos de horno.

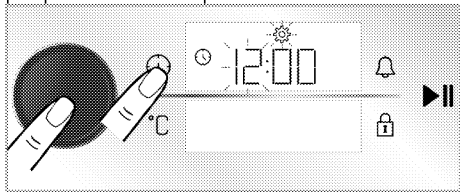
1. Cuando el horno esté en modo de espera (cuando la hora del día se muestre en la pantalla), active el menú de ajustes tocando la tecla  durante unos 3 segundos.


» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.




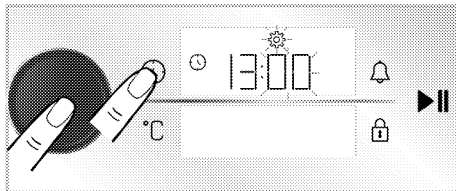
2. Pulse el mando del horno o toque la tecla  una vez para activar el campo de las horas.


» El campo de la hora y el símbolo  parpadean en la pantalla de la hora/reloj.




3. Ajuste la hora girando el mando del horno a la derecha/izquierda y pulse el mando del horno o toque la tecla  una vez para activar el campo de los minutos.

» El campo y el símbolo  de los minutos parpadean en la pantalla de la hora/reloj.



4. Ajuste los minutos girando el mando del horno a la derecha/izquierda. Confirme el ajuste de la hora pulsando el mando del horno o tocando la tecla .

» La hora del día está ajustada y el símbolo  aparece en la pantalla de la hora/reloj siempre encendido.

i Si no se configura la hora inicial, el reloj comenzará a funcionar a partir de la hora configurada en producción. Podrá modificar el ajuste de la hora del día más adelante, tal y como se describe en el apartado "Ajustes".

i Los ajustes de la hora del día se cancelan en caso de un corte de energía a largo plazo. Necesita ser reajustado.

Primera limpieza

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todos los accesorios del horno que se encuentran dentro del aparato.
3. Encienda el aparato durante 30 minutos y luego apáguelo. De esta manera, los residuos y capas que puedan haber permanecido en el horno durante la producción se queman y se limpian.
4. Al utilizar el aparato, seleccione la temperatura más alta y la función de todos los calentadores del aparato. Véase "Funciones del horno". Puede aprender a manejar el horno en la siguiente sección.

5. Espere a que el horno se enfríe.
6. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

Antes de utilizar los accesorios;

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

AVISO La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza. No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

AVISO Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

5 Cómo usar el horno

Información general sobre el uso del horno

Ventilador de refrigeración (Puede que no exista 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

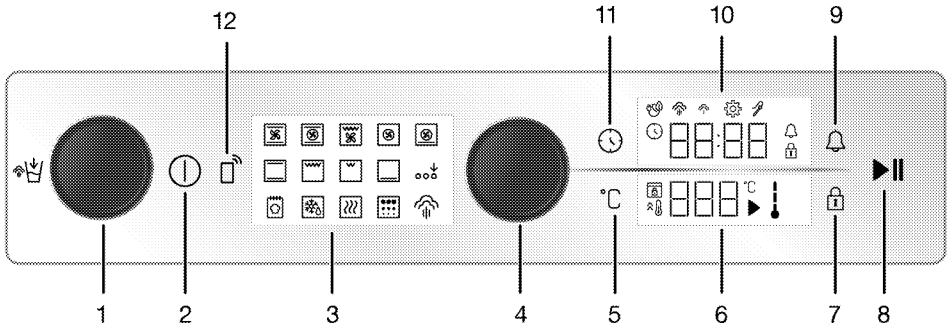
La bombilla del horno se enciende cuando el horno comienza a cocinar. En algunos modelos, la bombilla está encendida durante la cocción, mientras que en otros se apaga después de un cierto tiempo.

Si la puerta del aparato se abre mientras el horno está funcionando o en la posición cerrada, la bombilla del horno se enciende automáticamente.

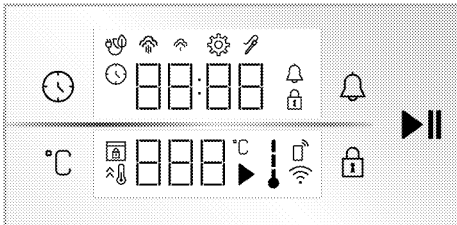
Funcionamiento de la unidad de control del horno

Advertencias generales para la unidad de control del horno

-  El tiempo máximo que se puede ajustar para el final del tiempo es de 5:59 horas. En la función de mantenimiento de aviso, este tiempo es de 23:59 horas. En caso de que se produzca un fallo en la alimentación, se cancelará el tiempo de cocción y de cocción ajustado.
-  Mientras se hace cualquier ajuste, los símbolos relevantes parpadearán en la pantalla. Se debe esperar un corto tiempo para que se guarden los ajustes.
-  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 (booster) está activado en su unidad de control, el símbolo  aparecerá en la pantalla cuando empiece a cocinar y el horno alcance la temperatura ajustada para la cocción rápida. Para el ajuste de precalentamiento rápido (booster), por favor vea "Ajustes" sección.



- 1 Depósito de agua
- 2 Tecla de encendido/apagado
- 3 Pantalla de la función
- 4 Perilla de control del horno
- 5 Tecla de ajuste de la temperatura
- 6 Pantalla de temperatura
- 7 Llave de bloqueo de teclas
- 8 La tecla de inicio/parada de la cocina
- 9 Tecla de alarma
- 10 Visualización del reloj/tiempo
- 11 Tecla de tiempo y ajustes
- 12 Tecla de control remoto



Pantallas

Teclas:

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

Visualización del reloj/tiempo :

- : Símbolo de tiempo de cocción/hora del día
- : Símbolo de la alarma
- : Símbolo de configuración
- : Símbolo de bloqueo de teclas
- : Símbolo de cocina con ventilador ecológico
- : 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.

Pantalla de temperatura:

- : Símbolo de la cocina
- : El símbolo de la temperatura
- : Símbolo de la temperatura interna del horno
- : Símbolo de calentamiento rápido (booster)
- : Símbolo de control remoto
- : Símbolo de red Inalámbrica (wifi)
- : 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 ①.
» Después de encender el horno, la primera función operativa aparece en la pantalla. En esta pantalla se puede ajustar la función de funcionamiento, la temperatura, el tiempo de cocción y la alarma.

i Si no se realizan ajustes en esta pantalla, el horno se apagará en unos 5 minutos y la hora del día aparecerá en la pantalla.

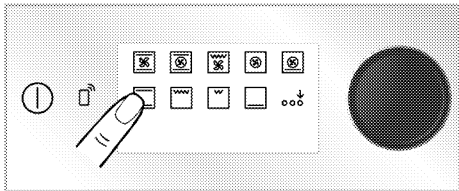
Apagar el horno

Apague el horno tocando la tecla ①. En la pantalla aparece la hora del día.

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

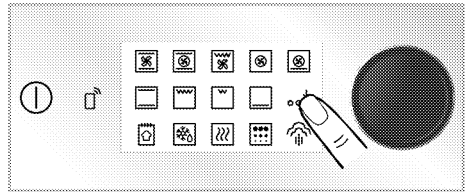
Puede cocinar haciendo un control manual (con su propio mando) sin ajustar el tiempo de cocción, seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específicas de sus alimentos. La función «Calentamiento superior e inferior» y los ajustes de 180 °C se muestran como ejemplo en las imágenes.

1. Encienda el horno tocando la tecla ①.
2. Toque sobre la función de manejo que desea cocinar en la pantalla de funciones.



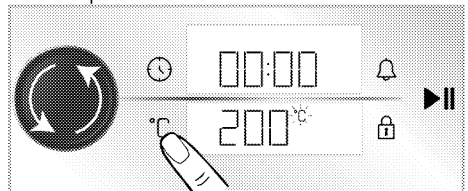
3. Toque sobre la función de manejo que desea cocinar en la pantalla de funciones. Si la función que desea seleccionar no se encuentra entre las primeras funciones operativas que aparecen en la pantalla de funciones, puede activar la fila inferior de

funciones operativas tocando sobre «Activación de la función extra».



4. La temperatura predefinida para la función operativa que seleccionó aparece en la pantalla de temperatura. Para cambiar esta temperatura, presione la perilla de control del horno o toque la tecla °C y gire la perilla de control del horno hacia la derecha / izquierda.

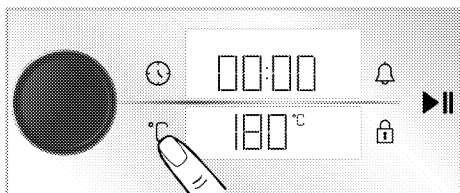
» El símbolo °C parpadea en la pantalla de temperatura.



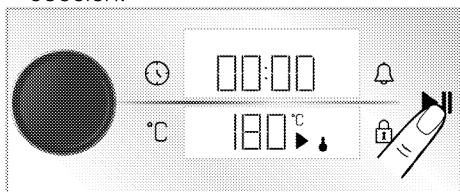
i Si cambia la función de funcionamiento después de haber cambiado la temperatura predefinida para las funciones de funcionamiento, en la pantalla aparecerá la última temperatura ajustada. Sin embargo, si la temperatura ajustada no está dentro del rango de temperatura de la función operativa seleccionada, aparece la temperatura ajustable más alta de esa función operativa.

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

» El símbolo °C aparece en la pantalla de la temperatura.



6. Después de ajustar la función de funcionamiento y la temperatura, toque la tecla ►|| para iniciar la cocción.

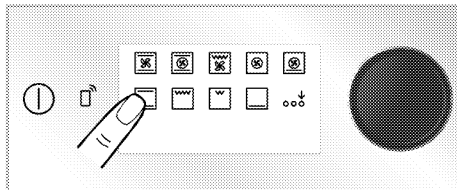


» Su horno comenzará a funcionar con la función y la temperatura seleccionadas inmediatamente. Los símbolos ↓ y ► aparecerán en la pantalla de temperatura. El tiempo de cocción comienza a contar en la pantalla. Cada etapa del símbolo ↓ se enciende cuando la temperatura interior del horno alcanza la temperatura establecida. La cámara de cocción no se apaga automáticamente, ya que la cocción manual se realiza sin ajustar el tiempo de cocción. Tiene que controlar la cocción y apagarla. Cuando termine de cocinar, toque la tecla ►|| para terminar de cocinar o toque la tecla ① para apagar el horno completamente.

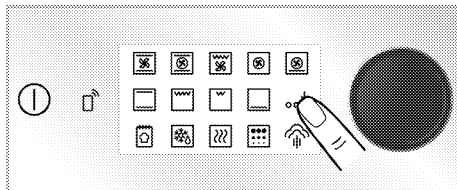
Cocine ajustando el tiempo de cocción;

Puede hacer que la cámara de cocción se apague automáticamente al final del tiempo seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específicas de sus alimentos y ajustando el tiempo de cocción en la unidad de control. La función «Calentamiento superior e inferior», los ajustes de 180 °C y 45 minutos se muestran como ejemplo en las imágenes.

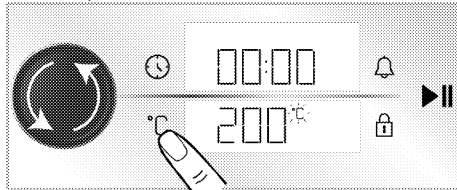
1. Encienda el horno tocando la tecla ①.
2. Toque sobre la función de manejo que desea cocinar en la pantalla de funciones.



3. Toque sobre la función de manejo que desea cocinar en la pantalla de funciones. Si la función que desea seleccionar no se encuentra entre las primeras funciones operativas que aparecen en la pantalla de funciones, puede activar la fila inferior de funciones operativas tocando sobre «Activación de la función extra».



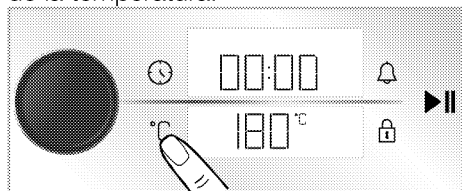
4. La temperatura predefinida para la función operativa que seleccionó aparece en la pantalla de temperatura. Para cambiar esta temperatura, presione la perilla de control del horno o toque la tecla °C y gire la perilla de control del horno hacia la derecha / izquierda.
- » El símbolo °C parpadea en la pantalla de temperatura.



i Si cambia la función de funcionamiento después de haber cambiado la temperatura predefinida para las funciones de funcionamiento, en la pantalla aparecerá la última temperatura ajustada. Sin embargo, si la temperatura ajustada no está dentro del rango de temperatura de la función operativa seleccionada, aparece la temperatura ajustable más alta de esa función operativa.

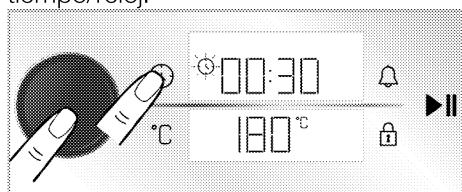
5. Confirme la temperatura ajustada tocando la tecla °C.

» El símbolo °C aparece en la pantalla de la temperatura.



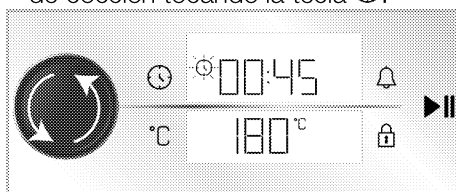
6. Pulse el mando de control del horno o toque la tecla ⌚ una vez para ajustar el tiempo de cocción.

» El símbolo ⌚ parpadea en la pantalla y el tiempo de cocción ajustado de 30 minutos aparece en la pantalla de tiempo/reloj.



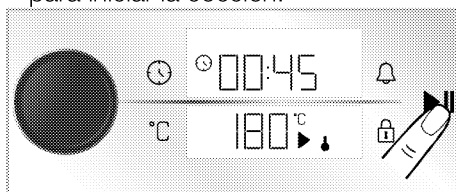
i Después de ajustar la función de funcionamiento y la temperatura, el tiempo de cocción se ajustará 30 minutos tocando la tecla ⌚ o pulsando directamente el mando de control del horno para ajustar rápidamente el tiempo de cocción y cambiar el tiempo girando el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda.

7. Ajuste el tiempo de cocción girando el mando del horno. Confirme el tiempo de cocción tocando la tecla ⌚.



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

8. Después de ajustar la función de funcionamiento, la temperatura y el tiempo de cocción, pulse la tecla ▶▶ para iniciar la cocción.



» Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas. El tiempo de cocción ajustado comienza la cuenta atrás. Los símbolos ↓ y ▶▶ aparecerán en la pantalla de temperatura. Cada etapa del símbolo ↓ se enciende cuando la temperatura interior del horno alcanza la temperatura establecida. Una vez finalizado el tiempo de cocción ajustado, "End" aparece en la pantalla

de temperatura, el temporizador emite un aviso sonoro y la cocción se detiene.

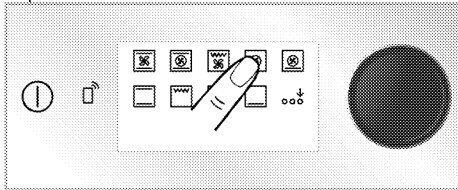
9. El aviso sonoro suena durante un minuto. Si se toca la tecla ►|| mientras suena la advertencia de audio y "End" aparece en la pantalla de temperatura, el horno sigue funcionando indefinidamente. Si se toca la tecla ①, el horno se apaga. Si se toca cualquier otra tecla que no sea ésta, la advertencia sonora se interrumpirá.

Cocción con ventilador ecológico

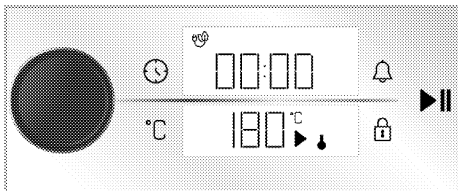
Para ahorrar energía, puede utilizar esta función en lugar de utilizar

«Calentamiento por ventilador» en el rango de 160-220 °C. Pero; el tiempo de cocción será ligeramente mayor.

1. Encienda el horno tocando la tecla ①.
2. Toque y mantenga la función «Calentamiento por ventilador» en la pantalla.



» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando la cuenta atrás expira, el símbolo 🗨 aparece y la «Cocción con eco-ventilador» se activa.



3. Puede modificar la temperatura y el tiempo de cocción tal y como se ha descrito en los apartados anteriores. A continuación, se inicia la cocción.

» En «Cocción con eco-ventilador», la luz de la lámpara es más corta que la de la otra función de cocción durante la cocción debido al ahorro de energía.

Función de pan

Su horno tiene un «Función de pan» especialmente definido para la elaboración de pan. Los ajustes de temperatura y hora de la función son fijos.

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)

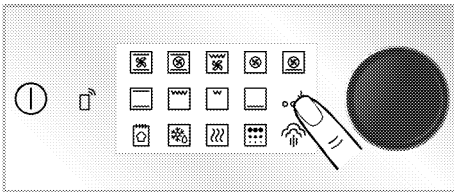
Para la parte superior de la masa

- 2 cucharaditas de aceite de girasol

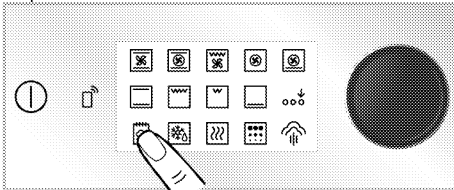
Preparación

1. Tamice la harina en un recipiente hondo. Añada el azúcar a la harina y mézclela de forma homogénea.
2. Abra el centro de la harina y añada la levadura, la sal y el aceite de girasol. Empezando por los lados del bol, vierta el agua caliente poco a poco.
3. Amase la masa a mano o en una amasadora durante unos 10-15 minutos.
4. Gire la masa amasada a mano unas cuantas veces y póngala en un bol. Aplique 1 cucharadita de aceite de girasol sobre la masa y cúbrala con film estirable de forma que toque la masa.
5. Cubra la masa con film estirable, cúbrala con un paño grueso y déjela subir a temperatura ambiente.
6. Ponga su masa, que ha sido fermentada durante 60 minutos, sobre la encimera y dóblela 4-5 veces y elimine el aire de su interior. Aplique 1 cucharadita de aceite de girasol sobre la masa y cúbrala con film estirable de forma que toque la masa. Fermenta la masa a temperatura ambiente durante otros 30 minutos.

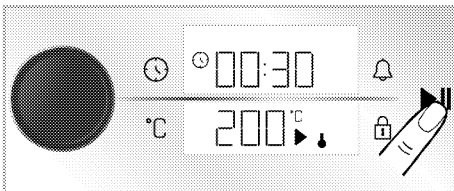
7. Cuando la masa haya terminado de fermentar, déle forma de salmón y colóquelo en una bandeja de horno. Haga 3-4 rayas en la masa con la ayuda de un cuchillo.
8. Coloque la bandeja en el estante 3 de su horno.
9. Encienda el horno tocando la tecla ①.
10. Active la fila inferior de funciones de ejecución tocando «Activación de la función extra» en la pantalla de funciones.



11. Toque sobre la función «Función de pan» en la fila inferior de la pantalla de funciones.



12. Toque la tecla ►|| para iniciar la cocción.



13. Al finalizar el tiempo de cocción, el aviso sonoro suena durante un minuto. Si se toca la tecla ①, el horno se apaga. Si se toca cualquier otra tecla, el aviso sonoro se detiene.

Cocción al vapor

El horno dispone de una función de cocción asistida por vapor. Durante la cocción, este vapor asegura mejores resultados de cocción. El vapor hace

que la superficie de los pasteles sea más brillante, la corteza más crujiente y el tamaño más grande. Además, el asistente de vapor reduce la pérdida de humedad de la carne, asegurando que sea más jugosa y deliciosa.

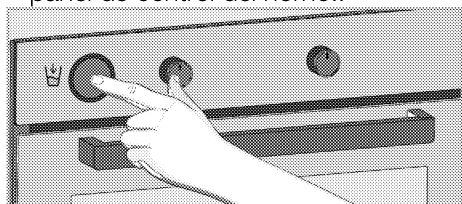
Hay dos niveles diferentes de soporte de vapor: vapor bajo y vapor alto. Durante la cocción, el vapor se introduce en el horno a determinados intervalos. En general, el nivel de vapor bajo se recomienda para hornear alimentos de pastelería como tortas, pasteles, pan, el nivel de vapor alto se recomienda para cocinar alimentos tipo carne (como piezas grandes de carne, pollo entero). Esta función puede depender de los alimentos que cocine. Consulte la tabla de cocción para ello.

- i** La cocción asistida por vapor sólo puede realizarse a temperaturas superiores a 80 °C.
- i** La capacidad del depósito de agua es de 250 ml. Cuando cocine, no añada más de 250 ml de agua en el depósito de agua.
- i** La condensación que se forma en la puerta del horno después de la cocción asistida por vapor puede gotear alrededor cuando se abre la puerta del horno. En cuanto abra la puerta del horno, limpie la condensación.
- i** Manténgase alejado al abrir la puerta del horno, ya que el vapor y el calor pueden salir durante y después de la cocción asistida por vapor. El vapor que sale puede quemar las manos, la cara y/o los ojos.

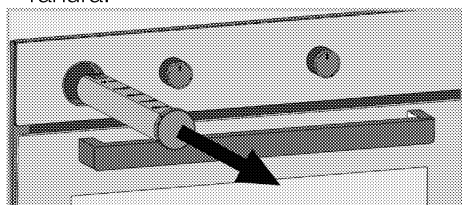
i Si queda agua en el interior del horno después de cada cocción asistida por vapor, seque el agua restante con un paño seco después de que el horno se haya enfriado. De lo contrario, el agua residual puede provocar la calcificación.

Para la cocción asistida por vapor:

1. Consulte la tabla de cocción asistida por vapor para ajustar la función, la temperatura y el tiempo adecuados para la comida correspondiente e iniciar el proceso de cocción. Para las comidas no indicadas en la tabla, puede determinar la cantidad de agua, la temperatura, la función de cocción y el tiempo.
2. Presione el depósito de agua en el panel de control del horno..

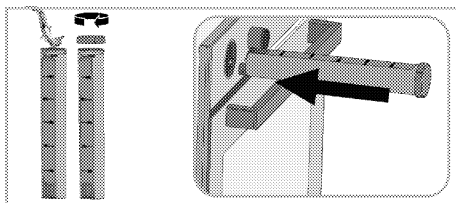


3. Saque el depósito de agua de la ranura.





4. Abra la tapa del depósito de agua y llénelo de agua en la cantidad indicada en la tabla de cocción.

i No use agua filtrada o destilada. Use solo agua embotellada. No añada soluciones inflamables, que contengan alcohol o partículas sólidas en el depósito de agua.



5. Cierre la tapa del depósito de agua y colóquelo en la ranura.
6. Coloque la comida en el estante recomendado.

Durante la cocción asistida por vapor:

- Si hay suficiente agua en el depósito de agua, el horno continúa la cocción asistida por vapor hasta que se agote el agua en el depósito.
- Si se agota el agua del depósito de agua o si no se añade suficiente agua, el símbolo  o  empezará a parpadear en la pantalla y al cabo de un rato emitirá un aviso sonoro. Mientras tanto, el horno sigue cocinando sin vapor.
- Para continuar con la cocción asistida por vapor, retire el depósito de agua, llénelo con suficiente agua y colóquelo en la ranura. El horno comienza a proporcionarse vapor a sí mismo extrayendo agua del depósito.

Después de la cocción asistida por vapor:

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



agua fresca antes de iniciar cada cocción asistida por vapor.

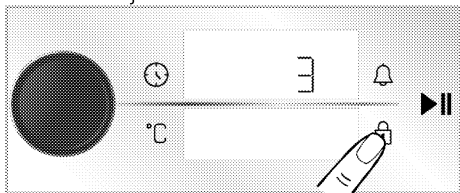
Ajustes



- i** La cuenta atrás de 3 a 1 se muestra en los menús o ajustes que se activarán al tocar durante un largo período. Cuando la cuenta atrás expira, se activa el menú o ajuste correspondiente.

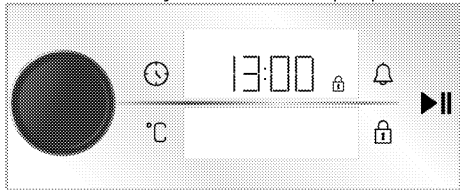
Activar el bloqueo de teclas

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

1. Toque la tecla  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla de la hora/reloj.






- » Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, aparece el símbolo  en la pantalla de tiempo/reloj y se activa el bloqueo de teclas. Cuando se toca cualquier tecla o se presiona la perilla de control del horno cuando el bloqueo de teclas está ajustado, el temporizador emite una señal audible y el símbolo  parpadea.



- i** El bloqueo de teclas no se cancelará en caso de un corte eléctrico.



Desactivar el bloqueo de teclas

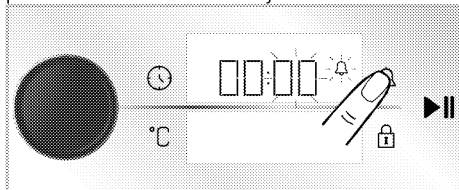
1. Toque la tecla  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla de la hora/reloj.
 - » Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, el símbolo  desaparece y el bloqueo de teclas se desactiva en la pantalla de la hora/reloj.


Ajustar la alarma

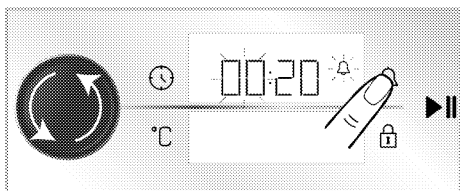
También puede usar el temporizador del aparato para cualquier advertencia o recordatorio que no sea cocinar. La alarma no afecta a las funciones de funcionamiento del horno. Se utiliza con fines de advertencia. Por ejemplo, puede utilizar la alarma cuando desee girar los alimentos en el horno a una hora determinada. En cuanto haya transcurrido el tiempo establecido, la unidad de control emite un aviso acústico.

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


1. Toque la tecla  una vez para ajustar la hora de la alarma.
 - » El símbolo  y el campo de los minutos comienzan a parpadear en la pantalla de la hora/reloj.





2. Configure los minutos girando la perilla de control del horno hacia la derecha / izquierda y toque la tecla  una vez para activar el campo de la hora.




3. Ajuste la hora girando el mando del horno a la derecha/izquierda.

Confirme el ajuste de la hora pulsando el mando del horno o tocando la tecla .

» El símbolo  aparece continuamente y la hora de la alarma empieza a contar en la pantalla de la hora/reloj.

4. Una vez transcurrido el tiempo de alarma, el símbolo  comienza a parpadear y le da una advertencia sonora.


 Si la hora de la alarma y el tiempo de cocción se ajustan al mismo tiempo, en la pantalla de la hora/reloj aparece la hora más corta.

Apagar la alarma

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

» La advertencia sonora se ha detenido.

Si desea cancelar la alarma;

1. Toque la tecla  una vez para cancelar la hora de la alarma.

» El símbolo  empieza a parpadear en la pantalla de la hora/reloj.

2. Ajuste la hora de la alarma a "00:00" girando el mando del horno a la derecha/izquierda.

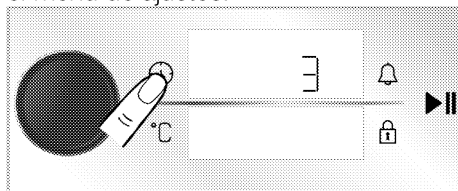
Ajuste del volumen

Puede ajustar el volumen de la unidad de control. El horno estará apagado para realizar esta operación.

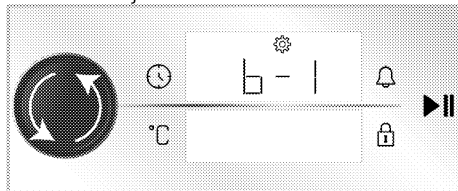
1. Mientras el horno está apagado (cuando la hora del día se muestre en pantalla), active el menú de ajustes


pulsando la tecla  durante unos 3 segundos.


» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.

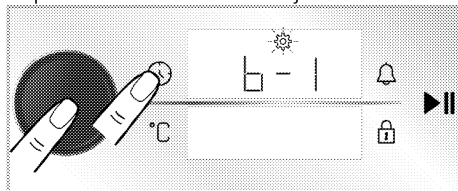


2. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda hasta que aparezca "b-1" o "b-2" en la pantalla de la hora/reloj.




3. Active el ajuste de volumen tocando la tecla  o pulsando el botón de control del horno.

» El símbolo  empieza a parpadear en la pantalla de la hora/reloj.




4. Ajuste el nivel de volumen deseado girando el mando del horno a la derecha/izquierda.

5. Confirme el nivel de volumen seleccionado tocando la tecla  o pulsando el botón de control del horno.

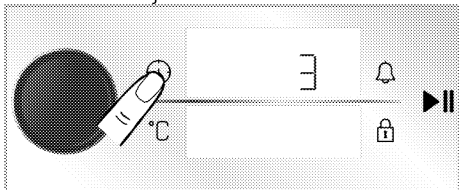
Ajustar el brillo de la pantalla

Puede cambiar el brillo de la pantalla de la unidad de control. El horno estará apagado para realizar esta operación.

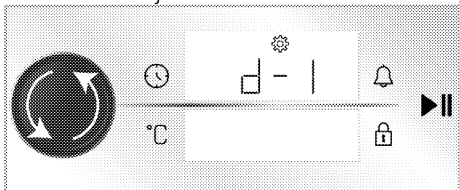
1. Mientras el horno está apagado (cuando la hora del día se muestre en


pantalla), active el menú de ajustes pulsando la tecla  durante unos 3 segundos.

» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.

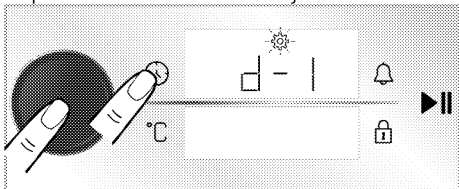


2. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda hasta que aparezca "d-1», "d-2» o "d-3» en la pantalla de la hora/reloj.




3. Active el ajuste de brillo tocando la tecla  o pulsando el botón de control del horno.

» El símbolo  empieza a parpadear en la pantalla de la hora/reloj.




4. Ajuste el nivel de brillo deseado girando el botón de control del horno a la derecha/izquierda.

5. Confirme el nivel de brillo seleccionado tocando la tecla  o pulsando el botón de control del horno.

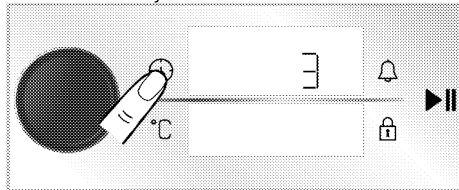
Ajuste de la función de precalentamiento rápido (Booster)


Puede activar la cocción automáticamente con la función de precalentamiento rápido del aparato.

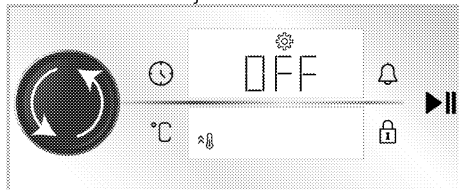
Para ello, deberá activar el ajuste de precalentamiento rápido. El horno estará apagado para realizar esta operación.


1. Mientras el horno está apagado (cuando la hora del día se muestre en pantalla), active el menú de ajustes pulsando la tecla  durante unos 3 segundos.

» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.

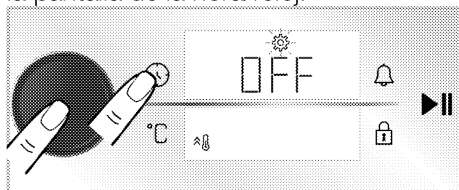


2. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda hasta que aparezca el símbolo  y "OFF» en la pantalla de la hora/reloj.

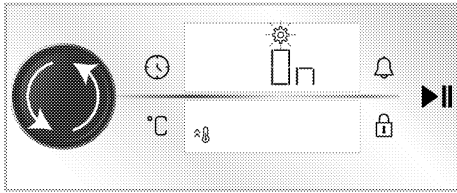


3. Active el ajuste de precalentamiento rápido (booster) tocando la tecla  o pulsando el botón de control del horno.

» El símbolo  empieza a parpadear en la pantalla de la hora/reloj.



4. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda para cambiar el ajuste "OFF» que aparece en la pantalla de la hora/reloj por el ajuste "ON».



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

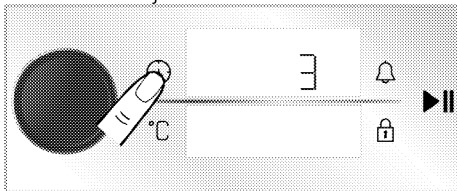
i Puede desactivar el ajuste de precalentamiento rápido con el mismo procedimiento. Llevándolo a la posición "OFF», puede cancelar el ajuste de precalentamiento rápido.

Cambiar la hora del día

Para cambiar la hora del día que ha ajustado previamente,

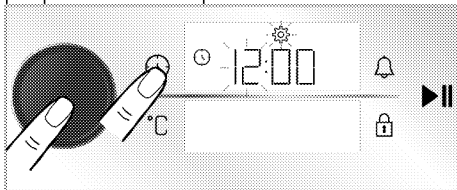
1. Cuando el horno esté en modo de espera (cuando la hora del día se muestre en la pantalla), active el menú de ajustes tocando la tecla durante unos 3 segundos.

» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.



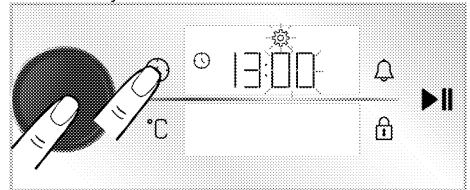
2. Pulse el mando del horno o toque la tecla una vez para activar el campo de las horas.

» El campo de la hora y el símbolo parpadean en la pantalla de la hora/reloj.



3. Ajuste la hora girando el mando del horno a la derecha/izquierda y pulse el mando del horno o toque la tecla una vez para activar el campo de los minutos.

» El campo y el símbolo de los minutos parpadean en la pantalla de la hora/reloj.



4. Ajuste los minutos girando el mando del horno a la derecha/izquierda. Confirme el ajuste de la hora pulsando el mando del horno o tocando la tecla .



» La hora del día está ajustada y el símbolo aparece en la pantalla de la hora/reloj siempre encendido.

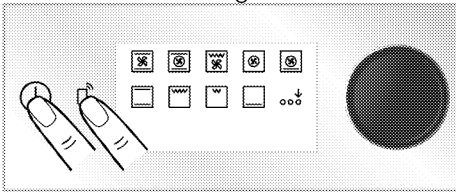
Conectar el horno a la red inalámbrica e introducirlo en la aplicación HomeWhiz

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

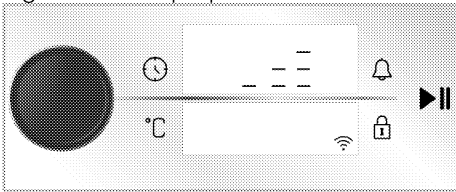
i Tras descargar la aplicación "HomeWhiz», sigue las instrucciones de la aplicación para crear tu hogar.

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

1. Mientras el horno está apagado (cuando la hora del día se muestre en pantalla), active el menú de ajustes pulsando las teclas  y  a la vez durante unos 3 segundos.



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







2. Abra la aplicación "HomeWhiz" que ha instalado en el dispositivo inteligente. Después de crear el hogar, seleccione el horno bajo los electrodomésticos de la cocina e introduzca el número de stock del aparato en la aplicación y siga los pasos descritos en la aplicación.





i El número de stock del aparato es el número que comienza con "77..." ubicado debajo de la portada del manual.





3. Complete la introducción del horno a la aplicación siguiendo las instrucciones proporcionadas en la aplicación.

Activación del control remoto del horno

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



1. Toque la tecla  una vez mientras se muestra el símbolo  en la pantalla.
» El símbolo  aparecerá en la pantalla junto con el símbolo .

i Si no aparece el símbolo de , toque la tecla  hasta que aparezca el símbolo de  en la pantalla. Si no ha introducido el aparato en la aplicación HomeWhiz, el símbolo  parpadeará una vez y se escuchará una señal de error.

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

Eliminar el emparejamiento de un horno conectado a la aplicación "Homewhiz"

Tras añadir el aparato a la aplicación "Homewhiz", la cuenta de usuario que ha utilizado para "Homewhiz" se empareja con la información del aparato. Con el fin de eliminar un emparejamiento a causa de la pérdida de acceso a la cuenta que utiliza en la aplicación o por otras razones, se deben realizar las siguientes acciones.

1. Mientras el aparato está apagado (en la pantalla apareciendo la hora del día), toque las teclas  y  durante unos 5 segundos.

» Aparece una cuenta atrás de 5 en la pantalla.

2. Al finalizar la cuenta atrás, aparecerá en la pantalla una animación de borrado de emparejamiento.

3. Tras completar el proceso de eliminación de emparejamiento sin problema, se escuchará un sonido y el horno se reiniciará.

i En caso de que haya un problema al borrar un emparejamiento y no se pueda completar el proceso, se escuchará un sonido de error.

4. Tras completar la eliminación, podrá volver a conectar el aparato a su cuenta **"Homewhiz"**.

Declaración de conformidad

Arçelik A.Ş. declara por la presente que este aparato cumple con la Directiva 2014/53/UE. En la página [web support.beko.com](http://web.support.beko.com), entre los documentos adicionales de la página del producto del electrodoméstico, encontrará una detallada declaración de conformidad RED.



Banda de 2,4 GHz: 100 mW máx.

6 Información general sobre la cocción

Esta sección describe consejos para preparar y cocinar los alimentos. Además, también puede encontrar algunos de los alimentos probados como productores y los ajustes más apropiados para estos alimentos. También se indican los ajustes y accesorios de horno apropiados para estos alimentos.

Advertencias generales sobre la cocción en el horno

- Mientras se abre la puerta del horno durante o después de la cocción, puede salir vapor caliente. El vapor puede quemar la mano, 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 de los muebles 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 antigrasa que se desbordan del contenedor pueden crear un riesgo de quemaduras y afectar la calidad de su cocina. Utilice el papel antigrasa que usará en el rango de temperatura especificado.
- Para un buen rendimiento en la cocina, coloque su comida en la estantería correcta recomendada. No cambie la posición del estante durante la cocción.

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 una batería de cocina externa, prefiera la cerámica oscura, antiadherente y resistente 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 usando utensilios de cocina en la parrilla, colóquelos en el centro y no cerca de la pared trasera.
- Todos los ingredientes utilizados en la elaboración de pasteles deben estar frescos y a temperatura ambiente.
- La cocción de cada receta puede variar dependiendo de la cantidad de alimentos y del tamaño de los utensilios de cocina.
- Los moldes de metal, cerámica y vidrio prolongan el tiempo de cocción y la superficie inferior de los alimentos

de pastelería no se dora uniformemente.

- Si utiliza papel de cocina durante la cocción, se puede observar un poco de dorado en la superficie inferior de los alimentos. En este caso, es posible que deba extender el tiempo 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 la tarta está demasiado seca, aumente la temperatura en 10°C y reduzca el tiempo de cocción.
- Si el pastel está húmedo, use 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 se cocina bien por dentro pero el exterior está pegajoso, use una cantidad menor de líquido, reduzca la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

Consejos para cocinar pasteles

- Si la masa está demasiado seca, aumente la temperatura en 10°C y reduzca 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 repostería y alimentos a hornear

Sugerencias para cocinar con una sola bandeja

| Comida | Accesorio a utilizar | Función de funcionamiento | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min.) (aprox.) |
|---------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|------------------|-----------------------------------|
| Pasteles en bandeja | Bandeja estándar* | Calentamiento superior e inferior | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Tortas en el moho | Molde de pastel en la parrilla** | Calentamiento por ventilador | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Pequeños pasteles | Bandeja estándar* | Calentamiento superior e inferior | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Bandeja estándar* | Calentamiento por ventilador | 3 | 150 | 25 ... 35 |

| Comida | Accesorio a utilizar | Función de funcionamiento | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min.) (aprox.) |
|--------------------|--|---|---------------------------|------------------|-----------------------------------|
| Bizcocho | Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla** | Calentamiento superior e inferior | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla** | Calentamiento por ventilador | 2 | 150 | 35 ... 45 |
| Galletas | Bandeja de repostería* | Calentamiento superior e inferior | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| | Bandeja de repostería* | Calentamiento por ventilador | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Masa de repostería | Bandeja estándar* | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 2 | 180 | 35 ... 45 |
| Masa | Bandeja estándar* | Calentamiento superior e inferior | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| | Bandeja estándar* | Calentamiento por ventilador | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| Pan integral | Bandeja estándar* | Calentamiento superior e inferior | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| | Bandeja estándar* | Calentamiento por ventilador | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasaña | Molde 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, 20 cm de diámetro en la parrilla** | Calentamiento superior e inferior | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| | Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla** | Calentamiento por ventilador | 3 | 170 | 50 ... 65 |
| Pizza | Bandeja estándar* | Calentamiento superior e inferior | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |
| | Bandeja estándar* | Función para pizzas | 3 | 250 | 8 ... 15 |

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

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

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

Sugerencias para cocinar con dos bandejas

| Comida | Accesorio a utilizar | Función de funcionamiento | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min.) (aprox.) |
|--------------------|---|------------------------------|---------------------------|------------------|-----------------------------------|
| Pequeños pasteles | 2 –Bandeja estándar* 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 |
| Masa de repostería | 1 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería* | Calentamiento por ventilador | 1 – 4 | 180 | 40 ... 50 |
| Masa | 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 para Calefacción «eco» por ventilador - función operativa

- Después de que inicie la cocción en Calefacción «eco» por ventilador no cambie la temperatura de cocción - función operativa.
- No abra la puerta durante la cocción en Calefacción «eco» por ventilador -función operativa. Cuando la puerta no se abre, la temperatura interior se optimiza para ahorrar energía y puede diferir de lo indicado.
- No precalentar en modo Calefacción «eco» por ventilador.

Sugerencias para cocinar con una sola bandeja

| 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 |
| Masa de repostería | Bandeja estándar* | 3 | 200 | 45 ... 55 |
| Masa | Bandeja estándar* | 3 | 200 | 35 ... 45 |

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

Carne, pescado y aves de corral

Los puntos clave del tostado

- Sazonar con jugo de limón y pimienta antes de cocinar todo el pollo, pavo y trozos 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 unos 4 o 5 minutos de tiempo de cocción por cada centímetro de grosor de la carne.
- Después de que el tiempo de cocción haya terminado, deje la carne en el horno durante unos 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 un estante de nivel medio o bajo en un plato resistente al calor.
- Cocine los alimentos 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, a continuación 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Jarrete de cordero (1.5 - 2.0 kg) | Bandeja estándar* | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 3 | 170 | 85 ... 110 |
| Pollo asado (1.8-2 kg) | Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 2 | 15 mins. 250/max, a continuación 190 | 60 ... 80 |
| | Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior | Función "3D" | 2 | 15 mins. 250/max, a continuación 190 | 60 ... 80 |
| Pavo (5.5 kg) | Bandeja estándar* | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 1 | 25 mins. 250/max, a continuación 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Bandeja estándar* | Función "3D" | 1 | 25 mins. 250/max, a continuación 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Pescados | Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Parrilla* Ponga 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.

Parrilla

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

Advertencias generales

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

calientes pueden causar quemaduras!

Los puntos clave de la parrilla

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

Tabla de 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 piezas | Parrilla | 4 | 250 | 20 ... 30 |
| Chuletas de cordero | Parrilla | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Carne - (en rodajas) | 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.

Voltrear los trozos de comida después de la mitad del tiempo total de cocción.

Cocción asistida por vapor





Información general

- La cocción asistida por vapor solo se puede realizar con las funciones de cocción asistida por vapor especificadas en el manual. Para las funciones de cocción asistida por vapor, consulte la sección "**Funciones de funcionamiento del horno**".
- Si se sugiere precalentar en la mesa de cocción, asegúrese de colocar los alimentos en el horno después de precalentarlos. Los tiempos especificados en el momento del riego indican el tiempo transcurrido después del precalentamiento.
- La tabla de cocción contiene recomendaciones de cocción probadas por el fabricante. Puede determinar la cantidad de agua, la temperatura, la función de cocción asistida por vapor y el tiempo de cocción que no figuran en la tabla.
- Haga su cocción asistida por vapor con una sola bandeja.

Tabla de cocción para cocinar con vapor

Sugerencias para cocinar con una sola bandeja

| Comida | Posición de la estantería / Accesorio a utilizar | Función de funcionamiento | Temperatura (°C) | Cantidad de agua a utilizar (ml) / Nivel de vapor | Tiempo de cocción al vapor (mins.)** | Tiempo de cocción (min.) (aprox.) | Peso aprox. (en g) |
|-----------------------------------|--|---|--|---|---------------------------------------|-----------------------------------|--------------------|
| Pan integral | 2 / Bandeja estándar* | Calentamiento por ventilador | 180 | 200 / | antes de precalentar | 30 ... 40 | 820 |
| Pollo asado (1.8-2 kg) | 2 / Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 25 mins. 250/max, a continuación 190 | 250 / | 25 | 60 ... 70 | 2000 |
| Bistec de costilla (Una pieza de) | 3 / Bandeja estándar* | Función "3D" | 180 | 250 / | 15 | 40 ... 55 | 1000 |
| Muslo de cordero con verduras | 3 / Bandeja estándar* | Función "3D" | 170 | 250+250*** / | después de precalentamiento inmediato | 80 ... 100 | 2000 |
| Rosquillas de Caseras | 3 / Bandeja estándar* | Calentamiento por ventilador | 180 | 150 / | antes de precalentar | 20 ... 30 | 1200 |
| Tarta de queso | 3 / Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**** | Calentamiento por ventilador | 120 | 200 / | 30 | 60 ... 70 | 1450 |

| Comida | Posición de la estantería / Accesorio a utilizar | Función de funcionamiento | Temperatura (°C) | Cantidad de agua a utilizar (ml) / Nivel de vapor | Tiempo de cocción al vapor (mins.)** | Tiempo de cocción (min.) (aprox.) | Peso aprox. (en g) |
|---------------------|--|------------------------------|------------------|---|--|-----------------------------------|--------------------|
| Palillo de pollo | 3 / Bandeja estándar* | Función "3D" | 200 | 150 /  | después de pre calentamiento inmediato | 20 ... 30 | 800 |
| Papas asadas | 3 / Bandeja estándar* | Función "3D" | 190 | 100 /  | 25 | 45 ... 55 | 500 |
| Pan de hamburguesa | 3 / Bandeja estándar* | Calentamiento por ventilador | 180 | 200 /  | antes de precalentar | 20 ... 30 | 800 |
| Salmón con verduras | 3 / Bandeja estándar* | Función "3D" | 200 | 100 /  | después de pre calentamiento inmediato | 15 ... 25 | 500 |

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

** Muestra el tiempo transcurrido después de pre calentamiento.

*** En la mitad de tiempo de cocción agregue otros 250 ml de agua.

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

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.

Tabla de cocción para alimentos de prueba

Sugerencias para cocinar 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 |
| | Bandeja estándar* | Calentamiento por ventilador | 3 | 140 | 15 ... 25 |
| Pequeños pasteles | Bandeja estándar* | Calentamiento superior e inferior | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Bandeja estándar* | Calentamiento por ventilador | 3 | 150 | 25 ... 35 |
| Bizcocho | Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla** | Calentamiento superior e inferior | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla** | Calentamiento por ventilador | 2 | 150 | 35 ... 45 |

| Comida | Accesorio a utilizar | Función de funcionamiento | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min.) (aprox.) |
|------------------|--|-----------------------------------|---------------------------|------------------|-----------------------------------|
| Tarta de manzana | Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla** | Calentamiento superior e inferior | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| | Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla** | Calentamiento por ventilador | 3 | 170 | 50 ... 65 |

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

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

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

Sugerencias para cocinar con dos bandejas

| Comida | Accesorio a utilizar | Función de funcionamiento | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min.) (aprox.) |
|----------------------------|---|------------------------------|---------------------------|------------------|-----------------------------------|
| Shortbread (galleta dulce) | 2 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería* | Calentamiento por ventilador | 2 – 4 | 140 | 15 ... 25 |
| Pequeños pasteles | 2 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería* | Calentamiento por ventilador | 2 – 4 | 150 | 25 ... 35 |

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.) |
|----------------------------------|----------------------|---------------------------|------------------|-----------------------------------|
| Tostar pan | Parrilla | 4 | 250 | 1 ... 3 |
| Albóndigas (ternera) - 12 piezas | Parrilla | 4 | 250 | 20 ... 30 |

Gire la comida después de la mitad del tiempo total de asado.

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

7 Mantenimiento y cuidados

Información general de limpieza

⚠ Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Sobre las superficies calientes no aplique los detergentes de forma directa. Esto podría causar manchas permanentes.
- Después de cada operación, el aparato se deberá limpiar y secar a fondo. De esta manera, los residuos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando el aparato se vuelva a utilizar más tarde. De esta forma, la vida útil del aparato se extiende y se reducen los problemas que se plantean con frecuencia.
- No utilice aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.
- Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza, descalcificadores o objetos punzantes durante la limpieza.
- No hay necesidad de un agente limpiador especial para limpiar después de cada uso. Limpie el aparato utilizando jabón para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo utilizando un paño de microfibra seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su aparato en el lavavajillas.

Inox y superficies inoxidables

- No utilice agentes de limpieza ácidos o con cloro para limpiar superficies y mangos inoxidables o inoxidables.
- La superficie inoxidable o inox puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente apropiado a la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabón y detergente líquido (que no se raye) apropiado a la superficie inox, teniendo cuidado de limpiar en una dirección.
- Eliminar inmediatamente y sin esperar las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de inox-inoxidable y vidrio. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.

Superficies esmaltadas

- Después de cada uso, limpie las superficies esmaltadas con detergente para vajilla, 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 el apartado "Limpieza fácil con vapor")
- En caso de manchas persistentes, se puede utilizar el limpiador para hornos y parrillas recomendado en el sitio web de la marca de su producto y un paño para fregar que no raye. No utilice un limpiador de horno externo.
- El horno debe enfriarse para su limpieza en el área de cocción. La limpieza en superficies calientes creará tanto peligro de incendio como de daños con la superficie esmaltada.

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 utilizando detergente para vajillas, agua tibia y un paño de microfibra especial para superficies de vidrio y seque con un paño de microfibra seco.
- Si hay residuos de detergente después de la limpieza, límpielos con agua fría y séquelos con un paño de microfibra limpio y seco. Los residuos de detergente pueden dañar la superficie del vidrio la próxima vez.
- Bajo ninguna circunstancia se debe limpiar el residuo seco de la superficie del vidrio con cuchillos dentados, lana de alambre o herramientas de raspado similares.
- 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.
- En caso de que la superficie esté excesivamente sucia, aplique el

agente limpiador en la mancha por medio de una esponja y espere un tiempo prolongado para que funcione de forma adecuada. 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. Puede dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del aparato no se dejen húmedas ni con detergente. Si no, puede producirse corrosión en estas juntas.

Limpieza de los accesorios

A menos que se indique lo contrario en el manual de instrucciones, no lave los accesorios del aparato en el lavavajillas.

Limpiar el panel de control

- Cuando limpie los paneles con control de perillo, limpie el panel y las perillas con un paño húmedo y suave y séquelos con un paño seco. No quite las perillas y las juntas de debajo para limpiar el panel de control. El panel de control y las perillas pueden estar dañados.
- Al limpiar los paneles de inox con el control de perillas, alrededor de las perillas no utilice agentes limpiadores de inox. Los indicadores situados alrededor de las perillas podrían ser borrados.

- 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.

Limpiar el interior del horno (área de cocción)

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

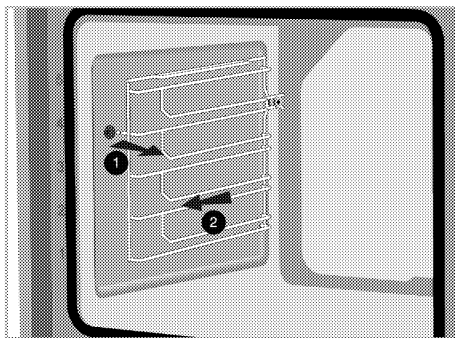
Limpiar las paredes laterales del horno

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

Si el aparato es un modelo con estantes de rejilla, retire estos antes de limpiar las paredes laterales. Luego complete la limpieza como se describe en la sección "Información general de limpieza" según el tipo de superficie de la pared lateral.

Para quitar los estantes de rejilla laterales:

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



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

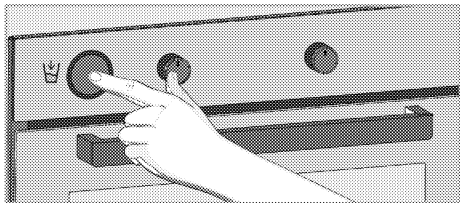
Limpieza a vapor

Asegura una fácil limpieza porque la suciedad (habiendo esperado no demasiado tiempo) se ablanda con el vapor que se forma en el interior del horno y las gotas de agua se condensan en las superficies internas del horno.

⚠ Advertencias generales

- El tiempo, la temperatura y el ajuste de vapor de la función de limpieza a vapor no pueden modificarse.
 - Si el agua se agota dentro de los primeros 5 minutos después de iniciada la función de limpieza a vapor, si se retira el depósito de agua durante la limpieza o se abre la tapa, la función de limpieza se cancelará.
 - Si la temperatura interior del horno es superior a 120 °C la función de limpieza a vapor no se inicia.
1. Retire todos los accesorios del interior del horno.
 2. Presione el depósito de agua que se encuentra en el panel de control del horno para retirar el depósito. Llène 200 ml de agua en el tanque.

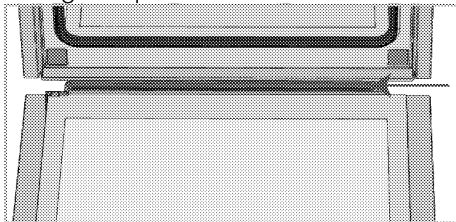
- i** No use agua filtrada o destilada. Use solo agua embotellada. No añada soluciones inflamables, que contengan alcohol o partículas sólidas en el depósito de agua.



3. Coloque el depósito de agua en la ranura y empujelo.
4. Encienda el horno tocando la tecla **⓪**.
5. Active la fila inferior de funciones de ejecución tocando «Activación de la función extra» en la pantalla de funciones.
6. Toque sobre la función "Limpieza a vapor" en la fila inferior de la pantalla de funciones.
7. Toque la tecla **▶||** para iniciar la limpieza.
» Se inicia la limpieza y en la pantalla aparece el tiempo de limpieza con vapor. Esta duración no se puede cambiar.
8. Al final del tiempo "00:00" aparece en la pantalla.
9. Abra la puerta y limpie las superficies internas del horno con una esponja o un paño húmedo.
10. Utilice agua tibia con líquido de lavado, un paño suave o una esponja para limpiar la suciedad persistente y límpiela con un paño seco.

- i** Durante el modo de limpieza a vapor, el agua que se encuentra en el depósito en la base del horno para ablandar los residuos/suciedad ligeramente formados dentro de la cavidad del horno se evaporará y condensará en la cavidad del horno y en el cristal interior de la puerta del horno, por lo que puede gotear agua al abrir la puerta del horno. Limpie la condensación tan pronto como se abra la puerta del horno.

11. Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato. Después de la condensación en el horno, puede haber agua o humedad en el canal de la piscina debajo del horno. Después del uso, limpie el canal con un paño húmedo y luego séquelo.



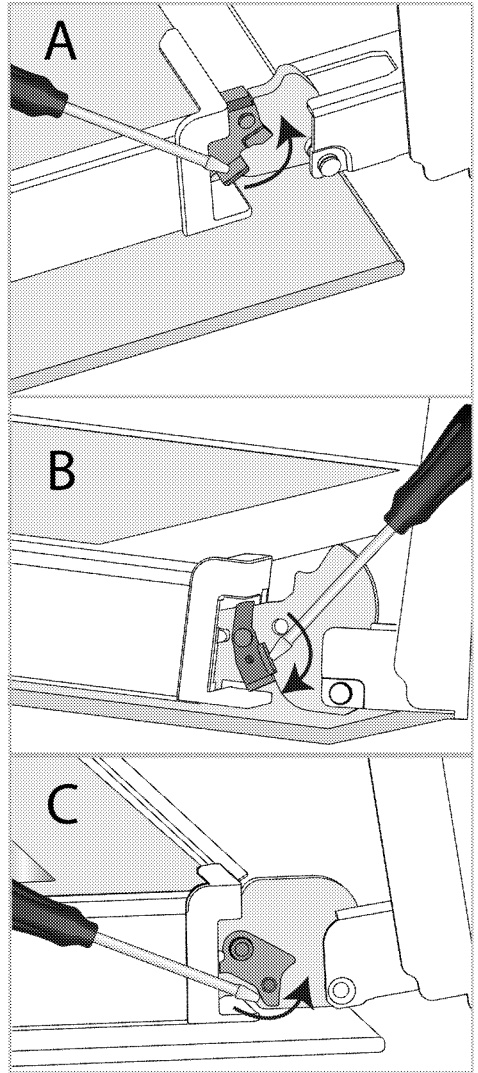
Limpiar la puerta del horno

- i** No utilice limpiadores abrasivos duros, raspadores de metal, lana de alambre o materiales blanqueadores para limpiar la puerta del horno y el vidrio.
- i** El vidrio interior de la puerta de la cámara de cocción está cubierto con un material fácil de limpiar. No utilice agentes de limpieza abrasivos, raspadores de metal duro, lana de alambre o materiales blanqueadores como la lejía.

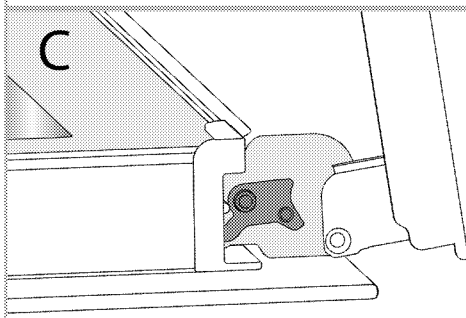
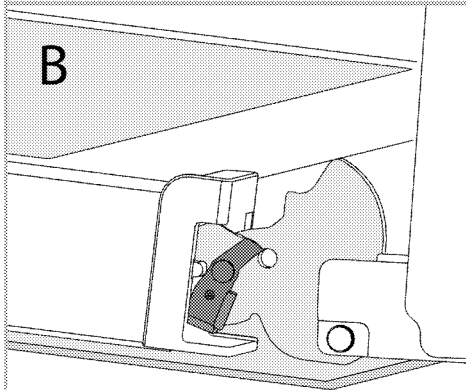
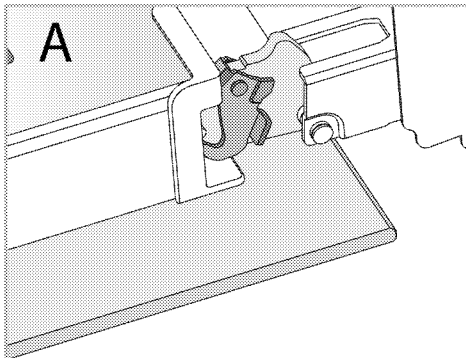
Puede quitar la puerta del horno y los vidrios de la puerta para limpiarlos. La forma de retirar las puertas y ventanas se explica en las secciones "Retirar la puerta del horno" y "Retirar los vidrios interiores de la puerta". Después de quitar los cristales interiores de la puerta, límpielos con un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

Quitar la puerta del horno

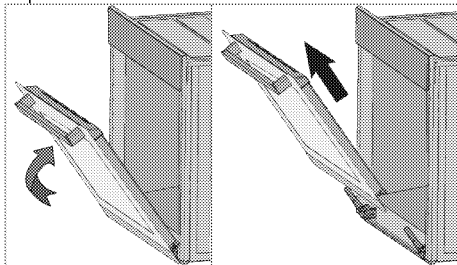
1. Abra la puerta del horno.
 2. Abrir las pinzas de la bisagra de la puerta delantera a la derecha e izquierda presionando hacia abajo como se muestra en la ilustración.
- El tipo de bisagra (A), (B), (C) varía según el modelo del producto. Las figuras siguientes muestran cómo abrir todos los tipos de bisagras.
- La bisagra tipo (A) está disponible en tipos de puertas normales.
- La bisagra tipo (B) está disponible en tipos de puerta de cierre suave.
- La bisagra tipo (C) está disponible en tipos de puerta de apertura / cierre suave.



Bloqueo de bisagra - posición cerrada



Bloqueo de la bisagra - posición abierta
3. Lleve la puerta del horno a una posición semiabierta.



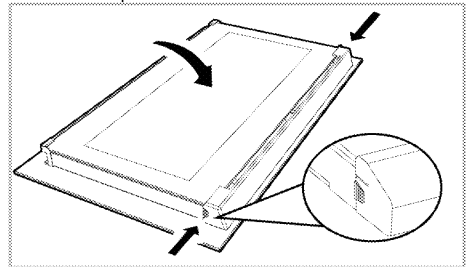
4. Tire de la puerta retirada hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda y retírela.

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

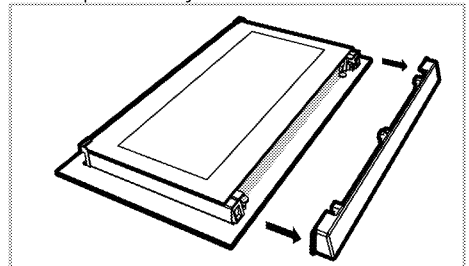
Quitar el vidrio interior de la puerta del horno

El vidrio interno de la puerta de entrada del aparato puede ser removido para su limpieza.

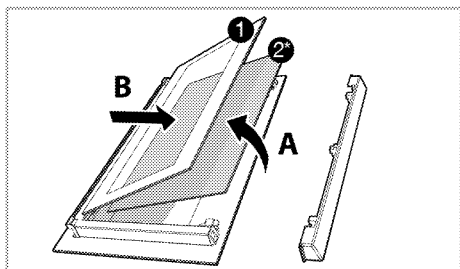
1. Abra la puerta del horno.



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



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



- 1 El panel de vidrio más interno
- 2* Panel de vidrio interior (Puede que no exista en el aparato.)
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). Coloca el borde biselado del vidrio para que coincida 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. Empuja el componente plástico hacia el marco hasta que se oiga un "clic".

Limpiar la bombilla 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.

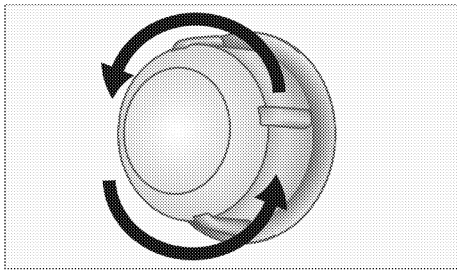
Reemplazar la bombilla del horno

⚠ Advertencias generales

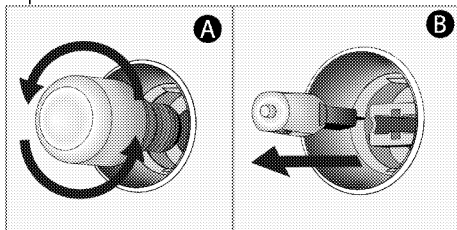
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica antes de reemplazar la bombilla del horno, desconecte el conector eléctrico y espere a que el horno se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- En este horno se utiliza una lámpara incandescente con una potencia inferior a 40 W, una altura inferior a 60 mm, un diámetro inferior a 30 mm o una lámpara halógena con casquillo tipo G9, una potencia inferior a 60 W. Las lámparas son adecuadas para funcionar a temperaturas superiores a 300 ° C. Las lámparas del horno se pueden obtener de los agentes de servicio autorizados o de un técnico con licencia.
- 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 bombillas utilizadas en este aparato 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 cubierta de cristal girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.



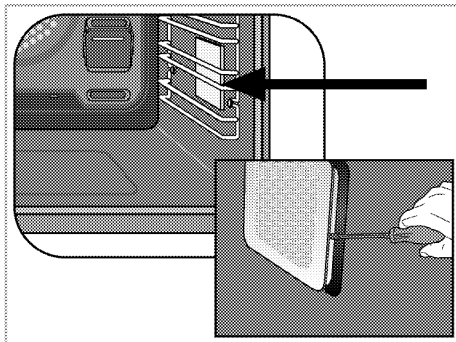
3. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si el tipo (B) es un modelo, sáquelo como se muestra en la ilustración y sustitúyalo por uno nuevo.



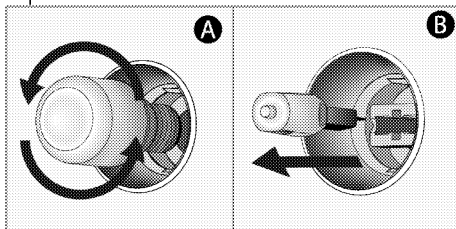
4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

Si el horno tiene una bombilla cuadrada,

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



3. Levante la cubierta de vidrio protector de la bombilla con un destornillador.
4. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si el tipo (B) es un modelo, sáquelo como se muestra en la ilustración y sustitúyalo por uno nuevo.



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

8 Solución de problemas

Consulte al Agente de Servicio Autorizado o al técnico con licencia o al distribuidor donde ha comprado el aparato si no puede remediar el problema aunque haya implementado las instrucciones de esta sección. Nunca intente reparar un aparato defectuoso usted mismo.

El horno emite vapor cuando está en uso.

- Es normal que el vapor se escape durante el funcionamiento. >>>*Esto no es un fallo.*

Las gotas de agua se producen durante la cocción.

- El vapor que se produce durante la cocción puede condensarse y formar gotas de agua al chocar con superficies frías del aparato. >>>*Esto no es un fallo.*

El aparato emite ruidos metálicos al calentarse y enfriarse.

- Cuando las partes metálicas se calientan, pueden expandirse y causar ruido. >>>*Esto no es un fallo.*

El aparato no funciona.

- El fusible de la red eléctrica está defectuoso o se ha disparado. >>>*Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, reemplácelos o reajústelos.*
- El aparato no está conectado al enchufe (con conexión a tierra). >>>*Compruebe la conexión del enchufe.*
- Los botones/pomos/llaves del panel de control no funcionan. >>>*Si el aparato está equipado con la función de bloqueo de la llave, el bloqueo de la llave puede ser activado. Por favor, desactívelo.*

La luz del horno no funciona.

- La bombilla del horno está defectuosa. >>>*Cambie la bombilla del horno.*
- La energía está cortada. >>>*Compruebe si hay energía. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. Si es necesario, cambie o reajuste los fusibles.*

El horno no calienta.

- Puede que no se ajuste a una determinada función de cocción y/o temperatura. >>>*Poner el horno a una determinada función de cocción y/o temperatura.*
- En los modelos equipados con un temporizador, el temporizador no está ajustado. >>>*Ajuste el tiempo.*
- La energía está cortada. >>>*Compruebe si hay energía. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. Si es necesario, cambie o reajuste los fusibles.*

(En los modelos con temporizador) La pantalla del reloj está parpadeando o el símbolo del reloj está encendido.

- Se ha producido un corte de energía anterior. >>>*Ajuste el tiempo / Cambio del aparato y enciéndalo de nuevo.*