

# beko

## Forno incorporado

Manual do utilizador

## Horno empotrado

Manual del usuario



BBIM13400XPSWE

385440877\_8/ PT/ ES/ R.AE/ 07/06/23 16:50  
7757787641

## Bem-vindo!

---

Caro Cliente,

Obrigado por escolher o Beko produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Portanto, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto.

Ter em atenção toda a informação e as advertências especificadas no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer.

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. As condições de garantia, métodos de utilização e resolução de problemas do seu produto são fornecidas neste manual do utilizador.

### Os símbolos e as respetivas descrições no manual do utilizador.



Risco que pode resultar em morte ou lesões.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



Advertência de superfície quente.

**OBSERVAÇÃO**

Risco que pode resultar em danos no material no produto e para o meio ambiente.

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

# Índice

<b>1</b>	<b>Instruções de segurança .....</b>	<b>4</b>	5.3	Definições .....	28
1.1	Uso previsto .....	4	<b>6</b>	<b>Informação geral acerca da cozedura.....</b>	<b>34</b>
1.2	Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação .....	5	6.1	Advertências gerais acerca de cozinhar no forno.....	34
1.3	Segurança elétrica.....	5	6.1.1	Bolos e alimentos de forno .....	34
1.4	Segurança no transporte .....	7	6.1.2	Carne, peixe e aves .....	38
1.5	Segurança da instalação .....	7	6.1.3	Grelhador .....	39
1.6	Segurança durante a utilização....	8	6.1.4	Testar os alimentos .....	40
1.7	Advertências da temperatura .....	8	<b>7</b>	<b>Manutenção e limpeza.....</b>	<b>42</b>
1.8	Uso de acessórios.....	9	7.1	Informações gerais de limpeza ....	42
1.9	Segurança na cozedura .....	9	7.2	Limpar os acessórios .....	43
1.10	Segurança da manutenção e limpeza.....	10	7.3	Limpar o painel de controlo .....	43
1.11	Limpeza automática a alta temperatura (Pirólise).....	10	7.4	Limpar o interior do forno (zona de cozedura) .....	44
<b>2</b>	<b>Instruções ambientais.....</b>	<b>11</b>	7.5	Limpeza automática a alta temperatura.....	44
2.1	Diretiva de resíduos.....	11	7.6	Limpar a porta do forno .....	46
2.1.1	Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:.....	11	7.7	Remover o vidro interior da porta do forno .....	47
2.2	Informação da embalagem .....	11	7.8	Limpar a lâmpada do forno.....	48
2.3	Recomendações de eficiência energética .....	11	<b>8</b>	<b>Solução de problemas .....</b>	<b>49</b>
<b>3</b>	<b>O seu produto .....</b>	<b>13</b>			
3.1	Apresentação do produto .....	13			
3.2	Introdução e uso do painel de controlo do produto.....	13			
3.2.1	Control Panel.....	14			
3.2.2	Apresentação do painel de controlo do forno .....	14			
3.3	Funções de funcionamento do forno.....	15			
3.4	Acessórios do produto.....	16			
3.5	Uso de acessórios do produto ....	17			
3.6	Especificações técnicas .....	20			
<b>4</b>	<b>Primeira utilização .....</b>	<b>21</b>			
4.1	Primeira definição da hora .....	21			
4.2	Limpeza inicial.....	21			
<b>5</b>	<b>Usar o Forno.....</b>	<b>22</b>			
5.1	Informação geral sobre como usar o forno .....	22			
5.2	Operação da unidade de controlo do forno.....	22			

## 1 Instruções de segurança

---

- Esta secção inclui as instruções de segurança necessárias para prevenir risco de lesões e danos materiais.
- Se o produto for transferido para uma outra pessoa para uso pessoal ou para fins de utilização em segunda-mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos e partes relevantes devem igualmente ser entregues.
- A nossa empresa não será considerada responsável por danos que possam ocorrer caso estas instruções não sejam seguidas.
- O incumprimento destas instruções anula qualquer garantia.
- A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
- Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
- Não reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual do utilizador.
- Não fazer modificações técnicas no produto.

### 1.1 Uso previsto

- Este produto é destinado ao uso doméstico. Não é adequado para utilização comercial.
- Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. Este produto é destinado ao uso doméstico e nas cozinhas comunitárias de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas para fins de cozedura. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
- O forno pode ser usado para descongelar, cozer, fritar e grelhar alimentos.
- Este produto, não deve ser usado para aquecimento, aquecimento de pratos, pendurar toalhas ou vestuário na pega para secar os mesmos.

## 1.2 Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação



- Este produto pode ser usado por crianças com 8 anos de idade ou mais e por pessoas com debilidade físicas, sensoriais e mentais, ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas ou instruídas sobre um uso seguro e sobre os riscos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que sejam supervisionadas.
- Este produto não deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais limitadas (incluindo crianças) exceto se forem supervisionadas ou receberem as instruções necessárias.
- As crianças devem ser supervisionadas de modo a assegurar que não brincam com o produto.
- Os produtos elétricos são perigosos para as crianças e para os animais domésticos. As crianças e os animais de estimação não podem brincar, trepar ou entrar dentro do produto.
- Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.
- **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Manter as crianças afastadas do produto.
- Manter todo o material de embalagem afastado do alcance das crianças. Existe o perigo de lesões e de sufocarem.
- Quando a porta estiver aberta, não colocar qualquer objeto pesado sobre a porta ou permitir que as crianças se sentem nela. Pode provocar a queda do forno ou danificar as dobradiças da porta.
- Para a segurança das crianças, desligar a ficha de alimentação e tornar o produto inoperável antes de eliminar o produto.



## 1.3 Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um

eletricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.

- A ficha ou ligação elétrica do produto deve estar em local facilmente acessível (onde não serão afetadas por chamas da placa). Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
- O produto não pode estar ligado à tomada durante a instalação, reparação e transporte.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- Se o seu produto não tiver um cabo de alimentação, usar apenas o cabo de ligação descrito na secção “Especificações técnicas”.
- Não prender o cabo de alimentação por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
- A superfície inferior da placa fica também quente quando está a ser utilizada. Os cabos de alimentação não podem tocar a superfície traseira
- Não prender os cabos elétricos à porta do forno e não os passar sobre superfícies quentes. Caso contrário, o cabo de isolamento pode derreter e provocar um incêndio em consequência de um curto-circuito da placa.
- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados ou cabos de extensão.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.
- **ADVERTÊNCIA:** Antes de substituir a lâmpada do forno, assegurar que o produto é desligado da alimentação

elétrica para evitar o risco de choque elétrico. Desligar o produto ou desligar o fusível na caixa do mesmo.

Se o seu aparelho tiver um cabo de alimentação e ficha:

- Não ligar o produto a uma tomada que esteja solta, que tenha saído da respetiva caixa, que esteja partida, com gordura, com risco de contacto com a água (por exemplo, a água pode verter da bancada).
- Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas! Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas. Nunca desligar puxando o cabo, deve desligar sempre segurando na ficha.
- Assegurar que a ficha do produto está firmemente ligada na tomada para evitar a formação de arco.

#### **1.4 Segurança no transporte**

- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.
- O produto é pesado, tem de ser transportado pelo menos com duas pessoas.
- Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou deslocar o produto. Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.

- Não colocar outros itens no produto e transportar o mesmo na posição vertical.
- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Fixar o produto com firmeza com fita adesiva para impedir que as partes amovíveis ou as partes de movimento do produto e que o próprio produto fiquem danificados.
- Verificar a aparência em geral do produto relativamente a quaisquer danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

#### **1.5 Segurança da instalação**

- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Se o produto estiver danificado, não instalar o mesmo.
- Não instalar o produto perto de fontes de calor (radiadores, fogões, etc.).
- Manter o espaço aberto junto de todas as condutas de ventilação do produto.

- Para evitar o sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas.

## 1.6 Segurança durante a utilização

- Assegurar que o produto é desligado após cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar o fusível da caixa do mesmo.
- Não operar com um produto defeituoso ou danificado. Se aplicável, desligar as ligações de eletricidade/gás do produto e chamar a assistência autorizada.
- Não usar o produto com o vidro da porta da frente retirado ou partido.
- Não subir para cima do produto para alcançar alguma coisa ou por qualquer outra razão.
- Nunca usar o produto quando a sua avaliação ou coordenação estiver afetada devido ao consumo de álcool e/ou drogas.
- Os objetos inflamáveis guardados na zona de cozedura podem provocar um

incêndio. Nunca guardar objetos inflamáveis na zona de cozedura.

- A pega do forno não é um secador de toalhas. Quando usar o produto, não pendurar toalhas, luvas ou têxteis na pega.
- As dobradiças da porta do produto movem-se quando abrir ou fechar a porta e podem obstruir-se. Quando abrir/fechar a porta, não segurar na parte com as dobradiças.

## 1.7 Advertências da temperatura

- **ADVERTÊNCIA:** As partes acessíveis do produto estarão quentes durante a utilização. Deve ser tido cuidado para evitar tocar o produto e os elementos de aquecimento. As crianças com idade inferior a 8 anos não podem ficar perto do produto sem a supervisão de um adulto.
- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os rebordos irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.



- Dado poder haver saída de vapor, deve manter-se afastado enquanto estiver a abrir a porta. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos.
- Durante o funcionamento, o produto pode ficar quente. Deve ser tido cuidado para evitar tocar nas partes quentes do forno e nos elementos de aquecimento.
- Usar sempre luvas resistentes ao calor quando estiver a colocar ou a remover os alimentos do forno quente, etc.

### 1.8 Uso de acessórios

- É importante que a grelha e o tabuleiro sejam corretamente colocados nas prateleiras de arame de aço. Para informação detalhada, consultar a secção **“Utilização dos acessórios”**.
- Os acessórios podem danificar o vidro da porta quando fechar a porta do produto. Empurrar sempre os acessórios para o fim da zona de cozedura.

### 1.9 Segurança na cozedura

- Ter cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus alimentos. O álcool evapora em altas temperaturas e pode

causar incêndio, pois pode pegar fogo ao entrar em contato com superfícies quentes.

- Os desperdícios de alimentos, óleo, etc. na zona de cozedura podem provocar um incêndio. Antes de cozinhar, remover a referida sujidade grosseira.
- Risco de envenenamento alimentar: Não manter os alimentos no forno durante mais de uma hora após a cozedura. Caso contrário, pode provocar envenenamento por alimentos ou doenças.
- Não aquecer recipientes ou frascos de vidro fechados no forno. A pressão que irá formar-se no recipiente/frasco pode fazer com o mesmo expluda.
- Colocar papel vegetal num recipiente de cozinha ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha, etc.) com alimentos e colocar o mesmo no forno pré-aquecido. Remover quaisquer pedaços em excesso do papel vegetal que estejam a sair do acessório ou do recipiente para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno. Nunca usar papel vegetal num forno com temperatura superior à temperatura máxima de

utilização especificada no papel vegetal que estiver a usar. Nunca colocar o papel vegetal na base do forno.

- Não colocar os tabuleiros de cozedura, pratos ou folha de alumínio diretamente na base do forno. O calor acumulado pode danificar a base do forno.
- Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Do mesmo modo, não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.



### **1.10 Segurança da manutenção e limpeza**

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!

- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe risco de choque elétrico!
- Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpar o produto dado isso poder originar um choque elétrico.
- Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar o vidro da porta frontal do forno/ (se existir) o vidro da porta superior.. Estes materiais podem provocar riscos e a quebra das superfícies de vidro.
- Deve manter o painel de controlo limpo e seco. Uma superfície molhada e suja pode provocar problemas no funcionamento das funções.



### **1.11 Limpeza automática a alta temperatura (Pirólise)**

- Durante a limpeza automática, as superfícies ficam mais quentes do que quando na utilização normal. As crianças não devem aproximar-se do fogão.
- As superfícies quentes podem provocar queimaduras! Não tocar no produto durante a

limpeza automática e manter as crianças afastadas do produto. Aguardar pelo menos 30 minutos antes de remover os resíduos.

- Durante a limpeza automática, será libertado fumo devido a estar a queimar os resíduos dos alimentos. Deve ventilar bem a sua cozinha durante o processo de limpeza.
- Antes de começar a limpeza, deve limpar as superfícies exteriores do forno e os resíduos dos alimentos dentro

- do forno com um pano embebido em detergente. Remover todos os acessórios e os utensílios de cozinha de dentro do forno. Retirar todos os acessórios do forno. Se o seu produto tiver um acessório à prova de pirólise (resistente a limpeza automática a alta temperatura) não necessita de remover estes acessórios do forno.
- Se existir uma placa sobre o seu forno, não operar a placa durante a pirólise.

## 2 Instruções ambientais

### 2.1 Diretiva de resíduos

#### 2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:

Este produto está em conformidade com a Diretiva UE REEE (2012/19/UE). Este produto possui um símbolo de classificação para resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (REEE).



Este produto foi produzido com peças de elevada qualidade e materiais que podem ser reutilizados e são adequados para reciclagem. Portanto, não eliminar o produto usado com

o lixo doméstico normal e com outros resíduos no final da vida útil. Colocar o mesmo num ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. A eliminação do aparelho ajuda adequadamente a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana.

### Conformidade com a Diretiva RoHS:

O produto que comprou cumpre com a Diretiva RSP UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na Diretiva.

### 2.2 Informação da embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados com materiais recicláveis de acordo com os nossos Regulamentos Ambientais Nacionais. Não eliminar os resíduos de embalagens com o lixo doméstico ou com outros resíduos, eliminar os mesmos nos pontos de recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

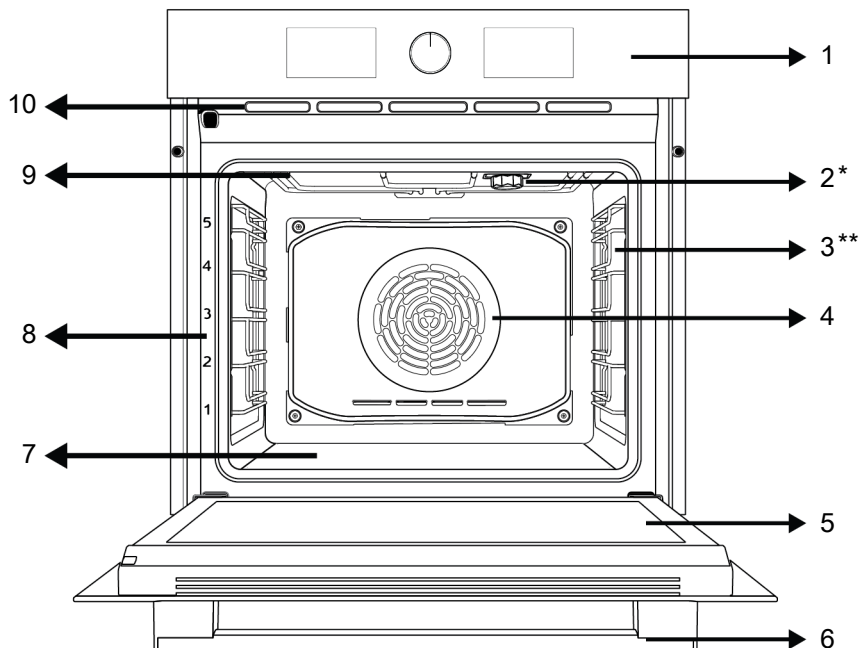
### 2.3 Recomendações de eficiência energética

De acordo com a informação EU 66/2014 sobre eficiência energética podem ser encontradas no recibo do produto fornecido com o mesmo.

As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

- Descongelar alimentos congelados antes de os cozinhar.
- No forno, usar recipientes escuros ou esmaltados que transmitam melhor o calor.
- Se especificado na receita ou no manual do utilizador, deve sempre pré-aquecer. Não abrir frequentemente a porta do forno enquanto estiver a cozinhar.
- Desligar o produto 5 ou 10 minutos antes do tempo de fim de cozedura para uma cozedura prolongada. Agora pode economizar até 20% de eletricidade ao utilizar o calor residual.
- Tentar cozinhar mais do que um prato ao mesmo tempo no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo colocando dois tabuleiros na grelha de arame. Adicionalmente, se cozinhar as suas refeições uma a seguir à outra, isso irá poupar energia porque o forno não perderá o calor.
- Não abrir a porta do forno quando estiver a cozinhar na função funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico". Se a porta não for aberta, a temperatura interior é otimizada para poupar energia na função de funcionamento Aquecimento ventilado ecológico e esta temperatura pode ser diferente da temperatura mostrada no visor.

### 3.1 Apresentação do produto



1 Painel de controlo

3 Prateleiras de arame de aço

5 Porta

7 Queimador inferior (por baixo da placa em aço)

9 Aquecedor superior

2 Lâmpada

4 Motor do ventilador (por trás da placa de aço)

6 Pega

8 Posicionamento da prateleira

10 Orifícios de ventilação

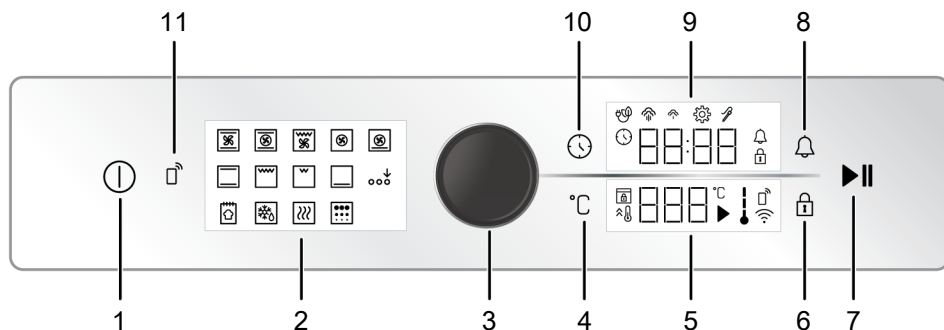
\* Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não ter uma lâmpada ou o tipo e localização da lâmpada podem diferir da figura.

\*\* Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não estar equipado com uma prateleira em arame de aço. Na imagem, um produto com uma prateleira em arame de aço é mostrada como exemplo.

### 3.2 Introdução e uso do painel de controle do produto

Nesta seção, você pode encontrar a visão geral e os usos básicos do painel de controle do produto. Pode haver diferenças nas imagens e algumas características dependendo do tipo de produto.

### 3.2.1 Control Panel



- 1 Tecla Ligar/Desligar
- 2 Visor da função
- 3 Botão de controlo do forno
- 4 Tecla de definição da temperatura
- 5 Zona do indicador da temperatura
- 6 Tecla de bloqueio de teclas
- 7 Tecla começar/parar de cozinhar
- 8 Tecla de alarme
- 9 Campo indicador do temporizador/duração
- 10 Tecla do tempo e das definições
- 11 Tecla controlo remoto

Se houver botões (s) controlando seu produto, em alguns modelos esses/esses botões podem ser para que eles saiam quando empurrados (botões enterrados). Para que as configurações sejam feitas com esses botões, primeiro empurre o botão relevante e puxe o botão. Depois de fazer seu ajuste, empurre -o novamente e substitua o botão.

### 3.2.2 Apresentação do painel de controle do forno

#### Botão de controle do forno

Você pode verificar as configurações nas áreas do indicador do timer/relógio e do indicador de temperatura com o botão de controle do forno. Você pode transitar por essas configurações girando o botão de controle do forno para a direita e para a esquerda e aplicá-las pressionando o botão.

#### Indicador de temperatura interna do forno

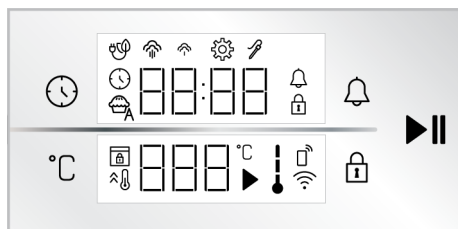
Você pode entender a temperatura interna do forno pelo símbolo de temperatura interna no visor. Quando a cozedura

começa, o símbolo é visualizado no visor e quando a temperatura interior do forno atinge a temperatura definida, cada nível do símbolo acende.

#### Exibição de função

As funções de funcionamento do seu forno encontram-se no visor de funções do seu forno. Cada função é ativada ao tocá-la. Todas as funções localizadas no visor são esquemáticas, podem não estar presentes no seu aparelho. As funções do seu produto estão descritas na seção "Funções de operação do forno".

#### Áreas de indicadores:



#### Teclas :

 : Tecla do tempo e das definições


°C : Tecla de definição da temperatura


 : Tecla de bloqueio de teclas


 : Tecla de alarme

 : Tecla começar/parar de cozinhar

**Campo indicador do temporizador/duração :**

 : Símbolo de tempo de cozedura/hora do dia

 : Símbolo de alarme

 : Símbolo das definições

 : Símbolo de bloqueio de teclas

 : Símbolo de cozedura com ventilador eco

 : Símbolo de baixo nível de vapor \*

 : Símbolo de elevado nível de vapor \*

 : Símbolo de sonda da carne \*


\* Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

**Zona do indicador da temperatura :**

 : Símbolo de cozedura

°C : Símbolo da temperatura

 : Símbolo da temperatura dentro do forno

 : Símbolo de aquecimento rápido (acelerador).

 : Símbolo de bloqueio da porta \*







 : Símbolo controlo remoto \*










 : Símbolo Wi-Fi \*

\* : Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

### 3.3 Funções de funcionamento do forno


Na tabela de funções são apresentadas as funções de funcionamento que pode utilizar no seu forno e as temperaturas máxima e mínima que podem ser definidas para essas funções. A ordem dos modos de operação mostrados aqui pode ser diferente da disposição em seu produto.

símbolo de função	Descrição da função	Faixa de temperatura (°C)	Descrição e uso
	Funcionamento com ventilador	-	O forno não é aquecido. Somente o ventilador (na parede traseira) funciona. Alimentos congelados com grânulos são descongelados lentamente à temperatura ambiente, alimentos cozidos são resfriados. O tempo necessário para descongelar uma peça inteira de carne é maior do que para alimentos com grãos.
	Aquecimento superior e inferior	40-280	A comida é aquecida por cima e por baixo ao mesmo tempo. Adequado para bolos, pastéis ou bolos e guisados em formas de cozedura. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Aquecimento inferior	40-220	Apenas o aquecimento inferior está ligado. É adequado para alimentos que precisam dourar no fundo.
	Aquecimento ventilado inferior/superior	40-280	O ar quente aquecido pelas resistências superior e inferior é distribuído igual e rapidamente por todo o forno com o ventilador. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Aquecimento ventilado	40-280	O ar quente aquecido pelo termoventilador é distribuído igualmente e rapidamente por todo o forno com o ventilador. É adequado para cozimento em várias bandejas em diferentes níveis de prateleira.
	Aquecimento ventilado ecológico	160-220	Para economizar energia, você pode usar esta função em vez de usar "Aquecimento ventilado" na faixa de 160-220°C. Mas; o tempo de cozimento será um pouco maior. O uso desta função é explicado na seção intitulada "Operação da unidade de controle do forno".

	Função pizz	40-280	O aquecedor inferior e o aquecimento do ventilador funcionam. É adequado para cozinhar pizza.
	Função "3D"	40-280	As funções de aquecimento superior, aquecimento inferior e aquecimento do ventilador funcionam. Cada lado do produto a ser cozido é cozido igualmente e rapidamente. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Grelhador inferior	40-280	A pequena grelha no teto do forno funciona. É adequado para grelhar quantidades menores.
	Grelhador completo	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Grelhador completo ventilado	40-280	O ar quente aquecido pela grelha grande é distribuído rapidamente no forno com o ventilador. É adequado para grelhar em grandes quantidades.
	Manter quente	40-100	Serve para manter os alimentos a uma temperatura pronta a servir durante muito tempo.
	Função pão	-	É usado para assar pão. A temperatura e o tempo definidos de entrada não podem ser alterados.
	Ativação da função extra	-	É usado para ativar as funções de operação que não aparecem no início do visor de funções.
	Pirólise	-	É utilizado para a autolimpeza do forno a alta temperatura. Veja as especificações na seção de manutenção e limpeza para esta função.

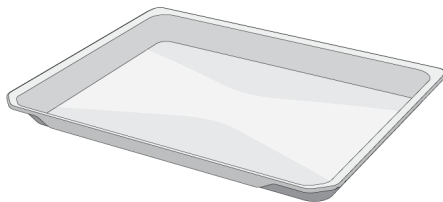
### 3.4 Acessórios do produto

Existem vários acessórios em seu produto. Nesta seção, a descrição dos acessórios e as descrições do uso correto estão disponíveis. Dependendo do modelo do produto, o acessório fornecido varia. Todos os acessórios descritos no manual do usuário podem não estar disponíveis em seu produto.

 As bandejas dentro do seu aparelho podem ficar deformadas com o efeito do calor. Isso não afeta a funcionalidade. A deformação desaparece quando a bandeja é resfriada.

#### Tabuleiro normal

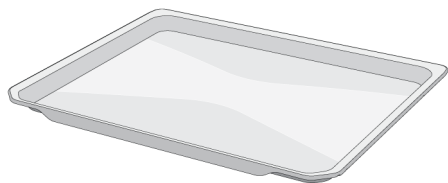
É utilizado para pastelaria, alimentos congelados e fritar pedaços grandes.



#### Tabuleiro para produtos de pastelaria

É usado para doces, como biscoitos e biscoitos.

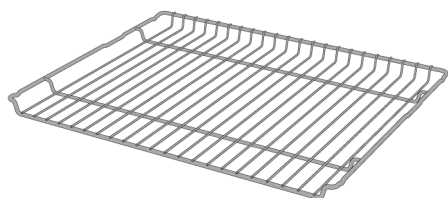




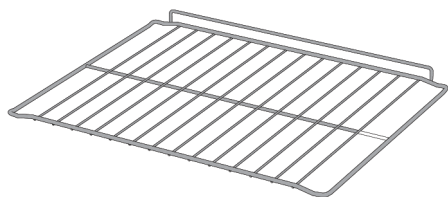
### Grelha de arame de aço

Serve para fritar ou colocar os alimentos a serem assados, fritos e refogados na prateleira desejada.

**Nos modelos com prateleiras de arame de aço :**



**Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :**

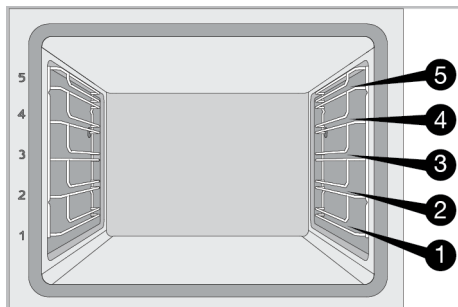


## 3.5 Uso de acessórios do produto

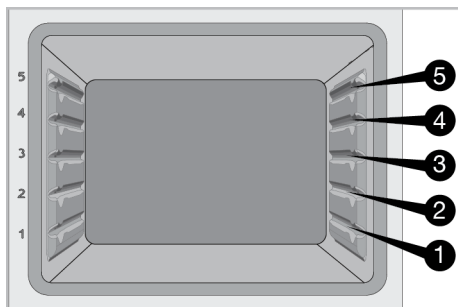
### Prateleiras de cozinha

Existem 5 níveis de posição de prateleira na área de cozedura. Você também pode ver a ordem das prateleiras nos números na estrutura frontal do forno.

**Nos modelos com prateleiras de arame de aço :**



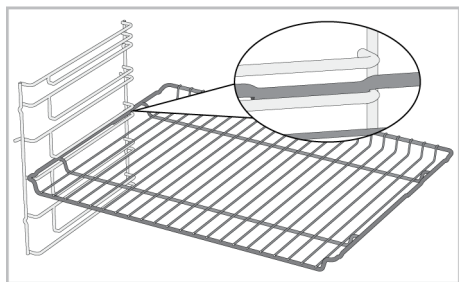
**Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :**



**Colocar a grelha de arame nas prateleiras de cozedura**

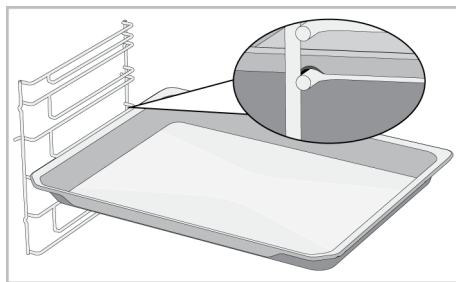
**Nos modelos com prateleiras de arame de aço :**

É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras de arame corretamente. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente. Para um melhor cozimento, a grelha deve ser fixada no ponto de parada da grade. Não deve ultrapassar o ponto de parada para entrar em contato com a parede traseira do forno.



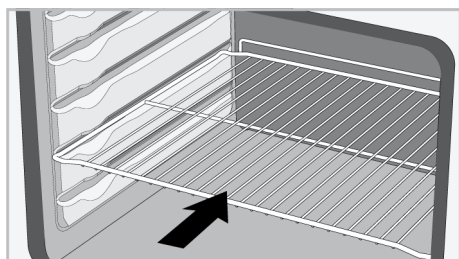
**Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :**

É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras laterais corretamente. A grade de arame tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente.



**Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :**

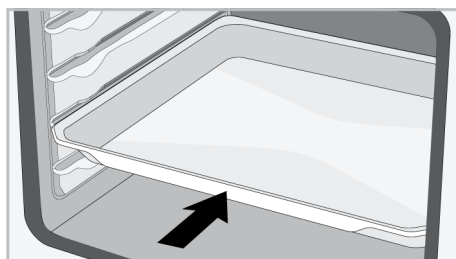
Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais corretamente. A bandeja tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente.



**Colocar o tabuleiro nas prateleiras de cozadura**

**Nos modelos com prateleiras de arame de aço :**

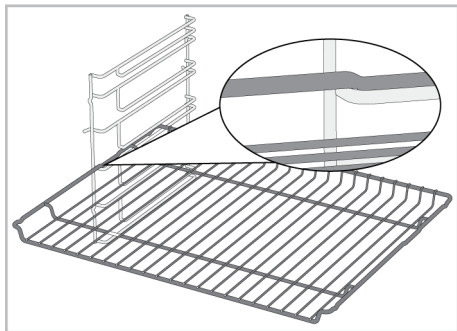
Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais de arame adequadamente. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente. Para um melhor cozimento, a bandeja deve ser fixada no encaixe de parada da grade. Não deve passar sobre o soquete de parada para entrar em contato com a parede traseira do forno.



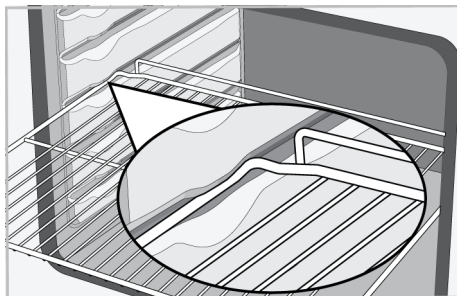
**Função de parada da grelha de arame**

Existe uma função de paragem para evitar que a grelha caia da grelha. Com esta função, você pode retirar sua comida com facilidade e segurança. Ao remover a grade de arame, você pode puxá-la para frente até atingir o ponto de parada. Você deve passar por cima deste ponto para removê-lo completamente.

**Nos modelos com prateleiras de arame de aço :**

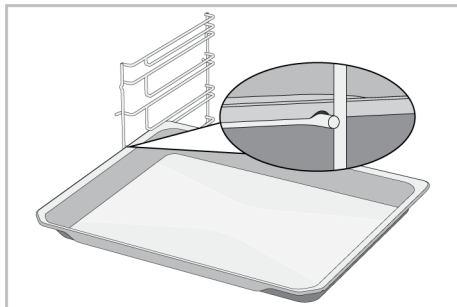


**Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :**



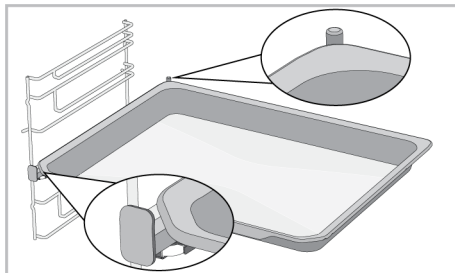
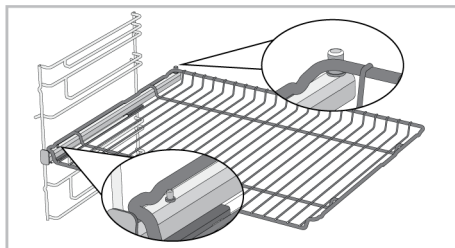
**Função de parada da bandeja - Nos modelos com prateleiras de arame de aço**

Há também uma função de parada para evitar que a bandeja caia da prateleira de arame. Ao remover a bandeja, solte-a do soquete de parada traseiro e puxe-a em sua direção até atingir a parte frontal. Você deve passar por cima deste soquete de parada para removê-lo completamente.



**Posicionamento adequado da grade de arame e da bandeja nos trilhos telescópicos - Nos modelos com prateleiras de arame de aço e guias telescópicas**

Grças aos trilhos telescópicos, as bandejas ou a grade de arame podem ser facilmente instaladas e removidas. Ao usar bandejas e grades de arame com o trilho telescópico, deve-se tomar cuidado para que os pinos na frente e atrás dos trilhos telescópicos fiquem apoiados nas bordas da grade e da bandeja (mostrado na figura).



### 3.6 Especificações técnicas

Especificações gerais	
As dimensões exteriores do produto (altura/largura/profundidade) (mm)	595 /594 /567
Dimensões da instalação do forno (altura/largura/profundidade) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Tensão/Frequência	220-240 V ~; 50 Hz
Tipo do cabo e secção usada/adequada para usar no produto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Consumo total de energia (kW)	3,4
Tipo de forno	Forno multifunções

Essenciais: : Informação na etiqueta energética dos fornos elétricos do tipo doméstico é atribuída de acordo com a norma EN 60350-1/IEC 60350- 1. Os valores são determinados em Aquecimento superior e inferior ou (se presente) as funções Aquecimento ventilado inferior/superior com a carga padrão.

A classe de eficiência energética é determinada em conformidade com as seguintes prioridades dependendo se existem ou não no produto as funções relevantes. 1-Aquecimento ventilado ecológico , 2-Aquecimento ventilado , 3-Grelhador inferior ventilado , 4-Aquecimento superior e inferior.



As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.



As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.



Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.


## 4 Primeira utilização

Antes de começar a utilizar o seu produto, é recomendado fazer o seguinte que está indicado nas secções seguintes respetivamente.

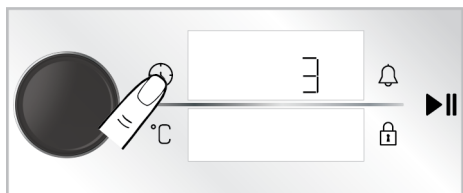
### 4.1 Primeira definição da hora





Definir sempre a hora do dia antes de usar o seu forno. Se não definir a mesma, não consegue cozinhar em alguns modelos de forno.

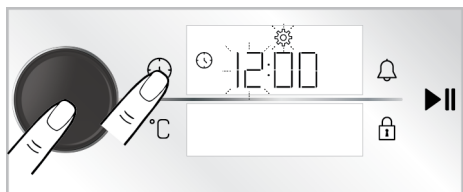
1. Com o produto desligado (enquanto a hora do dia aparece no visor), tocar nas teclas  e durante aproximadamente 3 segundos.


⇒ Aparece no visor uma contagem decrescente a partir 3-2-1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.




2. Ativar o campo do temporizador, premindo o botão de controlo do forno uma vez ou tocando uma vez a tecla .


⇒ O campo das Temporizador e o símbolo  ficam a piscar no visor.




3. Definir a hora do dia rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda e ativar o campo do minuto premindo o botão de controlo do forno uma vez ou tocando a tecla  uma vez.

⇒ O campo dos minutos e o símbolo  ficam a piscar no visor do temporizador/duração



4. Definir o minuto rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda. Aprovar a definição premindo botão de controlo do forno uma vez ou tocando a tecla  uma vez.

⇒ A hora do dia é definida e o símbolo  acende continuamente.



A primeira definição do temporizador não é realizada, a hora do dia começa a partir da hora definida no processo de produção. Pode modificar a definição da hora do dia mais tarde conforme descrito na secção **“Definições”**.



Na eventualidade de uma longa interrupção de energia, as definições da hora do dia são canceladas. Deve ser definida de novo.

### 4.2 Limpeza inicial

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Remover todos os acessórios do forno fornecida com o produto.
3. Ligar o produto durante 30 minutos e depois desligar o mesmo. Desta forma, os resíduos e as camadas que podem ter sido ficado no forno durante a produção são queimadas e limpas.
4. Quando operar com o produto, seleccionar a temperatura mais elevada e a função de funcionamento de modo a que todos os aquecedores estejam a funcionar no seu produto. Consultar “Funções de funcionamento do forno

[▶ 15]”. Pode obter informações de como operar com o forno na secção seguinte.

5. Aguardar que o forno arrefeça.
6. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

#### **Antes de usar os acessórios:**

Limpar os acessórios que retirou do forno com água com detergente e uma esponja de limpeza macia.

## **5 Usar o Forno**

---

### **5.1 Informação geral sobre como usar o forno**

**Ventilador de arrefecimento ( Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto. )**

O seu produto está equipado com um ventilador de arrefecimento. O ventilador de arrefecimento é ativado automaticamente sempre que necessário e arrefece tanto a frente do produto como os móveis. É automaticamente desativado quando o processo de arrefecimento é terminado. O ar quente sai através da porta do forno. Não deve cobrir estas aberturas de ventilação com nada. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer. O ventilador de

**OBSERVAÇÃO:** Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos afiados durante a limpeza.

**OBSERVAÇÃO:** Durante a primeira utilização, pode surgir um odor e fumo durante várias horas. Isto é normal e só necessita de uma boa ventilação para o remover. Evitar inalar diretamente o fumo e os odores que se formam.


arrefecimento continua a funcionar para operar durante o funcionamento do forno ou depois o forno é desligado (aproximadamente 20-30 minutos). Se cozinhar através da programação do temporizador do forno, no fim do tempo de cozedura, o ventilador de arrefecimento desliga-se com todas as funções. O tempo de funcionamento do ventilador de arrefecimento não pode ser determinado pelo utilizador. Liga-se e desliga-se automaticamente. Isto não é um erro.

#### **Iluminação do forno**

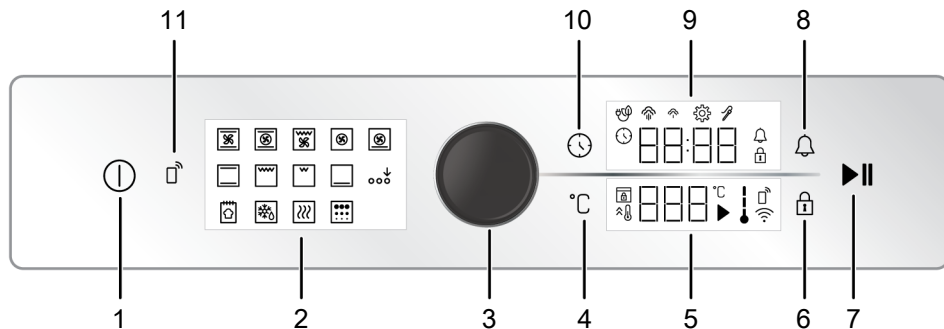
A iluminação do forno acende-se quando o forno começa a cozedura. Nalguns modelos, a lâmpada está acesa durante a cozedura, enquanto noutros modelos após um determinado tempo apaga-se.

### **5.2 Operação da unidade de controlo do forno**

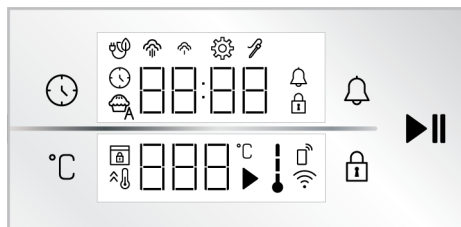
#### **Advertências gerais para a unidade de controlo do forno**

- O tempo máximo que pode ser definido para o processo de cozedura é 05:59 horas e. na função manter quente, este tempo é 23 horas e 59 minutos. No caso de uma interrupção de energia, a cozedura pré-definida e a duração de cozedura são cancelados.
- Enquanto estiver a fazer os ajustes, os símbolos relevantes ficam a piscar no visor. É necessário guardar as definições feitas, seja por tocar a tecla relevante na descrição ou aguardando um instante.
- Se o tempo de cozedura for definido quando a cozedura começa, o tempo restante é exibido no visor.
- Se a definição de pré-aquecimento rápido for ativada na sua unidade de controlo o símbolo  aparece no visor quando começar a cozinhar e o forno atinge rapidamente a temperatura que

definiu para a cozedura. Para um pré-aquecimento rápido, consultar a secção “Definições”.



- 1 Tecla Ligar/Desligar
- 2 Visor da função
- 3 Botão de controlo do forno
- 4 Tecla de definição da temperatura
- 5 Zona do indicador da temperatura
- 6 Tecla de bloqueio de teclas
- 7 Tecla começar/parar de cozinhar
- 8 Tecla de alarme
- 9 Campo indicador do temporizador/duração
- 10 Tecla do tempo e das definições
- 11 Tecla controlo remoto



#### Teclas :

- : Tecla do tempo e das definições
- : Tecla de definição da temperatura
- : Tecla de bloqueio de teclas
- : Tecla de alarme
- : Tecla começar/parar de cozinhar

#### Campo indicador do temporizador/duração :

- : Símbolo de tempo de cozedura/hora do dia
- : Símbolo de alarme
- : Símbolo das definições
- : Símbolo de bloqueio de teclas
- : Símbolo de cozedura com ventilador eco
- : Símbolo de baixo nível de vapor \*
- : Símbolo de elevado nível de vapor \*

: Símbolo de sonda da carne \*

\* Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

#### Zona do indicador da temperatura :

- : Símbolo de cozedura
- : Símbolo da temperatura
- : Símbolo da temperatura dentro do forno
- : Símbolo de aquecimento rápido (acelerador).

: Símbolo de bloqueio da porta \*

: Símbolo controlo remoto \*

: Símbolo Wi-Fi \*

\* : Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

## Ligar o forno

1. Ligar o forno tocando na tecla

⇒ Depois do forno estar ligado, a primeira função de funcionamento é exibida no visor. A função de funcionamento, temperatura e tempo de cozedura pode ser ajustada quando o visor estiver neste estado.



Se não forem feitas definições neste visor, o forno irá desligar-se após cerca de 5 minutos e a hora do dia irá aparecer no visor.

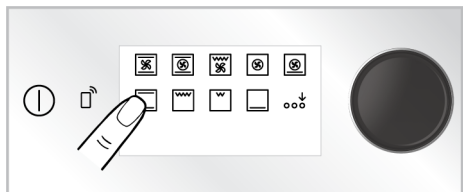
### Desligar o forno

Desligar o forno tocando na tecla . A hora do dia aparece no visor.

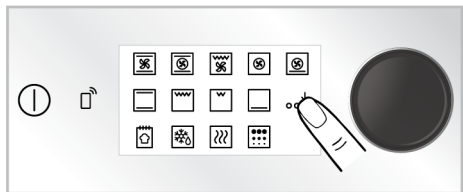
### A cozedura manual selecionando a função de temperatura e de funcionamento do forno.

Pode cozinhar fazendo o controlo manual (sob o seu controlo) sem definir o tempo de cozedura selecionando a temperatura e a função de funcionamento específica para os seus alimentos. Como um exemplo, a função "Aquecimento superior e inferior" e as definições 180 °C são mostradas nas imagens.

1. Ligar o forno tocando na tecla .
2. Tocar na função de funcionamento que pretende ativar no visor de função.



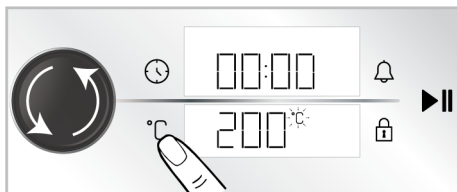
3. Se a função que pretende ativar não estiver entre as funções de funcionamento que aparecem primeiro no visor de função, pode ativar as funções de funcionamento na linha inferior tocando em "Ativação da função extra"



4. A temperatura predefinida para a função de funcionamento que selecionou aparece no visor. Para

alterar esta temperatura , tocar a tecla e rodar o botão de controlo do forno para a direita/esquerda.

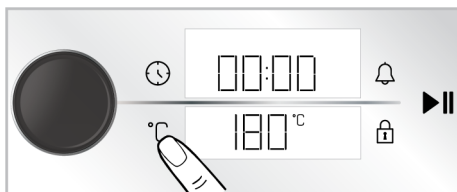
⇒ O símbolo aparece a piscar no visor da temperatura.



Se alterar a função de funcionamento depois de alterar a temperatura predefinida para a função de funcionamento, a temperatura que definiu por último aparece no visor. No entanto, se a temperatura definida não estiver dentro do intervalo de temperatura da função de funcionamento selecionada, aparece a temperatura mais alta dessa função de funcionamento.

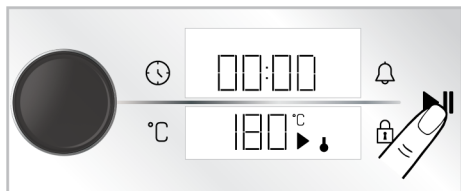
5. Confirmar a temperatura definida tocando na tecla .

⇒ O símbolo aparece no visor da temperatura.



6. Depois de definir a função de funcionamento e a temperatura tocar na tecla para começar a cozinhar.



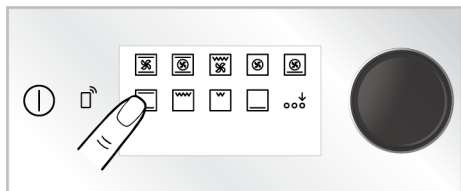


⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas. No visor, são exibidos os símbolos ↓ e ►. O tempo de cozedura começa a contar no visor. Quando a temperatura interior do forno atingir a temperatura definida, cada fase do símbolo ↓ da temperatura irá acender. O forno não se desliga automaticamente uma vez que a cozedura manual é feita sem definição do tempo de cozedura. Tem de controlar a cozedura e desligar o mesmo. Quando a sua cozedura estiver concluída tocar a tecla ► para terminar a cozedura ou tocar a tecla ① para desligar totalmente o forno.

### Cozinhar definindo o tempo de cozedura;

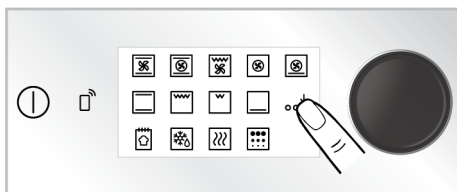
O forno pode desligar-se automaticamente no fim do tempo selecionando a temperatura e a função específica do funcionamento para os seus alimentos e definir o tempo de cozedura no temporizador. Como um exemplo, a função "Aquecimento superior e inferior" e as definições 180 °C 45 são mostradas nas imagens.

1. Ligar o forno tocando na tecla ①.
2. Tocar na função de funcionamento que pretende ativar no visor de função.



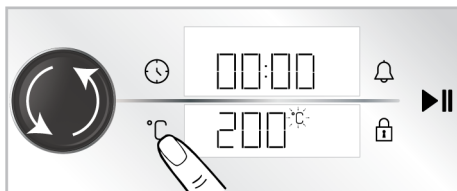
3. Se a função que pretende ativar não estiver entre as funções de funcionamento que aparecem primeiro no visor de função, pode ativar as

funções de funcionamento na linha inferior tocando em "Ativação da função extra"



4. A temperatura predefinida para a função de funcionamento que selecionou aparece no visor. Para alterar esta temperatura, tocar a tecla °C e rodar o botão de controlo do forno para a direita/esquerda.

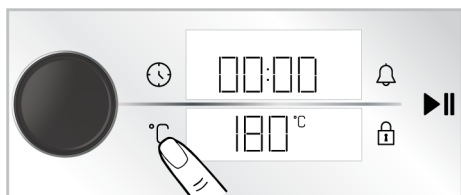
⇒ O símbolo °C aparece a piscar no visor da temperatura.





Se alterar a função de funcionamento depois de alterar a temperatura predefinida para a função de funcionamento, a temperatura que definiu por último aparece no visor. No entanto, se a temperatura definida não estiver dentro do intervalo de temperatura da função de funcionamento selecionada, aparece a temperatura mais alta dessa função de funcionamento.

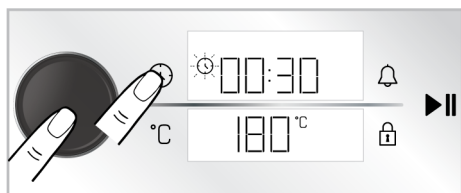
5. Confirmar a temperatura definida tocando na tecla °C.



⇒ O símbolo °C aparece no visor da temperatura.




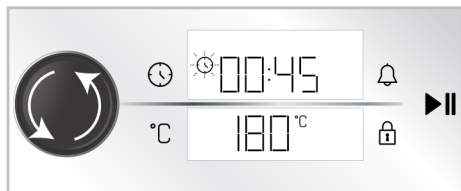
6. Premir o botão de controlo do forno ou tocar na tecla  uma vez para a definição do tempo de cozedura.


⇒ O valor definido de 30 minutos aparece no visor do temporizador/duração e o símbolo  fica a piscar.




 Para ajustar rapidamente o tempo de cozedura, pode ativar o tempo de cozedura como 30 minutos empurrando o botão de controlo do forno ou tocando a tecla  depois da função de funcionamento e da temperatura serem definidas e pode alterar o tempo rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda.




7. Ajustar o tempo de cozedura rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda. Confirmar a definição tocando na tecla .





 O tempo de cozedura aumenta em 1 minuto nos primeiros 15 minutos e 5 minutos após 15 minutos.

8. Depois de definir a função de funcionamento, a temperatura e o tempo de cozedura, tocar na tecla  para começar a cozinhar.




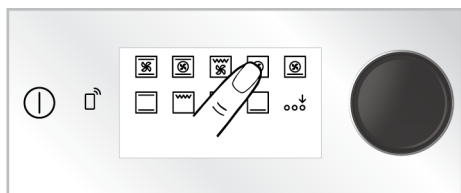
⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas e a contagem decrescente do tempo de cozedura irá aparecer no visor. No visor, são exibidos os símbolos  e . Quando a temperatura interior do forno atingir a temperatura definida, cada fase do símbolo  da temperatura irá acender. Quando o tempo de cozedura ajustado é completado, "Fim" aparece no visor da temperatura, o temporizador dá um aviso sonoro e a cozedura para.


9. O aviso sonoro toca durante um minuto. Se tocar a tecla  enquanto estiver a ser dado o aviso sonoro e o texto "Fim" é mostrado no visor, o forno continua a funcionar indefinidamente. O forno é desligado se a tecla  for tocada. Se for tocada qualquer tecla exceto estas, o sinal sonoro para.

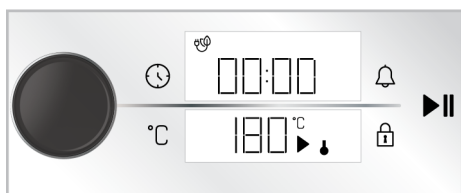
### Aquecimento ventilado ecológico

De modo a economizar energia, pode usar esta função em vez de usar "Aquecimento ventilado" no intervalo de 160-220 °C. Mas, o tempo de cozedura será ligeiramente mais longo.

1. Desligar o forno tocando na tecla .
2. Tocar e manter premida função de funcionamento "Aquecimento ventilado" no visor da função durante 3 segundos.



- ⇒ Aparece no visor uma contagem decrescente a partir 3-2-1. Quando a contagem decrescente termina, o símbolo  aparece no visor temporizador/duração e a função “Aquecimento ventilado ecológico” é ativada.



3. Pode alterar a temperatura definida e o tempo de cozedura definido conforme descrito nas secções anteriores. Depois, pode começar a cozinhar.

- ⇒ No modo “Aquecimento ventilado ecológico”, a lâmpada acende menos tempo que em outras funções de funcionamento devido à poupança de energia enquanto está a cozinhar.

### Função pão

O seu forno tem uma "Função pão" especialmente definida para cozer pão. As definições da temperatura e do tempo da função são fixas.


### Ingredientes

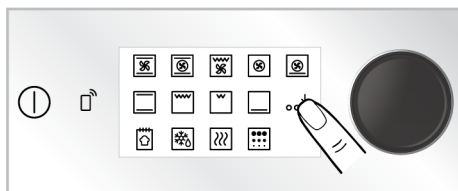
- 500 g de farinha
- 15 g de açúcar
- 10 g de fermento instantâneo
- 10 g de óleo de girassol
- 8 g de sal
- 300 ml de água (35° °C)

### Para a parte de cima da massa

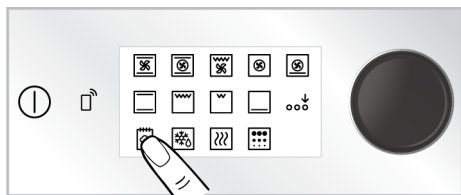
- 2 colheres de chá de óleo de girassol

### Preparação

1. Peneirar a farinha para um tigela funda. Adicionar o açúcar à farinha e misturar homogeneamente.
2. Abrir o meio da farinha e adicionar o fermento, o sal e o óleo de girassol. Acrescentar gradualmente água morna, começando a partir dos lados do recipiente.
3. Sovar a massa com a mão ou com uma batedeira durante cerca de 10- 15 minutos.
4. Voltar a massa, que foi sovada, algumas vezes com a mão e colocar a mesma num recipiente. Colocar 1 colher de chá de óleo de girassol na massa e tapar a mesma com película aderente de modo a que fique a tocar na massa.
5. Depois de tapar a massa com película aderente, tapar a mesma com um pano grosso e deixar que a massa levede à temperatura ambiente.
6. Colocar a massa, que fermentou durante 60 minutos, na bancada e dobre-a 4- 5 vezes para remover o ar do interior da mesma. Colocar 1 colher de chá de óleo de girassol na massa e tapar a mesma com película aderente de modo a que fique a tocar na massa. Deixar a massa crescer durante mais 30 minutos à temperatura ambiente.
7. Colocar o tabuleiro na prateleira 3 do seu forno.
8. Desligar o forno tocando na tecla .
9. Ativar as funções na linha inferior tocando “Ativação da função extra” no visor da função.



10. Tocar em “Função pão” no visor da função.



11. Iniciar a limpeza tocando a tecla ►||.



12. No fim do tempo de cozedura, é emitido um aviso sonoro durante um minuto. Se a tecla Ⓛ for tocada, o forno irá desligar-se. Se for tocada qualquer tecla exceto estas, o sinal sonoro para.



### 5.3 Definições

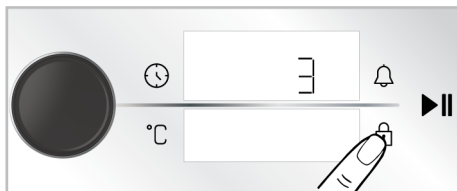




A contagem decrescente 3-2-1 é exibida no visor nos menus ou as definições que devem ser ativadas premindo demoradamente. Depois da contagem decrescente ter terminado, o menu ou definição relevante são ativados.

#### Ativar o bloqueio de tecla

Ao usar a função bloqueio da tecla, pode proteger a interferência da unidade de controlo.

1. Tocar a tecla  até que o símbolo  apareça no visor temporizador/duração.






- ⇒ Aparece no visor uma contagem decrescente a partir 3-2-1. Quando a contagem decrescente termina, o símbolo  aparece no visor tempo/relógio e o bloqueio de tecla é ativado. Depois de o bloqueio da tecla ser definido, ou se for premido botão de controlo do forno, o temporizador emite um sinal sonoro e o símbolo  pisca.



Enquanto o bloqueio de teclas é ativado, as teclas da unidade de controlo não podem ser usadas. O bloqueio da tecla não será cancelado no caso de interrupção de energia.

#### Desativar o bloqueio de tecla



1. Tocar a tecla  até que o símbolo  apareça no visor temporizador/duração.  
⇒ Aparece no visor uma contagem decrescente a partir 3-2-1. Quando a contagem decrescente termina, o símbolo  aparece no visor tempo/relógio e o bloqueio de tecla é ativado.

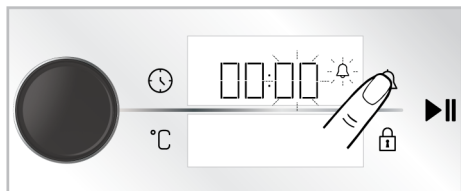
#### Ajustar o alarme



Pode igualmente usar a unidade de controlo do produto para qualquer advertência ou lembrete além de cozinhar. O relógio de alarme não afeta as funções de funcionamento do forno. É usado para fins de advertência. Por exemplo, pode usar o relógio de alarme quando pretender

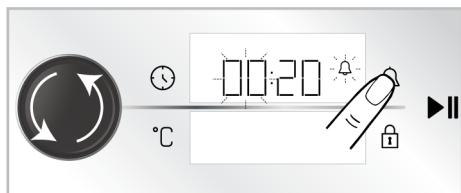
voltar os alimentos que estão no forno num determinado momento. Assim que o tempo que definiu tiver terminado, o temporizador emite um aviso sonoro.



**i** O tempo máximo de alarme pode ser 23 horas e 59 minutos.

1. Tocar a tecla  uma vez para definir o período do alarme.
  - ⇒ O campo dos minutos e o símbolo  ficam a piscar no visor do temporizador/duração.



2. Definir em primeiro lugar os minutos rodando o botão para a direita/esquerda e ativar o campo do temporizador tocando a tecla  uma vez.
3. Definir o tempo rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda. Tocar a tecla  novamente para confirmar a definição.



- ⇒ O símbolo  acende-se continuamente e a hora do alarme começa a contagem decrescente no visor.
4. Depois da hora do alarme ser completada, o símbolo  começa a piscar e é emitido um aviso sonoro.



**i** Se a hora do alarme e o tempo de cozedura forem definidos ao mesmo tempo, o tempo mais curto é exibido no visor do temporizador/duração.

### Desligar o alarme

1. No fim do período do alarme, é emitido um aviso sonoro durante um minuto. Tocar qualquer tecla botão para parar o aviso sonoro.


⇒ O aviso sonoro é parado.

### Se pretender cancelar o alarme:

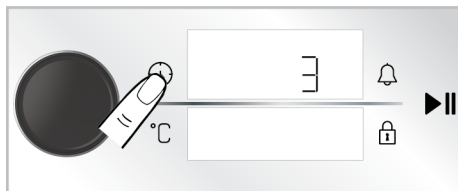
1. Tocar a tecla  duas vezes para reiniciar o período do alarme.
  - ⇒ O símbolo  começa a piscar no visor do tempo/relógio.
2. Rodar o botão de controlo do forno para a direita/esquerda até a hora do alarme atingir "00:00".

### Definir o volume

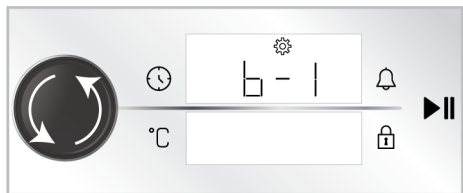
Pode definir o volume da unidade de controlo. O seu forno deve ser desligado para realizar esta definição.

1. Com o produto desligado (enquanto a hora do dia aparece no visor), tocar nas teclas  e durante aproximadamente 3 segundos.

⇒ Aparece no visor uma contagem decrescente a partir 3-2-1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.

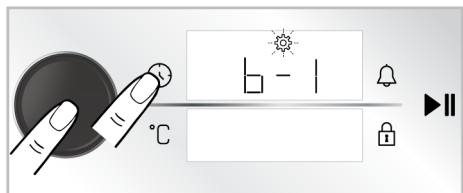


2. Rodar o botão de controlo do forno para a direita/esquerda até que "b-1" ou "b-2" apareça no visor do temporizador/duração.



3. Ativar a definição do toque tocando a tecla novamente ou premindo o botão de controlo do forno uma vez.

⇒ O símbolo fica a piscar no visor.



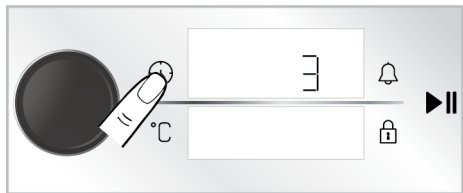
4. Ajustar o toque pretendido rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda.
5. Confirmar o toque definido tocando a tecla novamente ou premindo o botão de controlo do forno uma vez.

### Definir o brilho do visor.

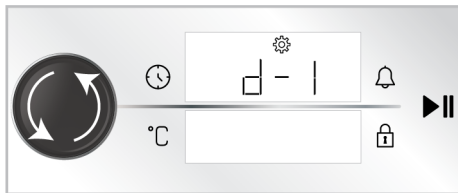
Pode definir o brilho do visor da unidade de controlo. O seu forno deve ser desligado para realizar esta definição.

1. Com o produto desligado (enquanto a hora do dia aparece no visor), tocar nas teclas e durante aproximadamente 3 segundos.

⇒ Aparece no visor uma contagem decrescente a partir 3-2-1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.

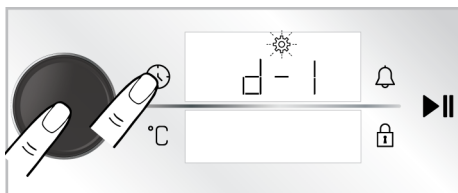


2. Rodar o botão de controlo do forno para a direita/esquerda até que “d-1”, “d-2” ou “d-3” apareçam no visor de temporizador/duração.



3. Ativar a definição do brilho tocando a tecla ou premindo o botão de controlo do forno uma vez.

⇒ O símbolo fica a piscar no visor.



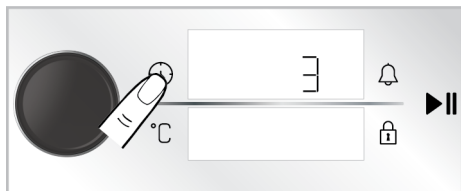
4. Definir o brilho pretendido rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda.
5. Confirmar o brilho tocando a tecla novamente ou premindo o botão de controlo do forno uma vez.


### Definir a função do pré-aquecimento rápido (Intensificador)

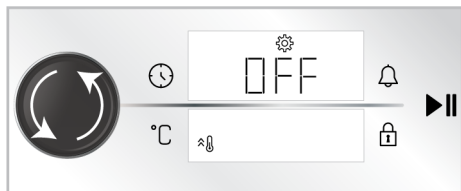
Pode operar a cozedura no seu produto automaticamente com função de pré-aquecimento rápido. Para este fim deve ativar a definição de pré-aquecimento rápido. O seu forno deve ser desligado para realizar esta definição.


1. Com o produto desligado (enquanto a hora do dia aparece no visor), tocar nas teclas e durante aproximadamente 3 segundos.

⇒ Aparece no visor uma contagem decrescente a partir 3-2-1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.

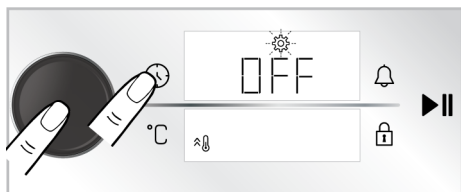


2. Rodar o botão de controlo do forno para a direita/esquerda até que o símbolo  e “**DESLIGAR**” apareça no visor.

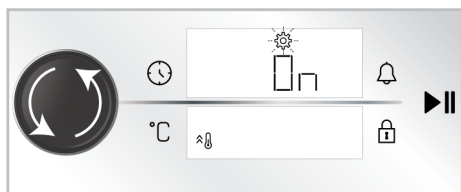



3. Ativar a definição do pré-aquecimento rápido (Intensificador) tocando a tecla  ou premindo o botão de controlo do forno uma vez


⇒ O símbolo  fica a piscar no visor.



4. Ativar a definição “**DESLIGAR**” no visor para “**LIGAR**” rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda.




5. Confirmar a definição do pré-aquecimento rápido (Intensificador) tocando a tecla  novamente ou premindo o botão de controlo do forno uma vez.

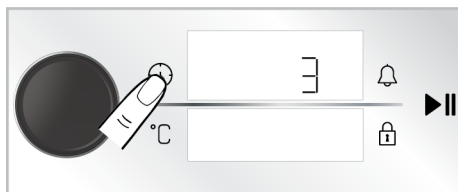
 Pode desativar a definição de pré-aquecimento com o mesmo procedimento. Colocando a definição em “**DESLIGAR**” pode cancelar a definição de pré-aquecimento rápido.


### Alterar a hora do dia :


para alterar a hora do dia que definiu anteriormente,

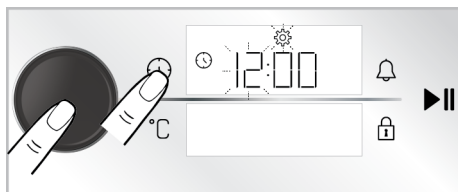
1. Com o produto desligado (enquanto a hora do dia aparece no visor), tocar nas teclas  e durante aproximadamente 3 segundos.


⇒ Aparece no visor uma contagem decrescente a partir 3-2-1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.




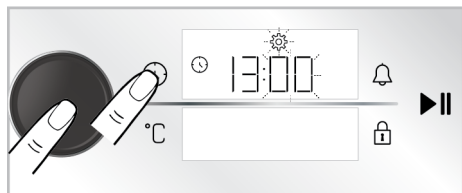
2. Ativar o campo do temporizador, premindo o botão de controlo do forno uma vez ou tocando uma vez a tecla .

⇒ O campo do temporizador e o símbolo  ficam a piscar no visor do temporizador/duração.



3. Definir a hora do dia rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda e ativar o campo do minuto premindo o botão de controlo do forno uma vez ou tocando a tecla  uma vez.

⇒ O campo dos minutos e o símbolo  ficam a piscar no visor do temporizador/duração



4. Definir o minuto rodando o botão de controlo do forno para a direita/ esquerda. Aprovar a definição premindo botão de controlo do forno uma vez ou tocando a tecla uma vez.

⇒ A hora do dia é definida e o símbolo acende continuamente.

### Ligar o forno a uma rede sem fios e abrir a mesma para a aplicação aplicação “HomeWhiz”

Pode ligar o seu forno a uma rede sem fios e controlar o mesmo através da aplicação aplicação “HomeWhiz” com um dispositivo inteligente. Para este fim, deve instalar primeiro a aplicação aplicação “HomeWhiz” no seu dispositivo inteligente. A aplicação aplicação “HomeWhiz” está disponível nos sistemas operativos móveis IOS e Android.

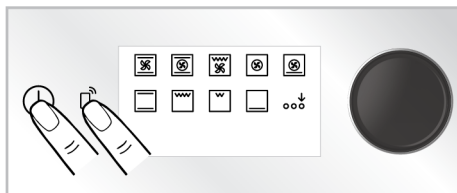


Depois de transferir a aplicação aplicação “HomeWhiz”, deve seguir as instruções na aplicação para criar a sua casa.

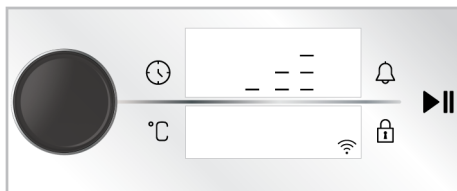


Pode completar o procedimento para ligar o seu forno a uma rede sem fios e para ativar o controlo remoto do forno seguindo as instruções fornecidas na aplicação.

1. Para mudar o forno para o modo configuração, tocar as teclas e simultaneamente durante cerca de 3 segundos quando o seu forno é desligado (hora do dia é mostrada no visor).



- ⇒ Quando o forno muda para o modo de configuração, é exibida no visor uma animação na qual estão algumas linhas a piscar.



2. Abrir a aplicação aplicação “HomeWhiz” que instalou no seu dispositivo inteligente. Depois de criar a sua casa, seleccionar o forno nos aparelhos da cozinha e inserir o número de stock do seu produto na aplicação e seguir os passos descritos na aplicação.



O número de stock do seu produto é o número que começa com “77...” localizado por baixo da capa frontal do manual.

3. Completar a apresentação do seu forno na aplicação seguindo as instruções fornecidas na aplicação.






### Ativar o controlo remoto do forno.






Depois de apresentar o seu forno à aplicação aplicação “HomeWhiz”, para permitir que o controlo remoto:

1. Tocar uma vez a tecla enquanto o símbolo é exibido no visor.
 

⇒ No visor, deverá ser exibido o símbolo em conjunto com o símbolo .





 Se o símbolo não for exibido , tocar a tecla  até que o símbolo  seja exibido no visor. Se não tiver apresentado o seu aparelho à aplicação, aplicação “HomeWhiz” o símbolo  pisca uma vez e é ouvido um sinal de erro.


 Se o símbolo  for exibido no ecrã, mas se for ouvido um sinal de erro quando a tecla  for premida e se o símbolo  não for exibido no visor ou se o símbolo  estiver a piscar, verificar a ligação da Internet do seu produto. Se a ligação à Internet estiver OK e o problema persistir, repetir os passos para a instalação.

### Anular o emparelhamento de um forno ligado à HomeWhiz

Depois de adicionar o seu produto à aplicação aplicação “HomeWhiz”, a conta de utilizador que usou para aplicação “HomeWhiz” emparelha a informação do seu produto. De modo a apagar um emparelhamento devido à perda de acesso


à conta que usa na aplicação ou por outros motivos, devem ser tomadas as seguintes ações.

1. Com o produto desligado (enquanto a hora do dia aparece no visor), tocar nas teclas  e  durante aproximadamente 5 segundos.
  - ⇒ Aparece no visor uma contagem regressiva a partir de 5.
2. Depois de concluída a contagem decrescente, aparecerá no visor uma animação de apagamento do emparelhamento.
3. Depois de concluído o processo de apagamento do emparelhamento sem qualquer problema, será ouvido um sinal sonoro e o seu forno será reiniciado.

 Se houver um problema ao apagar um emparelhamento e o processo não puder ser concluído, será ouvido um som de erro.

4. Pode voltar a emparelhar o produto para a sua conta aplicação “HomeWhiz” depois do processo de apagar o emparelhamento estar concluído.

### Conformidade com as normas e informações de teste / declaração de conformidade da UE

	As fases de desenvolvimento, fabrico e vendas deste produto são conduzidas em conformidade com as regras de segurança especificadas em todas as legislação da União Europeia.
<b>Banda de frequência</b>	: 2.4 Ghz
<b>Potência máx. de transmissão</b>	: máx. 100 mW
<b>Declaração de conformidade da CE</b>	
Arçelik A.Ş. declara que este produto cumpre com as a diretiva 2014/53/UE. Uma Declaração de Conformidade RED detalhada pode ser encontrada online em <a href="http://support.beko.com">support.beko.com</a> entre os documentos adicionais na página do produto para o seu produto.	

O período de suporte definido de atualização de software relacionado à segurança cibernética do produto é o período de garantia do produto. Após esse

período, as atualizações de software relacionadas à segurança cibernética não são garantidas.

## 6 Informação geral acerca da cozedura

---

Pode encontrar nest secção dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

Adicionalmente, esta secção descreve alguns alimentos testados pelos produtores e as definições mais apropriadas para estes alimentos. As definições apropriadas do forno e os acessórios para estes alimentos são igualmente indicados.

### 6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar no forno

- Enquanto abrir a porta do forno durante ou após a cozedura, pode sair vapor quente. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos. Quando abrir a porta do forno, deve manter-se afastado.
- O vapor intenso gerado durante a cozedura pode formar gotas de água condensada no interior e no exterior do forno e nas peças na parte superior dos móveis devido à diferença de temperatura. Este é uma ocorrência física e normal.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.
- Remover sempre do forno os acessórios não utilizados antes de começar a cozinhar. Os acessórios que se irão manter no forno podem impedir que os alimentos sejam cozinhados nos valores corretos.
- Para os alimentos que irá cozinhar de acordo com a sua própria receita, pode basear-se em alimentos semelhantes indicados nas tabelas de cozedura.
- Utilizando os acessórios fornecidos assegura que obtém o melhor desempenho de cozedura. Deve respeitar sempre as advertências e a informação

fornecida pelo fabricantes para os recipientes de cozinha externos que irá utilizar.

- Cortar o papel vegetal que vai usar na cozedura nos tamanhos adequados para o recipiente em que irá cozinhar. Os papéis vegetais que estiverem do lado de fora do recipiente podem criar um risco de queimaduras e afetar a qualidade da cozedura. Usar o papel vegetal que irá utilizar no intervalo de temperatura especificado.
- Para um bom desempenho da cozedura, colocar os alimentos na prateleira correta recomendada. Não alterar a posição da prateleira durante a cozedura.

### 6.1.1 Bolos e alimentos de forno

#### Informação Geral

- Recomendamos a utilização dos acessórios do produto para um bom desempenho de cozedura. Se for utilizar recipientes de cozinha externos, deve preferir loiça escura, resistente ao calor e anti-aderente.
- Se for recomendado o pré-aquecimento na tabela de cozedura, assegurar que coloca os seus alimentos no forno após o pré-aquecimento.
- Se vai cozinhar usando recipientes de cozinha na grelha, deve colocar os mesmos no meio da grelha e não junto da parede traseira.
- Todos os materiais usados para fazer bolos devem estar limpos e à temperatura ambiente.
- O estado da cozedura dos produtos pode variar dependendo da quantidade de alimentos e do tamanho dos recipientes.
- Formas em metal, cerâmica e vidro aumentam o tempo de cozedura e as superfícies inferiores dos alimentos de pastelaria não ficam tostados uniformemente.

- Se estiver a usar papel vegetal, pode ser observada um ligeiro acastanhado na superfície inferior dos alimentos. Nesta situação, poderá ter de aumentar o período da cozedura em aproximadamente 10 minutos.
- Os valores especificados na tabela de cozedura são determinados em resultado dos testes realizados nos nossos laboratórios. Os valores adequados para si podem ser diferentes destes valores.
- Colocar os seus alimentos na prateleira apropriada recomendada na tabela de cozedura. Considerar a prateleira inferior do forno como a prateleira 1.

### Dicas para pastelaria

- Se a massa de pastelaria for demasiado seca, aumentar a temperatura em 10 °C e encurtar o tempo de cozedura. Humidificar as folhas de massa com um molho que consiste numa mistura de leite, óleo, ovo e iogurte.
- Se os produtos de pastelaria ficarem cozidos lentamente, assegurar que a espessura dos mesmos preparados por si não excedem o tabuleiro.
- Se os produtos de pastelaria ficarem dourados à superfície para a base não estiver cozida, assegurar que a quantidade de molho que vai usar para os mesmos não é demasiada na base. Para que fiquem ainda mais dourados, deve tentar espalhar uniformemente o molho entre as folhas de massa e os produtos de pastelaria.
- Cozer os seus produtos de pastelaria na posição e na temperatura apropriadas conforme a tabela de cozedura. Se a base continuar a não estar suficientemente dourada, colocar a mesma na prateleira inferior para a cozedura seguinte.

### Dicas para fazer bolos

- Se o bolo for demasiado seco, aumentar a temperatura em 10 °C e encurtar o tempo de cozedura.
- Se o bolo for húmido, usar uma pequena quantidade de líquido e diminuir a temperatura em 10 °C.
- Se a parte superior do bolo estiver queimada, colocar o mesmo na prateleira mais inferior, baixar a temperatura e aumentar o tempo de cozedura. Se a parte superior do bolo estiver queimada, coloque-a numa prateleira inferior, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.

## Tabela de cozedura para bolos e alimentos de forno

### Sugestões para cozedura com um único tabuleiro

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolo no tabuleiro	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	180	30 ... 40
Bolo na forma	Forma para bolo na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	2	180	30 ... 40
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	3	150	25 ... 35

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	150	30 ... 40
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	2	150	35 - 45
Biscoito	Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento superior e inferior	3	170	25 ... 35
Biscoito	Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	3	170	20 ... 30
Massa	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	200	30 ... 40
Massa	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	180	35 - 45
Pão	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	200	20 ... 30
Pão	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	3	180	20 ... 30
Pão integral	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	200	30 ... 40
Pão integral	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	3	200	30 ... 40
Lasanha	Recipiente retangular em metal/vidro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2 ou 3	200	30 ... 40
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	180	50 - 65
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	3	170	50 - 65
Pizza	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	280	5 - 9
Pizza	Tabuleiro normal *	Função pizz	2	280	5 - 10

## Sugestões para cozinhar com dois tabuleiros

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolos pequenos	2-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	2 - 4	150	25 ... 35
Biscoito	2-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	2 - 4	170	25 ... 35
Massa	1-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	1 - 4	180	40 - 50
Pão	2-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	2 - 4	180	20 ... 30

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

\*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

\*\*Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

### Tabela de cozedura com função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico"

- Não alterar a definição de temperatura depois de iniciar a cozedura na função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico".
  - Não abrir a porta do forno quando cozinhar na função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico"
- operating function. Se a porta não for aberta, a temperatura interior é otimizada para poupar energia e esta temperatura pode ser diferente da temperatura mostrada no visor.
- Não pré-aquecer na função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico" .

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	3	160	25 ... 35
Biscoito	Tabuleiro normal *	3	180	25 ... 35
Massa	Tabuleiro normal *	3	200	45 ... 55
Pão	Tabuleiro normal *	3	200	35 - 45

\* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

## 6.1.2 Carne, peixe e aves

### Os pontos chave do grelhador

- Temperar os mesmos com sumo de limão e pimenta antes de cozinhar frango, peru e peças grandes inteiras de carne irá permitir um melhor desempenho da cozedura.
- Leva 15 a 30 minutos mais a cozinhar carne com osso do que fritar em filetes.
- Tem de calcular cerca de 4 ou 5 minutos do tempo de cozedura por centímetro de espessura da carne.
- Depois de o tempo de cozedura ter terminado, deixar a carne no forno durante cerca de 10 minutos. O suco da carne é melhor distribuído para a carne frita e não é libertado quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado numa prateleira num nível médio ou baixo num prato resistente ao calor.
- Cozinhar os pratos recomendados na tabela de cozedura com um único tabuleiro.

### Tabela de cozedura para carne, peixe e aves

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Bife (inteiro) / Assar (1 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	3	15 mins. 250/ max, depois 180 ... 190	60 ... 80
Pernil de borrego (1,5-2 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	3	170	85 - 110
Frango frito (1,8-2 kg)	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	15 mins. 250/ max, depois 190	60 ... 80
Frango frito (1,8-2 kg)	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado	2	200 - 220	60 ... 80
Frango frito (1,8-2 kg)	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Função "3D"	2	15 mins. 250/ max, depois 190	60 ... 80
Peru (5,5 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	1	25 mins. 250/ max, depois 180 ... 190	150 ... 210

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Peru (5,5 kg)	Tabuleiro normal *	Função "3D"	1	25 mins. 250/ max, depois 180 ... 190	150 ... 210
Peixe	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado inferior/ superior	3	200	20 ... 30
Peixe	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Função "3D"	3	200	20 ... 30

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

\*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

\*\*Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

### 6.1.3 Grelhador

Carne vermelha, peixe e carne de aves ficará rapidamente dourada quando grelhada, fica com uma crosta maravilhosa e não fica seca. Carnes em filetes, carnes no espeto, salsichas bem como vegetais suculentos (tomates, cebolas, etc.) são particularmente adequados para grelhar.

#### Advertências gerais

- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Do mesmo modo, não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.
- **Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. Nunca grelhar com a porta do forno aberta. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!**

#### Os pontos chave do grelhador

- Preparar os alimentos para grelhar com espessura e peso semelhantes tanto quanto possível.
- Colocar as peças a serem grelhadas na grelha ou no tabuleiro de arame do grelhador distribuindo as mesmas sem exceder as dimensões no aquecedor.
- Dependendo da espessura das peças a serem grelhadas, os tempos de cozedura dados na tabela podem variar.
- Deslizar a grelha ou o tabuleiro do grelhador para o nível pretendido no forno. Se estiver a cozinhar numa grelha, deslizar o tabuleiro do forno para a prateleira mais em baixo para recolher as gorduras. O tabuleiro do forno que vai deslizar deve estar dimensionado para cobrir toda a área do grelhador. Este tabuleiro pode não estar incluído com o produto. Colocar um pouco de água no tabuleiro do forno para uma limpeza mais fácil.

## Mesa do grelhador

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Peixe	Grelha de arame de aço	4 - 5	250	20 ... 25
Pedaços de galinha	Grelha de arame de aço	4 - 5	250	25 ... 35
Almôndega (vitela) - 12 quantidade	Grelha de arame de aço	4	250	20 ... 30
Costeletas de borrego	Grelha de arame de aço	4 - 5	250	20 ... 25
Bife - (cubos de carne)	Grelha de arame de aço	4 - 5	250	25 ... 30
Costeletas de vitela	Grelha de arame de aço	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinado de vegetais	Grelha de arame de aço	4 - 5	220	20 ... 30
Pão torrado	Grelha de arame de aço	4	250	1 ... 3

É recomendado pré-aquecer durante 5 minutos para todos os alimentos grelhados.  
Rodar as peças dos alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.

### 6.1.4 Testar os alimentos

- Os alimentos nesta tabela de cozedura são preparados de acordo com a norma EN 60350-1 para facilitar o teste do produto para fins de controlo.

#### Tabela de cozedura para alimentos de teste

##### Sugestões para cozedura com um único tabuleiro

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	140	20 ... 30
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	Nos modelos com prateleiras de arame de aço :3 Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :2	140	15 ... 25
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	3	150	25 ... 35



Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	150	30 ... 40
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	2	150	35 - 45
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	180	50 - 65
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	3	170	50 - 65

### Sugestões para cozinhar com dois tabuleiros

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolos pequenos	2-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	2 - 4	150	25 ... 35
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	2-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	2 - 4	140	15 ... 25

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

\*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

\*\*Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

### Grelhador

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Almôndega (vitela) - 12 quantidade	Grelha de arame de aço	4	250	20 ... 30
Pão torrado	Grelha de arame de aço	4	250	1 ... 3

É recomendado pré-aquecer durante 5 minutos para todos os alimentos grelhados.

Rodar as peças dos alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.

## 7 Manutenção e limpeza

---

### 7.1 Informações gerais de limpeza

#### Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode originar manchas permanentes.
- O produto deve ser completamente limpo e seco após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queimem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Os agentes de limpeza inadequados são: lixívia, produtos de limpeza que contenham amoníaco, ácido ou cloreto, produtos de limpeza a vapor, agentes de desincrustação, tira-nódoas e ferrugem, produtos de limpeza abrasivos (produtos de limpeza em creme, pó de limpeza, creme de limpeza, esfregão abrasivo e de raspagem, palha de aço, esponjas, panos de limpeza com sujidade e resíduos de detergente).
- Não é necessário material de limpeza especial na limpeza feita após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.
- Não lavar qualquer componente do seu aparelho na máquina de lavar loiça.

#### Inox - Superfícies em aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidas ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço-inox e as pegas.
- A superfície de aço inoxidável-inox pode mudar de cor com o tempo. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos e proteínas nas superfícies de vidro e de inox . As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.
- Os pulverizadores de limpeza/aplicados na superfície deve ser limpa imediatamente. As soluções de limpeza abrasivas sobre a superfície fazem com que a superfície fuque branca.

#### Superfícies esmaltadas

- Após cada utilização, limpar as superfícies esmaltadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar as mesmas com um pano seco.
- Para manchas difíceis, pode-se usar o produto de limpeza de forno e grelhas recomendado no sítio web da marca do seu produto e uma esponja de limpeza que não risque. Não usar um produto de limpeza de fornos exterior..
- O forno tem de arrefecer antes da limpeza na zona de cozedura. A limpeza das superfícies quentes irá criar tanto um risco de incêndio como danos nas superfícies esmaltadas.

### Superfícies catalíticas

- As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo.
- As paredes catalíticas têm uma cor mate clara e uma superfície porosa. As paredes catalíticas do forno não devem ser limpas.
- As superfícies absorvem o óleo graças à sua estrutura porosa e começam a brilhar quando a superfície está saturada com óleo, neste caso é recomendado substituir as mesmas.

### Superfícies de vidro

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano de microfibras específico para superfícies de vidro e secar o mesmo com um pano seco de microfibras.
- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibras limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.

- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

### Peças em plástico e superfícies pintadas

- Limpar as peças de plástico e as superfícies pintadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.
- Não usar raspadores de metal rijo ou soluções de limpeza abrasivas. Pode danificar as superfícies.
- Assegurar que as juntas dos componentes do produto não são deixadas húmidas e com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.

## 7.2 Limpar os acessórios

Não colocar os acessórios do produto na máquina de lavar loiça exceto se contrariamente indicado no manual do utilizador.

## 7.3 Limpar o painel de controlo

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.
- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta do botão podem ser apagados.
- Limpar os painéis tácteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

## 7.4 Limpar o interior do forno (zona de cozedura)

Seguir os passos de limpeza descritos na secção "Informação geral de limpeza" de acordo com os tipos de superfície no seu forno.

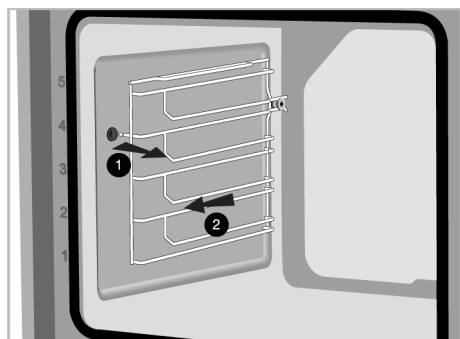
### Limpar as paredes laterais do forno.

As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo. Se existir uma parede catalítica, consultar a secção "Superfícies catalíticas" para informação.

Se o seu produto for um modelo de prateleira de arame de aço, remover as mesmas antes da limpeza das paredes laterais. Depois completar a limpeza conforme descrito na secção "Informação geral de limpeza" de acordo com os tipos de superfície da parede lateral.

### Para remover as prateleiras laterais em arame de aço:

1. Remover a parte frontal da prateleira em arame de aço puxando a mesma na parede lateral na direcção oposta.
2. Puxar a prateleira de arame de aço em direcção a si para a remover totalmente.



3. Para voltar a colocar as prateleiras, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu as mesmas a partir do fim para o princípio, respetivamente.

## 7.5 Limpeza automática a alta temperatura

O forno está equipado com a função pirólítica. O forno aquece até uma temperatura de aproximadamente 420-480 °C e queima até que a sujidade existente se transforme em cinzas. Pode ser gerado um fumo forte. Disponibilizar boa ventilação. Deve ser feita uma limpeza a alta temperatura depois de aproximadamente cada 10 utilizações do forno.

### Advertências gerais



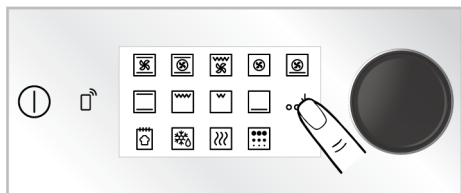
#### As superfícies quentes podem provocar queimaduras!

Não tocar no produto durante a limpeza automática e manter as crianças afastadas do produto. Aguardar pelo menos 30 minutos antes de remover os resíduos.

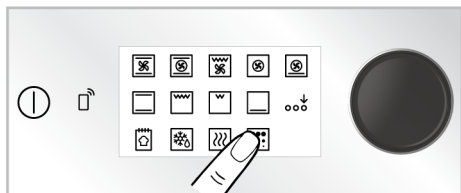
- Antes de usar a função pirólise, remover todos os acessórios, a prateleira telescópica e as prateleiras laterais (se existirem). Se não forem removidos, os acessórios e as prateleiras laterais ficarão danificadas.
- Se o seu produto tiver um acessório à prova de pirólise (resistente a limpeza automática a alta temperatura) não necessita de remover estes acessórios do forno. Sempre que os seus acessórios forem à prova de pirólise ou não é especificado na secção acessórios. Se não for especificado, os seus acessórios não são resistentes às temperaturas elevadas. Têm de ser removidos do forno antes da limpeza para evitar danos.
- Não limpar o vedante da porta. O vedante de fibra de vidro é muito delicado e facilmente danificado. Se o vedante da porta ficar danificado, deve substituir o mesmo por outro novo adquirido num serviço autorizado.

## Para iniciar a função pirólise:

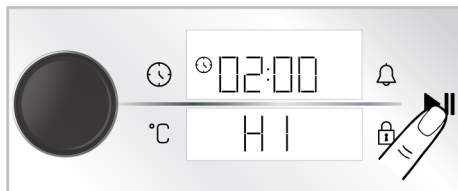
1. Retirar todos os acessórios do forno. Nos modelos com prateleiras de arame de aço, não esquecer de remover as prateleiras.
2. Antes de começar a limpeza, deve limpar as superfícies exteriores do forno e os resíduos dos alimentos dentro do forno com um pano embebido em detergente.
3. Selecionar a função "Pirólise" ou "Pirólise - modo económico" conforme a sujidade do seu forno. Se o seu forno não estiver muito sujo, recomendamos usar a função "Pirólise - modo económico". Esta função leva menos tempo que a função "Pirólisevariable". Se o forno estiver muito sujo, a função "Pirólise - modo económico" pode não ser suficiente. Neste caso, limpar o mesmo com a função "Pirólise".
4. Desligar o forno tocando na tecla ①.
5. Ativar as funções na linha inferior tocando "Ativação da função extra" no visor da função.





6. Tocar em "Pirólise" na linha inferior do visor da função.



7. O nível pirolítico "HI" e o tempo "02:00" aparecem no visor.



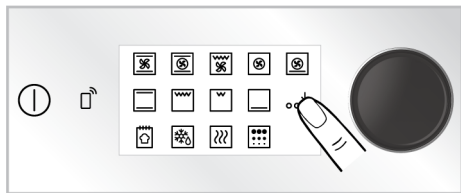
8. Iniciar a limpeza tocando a tecla ►||.
  - ⇒ A limpeza começa e o tempo de anti-limpeza aparece no visor. Este tempo não pode ser alterado.
9. Quando o forno atinge uma determinada temperatura após o início do processo de pirólise, o símbolo do cadeado  aparece no visor do temporizador e a porta do forno não pode ser aberta. Não forçar a maçaneta para desbloquear a porta até que o processo de limpeza seja concluído e o símbolo de cadeado desapareça do visor.
10. Quando o processo de limpeza estiver concluído, "Fim" aparece no visor. Desligar o forno tocando na tecla ①.
11. Depois de o símbolo  desaparecer do visor, remover os resíduos de sujidade com água com vinagre.

## Pirólise - modo económico

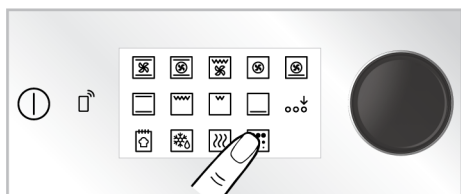
Se o seu forno não estiver muito sujo, recomendamos usar a função "Pirólise - modo económico". Esta função leva menos tempo que a função "Pirólisevariable". Se o forno estiver muito sujo, a função "Pirólise - modo económico" pode não ser suficiente. Neste caso, limpar o mesmo com a função "Pirólise".

1. Retirar todos os acessórios do forno. Nos modelos com prateleiras de arame de aço, não esquecer de remover as prateleiras.
2. Antes de começar a limpeza, deve limpar as superfícies exteriores do forno e os resíduos dos alimentos dentro do forno com um pano embebido em detergente.
3. Desligar o forno tocando na tecla ①.

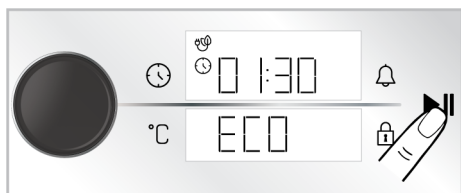
4. Ativar as funções na linha inferior tocando “Ativação da função extra” no visor da função.



5. Tocar em “Pirólise” na linha inferior do visor da função.



6. Tocar em “Pirólise” no visor da função.
7. Iniciar a limpeza tocando a tecla ▶||.
- ⇒ A limpeza começa e o tempo de auto-limpeza aparece no visor. Este tempo não pode ser alterado.



8. Quando o forno atinge uma determinada temperatura após o início do processo de pirólise, o símbolo do cadeado 🔒 aparece no visor do temporizador e a porta do forno não pode ser aberta. Não forçar a maçaneta para desbloquear a porta até que o processo de limpeza seja concluído e o símbolo de cadeado desapareça do visor.
9. Quando o processo de limpeza estiver concluído, “Fim” aparece no visor. Desligar o forno tocando na tecla ⏻.

10. Depois de o símbolo 🔒 desaparecer do visor, remover os resíduos de sujidade com água com vinagre.

## 7.6 Limpar a porta do forno

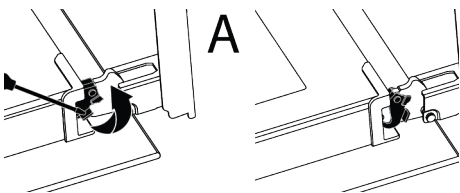
Pode remover a porta do forno e os vidros da porta para os limpar. Como remover as portas e janelas é explicado nas secções “Remover a porta do forno” e “Remover os vidros interiores da porta”. Depois de remover os vidros interiores, limpar os mesmos usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco. Para os resíduos de calcário que se possam formar no vidro da porta, limpar o vidro com vinagre e enxaguar.



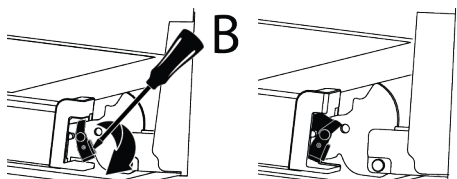
Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar a porta do forno e o vidro.

### Remover a porta do forno

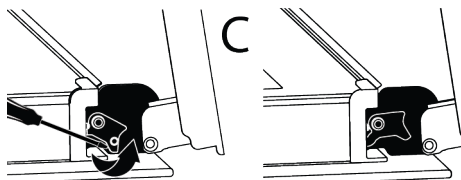
1. Abrir a porta do forno.
2. Abrir os cliques na cavidade da dobradiça da porta frontal no lado direito e esquerdo premindo para baixo conforme mostrado na imagem.
3. Os tipos de dobradiças variam para os tipos (A), (B), (C) conforme o modelo do produto. As imagens seguintes mostram como abrir cada tipo de dobradiça.
4. Dobradiça tipo (A) está disponível nos tipos de porta normal.



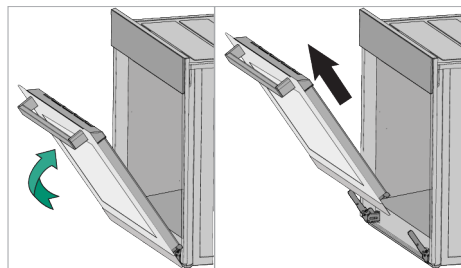
5. Dobradiça tipo (B) está disponível nos tipos de porta de abertura suave.



6. Dobradiça tipo (C) está disponível nos tipos de porta de abertura/fecho suave.



7. Colocar a porta do forno numa posição de meio aberta.



8. Puxar a +porta removida para cima para a libertar das dobradiças da direita e da esquerda e remover a mesma.

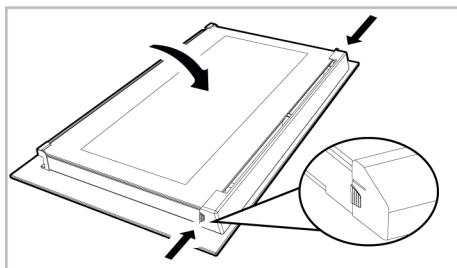


Para voltar a colocar a porta, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu a mesma a partir do fim para o princípio, respetivamente. Quando instalar a porta, assegurar que fecha os cliques na cavidade da dobradiça.

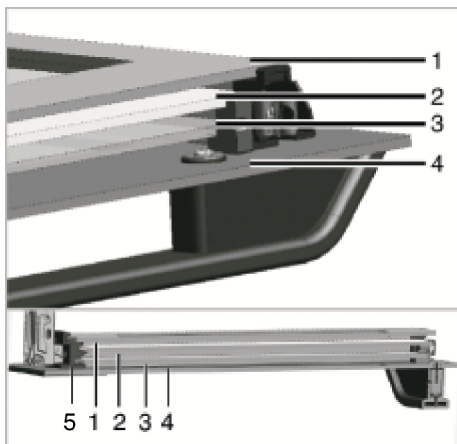
### 7.7 Remover o vidro interior da porta do forno

O vidro interior da porta frontal do produto pode ser removido para limpeza.

1. Abrir a porta do forno.



2. Puxar em direção a si, o componente de plástico, encaixado na secção superior da porta frontal, premindo simultaneamente nos pontos de pressão de ambos os lados do componente e remova o mesmo.



1 Vidro interior

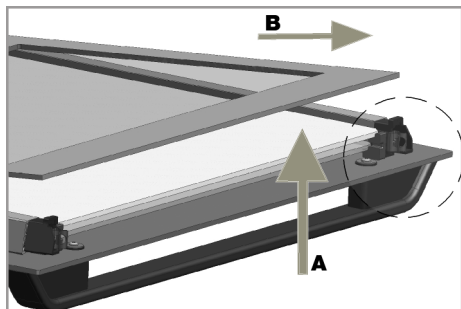
2 Segundo vidro interior

3 Terceiro vidro interior

4 Vidro exterior

5 Entrada mais inferior de vidro plástico

3. Conforme mostrado na figura, levantar suavemente o vidro interior em direção a 'A' e depois remover o mesmo puxando em direção a 'B'.



4. Repetir o mesmo processo removendo o segundo e terceiro vidro.



O primeiro passo de remontagem da porta é voltar a colocar o segundo e terceiro vidro (2,3). Conforme mostrado na figura, colocar o rebordo cinzelado do vidro de encontro ao rebordo cinzelado da entrada em plástico.

A ordem de encaixe do segundo e terceiro vidro não é importante, uma vez que são intermutáveis.

Enquanto estiver a encaixar o vidro interior (1), deve prestar atenção para colocar o lado impresso do vidro no segundo vidro interior. É importante colocar os cantos inferiores de todos os vidros interiores de encontro às entradas em plástico (5).

Empurrar o componente em plástico em direção à estrutura até ser ouvido o som de um “clique”.



Depois de limpar, todos os vidros devem estar novamente montados.

## 7.8 Limpar a lâmpada do forno

Na eventualidade de uma porta de vidro da lâmpada do forno na área de cozedura ficar suja; limpar com detergente de lavar a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar com um pano seco. No caso de a lâmpada não funcionar, pode substituir a mesma seguindo os passos na secção seguinte.

### Limpar a lâmpada do forno

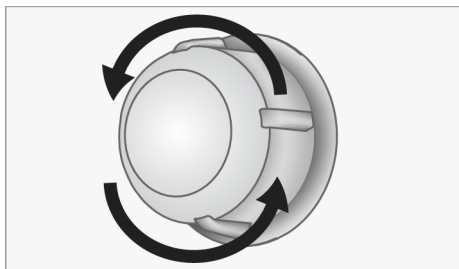
#### Advertências gerais

- Para evitar o risco de choque elétrico antes de substituir a lâmpada do forno, desligar o produto e deixar que o forno arrefeça. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- O forno é alimentado por uma lâmpada incandescente com menos de 40 W, menos de 60 mm na altura, menos de 30 mm no diâmetro ou por uma lâmpada de halogénio com tomadas G9 com menos de 60 W de potência. As lâmpadas são adequadas para funcionar e temperaturas superiores a 300°C. As lâmpadas do forno encontram-se disponíveis numa Assistência Autorizada ou através de técnicos credenciados. Este produto contém, uma lâmpada de classe energética G.
- A posição da lâmpada pode diferir da que é mostrada na imagem.
- A lâmpada usada neste produto não é adequada para usar na iluminação doméstica. A finalidade desta lâmpada é ajudar o utilizador a ver os produtos alimentares.
- As lâmpadas usadas neste produto devem suportar condições físicas extremas tal como temperaturas superiores a 50 °C.

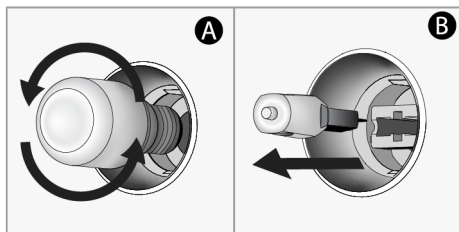
#### Se o seu forno tiver uma lâmpada redonda.

1. Desligar o produto da electricidade.
2. Remover a tampa de vidro rodando a mesma no sentido anti-horário.





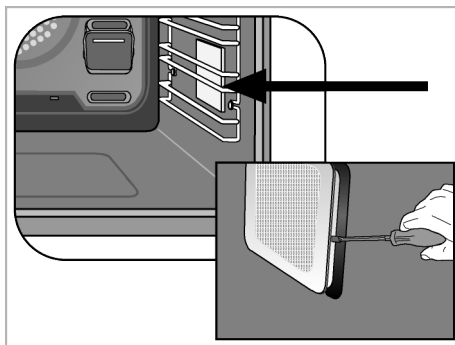
3. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



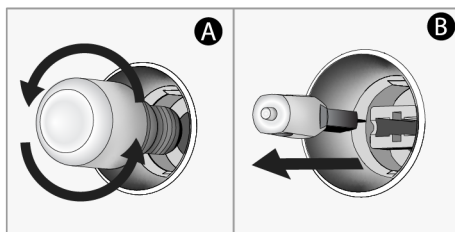
4. Voltar a colocar a tampa de vidro.

**Se o seu forno tiver uma lâmpada quadrada.**

1. Desligar o produto da eletricidade.
2. Remover as prateleiras de arame de aço de acordo com a descrição.



3. Levantar o vidro de proteção da lâmpada com uma chave de fendas. Remova o parafuso primeiro, se houver um parafuso na lâmpada quadrada do seu produto.
4. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



5. Voltar a colocar a tampa de vidro e as prateleiras de arame de aço.

## 8 Solução de problemas

Se o problema persistir após seguir as instruções desta seção, entre em contato com seu fornecedor ou um Serviço Autorizado. Nunca tente consertar seu produto por conta própria.

**O vapor é emanado enquanto o forno está funcionando.**

- É normal ver vapor durante a operação.  
>>> Isso não é um erro.

**Gotas de água aparecem durante o cozimento**

- O vapor gerado durante o cozimento condensa ao entrar em contato com as superfícies frias externas ao produto, podendo formar gotas de água. >>> Isso não é um erro.

### **Sons de metal são ouvidos enquanto o produto está aquecendo e esfriando.**

- Peças de metal podem expandir e emitir sons quando aquecidas. >>> Isso não é um erro.

### **O produto não funciona.**

- O fusível pode estar com defeito ou queimado. >>> Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque-os se necessário ou reative-os.
- O aparelho pode não estar conectado à tomada (aterrada). >>> Verifique se o eletrodoméstico está conectado à tomada.
- (Se houver timer no seu eletrodoméstico) As teclas do painel de controle não funcionam. >>> Se o seu produto tiver um bloqueio de teclas, o bloqueio de teclas pode estar ativado, desative o bloqueio de teclas.

### **A luz do forno não está acesa.**

- A lâmpada do forno pode estar com defeito. >>> Substitua a lâmpada do forno.
- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.

### **O forno não está aquecendo.**

- O forno pode não estar configurado para uma função de cozedura e/ou temperatura específica. >>> Defina o forno para uma função de cozimento e/ou temperatura específica.
- Para os modelos com timer, a hora não é definida. >>> Defina a hora.
- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.
- A porta do forno pode estar aberta. >>> Certifique-se de que a porta do forno está fechada. Se a porta do forno permanecer aberta por mais de 5

minutos, o ajuste de tempo feito para o cozimento é cancelado e os aquecedores não funcionam.

### **(Para modelos com temporizador) O visor do temporizador pisca ou o símbolo do temporizador permanece aberto.**

- Houve uma queda de energia antes. >>> Defina a hora / Desligue os botões de função do produto e coloque-o novamente na posição desejada.

### **Após o início da cozedura, o símbolo ► pisca no visor e ouve-se um aviso sonoro.**

- A porta do forno pode estar aberta. >>> Certifique-se de que a porta do forno está completamente fechada. Contacte o serviço autorizado se a avaria persistir.

### **O comando que você gostaria de enviar do aplicativo aplicação “HomeWhiz” não passa. (se as condições de acesso remoto forem atendidas)**

- Seu link pode ser interrompido por um tempo. >>> Certifique-se de que o forno está conectado à rede sem fio e desligue e ligue o aplicativo.

### **aplicação “HomeWhiz” aplicativo não mostra direito o status do forno.**

- Seu link pode ser interrompido por um tempo. >>> Verifique se o forno está conectado à rede sem fio e desligue e ligue o aplicativo.

### **Depois de apresentar seu produto ao aplicativo aplicação “HomeWhiz”, se houver um erro dizendo “Ocorreu um erro ao associar seu produto à sua casa ou ao cômodo que você especificou. Este dispositivo pertence a outra casa.” ou se você esqueceu em qual aplicação “HomeWhiz” conta**

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

**O aviso “Múltiplas redes bluetooth detectadas” é exibido durante a instalação do produto no aplicação “HomeWhiz”aplicativa.**

- Caso mais de um eletrodoméstico em sua casa esteja configurado para o modo de configuração ao mesmo tempo e transmitindo sinal bluetooth, você pode encontrar o aviso “Várias redes bluetooth detectadas” durante a instalação no app. >>> Desligue os modos de instalação dos outros aparelhos e continue usando apenas um aparelho com o modo de instalação ativado.

**Termos diferentes do idioma que eu especifiquei aparecem no aplicação “HomeWhiz”aplicativa.**

- Nos casos em que a potência da internet é baixa, podem aparecer termos em idiomas diferentes no aplicativo homewhiz além dos idiomas que você definiu no aplicativo. >>> Isso não é um erro.

## ¡Bienvenido!

---

Estimado cliente,

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

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

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

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



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de usuario.



Superficie caliente.

**AVISO**

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Tabla de contenidos

<b>1 Instrucciones de Seguridad.....</b>	<b>54</b>	5.3 Ajustes.....	77
1.1 Uso Previsto.....	54	<b>6 Información general sobre el horneado .....</b>	<b>82</b>
1.2 Seguridad de niños, personas vul- nerables y mascotas .....	54	6.1 Advertencias generales sobre la cocción en el horno .....	82
1.3 Seguridad Eléctrica .....	55	6.1.1 Pasteles y alimentos para el horno .....	83
1.4 Seguridad en Transporte .....	57	6.1.2 Carne, pescado y aves de cor- ral .....	86
1.5 Seguridad en la instalación.....	57	6.1.3 Parrilla.....	87
1.6 Seguridad de uso.....	57	6.1.4 Alimentos de prueba.....	88
1.7 Avisos de temperatura.....	58	<b>7 Mantenimiento y limpieza.....</b>	<b>89</b>
1.8 Uso de accesorios.....	58	7.1 Información General de Limpieza. ..	89
1.9 Seguridad en la cocción.....	59	7.2 Limpieza de los accesorios .....	91
1.10 Mantenimiento y limpieza Seguri- dad.....	60	7.3 Limpieza del panel de control.....	91
1.11 Autolimpieza a alta temperatura (pirólisis) .....	60	7.4 Limpiar el interior del horno (área de cocción).....	91
<b>2 Instrucciones medioambientales</b>	<b>61</b>	7.5 Autolimpieza a alta temperatura ..	92
2.1 Directiva de Residuos.....	61	7.6 Limpieza de la puerta del horno ...	94
2.1.1 Cumplimiento de Directiva WE- EE y eliminación del producto de desecho.....	61	7.7 Retirar el cristal interior de la puerta del horno.....	95
2.2 Información de Embalaje.....	61	7.8 Limpieza de la lámpara del horno	96
2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía .....	61	<b>8 Solución de problemas .....</b>	<b>97</b>
<b>3 Su aparato .....</b>	<b>62</b>		
3.1 Información de Producto .....	62		
3.2 Panel de control del producto In- troducción y uso .....	62		
3.2.1 Panel de control.....	63		
3.2.2 Introducción del panel de con- trol del horno .....	63		
3.3 Funciones de funcionamiento del horno .....	64		
3.4 Accesorios del Producto.....	65		
3.5 Uso de los accesorios del pro- ducto .....	66		
3.6 Especificaciones Técnicas .....	69		
<b>4 Primer uso .....</b>	<b>70</b>		
4.1 Primer ajuste del temporizador ....	70		
4.2 Limpieza inicial.....	70		
<b>5 Uso del horno .....</b>	<b>71</b>		
5.1 Información general sobre el uso del horno .....	71		
5.2 Funcionamiento de la unidad de control del horno .....	71		

## 1 Instrucciones de Seguridad

- Esta sección incluye las instrucciones de seguridad necesarias para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales.
  - En caso de entregar el producto a otra persona para su uso personal o vender de segunda mano, también se debe entregar el manual de usuario, las etiquetas del producto y otros documentos y piezas relevantes.
  - Nuestra empresa no asumirá ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
  - El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
  - Los trabajos de instalación y reparación deben ser realizados siempre por el fabricante, el servicio técnico autorizado o una persona que la empresa importadora designe.
  - Utilice únicamente repuestos y accesorios originales.
  - No repare ni sustituya ningún componente del producto a menos que esté expresamente indicado en el manual del usuario.
  - No realice modificaciones técnicas en el producto.
- ### 1.1 Uso Previsto
- Este producto está diseñado para ser utilizado en casa. No es adecuado para uso comercial.
  - No utilice el producto en jardines, balcones u otros lugares al aire libre. Este producto está pensado para ser utilizado en los hogares y en las cocinas del personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
  - **ADVERTENCIA** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.
  - El horno puede usarse para descongelar, hornear, freír y asar alimentos.
  - Este producto no debe utilizarse para calentar, calentar platos, secar colgando toallas o ropa en el mango.
- ### 1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores, y por personas discapacidades físicas,

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



### 1.3 Seguridad Eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del producto debe estar en un lugar de fácil acceso (donde no le afecte la llama de la placa). Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, llave de contacto, etc.) en la instalación

eléctrica a la que está conectado el producto, que cumpla con la normativa eléctrica y que separe todos los polos de la red.

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

lientes. De lo contrario, el aislamiento de los cables puede fundirse y provocar un incendio como resultado de un cortocircuito.

- Utilice sólo el cable original. No utilice cables cortados o dañados ni cables intermedios.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por un servicio técnico autorizado o por una persona que indique la empresa importadora, para evitar posibles peligros.
- **ADVERTENCIA** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica. Desenchufe el aparato o apague el fusible de la caja de fusibles.

Si su producto tiene un cable de alimentación y un enchufe:

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



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

#### **1.4 Seguridad en Transporte**

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- El aparato es pesado, cargue el aparato con al menos dos personas.
- No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
- No coloque otros objetos sobre el aparato y llévelo en posición vertical.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Asegure el aparato con cinta adhesiva para evitar que las partes que se pueden quitar o móviles del aparato y el aparato se dañen.

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

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

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

- Asegúrese de apagar el producto después de cada uso.
- Si no va a utilizar el producto durante mucho tiempo, desenchúfelo o apague el fusible de la caja de fusibles.
- No utilice aparatos defectuosos o dañados. En caso de que la haya, desconecte las conexiones de electricidad / gas del aparato y llame al servicio técnico autorizado.

- No utilice el producto si el cristal de la puerta delantera está desmontado o agrietado.
- No se suba al aparato para alcanzar algo o por cualquier otra razón.
- No utilice nunca el producto cuando su juicio o coordinación se vea afectada por el uso de alcohol y/o drogas.
- Los objetos inflamables que se mantienen en el área de cocción pueden incendiarse. No guarde nunca objetos inflamables en el área de cocción.
- La manija del horno no es un secador de toallas. Cuando utilice el producto, no cuelgue toallas, guantes o tejidos similares en el mango.
- Las bisagras de la puerta del producto se mueven al abrir y cerrar la puerta y pueden atascarse. Al abrir/cerrar la puerta, no sujete la pieza con las bisagras.

### 1.7 Avisos de temperatura

- **ADVERTENCIA** Las partes accesibles del producto estarán calientes durante su uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento. Los ni-

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

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

### 1.8 Uso de accesorios

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

- Los accesorios pueden dañar el cristal de la puerta al cerrar la puerta del aparato. Empuje siempre los accesorios hasta el final del área de cocción.

## 1.9 Seguridad en la cocción

- Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio ya que puede inflamarse al entrar en contacto con superficies calientes.
- Los residuos de comida, aceite, etc. en el área de cocción pueden incendiarse. Antes de cocinar, elimine la suciedad gruesa.
- Peligro de intoxicación alimentaria: No deje la comida en el horno durante más de una hora antes o después de la cocción. De lo contrario, puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades.
- No caliente en el horno latas cerradas ni tarros de cristal. La presión que se acumularía en la lata/jarra podría hacerla estallar.
- Coloque el papel antigrasa en una batería de cocina o en el accesorio de horno (bandeja, parrilla, etc.) con la comida y colóquela en el horno precalentado. Retire cualquier trozo excesivo de papel antigrasa que cuelgue del accesorio o del recipiente para evitar el riesgo de tocar los elementos de calentamiento del horno. Nunca utilice papel antigrasa a una temperatura de horno superior a la temperatura máxima de uso especificada en el papel antigrasa que está utilizando. No colocar nunca papel antigrasa en la base del horno.
- No coloque bandejas, platos o papel de aluminio directamente en el fondo del horno. El calor acumulado podría dañar la parte inferior del horno.
- Cierre la puerta del horno durante el asado. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. Además, no coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.



## 1.10 Mantenimiento y limpieza Seguridad

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto, ya que puede provocar una descarga eléctrica.
- No use limpiadores abrasivos fuertes, raspadores de metal, lana de alambre o materiales con blanqueador para limpiar el vidrio de la puerta delantera del horno / (si está presente) el vidrio de la puerta superior del horno. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.
- Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. Una superficie húmeda y sucia puede causar problemas en el manejo de las funciones.



## 1.11 Autolimpieza a alta temperatura (pirólisis)

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

## 2 Instrucciones medioambientales

### 2.1 Directiva de Residuos

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

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



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

#### Cumplimiento de Directiva RoHS:

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

#### 2.2 Información de Embalaje

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

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

#### 2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía

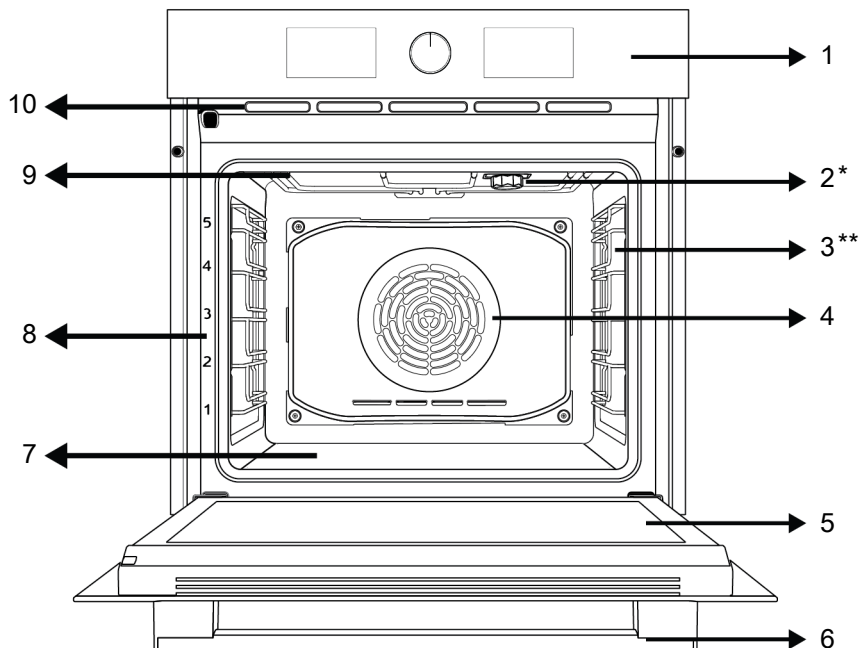
De acuerdo con la UE 66/2014, la información sobre la eficiencia energética se puede encontrar en el recibo del producto suministrado con el mismo.

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

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

## 3 Su aparato

### 3.1 Información de Producto



1 Panel de control

3 Estantes de rejilla

5 Puerta

7 Calentador inferior (bajo la placa de acero)

9 Calefacción superior

2 Cordero

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

6 Mango

8 Posiciones de estante

10 Los agujeros de ventilación

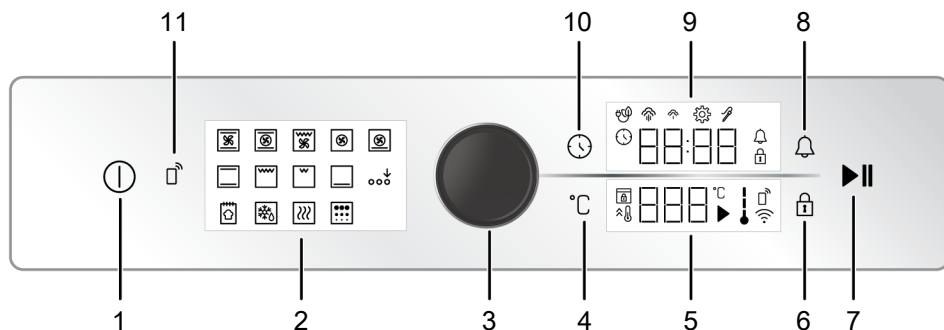
\* Varía según el modelo. Es posible que su producto no esté equipado con una lámpara, o que el tipo y la ubicación de la lámpara difieran de la ilustración.

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

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

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

### 3.2.1 Panel de control



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

Si hay pomo(s) que controla(n) su producto, en algunos modelos este(s) pomo(s) puede(n) estar de forma que salga(n) cuando se empuja(n) (pomos enterrados). Para los ajustes que se hagan con estas perillas, primero se empuja la perilla correspondiente hacia adentro y se saca la perilla. Después de realizar el ajuste, vuelva a introducirlo y colóquelo el mando.

### 3.2.2 Introducción del panel de control del horno

#### Perilla de control del horno

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

#### Indicador de la temperatura interior del horno

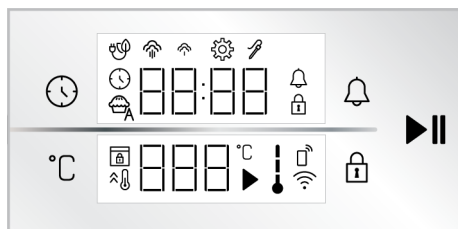
Puede entender la temperatura interior del horno a partir del símbolo de temperatura interior en la pantalla. Cuando se inicia la cocción, el símbolo se ve en la pantalla y

cuando la temperatura interior del horno alcanza la temperatura ajustada, cada nivel del símbolo se ilumina.

#### Pantalla de la función

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

#### Zonas indicadoras:



#### Teclas :


- : Tecla de tiempo y ajustes
- : Tecla de ajuste de la temperatura


 : Llave de bloqueo de teclas


 : Tecla de alarma

 : Tecla de inicio/parada de cocción

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

 : Símbolo de tiempo de cocción/hora del día

 : Símbolo de la alarma

 : Símbolo de configuración

 : Símbolo de bloqueo de teclas

 : Símbolo de cocción con eco-ventilador

 : Símbolo de vapor de bajo nivel \*

 : Símbolo de vapor de alto nivel \*

 : Símbolo de la sonda de carne \*

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

**Zona del indicador de temperatura :**

 : Símbolo de cocción

°C : El símbolo de la temperatura

 : Símbolo de temperatura en el horno

 : Símbolo de calentamiento rápido (booster)

 : Símbolo de bloqueo de la puerta \*







 : Retire el símbolo de control \*

 : Símbolo Wifi \*










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

### 3.3 Funciones de funcionamiento del horno

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


Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Operando con el ventilador	-	El horno no se calienta. Sólo funciona el ventilador (en la pared trasera). Los alimentos congelados con gránulos se descongelan lentamente a temperatura ambiente, los alimentos cocinados se enfrían. El tiempo necesario para descongelar una pieza entera de carne es más largo que para los alimentos con gránulos.
	Calentamiento superior e inferior	40-280	La comida se calienta por arriba y por abajo al mismo tiempo. Indicado para tartas, pasteles o tartas y guisos en moldes para horno. La cocción se realiza con una sola bandeja.
	Calentamiento inferior	40-220	Solo está encendida la calefacción inferior. Es adecuado para alimentos que necesitan dorar en la parte inferior.
	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	40-280	El aire caliente calentado por los calentadores superior e inferior se distribuye igual y rápidamente por el horno con el ventilador. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Calentamiento por ventilador	40-280	El aire caliente calentado por el calentador de ventilador se distribuye por igual y rápidamente en todo el horno con el ventilador. Es adecuado para cocinar en varias bandejas en diferentes niveles de estantes.
	Calefacción «eco» por ventilador	160-220	Para ahorrar energía, puede utilizar esta función en lugar de utilizar "Calentamiento por ventilador" en el rango de 160-220°C. Pero; el tiempo de cocción será ligeramente mayor. El uso de esta función se explica en el apartado "Funcionamiento de la unidad de control del horno".



	Función para pizzas	40-280	El calentador inferior y la calefacción del ventilador funcionan. Es adecuado para cocinar pizza.
	Función "3D"	40-280	Se activan las funciones de calefacción superior, calefacción inferior y calefacción por ventilador. Cada lado del producto a cocinar se cocina por igual y rápidamente. La cocción se realiza con una sola bandeja.
	Parrilla baja	40-280	La pequeña parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar a la parrilla cantidades más pequeñas.
	Parrilla completa	40-280	La gran parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Parrilla completa asistida por ventilador	40-280	El aire caliente calentado por la parrilla grande se distribuye rápidamente en el horno con el ventilador. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Mantener caliente	40-100	Se utiliza para mantener la comida a una temperatura lista para su uso durante mucho tiempo.
	Función de pan	-	Se utiliza para hornear pan. La temperatura y el tiempo ajustados no pueden modificarse.
	Activación de la función extra	-	Se utiliza para activar funciones de funcionamiento que no aparecen al inicio en la pantalla de funciones.
	Pirólisis	-	Se utiliza para la autolimpieza del horno a alta temperatura. Consulte las especificaciones en la sección de mantenimiento y limpieza para esta función.

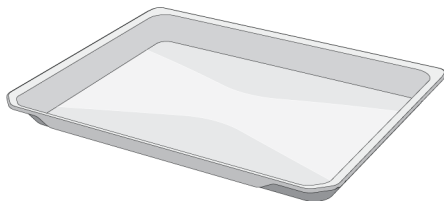
### 3.4 Accesorios del Producto

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

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

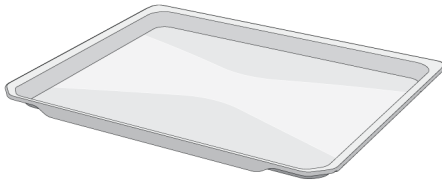
#### Bandeja estándar

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



#### Bandeja de repostería

Se utiliza para pasteles como galletas y bizcochos.

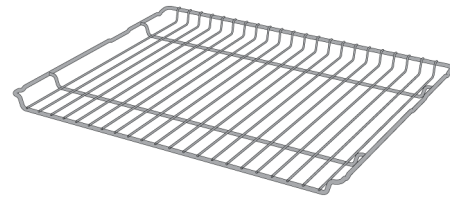
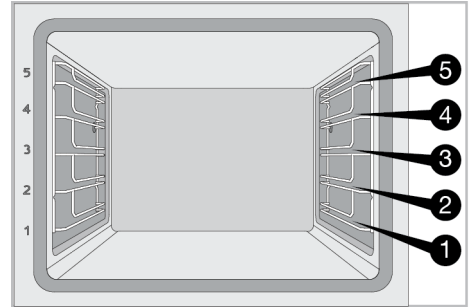


### Parrilla

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

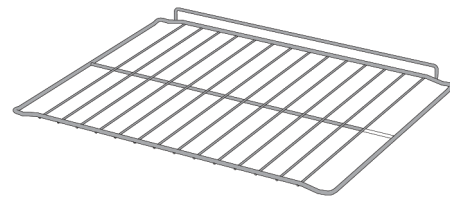
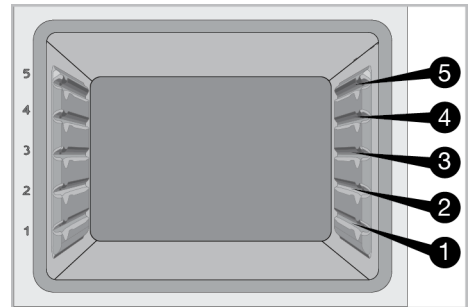
**En los modelos con estantes de alambre :**

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



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

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



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

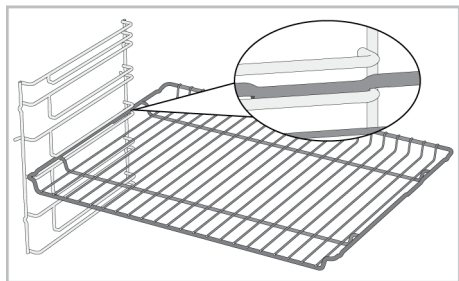
## 3.5 Uso de los accesorios del producto

### Estantes de cocina

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

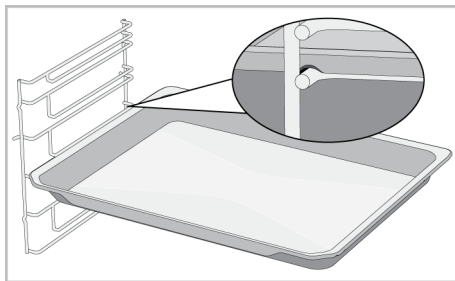
**En los modelos con estantes de alambre :**

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



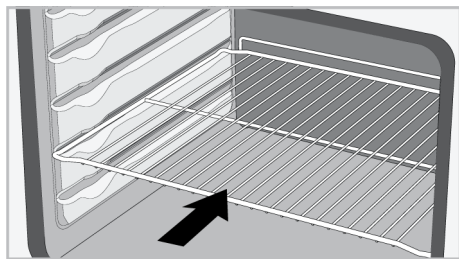
#### En los modelos sin estantes de alambre :

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



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

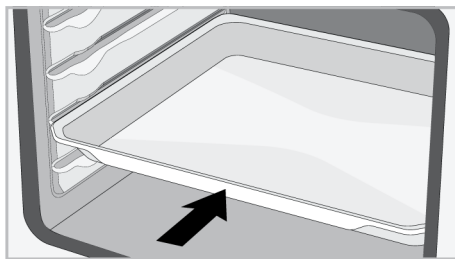
También es crucial colocar las bandejas en los estantes laterales de forma adecuada. La bandeja tiene una dirección al colocarla en la estantería. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente.



#### Colocando la bandeja en los estantes de la cocina

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

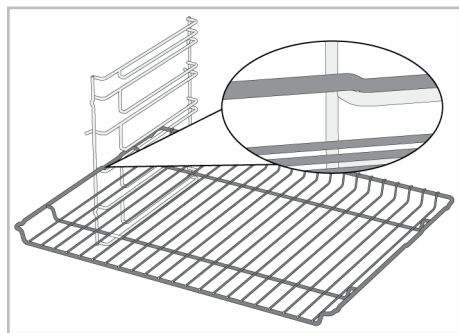
También es crucial colocar correctamente las bandejas en los estantes laterales de alambre. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la bandeja debe estar fijada en el zócalo de parada de la parrilla de alambre.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



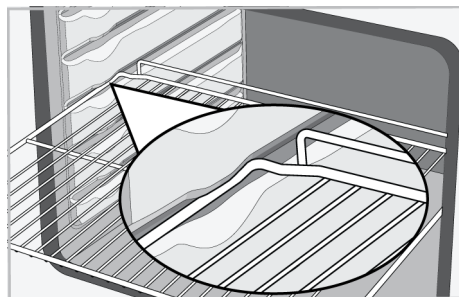
#### Función de parada del grill de alambre

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

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

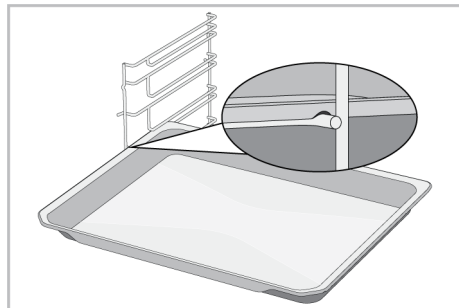


**En los modelos sin estantes de alambre :**



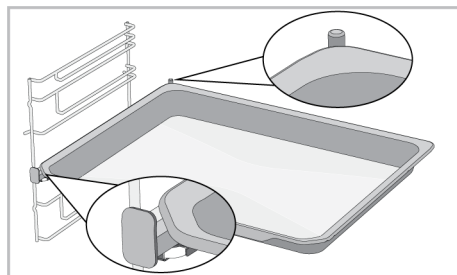
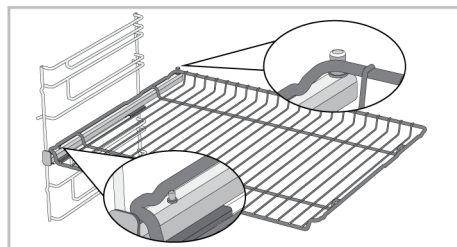
**Función tope de bandejas - En los modelos con estantes de alambre**

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



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

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



## 3.6 Especificaciones Técnicas

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

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

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



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



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



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

## 4 Primer uso

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

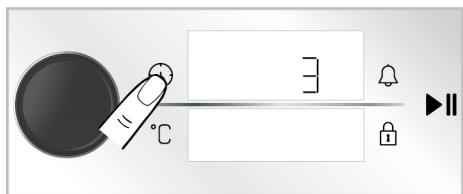
### 4.1 Primer ajuste del temporizador



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

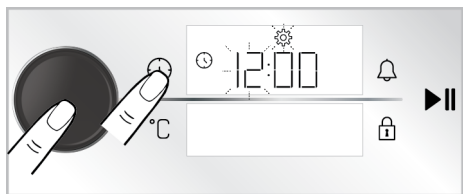
1. Con el horno apagado (mientras la hora del día aparece en la pantalla), toque la tecla durante unos 3 segundos para activar el menú de ajustes.

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



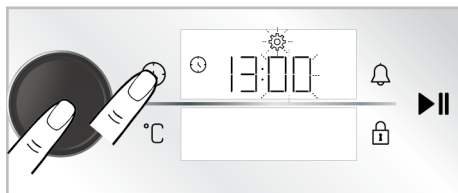
2. Active el campo del temporizador pulsando el mando del horno una vez o tocando la tecla una vez.

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



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

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



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

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



Si no se realiza el primer ajuste del temporizador, la hora del día comienza a partir de la hora ajustada en el proceso de producción. Más adelante podrá cambiar el ajuste de la hora del día como se describe en la sección "Ajustes".



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

### 4.2 Limpieza inicial

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todos los accesorios del horno suministrados con el producto.
3. Haga funcionar el producto durante 30 minutos y luego, apáguelo. De esta manera, los residuos y capas que puedan haber permanecido en el horno durante la producción se queman y se limpian.
4. Al utilizar el aparato, seleccione la temperatura más alta y la función de todos los calentadores del aparato. Véase

"Funciones del horno ▶ 64)". 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.

## **5 Uso del horno**

### **5.1 Información general sobre el uso del horno**

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

El aparato tiene un ventilador de refrigeración. El ventilador de enfriamiento se activa automáticamente cuando es necesario y enfría tanto la parte delantera del aparato como los muebles. Se desactiva automáticamente cuando termina el proceso de enfriamiento. El aire caliente sale por la puerta del horno. No cubra estas aberturas de ventilación con nada. De lo contrario, el horno puede sobrecalentarse. El ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante

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

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

el funcionamiento del horno o después de que el horno se apaga (aproximadamente 20-30 minutos). Si cocina programando el temporizador del horno, al final del tiempo de cocción, el ventilador de refrigeración se apaga con todas las funciones. El tiempo de funcionamiento del ventilador de enfriamiento no puede ser determinado por el usuario. Se enciende y apaga automáticamente. Esto no es ningún error.

#### **La luz del horno**


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

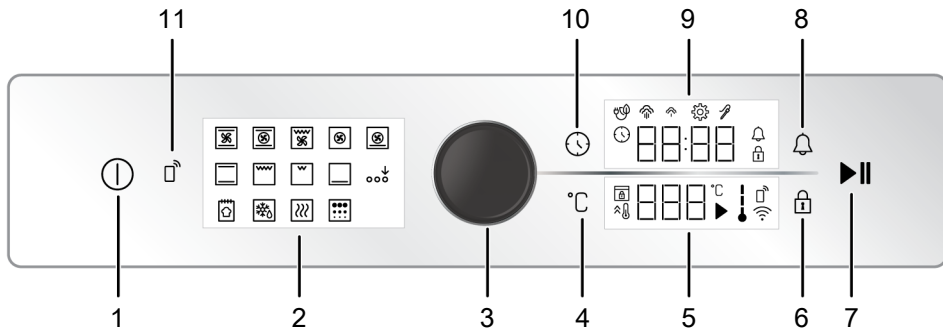
### **5.2 Funcionamiento de la unidad de control del horno**

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

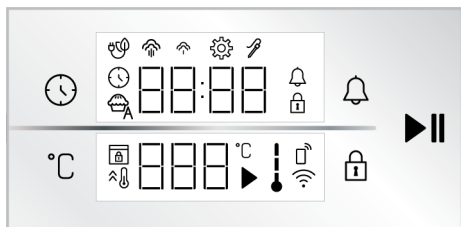
- El tiempo máximo que se puede ajustar para el proceso de horneado es de 5:59 horas. En la función de mantener caliente, este tiempo es de 23:59 horas. En caso de un corte de energía, se cancelan los tiempos de cocción y de horneado preestablecidos.
- Mientras se hace cualquier ajuste, los símbolos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

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

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



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



**Teclas :**

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

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

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

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

**Zona del indicador de temperatura :**

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

: Retire el símbolo de control \*

: Símbolo Wifi \*

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

**Encender el horno**

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





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

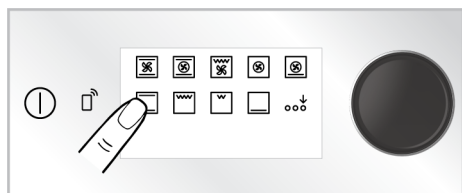
### Apagar el horno

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

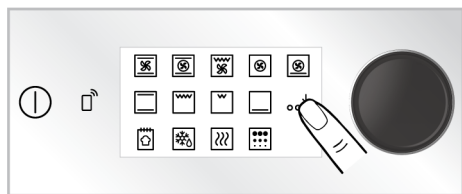
### Horneado manual seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento del horno

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

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



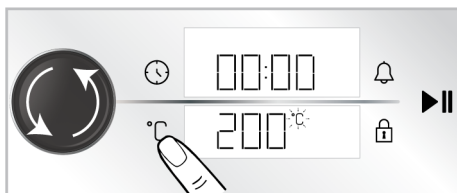
3. Si la función que desea activar no se encuentra entre las funciones de funcionamiento que aparecen en primer lugar en la pantalla de funciones, puede activar las funciones de funcionamiento de la fila inferior tocando



4. La temperatura predefinida para la función operativa seleccionada aparece en la pantalla. Para modificar esta temperatura, presione una vez el botón de con-

trol del horno o toque la tecla y gire el botón de control del horno hacia la derecha/izquierda.

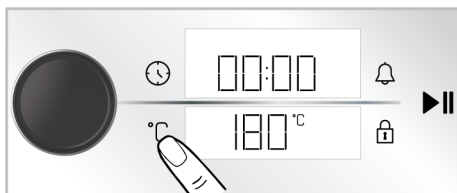
- ⇒ El símbolo parpadea en el indicador de temperatura.



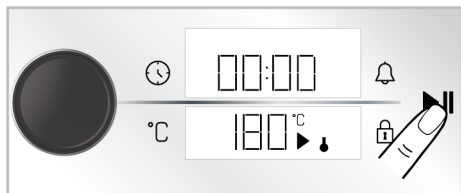
Si cambia la función de funcionamiento después de haber modificado la temperatura preajustada de la función de funcionamiento, en la pantalla se mostrará la última temperatura ajustada. Sin embargo, si la temperatura seleccionada no está dentro del rango de temperatura de la función operativa seleccionada,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

5. Confirme la temperatura ajustada tocando la tecla .

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



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

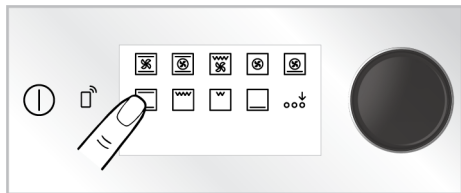


⇒ Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y la temperatura seleccionadas. En la pantalla de temperatura, se muestran los símbolos y . El tiempo de cocción comienza a contar en la pantalla. A medida que la temperatura interior del horno alcance la temperatura ajustada, se iluminará cada etapa del símbolo. El horno no se apaga automáticamente, ya que la cocción manual se realiza sin ajustar el tiempo de cocción. Tiene que controlar la cocción y apagarla usted mismo. Cuando el horneado se haya completado, toque la tecla ►|| para finalizar el horneado o toque la tecla ① para apagar el horno completamente.

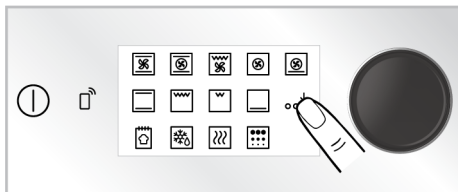
### Hornear ajustando el tiempo de cocción;

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

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

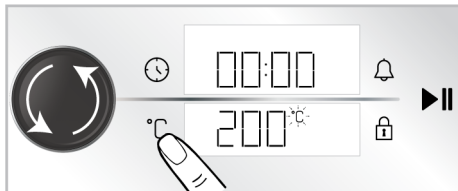


3. Si la función que desea activar no se encuentra entre las funciones de funcionamiento que aparecen en primer lugar en la pantalla de funciones, puede activar las funciones de funcionamiento de la fila inferior tocando ""



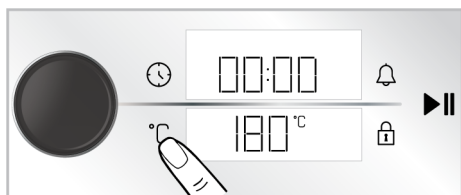
4. La temperatura predefinida para la función operativa seleccionada aparece en la pantalla. Para modificar esta temperatura, presione una vez el botón de control del horno o toque la tecla y gire el botón de control del horno hacia la derecha/izquierda.

⇒ El símbolo parpadea en el indicador de temperatura.



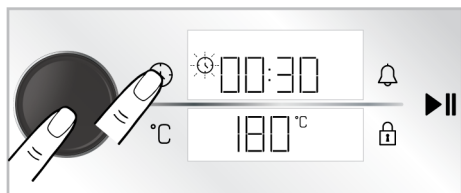
**i** Si cambia la función de funcionamiento después de haber modificado la temperatura preajustada de la función de funcionamiento, en la pantalla se mostrará la última temperatura ajustada. Sin embargo, si la temperatura seleccionada no está dentro del rango de temperatura de la función operativa seleccionada,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

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



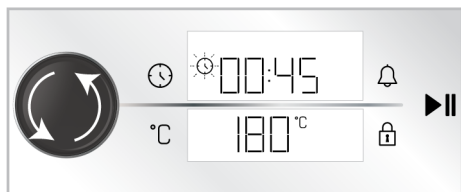
6. Presione el mando del horno una vez o toque la tecla una vez para el tiempo de cocción.

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



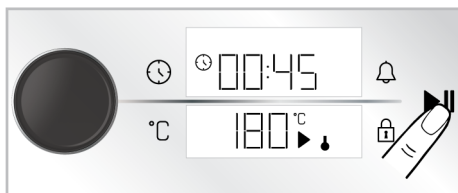
- i** Para ajustar el tiempo de cocción rápidamente, puede activar el tiempo de cocción como 30 minutos pulsando el mando de control del horno o tocando la tecla después de ajustar la función de funcionamiento y la temperatura, y puede cambiar el tiempo girando el mando de control del horno a la derecha/izquierda.

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



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

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



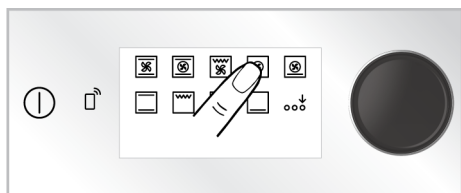
⇒ Su horno empieza a funcionar inmediatamente con la función y la temperatura seleccionadas y la cuenta atrás del tiempo de cocción aparece en la pantalla. En la pantalla de temperatura, se muestran los símbolos y . A medida que la temperatura interior del horno alcance la temperatura ajustada, se iluminará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

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

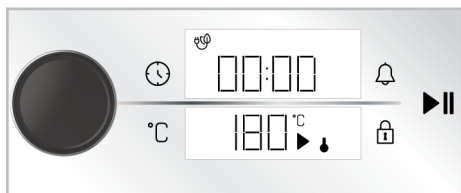
### Calefacción «eco» por ventilador

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

1. Encienda el horno tocando la tecla "".
2. Toque y mantenga la función de operación "" en la pantalla de funciones durante 3 segundos.



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



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

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

### Función de pan

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

### Ingredientes

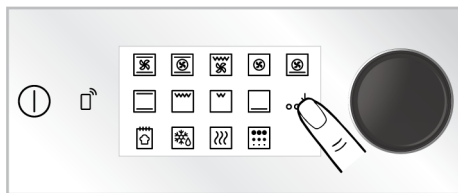
- 500 g de harina
- 15 g de azúcar
- 10 g de levadura instantánea
- 10 g de aceite de girasol
- 8 g de sal
- 300 ml de agua (35°C)

### Para la parte superior de la masa

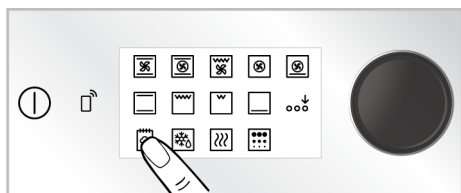
- 2 cucharaditas de aceite de girasol

### Preparación

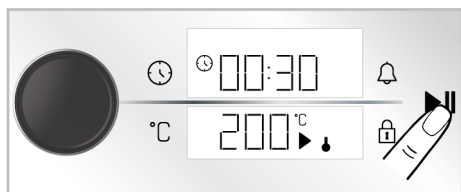
1. Tamice la harina en un recipiente profundo. Añada el azúcar a la harina y mézclela de forma homogénea.
2. Haga un pozo en el centro de la harina, añada la levadura, la sal y el aceite de girasol. El agua caliente se vierte gradualmente, empezando por los lados del recipiente.
3. Amasar la masa a mano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



10. Toque "" en la pantalla de funciones.



11. Inicie la cocción tocando la tecla.



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

### 5.3 Ajustes

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

#### Activar el bloqueo de teclas

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

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



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

bloqueo de teclas. Una vez ajustado el bloqueo de teclas, si se toca alguna tecla o se pulsa el mando del horno, el temporizador emite una señal acústica y el símbolo parpadea.



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

#### Desactivar el bloqueo de teclas


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

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

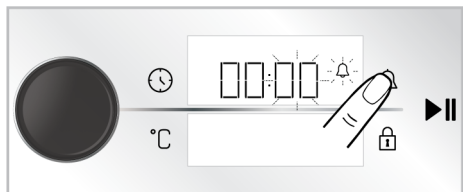
#### Ajustar la alarma

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

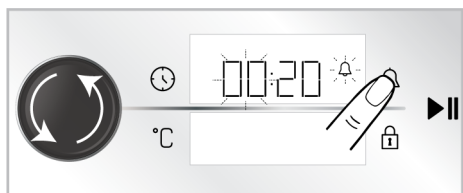
**i** El tiempo máximo de alarma puede ser de 23 horas y 59 minutos.

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

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



- Primero, ajuste los minutos girando el mando del horno a la derecha/izquierda y active el campo del temporizador tocando la tecla una vez.
- Ajuste la hora girando el mando del horno hacia la derecha/izquierda. Toque la tecla de nuevo para confirmar el ajuste.



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

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



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

## Apagar la alarma

- 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;

- Toque la tecla una vez para restablecer el periodo de alarma.

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

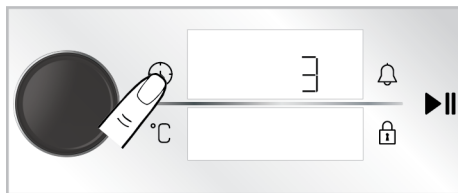
- Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda hasta que la hora de la alarma llegue a "00:00".

## Ajuste del volumen

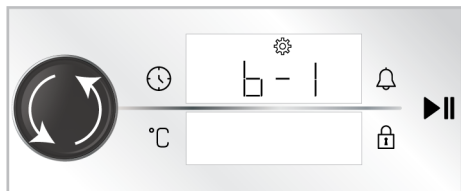
Puede ajustar el volumen de su unidad de control. Su horno debe estar apagado para realizar este ajuste.

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

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

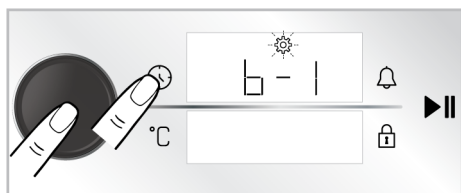


- Gire el botón de control del horno hacia la derecha/izquierda hasta que aparezca "b-1" o "b-2" en la pantalla del temporizador/duración.



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

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



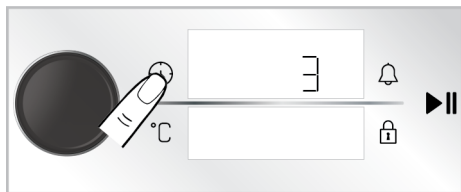
4. Ajuste el tono deseado girando el mando del horno hacia la derecha/izquierda.
5. Confirme el tono ajustado tocando de nuevo la tecla o pulsando una vez el mando del horno.

### Ajuste del brillo de la pantalla

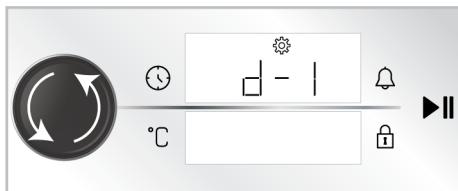
Puede cambiar el brillo de la pantalla de la unidad de control. Su horno debe estar apagado para realizar este ajuste.

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

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

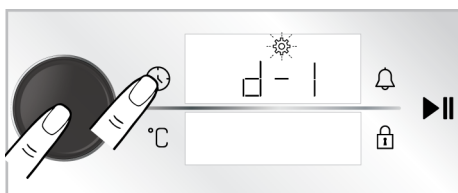


2. Gire el mando del horno a la derecha/izquierda hasta que aparezca "d-1", "d-2" o "d-3" en la pantalla del temporizador/duración.



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

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



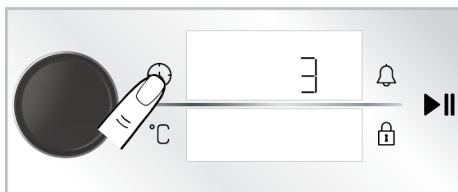
4. Ajuste el brillo deseado girando el mando del horno hacia la derecha/izquierda.
5. Confirme el brillo tocando de nuevo la tecla o pulsando una vez el mando del horno.

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

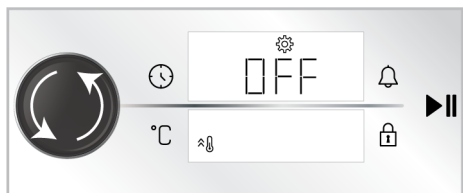
Puede hacer funcionar el horneado de su producto automáticamente con la función de precalentamiento rápido. Para ello, debe activar el ajuste de precalentamiento rápido. Su horno debe estar apagado para realizar este ajuste.

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

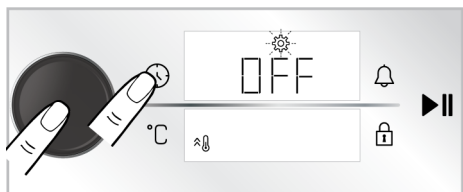
⇒ En la pantalla aparece una cuenta atrás de 3-2-1. Una vez finalizada la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.



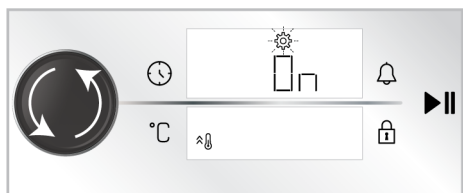
2. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda hasta que aparezca el símbolo y "OFF" en la pantalla.



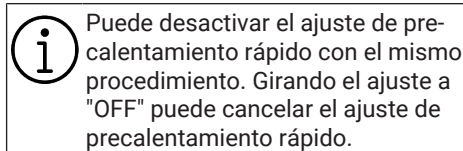
3. Active el precalentamiento rápido (Booster) tocando la tecla o pulsando una vez el mando del horno.  
⇒ El símbolo parpadea en la pantalla del temporizador/duración.



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



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



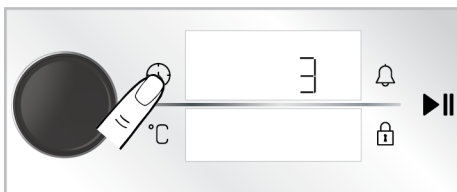
Puede desactivar el ajuste de precalentamiento rápido con el mismo procedimiento. Girando el ajuste a "OFF" puede cancelar el ajuste de precalentamiento rápido.


### Cambiar la hora del día

Para cambiar la hora del día que ha ajustado previamente,

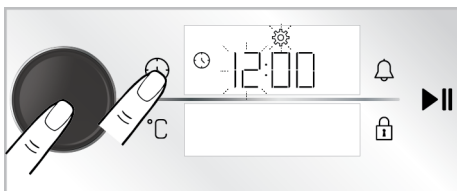
1. Con el horno apagado (mientras la hora del día aparece en la pantalla), toque la tecla durante unos 3 segundos para activar el menú de ajustes.


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




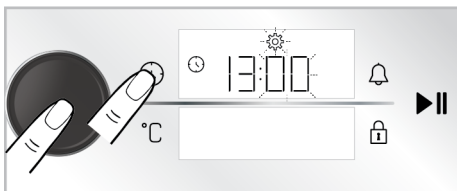
2. Active el campo del temporizador pulsando el mando del horno una vez o tocando la tecla  una vez.

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




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

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





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

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

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

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



Tras descargar la aplicación HomeWhiz, siga las instrucciones de la aplicación para crear su hogar.

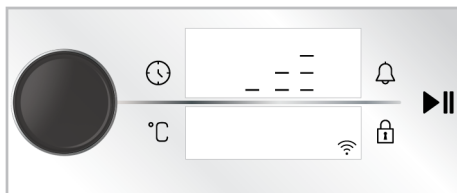


Puede completar el procedimiento para conectar su horno a una red inalámbrica y activar el control remoto del horno siguiendo las instrucciones proporcionadas en la aplicación.

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



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



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



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

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

### Activación del control remoto del horno

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

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

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



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



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

## Borrar el emparejamiento de un horno conectado a Homewhiz

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

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

⇒ Aparece una cuenta atrás de 5 en la pantalla.

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



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

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

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

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

El período de soporte de actualización de software relacionado con la ciberseguridad definido del producto es el período de garantía del producto. Después de este período,

no se garantizan las actualizaciones de software relacionadas con la seguridad cibernética.

## 6 Información general sobre el horneado

En este apartado encontrará consejos para preparar y cocinar sus alimentos.

Además, en esta sección se describen algunos de los alimentos probados como productores y los ajustes más adecuados para estos alimentos. También se indican los ajustes y accesorios de horno apropiados para estos alimentos.

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

- Al abrir la puerta del horno durante o después de la cocción, puede salir vapor caliente. El vapor puede quemarle las manos, la cara y/o los ojos. Al abrir la puerta del horno, no se acerque.

- El intenso vapor generado durante la cocción puede formar gotas de agua condensada en el interior y exterior del horno y en las partes superiores del mueble debido a la diferencia de temperatura. Esto es algo normal y físico.
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.
- Retire siempre del horno los accesorios no utilizados antes de comenzar a cocinar. Los accesorios que permanecen en el horno pueden impedir que su comida se cocine a los valores correctos.
- Para los alimentos que cocinará según su propia receta, puede hacer referencia a los alimentos similares que se dan en las tablas de cocina.
- El uso de los accesorios suministrados asegura que se obtenga el mejor rendimiento de la cocina. Tenga en cuenta siempre las advertencias e informaciones del fabricante para los utensilios de cocina externos que vaya a utilizar.
- Corte el papel antigrasa que va a utilizar en su cocina en tamaños adecuados al recipiente en el que va a cocinar. Los papeles sulfurados que se desbordan del recipiente pueden crear un riesgo de quemaduras y afectar a la calidad del horneado. Utilice el papel antigrasa que usará en el rango de temperatura especificado.
- Para una buena cocción, coloque los alimentos en el estante correcto recomendado. No cambie la posición del estante durante la cocción.
- Si se recomienda el precalentamiento en la mesa de cocción, asegúrese de poner los alimentos en el horno después del precalentamiento.
- Si va a cocinar utilizando utensilios de cocina en la parrilla de alambre, colóquelos en el centro de la parrilla de alambre, no cerca de la pared trasera.
- Todos los ingredientes utilizados en la elaboración de pasteles deben estar frescos y a temperatura ambiente.
- El estado de cocción de los alimentos puede variar en función de la cantidad de alimentos y del tamaño de la olla.
- Los moldes de metal, cerámica y vidrio prolongan el tiempo de cocción y las superficies inferiores de los alimentos de pastelería no se doran uniformemente.
- Si utiliza papel de horno, puede observarse un pequeño dorado en la superficie inferior del alimento. En esta situación, es posible que tenga que prolongar el periodo de cocción unos 10 minutos.
- Los valores especificados en las tablas de cocción se determinan como resultado de las pruebas realizadas en nuestros laboratorios. Los valores adecuados para usted pueden diferir de estos valores.
- Coloque su comida en el estante apropiado recomendado en la mesa de cocción. Consulte el estante inferior del horno como estante 1.

### 6.1.1 Pasteles y alimentos para el horno

#### Información general

- Recomendamos utilizar los accesorios del aparato para un buen funcionamiento de la cocina. Si va a utilizar un utensilio de cocina externo, prefiera utensilios oscuros, antiadherentes y resistentes al calor.
- Si el pastel está demasiado seco, aumente la temperatura en 10°C y acorte el tiempo de cocción.
- Si el pastel está húmedo, utilice una pequeña cantidad de líquido o reduzca la temperatura en 10°C.
- Si la parte superior de la tarta está quemada, colóquela en el estante inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de horneado.
- Si el interior del pastel está bien cocido, pero el exterior está pegajoso, utilice menos líquido, disminuya la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

## Consejos para la pastelería

- Si la masa está demasiado seca, aumente la temperatura en 10 °C y acorte el tiempo de cocción. Humedezca las hojas de masa con una salsa compuesta de leche, aceite, huevo y mezcla de yogur.
- Si la masa se está cocinando lentamente, asegúrese de que el grosor de la que ha preparado no desborde la bandeja.
- Si la masa está dorada en la superficie pero el fondo no está cocido, asegúrese de que la cantidad de salsa que va a utili-

zar para la masa no es demasiado en el fondo de la masa. Para un dorado uniforme, intente repartir la salsa de manera uniforme entre las hojas de masa y la masa.

- Hornee su pastelería en la posición y la temperatura adecuadas según la tabla de cocción. Si la parte inferior aún no está lo suficientemente dorada, colóquela en un estante inferior para la próxima cocción.

## Tabla de cocción para alimentos de pastelería y horno

### Sugerencias para hornear con una sola bandeja

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Pastel en la bandeja	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	180	30 ... 40
Pastel en el molde	Molde para pasteles en la parrilla de alambre **	Calentamiento por ventilador	2	180	30 ... 40
Pequeños pasteles	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Pequeños pasteles	Bandeja estándar *	Calentamiento por ventilador	3	150	25 ... 35
Bizcocho	Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre **	Calentamiento superior e inferior	2	150	30 ... 40
Bizcocho	Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre **	Calentamiento por ventilador	2	150	35 ... 45
Galletas	Bandeja de repositería *	Calentamiento superior e inferior	3	170	25 ... 35
Galletas	Bandeja de repositería *	Calentamiento por ventilador	3	170	20 ... 30
Pastas	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	180	35 ... 45
Bollo	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	2	200	20 ... 30
Bollo	Bandeja estándar *	Calentamiento por ventilador	3	180	20 ... 30
Pan integral	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	200	30 ... 40

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Pan integral	Bandeja estándar *	Calentamiento por ventilador	3	200	30 ... 40
Lasaña	Recipiente rectangular de vidrio/metal en la parrilla **	Calentamiento superior e inferior	2 o 3	200	30 ... 40
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre **	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 65
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre **	Calentamiento por ventilador	3	170	50 ... 65
Pizza	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	280	5 ... 9
Pizza	Bandeja estándar *	Función para pizzas	2	280	5 ... 10

### Sugerencias para cocinar con dos bandejas

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Pequeños pasteles	2-Bandeja estándar * 4-Bandeja de repostería *	Calentamiento por ventilador	2 - 4	150	25 ... 35
Galletas	2-Bandeja estándar * 4-Bandeja de repostería *	Calentamiento por ventilador	2 - 4	170	25 ... 35
Pastas	1-Bandeja estándar * 4-Bandeja de repostería *	Calentamiento por ventilador	1 - 4	180	40 ... 50
Bollo	2-Bandeja estándar * 4-Bandeja de repostería *	Calentamiento por ventilador	2 - 4	180	20 ... 30

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

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

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

### Tabla de cocción con función operativa "Calefacción «eco» por ventilador"

- No modifique el ajuste de la temperatura después de iniciar la cocción en la función "Calefacción «eco» por ventilador".

- No abra la puerta del horno durante la cocción en la función "Calefacción «eco» por ventilador". Si la puerta no se abre, la temperatura interna se optimiza para

ahorrar energía, y esta temperatura puede diferir de la que se muestra en la pantalla.

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

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

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

## 6.1.2 Carne, pescado y aves de corral

### Los puntos clave de la parrilla

- Sazonar con zumo de limón y pimienta antes de cocinar el pollo entero, el pavo y las piezas grandes de carne aumentará el rendimiento de la cocción.
- Se tarda de 15 a 30 minutos más en cocinar la carne deshuesada que el filete frito.
- Debe calcular entre 4 y 5 minutos de cocción por cada centímetro de grosor de la carne.

- Una vez finalizado el tiempo de cocción, mantenga la carne en el horno durante aproximadamente 10 minutos. El jugo de la carne se distribuye mejor a la carne frita y no sale cuando se corta la carne.
- El pescado debe colocarse en el estante de nivel medio o bajo en un plato resistente al calor.
- Cocinar los platos recomendados en la mesa de cocción con una sola bandeja.

### Tabla de cocción para carne, pescado y aves

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Bistec (entero) / Asado (1 kg)	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	15 mins. 250/ max, después 180 ... 190	60 ... 80
Jarrete de corde-ro (1,5-2 kg)	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	170	85 ... 110
Pollo frito (1,8-2 kg)	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	15 mins. 250/ max, después 190	60 ... 80
Pollo frito (1,8-2 kg)	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Calentamiento por ventilador	2	200 ... 220	60 ... 80
Pollo frito (1,8-2 kg)	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Función "3D"	2	15 mins. 250/ max, después 190	60 ... 80

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

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

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

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

### 6.1.3 Parrilla

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

#### Advertencias generales

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

#### Los puntos clave de la parrilla

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

## Tabla de la parrilla

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

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

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

### 6.1.4 Alimentos de prueba

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

#### Mesa de cocción para comidas de prueba

##### Sugerencias para hornear con una sola bandeja

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Shortbread (galleta dulce)	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	140	20 ... 30
Shortbread (galleta dulce)	Bandeja estándar *	Calentamiento por ventilador	En los modelos con estantes de alambre :3 En los modelos sin estantes de alambre :2	140	15 .. 25
Pequeños pasteles	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Pequeños pasteles	Bandeja estándar *	Calentamiento por ventilador	3	150	25 ... 35
Bizcocho	Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre **	Calentamiento superior e inferior	2	150	30 ... 40



Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Bizcocho	Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre **	Calentamiento por ventilador	2	150	35 ... 45
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre **	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 65
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre **	Calentamiento por ventilador	3	170	50 ... 65

### Sugerencias para cocinar con dos bandejas

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

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

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

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

### Parrilla

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

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

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

## 7 Mantenimiento y limpieza

### 7.1 Información General de Limpieza

#### Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No aplique los detergentes directamente sobre las superficies calientes. Esto puede causar manchas permanentes.
- El producto debe limpiarse y secarse a fondo después de cada operación. Así, los restos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se

quememen cuando se vuelva a utilizar el producto más adelante. De este modo, se prolonga la vida útil del aparato y se reducen los problemas más frecuentes.

- No utilice aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.
- Algunos detergentes o productos de limpieza dañan la superficie. Los productos de limpieza inadecuados son: lejía, productos de limpieza que contengan amoníaco, ácido o cloruro, productos de limpieza a vapor, desincrustantes, quitamanchas y óxido, productos de limpieza abrasivos (limpiadores en crema, polvo para fregar, crema para fregar, estropajo abrasivo y rascador, alambre, esponjas, paños de limpieza que contengan restos de suciedad y detergente).
- Se necesita ningún material de limpieza especial en la limpieza realizada después de cada uso. Limpie el aparato con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente del aparato en el lavavajillas.

### **Inox - superficies inoxidables**

- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies y asas de acero inoxidable.
- La superficie de acero inoxidable puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente adecuado para la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabonoso y un detergente líquido (que no raye) adecuado para superficies inoxidables, teniendo cuidado de limpiar en una sola dirección.

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

### **Superficies esmaltadas**

- Después de cada uso, limpie las superficies esmaltadas con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- Para las manchas difíciles, se puede utilizar un limpiador para hornos y parrillas recomendado en el sitio web de la marca de su producto y un estropajo que no raye. No utilice un limpiador de horno externo.
- El horno debe enfriarse antes de limpiar la zona de cocción. La limpieza en superficies calientes puede crear un riesgo de incendio y dañar la superficie del esmalte.

### **Superficies catalíticas**

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

### **Las superficies de vidrio**

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.

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

### **Las piezas de plástico y las superficies pintadas**

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

## **7.2 Limpieza de los accesorios**

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

## **7.3 Limpieza del panel de control**

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

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

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

### **Limpiar las paredes laterales del horno**

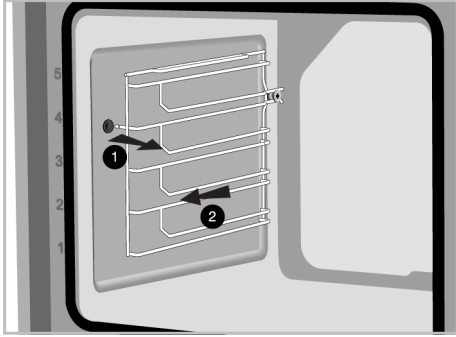
Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo. Si hay una pared catalítica, consulte la sección "Superficies catalíticas" para obtener información.

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

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

1. Retire la parte delantera del estante de rejilla tirando de él en la pared lateral en la dirección opuesta.

2. Tire del estante de rejilla hacia usted para retirarlo completamente.



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

## 7.5 Autolimpieza a alta temperatura

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

### Advertencias generales



**¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!**

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

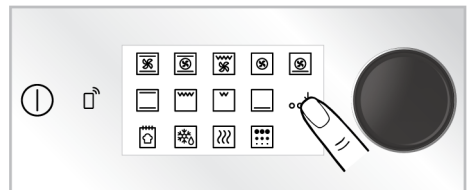
- Antes de utilizar la función de pirólisis, retire todos los accesorios, el estante telescópico y los estantes laterales (si los hay). Si no se retira, los accesorios y los estantes laterales de alambre se dañarán.
- Si el aparato tiene un accesorio a prueba de pirotecnia (resistente a la autolimpieza a altas temperaturas), no es necesario

que retire estos accesorios del horno. En la sección de accesorios se especifica si sus accesorios son a prueba de fuego o no. Si no se especifica, los accesorios no son resistentes a las altas temperaturas. Debe retirarse del horno antes de limpiarlo para evitar daños.

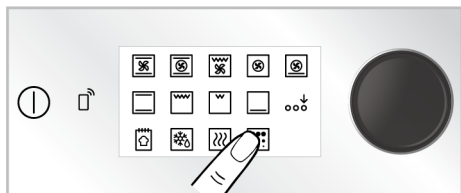
- No limpie la junta de la puerta. La junta de fibra de vidrio es muy delicada y se daña fácilmente. Si la junta de la puerta está dañada, sustitúyala por una nueva de un servicio técnico autorizado.

### Para iniciar la función de pirólisis:

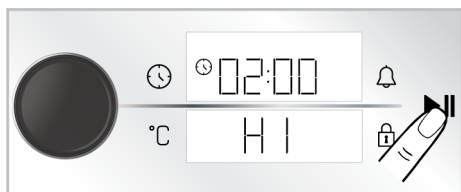
1. Retire todos los accesorios del interior del horno. En los modelos con estantes de alambre, recuerde retirar el estante de alambre.
2. Antes de comenzar la limpieza, limpie las superficies exteriores del horno y los residuos de comida dentro del horno con un paño jabonoso.
3. Seleccione entre las opciones "Pirólisis" o "Pirólisis - modo económico" en función del nivel de suciedad del horno. Si su horno no está muy sucio, le recomendamos que utilice la función "Pirólisis - modo económico". Esta función requiere menos tiempo que la función "Pirólisisvariable". En caso de que esté muy sucio, la función "Pirólisis - modo económico" podría no bastar. En este caso, límpialo con la función "Pirólisis".
4. Encienda el horno tocando la tecla ①.
5. Active las funciones de manejo de la fila inferior tocando "Activación de la función extra" en la pantalla de funciones.



6. Toque en "Pirólisis" en la fila inferior de la pantalla de funciones.




7. En la pantalla aparece "HI" nivel de pirólisis y "02:00" tiempo.




8. Inicie la limpieza tocando la tecla ►||.

⇒ La limpieza se inicia y el tiempo de autolimpieza aparece en la pantalla. Este tiempo es inalterable.

9. Cuando el horno alcanza una determinada temperatura después de iniciarse el proceso de pirólisis, aparece el símbolo  de bloqueo en la pantalla del temporizador y la puerta del horno no puede abrirse. No fuerce la manilla para desbloquear la puerta hasta que el proceso de limpieza haya finalizado y el símbolo de bloqueo desaparezca de la pantalla.

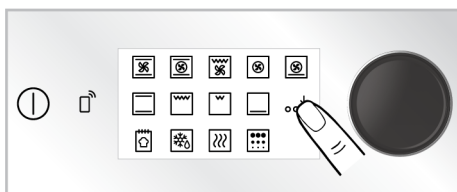
10. Cuando finalice la autolimpieza, en la pantalla se podrá ver el mensaje "FIN". Apague el horno tocando la tecla ⏻.

11. Cuando el símbolo  desaparezca en la pantalla, elimine los depósitos restantes con agua con vinagre.

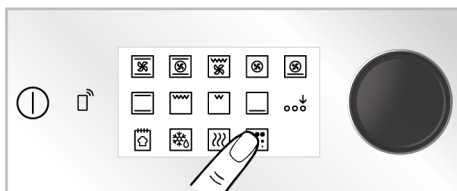
### Pirólisis - modo económico

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

1. Retire todos los accesorios del interior del horno. En los modelos con estantes de alambre, recuerde retirar el estante de alambre.
2. Antes de comenzar la limpieza, limpie las superficies exteriores del horno y los residuos de comida dentro del horno con un paño jabonoso.
3. Encienda el horno tocando la tecla ⏻.
4. Active las funciones de manejo de la fila inferior tocando "Activación de la función extra" en la pantalla de funciones.



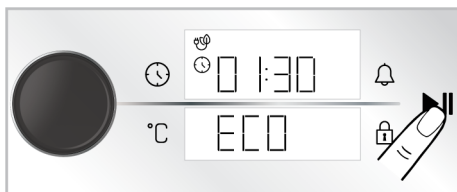
5. Toque en "Pirólisis" en la fila inferior de la pantalla de funciones.




6. Toque en "Pirólisis" en la pantalla de funciones.


7. Inicie la limpieza tocando la tecla ►||.

⇒ La limpieza se inicia y el tiempo de autolimpieza aparece en la pantalla. Este tiempo es inalterable.



8. Cuando el horno alcanza una determinada temperatura después de iniciarse el proceso de pirólisis, aparece el símbolo  de bloqueo en la pantalla del temporizador y la puerta del horno no puede

abrirse. No fuerce la manilla para desbloquear la puerta hasta que el proceso de limpieza haya finalizado y el símbolo de bloqueo desaparezca de la pantalla.

9. Cuando finalice la autolimpieza, en la pantalla se podrá ver el mensaje "FIN". Apague el horno tocando la tecla ①.
10. Cuando el símbolo  desaparezca en la pantalla, elimine los depósitos restantes con agua con vinagre.

## 7.6 Limpieza de la puerta del horno

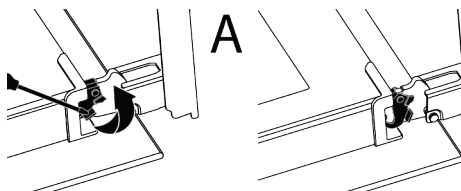
Puede quitar la puerta del horno y los vidrios de la puerta para limpiarlos. La forma de retirar las puertas y ventanas se explica en las secciones "Retirar la puerta del horno" y "Retirar los cristales interiores de la puerta". Después de quitar los cristales interiores de la puerta, límpielos con un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



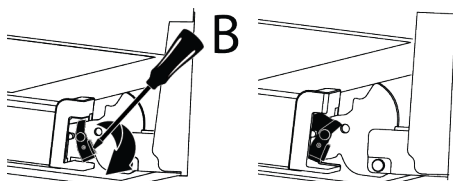
No utilice limpiadores abrasivos duros, raspadores de metal, lana de alambre o materiales blanqueadores para limpiar la puerta del horno y el vidrio.

### Quitar la puerta del horno

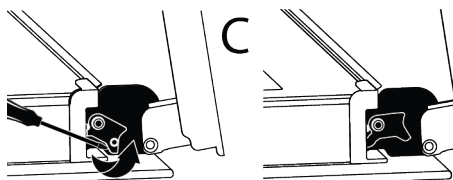
1. Abra la puerta del horno.
2. Abra los clips en el zócalo de la bisagra de la puerta delantera a la derecha y a la izquierda empujándolos hacia abajo como se muestra en la figura.
3. Los tipos de bisagras varían como (A), (B), (C) según el modelo del producto. Las siguientes figuras muestran cómo abrir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



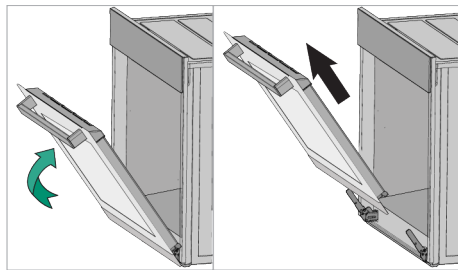
5. (La bisagra tipo B está disponible en los tipos de puerta de cierre suave.



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



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



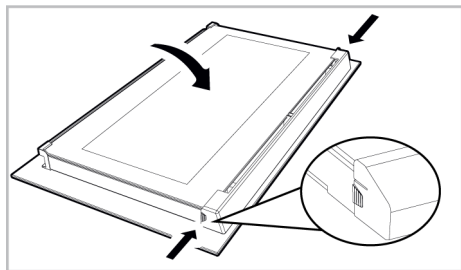
8. Tire de la puerta retirada hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda y retirela.

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

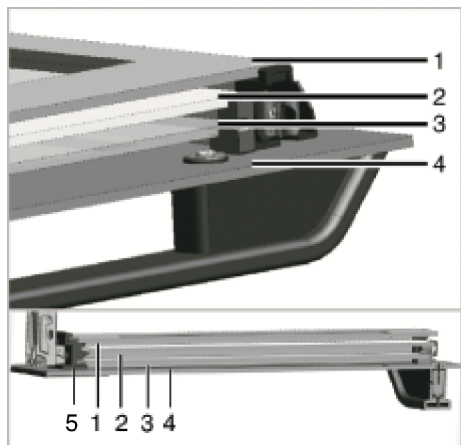
### 7.7 Retirar el cristal interior de la puerta del horno

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

1. Abra la puerta del horno.



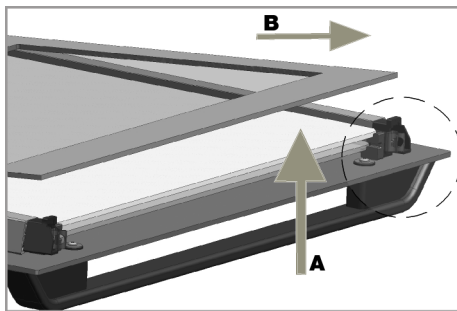
2. Tire del componente de plástico, fijado en la parte superior de la puerta delante, hacia usted empujando simultáneamente los puntos de presión de ambos lados del componente y retírelo.



- |                          |                            |
|--------------------------|----------------------------|
| 1 Vidrio interior        | 2 El segundo vaso interior |
| 3 Tercer vidrio interior | 4 Vidrio exterior          |

5 Ranura de vidrio plástico - Más bajo

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



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



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

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

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



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

## 7.8 Limpieza de la lámpara del horno

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

### Reemplazar la bombilla del horno

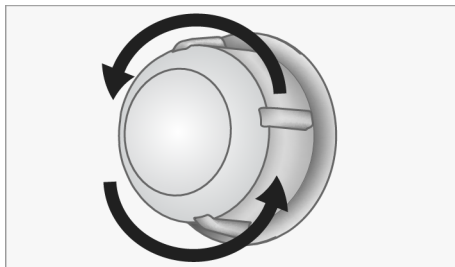
#### Advertencias generales

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

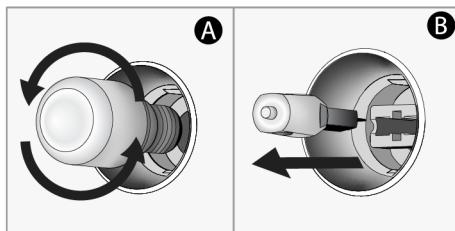
#### Si su horno tiene una bombilla redonda,

1. Desconecte el aparato de la electricidad.

2. Retire la tapa de cristal girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.



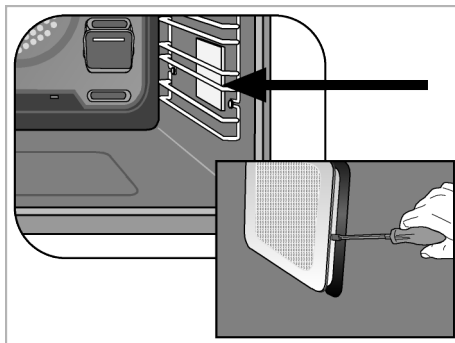
3. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si se trata de un modelo de tipo (B), extráigalo como se muestra en la figura y sustitúyalo por uno nuevo.



4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

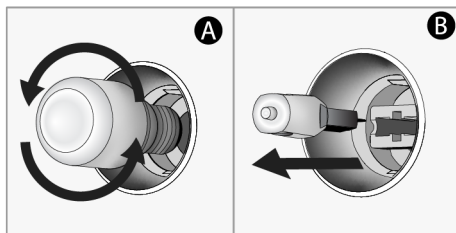
#### Si el horno tiene una bombilla cuadrada,

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





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



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

## 8 Solución de problemas

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

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

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

### Aparecen gotas de agua durante la cocción

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

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

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

### El producto no funciona.

- Es posible que el fusible esté defectuoso o fundido. >>> Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cámbielos o reactívelos.
- Es posible que el aparato no esté enchufado a la toma de corriente (con toma de tierra). >>> Compruebe si el aparato está conectado a la toma de corriente.

- (Si hay temporizador en su aparato) Las teclas del panel de control no funcionan. >>> Si su producto tiene una cerradura de llave, el bloqueo de llave puede estar activado, desactive el bloqueo de llave.

### La luz del horno no está encendida.

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

### El horno no está calentando.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



