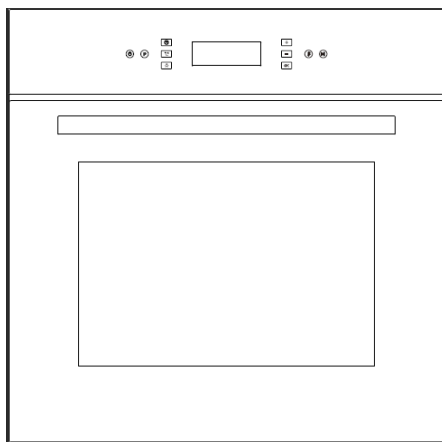


Tem

Manual de horno eléctrico



Modelo: T1EHODT11 2206

Antes de utilizar su nuevo electrodoméstico lea estas instrucciones detalladamente, y consérvelas para futuras consultas.

Si sigue estas instrucciones, su aparato le prestará un buen servicio durante muchos años.

IMPORTANTE

Este horno es para aplicaciones domésticas. NO es apto para aplicaciones comerciales de ningún tipo. No instale el horno si tiene alguna duda.

Este horno debe ser instalado por un técnico calificado y autorizado, de acuerdo con estas instrucciones.

Estimado Cliente

Gracias por adquirir nuestro horno empotrable. Antes de desempacararlo, lea atentamente estas instrucciones. Solo así podrá operar su electrodoméstico de forma segura y correcta.

Le recomendamos conservar este manual de instrucciones y las instrucciones de instalación para uso futuro o para propietarios posteriores.

Las precauciones y advertencias de seguridad que aquí se enumeran son para su seguridad y la de los demás al operar este horno.

Este horno ha sido diseñado para la cocción de alimentos en un entorno doméstico (familiar). Cualquier otro uso se considera peligroso e inapropiado. El fabricante no se hace responsable de problemas causados por un uso incorrecto, inadecuado o por una instalación defectuosa.

Para acceder al servicio de garantía es necesario un certificado de instalación firmado indicando el número de licencia y datos del instalador.

IMPORTANTE:

Este horno está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

NO debe utilizarse en entornos comerciales.

NOTA:

El número de serie es necesario al solicitar servicio técnico. Este número nos permite identificar todos los componentes de su horno, la fecha de fabricación y los detalles técnicos correspondientes.

NOTA:

Las temperaturas superficiales cumplen con las normas de seguridad. Algunas partes de acero inoxidable pueden calentarse mucho durante y después de su uso. En todos los modelos, un ventilador de enfriamiento funciona durante el ciclo de cocción y continúa funcionando hasta que el horno se enfría.

ADVERTENCIA SOBRE MATERIALES DE MUEBLE

Superficies circundantes: cuando el horno esté empotrado en un mueble, el material del mueble debe resistir temperaturas de hasta **70°C**. Si se instala junto a superficies recubiertas con vinilo, use un kit de instalación recomendado por el proveedor del vinilo.

ADVERTENCIAS GENERALES ANTES DEL PRIMER USO

- **NO** utilice aerosoles cerca del horno mientras esté en funcionamiento.
- **NO** permita que niños pequeños usen el horno.
- **NO** toque superficies calientes.
- **NO** almacene materiales inflamables dentro del horno.
- **SÍ** mantenga el horno limpio para evitar incendios.

Un profesional autorizado puede conectar aparatos sin enchufe. Los daños causados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este producto es solo para uso en interiores y no debe usarse para calentar espacios.

Después de desempacar, inspeccione el horno. Si está dañado por transporte, **no lo conecte**.

SEGURIDAD INFANTIL

Las partes accesibles del horno pueden calentarse durante su uso. Los niños no deben acercarse al aparato hasta que se haya enfriado.

Los materiales de embalaje pueden ser peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de ellos y deséchelos de acuerdo con las normas medioambientales.

Cuando la puerta del horno esté abierta, no coloque objetos pesados sobre ella ni permita que los niños se sienten encima. El horno podría volcarse o las bisagras de la puerta podrían dañarse.

CAUSAS DE DAÑO – ¡PRECAUCIÓN!

- **Accesorios, papel de hornear o recipientes sobre el piso de la cavidad:**
No coloque accesorios directamente en el piso del horno ni cubra el piso con papel de aluminio o papel encerado. No coloque recipientes de horneado en el piso si la temperatura supera los 50 °C. Esto provoca acumulación de calor y puede dañar el esmalte.
- **Papel de aluminio:**

No debe entrar en contacto con el vidrio de la puerta, ya que podría provocar una decoloración permanente.

- **Moldes de silicón:**

No utilice moldes, tapetes o accesorios que contengan silicón, ya que podrían dañar el sensor del horno.

- **Agua en la cavidad caliente:**

No vierta agua en la cavidad cuando esté caliente. El vapor y el cambio brusco de temperatura pueden dañar el esmalte.

- **Humedad en la cavidad:**

Con el tiempo, la humedad acumulada puede provocar corrosión. Deje secar el horno después de cada uso. No conserve alimentos húmedos en el horno cerrado por largos periodos.

- **Jugo de frutas:**

Al hornear pasteles con frutas muy jugosas, no sobrecargue la bandeja. El jugo que escurre deja manchas permanentes. Use una bandeja honda para evitarlo.

- **Enfriado con la puerta abierta:**

Después de cocinar a temperaturas altas, deje que el horno se enfríe con la puerta cerrada. Si la deja entreabierta, los muebles cercanos pueden dañarse con el tiempo. Solo deje la puerta abierta si se ha generado mucha humedad y necesita secar la cavidad.

- **Sello sucio:**

Un sello muy sucio impide el cierre correcto de la puerta y puede dañar los muebles cercanos. Mantenga el sello siempre limpio.

- **Uso indebido de la puerta:**

No se siente ni coloque objetos pesados sobre la puerta. No la use como estante o superficie de trabajo.

- **Inserción de accesorios:**

Inserte siempre las bandejas y parrillas completamente en la cavidad para evitar rayar el panel de la puerta.

- **Transporte:**

No transporte el horno sujetándolo por la manija de la puerta; no soporta el peso y podría romperse.

- **Uso del calor residual para mantener caliente:**

Puede generar alta humedad y condensación, provocando corrosión y posibles daños a la cocina. Evite la condensación dejando la puerta entreabierta o usando el modo

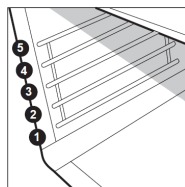
"Descongelar".

INCLUIDO CON EL HORNO

- **Guías laterales**

El horno está equipado con guías laterales para colocar las bandejas y parrillas a diferentes alturas. Pueden retirarse para su limpieza. Hay 5 niveles de altura disponibles.

- Para mayor dorado en la base, use un nivel inferior.
- Para mayor dorado en la parte superior, suba la posición.
- Coloque siempre las bandejas centradas para lograr un dorado uniforme.



- **Parrilla del horno**

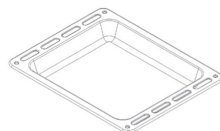
Se incluye 1 parrilla para soportar recipientes durante la cocción. La parrilla cuenta con topes de seguridad. Para retirarla, deslícela hacia usted hasta el tope, levante el frente y extráigala. Para instalarla, realice el proceso inverso.



- **Bandeja de asar y rejilla**

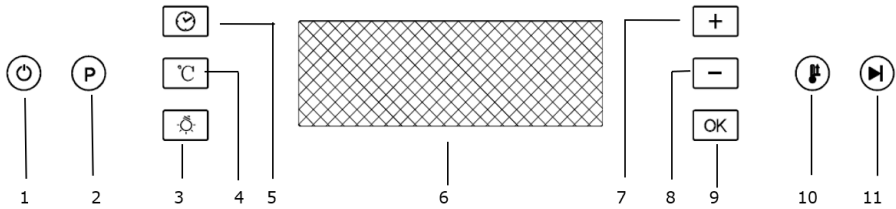
El horno incluye una bandeja de asar permitir la circulación del calor alrededor de los alimentos. El asado es un ciclo corto; no se recomienda para cocciones prolongadas. Si el grill se sobrecalienta, se apagará automáticamente.

- Para mayor calor en la parte superior, suba la bandeja a un nivel más alto.



DESCRIPCIÓN DE CONTROLES


Identificación del panel de control




1. Encendido / Apagado
2. Selector de funciones del horno
3. Luz interior
4. Selector de temperatura
5. Ajuste de hora
6. Configuración del temporizador
7. Aumentar tiempo / temperatura
8. Disminuir tiempo / temperatura
9. Confirmar / Bloqueo para niños
10. Calentamiento rápido
11. Iniciar / detener modo de calentamiento





Ajuste del reloj

Al instalar y conectar el horno a la corriente, en la pantalla parpadeará la hora **12:00**.




- Ajuste la hora presionando **+** o **-** mientras parpadea y confirme con **OK**.
- El reloj usa formato de **24 horas** (no AM/PM).
- Para reiniciar la hora, mantenga presionada la tecla de configuración del reloj  durante 3 segundos, ajuste con **+** o **-** y confirme con **OK**.

Iniciar la cocción (configuración de duración y temperatura)

1. Presione  **Encendido** para activar el horno (modo en espera).

2. Seleccione la función deseada con el selector de funciones . La pantalla mostrará la temperatura por defecto .
3. Para cambiar la temperatura, use + o – y confirme con **OK**.
4. Presione la tecla de duración ; en la pantalla aparecerá "Duration" y "0:00" parpadeará. Ajuste el tiempo con + o – y confirme con **OK**.
5. Finalmente, presione **Inicio**  para activar el calentamiento.




Configurar hora de finalización (modo de reserva)

1. Seleccione función y temperatura deseadas.
2. Ajuste la duración como se indicó antes .
3. Presione nuevamente la tecla de duración  para ajustar la **hora de finalización** (por ejemplo, duración de 50 minutos y hora de finalización 18:00 significa que el horno se encenderá a las 17:10).
4. Presione **Inicio**  para activar el modo de reserva.


Función de calentamiento rápido

Esta función es para precalentar el horno rápidamente y puede activarse en cualquier momento .



Solo está disponible en tres modos:

- Calor superior + inferior + ventilador 
- Calor por ventilador 
- Calor superior +  inferior

Bloqueo para niños

- Mantenga presionado **OK** durante 3 segundos para activar el bloqueo; el símbolo correspondiente aparecerá en pantalla. 
- Con el bloqueo activado, ningún botón funcionará.
- Para desactivarlo, mantenga presionado **OK** nuevamente durante 3 segundos.

Temporizador independiente (Minute Minder)

1. Con el horno en modo en espera, presione  hasta que parpadee el símbolo de temporizador .
2. Ajuste el tiempo con + o – y confirme con **OK**.
3. Cuando el tiempo finalice, sonará una alarma y parpadeará “0:00” hasta que presione cualquier tecla.

Nota: Este temporizador es independiente y no afecta el funcionamiento del horno.

Uso del horno por primera vez

Antes de usar el horno para cocinar alimentos:

1. Retire todas las etiquetas, plásticos protectores y piezas de transporte.
2. Saque los accesorios y guías laterales de la cavidad.
3. Lave los accesorios con agua jabonosa y un paño suave.
4. Limpie las superficies internas con un paño húmedo.
5. Encienda el horno vacío a la temperatura máxima durante 1 hora para eliminar residuos de fabricación.
6. Mantenga la cocina bien ventilada durante este proceso y evite que niños y mascotas estén presentes.
7. Una vez frío, limpie nuevamente las superficies con agua jabonosa y reinstale las guías laterales.

Cocción inicial

- Coloque la parrilla o bandeja en la posición deseada.
- Seleccione la función y temperatura apropiadas.
- Cuando termine, gire ambos selectores a “Apagado”. El ventilador seguirá funcionando hasta que el horno se enfríe.

FUNCIONES DEL HORNO

El rango de temperatura del horno es de **50 °C a 250 °C** según la función seleccionada.

Descongelar

El ventilador circula aire a temperatura ambiente dentro del horno, lo que permite descongelar los alimentos antes de cocinarlos de forma más eficiente. Reduce considerablemente el tiempo necesario para descongelar.

Grill completo

El elemento superior se activa (radiación infrarroja), ideal para tostar, dorar y gratinar.

- Funciona con la puerta cerrada.
- Tiempo máximo recomendado: 30 minutos.
- Si el horno se sobrecalienta, el grill se apagará automáticamente.
- Cuenta con doble elemento para un cocinado más rápido.

Medio grill

Similar al grill completo pero usando solo parte del elemento superior, ideal para raciones pequeñas o dorado localizado.

- Funciona con la puerta cerrada.
- Tiempo máximo recomendado: 30 minutos.
- Protección contra sobrecalentamiento.

Grill + ventilador

El ventilador circula el aire caliente mientras el grill está en funcionamiento, permitiendo un cocinado más uniforme sin necesidad de girar la comida.

- Especialmente eficaz para piezas gruesas de carne.
- Recomendación: 180 °C y altura de parrilla nº 3.
- Puerta cerrada durante el uso.

Calor inferior

Calor emitido desde la resistencia inferior, ideal para baño María y para etapas finales de horneado.

Calor superior + inferior + ventilador

Distribuye el calor de forma uniforme desde arriba y abajo, asistido por ventilador.

- Perfecto para repostería tradicional y asados en una sola bandeja.
- Recomendado para tartas con coberturas húmedas.

Calor por ventilador

El ventilador distribuye el calor generado por el elemento circular trasero de forma uniforme por toda la cavidad.

- Ideal para hornear y asar en uno o varios niveles.

Calor superior + inferior

Ambos elementos funcionan simultáneamente con aire estático.

- Función recomendada para recetas como soufflés o con el accesorio de rosticero (pollo, pato, res, cordero).

Calor inferior + ventilador

Combina calor desde abajo con ventilador para repostería o para asegurar que la base de pizzas y pasteles quede bien cocida.

- Normalmente usada al final de la cocción.

Medio grill + ventilador

La resistencia superior y el ventilador funcionan alternadamente.

- Ideal para aves, pescados enteros y cortes grandes de carne.

Media parrilla + calefacción por ventilador

- Esta función se puede utilizar para asar y gratinar alimentos más rápido que otras funciones de parrilla. El ventilador distribuye el calor del elemento calefactor de anillo en el panel posterior uniformemente alrededor del compartimento de cocción.

GUÍA PARA EL USO DEL HORNO

Ventilador de enfriamiento

Nuestros hornos cuentan con un ventilador de enfriamiento que mantiene las superficies externas frías, protege los muebles de cocina y reduce la cantidad de vapor en el horno.

- El ventilador continúa funcionando después de finalizar la cocción y se detiene automáticamente cuando el calor residual se ha disipado.

Selección y uso de recipientes

El color, material y grosor de los moldes o bandejas influyen en la transmisión del calor hacia los alimentos:

- Moldes claros, de aluminio, cerámica, vidrio o superficies brillantes: reducen el dorado y la cocción de la base.
- Moldes oscuros o de hierro fundido esmaltado: aumentan el dorado y la cocción de la base.

Nota: Todos los hornos son diferentes, por lo que su rendimiento puede variar respecto a hornos anteriores.

Altura de las bandejas

Elija la altura en función del tipo de alimento y la función seleccionada.

Precalentado

Para mejores resultados, precaliente el horno durante **30 minutos** para saturar de calor la cavidad y alcanzar la temperatura deseada.

- Excepción: el modo grill apenas requiere precalentamiento.

Condensación y vapor

En funciones con ventilador, el aire caliente circula reduciendo tiempo y consumo de energía.

- Durante la cocción es normal que se genere vapor y salga al abrir la puerta.
- Para reducir la acumulación de humedad, precaliente antes y limpie el horno después de cada uso.
- Un exceso de humedad puede dañar el horno o provocar fugas por la puerta.

Consejos útiles

- Comience con temperaturas más bajas y ajuste según el resultado.
- Si cocina en varios niveles, añada algunos minutos al tiempo total.
- Asegúrese de que los recipientes caben con al menos 40 mm de espacio a los lados para la circulación del aire.
- Retire las bandejas que no utilice, ya que afectan el flujo de aire y el rendimiento.

Tabla de posiciones, temperaturas y tiempos de cocción

La siguiente tabla es una guía orientativa. Ajuste los valores según su experiencia, tipo de alimento y preferencias personales.

- Las posiciones de parrilla se numeran del **5 (superior)** al **1 (inferior)**.
- Los tiempos no incluyen el precalentamiento, que siempre se recomienda.
- Las cantidades de referencia son: carnes de 1 a 1,5 kg; masas de pan/pastelería de 0,5 a 0,8 kg.
- Las cifras entre paréntesis indican la posición de bandejas cuando se cocinan varios niveles al mismo tiempo.

• Tabla de posiciones, temperaturas y tiempos de cocción

Plato	Posición de parrilla (5=superior)	Temperatura (°C) Estático	Temperatura (°C) Ventilador	Tiempo (min)
Pasteles				
Pastel de chocolate	3	180–190	180	35–40
Flan napolitano	3	130–150	130	30–35
Cupcakes (35 pzas.)	3 (2–3)	190–200	180–190	18–20
Pastel de frutas	3 (3–4)	175–190	165–180	30–35
Tartaletas de mermelada	3 (2–3)	185–200	185–200	40–50
Pastel de nuez	3 (2–3)	190–200	180–190	40–45
Scones (35 pzas.)	2 (1–2)	190–230	180–190	17
Bizcocho esponjoso	3 (2–3)	195–210	185	35–45
Brazo gitano	3 (2–3)	195–200	185–200	35–45
Pastas y masas				
Brioches	3 (2–3)	190–200	180–190	25–30

Plato	Posición de parrilla (5=superior)	Temperatura (°C) Estático	Temperatura (°C) Ventilador	Tiempo (min)
Galletas	2-3 (3)	180	165	20
Masa quebrada	3 (2-3)	220-240	190-220	18
Hojaldre	3 (2-3)	230-250	200-230	10-15
Pizza y pan				
Pan	3	215-230	215-230	40-50
Muffins	3 (2)	205-220	185-200	25-35
Pizza	2-3 (2)	215-230	195-210	20-30
Pastas horneadas				
Lasaña	2 (2-3)	185-200	165-180	30-40
Macarrones	2 (2-3)	225-240	200-205	35-45
Pasta gratinada	2 (2-3)	225-240	200-205	35-45
Vegetales al horno	2 (2-3)	185-200	165-180	30-40
Cocción en papel aluminio	2 (2-3-4)	215-230	195-210	20-25
Filetes o bistecs	2 (2-3-4)	175-190	155-170	15-20
Asados	2 (2-3-4)	195-210	175-190	25-30
Pescado guisado	2 (2-3-4)	180-190	165-180	15-20
Carnes asadas				
Res (1 kg)	3 (2-3-4)	220-250	200-220	50-60
Cordero (1 kg)	3 (2-3-4)	190-220	180-200	50-60
Cerdo (1 kg)	3 (2-3-4)	190-220	180-200	60-80
Ternera (1 kg)	3 (2-3-4)	190-220	180-200	60-80
Aves				
Pollo	3 (2-3-4)	205-215	195-210	40
Pato	3 (2-3-4)	210-220	195-210	120-180
Ganso	3 (2-3-4)	210-220	195-210	120
Pavo	3 (2-3-4)	215-230	195-210	220
Caza				
Conejo	3 (2-3-4)	215-235	200-220	40
Venado	3 (2-3-4)	190-220	180-200	50-60
Faisán	3 (2-3-4)	205-215	195-210	40-50

Notas de operación del horno

La información de cocción proporcionada es únicamente una guía. Ajuste según su experiencia, hábitos alimenticios y gusto personal.

- Los tiempos indicados no incluyen el precalentamiento, que siempre se recomienda.
- Las cantidades de referencia son: carnes = 1 a 1,5 kg; masas de repostería/pizza/pan = 0,5 a 0,8 kg.
- Los datos entre paréntesis indican las posiciones de parrilla cuando se cocinan varios niveles a la vez.
- Todos los hornos son diferentes, la práctica y el uso de distintas funciones le permitirán optimizar resultados.

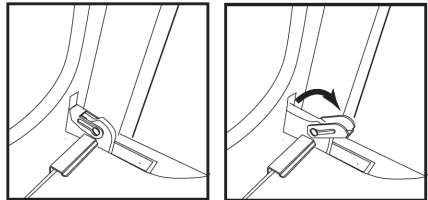
Problemas y soluciones comunes:

- **Cocción desigual:** coloque la comida en el centro, gire los recipientes durante la cocción.
- **Se quema por arriba:** precaliente el horno, use moldes del tamaño correcto, ajuste la altura.
- **Se quema por abajo:** baje la temperatura, use moldes claros y tamaño adecuado.
- **Carne/papas sin dorar:** baje la posición de cocción, use el tamaño de molde correcto.
- **Pasteles con corteza dura y grietas:** suba la temperatura, aumente el tiempo y evite abrir la puerta antes de tiempo.

MANTENIMIENTO DEL HORNO

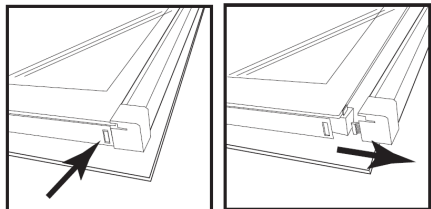
Retiro de la puerta

- Abra la puerta completamente.
- Gire las trabas de las bisagras (stirrups) para bloquearlas.
- Cierre parcialmente la puerta y retírela.
- Para reinstalarla, invierta el proceso y cierre las trabas.



Limpieza del vidrio interior

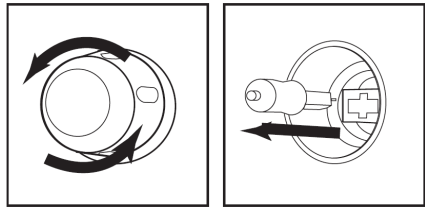
- Abra la puerta, presione las pestañas y retire la cubierta superior para acceder a los vidrios internos.
- Tenga cuidado: sin los vidrios, la puerta pesa menos y las bisagras se sienten más fuertes.



- Ensamble nuevamente en el mismo orden.

Cambio de lámpara interna

- Desconecte el horno y deje enfriar.
- Retire la tapa de vidrio desenroscándola.
- Extraiga la bombilla halógena (G9, 25 W, 220–240 V) y colóquela nueva.
- No toque la bombilla directamente con los dedos.



Limpieza del horno

- No use limpiadores abrasivos ni productos agresivos sobre el acero inoxidable.
- Los derrames deben limpiarse inmediatamente para evitar daños permanentes al esmalte.
- Retire las guías laterales para facilitar la limpieza.
- Limpie la puerta exterior con limpiavidrios o agua jabonosa, evitando rayar el marco de aluminio.
- Para el elemento grill, use un paño húmedo o cepillo; no lo sumerja ni aplique productos directamente.

INSTALACIÓN DEL HORNO (SOLO POR INSTALADOR AUTORIZADO)

Especificaciones técnicas:

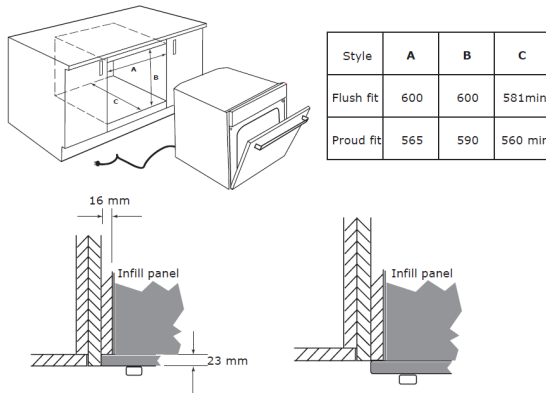
- Voltaje/Frecuencia: 220–240 V / 50–60 Hz
- Consumo total: 3050–3650 W
- Longitud del cable: 1,2 m
- Capacidad: 67 L
- Tipo: Multifunción

Advertencias de instalación:

- Cumpla las normativas locales y códigos de edificación.
- El suministro eléctrico debe ser el adecuado y con conexión a tierra.

- El cable no debe exponerse a calor directo y debe mantenerse por debajo de 75 °C.
- Verifique que el gabinete soporte temperaturas de hasta 70 °C.
- No instale detrás de una puerta decorativa ni en un nicho sin ventilación.
- El horno debe quedar a ras del frente del mueble (no empotrado hacia adentro) para evitar daños por vapor.
- Compruebe que el horno esté nivelado y funcionando antes de entregarlo al cliente.

Colocación del horno



El horno está diseñado para instalarse como un elemento empotrado. Las dimensiones deben coincidir con las indicadas en los diagramas.

Al colocar el horno, **no utilice la puerta como palanca** para insertarlo en el mueble y **no ejerza presión excesiva** sobre una puerta abierta.

Durante la instalación, asegúrese de que el cable de alimentación no se doble ni se retuerza.

El mueble debe ser capaz de soportar temperaturas de hasta **70 °C**. La instalación en gabinetes con baja tolerancia al calor (por ejemplo, recubiertos de vinilo) puede provocar **decoloración o formación de burbujas** en el recubrimiento.

Si el horno se instala junto a superficies recubiertas de vinilo, utilice el kit de instalación apropiado. El fabricante **no se hace responsable** de daños ocasionados por instalación en gabinetes con baja tolerancia a la temperatura.

Después de la instalación, pruebe el horno y asegúrese de que funciona correctamente antes de entregarlo al cliente.

Instalación del horno en gabinete de cocina

- Si se instala una toma de corriente, esta debe ser accesible con el horno colocado, ya que el enchufe debe poder desconectarse después de la instalación.
- El horno debe montarse sobre una superficie **nivelada y plana** que cubra todo el ancho y la profundidad del aparato.
- No instale el horno detrás de una puerta decorativa ni en un hueco donde pueda verse comprometida la entrada de aire de refrigeración, ya que esto supone un riesgo de sobrecalentamiento.
- El horno debe fijarse firmemente en su posición.
- El horno se suministra con un cable incorporado que debe conectarse o enchufarse de acuerdo con las normas eléctricas vigentes, por un **electricista autorizado**.

El horno está diseñado para instalarse en un gabinete estándar de **600 mm de ancho**, que permita un ajuste alineado con los frentes de los muebles circundantes.

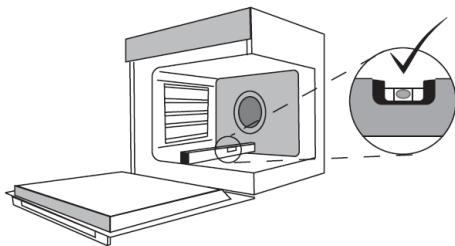
NO instale el horno retraído respecto a la superficie frontal de los gabinetes, ya que el vapor procedente del horno podría causar daños.

Siga las medidas indicadas en los diagramas para una instalación correcta.

Nivelación del horno

Coloque un nivel, tal como se muestra en el diagrama, para asegurarse de que el horno esté perfectamente nivelado.

Esto es importante, ya que una instalación desnivelada puede provocar fugas hacia las superficies del gabinete.



Solución de problemas

Si ocurre una falla, a menudo existe una explicación sencilla. Antes de llamar al servicio posventa, consulte la tabla de fallas e intente corregir el problema usted mismo.

⚠ Riesgo de descarga eléctrica

Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser realizadas, y los cables de alimentación dañados solo pueden ser reemplazados, por uno de nuestros técnicos de servicio posventa capacitados.

Si el aparato está defectuoso, desconéctelo de la corriente o apague el interruptor general en la caja de fusibles. Contacte al servicio posventa.

⚠ Advertencia – Riesgo de lesiones

Las reparaciones incorrectas son peligrosas. No intente reparar el aparato usted mismo. Las reparaciones solo deben ser realizadas por uno de nuestros ingenieros de servicio posventa capacitados.

Si el aparato está defectuoso, llame al servicio posventa.

Tabla de fallas – Información / Acción correctiva

Problema	Acción correctiva
El horno no funciona	<ul style="list-style-type: none"> › Verifique que esté encendido en el interruptor general. › Verifique si hubo un corte de energía. › Asegúrese de que la hora esté configurada.
El horno no calienta	<ul style="list-style-type: none"> › El termostato no está ajustado a una temperatura. › Verifique que el producto esté conectado a la red eléctrica y encendido.
La luz interior no enciende	› Sustituya la bombilla.
Las partes superior e inferior del horno no cocinan de manera uniforme	› Controle la ubicación de la rejilla, el tiempo de cocción y las temperaturas según el manual.
La comida no se cocina lo suficiente en el tiempo indicado por la receta	<ul style="list-style-type: none"> › Se ha usado una temperatura diferente a la indicada en la receta; verifique nuevamente la temperatura. › Las cantidades de ingredientes difieren de la receta; verifique la receta.
Después de un proceso de cocción se escucha un ruido y se percibe flujo de aire cerca del panel de control	› El ventilador de enfriamiento sigue funcionando para evitar alta humedad dentro de la cavidad y enfriar el horno para su comodidad. El ventilador se encenderá automáticamente.

Nota: Si el problema persiste, contacte al servicio posventa para asistencia. **No** intente reparar el aparato usted mismo. El aparato no contiene piezas de repuesto para mantenimiento por parte del usuario.

