

Hisense

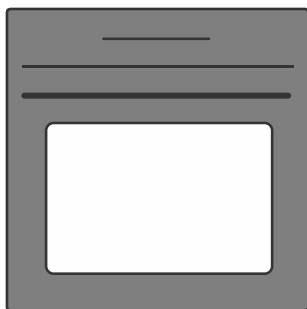
life reimagined

ES

ES CL

INSTRUCCIONES DE USO

HORNO DE PARED



Le agradecemos la confianza que ha demostrado al comprar nuestro aparato.

Para facilitarle el manejo del aparato adjuntamos amplias instrucciones que le ayudarán a familiarizarse con su nuevo aparato lo antes posible.

Primero debe cerciorarse de que su aparato esté en buen estado. En caso de identificar algún daño causado por el transporte, comuníquese con su representante de ventas o el almacén regional que le entregó el producto. El número de teléfono está indicado en la factura o en el talón de entrega.

Las instrucciones de instalación y conexión se entregan en una hoja aparte.

En el manual aparecerán algunos símbolos cuyos significados son los siguientes:



¡INFORMACIÓN!

Información, consejo, sugerencia o recomendación



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro general



Es esencial leer y detenidamente las instrucciones.

Tabla de contenidos

1. Advertencias de seguridad	4
1.1 Uso seguro y correcto del horno durante la limpieza pirólítica	5
2. Otras advertencias importantes de seguridad	6
3. Descripción del aparato	8
3.1 Accesorios del aparato	8
3.2 Panel de control	10
4. Antes del primer uso del electrodoméstico	11
4.1 Encendido por primera vez	11
5. Uso del horno: selección de los ajustes de horneado	12
5.1 Modo de horneado profesional	13
5.2 Funciones del minutero	15
5.3 Horneado por pasos	16
5.4 Modo de cocción automática	17
5.5 Programas automáticos	18
5.6 Selección de funciones adicionales	20
6. Puesta en marcha del horno	21
6.1 Dorado adicional – gratinado	21
6.2 Cocción con vapor añadido	21
7. Fin de la cocción y apagado del horno	22
8. Elección de la configuración general	23
8.1 Bloqueo de teclas	24
9. ConnectLife y conectividad (Wi-Fi)	25
9.1 Conectar el aparato a un dispositivo móvil	25
9.2 Configuración del módulo Wi-Fi	25
10. Consejos generales y consejos para hornear	28
10.1 Mesa de cocina	29
10.2 Cocinar con la sonda de temperatura	33
11. Limpieza y mantenimiento	36
11.1 Limpieza automática del horno - pirólisis	36
11.2 Extracción de guías de extracción fijas y de rejilla (extensibles)	39
11.3 Retirar y volver a colocar la puerta del horno y los cristales	39
11.4 Cambio de bombilla	40
12. Solución de problemas	41
12.1 Tabla de resolución de problemas	41
12.2 Etiqueta: información del aparato	42
13. Información de conformidad	42
14. Protección del medioambiente	42
15. Prueba de cocción	43

1. Advertencias de seguridad

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

El aparato debe ser conectado por el servicio de asistencia técnica o por un técnico autorizado. Al efectuar intervenciones y reparaciones no profesionales se corre el riesgo de lesiones corporales y daños en el aparato.

Los medios para la desconexión deben ser incorporados en el cableado fijo, de conformidad con las normas de cableado.

No coloque el aparato detrás de una puerta decorativa para prevenir su sobrecalentamiento.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar riesgos (solo para los electrodomésticos equipados con cable de conexión).

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, solo si se les supervisa e instruye con respecto al uso del aparato de una manera segura y si comprenden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato sin la supervisión correspondiente.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

ADVERTENCIA: el aparato y sus piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Debe tener cuidado y evitar tocar las piezas que están calientes. Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.

El aparato no está destinado a ser gestionado por un reloj de programación externo o por un sistema de supervisión.

Se puede usar solo la sonda de temperatura recomendado para este horno.

Para limpiar el horno no debe usar detergentes abrasivos o espátulas metálicas afiladas ya que pueden dañar la superficie del horno y provocar la rotura del cristal.

No utilice limpiadores de vapor o de alta presión para limpiar el aparato, ya que esto puede resultar en una descarga eléctrica.

ADVERTENCIA: Antes de cambiar la bombilla cerciéndose de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica para evitar el riesgo de choque eléctrico.

Nunca vierta agua directamente en el fondo del hogar del horno. Las diferencias de temperatura pueden dañar el revestimiento de esmalte.

1.1 Uso seguro y correcto del horno durante la limpieza pirolítica

Durante el proceso de limpieza automática, el horno se calienta a una temperatura muy alta y también está muy caliente por fuera. Riesgo de quemaduras Mantenga a los niños fuera del alcance del horno.

2. Otras advertencias importantes de seguridad

El aparato está destinado al uso doméstico. No lo utilice a otros fines, como por ejemplo para calentar la cocina, secar animales, papel, tejidos o hierbas, ya que en estos casos hay riesgo de daños o incendio.

El aparato debe ser conectado por el servicio de asistencia técnica o por un técnico autorizado. Al efectuar intervenciones y reparaciones no profesionales se corre el riesgo de lesiones corporales y daños en el aparato.

Debido al peso del aparato, recomendamos que al menos dos personas se ocupen de transportarlo e instalarlo.

No levante el aparato sujetándolo por la manija de la puerta.

Las bisagras de la puerta del horno pueden dañarse si sufren una carga excesiva. No se suba ni se sienta sobre la puerta abierta del horno y no se apoye en ella. Tampoco coloque ningún objeto pesado sobre la puerta del horno.

Procure que los cables de otros aparatos ubicados en las proximidades del horno no puedan enredarse con la puerta del horno, ya que podrían dañarse y causar un cortocircuito. Por lo tanto, asegúrese de que dichos cables se encuentren a una distancia segura.

Asegúrese de que las rejillas de ventilación nunca queden cubiertas u obstruidas.

No cubra las paredes del horno con papel de aluminio ni coloque bandejas u otros recipientes sobre la base del horno. Esto reduciría la circulación de aire dentro del aparato, obstruyendo y ralentizando el proceso de cocción y destruiría la capa de esmalte.

Le recomendamos que evite abrir la puerta del horno durante la cocción, ya que esto aumenta el consumo de energía y aumenta la acumulación de condensado.

Al final del proceso de horneado y durante el horneado, tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que corre peligro de sufrir quemaduras.

Para evitar la acumulación de cal, deje la puerta del horno abierta después de hornear o usar el horno, para permitir que el hogar del horno se enfríe hasta llegar a temperatura ambiente.

Limpiar el horno cuando se haya enfriado por completo.

Las eventuales diferencias en los tonos de color entre diferentes aparatos o componentes dentro de una misma línea de diseño pueden ocurrir debido a varios factores, tales como diferentes ángulos bajo los cuales se observan los aparatos, los diferentes fondos de color, los materiales y la iluminación de la habitación.

No utilice el aparato si está averiado. Desconecte el aparato de la red eléctrica y llame a un centro de servicio autorizado.

El horno se puede usar de forma segura con o sin las guías para bandejas.

No almacene artículos en el horno, ya que podrían causar situaciones de peligro al encender el aparato.

Antes de activar la limpieza automática, lea atentamente y observe todas las instrucciones del capítulo Limpieza y mantenimiento, que describe el uso correcto y seguro de esta función

No coloque nada en la base del horno durante el proceso de limpieza automática.

¡Peligro de incendio! Durante la limpieza automática, el aparato alcanza temperaturas muy altas, lo que incinerará los restos de alimentos. Por lo tanto, elimine la suciedad visible del interior del horno y de los utensilios antes de cada uso. Es posible que el horno emita humo, los vapores irritantes y gases mientras la función de limpieza está activa. Por lo tanto, asegúrese de mantener una buena ventilación del ambiente mientras realiza este procedimiento. Los animales o mascotas pequeños pueden ser muy sensibles a los vapores emitidos por el horno. Se recomienda retirarlos de la habitación durante la operación y ventilar bien el ambiente después de la limpieza.

No abra la puerta del horno durante la limpieza.

Asegúrese de que no entren objetos extraños por la abertura para bloquear la guía de la puerta, ya que esto podría bloquear el cierre automático de la puerta durante el proceso de limpieza del horno.

No toque ninguna superficie metálica o parte del horno durante el proceso de limpieza automática

En caso de un corte de luz durante el proceso de limpieza automática, el programa terminará pasados dos minutos y la puerta del horno permanecerá bloqueada. La puerta se desbloqueará cuando el horno detecte que la temperatura ha bajado a menos de 150°C en el centro de la cavidad del horno.

Después del proceso de autolimpieza, la cavidad del horno y los accesorios pueden perder color y brillo. Esto no influye en su funcionalidad.



¡ADVERTENCIA!

No ponga el horno en funcionamiento con la puerta abierta y el interruptor de la puerta desactivado.



Atención: superficie caliente durante la limpieza pirolítica



¡ADVERTENCIA!

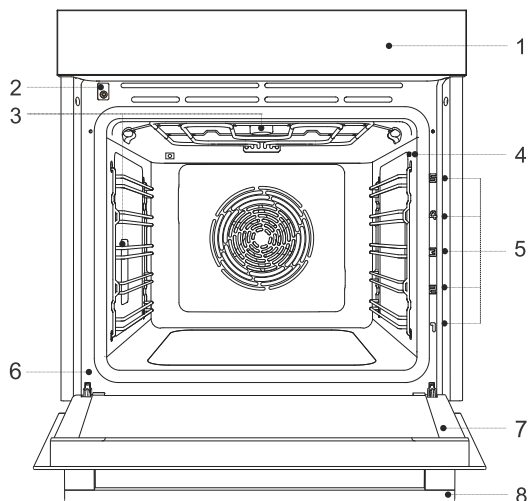
Antes de conectar el aparato lea detenidamente las instrucciones de uso. Cualquier reparación o reclamo de garantía que resulte de una conexión o uso incorrecto del aparato no estarán cubiertos por la garantía.

3. Descripción del aparato



¡ADVERTENCIA!

Las funciones y los accesorios del aparato dependen del modelo.



- 1 Panel de control
- 2 Bloquear la puerta con un interruptor
- 3 Iluminación
- 4 Conector de la sonda de temperatura
- 5 Guías: niveles de estante
- 6 Etiqueta
- 7 Puerta del horno
- 8 Asa de la puerta

3.1 Accesorios del aparato

Interruptor de la puerta del horno

Cuando se abre la puerta del horno durante su funcionamiento, el interruptor apaga los elementos calefactores y la ventilación del interior del horno.

Guías

Guías metálicas: siempre inserte la rejilla y la bandeja dentro de la guía.

Guías fijas extraíbles: coloque el equipo en la guía. Puede colocar la rejilla junto con la bandeja de goteo en la misma guía.

NOTA: Las guías de inserción se cuentan de abajo hacia arriba.

Equipo y accesorios del horno

1. **Rejilla:** puede usarla para asar o cocinar a la parrilla, o como soporte para colocar un recipiente, una bandeja o un plato para hornear.

NOTA: Al insertar la rejilla en la guía, asegúrese siempre de que su parte elevada esté en la parte posterior y hacia arriba.

La rejilla tiene un cierre de seguridad. Por lo tanto, para sacarla del horno, debe levantar ligeramente su parte delantera.

2. **Bandeja poco profunda:** puede usarla para hornear panes planos y pasteles pequeños. También puede utilizarla como bandeja de goteo.

NOTA: Las bandejas poco profundas pueden deformarse con el calor del horno. Al enfriarse volverá a su estado original. Esta posible deformación no afecta a su funcionalidad.

3. **Bandeja de rejilla Airfry:** (bandeja con orificios) para cocinar con sistemas que cuentan con inyección de vapor y para frituras con aire. Los orificios permiten un mejor flujo de aire alrededor de los alimentos y permiten obtener resultados más crocantes.

Cuando cocine alimentos con un mayor contenido de líquido (agua, grasa), inserte una bandeja poco profunda o profunda en un nivel más bajo.

4. **Bandeja profunda multiuso:** puede usarla para hornear verduras y pasteles húmedos. También puede utilizarla como bandeja de goteo.

NOTA: Nunca inserte la bandeja profunda multiuso (o universal) en la primera guía durante el horneado.

5. Sonda de temperatura para carne - (BAKESENSOR)

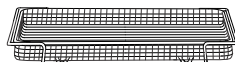
1.



2.



3.



4.

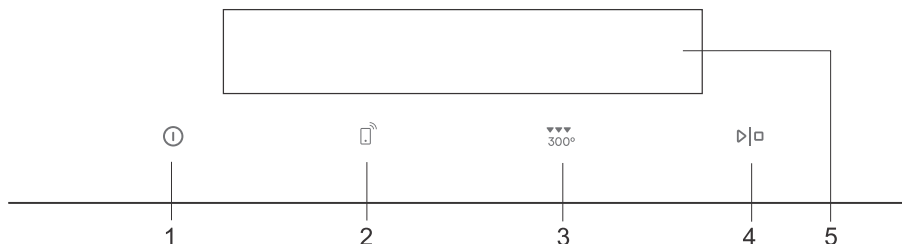






5.



3.2 Panel de control

(depende del modelo)



Tecla	Uso
1	 Apagar y encender el horno
2	 Configuración de la conexión (Wi-Fi)
3	 Dorado adicional – gratinado
4	 Iniciar y detener Confirmar un ajuste
5	Visualización de la configuración actual del horno.



Toque brevemente la tecla –
para seleccionar ajustes



Presione la tecla – durante 5 segundos
para ver más ajustes o hacer cambios rápidos



¡INFORMACIÓN!

Para una mejor respuesta de las teclas, tóquelas con una parte grande de la yema del dedo. Cada vez que presione una tecla, el contacto se reconocerá mediante una señal acústica (si esta función está disponible).




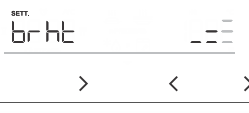
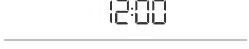
4. Antes del primer uso del electrodoméstico

1.	Retire los accesorios y cualquier embalaje (cartón, espuma de poliestireno) que haya en el horno.
2.	Limpie los accesorios y el interior del horno con un paño húmedo. No utilice paños o limpiadores abrasivos o agresivos.
3.	Encienda el horno (vea la sección 4.1 <i>Encendido por primera vez</i>)
4.	Pre caliente el horno a 250 °C durante aproximadamente una hora utilizando el sistema de calentamiento superior e inferior (consulte la sección «Modo de horneado profesional»).
NOTA: Durante el calentamiento del aparato, se liberará el característico «olor a nuevo»; le recomendamos mantener el ambiente bien ventilado durante este tiempo.	

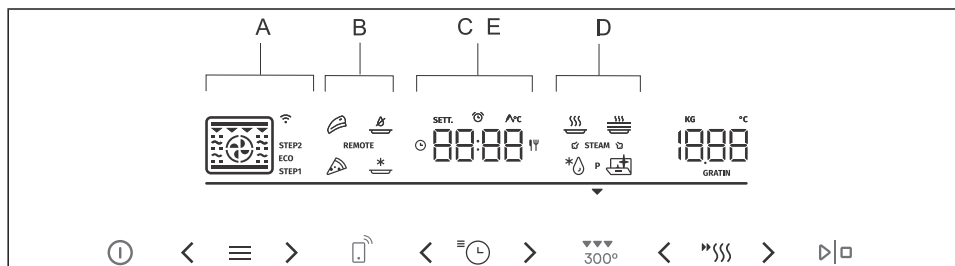
4.1 Encendido por primera vez

Después de conectar el aparato a la red eléctrica o sufrir un corte de electricidad prolongado, la pantalla parpadeará mostrando la hora 12:00.

En primer lugar, seleccione y confirme los siguientes ajustes básicos (hora exacta, volumen del pitido e iluminación de la pantalla).

1.		Use las teclas < o > para establecer la hora exacta. Confirme su selección con  .
2.		La pantalla mostrará VoL . Use las teclas < o > para aumentar o disminuir el volumen de los pitidos.
3.		Cuando toque la tecla > la pantalla mostrará brht . Use las teclas < o > para aumentar o disminuir la iluminación de la pantalla.
4.		Para salir de la configuración básica, toque > .

5. Uso del horno: selección de los ajustes de horneado



Tecla	Uso
<	Tecla de selección izquierda.
≡	Tecla de selección de horneado. Con esta tecla, puede seleccionar: A Modo profesional Pro – le permite establecer los parámetros del horneado (sistema de horneado, temperatura, precalentamiento rápido y tiempo de horneado) a su discreción. B Modo automático Auto – programas preestablecidos especiales que también puede modificar. C Programas automáticos ProG (Prog. 01 a Prog. 22) D Funciones adicionales Othr E Ajustes generales SEtt
>	Tecla de selección derecha.
⌚	Tecla para ajustar las funciones de tiempo y los ajustes generales.
»»»»	Tecla para configurar la función de precalentamiento rápido y la función de gratinado

NOTA: En la pantalla solo se iluminarán las teclas que se pueden usar para configurar y confirmar el ajuste seleccionado.

Símbolo	Significado
	Sistemas de horneado
	Conectividad/WiFi
REMOTE	Activar el control remoto del horno
STEP1	Horneado por pasos (PASO 1, PASO 2)
⌚	Función de tiempo: tiempo de horneado
	Función de tiempo: fin postergado
	Minutero
Λ°C	Sonda de temperatura para carne
☑ STEAM ☑	Función STEAM para añadir vapor durante la cocción.
»»»»	Precalentamiento rápido
GRATIN	Función de gratinado para una corteza superior más crujiente al final de la cocción.

Tabla continuada de la última página

NOTA: Algunos símbolos aparecerán ligeramente iluminados en la pantalla (la función está en modo de espera). Si presiona la tecla para seleccionar y confirmar un símbolo, su intensidad aumentará. Esto significa que la función está activa.

5.1 Modo de horneado profesional



1.	Encienda el horno. Durante unos segundos, la pantalla mostrará Pro y, a continuación, se mostrarán los ajustes del horno que se han anulado.
2.	Use las teclas < o > para configurar el sistema de horneado (consulte la tabla «Selección de sistemas de horneado») y la temperatura.
3.	Use el precalentamiento rápido para llevar el horno a la temperatura deseada lo más rápido posible. Cuando toque ”SSS”, el símbolo se iluminará. Cuando se alcance la temperatura establecida, sonará una señal acústica. La pantalla mostrará door . Abra la puerta e introduzca los alimentos. El programa reanudará automáticamente la cocción con los ajustes seleccionados.
4.	Adicionalmente, puede ajustar: <ul style="list-style-type: none"> - funciones de tiempo (consulte la sección 5.2 <i>Funciones del minutero</i>) - horneado por pasos (consulte la sección 5.3 <i>Horneado por pasos</i>) - función de gratinado (consulte la sección 6.1 <i>Dorado adicional – gratinado</i>)
5.	Para empezar a cocinar, toque ▷ ◻.

Selección del sistema de horneado




Símbolo	Uso
 ☑ STEAM ☑	AIRE CALIENTE¹⁾ El modo de aire caliente permite una mejor circulación del calor alrededor del plato. Esto permite secar más la superficie del alimento y crea una corteza más gruesa. Para asar carnes, hornear pasteles y verduras y secar alimentos en uno o más niveles al mismo tiempo. La adición de vapor permite tostar aún más la superficie de los alimentos y obtener un resultado más crujiente.
 ☑ STEAM ☑	CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR¹⁾ Utilice este sistema para hornear convencionalmente en una sola rejilla, hacer soufflés y hornear a bajas temperaturas (cocción lenta). La inyección de vapor da como resultado un mejor dorado y una corteza más crujiente.
	SISTEMA PARA PIZZA Este sistema es óptimo para hornear pizzas y pasteles con mayor contenido de agua. Úselo para hornear en una sola rejilla, cuando desee que la comida se cocine más rápido y esté crujiente.

Tabla continuada de la última página















Símbolo	Uso
 	<p>HORNEADO INTENSIVO (FRITURA CON AIRE)¹⁾</p> <p>Este método de cocción permite obtener cortezas crujientes sin añadir aceite o grasa. Es una versión saludable de la "comida rápida" con un contenido calórico más bajo. Adecuado para pequeños cortes de carne, pescado, verduras y productos congelados precocinados (papas fritas, medallones de pollo).</p> <p>La adición de vapor permite tostar aún más la superficie de los alimentos y obtener un resultado más crujiente.</p>
	<p>ASADO CON AIRE CALIENTE</p> <p>La función aire caliente permite un mejor flujo de aire caliente alrededor de la comida. Esta función secará la superficie. En combinación con el calentador de parrilla/asador, esta función también dará como resultado un color más intenso.</p> <p>Para una cocción más rápida de carnes y verduras.</p>
	<p>HORNEADO TURBO</p> <p>Para platos en los que es deseable que estén crujientes por todos lados. El sistema también es adecuado como primer paso en el modo de horneado por pasos, ya que permite un dorado rápido de la superficie en la primera etapa y un horneado lento en la segunda etapa. La carne quedará jugosa con una costra bien dorada.</p>
	<p>GRILL GRANDE</p> <p>Para hornear cantidades abundantes de alimentos planos (pan tostado, canapés, salchichas asadas, filetes, pescados, brochetas, etc.), para gratinar y obtener cortezas crujientes. Los elementos calefactores montados en la parte superior de la cavidad del horno calientan toda la superficie de manera uniforme.</p> <p>La temperatura máxima permitida es de 240 °C.</p>
	<p>HORNEADO SUAVE</p> <p>Para una cocción lenta y suave controlada de alimentos delicados (cortes de carne blandos) y pastelería con base crujiente.</p>
	<p>CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR CON VENTILADOR</p> <p>Para hornear alimentos en una sola rejilla y para hacer soufflés.</p>
	<p>GRAN PARRILLA CON VENTILADOR</p> <p>Para asar aves de corral y cortes de carne más grandes debajo de un asador.</p>
	<p>GRAN PARRILLA Y CALENTADOR INFERIOR</p> <p>Para un horneado más rápido en una sola rejilla y un dorado crujiente de la parte superior de su masa.</p>
	<p>PARRILLA CON CALENTADOR INFERIOR Y VENTILADOR</p> <p>Para una cocción óptima de masas con levadura, todo tipo de panes y para conservación.</p>
 ECO	<p>ECO (COCCIÓN LENTA)²⁾</p> <p>Para una cocción suave, lenta y uniforme de carnes, pescados y pasteles en un solo nivel. Esta forma de cocinar permite retener una mayor proporción de agua en las carnes, dejándolas más jugosas y tiernas, mientras que los alimentos de pastelería se hornean y doran uniformemente. Se utiliza para temperaturas entre los 140 °C y los 220 °C.</p>

Tabla continuada de la última página

Símbolo	Uso
NOTA: En todos los sistemas es posible utilizar la función de gratinado (consulte la sección 6.1 <i>Dorado adicional – gratinado</i>).	



- 1) Los sistemas también permiten la inyección de vapor durante la cocción (consulte la sección 6.2 *Cocción con vapor añadido*).
- 2) Esta función se utiliza para determinar la clase de eficiencia energética según la norma EN 60350-1.

5.2 Funciones del minuterero

Símbolo	Descripción	Uso
	Tiempo de horneado	En este modo, puede especificar la duración del funcionamiento del horno.
	Minuterero	El minuterero funciona independientemente del funcionamiento del horno. Una vez transcurrido el tiempo establecido, el aparato no se encenderá ni se apagará automáticamente.
	Final postergado	Utilice este modo cuando desee que los alimentos que colocó en el horno comiencen a cocinarse más tarde. Introduzca la duración y la hora de finalización de la cocción según lo desee. El aparato se iniciará automáticamente y finalizará su funcionamiento a la hora que usted haya establecido.
NOTA: No es necesario presionar una tecla para confirmar los valores de las funciones de tiempo que establezca.		




Ajustar el tiempo de horneado



1. Use las teclas < o > para establecer el tiempo de cocción que desee. La pantalla mostrará  .
2. Para empezar a cocinar, toque  .

Ajuste del avisador

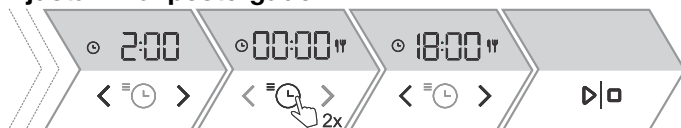


1. Cuando toque  , la pantalla mostrará  . Use las teclas < o > para establecer la duración del minuterero. Confirme el ajuste con  .

La configuración máxima posible es de 24 horas.

NOTA: El minuterero seguirá activo aunque el aparato esté apagado.

Ajustar final postergado



1.	Primero establezca el tiempo de horneado. Use las teclas < o > para establecer el tiempo de cocción que desee. La pantalla mostrará ☹ . <i>Ejemplo: tiempo de cocción de 2 horas</i>
2.	Si toca dos veces ☹ la pantalla mostrará ⚡ .
3.	Use las teclas < o > para establecer la hora a la que desea que el plato esté listo. La hora de finalización deseada se mostrará en la pantalla. <i>Ejemplo: la cocción termina a las 18:00</i>
4.	Para empezar a cocinar, toque ▶ ◻ . El horno entrará en un modo de espera parcial mientras espera a ser encendido (la pantalla se oscurecerá). Los ajustes seleccionados se activarán y desactivarán automáticamente a las horas seleccionadas. <i>Ejemplo: la cocción comienza a las 16:00, la cocción termina a las 18:00</i>
Se alternarán en la unidad de visualización la hora de finalización de la cocción y el reloj. Cuando el tiempo establecido haya expirado, el horno dejará de funcionar automáticamente. La pantalla mostrará End. Escuchará una señal acústica que puede desactivar tocando cualquier tecla. Transcurrido un minuto, la señal acústica se apagará automáticamente.	

💡 ¡INFORMACIÓN!

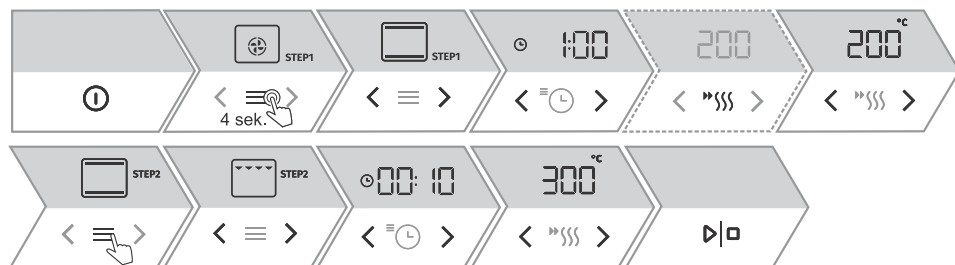
La función de tiempo seleccionada se puede restablecer en 00.00 tocando simultáneamente las teclas < o > .






⚠ ¡ADVERTENCIA!

Esta función no es adecuada para los alimentos que requieren un precalentamiento rápido. No deje alimentos perecederos durante mucho tiempo dentro del horno. Antes de usar este modo, compruebe que el reloj del aparato esté bien configurado.

5.3 Horneado por pasos




Este modo permite cocinar en dos pasos o etapas (dos pasos de cocción consecutivos combinados en un único proceso de cocción).



1.	1. PASO 1 Encienda el horno. La pantalla mostrará la configuración predeterminada del horno.
2.	Después de un toque prolongado (4 segundos) en  , la pantalla mostrará STEP1 (el primer paso para preparar el plato). Ajuste el sistema, el tiempo y la temperatura de cocción. También puede seleccionar el precalentamiento rápido.
3.	2. PASO 2 Toque otra vez en  , la pantalla mostrará STEP2 (el segundo paso de preparar el plato; el primer paso ya se ha establecido).
4.	Ajuste el sistema, el tiempo y la temperatura de cocción. Puede modificar ambos pasos antes de comenzar a cocinar. Si toca  , puede desplazarse por los dos pasos.
5.	Para empezar a cocinar, toque  . El horno comenzará a funcionar con los ajustes del primer paso.
6.	Puede cancelar la cocción por pasos presionando la tecla  durante cinco segundos.
NOTA: Si no ha establecido el tiempo de cocción para los pasos, 00:00 parpadeará en la pantalla.	

5.4 Modo de cocción automática



1.	Encienda el horno. La pantalla mostrará la configuración predeterminada del horno.
2.	Toque  . Durante unos segundos, la pantalla mostrará Auto y luego se mostrarán los sistemas automáticos. Si toca  , puede seleccionar el sistema (consulte la tabla a continuación). Se mostrarán los valores preestablecidos. Puede modificar la temperatura y la duración de la cocción.
3.	Para empezar a cocinar, toque  .
4.	Algunos platos también incluyen la función de precalentamiento rápido. El letrero estará completamente iluminado. Cuando se alcance la temperatura establecida, sonará una señal acústica. La pantalla mostrará door . Abra la puerta e introduzca los alimentos. El programa reanudará automáticamente la cocción con los ajustes seleccionados.





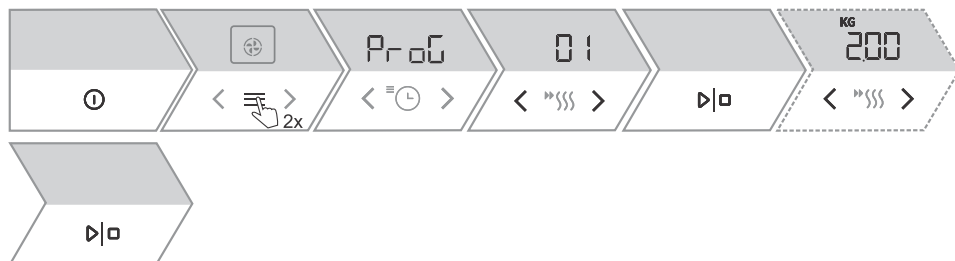





Símbolo	Uso
	HORNEAR ALIMENTOS CONGELADOS Este método permite hornear alimentos congelados en un período de tiempo más corto sin precalentamiento. Ideal para productos precocinados congelados (productos de panadería, croissants, lasaña, patatas fritas, nuggets de pollo), carnes y verduras.
	SISTEMA PARA PIZZA Este sistema es óptimo para hornear pizzas y pasteles con mayor contenido de agua. Úselo para hornear en una sola rejilla, cuando desee que la comida se cocine más rápido y esté crujiente.

Tabla continuada de la última página

Símbolo	Uso
	SISTEMA PARA CARNES Para una preparación óptima de platos con carne. Antes de hornear, selle todos los lados del trozo de carne en una sartén con aceite caliente. Este método de preparación preservará su jugosidad. Es adecuado para cortes de carne como rosbif, filetes, lomos, etc.
	HORNEADO INTENSIVO (FRITURA CON AIRE) Este método de cocción permite obtener cortezas crujientes sin necesidad de añadir grasa o aceite. Es una versión saludable de la fritura clásica de comida rápida, que permite obtener alimentos con menos calorías. Adecuado para cortes pequeños de carne, pescado, verduras y productos congelados listos para freír (como patatas fritas o nuggets de pollo).
NOTA: En estos sistemas es posible utilizar la función de gratinado (consulte la sección 6.1 <i>Dorado adicional – gratinado</i>).	

5.5 Programas automáticos



1.	Encienda el horno. La pantalla mostrará la configuración predeterminada del horno.
2.	Si toca dos veces  , la pantalla mostrará brevemente ProG y luego se mostrarán los programas automáticos. Si toca  o  puede seleccionar el programa (consulte la tabla a continuación). Confirme su selección con  . Dependiendo del plato que desee preparar, el horno recomendará los mejores ajustes de calentamiento, temperatura y duración de la cocción. Cuando sea posible, también puede establecer el peso de lo que va a cocinar.
3.	Para empezar a cocinar, toque  .

Designación	Nombre del programa	Equipo	Nivel.	Recalentamiento	Girar
Pr01	galletas de manga	bandeja para hornear poco profunda	3	sí	no
Pr02	magdalenas	bandeja para hornear poco profunda	3	sí	no
PR03.	Bizcochuelo para torta	bandeja para hornear/plato sobre rejilla de alambre	2	sí	no

Tabla continuada de la última página

Designación	Nombre del programa	Equipo	Nivel.	Recalentamiento	Girar
Pr04	pastelería con levadura	bandeja para hornear poco profunda	2	sí	no
Pr05	hojaldre	bandeja para hornear poco profunda	2	sí	no
Pr06	Pastel de manzana	bandeja para hornear/plato sobre rejilla de alambre	2	no	no
Pr07	Strúdel de manzana	bandeja para hornear poco profunda	2	no	no
Pr08	sufilé de chocolate	bandeja para hornear/plato sobre rejilla de alambre	3	sí	no
Pr09	levando y levantando	bandeja para hornear poco profunda	2	no	no
Pr10	pan	bandeja para hornear poco profunda	2	sí	no
Pr11	Asado de carne porcina	fuelle pequeña para hornear sobre rejilla	2	no	no
Pr12	Carne asada	fuelle pequeña para hornear sobre rejilla	2	no	no
Pr13	Aves de corral, enteras	rejilla con bandeja de goteo	2	no	después de 2/3 del tiempo de cocción
Pr14	Aves de corral, piezas más pequeñas	rejilla con bandeja de goteo	3	no	después de 2/3 del tiempo de cocción
Pr15	pastel de carne	bandeja para hornear/plato sobre rejilla de alambre	2	no	no
Pr16	Filete de ternera al horno	rejilla con bandeja de goteo	4	no	después de 2/3 del tiempo de cocción
Pr17	Carne - cocción lenta	fuelle pequeña para hornear sobre rejilla	2	sí	no
Pr18	Pescado al horno/plancha	rejilla con bandeja de goteo	4	no	después de 2/3 del tiempo de cocción
Pr19	patatas al horno, rebanadas	bandeja de horno honda multiusos	3	no	no

Tabla continuada de la última página

Designación	Nombre del programa	Equipo	Nivel.	Recalentamiento	Girar
Pr20	Suflé de verdura	bandeja para hornear/plato sobre rejilla de alambre	2	no	no
Pr21	lasagna	bandeja para hornear/plato sobre rejilla de alambre	2	no	no
Pr22	pizza	bandeja para hornear poco profunda	1	sí	no

NOTA: Puede utilizar la función de gratinado en los programas automáticos seleccionados (consulte la sección 6.1 *Dorado adicional – gratinado*).

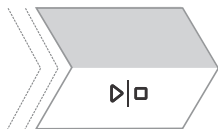
5.6 Selección de funciones adicionales





1. Encienda el horno. La pantalla mostrará la configuración predeterminada del horno.
2. Si toca repetidamente **≡**, la pantalla mostrará brevemente **Othr** y luego se mostrarán las funciones adicionales. Use las teclas **< o >** para seleccionar una función (consulte la tabla a continuación). Se mostrarán los valores preestablecidos. Algunas funciones le permiten establecer la temperatura y el tiempo de cocción.
3. Para empezar a cocinar, toque **▶|□**.

Símbolo	Uso
	Pirólisis Esta función permite la limpieza automática del interior del horno mediante altas temperaturas, para incinerar los restos de grasa y otras impurezas hasta reducirlos a cenizas.
	Descongelación Utilice esta función para descongelar lentamente alimentos congelados (tartas, pasteles, pan, panecillos y frutas ultracongeladas). Puede cambiar los valores predeterminados del programa (temperatura, duración de la cocción). Transcurrida la mitad del tiempo de descongelación, debe dar la vuelta, mover o separar los alimentos que estén pegados.
	Recalentado Se utiliza para calentar alimentos que ya están cocinados. Puede configurar la temperatura y la hora de inicio y finalización del recalentado.
	Calientaplatos Use esta función para calentar su vajilla (platos, tazas) antes de servir en ella los alimentos, para mantener la comida caliente por más tiempo. Puede configurar la temperatura y la hora de inicio y finalización del recalentado.

6. Puesta en marcha del horno



Para comenzar a cocinar, toque  .

Hasta que se alcance la temperatura establecida, la temperatura actual y la temperatura establecida se alternarán en la pantalla. Al comienzo, el símbolo de temperatura parpadeará, pero cuando se alcance la temperatura deseada, se apagará y sonará una señal acústica.

Durante el proceso de cocción, puede modificar los parámetros de sistema, temperatura y temporizador.

6.1 Dorado adicional – gratinado






Esta función se utiliza en la última fase de cocción, cuando añadimos aderezo o relleno al plato o queremos tostar su superficie. Cuando se utiliza la función de gratinado, se forma una corteza dorada crujiente en el plato, que evita que el alimento se reseque y, al mismo tiempo, le da una apariencia más agradable y un mejor sabor.



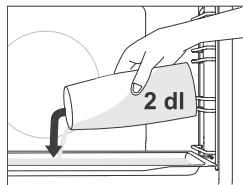
¡ADVERTENCIA!


Controle el proceso de cocción. Cuando se utiliza la función de gratinado, el horno alcanza altas temperaturas.




1.	Mientras cocina, toque  . El símbolo  se iluminará en la pantalla, que también mostrará On.
2.	Esta función también se puede desactivar durante el funcionamiento. - Toque  , el símbolo  en la pantalla se apagará y la cocción continuará con los ajustes seleccionados. - Apague la cocción tocando  .
NOTA: La función de gratinado estará activa durante 15 minutos como máximo, luego el horno se apagará.	

6.2 Cocción con vapor añadido




En sistemas **con agregado de vapor** , coloque la bandeja poco profunda en la guía del primer nivel mientras el horno esté frío. Vierta un máximo de 2 dl de agua en la bandeja. Coloque los alimentos que desee cocinar en el segundo nivel, e inicie el sistema.

 **¡INFORMACIÓN!**

Si está utilizando una bandeja de horno profunda, insértela un nivel más alto que el especificado en la tabla de ajustes recomendados. Para un funcionamiento óptimo de la función, no abra la puerta del horno y no agregue agua durante el proceso de cocción.

7. Fin de la cocción y apagado del horno



Finalizar la cocción tocando . La pantalla mostrará **End** y el tiempo de cocción realizado. Escuchará un pitido corto.

 **¡INFORMACIÓN!**

Una vez finalizada la operación, también se detienen y eliminan todas configuraciones del temporizador, excepto el minuterero. Se mostrará la hora del día (reloj). El ventilador de enfriamiento seguirá funcionando durante un tiempo.

Después del uso del horno, es posible que quede algo de agua en el canal de condensado (debajo de la puerta). Limpie el canal con una esponja o un paño.

8. Elección de la configuración general



¡ADVERTENCIA!

Después de sufrir un corte de electricidad o después de que el aparato se apague, los ajustes de funciones adicionales permanecerán almacenados solamente unos minutos. Luego, todos los ajustes, excepto el volumen de la señal acústica y el atenuador de la pantalla, se restablecerán a los valores predeterminados de fábrica.

















1.		<p>Si toca repetidamente , la pantalla mostrará brevemente SEtt y, a continuación, se mostrará el menú de configuración general.</p> <p>Puede navegar entre los diferentes ajustes con las teclas  o .</p>
2.		<p>La pantalla mostrará CLock.</p> <p>Para configurar el reloj, primero toque .</p> <p>Seleccione un formato de 12 o 24 horas y establezca la hora.</p> <p>Confirme la selección otra vez tocando .</p>
<p>NOTA: Puede editar el ajuste individual con las teclas  o .</p>		
3.		<p>Volumen de la señal sonora</p> <p>La pantalla mostrará Vol. Puede elegir entre cuatro niveles de volumen (cero: apagado (OFF), una, dos o tres barras)</p>
4.		<p>Brillo de pantalla</p> <p>Seleccione el ajuste brht. Puede elegir entre tres niveles de brillo de pantalla (una, dos o tres barras).</p>
5.		<p>Pantalla: modo nocturno</p> <p>Esta característica reduce automáticamente el brillo de la pantalla durante la noche (entre las 20:00 y las 6:00) y desactiva la pantalla del reloj y las señales acústicas.</p> <p>Seleccione el ajuste nGht. Seleccione encendido (On) o apagado (OFF).</p>
6.		<p>Ocultar reloj</p> <p>Esta función enciende o apaga la pantalla del reloj. Seleccione el ajuste hidE. Seleccione encendido (On) o apagado (OFF).</p>
7.		<p>Precalentamiento rápido automático</p> <p>Esta función permite añadir automáticamente la función de precalentamiento rápido a los sistemas de cocción que lo admiten.</p> <p>Seleccione el ajuste Auto. Seleccione encendido (On) o apagado (OFF).</p>

Tabla continuada de la última página

8.		<p>Sabbath</p> <p>La función Sabbath permite mantener los alimentos calientes en el horno sin necesidad de encenderlo y apagarlo. Seleccione el ajuste SAbb. Configure la duración (entre 24 y 72 horas) y la temperatura. Cuando toque ▷ ◻, comenzará una cuenta regresiva. La pantalla mostrará SAbb. Todos los sonidos y operaciones se apagarán menos la tecla ①.</p> <p>NOTA: En caso de un corte de energía, el modo Sabbath se desactivará y el horno regresará a su estado inicial.</p>
9.		<p>Configuración predeterminada de fábrica</p> <p>Esta función permite restablecer el aparato a sus ajustes de fábrica. La pantalla mostrará FAct. Presione ▷ ◻ hasta que la línea debajo de la inscripción se ilumine por completo.</p>
<p>Para salir del menú de ajustes generales, toque ≡ .</p>		


8.1 Bloqueo de teclas



1.	<p>Si toca prolongadamente (8 segundos) en ▷ ◻, la pantalla mostrará Loc para bloquear las teclas.</p> <p>Si presiona otra vez en ▷ ◻, desactivará el bloqueo.</p>
----	---

- Si el bloqueo para niños está activado sin una función de temporizador activada (solo se muestra el reloj), el horno no funcionará.
- Si activa el bloqueo después de haber configurado una función de temporizador, el horno funcionará normalmente; sin embargo, no será posible cambiar los ajustes.
- Cuando las teclas están bloqueadas, no puede modificar los sistemas de cocción ni las funciones adicionales. Solo puede apagar el proceso de cocción.
- Las teclas permanecerán bloqueadas incluso después de apagar el horno. Para seleccionar un nuevo sistema, deberá desactivar antes el bloqueo.

9. ConnectLife y conectividad (Wi-Fi)

El horno está equipado con un módulo Wi-Fi  de conexión inalámbrica que permite conectarlo a un dispositivo móvil, como un teléfono inteligente o una tableta. La conectividad permite controlar el horno y algunas de sus funciones de forma remota. La aplicación **ConnectLife** debe estar instalada en su dispositivo móvil, y debe registrar una cuenta de usuario (consulte la sección 9.1 *Conectar el aparato a un dispositivo móvil*).



¡INFORMACIÓN!

Se pueden conectar múltiples usuarios al aparato simultáneamente.

Tenga a mano el SSID y la contraseña del enrutador de su red doméstica. El aparato solo admite bandas de frecuencia de 2,4 GHz.

Tenga a mano la etiqueta con el código QR del Id. única del electrodoméstico (AUID), ya que lo necesitará durante el proceso de conexión cuando la aplicación se lo solicite.



¡ADVERTENCIA!

No debe usar la función de mando a distancia a través del dispositivo móvil para reemplazar la supervisión personal directa del proceso de cocción en el horno. Verifique siempre en persona y de forma regular lo que realmente está sucediendo en el horno.

9.1 Conectar el aparato a un dispositivo móvil



La aplicación **ConnectLife** está disponible en Apple Store y Google Play Store.

 ConnectLife



Para obtener ayuda e información adicional, visite www.conectlife.io. Para obtener más información, funciones y soporte, visite www.connestlife.io/getstarted.

9.2 Configuración del módulo Wi-Fi






¡INFORMACIÓN!

Si esta configuración no está disponible, significa que su horno no está equipado con un módulo Wi-Fi y no es compatible con la conectividad a Internet.







Una vez que el módulo Wi-Fi esté habilitado y las conexiones estén correctamente configuradas y sincronizadas, podrá controlar y manejar el horno a través de un dispositivo móvil y la aplicación **ConnectLife**.

Encender y apagar el módulo Wi-Fi


Para acceder a los ajustes del módulo Wi-Fi, presione  durante el tiempo especificado.

Si toca la tecla  erróneamente, puede cancelar la configuración con una pulsación prolongada (18 segundos) .



1.	<p>Activar el módulo Wi-Fi:</p> <p>Presione prolongadamente (3 segundos)  . WIF On aparecerá en la unidad de visualización, indicando que el módulo Wi-Fi se ha activado. El símbolo  parpadeará.</p>
2.	<p>Conectar un electrodoméstico:</p> <p>Presione prolongadamente (6 segundos)  . CSEt On aparecerá en la pantalla. Utilice esta configuración cuando conecte el aparato con la aplicación ConnectLife. NOTA: Para otros ajustes, siga las instrucciones de la aplicación ConnectLife.</p>
3.	<p>Conectar más usuarios:</p> <p>Presione prolongadamente (9 segundos)  . PAir aparecerá en la pantalla. Utilice esta configuración para conectar otros usuarios con la aplicación ConnectLife. NOTA: Para otros ajustes, siga las instrucciones de la aplicación ConnectLife.</p>
4.	<p>Eliminar todos los usuarios conectados:</p> <p>Presione prolongadamente (12 segundos)  . UnPr aparecerá en la pantalla. Utilice esta configuración para eliminar todos los usuarios conectados a la aplicación ConnectLife.</p>
5.	<p>Desactivar el módulo Wi-Fi:</p> <p>Apague la conexión Wi-Fi presionando prolongadamente (15 segundos)  . WIF OFF aparecerá en la pantalla.</p>

Controlar el horno de forma remota

Toque la tecla  . El símbolo **REMOTE** se iluminará en la pantalla para indicar la opción de control remoto a través de la aplicación **ConnectLife**.

¡INFORMACIÓN!

Por cuestiones de seguridad, algunas funciones no están disponibles de forma remota.

- Si abre la puerta del horno cuando se encuentra en modo de espera, deberá volver a habilitar la función de control remoto.
- Si abre la puerta del horno durante el proceso de horneado, la función de control remoto se desactivará.
- Cualquier actividad del usuario en la unidad de control desactivará automáticamente la opción de control remoto.
- La única opción que permanecerá disponible independientemente de si el control remoto esté activado o no es la cancelación o la finalización del programa o proceso de cocción.



¡ADVERTENCIA!

Asegúrese siempre de que el horno se utilice correctamente y de conformidad con las instrucciones, especialmente cuando utilice el mando a distancia. No utilice el horno a través del mando a distancia si no está completamente seguro de qué alimentos hay adentro del mismo.

Estados del Wi-Fi	El símbolo Wi-Fi en la unidad de visualización
El Wi-Fi está desactivado	El símbolo Wi-Fi no aparece en la unidad de visualización.
El Wi-Fi está habilitado, se está estableciendo la conexión con el servidor.	El icono de Wi-Fi está completamente iluminado y parpadea.
El Wi-Fi está habilitado, está en el proceso de configuración o en el proceso de establecer conexiones.	El icono de Wi-Fi está completamente iluminado y parpadea.
El Wi-Fi está habilitado, no hay conexiones al servidor.	El símbolo Wi-Fi está tenuemente iluminado.
El Wi-Fi está habilitado y conectado correctamente al servidor.	El símbolo Wi-Fi está completamente iluminado y no parpadea.
El mando a distancia del horno no está habilitado.	El símbolo REMOTE no está encendido en la pantalla.
El mando a distancia del horno está habilitado.	La indicación «REMOTE» está completamente iluminada en la pantalla.

10. Consejos generales y consejos para hornear

Equipamiento:

- Utilice accesorios fabricados con materiales no reflectantes resistentes al calor (placas, bandejas y fuentes de horno suministrados, utensilios de cocina revestidos de esmalte, utensilios de cocina de vidrio templado). Los materiales de colores brillantes (acero inoxidable o aluminio) reflejan el calor. Como resultado, el procesamiento térmico de los alimentos en ellos es menos efectivo.
- Siempre empuje las placas y las bandejas de horno hasta el final de las guías. Cuando hornee sobre la rejilla, coloque las fuentes o bandejas de horno en el centro de la rejilla.
- No coloque las bandejas de horno directamente sobre el fondo del hogar del horno.
- No utilice la bandeja de horno profunda multiuso en el nivel 1 de la guía mientras el aparato está en funcionamiento.
- No cubra el fondo del hogar del horno ni la parrilla con papel de aluminio.
- Coloque siempre las fuentes de horno sobre una rejilla.
- Cuando cocine en varios niveles al mismo tiempo, inserte la bandeja profunda multiuso en el nivel inferior.
- Al usar el papel de hornear debe cerciorarse de que este sea resistente a altas temperaturas. Córtelo siempre según lo que necesite. El papel de pergamino evita que los alimentos se peguen a la bandeja de horno y facilita la extracción de los alimentos de la placa de horno.
- Cuando hornee directamente sobre la rejilla, inserte la bandeja honda multiuso un nivel más abajo para que sirva como bandeja recogedora de goteo.

Preparación de los alimentos:

- Para una preparación óptima de los alimentos, recomendamos observar las pautas especificadas en la tabla de cocción. Elija la temperatura especificada más baja y el tiempo de cocción especificado más corto. Cuando termine este tiempo, verifique los resultados y luego ajuste la configuración según sea necesario.
- Cuando cocine de acuerdo con recetas de libros de cocina más antiguos, use el sistema de calentamiento superior e inferior (como en los hornos convencionales) y configure la temperatura 10 °C por debajo de la especificada en la receta.
- Al cocinar piezas de carne o pasteles más grandes con mayor contenido de agua, se generará una gran cantidad de vapor dentro del horno, que a su vez puede condensarse en la puerta del horno. Este es un fenómeno normal que no afectará el funcionamiento del aparato. Después del proceso de cocción, seque la puerta y el cristal de la puerta.

Uso eficiente de la energía:

- Precaliente el horno solo si está indicado en la receta o en las tablas de este manual de instrucciones. Si va a utilizar el precalentamiento rápido, no ponga los alimentos en el horno hasta que no se haya calentado por completo, a menos que se recomiende otra cosa. Calentar el horno vacío consume mucha energía. Por este motivo, le recomendamos cocinar varios platos seguidos o hacer varios platos a la vez cuando sea posible.
- Retire del horno todos los accesorios que no son necesarios durante el horneado
- A menos que sea absolutamente necesario, no abra la puerta del horno durante el horneado.
- Con programas de cocción más largos, puede apagar el horno aproximadamente 10 minutos antes del final del tiempo de cocción para aprovechar el calor acumulado.

10.1 Mesa de cocina

NOTA: Los platos que requieren que el horno esté completamente precalentado se indican en la tabla con un asterisco. * Los platos que solo requieren un precalentamiento de 5 minutos se indican con dos asteriscos. ** . En esos casos, no utilice el modo de precalentamiento rápido.

























Plato			 °C	 min
PRODUCTOS DE PASTERÍA Y PANADERÍA				
Pastelería/tortas en moldes				
Bizcochuelo para torta	3	 ECO	200-220	60-70
pastel con relleno	2		180	60-70
torta marmolada	2		170-180	50-60
torta con masa fermentada, Gugelhupf (bizcocho Bundt, pastel)	2		170-180	45-55
tarta abierta, tarta	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
pastelería en bandejas y láminas de horno				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, congelado	2		200-210	34-45
brazo de gitano	3	 + bandeja de horno con agua	170-180 *	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
bizcochos, galletas				
magdalenas	3		160 *	25-35
magdalenas, 2 niveles	2, 4		155-165 *	30-40
pastelería con levadura	2		180 *	17-22
pastelería con levadura, 2 niveles	2, 4		160 *	18-25
hojaldre	3	 ECO	200-220	30-45
hojaldre, 2 niveles	2, 4		170 *	25-30
galletas/bizcochos				
galletas de manga	3		150 *	30-40
galletas de manga, 2 niveles	2, 4		150 *	30-40
galletas de manga, 3 niveles	1, 3, 5		145 *	40-50
galletas/bizcochos	3	 ECO	160-180	40-50

Tabla continuada de la última página
























Plato			°C	min
galletas, 2 niveles	2, 4		150-160 *	20-25
merengue	3		80-100 *	120-150
merengue, 2 niveles	2, 4		80-100 *	120-150
macarrones	3		130-140 *	15-20
macarrones, 2 niveles	2, 4		130-140 *	15-20
pan				
levando y levantando	2		40-45	30-45
pan en placa de horno	2	 + bandeja de horno con agua	190-200	40-55
pan en placa de horno, 2 niveles	2, 4		190-200 *	40-55
pan en un molde	3		190-200	30-45
pan en un molde, 2 niveles	2, 4		200-210	30-45
pan plano (focaccia)	2		270	15-25
panecillos frescos (Semmel/panecillos de la mañana)	3	 + bandeja de horno con agua	180-200	20-30
panecillos frescos (Semmel/panecillos de la mañana), 2 niveles	2, 4		200-210 *	15-20
pan tostado	5		240	4-6
sandwiches abiertos	5		240	3-5
pizza y otros platos				
pizza	1		300 *	4-10
pizza, 2 niveles de parrilla	2, 4		210-220 *	25-30
pizza congelada	2		200-220	10-20
pizza congelada, 2 niveles	2, 4		200-220	10-25
pastel salado, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
CARNE				
carne de vacuno				

Tabla continuada de la última página


























Plato			°C	min
rosbif (lomo, rabadilla), 1,5 kg	2		160-170	130-160
ternera hervida, 1,5 kg	2		200-210	90-120
solomillo, medio cocido, 1 kg	2		170-190 *	40-60
carne asada a fuego lento	2		120-140 *	250-300
filetes de ternera, bien cocidos, grosor 4 cm	4		220-230	25-30
hamburguesas, grosor 3 cm	4		220-230	25-35
ternera asada, 1,5 kg	2		160-170	120-150
carne de cerdo				
asado de cerdo, rabadilla, 1,5 kg	3	 ECO	200-220	100-200
asado de cerdo, paleta, 1,5 kg	3		180-190	90-120
lomo de cerdo, 400 g	2		80-100 *	80-100
asado de cerdo a fuego lento	2		100-120 *	200-230
costillas de cerdo, cocidas a fuego lento	2		120-140 *	210-240
chuletas de cerdo, grosor 3 cm	4		220-230	20-25
aves de corral				
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
aves de corral con relleno, 1,5 kg	2		170-180	70-90
pollo, pechuga	2		170-180	45-60
muslos de pollo	3		210-220	25-40
alas de pollo	4		210-220	25-40
pollo, pechuga, cocido a fuego lento	3		100-120 *	60-90
platos con carne				
pastel de carne, 1 kg	2		170-180	60-70
salchichas para parrilla, bratwurst	4		230 **	8-15
PESCADOS Y MARISCOS				
pescado entero, 350 g	4		230-240	12-20
filete de pescado, grosor 1 cm	4		220-230	8-12

Tabla continuada de la última página




























Plato			 °C	 min
filete de pescado, grosor 2cm	4		220-230	10-15
vieiras	4		230 *	5-10
camarones	4		230 *	3-10
VERDURA				
patatas al horno, gajos	3		210-220 *	30-40
patatas al horno, cortadas por la mitad	3	 + bandeja de horno con agua	200-210 *	40-50
patata rellena (patata asada)	3		190-200	30-40
Patatas fritas caseras	4		210-220 *	20-30
verduras mixtas, gajos	3	 + bandeja de horno con agua	190-200	30-40
verduras rellenas	3		190-200	30-40
PRODUCTOS CONVENCIONALES - CONGELADOS				
Patatas fritas	3		210-220	20-25
Patatas fritas, 2 niveles	2, 4		190-210	30-40
Medallones de pollo	4		210-220 *	12-17
Palitos de pescado	2		210-220	15-20
lasagna, 400 g	2		200-210	30-40
verduras cortadas en cubitos	2		190-200	20-30
cruasanes	3		170-180	18-23
PUDINES, SOUFFLÉS Y PLATOS AL HORNO AU GRATIN				
moussaka de patata	2		180-190	35-45
lasagna	2		180-190	35-45
puddín dulce al horno	2		160-180	40-60
sufilé dulce	2		160-180 *	35-45
platos gratinados	3		170-190	30-45
tortillas rellenas, enchiladas	2		180-200	20-35
queso asado	4		240 **	6-9

Tabla continuada de la última página

Plato			°C	min
OTROS				
conservación	2		180	30
esterilización	3		125	30
cocción a baño maría (baño maría)	2		150-170 *	/
recalentado	3		60-95	/
placa de calentamiento	2		75	15

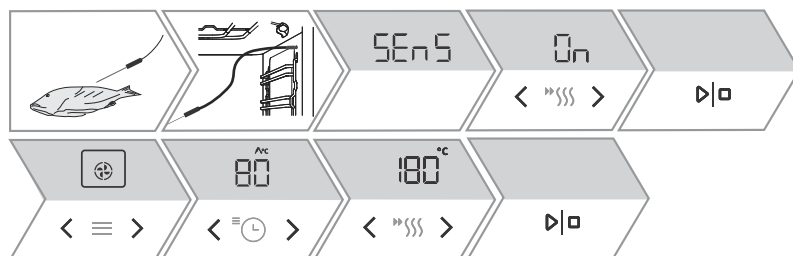
10.2 Cocinar con la sonda de temperatura (BAKESENSOR)

La sonda de temperatura permite un control preciso de la temperatura central de los alimentos durante la cocción.



¡ADVERTENCIA!

La sonda de temperatura no debe estar cerca de los elementos calefactores.



1.	Introduzca el extremo metálico del sensor en la parte más gruesa de la comida.
2.	<p>Inserte el conector de la sonda en el enchufe ubicado en la esquina superior derecha, en la parte frontal del horno (ver figura).</p> <p>La pantalla mostrará SEnS. Para activar la función, toque < o > para seleccionar On. Haga lo mismo para desactivar la función. En la pantalla, seleccione OFF. Confirme el ajuste con > □.</p> <p>NOTA: Para ingresar al menú SEnS, debe interrumpir la cocción actual e insertar la sonda de temperatura en el conector. Cuando inserte la sonda en el conector, las funciones preestablecidas en el horno se borrarán.</p>
3.	<p>Seleccione el sistema de cocción y la temperatura que desee (hasta 230 °C). La pantalla mostrará el símbolo de funcionamiento de la sonda y la temperatura preestablecida, que se puede modificar. Determine la temperatura central final que desea para el alimento (entre 30 y 99 °C).</p> <p>NOTA: Cuando se usa la sonda, no es posible configurar el tiempo de cocción.</p>

Tabla continuada de la última página

4.	Confirme el ajuste con $\triangleright \square$. Durante la cocción, la temperatura establecida y la temperatura actual del alimento se alternarán en la pantalla. Puede modificar la temperatura de cocción o la temperatura central que desea para el alimento durante el funcionamiento.
5.	Cuando se alcanza la temperatura central establecida, el horno dejará de funcionar. End se visualizará en la pantalla. Se emitirá una señal acústica, que puede apagar tocando cualquier tecla. Después de un minuto, la señal acústica se apagará automáticamente.

Uso correcto de la sonda, por tipo de alimento:

- aves de corral: introduzca la sonda en la parte más gruesa de la pechuga;
- carne roja: introduzca la sonda en una parte magra que no esté vetada de grasa;
- trozos más pequeños con hueso: póngalos en un área a lo largo del hueso;
- pescado: coloque la sonda detrás de la cabeza, hacia la columna.



¡INFORMACIÓN!

Si no usa la sonda, retírela del horno.












¡ADVERTENCIA!

Después de su uso, retire con cuidado la sonda de los alimentos, desenchúfelo de la toma del interior del hogar del horno y límpielo.

Niveles de cocción recomendados para diferentes tipos de carne

Tipo de alimento	/ $^{\circ}\text{C}$ /	poco hecho	medio	medio cocinado	bien cocinado
CARNE BOVINA					
carne, asado	/ 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
carne, solomillo	/ 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
rosbif/filete de lomo	/ 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburguesa de carne	/ 230 / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
CARNE DE TERNERA					
ternera, solomillo	/ 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
ternera, lomo	/ 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
CARNE PORCINA					
asado, cuello	/ 170 / 3	/	/	65-70	75-85
cerdo, lomo	/ 140 / 2	/	/	60-69	/
pastel de carne	/ 170 / 2	/	/	/	80-85
CARNE DE OVEJA					
cordero	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80

Tabla continuada de la última página

Tipo de alimento	 / °C / 	poco hecho	medio	medio cocinado	bien cocinado
CARNE DE CORDERO					
carnero	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNE DE CHIVO					
cabra	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNE DE AVES DE CORRAL					
aves de corral, enteras	 / 210 / 2	/	/	/	82-90
pollo, pechuga	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
PESCADOSY MARISCOS					
trucha	 / 230 / 4	/	/	62-65	/
atún	 / 230 / 4	/	/	55-60	/
salmón	 / 230 / 4	/	/	52-55	/

11. Limpieza y mantenimiento



¡ADVERTENCIA!

Antes de la limpieza desconecte el aparato de la red eléctrica y espere que se enfríe.

Los niños no deben limpiar el aparato o efectuar operaciones de mantenimiento sin supervisión adecuada.

- Para facilitar la limpieza, el hogar del horno y la bandeja de horno y la placa están recubiertas con un esmalte especial para una superficie lisa y resistente.
- Limpie el aparato periódicamente, use agua tibia y líquido para lavar platos a mano para eliminar las impurezas más grandes y la cal. Utilice un paño suave y limpio o un paño de esponja.
- No utilice nunca limpiadores y accesorios agresivos o abrasivos (esponjas y detergentes abrasivos, quitamanchas y óxido, raspadores para placas vitrocerámicas).
- Los residuos de alimentos (grasa, azúcar, proteínas) pueden arder durante el uso del aparato. Por lo tanto, elimine los trozos más grandes de suciedad del interior del horno y los accesorios antes de cada uso.
- Los accesorios del horno son aptos para lavavajillas.

Exterior del aparato	Use agua jabonosa caliente y un paño suave para eliminar las impurezas, luego seque las superficies.
Interior del aparato	Para la suciedad rebelde, utilice limpiadores de horno convencionales. Después de usar estos productos, limpie el aparato a fondo con un paño húmedo para eliminar cualquier resto.
Utensilios y guías	Límpielas con agua jabonosa caliente y un paño húmedo. En caso de suciedad persistente, recomendamos humedecer previamente y usar un cepillo.
Si los resultados de la limpieza no son satisfactorios, repita el proceso de limpieza.	

11.1 Limpieza automática del horno - pirólisis



¡ADVERTENCIA!

Espere a que el horno se enfríe antes de realizar la limpieza pirólítica.

Gracias a las altas temperaturas utilizadas, esta función permite una fácil limpieza del interior del aparato y de algunos de los accesorios suministrados (bandeja profunda, bandeja poco profunda y guías metálicas). Durante el proceso de limpieza, los restos de grasa y otras impurezas son incinerados y reducidos a cenizas.

Hay tres niveles de pirólisis (intensidad de limpieza) disponibles, con una duración variable del proceso:

Nivel	Intensidad de limpieza	Objetivo de limpieza	Duración del programa
	Limpieza rápida	Para pequeñas impurezas	2 h
	Limpieza de intensidad media	Para grandes impurezas	2 h 30 min
	Limpieza intensiva	Para impurezas rebeldes y persistentes (más antiguas)	3 h

Tabla continuada de la última página








Nivel	Intensidad de limpieza	Objetivo de limpieza	Duración del programa
NOTA: Cuanto más rebelde sea la suciedad, mayor será el nivel que se debe seleccionar.			

Preparación para la limpieza pirolítica

Recomendamos realizar la limpieza pirolítica una vez al mes para una frecuencia de uso promedio del horno.

- Quite toda la suciedad visible y los residuos de comida de la cavidad del horno.
- Comience la limpieza pirolítica solo después de que el aparato se haya enfriado.



1.	Encienda el horno. Si toca repetidamente  , aparecerán las funciones adicionales en la pantalla. Use las teclas  o  para seleccionar el símbolo  y la designación P y que ambos se iluminen. La pantalla mostrará tres niveles de limpieza.
2.	Use las teclas  o  para seleccionar el nivel de limpieza que desee.
3.	Toque  . Comenzará una cuenta regresiva.
4.	La puerta del horno se bloqueará automáticamente después de un cierto tiempo por su seguridad. Durante el bloqueo, la pantalla mostrará Loc .
5.	Cuando el programa haya terminado, la pantalla mostrará End y escuchará un pitido breve.
6.	Cuando finalice el proceso de limpieza pirolítica y el horno se haya enfriado, la puerta del horno se desbloqueará automáticamente. Una vez que la cavidad del horno se haya enfriado por completo, límpiela con jabón espumoso caliente y un paño suave para eliminar cualquier resto (por ejemplo, cenizas).



¡ADVERTENCIA!

Durante la pirólisis, es posible que el horno emita olores y humos desagradables, así como vapores y gases irritantes. Por lo tanto, asegúrese de mantener el ambiente bien ventilado durante el procedimiento y no permanezca en esa habitación demasiado tiempo. No permita que los niños o sus mascotas se acerquen al horno.

Durante el proceso de pirólisis, los restos de alimentos y grasas pueden prender fuego. Por lo tanto, elimine todas las impurezas del interior del horno antes de iniciar el proceso.

El exterior del horno se calentará a una temperatura alta durante el proceso de limpieza pirolítica. No toque la puerta del horno y nunca cuelgue objetos inflamables, como paños de cocina o toallas, en el asa de la puerta.

No intente abrir la puerta mientras esté bloqueada (durante la limpieza pirolítica y mientras el horno se está enfriando después del proceso) El proceso de limpieza puede finalizar y existe riesgo de quemaduras.

Los animales pequeños o las mascotas pueden ser particularmente sensibles a los humos. Recomendamos sacarlos de la estancia durante el proceso de limpieza pirolítica y ventilar bien la estancia una vez finalizado el proceso de limpieza.

Limpieza pirolítica de los accesorios

- También puede limpiar los accesorios suministrados: la bandeja profunda, la bandeja poco profunda y las guías metálicas.
- Inserte los accesorios en la ranura del segundo o tercer nivel de la guía; nunca use el primer nivel de la guía.
- Después de la limpieza pirolítica, espere a que el horno se enfríe y límpielo con jabón espumoso caliente y un paño húmedo.



¡INFORMACIÓN!

Para obtener mejores resultados de limpieza, recomendamos limpiar el horno y los accesorios / utensilios por separado. Cuando utilice el proceso de limpieza pirolítica para limpiar el horno, es posible que la cavidad del horno no esté completamente limpia al final del ciclo.

Si no está satisfecho con los resultados de la limpieza, le recomendamos que repita el proceso.

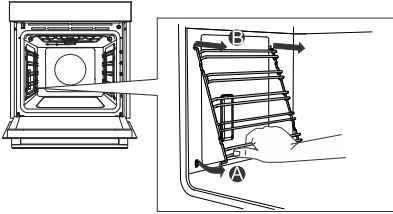
Como resultado de la limpieza pirolítica automática, la cavidad del horno y los accesorios del horno pueden perder color y brillo. Esto no influye en la funcionalidad del horno o los accesorios / utensilios.

11.2 Extracción de guías de extracción fijas y de rejilla (extensibles)



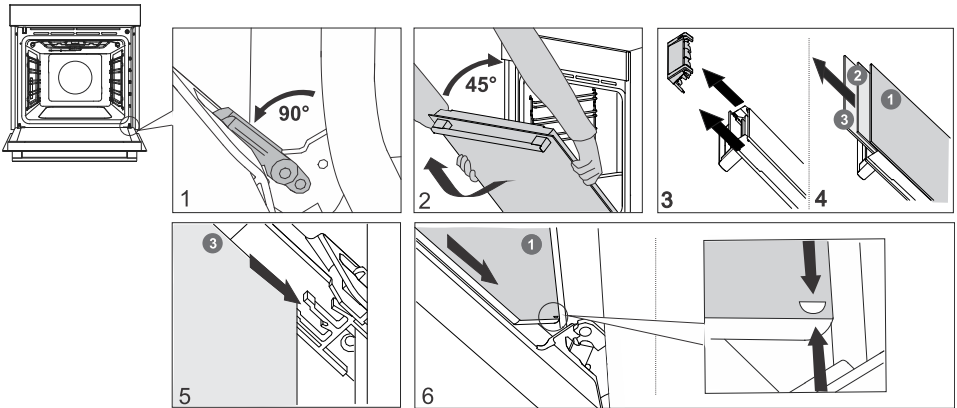
¡INFORMACIÓN!

Al retirar las guías, tenga cuidado de no dañar el revestimiento de esmalte.



1.	Sujete las guías por la parte inferior y tire de ellas hacia el interior del horno.
2.	Quítelas de los orificios en la parte superior.

11.3 Retirar y volver a colocar la puerta del horno y los cristales



1.	Primero abra completamente la puerta del horno.
2.	La puerta del horno se fija a las bisagras con soportes especiales que también incluyen palancas de seguridad. Gire las palancas de seguridad hacia la puerta 90°. Cierre lentamente la puerta en un ángulo de 45° (en relación con la posición de la puerta completamente cerrada); luego, levante la puerta y extráigala. Puede limpiar el vidrio de la puerta del horno desde el interior, pero primero debe retirarlo de la puerta del aparato. En primer lugar, siga las indicaciones del punto 2, pero no lo quite.
3.	Retire la guía de aire. Sujételo del lado izquierdo y derecho de la puerta con las manos. Retírelo tirando de él ligeramente hacia usted.
4.	Sostenga el cristal de la puerta por el borde superior y retírelo. Igual para el segundo y tercer cristal (según modelo).
5.	Para el montaje del cristal siga el orden inverso.

¡INFORMACIÓN!

Para volver a montar la puerta observe el orden inverso. Si la puerta no se abre o cierra correctamente, asegúrese de que las muescas en las bisagras estén alineadas con sus lechos.

¡ADVERTENCIA!

La bisagra de la puerta del horno puede cerrarse con una fuerza importante. Por lo tanto, siempre gire ambas palancas de seguridad hacia el soporte al colocar o quitar la puerta del aparato.

Cierre y apertura suave de puertas

(depende del modelo)

La puerta del horno está equipada con un sistema que amortigua la fuerza de cierre de la puerta, comenzando en el ángulo de 75 grados. Permite abrir y cerrar la puerta de forma sencilla, silenciosa y suave. Un empujón suave (en un ángulo de 15° con respecto a la posición de la puerta cerrada) es suficiente para que la puerta se cierre automática y suavemente.

¡ADVERTENCIA!

Si la fuerza aplicada para cerrar la puerta es demasiado grande, el efecto del sistema se reduce por razones de seguridad.

11.4 Cambio de bombilla

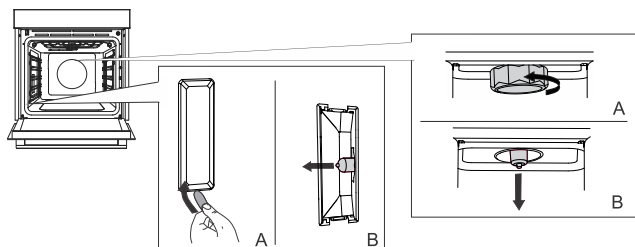
La bombilla es una pieza consumible y no está cubierta por la garantía. Antes de cambiar la bombilla, retire cualquier utensilio del interior del horno.

Lámpara halógena: G9, 230 V, 25 W

¡ADVERTENCIA!

Reemplace la bombilla únicamente con el aparato desconectado de la fuente de alimentación.

Tenga cuidado de no dañar la superficie esmaltada. Use guantes de protección para no quemarse.



1.	Desatornille y retire la tapa (en sentido antihorario). Retire la bombilla halógena.
2.	Utilice una herramienta de plástico plana para quitar la cubierta. Retire la bombilla halógena.

12. Solución de problemas

Durante el período de garantía sólo el servicio autorizado por el fabricante puede efectuar las reparaciones.

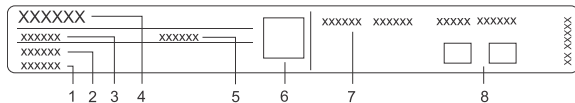
- Antes de realizar cualquier reparación, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica, ya sea retirando el fusible o desconectando el cable de conexión de la toma de corriente.
- Cualquier reparación no autorizada del aparato puede resultar en descargas eléctricas y peligro de cortocircuito; por lo tanto, no los realice. Deje dicho trabajo a un experto o un técnico de servicio.
- En caso de problemas menores con el funcionamiento del electrodoméstico, consulte este manual para ver si puede solucionar el problema usted mismo.
- Si el aparato no funciona correctamente o no arranca debido a una operación o manipulación inadecuada, la visita de un técnico de servicio no será gratuita, incluso durante el período de garantía.
- Guarde las instrucciones para consultarlas en el futuro y entréguelas a los propietarios o usuarios posteriores del aparato.
- A continuación se ofrecen algunos consejos sobre cómo corregir algunos de los problemas más habituales.

12.1 Tabla de resolución de problemas

Problema/error	Causa
El fusible principal de casa se cae con frecuencia.	Llame el servicio de asistencia técnica.
La luz del horno no funciona.	El proceso de cambio de la bombilla en el horno se describe en el capítulo Sustitución de la bombilla.
La unidad de control no responde, la pantalla está congelada.	Desconecte el aparato de la red eléctrica durante unos minutos (retire el fusible o desconecte el interruptor principal); a continuación vuelva a conectar el aparato y enciéndalo.
El código de error ErrX se visualiza en pantalla. Si se produce un código de error de dos dígitos, la pantalla mostrará ErXX.	Hay un error en el funcionamiento del módulo electrónico. Desconecte el aparato de la red eléctrica durante unos minutos. Si aún se indica el error, llame a un técnico de servicio.
La pantalla mostrará SEnS cuando la sonda de temperatura no esté conectada.	Limpie el conector. Intente conectar y desconectar la sonda de temperatura varias veces.
Si los problemas persisten a pesar de seguir los consejos anteriores, llame a un técnico de servicio autorizado. La reparación o cualquier reclamo de garantía que resulte de una conexión o uso incorrectos del electrodoméstico no estarán cubiertos por la garantía. En este caso, el usuario correrá con los gastos de reparación.	

12.2 Etiqueta: información del aparato

En el borde del horno hay una placa de características que contiene información básica sobre el aparato. También se puede encontrar información precisa sobre el tipo y modelo de aparato en la hoja de garantía.



1 Número de serie

2 Modelo

3 Tipo

4 Marca

5 Código de identificación

6 Código QR (depende del modelo)

7 Información técnica

8 Etiquetas/símbolos de cumplimiento

13. Información de conformidad

Tipo de equipamiento de radio:	Módulo WiFi
Rango de frecuencia de funcionamiento:	2.412 GHz - 2.472 GHz
Potencia máxima de salida:	17,7 dBm EIRP
Ganancia máxima de la antena:	2,7 dBi

Hisense declara que el equipo de radio mencionado cumple con la Directiva 2014/53/UE.

14. Protección del medioambiente



Para el embalaje utilizamos materiales amables con el medio ambiente, que pueden ser transformados (reciclados), depositados o destruidos sin daño para el medio ambiente. Con este fin el embalaje está debidamente rotulado.

Este **símbolo** en el aparato o en su embalaje indica que no debe ser manejado como un residuo casero ordinario. Eliminar el aparato transportándolo a un lugar de colección de equipo eléctrico y electrónico desgastado.

De este modo se puede evitar los impactos negativos en el medio ambiente y en la salud de la gente que podrían aparecer si el aparato fuese eliminado de una manera incorrecta. Para informaciones más detalladas relativas a la eliminación y a la transformación de este producto contacte el órgano municipal responsable de la gestión de residuos, el servicio de eliminación de residuos o la tienda donde adquirió el producto.

Nos reservamos el derecho de eventuales cambios y errores en las instrucciones de uso.

15. Prueba de cocción

EN60350-1: Utilice únicamente equipos suministrados por el fabricante.

Inserte siempre la bandeja para hornear hasta el fondo en la guía. Coloque los pasteles o tartas horneados en moldes como se muestra en la imagen.

* Precaliente el aparato a la temperatura deseada. No utilice el modo de precalentamiento rápido.

** Precaliente el aparato durante 10 minutos. No utilice el modo de precalentamiento rápido.

*** Dé la vuelta a los alimentos cuando transcurran 2/3 del tiempo de cocción.




















HORNEADO						
Plato	Equipo	ubicación del molde		°C	⌚ min	<input type="checkbox"/>
panecillos/galletas – estante individual	bandeja para hornear poco profunda		3	150	25-40	
panecillos/galletas – estante individual	bandeja para hornear poco profunda		3	135 **	35-50	
galletas – dos railes/niveles	bandeja para hornear poco profunda		2, 4	140 **	25-40	
galletas – tres estantes/niveles	bandeja para hornear poco profunda		1, 4, 5	135	45-60	
pastelillos – estante individual	bandeja para hornear poco profunda		3	160-170 **	20-30	
pastelillos – estante individual	bandeja para hornear poco profunda		3	155 **	20-30	
cupcakes – dos railes/niveles	bandeja para hornear poco profunda		1,5	140 **	30-45	
pastelillos – tres estantes/niveles	bandeja para hornear poco profunda		1, 3, 5	140-150	30-50	
Bizcochuelo para torta	molde metálico redondo de 26 cm de diámetro/rejilla		2	150	45-55	
Bizcochuelo para torta	molde metálico redondo de 26 cm de diámetro/rejilla		2	160	45-55	
bizcocho – dos estantes/niveles	2 × moldes de metal redondos de 26 cm de diámetro/rejilla		2, 4	170 *	45-55	
Pastel de manzana	2 × moldes de metal redondos de 20 cm de diámetro/rejilla		2	160 **	70-120	
Pastel de manzana	2 × moldes de metal redondos de 20 cm de diámetro/rejilla		2	160	70-120	
ASAR						
pan tostado	rejilla		5	max	4-7	

Tabla continuada de la última página

HORNEADO						
pljeskavica (hamburguesa de carne picada)	rejilla + bandeja para hornear plana para el goteo		5	230	25-40 ***	

Hisense
life reimagined



901228-a2

