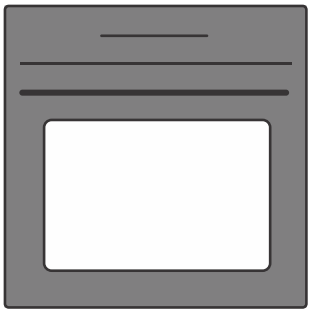
Hisense
life reimagined

ES ES CL

INSTRUCCIONES DE USO
DEL HORNO INTEGRADO



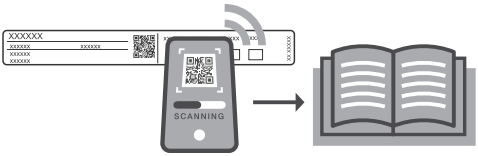
Le agradecemos la confianza que ha demostrado al comprar nuestro aparato.

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.

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.



Para obtener instrucciones y consejos más detallados, escanee el código QR que se encuentra en la placa de características.

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

¡INFORMACIÓN!
Información, consejo, sugerencia o recomendación

¡ADVERTENCIA!
Advertencia de peligro general

Tabla de contenidos

Advertencias de seguridad **4**

Otras advertencias importantes de seguridad **5**

Descripción del aparato **8**
Placa de características: información del producto 8
Panel de control 9
Perillas push-pull 9

Accesorios del aparato **10**
Guías 10
Interruptor de la puerta del horno 11
Ventilador de enfriamiento 11
Equipo y accesorios del horno 11

Antes del primer uso del electrodoméstico **13**

Encendido por primera vez **13**

Selección de ajustes **14**
SELECCIÓN DEL SISTEMA DE COCCIÓN 14
AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN 15
FUNCIÓN DE TIEMPO 16
INYECCIÓN DE VAPOR 17

Puesta en marcha del horno **20**

Fin de la cocción y apagado del horno **20**

Elección de la configuración general **21**

Consejos generales y consejos para hornear **23**

Mesa de cocina **24**

Cocinar con la sonda de temperatura **28**
Niveles de cocción recomendados para diferentes tipos de carne 30

Limpieza y mantenimiento **31**
Emplee la función Steam clean para limpiar el horno 32
Limpieza de la bandeja evaporadora 33
Limpieza del sistema de vapor 34
Extracción de guías de extracción fijas y de rejilla (extensibles) 34
Retirar y volver a colocar la puerta del horno y los cristales 35
Cambio de bombilla 36

Tabla de resolución de problemas **37**
Advertencias especiales y aviso de errores 37

Eliminación **38**

Prueba de cocción **39**

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 cerciórese 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.

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 siente sobre la puerta abierta del horno y no se apoye en ella.Tampoco coloque ningún objeto pesado sobre la puerta del horno.

Si los cables de alimentación de otros aparatos que haya cerca de este aparato se enredan con la puerta del horno, pueden dañarse, lo que a su vez puede provocar un cortocircuito.Por lo tanto, asegúrese de que los cables de alimentación de otros aparatos estén siempre a una distancia segura.

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

No forre el hogar del horno con papel de aluminio y no coloque bandejas de horno u otros utensilios de cocina en la base del horno.Esto obstruiría y reduciría la circulación de aire en el horno, ralentizaría el proceso de horneado 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.

Las desviaciones en la hora que se muestra en la pantalla no afectan a la funcionalidad del aparato y pueden deberse a fluctuaciones en la frecuencia de la red eléctrica.

Antes de conectar el horno a la red eléctrica, déjelo a temperatura ambiente durante un tiempo para permitir que todos los componentes se adapten a dicha temperatura. Si el horno se almacena a una temperatura cercana al punto de congelación o por debajo de él, esto puede ser peligroso para algunos componentes, particularmente la bomba.

No use el horno a una temperatura por debajo de los 5°C. Si se enciende en tales condiciones, la bomba podría dañarse.

No utilice agua destilada, agua del grifo con alto contenido de cloro u otros líquidos similares.

Cuando hornee con inyección de vapor, siempre abra completamente la puerta del horno una vez el proceso de horneado haya finalizado. Si no lo hace, el vapor que sale de la cavidad del horno podría afectar al funcionamiento de la unidad de control.

Cuando hornee con una inyección de vapor, coloque únicamente el plato de evaporación en el aparato. Cuando no utilice la función de inyección de vapor, retírelo.

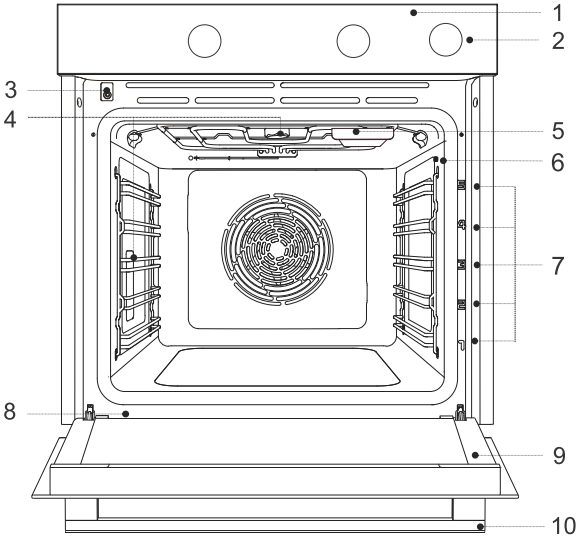
Únicamente retire y vuelva a colocar la bandeja evaporadora cuando el horno se haya enfriado por completo.

¡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.

Descripción del aparato

¡INFORMACIÓN!
Las funciones y los accesorios del aparato dependen del modelo.

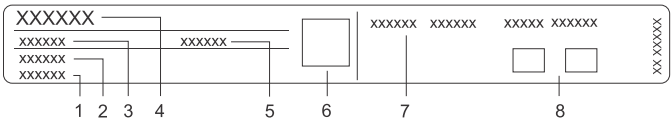
Los accesorios de su electrodoméstico incluye guías de rejilla, una placa de horno y una rejilla.



1. Panel de control	6. Toma de la sonda de temperatura
2. Botón del depósito de agua	7. Niveles de rejilla (1–5)
3. Interruptor de la puerta	8. Placa de características
4. Iluminación	9. Puerta del horno
5. Bandeja evaporadora	10. Manija de la puerta

Placa de características: información del producto

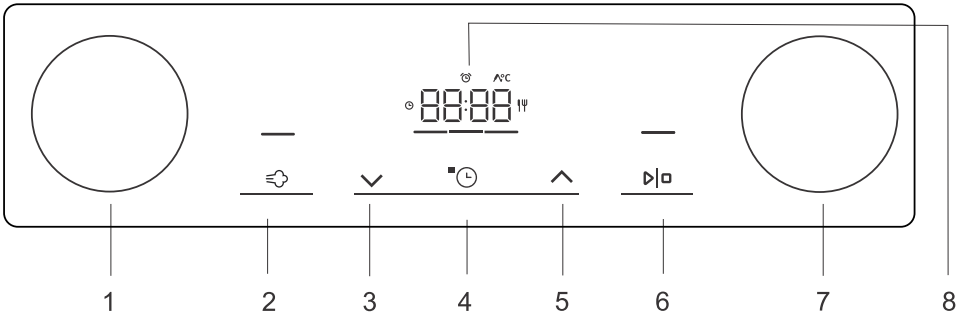
En el borde del horno hay una placa de características que contiene información básica sobre el aparato.



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

Panel de control

(depende del modelo)



1. mando selector del sistema
2. Tecla de inyección de vapor, tecla de cancelación o retroceso
3. Tecla de disminución de valor
4. Función de temporizador y tecla de configuración
5. Tecla de aumento de valor
6. start I stop para confirmar, iniciar o detener/pausar
7. Perilla de ajustes de temperatura
8. Pantalla

¡INFORMACIÓN!
Para una mejor respuesta de las teclas, toque las teclas con una parte más grande de la yema del dedo. Cada vez que presione una tecla, se reconocerá mediante una breve señal acústica.

Perillas push-pull

(depende del modelo)

Presione ligeramente el pulsador hasta que salga, luego gírelo.

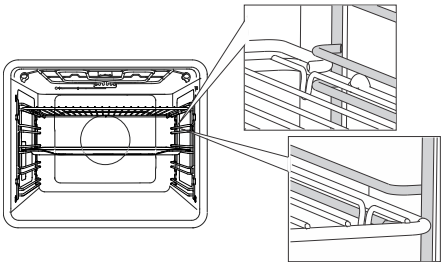
¡ADVERTENCIA!
Después de cada uso gire el pulsador en la posición de paro y luego presiónelo hacia abajo. Se puede presionar el pulsador sólo cuando está en posición de paro.

Accesorios del aparato

Guías

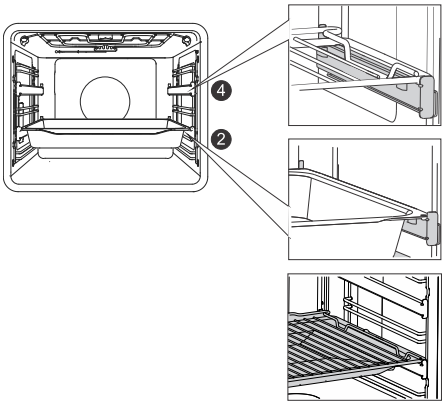
- Las guías permiten cocinar u hornear en 5 niveles.
- Los niveles de altura de las guías en los que se pueden insertar las parrillas, se cuentan de abajo hacia arriba.
- Los niveles de guía 4 y 5 están diseñados para asar a la parrilla/asar.
- Al colocar los accesorios, girélos para colocarlos correctamente.

Guias de alambre



En el caso de las guías de rejilla, inserte siempre la rejilla (parrilla) y las placas de horno en la ranura, entre la parte superior e inferior de cada nivel de guía.

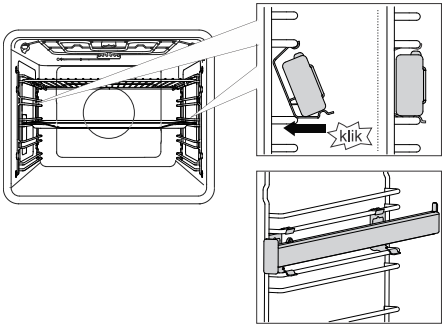
Guías extraíbles fijas
(depende del modelo)



Se pueden instalar guías extraíbles para los niveles 2 y 4.

En caso de guías extraíbles fijas, coloque la rejilla o la placa de horno sobre la guía. Puede colocar la rejilla directamente sobre una placa de horno para todo uso (baja o profunda) y colocar ambas sobre la misma guía; en este caso, la placa de horno actúa como bandeja para recoger el goteo.

Guías extraíbles con un clic
(depende del modelo)



La guía extraíble con un clic puede insertarse en cualquier espacio entre dos cables guía. Coloque la guía simétricamente sobre los cables guía en el lado izquierdo y derecho de la cavidad del horno. Primero, enganche el clip superior de la guía debajo del alambre del cable guía. Después, empuje el clip inferior hasta la posición correcta hasta que oiga un CLIC.

NOTA: Las guías se pueden unir a cualquier altura entre dos niveles de guías de rejilla.

¡INFORMACIÓN!
Las guías extraíbles de clic no se pueden montar en guías con extensión parcial fija de doble nivel.Sin embargo, pueden montarse en guías de un solo nivel parcialmente extensibles, hasta los niveles 3–4 y 4–5.

Asegúrese de que la guía extraíble esté correctamente girada y se extienda hacia afuera, es decir, fuera del horno.

Interruptor de la puerta del horno
(depende del modelo)

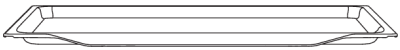
Si la puerta del horno se abre durante el funcionamiento del horno, el interruptor apaga el calentador y el ventilador en el hogar del horno.Cuando la puerta está cerrada, el interruptor vuelve a encender el aparato.

Ventilador de enfriamiento
El aparato está equipado con un ventilador de refrigeración que enfría la carcasa, la puerta y la unidad de control del aparato.Después de apagar el horno, el ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante un tiempo para enfriar el horno.

Equipo y accesorios del horno
(depende del modelo)

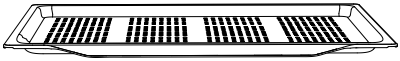
La **REJILLA** se utiliza para tostar/asar a la parrilla o como soporte para una sartén, bandeja de horno o fuente de horno con los alimentos que está horneando.

¡INFORMACIÓN!
Hay un cierre de seguridad en la rejilla. Por lo tanto, levante la rejilla ligeramente por la parte delantera al sacarla del horno.

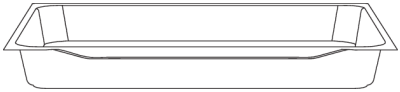


PLACA DE HORNO BAJA se utiliza para pastelería plana y pequeña.También la puedes utilizar como bandeja para recoger el goteo.

¡ADVERTENCIA!
La placa de horno baja puede deformarse a medida que se calienta en el horno.Una vez que se enfría, vuelve a la forma inicial.Tal deformación no afecta su función.



La **BANDEJA PLANA PERFORADA** se utiliza para cocinar con sistemas de inyección de vapor y para freír con aire. La perforación mejora el flujo de aire alrededor de la comida para lograr una corteza más crujiente.
Cuando cocine alimentos con alto contenido de líquido (agua, grasa), coloque la bandeja plana o la bandeja honda multiusos en un nivel inferior para que sirva como bandeja de goteo.



La **BANDEJA PARA HORNEAR PROFUNDA MULTIUSO** se utiliza para asar verduras y hornear pasteles húmedos.También la puedes utilizar como bandeja para recoger el goteo.

¡INFORMACIÓN!
Nunca inserte la bandeja de horno profunda multiuso (o universal) en la primera guía durante el horneado.

Temperatura **SONDA (BAKESENSOR)**.

¡ADVERTENCIA!
El aparato y algunas partes accesibles se calientan mientras se está cocinando.

Antes del primer uso del electrodoméstico

- Retire los accesorios y cualquier embalaje (cartón, espuma de poliestireno) que haya en el horno.
- Limpie los accesorios y el interior del horno con un paño húmedo.No utilice paños o limpiadores abrasivos o agresivos.
- Caliente un horno vacío durante aproximadamente una hora con el sistema de calentamiento superior e inferior a una temperatura de 250 ºC. Se liberará el característico "olor a horno nuevo"; por lo tanto, ventile bien la habitación durante este proceso.

Encendido por primera vez

Después de conectar el aparato a la red eléctrica o después de un corte prolongado de energía, aparecerá 12:00 en pantalla.

Primero, elija y confirme la configuración básica.

¡INFORMACIÓN!
Puede cambiarlos tocando las teclas ∨ o ∧ . Confirme el ajuste deseado presionando la tecla ▷|□ . Cuando haya establecido y confirmado un ajuste, puede establecer el siguiente.

1. AJUSTAR LA HORA
Tocando las teclas ∨ o ∧ puede establecer la hora. Si mantiene pulsada la tecla del ajuste durante más tiempo, los valores cambiarán más rápido.

¡INFORMACIÓN!
Para configurar o ajustar el reloj más adelante, consulte el capítulo «Funciones adicionales».

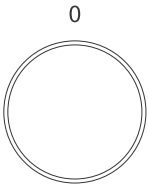
2. REGULADOR DE ILUMINACIÓN DE LA PANTALLA
La configuración predeterminada es la iluminación de alta intensidad. La palabra **brh** y el valor de intensidad establecido actualmente aparecerán en la pantalla. Toque la tecla ∨ o ∧ para seleccionar el nivel que desee, y confirme. Utilice las teclas de configuración de valores para aumentar o disminuir la intensidad de la luz.

3. VOLUMEN DE LAS SEÑALES SONORAS
El volumen medio es la configuración predeterminada. La palabra **Vol** y el valor establecido actualmente para el volumen de la señal sonora aparecerán en la pantalla. Toque la tecla ∨ o ∧ para seleccionar el nivel que desee, y confirme. También puede desactivar las señales sonoras.

Cuando se confirman las configuraciones seleccionadas, el reloj aparecerá en pantalla (si la PERILLA de selección del sistema operativo está en la posición 0).

Selección de ajustes

SELECCIÓN DEL SISTEMA DE COCCIÓN



Girando la perilla (a la izquierda y a la derecha) seleccione el sistema de horneado (consulte el cuadro de programas, depende del modelo).

¡INFORMACIÓN!
Las funciones y los accesorios del aparato dependen del modelo.

Símbolo	Uso
	PRECALENTAMIENTO RÁPIDO DEL HORNO Sirve para alcanzar la temperatura establecida lo más rápido posible. Cuando el horno alcance la temperatura establecida, sonará un pitido corto y la línea debajo del reloj se iluminará. A continuación, puede seleccionar el ajuste de sistema que desea utilizar para cocinar. Esta función no es adecuada para hornear.
+	**CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR CON VENTILADOR** 1) Para hornear alimentos en una sola rejilla y para hacer soufflés.
+	**GRAN PARRILLA CON VENTILADOR** 1) Para asar aves de corral y cortes de carne más grandes debajo de un asador.
+	**HORNEADO INTENSIVO (AIR FRY)** 1) Este método de cocción da como resultado una corteza crujiente sin grasa añadida. Esta es la versión saludable de freír comida rápida, reduciendo las calorías. Adecuado para piezas más pequeñas de carne, pescado, verduras y productos congelados listos para freír (patatas fritas, nuggets de pollo).
	AIRE CALIENTE Para asar carne y verduras u hornear pasteles.
	(CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR) Utilice este sistema para horneado convencional sobre una sola rejilla, hacer soufflés y hornear a bajas temperaturas (cocción lenta).
	PARRILLA GRANDE Utilice este sistema para asar grandes cantidades de alimentos planos como tostadas, sándwiches abiertos, salchichas a la parrilla, pescado, brochetas, etc., así como para gratinar y dorar la corteza. Los calefactores montados en la parte superior de la cavidad del horno calientan uniformemente toda la superficie. La temperatura máxima permitida es de 240°C.
	HORNEADO LENTO 2) Para una cocción suave, lenta y uniforme de carnes, pescados y pasteles en una sola rejilla. Este método de cocción dejará la carne con un mayor contenido de agua, haciendo que qued más jugosa y tierna, mientras que la masa se dorará/horneará uniformemente. Este sistema se utiliza en un rango de temperaturas de entre 140°C y 220°C

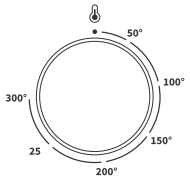
Tabla continuada de la última página

Símbolo	Uso
	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.
	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.
	DESCONGELAMIENTO Utilice esta función para descongelar alimentos de forma controlada (tartas, pasteles, pan, panecillos y fruta ultracongelada). Durante el proceso de descongelamiento, dé la vuelta a los trozos de alimento, revuelva la comida y separe los trozos que estén unidos. Para garantizar la seguridad microbiológica, le recomendamos descongelar la carne y otros alimentos delicados lentamente en el refrigerador.
	STEAM CLEAN Este programa facilita la eliminación de las manchas en el interior del horno
	LUZ DEL HORNO La luz del horno se enciende cuando se selecciona un sistema o cuando se gira la perilla a la posición de luz.

1) *Estos sistemas permiten la adición de vapor durante la cocción (consulte la sección «Inicio del proceso de cocción»).*

2) *Se utiliza para determinar la clase de eficiencia energética según la norma EN 60350-1.*

AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN



Girando la perilla ajuste la TEMPERATURA deseada.

FUNCIÓN DE TIEMPO

Primero, gire el MANDO para configurar el SISTEMA y la TEMPERATURA deseados.

12:00		Cocción temporizada
		Ajustar final postergado
		Ajuste del avisador

¡INFORMACIÓN!
Durante los últimos 10 minutos antes de que finalice el tiempo establecido, se mostrará el tiempo restante en intervalos de un segundo.

Ajustar el tiempo de cocción
En este modo, puede especificar la duración del funcionamiento del horno (tiempo de cocción).
Si presiona ∨ o ∧ puede establecer el tiempo de cocción que desee.
Para encender el horno, toque la tecla ▷|□ .

Ajustar final postergado

¡INFORMACIÓN!
No se puede configurar el inicio retardado para la parrilla y la parrilla con sistemas de ventilador.

Utilice esta función cuando desee comenzar a cocinar los alimentos en el horno después de un cierto período de tiempo.Coloque la comida en el horno, luego configure el sistema y la temperatura.Luego, configure la duración del programa y la hora a la que desea que su comida esté lista.

Ejemplo:
Hora actual: 12:00
Duración del horneado: 2 horas
Fin del horneado: a las 18:00

Si presiona ∨ o ∧ puede establecer la duración del programa (en nuestro ejemplo, es de 2:00). Si toca dos veces la tecla , puede seleccionar la hora a la que desea que su comida esté lista (en nuestro ejemplo, es a las 18.00). Confirme su selección. La hora de finalización deseada se mostrará en la pantalla (18.00).

Para encender el horno, toque la tecla ▷|□ .

Mientras espera para comenzar a funcionar, el horno está en modo de espera parcial.La pantalla está atenuada y el sistema de ventilación y la iluminación del horno están encendidos todo el tiempo.El horno se encenderá con los ajustes seleccionados automáticamente (en nuestro caso a las 16:00 o 4 p.m.). El horno se apagará a la hora programada (en nuestro caso, son las 18:00 o las 6 p.m.).

¡INFORMACIÓN!
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 se apagará automáticamente. La pantalla mostrará **End**. Escuchará una señal acústica que puede desactivar tocando cualquier tecla. Transcurrido un minuto, la señal acústica se apagará automáticamente.

¡ADVERTENCIA!
Esta función no es adecuada para alimentos que requieran un horno precalentado.

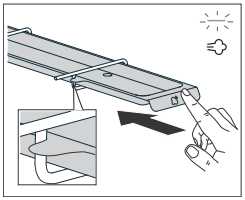
No debe dejar alimentos perecederos durante mucho tiempo dentro del horno.

Antes de usar este modo, compruebe que el reloj del aparato esté bien configurado.

Ajuste del minutero
Puede utilizar el minutero de manera independiente durante la operación del horno. La configuración máxima posible es de 24 horas. Toque repetidamente la tecla hasta que la pantalla muestre . Si presiona o puede establecer la duración del minutero. Cuando finalice el tiempo de cocción establecido, escuchará una señal acústica que puede apagar tocando cualquier tecla. Transcurrido un minuto, la señal acústica se apagará automáticamente.

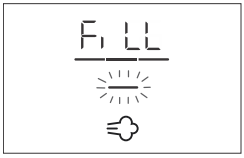
¡INFORMACIÓN!
Al configurar una función de temporizador, puede restablecer el valor tocando simultáneamente las teclas y .

INYECCIÓN DE VAPOR



1. Seleccionar la función

Inserte el plato de evaporación en el lado derecho, debajo de la parte superior de la cavidad del horno.
Esta función se puede utilizar si ha seleccionado un sistema con adición de vapor (la línea sobre la tecla estará parcialmente iluminada).
NOTA: La función de precalentamiento no es deseable en los sistemas con inyección de vapor. El efecto adecuado del vapor se logra cuando la función se activa mientras el horno todavía está frío.

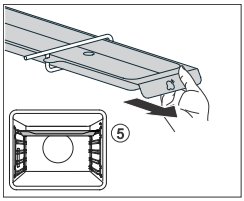


2. Encender la función y llenar el depósito de agua
Inicie la función antes de comenzar la cocción o durante los primeros minutos. El vapor crea una corteza más agradable y mejora las texturas crujientes.

Presione la tecla de , la pantalla mostrará **Fill**. Llene el depósito de agua (consulte la sección «Llenar el depósito de agua» a continuación).

Toque la tecla nnuevamente para confirmar su selección (la línea encima de la tecla estará completamente iluminada).

¡INFORMACIÓN!
Mientras esta función está activa, es posible que escuche un sonido de bombeo, que es parte del funcionamiento normal del aparato.



3. Apagar la función, terminar el proceso de cocción y limpiar el depósito de agua
Después de 20 minutos, si queda agua en el depósito después de la cocción, la pantalla mostrará **EnnP**. El MANDO selector de sistema debe estar en la posición «0».
Retire la comida del horno.
Extraiga el plato de evaporación e inserte una bandeja de horno profunda en el quinto nivel. Si presiona sostenidamente la tecla , puede iniciar el proceso de vaciado del depósito de agua. Cuando el proceso termine, retire la bandeja con agua y seque el horno con un paño.

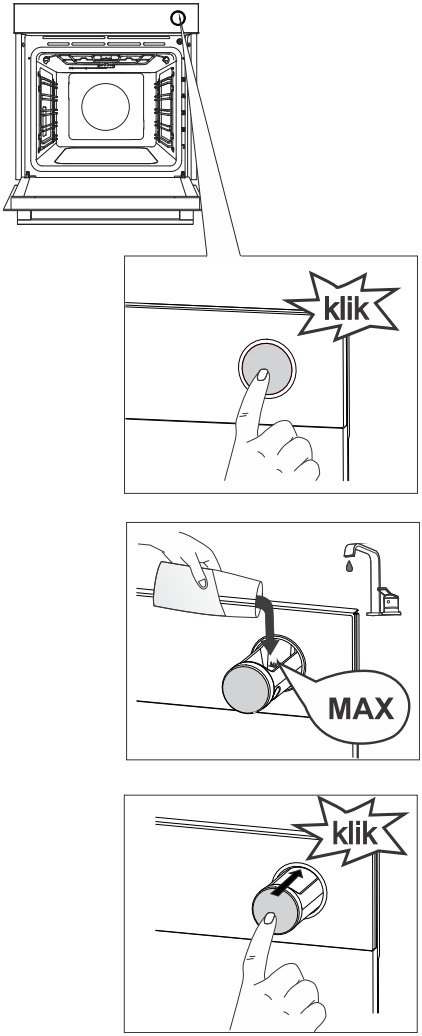
¡INFORMACIÓN!
El depósito de agua se puede vaciar en cualquier momento mediante la presión prolongada de la tecla . El MANDO selector de sistema debe estar en la posición «0».

¡INFORMACIÓN!
Durante el calentamiento del horno, la bandeja evaporadora podría deformarse, pero esto no afecta su funcionamiento.

Llenar el depósito de agua

El depósito de agua permite un suministro de agua independiente del horno de vapor. La capacidad del depósito de agua es de aproximadamente 1,3 dl.

Llene siempre el depósito con agua limpia del grifo o agua embotellada sin aditivos. El agua vertida en el depósito de agua debe estar a temperatura ambiente, es decir, aproximadamente a 20°C (+/– 10°C).



1 Retire el depósito de agua de la carcasa presionando el botón. Cuando presionas el botón, el depósito salta.

¡INFORMACIÓN!
El depósito de agua no se puede quitar.

2 Vierta agua hasta la marca **MAX** del depósito de agua (suficiente para todo el proceso de cocción).

3 Presione el depósito de agua hacia adentro de la carcasa tanto como sea posible (hará clic en su lugar).

¡ADVERTENCIA!
Si no respeta la marca MAX del depósito de agua y agrega demasiada agua, el exceso podría derramarse por una ranura entre la tapa y el depósito, y gotear hasta el suelo.

No utilice agua destilada, agua del grifo con alto contenido de cloro u otros líquidos similares. Use solo agua corriente fresca, agua suavizada o agua mineral sin gas.

Puesta en marcha del horno

La línea sobre la tecla ▷|□ comenzará a parpadear. Inicie el programa establecido tocando esta tecla.
Mientras se ejecuta el programa, la línea sobre la tecla estará completamente iluminada.

La línea iluminada debajo del reloj se moverá hacia la izquierda y hacia la derecha hasta que se alcance la temperatura establecida.
Cuando se alcance la temperatura establecida, la pantalla mostrará °C , sonará una señal acústica y la línea debajo del reloj se iluminará completamente.

¡INFORMACIÓN!
Durante el proceso de cocción, puede cambiar las FUNCIONES de SISTEMA, TEMPERATURA y TEMPORIZADOR.

¡INFORMACIÓN!
Si no hay ninguna función del temporizador seleccionada, el tiempo de cocción aparecerá en la pantalla.

Fin de la cocción y apagado del horno

Presione la tecla ▷|□ para pausar el proceso de cocción. Aparece **End** en pantalla y se emite una señal sonora.

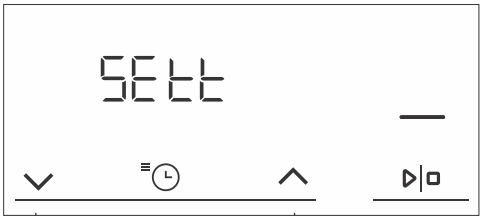
Gire el MANDO SELECTOR DEL SISTEMA DE COCCIÓN hasta la posición «0».

¡INFORMACIÓN!
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.

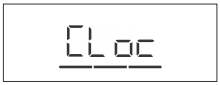
Elección de la configuración general

Gire las perillas de SELECCIÓN DEL SISTEMA DE HORNEADO y de TEMPERATURA a la posición "0".

Para activar una función, presione la tecla y manténgala presionada durante 3 segundos. **SEtt** aparecerá en la unidad de pantalla durante unos segundos. Luego, aparecerá el menú de funciones extra.



¡INFORMACIÓN!
Utilice la y opciones para navegar por el menú. Confirme la configuración deseada presionando la opción y . Para salir del menú de funciones adicionales, presione la opción .

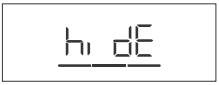


1. Visualización del reloj
Utilice las teclas y para configurar el reloj **CLoc** se visualizará en la pantalla. Después de confirmar, puede alternar entre la visualización de 12 horas y la de 24 horas. Confirme, configure el reloj/hora del día.Primero, configure y confirme los minutos; luego configure y confirme las horas.

2. Volumen de la señal sonora
Elija entre tres niveles de volumen de pitidos. Elija la configuración de **Vol**. Toque la tecla o para seleccionar el nivel deseado y confirmar. Las señales sonoras también se pueden apagar.

3. Iluminación de la pantalla
Elija entre tres niveles de intensidad de luz de la pantalla.Seleccione la configuración **brh**. Pulse la tecla o para seleccionar el nivel deseado y confirme. Utilice las teclas de configuración de valores para aumentar o disminuir la intensidad de la luz.

4. Pantalla: modo nocturno
Esta función atenuará automáticamente la pantalla (cambiará del nivel de iluminación de pantalla más alto al más bajo) durante la noche (8:00 p. m. a 6:00 a. m.) Elija la configuración **nGht**. Toque la tecla o para seleccionar la iluminación de la pantalla nocturna deseada y confirmar.



5. Standby (En espera)
Esta función activa o desactiva automáticamente la visualización del reloj.Seleccione la configuración **hidE**. Presione la tecla ∨ o ∧ para seleccionar on o off y confirme.

7. Ajustes de fábrica
Esta función permite restablecer el aparato a la configuración de fábrica. **FAct** se visualizará en la pantalla. Pulse la tecla ∨ o ∧ para seleccionar rES y para elegir los ajustes de fábrica, y confírmelos manteniendo pulsada la tecla ▷|□ . Mantenga presionada la tecla hasta que desaparezcan todos los guiones iluminados.

8. Dureza del agua

Presione la opción ∨ o ∧ para elegir entre cinco niveles de dureza del agua. La configuración predeterminada es el nivel 5.

Wh 1 significa el agua más blanda.
Wh 5 significa el agua más dura.

9. Descalcificación

Puede activar la función de descalcificación usted mismo, o que se la sugiera el horno después de un cierto número de ciclos de uso de la función de vapor (**dEcL** aparecerá en pantalla.
Para activar la función, presione la opción ∨ o ∧ para seleccionar YES. Seleccionar no para desactivar.

⚠ **¡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.

Consejos generales y consejos para hornear

- Retire del horno todos los accesorios que no son necesarios durante el horneado
- 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.
- 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.
- A menos que sea absolutamente necesario, no abra la puerta del horno durante el horneado.
- 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.
- 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.
- Coloque siempre las fuentes de horno sobre una rejilla.
- Cuando hornee en varios niveles al mismo tiempo, inserte la bandeja de horno profunda multiuso en el nivel inferior.
- 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 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.
- 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.
- Cuando hornee directamente sobre la rejilla, inserte la bandeja honda multiuso un nivel más abajo para que sirva como bandeja recogedora de goteo.

Precalentamiento rápido del horno: Precaliente el horno únicamente si así lo requiere la receta o si así lo indican las tablas incluidas en estas instrucciones. Si está utilizando la función de precalentamiento rápido, no introduzca los alimentos en el horno hasta que no esté completamente caliente. La temperatura tiene un efecto muy importante en el resultado final. Se recomienda utilizar el precalentamiento rápido para cortes de carne delicados (solomillo) y para masas esponjosas o con levadura que requieren un tiempo de horneado más corto. Calentar un horno vacío consume mucha energía. Por lo tanto, si es posible, le recomendamos cocinar varios platos seguidos o hacer varios platos simultáneamente.

SlowBake: Permite una cocción lenta y controlada a baja temperatura.Los jugos de la carne se distribuyen uniformemente y la carne permanece jugosa y tierna.El método de cocción lenta SlowBake es adecuado para cortes de carne delicados y deshuesados.Antes de cocinar a fuego lento, dore bien la carne por todos lados en una sartén.

Mesa de cocina

NOTA: Los platos que requieren que el horno esté completamente precalentado están indicados con un solo asterisco * en la tabla. Los platos para los que es suficiente un ciclo de precalentamiento de 5 minutos están indicados con dos asteriscos. ** . En esos casos, no utilice el modo de precalentamiento rápido.

Plato			°C	min
PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA				
Pastelería/tortas en moldes				
Bizcochuelo para torta	3		150	30-40
pastel con relleno	1		180	90-120
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	+	170-180	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
bizcochos, galletas				
magdalenas	3		160 *	20-30
magdalenas, 2 niveles	2, 4		145	40-50
pastelería con levadura	2		180 *	17-22
pastelería con levadura, 2 niveles	2, 4		160 *	18-25
hojaldre	3		170	30-40
hojaldre, 2 niveles	2, 4		170 *	25-30
galletas/bizcochos				
galletas de manga	3		140*	30-40
galletas de manga, 2 niveles	2, 4		140 *	45-55
galletas de manga, 3 niveles	1, 4, 5		145 *	50-60
galletas/bizcochos	3		140	20-30
galletas, 2 niveles	2, 4		150-160 *	20-25
merengue	3		80-100 *	120-150

Tabla continuada de la última página

Plato			°C	min
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	+	190-200	40-55
pan en placa de horno, 2 niveles	2, 4		190-200 *	40-55
pan en un molde	2		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	+	200-210	10-15
panecillos frescos (Semmel/panecillos de la mañana), 2 niveles	2, 4		200-210 *	15-20
pan tostado	5		230	4-7
sandwiches abiertos	5		230	3-5
pizza y otros platos				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 niveles de parrilla	2, 4		210-220 *	25-30
pizza congelada	2		200-220 *	10-25
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				
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

Tabla continuada de la última página

Plato			°C	min
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		170-180	90-110
asado de cerdo, paleta, 1,5 kg	3		180-190	120-150
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	80-100
pollo, pechuga	2		170-180	45-60
muslos de pollo	3	+	210-220	30-45
alas de pollo	4		210-220	30-45
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
PESCADOSY MARISCOS				
pescado entero, 350 g	4	+	230-240	12-20
filete de pescado, grosor 1 cm	4		220-230	8-12
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	+	200-210 *	40-50
patata rellena (patata asada)	3		190-200	30-40

Tabla continuada de la última página

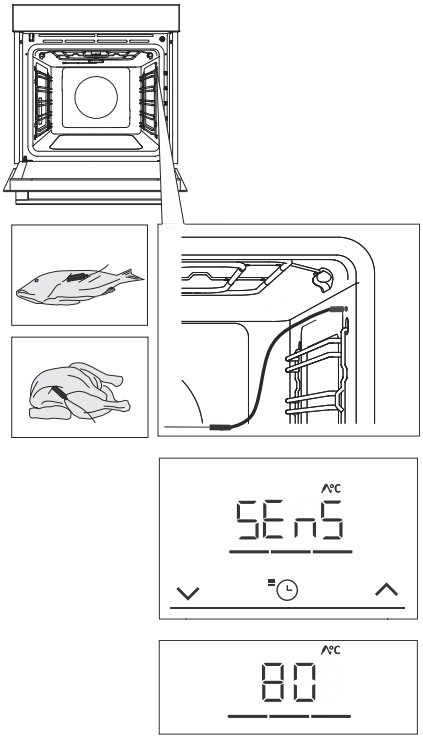
Plato			°C	min
Patatas fritas caseras	4		210-220 *	20-30
verduras mixtas, gajos	3	+	190-200	30-40
verduras rellenas	3		190-200	30-40
PRODUCTOS CONVENCIONALES - CONGELADOS				
Patatas fritas	3		210-220	20-25
Patatas fritas, 2 niveles	2, 4		190-210	30-40
Medallones de pollo	4		210-220 *	12-17
Palitos de 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
pudín dulce al horno	2		160-180	40-60
suflé dulce	2		160-180 *	35-45
platos gratinados	3		170-190	30-45
tortillas rellenas, enchiladas	2		180-200	20-35
queso asado	4		230 **	6-9
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

Cocinar con la sonda de temperatura(∧BAKESENSOR)

(depende del modelo)

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 Enchufe la clavija de la sonda en el enchufe ubicado en la esquina superior derecha en la parte frontal de la cavidad del horno (ver figura). **SEnS** aparecerá en unidad de visualización.

NOTA: Cuando inserta la sonda en la toma, las funciones preestablecidas en el horno se eliminan.

3 Seleccione el sistema y la temperatura de cocción que desee (en el rango de temperatura de hasta 210 °C). El símbolo de operación de la sonda y la temperatura preestablecida aparecerán en la unidad de visualización, puede cambiar sus valores tocando las teclas ∨ o ∧ . Determine la temperatura central final que desee para sus alimentos (entre 30 y 99 °C).

NOTA: Cuando se usa la sonda, no es posible configurar el tiempo de cocción.

4 onfirme el ajuste deseado presionando la tecla ▷|□ tecla.

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.

¡INFORMACIÓN!
Durante el proceso de cocción, la temperatura central de los alimentos configurada y actual se alternan en la unidad de pantalla. Puede cambiar la temperatura de cocción o la temperatura central del alimento objetivo durante el proceso de cocción.

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 veteada 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.

¡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.

¡INFORMACIÓN!
Si no usa la sonda, retírela del horno.

Niveles de cocción recomendados para diferentes tipos de carne

Tipo de alimento	azul (crudo)	poco hecho	medio	medio cocinado	bien cocinado
CARNE BOVINA					
carne, asado	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
carne, solomillo	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
rosbif/filete de lomo	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburguesa de carne	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
CARNE DE TERNERA					
ternera, solomillo	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
ternera, lomo	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
CARNE PORCINA					
asado, cuello	/	/	/	65-70	75-85
cerdo, lomo	/	/	/	60-69	/
pastel de carne	/	/	/	/	80-85
CARNE DE OVEJA					
cordero	/	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNE DE CORDERO					
carnero	/	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNE DE CHIVO					
cabra	/	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNE DE AVES DE CORRAL					
aves de corral, enteras	/	/	/	/	82-90
pollo, pechuga	/	/	/	/	62-65
PESCADOSY MARISCOS					
trucha	/	/	/	62-65	/
atún	/	/	/	55-60	/
salmón	/	/	/	52-55	/

Limpieza y mantenimiento

¡ADVERTENCIA!
Antes de limpiar, desenchufe el aparato de la red eléctrica y espere a 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.

Exterior del aparato: use jabón 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. Cuando utilice tales limpiadores, limpie bien el aparato con un paño húmedo para eliminar todos los residuos del limpiador.

Accesorios y guías: limpiar con espuma de jabón caliente y un paño húmedo. Para la suciedad persistente y la mugre, recomendamos remojarlo antes y usar un cepillo.

Si los resultados de la limpieza no son satisfactorios, repita el proceso de limpieza.

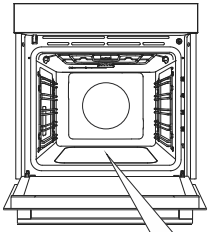
¡INFORMACIÓN!
No utilice nunca limpiadores y accesorios agresivos o abrasivos (esponjas y detergentes abrasivos, quitamanchas y óxido, raspadores para placas vitrocerámicas).

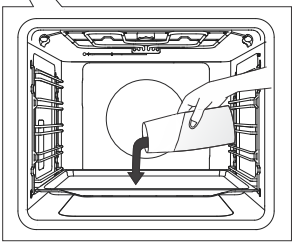
Los accesorios del horno son aptos para lavavajillas.

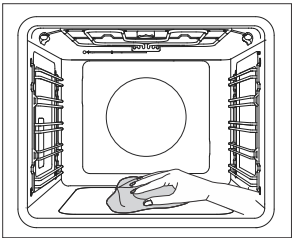
Los residuos de alimentos (grasa, azúcar, proteínas) pueden arder durante el uso del aparato.Por lo tanto, elimine los trozos más grandes de suciedad del interior del horno y los accesorios antes de cada uso.

Emplee la función Steam clean para limpiar el horno

Este programa facilita la eliminación de las manchas en el interior del horno.
La función es más efectiva si se usa regularmente, después de cada uso.
Antes de poner en marcha el programa de limpieza, retire todos los trozos grandes de suciedad a la vista y restos de comida de la cavidad del horno.







1 Inserte la bandeja plana en el primer nivel de la guía y vierta 0,4 litros de agua caliente en ella.

2 Gire el MANDO DEL SISTEMA hasta Steam Clean . Ajuste el MANDO DE TEMPERATURA en 80 °C.

3 Deje que el programa funcione durante media hora.

4 Cuando termine el programa, retire con cuidado la bandeja utilizando guantes de cocina (puede quedar un poco de agua en la bandeja). Limpie las manchas con un paño húmedo y jabón espumoso. Limpie bien el horno con un paño húmedo para eliminar todos los residuos del producto de limpieza.

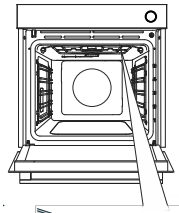
¡INFORMACIÓN!
Si el proceso de limpieza no se realiza bien (en caso de suciedad especialmente rebelde), repítalo.

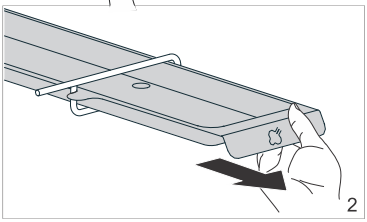
¡ADVERTENCIA!
Utilice el sistema Steam Clean cuando el horno se haya enfriado completamente.

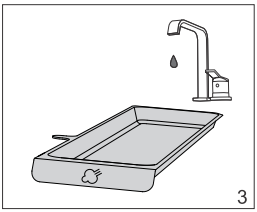
Limpieza de la bandeja evaporadora

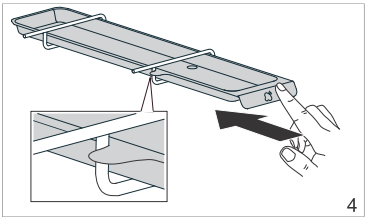
¡ADVERTENCIA!
Después de su uso, la bandeja evaporadora puede estar caliente y puede quedar algo de agua en ella. Para evitar quemaduras, espere a que el horno se enfríe por completo.

Retire la bandeja y límpiela manualmente con jabón líquido para manos o en el lavavajillas. Si hay depósitos de cal en la bandeja, sumérjala en un desincrustador de cal (utilícelo según las instrucciones proporcionadas por el fabricante) o en vinagre de alcohol. Después de limpiarla y antes de cambiar de bandeja, enjuáguela bien.









1 El plato de evaporación se inserta en el lado derecho, debajo de la parte superior de la cavidad del horno que cuelga del calentador del grill.

2 Tome el plato evaporador y extráigalo del horno.

3 Limpie la bandeja evaporadora con agua y detergente.

4 Antes de volver a cocinar con inyección de vapor, vuelva a insertar el plato de evaporación en las guías y empújelo suavemente.

NOTA: Si no se reemplaza la bandeja, el agua goteará sobre la comida cuando se hornee con inyección de vapor.

¡INFORMACIÓN!
Debido a su posición cerca de los calefactores, la bandeja evaporadora podría perder color. Esto no influye en su función o usabilidad.

Limpieza del sistema de vapor

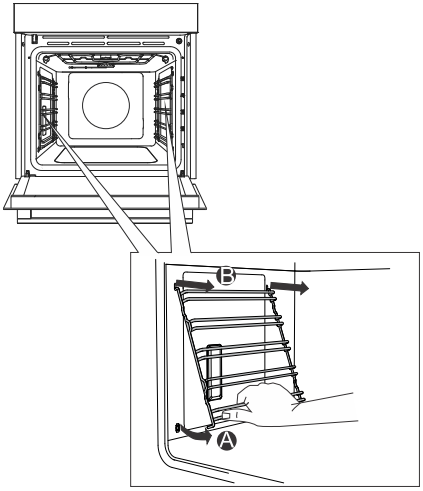
La limpieza depende de la frecuencia con la que utilice la función de inyección de vapor y de la dureza del agua utilizada.

1. Retire el plato de evaporación.
2. Inserte la bandeja multiusos honda en el quinto nivel de la guía (superior) para permitir que el agua gotee.
3. En el menú de funciones adicionales, seleccione descalcificación (**dEcL**). Confirme el ajuste presionando la tecla ▷|□ . **Yes** aparecerá en la pantalla.

   Confirme el ajuste manteniendo pulsada la tecla ▷|□ . El proceso de descalcificación ha comenzado y no se puede finalizar ni cancelar.
4. **Fill** aparecerá en la pantalla. Añada descalcificador en el depósito de agua y confirme con la tecla ▷|□ .
5. Descalcificación en curso.
6. Cuando se complete el proceso, la palabra **Fill** reaparecerá en la pantalla. Vierta agua fresca para aclarar en el depósito de agua y confirme con la tecla ▷|□ .
7. Después del proceso de enjuague, **End** aparecerá en pantalla.
8. Retire la bandeja con agua del horno y seque el horno si es necesario.

¡INFORMACIÓN!
Si no desea limpiar el sistema de vapor en el momento propuesto por el horno, puede finalizar seleccionando OFF. Puede cancelar el programa de descalcificación hasta tres veces. A continuación, el horno desactivará el funcionamiento de la función de vapor.

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

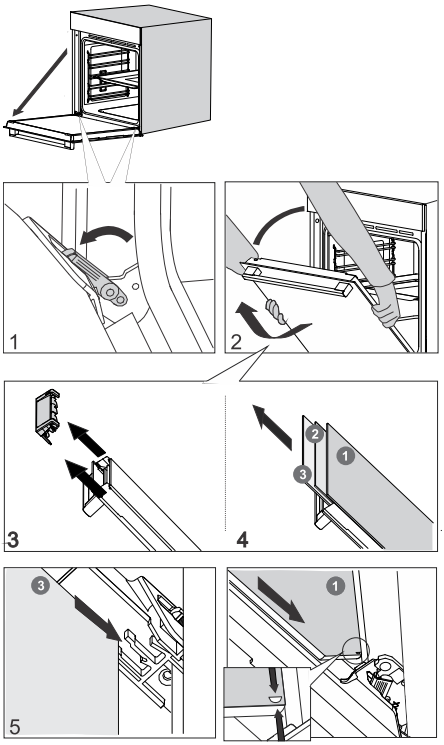


A Sujete las guías por la parte inferior y tire de ellas hacia el interior del horno.

B Quítelas de los orificios en la parte superior.

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

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 90º.Cierre lentamente la puerta en un ángulo de 45º (en relación con la posición de la puerta completamente cerrada); luego, levante la puerta y extráigala.

Los paneles de cristal de la puerta **del horno** puede limpiarse desde el interior, pero primero debe retirarse de la puerta del aparato. Primero, proceda como se describe en el 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)

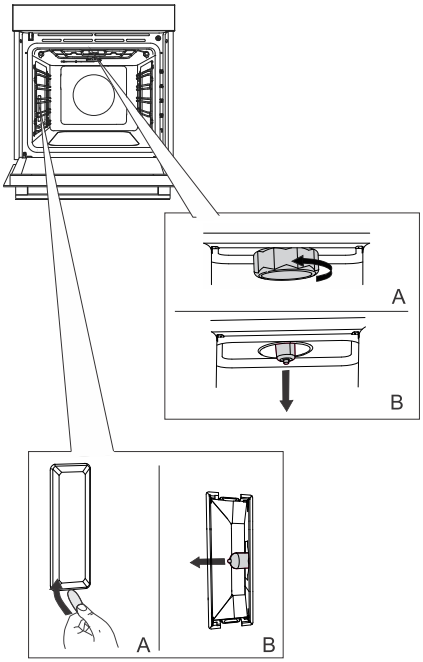
La puerta del horno está equipada con un sistema que amortigua la fuerza de cierre de la puerta, comenzando en el ángulo de 75 grados.Permite abrir y cerrar la puerta de forma sencilla, silenciosa y suave.Un empujón suave (en un ángulo de 15º con respecto a la posición de la puerta cerrada) es suficiente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

Cambio de bombilla

La bombilla es un consumible y, por lo tanto, no está cubierta por la garantía.Antes de reemplazar la bombilla, retire todos los accesorios del horno.

Lámpara halógena: G9, 230 V, 25 W



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.

¡INFORMACIÓN!
Tenga cuidado de no dañar el revestimiento de esmalte.
Use protección para evitar quemarse.

¡ADVERTENCIA!
Reemplace la bombilla únicamente cuando el aparato esté desconectado de la fuente de alimentación.

Tabla de resolución de problemas

Advertencias especiales y aviso de errores

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.

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. **En caso de un código de error de dos dígitos, se visualizará en pantalla 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.

Eliminación

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.

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.

* Caliente previamente el aparato hasta que alcance la temperatura establecida. No utilice el modo de precalentamiento rápido.
** Caliente previamente 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	
panecillos/galletas – estante individual	bandeja para hornear poco profunda		3	140	30-40	
panecillos/galletas – estante individual	bandeja para hornear poco profunda		3	150	30-40	
galletas – dos raíles/niveles	bandeja para hornear poco profunda		2, 4	140	45-55	
galletas – tres estantes/niveles	bandeja para hornear poco profunda		1, 4, 5	135	50-60	
pastelillos – estante individual	bandeja para hornear poco profunda		3	160 *	20-30	
pastelillos – estante individual	bandeja para hornear poco profunda		3	160	30-40	
cupcakes – dos raíles/niveles	bandeja para hornear poco profunda		2, 4	145	40-50	
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		1	150	45-55	
Bizcochuelo para torta	molde metálico redondo de 26 cm de diámetro/rejilla		3	160	45-55	
bizcocho – dos estantes/niveles	2 × moldes de metal redondos de 26 cm de diámetro/rejilla	○ ○	2, 4	160 **	45-55	
Pastel de manzana	2 × moldes de metal redondos de 20 cm de diámetro/rejilla	○ ○	1	170	90-120	
Pastel de manzana	2 × moldes de metal redondos de 20 cm de diámetro/rejilla	○ ○	2	170	80-110	
ASAR						
pan tostado	rejilla		5	230	4-7	

Tabla continuada de la última página

HORNEADO						
pljeskavica (hamburguesa de carne picada)	rejilla + bandeja para hornear plana para el goteo		5	230	20-35 ***	

COCCIÓN CON VAPOR						
Plato	Equipo	ubicación del molde		°C	min	
tarta	molde metálico redondo de 26 cm de diámetro/rejilla					
pan con semillas	bandeja para hornear poco profunda					
bollos	bandeja para hornear poco profunda					
pan	bandeja para hornear poco profunda					

Hisense

life reimagined

855228-a16