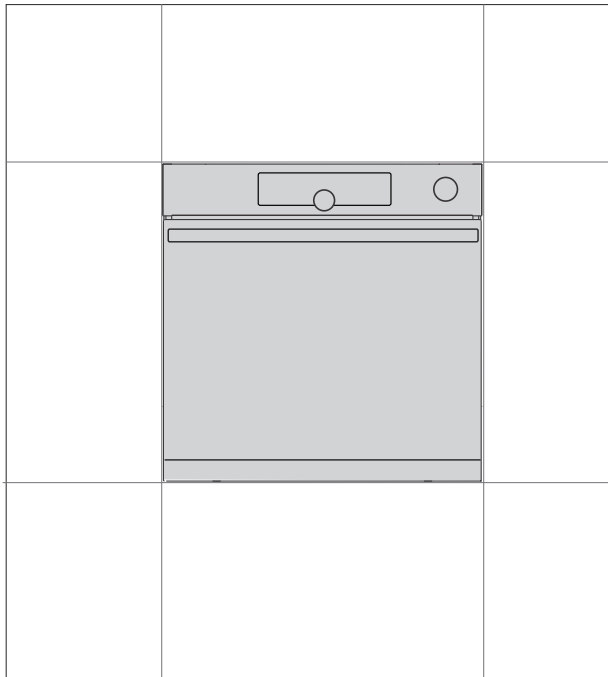
Hisense
life reimagined

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.

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

Advertencias de seguridad **4**

Otras advertencias importantes de seguridad **6**

Horno integrado **8**
Descripción del aparato 8
Accesorios del aparato 9

Uso del aparato **13**
Antes del primer uso del electrodoméstico 13
Encendido por primera vez 13
Llenar el depósito de agua 14
Selección de ajustes 15
Puesta en marcha del horno 30
Fin de la cocción y apagado del horno 31

Consejos generales y consejos para hornear **32**

Mesa de cocina **33**

Cocinar con la sonda de temperatura **37**
Niveles de cocción recomendados para diferentes tipos de carne 39

Limpieza y mantenimiento **40**
Limpieza del horno con función Steam Clean 41
Limpieza de la bandeja evaporadora 42
Limpieza del sistema de vapor 43
Extracción de guías de extracción fijas y de rejilla (extensibles) 44
Retirar y volver a colocar la puerta del horno y los cristales 45
Cambio de bombilla 46

Tabla de resolución de problemas **47**
Advertencias especiales y aviso de errores 47

Eliminación **48**

Advertencias de seguridad

Lea detenidamente este manual y guárdelo para el futuro

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).

Durante su uso, el aparato se calienta.Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calientes dentro del horno.

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 diseñado para uso doméstico únicamente.No lo utilice para otros fines, como por ejemplo para calentar habitaciones, secar mascotas u otros 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.

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.

La puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento.Una tercera capa de vidrio está integrada en la puerta del horno, lo que hace bajar la temperatura en la superficie del vidrio exterior (existe sólo en algunos modelos).

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.

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

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.

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

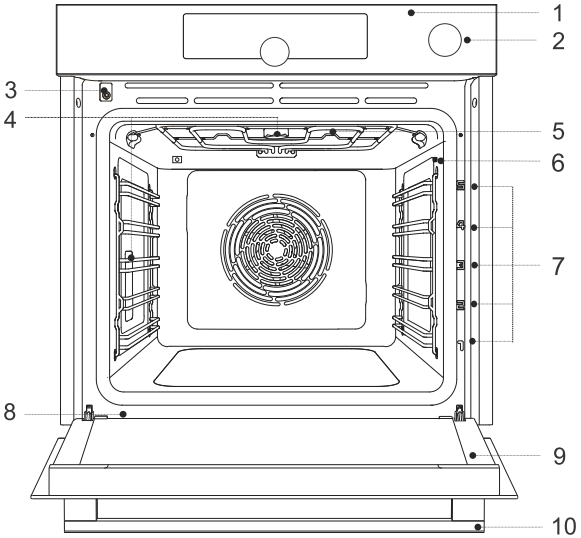
¡ADVERTENCIA!
Antes de conectar el aparato lea detenidamente las instrucciones de uso. Cualquier reparación o reclamo de garantía que resulte de una conexión o uso incorrecto del aparato no estarán cubiertos por la garantía.

Horno integrado

Descripción del aparato

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

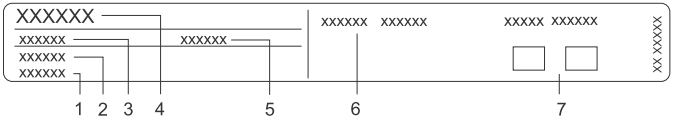
Los accesorios de su electrodoméstico incluye guías de rejilla, una placa de horno y una rejilla.



1 Panel de control
2 Botón del depósito de agua
3 Interruptor de la puerta
4 Iluminación
5 Bandeja evaporadora
6 Toma de la sonda de temperatura
7 Guías — niveles de cocción
8 Placa de características
9 Puerta del horno
10 Manija de la puerta

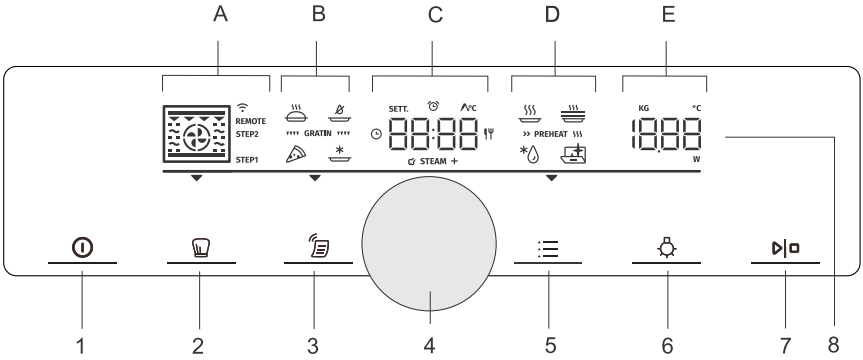
Placa de características: información del producto

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



1 Número de serie
2 Código (identificador)
3 Tipo
4 Marca
5 Modelo
6 Datos técnicos
7 Marcas de conformidad

Panel de control
(depende del modelo)



1. on | off tecla
2. (pro bake) tecla de modo profesional
3. (auto bake) tecla de modo automático
4. botón de selección y confirmación de ajustes
   - gire el botón para elegir una configuración
   - presione el botón para confirmar la configuración
5. (extra bake) tecla para funciones adicionales y ajustes generales del aparato
6. (light) tecla para encender y apagar la iluminación del horno
7. tecla start I stop para iniciar o pausar y confirmar la configuración
8. Pantalla

A. sistemas de horneado, modo por pasos (STEP), conectividad (WIFI, REMOTE)
B. sistemas de horneado especiales, programas automáticos, gratinados
C. reloj, funciones de temporizador, sonda de temperatura, tiempo de horneado
D. programas especiales, precalentamiento
E. temperatura, peso

¡INFORMACIÓN!
Para una mejor respuesta de las teclas, presiónelas con un área grande de la yema del dedo. Cada vez que presione una tecla, se reconocerá mediante una breve señal acústica (si la función está disponible).

Accesorios del aparato

Pilotos luminosos

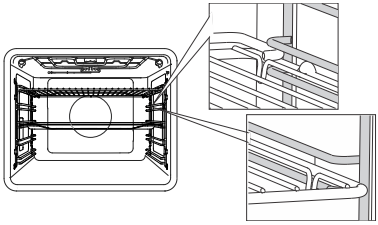
Luz del horno: La luz del horno se enciende cuando abre o cierra la puerta del horno, cuando enciende el horno, al final del proceso de horneado y cuando toca la tecla de la luz del horno en la unidad de control.

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.

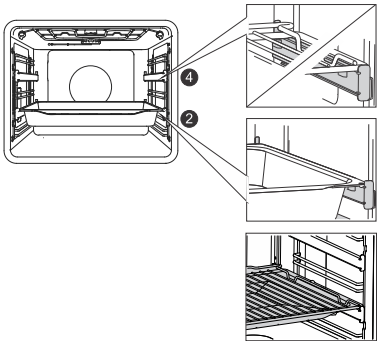
- Empuje siempre el accesorio hasta el fondo del aparato.

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

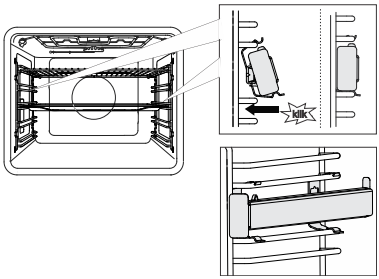


Se pueden instalar guías extraíbles para los niveles 2 y 4.

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)



Las guías extraíbles con clic se pueden colocar en cualquier espacio entre dos niveles de guía de rejilla.
Coloque las guías simétricamente sobre las guías de rejilla en el lado izquierdo y derecho del hogar del horno.Primero, enganche el clip superior de la guía en la rejilla de la guía de rejilla.Luego, presione el clip inferior hasta llegar a la posición correcta hasta que escuche 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)

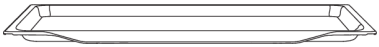
Si la puerta del horno se abre durante el funcionamiento del horno, el interruptor apaga el calentador y el ventilador en el hogar del horno.Cuando la puerta está cerrada, el interruptor vuelve a encender el aparato.

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

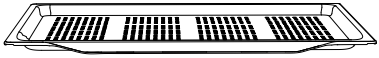
La **REJILLA** se utiliza para tostar/asar a la parrilla o como soporte para una sartén, bandeja de horno o fuente de horno con los alimentos que está horneando.

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

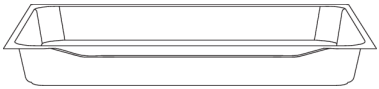


PLACA DE HORNO BAJA se utiliza para pastelería plana y pequeña.También la puedes utilizar como bandeja para recoger el goteo.

¡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.

Uso del aparato

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 sufrir un corte de electricidad prolongado, la pantalla parpaderá mostrando la hora 12:00.

Primero, elija y confirme la siguiente configuración básica.

¡INFORMACIÓN!
Cámbiela girando el **PERILLA**. Para confirmar la configuración deseada, presione la **PERILLA** o presione la tecla ▷|▫ .

1. CONFIGURACIÓN DEL RELOJ
Configure el reloj/la hora del día. Primero, configure y confirme los minutos; luego configure y confirme la hora.

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

2. REGULADOR DE INTENSIDAD DE PANTALLA
La intensidad de luz media es la configuración predeterminada. La inscripción **brht** y el valor actual configurado para la intensidad de la luz de la pantalla aparecerá en la unidad de visualización. Gire la PERILLA para aumentar o disminuir la intensidad de la iluminación.

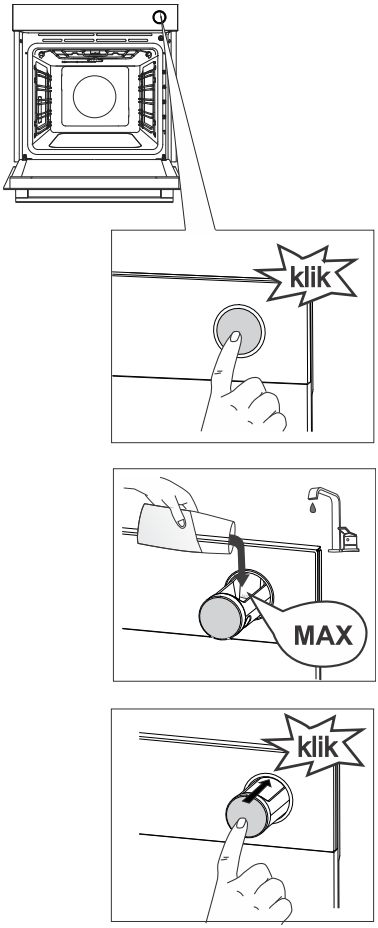
3. VOLUMEN DE SEÑAL ACÚSTICA
El volumen medio es la configuración predeterminada. La inscripción **VoL** y el valor establecido actualmente para el volumen de la señal acústica aparecerán en la unidad de visualización. Gire la PERILLA para aumentar o disminuir el volumen de la tecla.

Después de confirmar la configuración seleccionada, el reloj aparecerá en la unidad de pantalla.

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.

2 Vierta el agua hasta el **MAX** marcado en el depósito de agua.

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

Después de su uso, el agua restante se drena en la bandeja evaporadora en el horno, colocada bajo el techo de la cavidad del horno, conectada al calefactor y al calefactor / a la parrilla (infrarrojos). (Para la limpieza, consulte el capítulo Extracción y limpieza de la bandeja evaporadora).

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

¡ADVERTENCIA!
Si no aprecia el indicador MAX en el depósito de agua y agrega demasiada agua, el exceso de agua puede fluir a través de una ranura entre la tapa del depósito de agua y el depósito de agua y gotear al fondo de la cavidad del horno.

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.

Selección de ajustes

La interfaz permite elegir varios modos de funcionamiento:

- Modo profesional (pro bake)
- Modo automático (auto bake)
- Funciones adicionales (extra bake)
- Programa de pasos (STEP) en el modo profesional (pro bake)
- Programas automáticos en modo automático (auto bake)

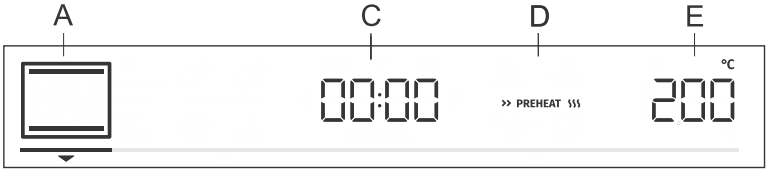
¡INFORMACIÓN!

- Gire la **PERILLA** para desplazarse por las configuraciones.
- Confirme cada configuración presionando la **PERILLA** o la tecla ▷|□ .
- Una línea y una flecha indican la ubicación del parámetro que busca configurar.
- Pulse y mantenga pulsada la tecla ▷|□ para iniciar el programa.

Modo profesional (pro bake)

Esta función permite configurar los parámetros de horneado (sistema de horneado, temperatura, precalentamiento y tiempo de horneado) libremente, a discreción del usuario.

Presione la tecla y configure lo siguiente:



Un sistema de horneado
C duración del programa
D precalentamiento
E temperatura

Además, se puede configurar lo siguiente:
- funciones de temporizador (consulte el capítulo Funciones del temporizador)
- modo de horneado por pasos (STEP) (consulte el capítulo Programa por pasos)
- gratinado (GRATIN) (ver capítulo Inicio del proceso de cocción)
- Inyección de vapor (STEAM+) (ver capítulo Inicio del proceso de cocción)

Precalentamiento

Utilice la función de precalentamiento si desea calentar el horno a la temperatura deseada lo más rápido posible.
Para activar el precalentamiento, gire la PERILLA hasta la función PREHEAT (ver imagen, etiqueta D). Confirme la selección. Luego, gire la PERILLA para seleccionar la señal completamente iluminada y confírmela. La función ahora está activada.
Cuando se alcanza la temperatura seleccionada, el proceso de precalentamiento se detiene y se emite una señal acústica. Abra la puerta e introduzca la comida. El programa continuará horneando automáticamente con los ajustes seleccionados.

¡INFORMACIÓN!
Cuando se configura la función de precalentamiento, no se puede utilizar la función de inicio retardado.

SELECCIÓN DEL SISTEMA DE HORNEADO

¡INFORMACIÓN!

Las funciones y los accesorios del aparato dependen del modelo.

Símbolo	Uso
	(CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR) Utilice este sistema para horneado convencional sobre una sola rejilla, hacer soufflés y hornear a bajas temperaturas (cocción lenta).
	GRAN PARRILLA Y CALENTADOR INFERIOR Para un horneado más rápido en una sola rejilla y un dorado crujiente de la parte superior de su masa.
	HORNEADO TURBO 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.
	GRILL DE SUPERFICIE AMPLIA Utilice este sistema para asar grandes cantidades de alimentos planos como tostadas, sándwiches abiertos, salchichas a la parrilla, bistecs, pescado, brochetas, etc., así como para gratinar y dorar la corteza. Los calentadores montados en la parte superior de la cavidad del horno calientan uniformemente toda la superficie. Temperatura máxima permitida: 240 ° C
	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.
	AIRE CALIENTE El aire caliente permite un mejor flujo de aire caliente alrededor de la comida. De esta forma, seca la superficie y crea una costra más gruesa. Utilice este sistema para cocinar carne, pasteles y verduras, y para secar alimentos en una sola rejilla o en varias rejillas simultáneamente.
STEAM +	**CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR CON VENTILADOR** [1)] Utilice este sistema para hornear uniformemente en una sola rejilla y para hacer soufflés. La inyección de vapor da como resultado un mejor dorado y una superficie más crujiente.
STEAM +	**PARRILLA GRANDE CON VENTILADOR** [1)] Para hornear aves y grandes cortes de carne a la parrilla. La adición de vapor dará como resultado un dorado más intenso y una costra más crujiente.
STEAM +	**FREIR POR AIRE** [1)] Este método de cocción da como resultado una costra crujiente sin grasa añadida. Se trata de una versión saludable para freir comida rápida, con menos calorías en los alimentos cocinados. Adecuado para cortes más pequeños de carne, pescado, verduras y productos congelados listos para freír (papas fritas, nuggets de pollo). La adición de vapor dará como resultado un dorado más intenso y una costra más crujiente.

Tabla continuada de la última página

Símbolo	Uso
	ASADO CON AIRE CALIENTE 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. Para una cocción más rápida de carnes y verduras.
	HORNEADO SUAVE Para una cocción lenta y suave controlada de alimentos delicados (cortes de carne blandos) y pastelería con base crujiente.
	PARRILLA CON CALENTADOR INFERIOR Y VENTILADOR Para una cocción óptima de masas con levadura, todo tipo de panes y para conservación.

1) *Los sistemas también permiten la inyección de vapor durante la cocción (consulte el capítulo Inicio del proceso de cocción).*

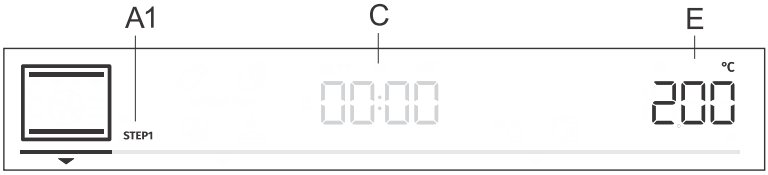
¡INFORMACIÓN!
En estos sistemas, es posible utilizar la función de gratinado (ver capítulo Inicio del proceso de cocción).

Presione la tecla ▷|□ para iniciar el proceso de cocción. Los ajustes seleccionados aparecerán en la unidad de visualización.

Programa por pasos

Este modo permite hornear en dos pasos o etapas (dos pasos de horneado consecutivos se combinan en un solo proceso de cocción).

La función se puede configurar en el modo **pro bake**. Presione y mantenga presionada la tecla . STEP1 (primer paso de cocción) aparecerá en la unidad de visualización. Puede configurar el proceso de cocción como una combinación de dos pasos (STEP1 y STEP2).



A1 primer paso de cocción STEP1, (STEP2)
C duración del programa/fin del programa (consulte el capítulo Funciones del temporizador)
E temperatura

Gire la PERILLA y seleccione la configuración deseada en el STEP1. Configure el sistema de horneado y la temperatura. También puede elegir la duración del precalentamiento y la cocción. Confirme su elección presionando la PERILLA o la tecla ▷|□ .

Si lo desea, ahora puede proceder a configurar el STEP2. Primero, presione y seleccione la configuración deseada en el STEP2. También puede configurar el inicio diferido, pero no puede configurar el precalentamiento.

Si no desea establecer el segundo paso, mantenga presionado .

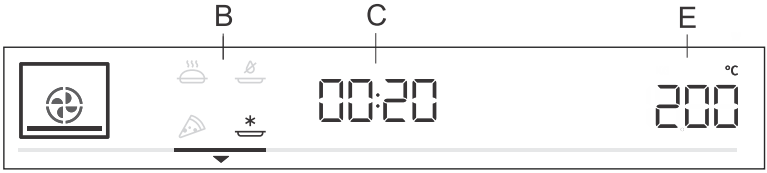
Mantenga presionada la tecla ▷|□ para iniciar el proceso de cocción. El horno comienza a funcionar primero con las configuraciones seleccionadas para el STEP1. Cuando finaliza el STEP1, se activa el STEP2.

MODO AUTOMÁTICO (auto bake)

En este modo, puede elegir entre sistemas de horneado especiales o programas automáticos (programas preestablecidos para tipos particulares de alimentos).

Sistemas de horneado especiales

Presione la tecla y configure lo siguiente:



B Sistemas de horneado especiales
C Duración del programa (consulte el capítulo Funciones del temporizador)
E temperatura

Gire la PERILLA y elija su configuración. Se mostrarán los valores predeterminados: puede cambiar la temperatura y la duración del programa.

Símbolo	Uso
	HORNEADO DE ALIMENTOS CONGELADOS [1] Este método permite hornear alimentos congelados en un período de tiempo más corto sin precalentamiento. Óptimo para productos precocinados congelados (productos de panadería, croissants, lasaña, patatas fritas, nuggets de pollo), carnes y verduras.
	SISTEMA DE PIZZA [1] 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.
	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
	FRITURA POR AIRE [1] Este método de cocción da como resultado una corteza crujiente sin grasa añadida. Esta es una versión saludable para freír comida rápida, con menos calorías en la comida cocida. Adecuado para cortes más pequeños de carne, pescado, verduras y productos congelados listos para freír (patatas fritas, nuggets de pollo).

[1] *En estos sistemas, es posible utilizar la función de gratinado (ver capítulo Inicio del proceso de cocción).*

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

Precalentamiento
Los procedimientos de cocción de algunos platos en el modo de horneado automático también incluyen la función de precalentamiento. El letrero estará completamente iluminado. Cuando se alcanza la temperatura seleccionada, el proceso de precalentamiento se detiene y se emite una señal acústica. Abra la puerta e introduzca la comida. El programa continuará horneando automáticamente con los ajustes seleccionados.

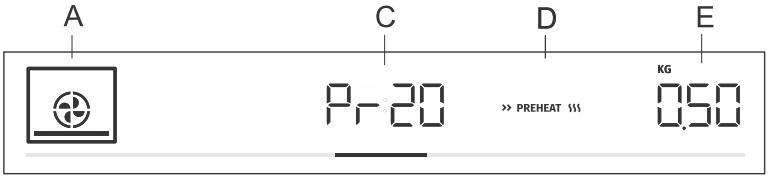
¡INFORMACIÓN!
Cuando se configura la función de precalentamiento, no se puede utilizar la función de inicio retardado.

Programas automáticos

En el modo automático (auto bake), puede elegir entre numerosos programas automáticos (el aparato recomendará el método de cocción óptimo, la temperatura y la duración de la cocción según el tipo de alimento especificado).

Mantenga presionada la tecla para mostrar los programas automáticos en la unidad de visualización (ver tabla). El sistema de horneado sugerido, la temperatura y la duración también se pueden cambiar a su discreción. Siempre que sea posible, también puede configurar el peso de la comida.

Confirme cada configuración presionando la **PERILLA**. Mantenga presionada la tecla para iniciar el proceso de cocción. Los valores predeterminados aparecerán en la unidad de visualización.



Un sistema de horneado
C indicación automática del programa/duración del programa
D precalentamiento
E cantidad elegida

Indicación	Nombre del programa	Equipo	Nivel	Precalentamiento	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
Pr04	**pastelería con levadura**	bandeja para hornear poco profunda	2	sí	no
Pr05	**hojaldre**	bandeja para hornear poco profunda	2	sí	no

Tabla continuada de la última página

Indicación	Nombre del programa	Equipo	Nivel	Precalentamiento	Girar
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	**suflé 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 de cerdo**	fuente pequeña para hornear sobre rejilla	2	no	no
Pr12	**Carne asada**	fuente 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**	fuente 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
Pr20	**Suflé de verdura**	bandeja para hornear/plato sobre rejilla de alambre	2	no	no

Tabla continuada de la última página

Indicación	Nombre del programa	Equipo	Nivel	Precalentamiento	Girar
Pr21	**lasagna**	bandeja para hornear/plato sobre rejilla de alambre	2	no	no
Pr22	**pizza**	bandeja para hornear poco profunda	1	sí	no

¡INFORMACIÓN!
La función de gratinado se puede utilizar con algunos programas automáticos (ver capítulo Inicio del proceso de cocción).

FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR

Gire el **PERILLA** para seleccionar las funciones del temporizador.

Cocción cronometrada

En este modo, puede especificar la duración del funcionamiento del horno (tiempo de cocción).

El símbolo de duración de la cocción aparecerá en la unidad de visualización. Gire la PERILLA para programar el tiempo de cocción deseado. Presione la tecla para confirmar el modo.

Presione la tecla para iniciar el funcionamiento del horno.

Ajuste de la puesta en marcha diferida del horno

¡INFORMACIÓN!
El inicio retardado no es posible cuando la función de precalentamiento está activada.

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 (mediodía)
Duración del horneado: 2 horas
Fin de la cocción: a las 18:00 (6 p. m.)

El símbolo de duración de la cocción aparecerá en la unidad de visualización (en nuestro caso, esto es 2:00). Confirme la configuración presionando la PERILLA. Gire la PERILLA para programar la hora a la que desea que su comida esté lista (en nuestro caso, son las 18:00 o las 6:00 p. m.). La hora de finalización de la cocción deseada aparecerá en la unidad de visualización (18:00). Confirme la configuración presionando la PERILLA.

Presione la tecla para iniciar el funcionamiento del horno.

Mientras espera ser activado, el horno cambia a un modo de espera parcial (la unidad de visualización se apaga). El horno se encenderá automáticamente con las configuraciones seleccionadas (en nuestro caso a las 16:00 o 4:00 p. m.). El horno se apagará a la hora programada (en nuestro caso, son las 18:00 o las 6:00 p. m.).

¡INFORMACIÓN!
Se alternarán en la unidad de visualización la hora de finalización de la cocción y el reloj.

Una vez transcurrido el tiempo establecido, el horno dejará de funcionar automáticamente. Símbolo **End** y **00.00** alternará en la unidad de visualización. Se emitirá una señal acústica, que se puede apagar tocando cualquier tecla. Después de un minuto, la señal acústica se apagará automáticamente.

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

Los alimentos perecederos no deben guardarse en el horno durante mucho tiempo. Antes de utilizar este modo, compruebe si el reloj del aparato está ajustado correctamente.

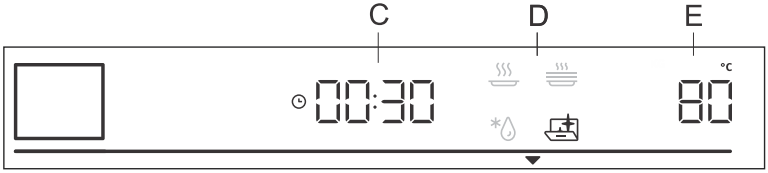
Configuración del recordatorio del minutero
Se puede utilizar el minutero de manera independiente durante el funcionamiento del horno. El tiempo máximo de configuración es 24 horas. El transcurso del último minuto se visualiza en segundos.
Gire la PERILLA para seleccionar el símbolo y confirme su configuración. Gire la perilla y configure la duración del minutero. Confirme la configuración presionando la PERILLA.

¡INFORMACIÓN!
La función de selección del temporizador se puede restablecer a 00:00 presionando la PERILLA en forma prolongada.

¡INFORMACIÓN!
Los valores de la función de temporizador utilizados más recientemente se almacenarán y se ofrecerán como valores predeterminados la próxima vez que utilice el temporizador. Estos ajustes también pueden desactivarse (consulte el capítulo Selección de funciones adicionales, Función adaptativa).

ELECCIÓN DE FUNCIONES ADICIONALES (extra bake)

Presione la tecla para ver funciones adicionales con sus respectivos valores preestablecidos en la unidad de visualización.



C duración de cocción
D Programa
E temperatura preestablecida

Gire la PERILLA y seleccione el programa. Se mostrarán los valores preestablecidos: algunos programas permiten configurar la temperatura y el tiempo de cocción.

¡INFORMACIÓN!
Gire la **PERILLA**para desplazarse por los programas. Confirme cada configuración presionando la **PERILLA** o la tecla .

1. Steam Clean
Este programa permite eliminar fácilmente las manchas del horno (consulte el capítulo Limpieza y mantenimiento).

2. Descongelación
Utilice esta función para descongelar lentamente alimentos congelados (tortas, pasteles, pan, panecillos y fruta ultracongelada). Los valores predeterminados del programa se pueden cambiar (temperatura, duración de la cocción).
En la mitad de la descongelación de vuelta a los alimentos, agítelos y sepárelos si están pegados entre sí.

3. Recalentamiento
Se utiliza para mantener calientes los alimentos que ya se han cocinado. Puede configurar la temperatura y la hora de inicio y finalización del recalentamiento.

4. Placa de calentamiento
Use esta función para recalentar vajilla (platos, tazas) y luego servir en ella la comida para mantenerla caliente más tiempo. Puede configurar la temperatura y la hora de inicio y finalización del recalentamiento.

ELECCIÓN DE LOS AJUSTES GENERALES

Presione y mantenga presionada la tecla ☰ . **SEtt** aparecerá en la unidad de visualización durante unos segundos. Luego, aparecerá el menú de configuración general.

¡INFORMACIÓN!
Gire la **PERILLA** para desplazarse por las configuraciones. Confirme cada configuración presionando la **PERILLA** o la tecla ▷|□ .

1. Visualización del reloj:
Gire la PERILLA para configurar el reloj. **CLoc** aparecerá en la unidad de visualización. Después de confirmar, puede elegir entre la visualización del reloj de 12 y 24 horas. Confirme, luego configure el reloj/hora del día. Primero, configure los minutos. Confirme, luego configure las horas y confirme nuevamente.

2. Volumen de señal acústica
Elija entre tres niveles de volumen de pitidos. Gire la PERILLA para elegir **VoL**. Confirme la configuración y configure el volumen. Hay cuatro niveles de volumen disponibles (cero barras: OFF, una, dos o tres barras).

3. Iluminación de pantalla
Elija entre tres niveles de intensidad de luz de la pantalla. Gire la PERILLA para seleccionar el modo **brht**. Confirme su selección y elija una intensidad más baja o más alta. Hay tres niveles de iluminación disponibles (una, dos o tres barras).

4. Precalentamiento automático
Esta función permite la adición automática de precalentamiento rápido a los sistemas de horneado que lo permitan.
Gire la PERILLA para seleccionar el modo **Auto**. Elegir On o OFF.

5. Sabbath
La función Sabbath permite mantener la comida caliente en el horno sin tener que encender o apagar el horno.
ire la PERILLA para seleccionar el modo **SAbb**. Gire la PERILLA para cambiar On o OFF.
La función viene desactivada de fábrica, pero también se puede activar. La duración de la activación de esta función se puede configurar de 24 a 72 horas. Confirme la selección. Pulse y mantenga pulsada la tecla ▷|□ para empezar la cuenta regresiva.
Se encenderá una luz en el horno. Todos los sonidos y el funcionamiento se desactivarán, excepto la tecla ⏻ .

¡INFORMACIÓN!
En caso de un corte de energía, el modo Sabbath se desactivará y el horno regresará al estado inicial.

6. Unidad de visualización - modo nocturno
Esta función atenuará automáticamente la unidad de visualización (cambiará de nivel de iluminación de la pantalla de alto a bajo) durante la noche (8:00 p. m. a 6:00 a. m.). Elija el modo **nGht**. Gire la PERILLA para cambiar On o OFF.

7. Espera
Esta función activa o desactiva la visualización del reloj. Seleccione el modo **hidE**. Gire la PERILLA para encender o apagar.

8. Función adaptativa
La función permite ajustar la temperatura de cocción programada y el tiempo de cocción. Esta función está activada de fábrica, pero también se puede desactivar.
Cuando la función está activada, se muestra el tiempo de cocción más reciente. Se tienen en cuenta las configuraciones para la sesión de cocción más reciente que dura al menos 1 minuto.
AdPt aparecerá en la unidad de visualización. Para desactivar la función, gire la PERILLA a la posición OFF. Siga el mismo procedimiento para activar la función. Seleccione "On" en la unidad de visualización.

9. WIFI (depende del modelo)
Esta función activa o desactiva la conectividad WiFi del aparato. Seleccione el modo **Conn**. Gire la PERILLA para encender o apagar.

10. Configuraciones de fábrica
Esta función permite restablecer el aparato a la configuración de fábrica. **FAct** aparecerá en la unidad de visualización. Gire la PERILLA para seleccionar el modo rES para las configuraciones de fábrica. Luego, confirme manteniendo presionada la tecla ▷|□ .

11. Dureza del agua
Gire la PERILLA para elegir entre los cinco niveles de dureza del agua. La configuración predeterminada es el nivel 5.

Whr 1 es el nivel más bajo de dureza del agua.
Whr 5 es el nivel más alto de dureza del agua.

1. Descalcificación
Puede activar la función de descalcificación usted mismo, o puede ser sugerida por el horno después de un cierto número de ciclos de uso de la función de vapor (**dEcL** aparecerá en la unidad de visulaización). Para activar la función, gire la PERILLA para seleccionar YES; para desactivarlo, seleccione OFF.

¡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.

Puesta en marcha del horno

Inicie el proceso de cocción manteniendo presionada la tecla . Hasta que se alcance la temperatura configurada por primera vez, la temperatura actual y la temperatura configurada se alternarán en la unidad de visualización. El símbolo de temperatura parpadea al principio. Cuando se alcanza la temperatura deseada, se apaga.

¡INFORMACIÓN!
Si ninguna función del minutero está activada, en la pantalla aparece la duración del horneado. Se emite una breve señal acústica cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada.

GRATIN

Extra gratin
Solo puede activar esta función 10 minutos después del inicio del proceso de cocción (el símbolo **GRATIN** aparecerá en pantalla). Seleccione la función girando la PERILLA y confírmela presionando sobre ella. El tiempo de cocción de 10 minutos (10:00) aparecerá en la unidad de visualización. Gire la PERILLA para configurar el tiempo de gratinado.
La función también puede desactivarse girando la PERILLA. Seleccionar y confirmar para desactivar.

La función se utiliza en la última etapa de horneado o después del proceso de horneado cuando agrega salsa (aliño húmedo) o aliño seco sobre los alimentos, o cuando desea dorar un poco más la superficie. Se formará una costra de color marrón dorado en el plato durante el proceso de gratinado, lo que evita que los alimentos se sequen, a la vez que les confiere una apariencia más agradable y un mejor sabor.

STEAM +

Inyección de vapor

¡INFORMACIÓN!
Esta función se puede utilizar si selecciona un sistema con inyección de vapor.

Símbolo STEAM + aparecerá en unidad de visualización. Gire la PERILLA para seleccionar, luego confirme.

La función también se puede desactivar presionando en forma prolongada (manteniéndola presionada) la PERILLA.
Cuando confirme la función, **Fill** aparecerá en unidad de visualización. Llene el depósito de agua (consulte el capítulo Llenado del depósito de agua), luego presione la PERILLA para confirmar.

El vapor contribuye a una mejor corteza y mejora el resultado crujiente.

Cuando el proceso de cocción está completo, **EmP** aparecerá en unidad de visualización. Retire los alimentos del horno e introduzca la bandeja honda multiuso en la guía de la 5ª rejilla.
Pulse la PERILLA para iniciar el proceso de vaciado del depósito de agua. Cuando el proceso haya finalizado, retire la bandeja de horneado con agua del horno y seque el horno.

Fin de la cocción y apagado del horno

Presione la tecla ▷|□ para pausar el funcionamiento. **End** aparece en la unidad de visualización y se emite una señal acústica.

¡INFORMACIÓN!

Una vez finalizada la operación, también se detienen y eliminan todas configuraciones del temporizador, excepto el minutero. 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.

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:** Solo precaliente el horno si así lo requiere la receta de las tablas de estas instrucciones de uso.Si está precalentando el horno, no inserte la comida en el horno hasta que no haya alcanzado la temperatura deseada.La temperatura tiene un efecto muy importante en el resultado final.Se recomienda el precalentamiento para cortes delicados de carne (solomillo) y para masas con levadura y esponjosas que requieren un tiempo de horneado más corto.Calentar un horno vacío consume mucha energía.Por lo tanto, si es posible, recomendamos cocinar varios platos seguidos o hacer varios platos simultáneamente.
  Los platos que requieren un horno completamente precalentado se indican con un asterisco en la tabla * , mientras que los platos para los que será suficiente un precalentamiento de 5 minutos se indican con dos asteriscos ** . En este caso, no utilice el modo de precalentamiento rápido.
- **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

Plato			°C	min
PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA				
Pastelería/tortas en moldes				
Bizcochuelo para torta	3		160	30-40
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		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	2		200 *	15-20
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		160-170 *	15-20
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

Tabla continuada de la última página

Plato			°C	min
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	1		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		240	4-6
sandwiches abiertos	5		240	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	10-20
pizza congelada, 2 niveles	2, 4		200-220	10-20
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
hamburguesas, grosor 3 cm	4		220-230	25-35
ternera asada, 1,5 kg	2		160-170	120-150
carne de cerdo				

Tabla continuada de la última página

Plato			°C	min
asado de cerdo, rabadilla, 1,5 kg	3		170-180	100-130
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, alas	3		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
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
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

Tabla continuada de la última página

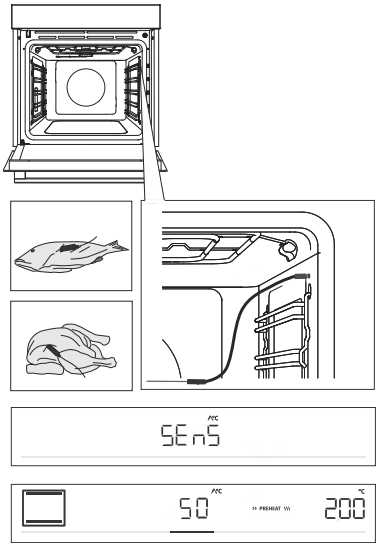
Plato			°C	min
Patatas fritas, 2 niveles	2, 4		190-210	30-40
Medallones de pollo	4		210-220 *	12-17
Palitos de pescado	2		210-220	15-20
lasagna, 400 g	2		200-210	30-40
verduras cortadas en cubitos	2		190-200	20-30
cruasanes	3		170-180	18-23
PUDINES, SOUFFLÉS Y PLATOS AL HORNO AU GRATIN				
moussaka de 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		240 **	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 Elija el sistema deseado y la temperatura de cocción (en el rango de temperatura de hasta 230 ° C). El símbolo de funcionamiento de la sonda y la temperatura preestablecida aparecerán en la pantalla. Para cambiar la temperatura, gire la PERILLA. Seleccione la temperatura central final deseada del alimento (en el rango de temperatura entre 30 y 99 ° C).

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

4 Confirme 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	/	60-45	66-71	72-76	77-80
CARNE DE CHIVO					
cabra	/	60-45	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 espuma de jabón caliente y un paño suave para eliminar las impurezas, luego limpie las superficies

secas.

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.

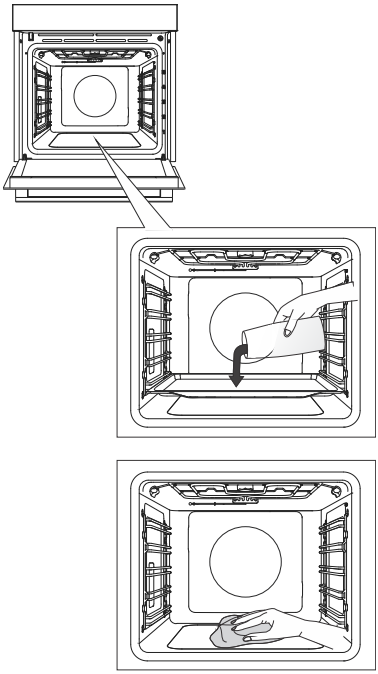
¡INFORMACIÓN!
No utilice nunca limpiadores y accesorios agresivos o abrasivos (esponjas y detergentes abrasivos, quitamanchas y óxido, raspadores para placas vitrocerámicas).

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.

Limpieza del horno con función Steam Clean

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 Presione la tecla ☰ para ver funciones adicionales en la unidad de visualización. Gire la PERILLA al símbolo . Los valores predeterminados aparecerán en la unidad de visualización.

3 El programa funcionará durante 30 minutos. Cuando el programa esté completo, **End**aparecerá en pantalla.

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.

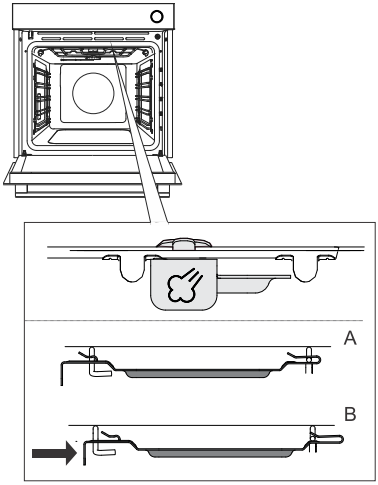
¡INFORMACIÓN!
Si el proceso de limpieza no se realiza bien (en caso de suciedad especialmente rebelde), repítalo.

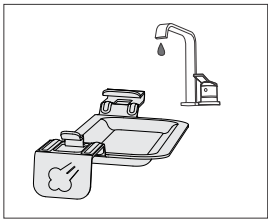
¡ADVERTENCIA!
Utilice el sistema Steam Clean cuando el horno se haya enfriado completamente.

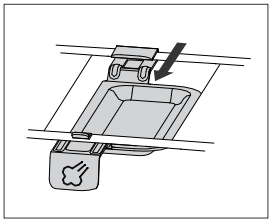
Limpieza de la bandeja evaporadora

¡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 La bandeja evaporadora se coloca en el lado derecho entre los calefactores superiores.

2 Empuje la palanca de la bandeja evaporadora ligeramente hacia atrás (unos 2 cm) para desenganchar la bandeja.

3 Limpie la bandeja evaporadora con agua y detergente.

4 Antes de volver a utilizar el horno, vuelva a colocar la bandeja evaporadora. Conecte la bandeja a las partes dobladas o cables del calefactor y tire hacia usted hasta que encaje en su lugar (notará que cuesta un poco más).

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.

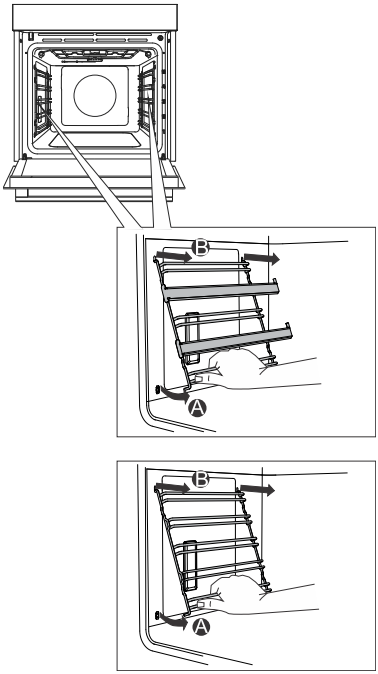
Configuración del nivel de dureza - número de barras de colores en la tira:

- 4 rayas verdes Hrd 1
- 1 raya roja Hrd 2
- 2 rayas rojas Hrd 3
- 3 rayas rojas Hrd 4
- 4 rayas rojas Hrd 5

1. En el menú de funciones adicionales, seleccione descalcificación (**dEcL**). Confirme la selección con la opción ▷|▫ . **Yes** aparecerá en pantalla. Cuando se confirma la selección, se inicia el proceso de descalcificación y no se puede finalizar ni cancelar.
2. **Fill**aparecerá en pantalla. Agregue desincrustador de cal en el depósito de agua.
3. Descalcificación en curso.
4. Cuando acaba el proceso, la señal **Fill** volverá a aparecer en pantalla. Vierta agua fresca para enjuagar en el depósito de agua.
5. Inserte la bandeja multiusos honda en el quinto nivel de la guía (superior) para permitir que el agua gotee.
6. Después del proceso de enjuague, **End** aparecerá en pantalla.
7. 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)

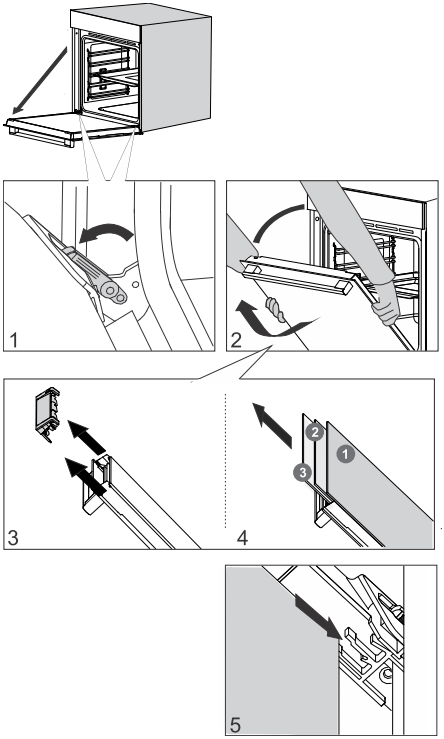


A Sujete las guías por la parte inferior y tire de ellas hacia el interior del horno.

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

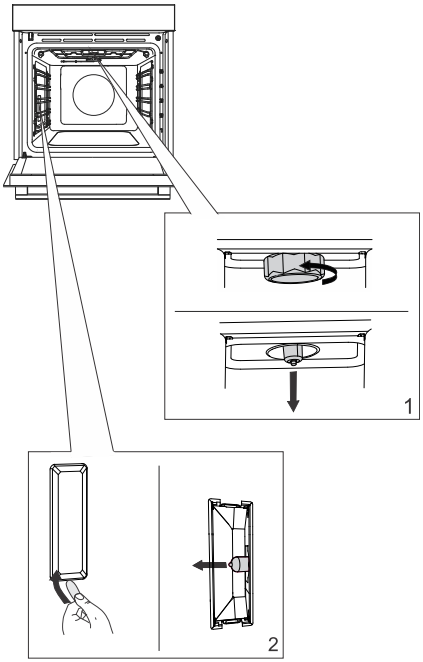
La puerta del horno está equipada con un sistema que amortigua la fuerza de cierre de la puerta, comenzando en el ángulo de 75 grados.Permite abrir y cerrar la puerta de forma sencilla, silenciosa y suave.Un empujón suave (en un ángulo de 15º con respecto a la posición de la puerta cerrada) es suficiente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

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.

gorenje

855163-a1

CE