

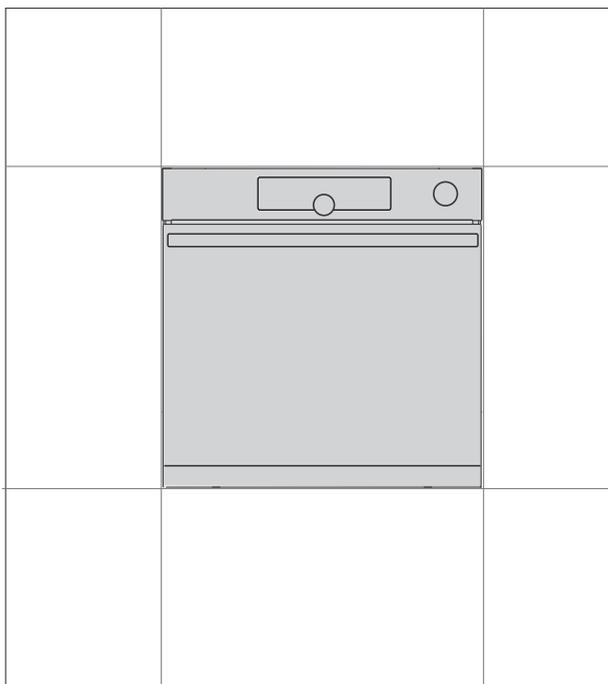
**Hisense**

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

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Advertencias de seguridad</b> .....                                   | <b>4</b>  |
| Uso seguro y correcto del horno durante la limpieza pirolítica .....     | 6         |
| <b>Otras advertencias importantes de seguridad</b> .....                 | <b>6</b>  |
| <b>Descripción del aparato</b> .....                                     | <b>9</b>  |
| Placa de características: información del producto .....                 | 9         |
| Panel de control .....   | 10        |
| <b>Accesorios del aparato</b> .....                                      | <b>11</b> |
| Pilotos luminosos .....  | 11        |
| Guías .....  | 11        |
| Interruptor de la puerta del horno .....                                 | 12        |
| Ventilador de enfriamiento .....   | 12        |
| Equipo y accesorios del horno .....                                      | 12        |
| <b>Antes del primer uso del electrodoméstico</b> .....                   | <b>14</b> |
| <b>Encendido por primera vez</b> .....                                   | <b>14</b> |
| Prueba de la dureza del agua .....                                       | 14        |
| <b>Selección de ajustes</b> .....  | <b>16</b> |
| Modo profesional (pro bake) .....  | 16        |
| MODO AUTOMÁTICO (auto bake) .....  | 24        |
| ELECCIÓN DE FUNCIONES ADICIONALES (extra bake) .....                     | 28        |
| Bloqueo para niños .....   | 29        |
| <b>Puesta en marcha del horno</b> .....                                  | <b>30</b> |
| <b>Fin de la cocción y apagado del horno</b> .....                       | <b>31</b> |
| <b>Elección de la configuración general</b> .....                        | <b>32</b> |
| <b>Consejos generales y consejos para hornear</b> .....                  | <b>35</b> |
| <b>Mesa de cocina</b> .....  | <b>36</b> |
| <b>Cocinar con la sonda de temperatura</b> .....                         | <b>40</b> |
| Niveles de cocción recomendados para diferentes tipos de carne .....     | 42        |
| <b>Limpieza y mantenimiento</b> .....                                    | <b>43</b> |
| Limpieza automática del horno - pirólisis .....                          | 44        |
| Emplee la función Steam clean para limpiar el horno .....                | 46        |
| Limpieza de la bandeja evaporadora .....                                 | 47        |
| Limpieza del sistema de vapor .....                                      | 48        |
| Extracción de guías de extracción fijas y de rejilla (extensibles) ..... | 49        |
| Retirar y volver a colocar la puerta del horno y los cristales .....     | 50        |
| Cambio de bombilla .....   | 51        |
| <b>Tabla de resolución de problemas</b> .....                            | <b>52</b> |
| Advertencias especiales y aviso de errores .....                         | 52        |
| <b>Eliminación</b> .....   | <b>53</b> |

## 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.

## **Uso seguro y correcto del horno durante la limpieza pirolítica**

Antes de activar el proceso de limpieza automática, retire todo el equipo del horno: la rejilla, el kit para asar, todas las bandejas, la sonda para carne, las guías de alambre y telescópicas, y cualquier otro utensilio de cocina que no forme parte del equipo del horno

Antes de comenzar el proceso de limpieza, elimine cualquier residuo de líquido derramado y todas las piezas móviles de la cavidad del horno.

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

## **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.

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. Para brindar mayor seguridad al usuario, la 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 activar la limpieza automática, lea atentamente y observe todas las instrucciones del capítulo Limpieza y mantenimiento, que describe el uso correcto y seguro de esta función

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

La limpieza pirolítica alcanza temperaturas muy altas que pueden provocar la emisión de humo y vapores de los residuos de los alimentos. Le recomendamos que asegure una buena ventilación de la cocina durante el proceso de limpieza pirolítica. Los animales pequeños o las mascotas son muy sensibles a los vapores que se emiten durante la limpieza pirolítica de los hornos. Recomendamos sacarlos de la cocina durante la limpieza pirolítica y ventilar bien la cocina después del proceso de limpieza.

No abra la puerta del horno durante la limpieza.

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

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

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

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



Atención: superficie caliente durante la limpieza pirolítica

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.**

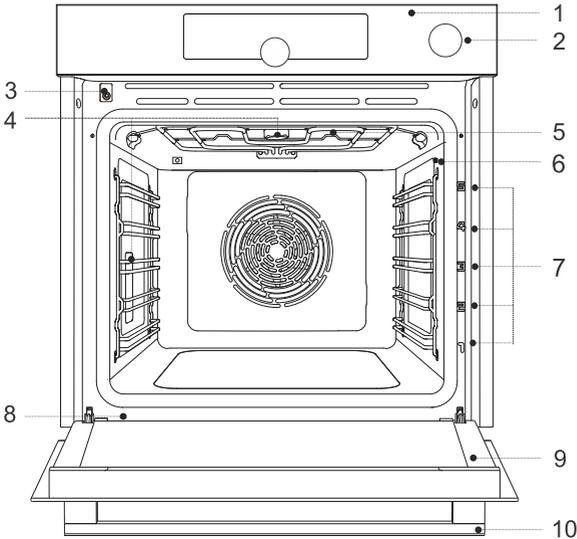
# Descripción del aparato



## ¡INFORMACIÓN!

Las funciones y los accesorios del aparato dependen del modelo.

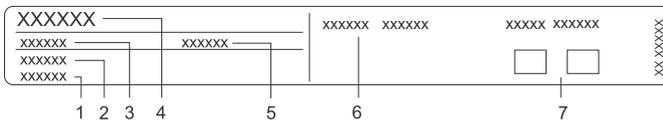
Los accesorios de su electrodoméstico incluye guías de rejilla, una placa de horno y una rejilla.



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

## Placa de características: información del producto

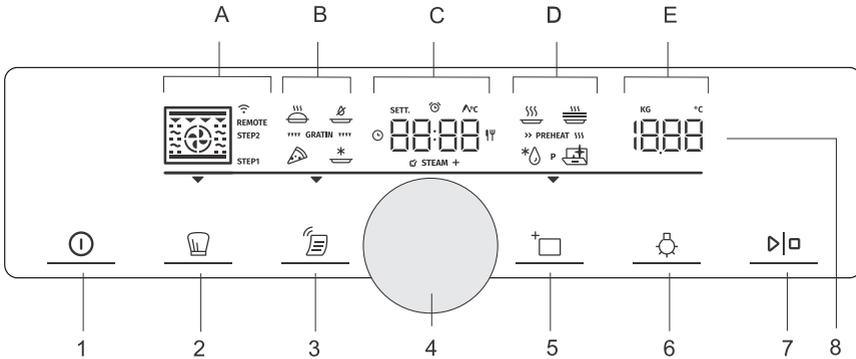
En el borde del horno hay una placa de características que contiene información básica sobre el aparato. También se puede encontrar información precisa sobre el tipo y modelo de aparato en la hoja de garantía.



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

# 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 | 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

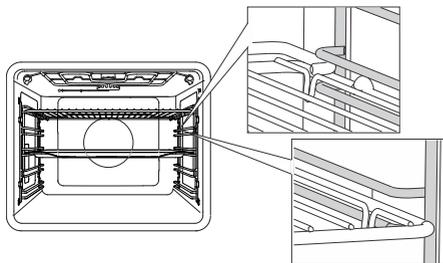
## Pilotos luminosos

**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.

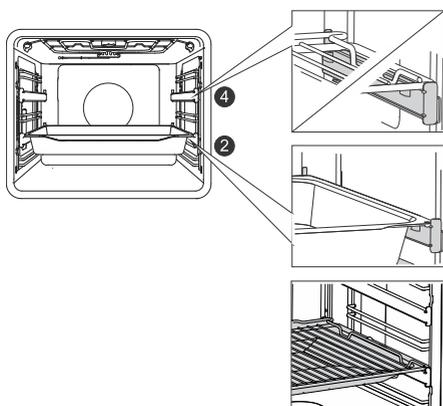
## Guías de alambre



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)

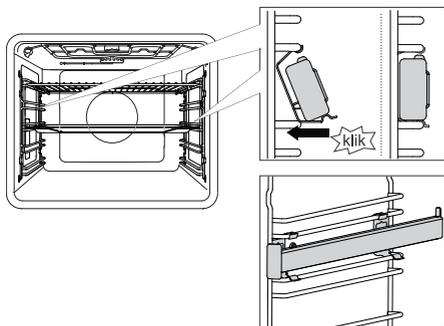


Se pueden instalar guías extraíbles para los niveles 2 y 4.

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.



### ¡ADVERTENCIA!

No se permite usar el horno con la puerta abierta y el interruptor de la puerta activado (cerrado). El horno indicará un error y deberá reiniciarse.

## 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)



### ¡ADVERTENCIA!

Antes de realizar una limpieza pirolítica, espere a que el horno esté frío y retire todos los equipos y accesorios del mismo, incluidas las guías extensibles (según el 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.

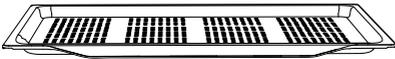


La **PLACA DE HORNO BAJA** se utiliza para pastelería plana y pequeña. También la puedes utilizar como bandeja para recoger el goteo.

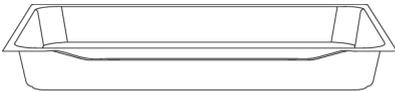


**¡ADVERTENCIA!**

**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 °C. 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 parpadeará 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  $\triangleright|\square$ .



### 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».



### 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.



### 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.

Después de confirmar los ajustes seleccionados, el reloj aparecerá en la pantalla. El aparato está en modo de espera.

## Prueba de la dureza del agua

La limpieza del sistema de vapor depende tanto de la frecuencia con la que se utilice el horneado con inyección de vapor como de la dureza del agua utilizada.

Remoje en agua la tira de prueba (suministrada con el aparato) durante un (1) segundo. Espere un minuto y compruebe cuántas rayas aparecen en el papel.

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

# 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)

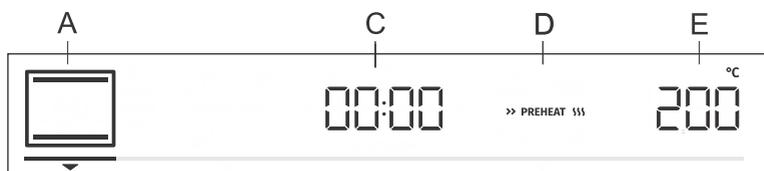
## ¡INFORMACIÓN!

- Gire la PERILLA para desplazarse por las configuraciones.
- Primero, confirme la configuración seleccionada presionando la BOTÓN SELECTOR; luego, cambie la configuración.
- Confirme cada ajuste presionando el BOTÓN SELECTOR.
- Una línea y una flecha indican la ubicación del parámetro que busca configurar.
- Presione la  $\triangleright|□$  para iniciar el programa.

## Modo profesional (pro bake)

Esta función permite configurar libremente los parámetros del horneado (sistema de horneado, temperatura, precalentamiento rápido y tiempo de horneado), 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 rápido

Utilice la función de precalentamiento rápido cuando desee calentar el horno a la temperatura deseada lo más rápido posible.

Para activar el precalentamiento rápido, gire el BOTÓN SELECTOR hasta el ajuste correspondiente  $\gg$  PREHEAT  $\gg$  (ver imagen, etiqueta D). Confirme la selección. Gire el BOTÓN SELECTOR hasta seleccionar la señal completamente iluminada y confirme. La función ya está activada.

Cuando se alcance la temperatura seleccionada, el proceso de precalentamiento se detendrá y escuchará una señal acústica. La palabra **door** aparecerá en la pantalla. Abra la puerta e introduzca la comida. El programa continuará horneando automáticamente con los ajustes seleccionados.



## ¡INFORMACIÓN!

Cuando se activa la función de precalentamiento rápido, no se puede utilizar la función de inicio diferido.

## SELECCIÓN DEL SISTEMA DE COCCIÓN



## ¡INFORMACIÓN!

Las funciones y los accesorios del aparato dependen del modelo.

| Símbolo       | Uso  |
|---------------|--|
|               | <b>AIRE CALIENTE</b><br>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.  |
|               | <b>SISTEMA PARA PIZZA</b><br>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.  |
| <br>☁ STEAM + | <b>FREIR POR AIRE<sup>1)</sup></b><br>Este método de cocción da como resultado una costra crujiente sin grasa añadida. Se trata de una versión saludable para freír 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. |
|               | <b>ASADO CON AIRE CALIENTE</b><br>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.  |
|               | <b>HORNEADO TURBO</b><br>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.  |
|               | <b>GRILL DE SUPERFICIE AMPLIA</b><br>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  |
|               | <b>(CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR)</b><br>Utilice este sistema para horneado convencional sobre una sola rejilla, hacer soufflés y hornear a bajas temperaturas (cocción lenta).  |
|               | <b>HORNEADO SUAVE</b><br>Para una cocción lenta y suave controlada de alimentos delicados (cortes de carne blandos) y pastelería con base crujiente.   |

Tabla continuada de la última página

| Símbolo  | Uso   |
|--|---|
| <br>☑ STEAM + | <b>CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR CON VENTILADOR <sup>1)</sup></b><br>Utilice este sistema para hornear uniformemente en una sola rejilla y para hacer soufflés.<br>La inyección de vapor da como resultado un mejor dorado y una superficie más crujiente. |
| <br>☑ STEAM + | <b>PARRILLA GRANDE CON VENTILADOR <sup>1)</sup></b><br>Para hornear aves y grandes cortes de carne a la parrilla.<br>La adición de vapor dará como resultado un dorado más intenso y una costra más crujiente.  |
|               | <b>GRAN PARRILLA Y CALENTADOR INFERIOR</b><br>Para un horneado más rápido en una sola rejilla y un dorado crujiente de la parte superior de su masa.  |
|               | <b>PARRILLA CON CALENTADOR INFERIOR Y VENTILADOR</b><br>Para una cocción óptima de masas con levadura, todo tipo de panes y para conservación.  |

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

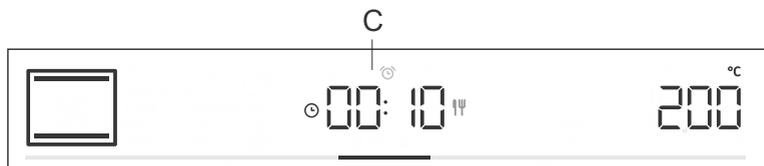
## ¡INFORMACIÓN!

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

Inicie el proceso de cocción tocando la  tecla. Los ajustes seleccionados aparecerán en la pantalla.

## FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR

Gire el PERILLA para seleccionar las funciones del temporizador.



### Cocción temporizada

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

El símbolo de la duración de la cocción  aparecerá en la pantalla.

Gire el BOTÓN SELECTOR para programar el tiempo de cocción deseado. Confirme su configuración presionando el BOTÓN SELECTOR.

Toque la tecla  para empezar a hornear.



## 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 la duración de la cocción  aparecerá en la pantalla. Seleccione el ajuste deseado y confirme pulsando el BOTÓN SELECTOR (en nuestro caso, 2:00). Presione el BOTÓN SELECTOR nuevamente y gírelo para seleccionar el símbolo. . Confirme y programe la hora a la que desea que su comida esté hecha (en nuestro caso, las 18:00 o las 6:00 p. m.). La hora deseada de finalización de la cocción aparecerá en la pantalla (18:00). Confirme su configuración presionando el BOTÓN SELECTOR.

Toque la tecla  para empezar a hornear.

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 comidas que requieran precalentamiento rápido.**

**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 minuterero**

Se puede utilizar el minuterero 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 minuterero. 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.

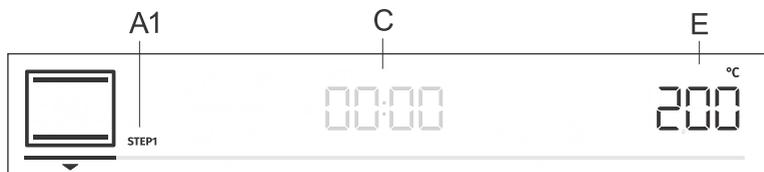


### **¡INFORMACIÓN!**

Puede almacenar los valores de la función de temporizador utilizados más recientemente para que aparezcan como valores preestablecidos la próxima vez que utilice el temporizador. Esta función está desactivada de fábrica, pero puede activarse (consulte el capítulo «Selección de funciones adicionales», «Función adaptativa»).

## PROGRAMA POR PASOS

Este modo permite hornear en dos pasos o etapas (dos pasos de horneado consecutivos combinados en un único proceso de cocción). La función se puede configurar en el modo **pro bake**  .



A1 primer paso de cocción STEP1, (STEP2)

C duración del programa/fin del programa (consulte el capítulo Funciones del temporizador)

E temperatura

Paso: PASO 1

En el modo  configure el sistema y la temperatura de horneado. También puede seleccionar la función de precalentamiento rápido. Luego, configure la duración del horneado para el PASO 1 (consulte el capítulo «Funciones del temporizador»). Confirme su configuración presionando el BOTÓN SELECTOR.

### ¡INFORMACIÓN!

Puede configurar el inicio diferido en el PASO 1; sin embargo, si lo hace, no podrá activar el precalentamiento rápido.

Paso: PASO 2

Presione la tecla  y manténgala presionada. El PASO 2 (segundo paso de cocción) aparecerá en la pantalla (el primero ya ha sido configurado). Configure el sistema, la temperatura y la duración del horneado. Confirme su configuración presionando el BOTÓN SELECTOR.

Si lo desea, también puede modificar el PASO 1 o el PASO 2 antes de iniciarlos.

Toque la tecla  y seleccione el PASO 1. Ya puede cambiar los ajustes. Luego, haga lo mismo con el PASO 2.

Para eliminar el modo por pasos, mantenga pulsada la tecla  .

Toque la tecla  para empezar a hornear. El horno comenzará a funcionar con los ajustes seleccionados para el PASO 1. Cuando se complete el PASO1, se activará el PASO2.

## INYECCIÓN DE VAPOR DURANTE EL HORNEADO

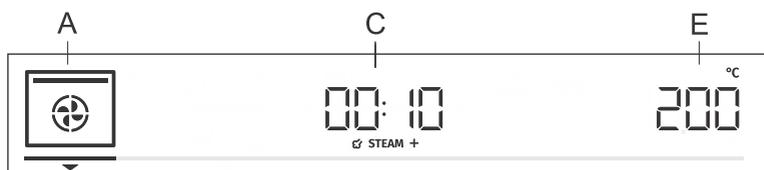
La inyección de vapor proporciona un mejor dorado y una corteza más crujiente.

El agua del depósito gotea de forma controlada en una bandeja que se encuentra junto a los calentadores superiores. De esta manera, se genera la cantidad justa de vapor, lo que proporciona un mejor dorado y una corteza más crujiente, mientras que la miga o la parte central del alimento permanece elástica y esponjosa. Le recomendamos que utilice el sistema de inyección de vapor cuando hornee pan, panecillos, arrollados, bizcochos o pasteles, así como cortes pequeños de aves y verduras.

La inyección de vapor durante el proceso de horneado está disponible junto con el sistema de horneado convencional con ventilador, parrilla grande con ventilador y fritura con aire. Además del sistema de horneado seleccionado, el símbolo  STEAM + aparecerá en la unidad de visualización.

### ¡INFORMACIÓN!

El símbolo de inyección de vapor  STEAM + aparecerá en la unidad de visualización cuando seleccione una temperatura superior a 150 °C.



 STEAM +

### Activar la inyección de vapor

Para activar la inyección de vapor durante el proceso de horneado, gire el BOTÓN SELECTOR a la posición  STEAM + (ver imagen, etiqueta C). Confirme la selección. Gire el BOTÓN SELECTOR para seleccionar el signo totalmente iluminado  y confírmelo. La función ya está activada. (Si no selecciona el signo completamente iluminado, la función no estará activa).

Inicie el proceso de horneado tocando la tecla  $\triangleright|\square$ .

**Fill** aparecerá en la unidad de visualización. Llene el depósito de agua (consulte la sección «Llenar el depósito de agua»), luego presione el BOTÓN SELECTOR para confirmar.

### ¡INFORMACIÓN!

Cuando el horno alcance una temperatura superior a los 150 °C y hayan pasado 10 minutos, el símbolo  STEAM + aparecerá en la unidad de visualización y se iniciará el proceso de inyección de vapor.

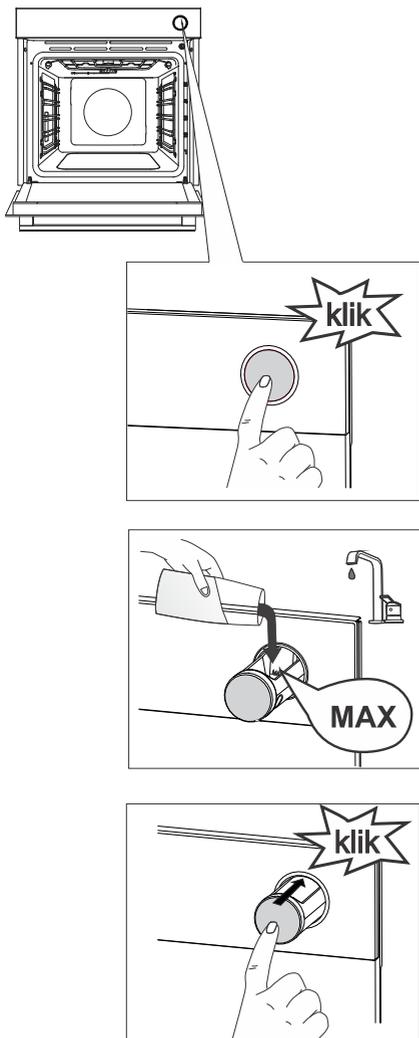
### ¡INFORMACIÓN!

Puede desactivar esta función mientras está en curso. Gire el BOTÓN SELECTOR hasta el ajuste  STEAM + y presione el BOTÓN SELECTOR para confirmar. Seleccione la señal atenuada y confírmela presionando el BOTÓN SELECTOR.

## 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.

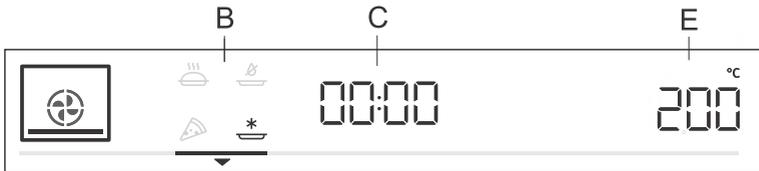
No utilice agua destilada, agua del grifo con alto contenido de cloro u otros líquidos similares. Use solo agua corriente fresca, agua suavizada o agua mineral sin gas.

## 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  |
|---|--|
|    | <b>HORNEADO DE ALIMENTOS CONGELADOS<sup>1)</sup></b><br>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.  |
|    | <b>SISTEMA DE PIZZA<sup>1)</sup></b><br>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.   |
|  | <b>HORNEADO LENTO<sup>2)</sup></b><br>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 |
|  | <b>FRITURA POR AIRE<sup>1)</sup></b><br>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).               |

<sup>1)</sup> En estos sistemas, es posible utilizar la función de gratinado (ver capítulo Inicio del proceso de cocción).

<sup>2)</sup> Se utiliza para determinar la clase de eficiencia energética según la norma EN 60350-1.

## Pre calentamiento rápido

Los procedimientos de cocción de algunos platos en el modo de horneado automático («auto-bake») también incluyen la función de pre calentamiento rápido. La señal estará completamente iluminada. Cuando se alcance la temperatura seleccionada, el proceso de pre calentamiento se detendrá y escuchará una señal acústica. La palabra **door** aparecerá en la pantalla. Abra la puerta e introduzca la comida. El programa continuará horneando automáticamente con los ajustes seleccionados.

### ¡INFORMACIÓN!

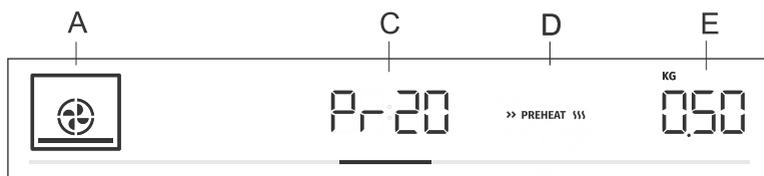
Cuando se activa la función de pre calentamiento rápido, no se puede utilizar la función de inicio diferido.

## 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 visualizar los programas automáticos en la pantalla (ver tabla). También puede cambiar el sistema, la temperatura y la duración sugeridos para el horneado según lo desee. Cuando sea posible, también puede establecer el peso de la comida.

Confirme su configuración presionando el BOTÓN SELECTOR. Toque la tecla  para empezar a hornear. Los valores predeterminados aparecerán en la pantalla.



A: sistema de horneado

C: indicación del programa automático/duración del programa

D: pre calentamiento rápido

E: cantidad seleccionada

| Indicación | Nombre del programa     | Equipo  | Nivel | Pre calentamiento | 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    |
| Pr06       | Pastel de manzana       | bandeja para hornear/plato sobre rejilla de alambre | 2     | no                | no    |

Tabla continuada de la última página

| <b>Indicación</b> | <b>Nombre del programa</b>                 | <b>Equipo</b>                                       | <b>Nivel</b> | <b>Recalentamiento</b> | <b>Girar</b>                         |
|-------------------|--|---|--------------|------------------------|--------------------------------------|
| <b>Pr07</b>       | <b>Strúdel de manzana</b>                  | bandeja para hornear poco profunda                  | 2            | no                     | no                                   |
| <b>Pr08</b>       | <b>suflé de chocolate</b>                  | bandeja para hornear/plato sobre rejilla de alambre | 3            | sí                     | no                                   |
| <b>Pr09</b>       | <b>levando y levantando</b>                | bandeja para hornear poco profunda                  | 2            | no                     | no                                   |
| <b>Pr10</b>       | <b>pan</b>                                 | bandeja para hornear poco profunda                  | 2            | sí                     | no                                   |
| <b>Pr11</b>       | <b>Asado de carne porcina</b>              | fuelle pequeña para hornear sobre rejilla           | 2            | no                     | no                                   |
| <b>Pr12</b>       | <b>Carne asada</b>                         | fuelle pequeña para hornear sobre rejilla           | 2            | no                     | no                                   |
| <b>Pr13</b>       | <b>Aves de corral, enteras</b>             | rejilla con bandeja de goteo                        | 2            | no                     | después de 2/3 del tiempo de cocción |
| <b>Pr14</b>       | <b>Aves de corral, piezas más pequeñas</b> | rejilla con bandeja de goteo                        | 3            | no                     | después de 2/3 del tiempo de cocción |
| <b>Pr15</b>       | <b>pastel de carne</b>                     | bandeja para hornear/plato sobre rejilla de alambre | 2            | no                     | no                                   |
| <b>Pr16</b>       | <b>Filete de ternera al horno</b>          | rejilla con bandeja de goteo                        | 4            | no                     | después de 2/3 del tiempo de cocción |
| <b>Pr17</b>       | <b>Carne - cocción lenta</b>               | fuelle pequeña para hornear sobre rejilla           | 2            | sí                     | no                                   |
| <b>Pr18</b>       | <b>Pescado al horno/plancha</b>            | rejilla con bandeja de goteo                        | 4            | no                     | después de 2/3 del tiempo de cocción |
| <b>Pr19</b>       | <b>patatas al horno, rebanadas</b>         | bandeja de horno honda multiusos                    | 3            | no                     | no                                   |
| <b>Pr20</b>       | <b>Suflé de verdura</b>                    | bandeja para hornear/plato sobre rejilla de alambre | 2            | no                     | no                                   |
| <b>Pr21</b>       | <b>lasagna</b>                             | bandeja para hornear/plato sobre rejilla de alambre | 2            | no                     | no                                   |
| <b>Pr22</b>       | <b>pizza</b>                               | bandeja para hornear poco profunda                  | 1            | sí                     | no                                   |

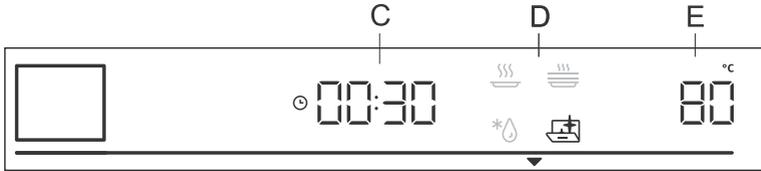


### **¡INFORMACIÓN!**

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

## **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 el **BOTÓN SELECTOR** para desplazarse por los programas. Confirme cada ajuste presionando el **BOTÓN SELECTOR**.



#### **Limpieza al vapor**

Este programa permite eliminar fácilmente las manchas del horno (consulte el capítulo «Limpieza y mantenimiento»).



#### **Descongelación**

Utilice esta función para descongelar lentamente alimentos congelados (tartas, pasteles, pan, panecillos y frutas ultracongeladas). Puede cambiar los valores predeterminados del programa (temperatura, duración de la cocción).

Transcurrida la mitad del tiempo de descongelación, debe dar la vuelta, mover o separar los alimentos que estén pegados.



#### **Recalentado**

Se utiliza para calentar alimentos que ya están cocinados. Puede configurar la temperatura y la hora de inicio y finalización del recalentado.



#### **Calientaplatos**

Use esta función para calentar su vajilla (platos, tazas) antes de servir en ella los alimentos, para mantener la comida caliente por más tiempo. Puede configurar la temperatura y la hora de inicio y finalización del recalentado.



#### **Pirólisis**

Esta función permite la limpieza automática del interior del horno mediante altas temperaturas, para incinerar los restos de grasa y otras impurezas hasta reducirlos a cenizas.

## Bloqueo para niños

Para activar el bloqueo para niños, mantenga presionada (durante 5 segundos) la tecla luminosa.

 . **Loc** aparecerá en la pantalla. Cuando vuelva a presionar durante un tiempo prolongado esta misma tecla, el bloqueo para niños se desactivará.

- Si el bloqueo para niños está activado sin una función de temporizador activada (solo se muestra el reloj), el horno no funcionará.
- Si activa el bloqueo para niños después de haber configurado una función de temporizador, el horno funcionará normalmente; sin embargo, no será posible cambiar los ajustes.
- Cuando el bloqueo para niños está activado, no se pueden cambiar los sistemas (modos) de cocción u horneado y las funciones adicionales. El proceso de cocción/horneado/asado solo se podrá detener o apagar.
- La seguridad para niños sigue activada también después de parar el aparato. Debe desactivarla si quiere seleccionar otro sistema de horneado.

# Puesta en marcha del horno

 Inicie el proceso de cocción presionando la tecla  . Hasta que se alcance por primera vez la temperatura establecida, la temperatura actual y la temperatura establecida se alternarán en la pantalla. Al principio, el símbolo de temperatura parpadeará. Se apagará cuando se alcance la temperatura deseada.



## ¡INFORMACIÓN!

Si ninguna función del minuterero 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 gratinado

Solo puede activar esta función una vez transcurridos 10 minutos desde el inicio del proceso de cocción (el símbolo \*\*\* GRATIN \*\*\* aparecerá en la pantalla). Gire el BOTÓN SELECTOR hasta el ajuste \*\*\* GRATIN \*\*\* y confírmelo presionando el BOTÓN SELECTOR. El tiempo de cocción de 10 minutos (10:00) aparecerá en la pantalla. Gire el BOTÓN SELECTOR para establecer el tiempo de gratinado.

Esta función se utiliza en la última etapa del horneado o una vez finalizado el mismo, cuando agrega salsa o condimentos secos sobre los alimentos, o cuando desea dorar un poco más la superficie o corteza. Durante el proceso de gratinado, se formará una costra de color marrón dorado en el plato, que evita que los alimentos se sequen, a la vez que les confiere un aspecto más agradable y un mejor sabor.



### ¡INFORMACIÓN!

Puede desactivar esta función mientras está en curso. Gire el BOTÓN SELECTOR hasta el ajuste \*\*\* GRATIN \*\*\* . Seleccione la señal atenuada y confírmela presionando el BOTÓN SELECTOR.

 STEAM +

### Inyección de vapor durante el proceso de horneado



### ¡INFORMACIÓN!

Esta función estará activa si ha seleccionado un sistema con inyección de vapor durante el proceso de horneado. Aunque no haya configurado esta función, podrá activarla durante el funcionamiento.

Gire el BOTÓN SELECTOR hasta el símbolo  STEAM + (consulte la sección «Elección de la configuración, Modo profesional, Inyección de vapor durante el proceso de horneado»).

Puede desactivar esta función mientras está en curso. Gire el BOTÓN SELECTOR hasta el ajuste  STEAM + y presione el BOTÓN SELECTOR para confirmar. Seleccione la señal atenuada y confírmela presionando el BOTÓN SELECTOR.

# Fin de la cocción y apagado del horno

Inicie el proceso de cocción tocando la tecla  $\triangleright$ □ y manténgala presionada. **End** (finalización) aparecerá en la pantalla y escuchará una señal sonora.



## Inyección de vapor durante el proceso de horneado $\checkmark$ STEAM +

Si ha utilizado la inyección de vapor durante el proceso de horneado,  $\checkmark$  STEAM + primero, y luego el signo **UnFil** aparecerán en la unidad de visualización **una vez que el horno se haya enfriado**, para preguntar al usuario si el depósito de agua debe vaciarse o no. Gire el BOTÓN SELECTOR para seleccionar No o YES.

Saque la comida del horno.

- Si selecciona YES, el depósito de agua se vaciará inmediatamente. Coloque la bandeja profunda multiuso en el quinto estante. Gire el BOTÓN SELECTOR y seleccione YES. Se iniciará el proceso de vaciado del depósito de agua. Cuando el proceso termine, retire la bandeja con agua y seque el horno con un paño.

- Si selecciona No, el proceso de vaciado del depósito de agua será postpuesto (consulte la sección «Elección de la configuración general»).

### ¡INFORMACIÓN!

Si no selecciona SÍ cuando **UnFil** aparece en la unidad de visualización, este mensaje volverá a aparecer la próxima vez que utilice el horno.

### ¡INFORMACIÓN!

Después de usar, limpie la bandeja de evaporación y el sistema de vapor (consulte las secciones «Limpieza de la bandeja de evaporación» y «Limpieza del sistema de vapor»).

### ¡INFORMACIÓN!

Una vez finalizada la operación, también se detienen y eliminan todas las 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.

# Elección de la configuración general

Presione y mantenga presionada la tecla  $\square$ . **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 **start | stop**.



### Visualización del reloj

Gire el BOTÓN SELECTOR para configurar el reloj. La palabra **CLoc** aparecerá en la pantalla. Después de confirmar, puede elegir la visualización del reloj de 12 o de 24 horas. Confirme, y luego configure el reloj/hora. Primero, configure los minutos. Confirme, configure las horas y confirme nuevamente.



### Volumen de la señal sonora

Elija entre tres niveles de volumen para los pitidos. Gire el BOTÓN SELECTOR para elegir la configuración de **VoL** (volumen). Confirme el ajuste y configure el volumen. Dispone de cuatro niveles de volumen (cero barras: APAGADO, una, dos o tres barras).



### Iluminación de la pantalla

Elija uno de los tres niveles de intensidad para la luz de la pantalla. Gire el BOTÓN SELECTOR para seleccionar la configuración **brht** (brillo). Confirme su selección y elija una intensidad más baja o más alta. Dispone de tres niveles de iluminación (una, dos o tres barras).



### Pantalla: modo nocturno

Esta función atenúa automáticamente la pantalla (cambia el nivel de iluminación de pantalla de alto a bajo) durante la noche (de 8:00 p. m. a 6:00 a. m.). Seleccione la configuración **nGht** (noche). Gire el BOTÓN SELECTOR para elegir entre On y OFF.



### Modo de espera

Esta función activa o desactiva la visualización del reloj. Seleccione **hi dE** (ocultar). Gire el BOTÓN SELECTOR para elegir entre ON y OFF.



### Función adaptativa

Esta función permite ajustar la temperatura y el tiempo de cocción establecidos. Esta función está desactivada de fábrica, pero puede activarla.

Cuando la función está activada, se muestra el tiempo de cocción más reciente. Se consideran los ajustes de la sesión de cocción más reciente que haya durado al menos 1 minuto.

Verá la palabra **AdPt** aparecerá en la pantalla. Para desactivar la función, gire el BOTÓN SELECTOR a la posición OFF. Siga el mismo procedimiento para reactivar la función. Seleccione «ON» en la pantalla.



### Pre calentamiento rápido automático

Esta función permite agregar automáticamente el pre calentamiento rápido a los sistemas de horneado que lo permitan.

Gire el BOTÓN SELECTOR para seleccionar la configuración **Auto**. Seleccione entre On y OFF.



### Sabbath

La función «Sabbath» permite mantener la comida caliente en el horno sin tener que encenderlo o apagarlo.

Gire el BOTÓN SELECTOR para seleccionar **SAbb**. Seleccione entre On y OFF.

Configure la duración (entre 24 y 72 horas) y la temperatura. Confirme cada ajuste presionando el BOTÓN SELECTOR.

Si desea que la luz del horno esté encendida todo el tiempo, enciéndala tocando el  símbolo.

Toque la tecla  para iniciar la cuenta regresiva. **SAbb** aparecerá en la pantalla.

Todos los sonidos y opciones de funcionamientos 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.



### Ajustes de fábrica

Esta función permite restablecer el aparato a su configuración de fábrica.

**FAct** aparecerá en la pantalla. Gire el BOTÓN SELECTOR para seleccionar rES. Para confirmar, mantenga presionada la tecla  hasta que finalice la animación.



### Dureza del agua

Gire el BOTÓN SELECTOR para elegir entre 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.



### Vaciar el depósito de agua

Esta función permite vaciar el depósito de agua al finalizar un proceso de horneado durante el cual haya utilizado la inyección de vapor. **UnFil** aparecerá en la unidad de visualización. Gire el BOTÓN SELECTOR para seleccionar y confirmar No para salir del ajuste.

Para vaciar el depósito de agua, primero debe retirar la comida del horno. Coloque la bandeja profunda multiuso en el quinto estante. Seleccione YES en la unidad de visualización, y confirme. Comenzará el proceso de vaciado del depósito de agua. Cuando el proceso termine, retire la bandeja con agua y seque el horno con un paño.



### **Descalcificación**

Puede activar la función de descalcificación usted mismo o se la puede sugerir el horno después de un cierto número de ciclos de uso de la función de vapor (**dEeL** aparecerá en la pantalla).

Para activar la función, gire el BOTÓN SELECTOR 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.**

# 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.

**Pre calentamiento rápido del horno:** Pre caliente 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 pre calentamiento 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 pre calentamiento 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 |
|---|---|---|--|---|
| <b>PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA</b>                    |   |   |  |   |
| <b>Pastelería/tortas en moldes</b>                            |   |   |  |   |
| 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   |
| <b>pastelería en bandejas y láminas de horno</b>              |   |   |  |   |
| 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   |
| <b>bizcochos, galletas</b>                                    |   |   |  |   |
| 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   |
| <b>galletas/bizcochos</b>                                     |   |   |  |   |
| 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   |

Tabla continuada de la última página

| Plato  |  |    |  °C |  min |
|--|---|---|--|---|
| merengue   | 3   |    | 80-100 *   | 120-150   |
| merengue, 2 niveles  | 2, 4  |    | 80-100 *   | 120-150   |
| macarrones   | 3   |    | 130-140 *  | 15-20   |
| macarrones, 2 niveles  | 2, 4  |    | 130-140 *  | 15-20   |
| <b>pan</b>   |   |   |  |   |
| 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<br>(Semmel/panecillos de la mañana)               | 3   |    | 200-210  | 10-15   |
| panecillos frescos<br>(Semmel/panecillos de la mañana),<br>2 niveles | 2, 4  |    | 200-210 *  | 15-20   |
| pan tostado  | 5   |    | 240  | 4-6   |
| sandwiches abiertos  | 5   |    | 240  | 3-5   |
| <b>pizza y otros platos</b>  |   |   |  |   |
| 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   |
| <b>CARNE</b>   |   |   |  |   |
| <b>carne de vacuno</b>   |   |   |  |   |
| 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   |

Tabla continuada de la última página

| Plato   |   |               |           |         |
|---|---|---------------|-----------|---------|
| 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 |
| <b>carne de cerdo</b>                         |   |               |           |         |
| 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   |
| <b>aves de corral</b>                         |   |               |           |         |
| perutnina, 1,2 - 2,0 kg                       | 2 | <br>☑ STEAM + | 200-220   | 60-80   |
| aves de corral con relleno, 1,5 kg            | 2 |               | 170-180   | 70-90   |
| pollo, pechuga                                | 2 |               | 170-180   | 45-60   |
| muslos de pollo                               | 3 | <br>☑ STEAM + | 210-220   | 25-40   |
| alas de pollo                                 | 4 |               | 210-220   | 20-35   |
| pollo, pechuga, cocido a fuego lento          | 3 |               | 100-120 * | 60-90   |
| <b>platos con carne</b>                       |   |               |           |         |
| pastel de carne, 1 kg                         | 2 |               | 170-180   | 60-70   |
| salchichas para parrilla, bratwurst           | 4 |               | 230 **    | 8-15    |
| <b>PESCADOS Y MARISCOS</b>                    |   |               |           |         |
| pescado entero, 350 g                         | 4 | <br>☑ STEAM + | 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    |
| <b>VERDURA</b>                                |   |               |           |         |

Tabla continuada de la última página

| Plato   |  |               |  °C |  min |
|---|---|--|--|---|
| patatas al horno, gajos                             | 3   | <br>☑ STEAM + | 210-220 *  | 30-40   |
| patatas al horno, cortadas por la mitad             | 3   | <br>☑ STEAM + | 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   | <br>☑ STEAM + | 190-200  | 30-40   |
| verduras rellenas                                   | 3   |               | 190-200  | 30-40   |
| <b>PRODUCTOS CONVENCIONALES - CONGELADOS</b>        |   |  |  |   |
| 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   |
| crusanes  | 3   |               | 170-180  | 18-23   |
| <b>PUDINES, SOUFLÉS Y PLATOS AL HORNO AU GRATIN</b> |   |  |  |   |
| moussaka de patata                                  | 2   |               | 180-190  | 35-45   |
| lasagna   | 2   |               | 180-190  | 35-45   |
| puđín 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   |
| <b>OTROS</b>  |   |  |  |   |
| 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  |

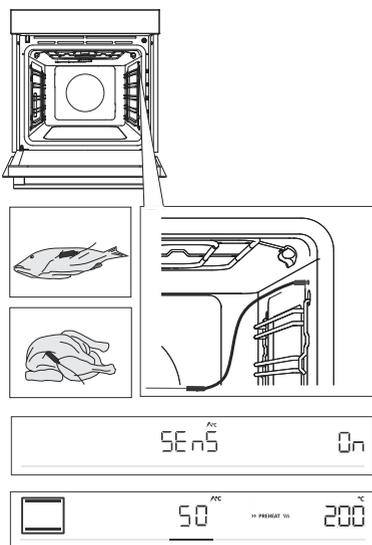
# Cocinar con la sonda de temperatura(^BAKESENSOR)

(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** Conecte 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 la unidad de visualización. Para activar la función, gire el MANDO hasta la posición de On. Para desactivar la función, siga el mismo procedimiento. Seleccione OFF en la unidad de visualización.

NOTA: Para ingresar al menú **SEnS**, detenga el proceso de cocción actual y conecte la sonda al enchufe. Cuando inserte la sonda en el enchufe, las funciones preestablecidas o previamente seleccionadas en el horno se eliminarán.

**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  $\triangleright$  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 vetada de grasa;
- trozos más pequeños con hueso: póngalos en un área a lo largo del hueso;
- pescado: coloque la sonda detrás de la cabeza, hacia la columna.



**¡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.**

**Si aparece «SEnS» en la unidad de visualización sin que la sonda de temperatura esté conectada, limpie el enchufe. Intente conectar y desconectar la sonda de temperatura varias veces seguidas.**



**¡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 |
|--------------------------------|--------------|------------|-------|----------------|---------------|
| <b>CARNE BOVINA</b>            |              |            |       |                |               |
| 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         |
| <b>CARNE DE TERNERA</b>        |              |            |       |                |               |
| ternera, solomillo             | 45-48        | 49-53      | 54-57 | 58-62          | 63-66         |
| ternera, lomo                  | 45-48        | 49-53      | 54-57 | 58-62          | 63-66         |
| <b>CARNE PORCINA</b>           |              |            |       |                |               |
| asado, cuello                  | /            | /          | /     | 65-70          | 75-85         |
| cerdo, lomo                    | /            | /          | /     | 60-69          | /             |
| pastel de carne                | /            | /          | /     | /              | 80-85         |
| <b>CARNE DE OVEJA</b>          |              |            |       |                |               |
| cordero                        | /            | 60-65      | 66-71 | 72-76          | 77-80         |
| <b>CARNE DE CORDERO</b>        |              |            |       |                |               |
| carnero                        | /            | 60-65      | 66-71 | 72-76          | 77-80         |
| <b>CARNE DE CHIVO</b>          |              |            |       |                |               |
| cabra                          | /            | 60-65      | 66-71 | 72-76          | 77-80         |
| <b>CARNE DE AVES DE CORRAL</b> |              |            |       |                |               |
| aves de corral, enteras        | /            | /          | /     | /              | 82-90         |
| pollo, pechuga                 | /            | /          | /     | /              | 62-65         |
| <b>PESCADOSY MARISCOS</b>      |              |            |       |                |               |
| 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 automática del horno - pirólisis



## ¡ADVERTENCIA!

Antes de realizar una limpieza pirolítica, espere a que el horno esté frío y retire todos los equipos y accesorios del mismo, incluidas las guías extensibles (según el modelo).

Esta función utiliza altas temperaturas para simplificar la limpieza del interior del aparato y de algunos de los accesorios suministrados (como la bandeja para hornear profunda y la bandeja para hornear llana).

Durante el proceso de limpieza, los restos de grasa y otras impurezas son incinerados y reducidos a cenizas.

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

| Nivel | Intensidad de limpieza       | Objetivo de limpieza                                  | Duración del programa |
|-------|------------------------------|---|-----------------------|
| 1     | Limpieza rápida              | Para pequeñas impurezas                               | 2 horas               |
| 2     | Limpieza de intensidad media | Para grandes impurezas                                | 2,5 horas             |
| 3     | Limpieza intensiva           | Para impurezas rebeldes y persistentes (más antiguas) | 3 horas               |



## ¡INFORMACIÓN!

Cuanto más rebelde sea la suciedad, mayor será el nivel que se debe seleccionar.

## Preparación para la limpieza pirolítica

- Quite toda la suciedad visible y los residuos de comida de la cavidad del horno.
- Retire siempre del aparato las guías y todos los accesorios que no sean necesarios para la limpieza.
- Inicie siempre el proceso de pirólisis cuando el aparato se haya enfriado.



1. Presione la tecla  para mostrar funciones adicionales en la unidad de visualización. Gire el MANDO para que el símbolo  se iluminen y confirme su selección. En la pantalla aparecerán tres niveles de intensidad de limpieza. Gire el MANDO para seleccionar el nivel de intensidad de limpieza. Cuanto más rebelde sea la suciedad, mayor será el nivel que se debe seleccionar. El nivel medio está seleccionado como ajuste predeterminado.

Confirme su configuración presionando el MANDO. Presione la tecla . El tiempo comienza a contar.



2. Después de un cierto período de tiempo, la puerta del horno se bloqueará automáticamente para su seguridad. **Loc** aparecerá en la unidad de visualización mientras el bloqueo está activado.



3. Cuando se completa el programa, **End** aparecerá en la unidad de visualización y se emitirá una señal acústica.

- Durante el proceso de pirólisis se pueden emitir olores desagradables y humo, así como gases irritantes. Por lo tanto, asegúrese de que la estancia tenga una ventilación adecuada y no permanezca en ella por mucho tiempo. No permita que niños o mascotas se acerquen al horno durante este proceso.
- Cuando finalice el proceso de limpieza pirolítica y el horno se haya enfriado, la puerta del horno se desbloqueará automáticamente.
- Una vez que la cavidad del horno se haya enfriado por completo, límpiela con jabón espumoso caliente y un paño suave para eliminar cualquier resto (por ejemplo, cenizas).
- En caso de uso medio del horno, recomendamos realizar el proceso de limpieza pirolítica una vez al mes.



### **¡ADVERTENCIA!**

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

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

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

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

## **Limpieza pirolítica de los accesorios**

- Los accesorios suministrados (bandeja para hornear profunda, bandeja para hornear llana) solo se pueden limpiar con pirólisis si el horno está equipado con guías de rejilla adicionales.
- Inserte los accesorios en la ranura del segundo o tercer nivel de la guía; nunca use el primer nivel de la guía.
- Después de la limpieza pirolítica, espere a que el horno se enfríe y límpielo con jabón espumoso caliente y un paño húmedo.



### **¡ADVERTENCIA!**

**Si el horno está equipado con guías extensibles no se puede limpiar con pirólisis.**



### **¡INFORMACIÓN!**

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

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

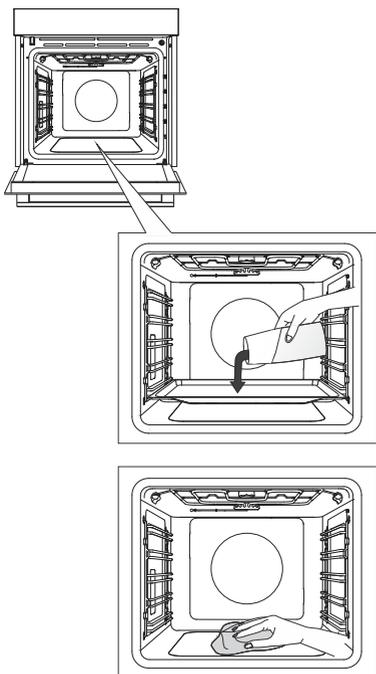
Como resultado de la limpieza pirolítica automática, la cavidad del horno y los accesorios del horno pueden perder color y brillo. Esto no influye en la funcionalidad del horno o los accesorios / utensilios.

## 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** 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!

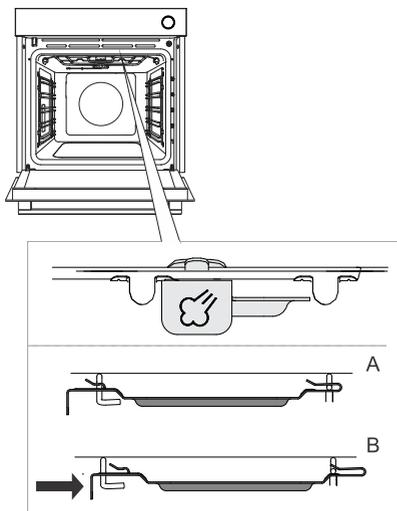
Utilice el sistema Steam Clean cuando el horno se haya enfriado completamente.

# Limpeza 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, sumérgala 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.

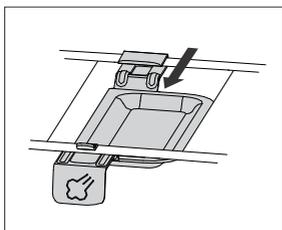
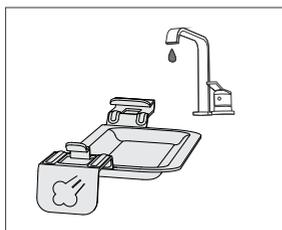
**3** Limpie la bandeja evaporadora con agua y detergente.

**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.

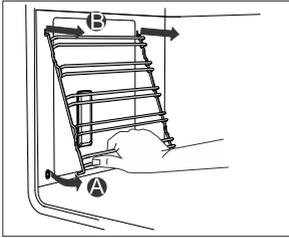
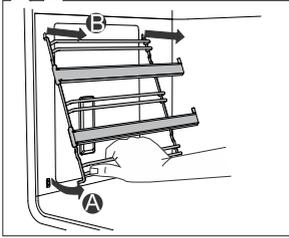
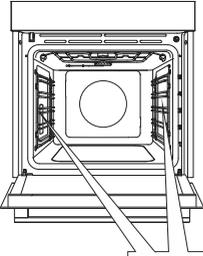
1. En el menú de funciones adicionales, seleccione descalcificación (**dECL**). Confirme la selección con la opción  $\triangleright|\square$  . **Yes** aparecerá en pantalla. Cuando se confirma la selección, se inicia el proceso de descalcificación y no se puede finalizar ni cancelar.
2. **Fill** aparecerá 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.

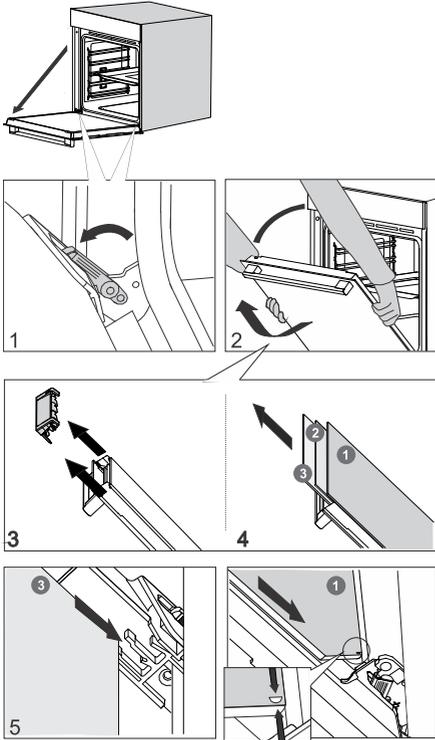
**B** Quítelas de los orificios en la parte superior.



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

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 15° con respecto a la posición de la puerta cerrada) es suficiente para que la puerta se cierre automática y suavemente.

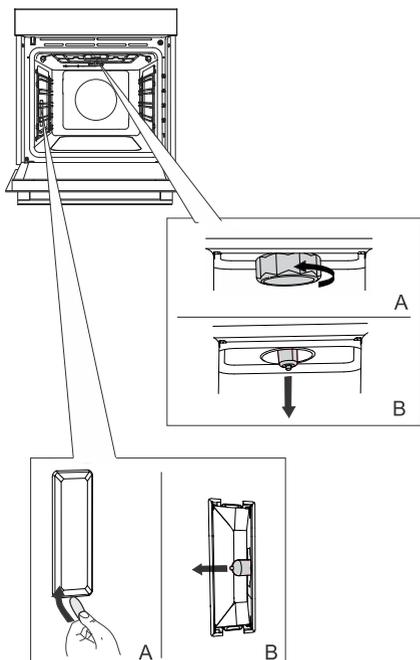
## ¡ADVERTENCIA!

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

## 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.

| <b>Problema/error</b>   | <b>Causa</b>  |
|---|---|
| <b>El fusible principal de casa se cae con frecuencia.</b>  | Llame el servicio de asistencia técnica.  |
| <b>La luz del horno no funciona.</b>  | El proceso de cambio de la bombilla en el horno se describe en el capítulo Sustitución de la bombilla.  |
| <b>La unidad de control no responde, la pantalla está congelada.</b>  | 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.     |
| <b>El código de error ErrX se visualiza en pantalla.<br/>En caso de un código de error de dos dígitos, se visualizará en pantalla ErXX.</b> | Hay un error en el funcionamiento del módulo electrónico. Desconecte el aparato de la red eléctrica durante unos minutos.<br>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.

**Hisense**  
life reimagined



855168-a6

