

Hisense

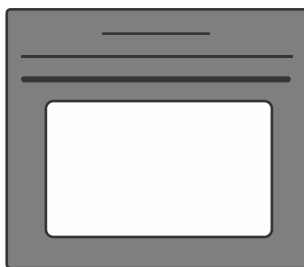
life reimagined

ES

ES CL

INSTRUCCIONES DE USO

HORNO MICROONDAS COMBINADO



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

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

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

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

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



¡INFORMACIÓN!

Información, consejo, sugerencia o recomendación



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro general



Es esencial leer y detenidamente las instrucciones.

Tabla de contenidos

1. Advertencias de seguridad	4
1.1 Uso seguro del horno con microondas	5
2. Otras advertencias importantes de seguridad	7
3. Descripción del aparato	10
3.1 Accesorios del aparato	10
3.2 Panel de control	11
4. Antes del primer uso del electrodoméstico	12
4.1 Encendido por primera vez	12
5. Función de microondas	13
6. Uso del horno: selección de los ajustes de horneado	14
6.1 Modo de horneado profesional	15
6.2 Funciones del minutero	18
6.3 Horneado por pasos	19
6.4 Modo de cocción automática	20
6.5 Programas automáticos	22
6.6 Selección de funciones adicionales	23
7. Puesta en marcha del horno	24
7.1 Dorado adicional – gratinado	24
8. Fin de la cocción y apagado del horno	25
9. Elección de la configuración general	26
9.1 Bloqueo de teclas	27
10. Consejos generales y consejos para hornear	28
10.1 Mesa de cocina	29
11. Limpieza y mantenimiento	34
11.1 Limpieza del horno (limpieza con vapor)	35
11.2 Retirar y limpiar las guías	35
11.3 Cambio de bombilla	36
12. Solución de problemas	37
12.1 Tabla de resolución de problemas	37
12.2 Etiqueta: información del aparato	38
13. Prueba de cocción	39

1. Advertencias de seguridad

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

1.1 Uso seguro del horno con microondas

ADVERTENCIA: Cuando el aparato se usa en modo combinado, se generan temperaturas extremadamente altas. Por este motivo, se recomienda que los niños solo usen el horno bajo la supervisión de un adulto.

ADVERTENCIA: si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, no debe usar el horno hasta que no sea reparado por una persona competente.

ADVERTENCIA: las operaciones de servicio o reparación que implican la extracción de las cubiertas que protegen contra la exposición a las microondas son extremadamente peligrosas para cualquier persona que no esté capacitada para ello.

ADVERTENCIA: no debe calentar líquidos u otros alimentos dentro de recipientes cerrados, ya que pueden explotar.

Este aparato está diseñado para su uso en entornos domésticos o similares, como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas y otros lugares de trabajo;
- granjas familiares;
- unidades de alojamiento para huéspedes en hoteles, moteles y otros establecimientos similares;
- establecimientos tipo «bed & breakfast».

Use solo utensilios adecuados para hornos con microondas.

Cuando cocine en el microondas, no coloque los alimentos o bebidas en recipientes de metal.

Vigile el horno cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, ya que estos envases pueden encenderse.

Calentar bebidas con microondas puede provocar una ebullición retardada. Tenga cuidado al manipular el recipiente con la bebida que ha calentado. Para evitar este fenómeno, coloque un objeto de un material no metálico (como una cuchara de madera, vidrio o plástico) dentro del recipiente durante el calentamiento.

Para evitar quemaduras, agite o remueva el contenido de los biberones y frascos de comida y verifique su temperatura antes de alimentar a su bebé.

No debe calentar huevos con cáscara, ya que podrían explotar incluso después de que haya terminado de calentarlos.

Si observa humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.

El horno con microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. Usarlo para secar alimentos o ropa, o calentar compresas, almohadillas, pantuflas, esponjas, paños húmedos u otros objetos similares, puede provocar lesiones, ignición o incendios.

Debe limpiar el horno con regularidad y eliminar los restos de alimentos.

La falta de limpieza puede provocar el deterioro de la superficie, lo que podría tener un efecto negativo sobre la vida útil del aparato y causar situaciones peligrosas.

Si el aparato está dentro de un armario de cocina con puerta, esta puerta deberá estar abierta siempre que el aparato esté en uso.

2. Otras advertencias importantes de seguridad

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Limpiar el horno cuando se haya enfriado por completo.

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

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

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

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

Preste atención a la distancia mínima entre el borde superior del horno y el objeto más cercano encima de él.

El horno con microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. Usarlo para secar alimentos o ropa, o calentar compresas, almohadillas, pantuflas, esponjas, paños húmedos u otros objetos similares, puede provocar lesiones, ignición o incendios.

Utilice siempre guantes para horno o manoplas para sacar los platos del horno. Algunas ollas, sartenes o bandejas podrían absorber el calor de los alimentos y calentarse mucho.

Asegúrese de **usar únicamente utensilios de cocina** adecuados para el horno. No utilice utensilios de cocina que sean de acero o que tengan bordes o adornos decorativos dorados o plateados.

No deje accesorios o utensilios dentro del horno cuando esté apagado. Para evitar averías, no encienda el horno cuando esté vacío.

No utilice utensilios de porcelana, cerámica o loza, si dichos materiales son porosos o si no tienen la superficie interior vidriada. De lo contrario, la humedad penetraría en los poros al calentar el recipiente y provocaría grietas. Utilice únicamente utensilios de cocina diseñados para hornos con microondas.

Lea y observe siempre las instrucciones para calentar en estos hornos, especificadas en el empaque de los alimentos.

Tenga cuidado al calentar alimentos que contengan alcohol, ya que se podría formar una mezcla combustible de alcohol y aire dentro del horno. Tenga cuidado al abrir la puerta.

No se recomienda usar utensilios, tenedores, cucharas, cuchillos o grapas o sujetadores de metal en los paquetes de alimentos congelados al **cocinar o calentar en el microondas** o con una combinación de microondas y horno de convección. Después de calentar, revuelva la comida o déjela reposar hasta que la temperatura se distribuya de forma uniforme.

No conecte el aparato a una fuente de alimentación si hay un ELCB (disyuntor de fuga a tierra) instalado en el circuito de la misma.



¡ADVERTENCIA!

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

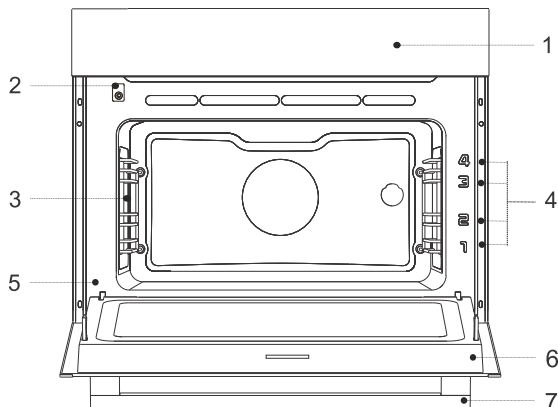
3. Descripción del aparato



¡ADVERTENCIA!

Las funciones y los accesorios del aparato dependen del modelo.

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



- 1 Panel de control
- 2 Interruptor de la puerta
- 3 Iluminación
- 4 Guías: niveles de estante
- 5 Etiqueta
- 6 Puerta del horno
- 7 Asa de la puerta

3.1 Accesorios del aparato

Interruptor de la puerta del horno

Si abre la puerta del horno mientras está funcionando, el interruptor apagará los calentadores, las microondas y el ventilador. Cuando cierre la puerta, el interruptor volverá a encender el aparato.

Guías

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

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

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

Equipo y accesorios del horno



¡ADVERTENCIA!

Nunca use la rejilla, la bandeja plana, la bandeja profunda o cualquier otra pieza o accesorio de metal cuando utilice el sistema de microondas.

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

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

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

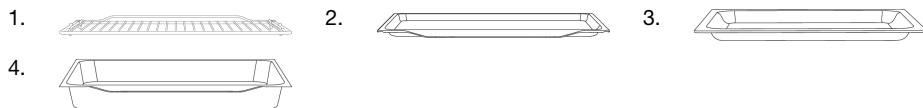
2. **Bandeja poco profunda:** puede usarla para hornear panes planos y pasteles pequeños. También puede utilizarla como bandeja de goteo.

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

3. **Bandeja de vidrio:** ha sido diseñada para cocinar con microondas y con todos los sistemas del horno. También puede usarla como bandeja para servir.

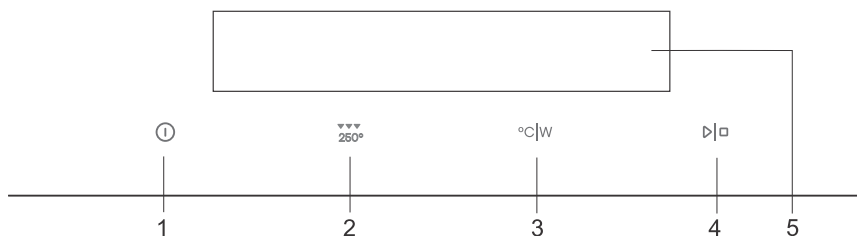
4. **Bandeja profunda multiuso:** puede usarla para hornear verduras y pasteles húmedos. También puede utilizarla como bandeja de goteo.





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






3.2 Panel de control

(depende del modelo)



Tecla	Uso
1	 Apagar y encender el horno
2	 Dorado adicional – gratinado
3	 Ajustar la temperatura y el nivel de potencia.
4	 Iniciar y detener Confirmar un ajuste
5	Visualización de la configuración actual del horno.

 <p>Toque brevemente la tecla – para seleccionar ajustes</p>	 <p>Presione la tecla – durante 5 segundos para ver más ajustes o hacer cambios rápidos</p>
 ¡INFORMACIÓN! Para una mejor respuesta de las teclas, tóquelas con una parte grande de la yema del dedo. Cada vez que presione una tecla, el contacto se reconocerá mediante una señal acústica (si esta función está disponible).	




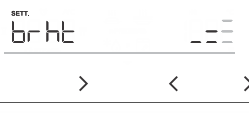
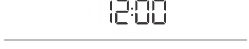
4. Antes del primer uso del electrodoméstico

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

4.1 Encendido por primera vez

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

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

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

5. Función de microondas

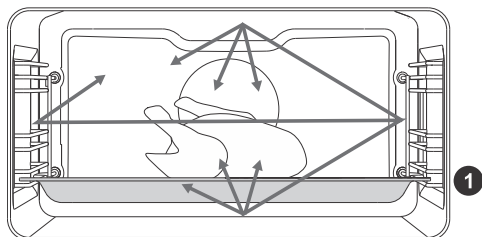
Las microondas se utilizan para **cocinar, asar y descongelar alimentos**. Permiten una cocción rápida y eficaz, sin alterar el color o la forma de los alimentos.

Las microondas son un tipo de radiación electromagnética. Estas radiaciones se encuentran habitualmente en nuestro entorno, en forma de ondas radioeléctricas, rayos de luz o rayos infrarrojos. La frecuencia de las microondas se encuentra en el rango de los 2450 MHz.



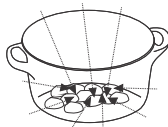
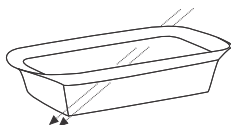
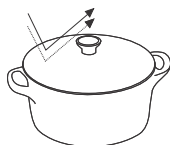
¡ADVERTENCIA!

Nunca use o active un sistema de microondas si el horno está vacío.



Estas son sus características:

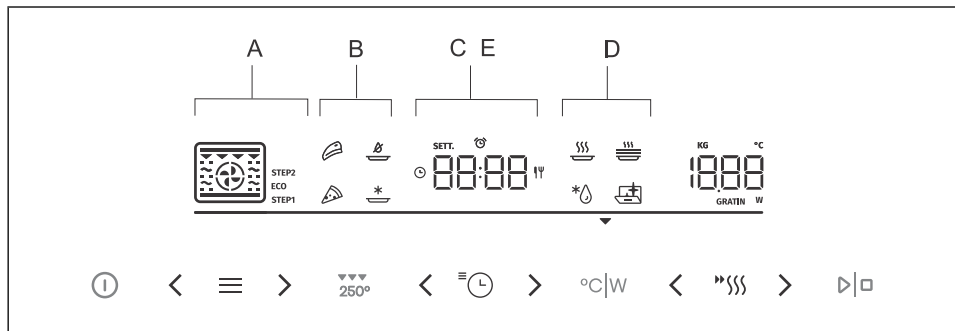
- las microondas se reflejan en los metales,
- las microondas se trasladan a través de otros materiales,
- las microondas son absorbidas por las moléculas de agua, grasa y azúcar.



Cuando se exponen alimentos a las microondas, las moléculas que los componen comienzan a moverse rápidamente, generando calor.

Las microondas penetran alrededor de 2,5 cm en los alimentos. Si el alimento tiene más espesor, el núcleo se cocinará por conducción, como en la cocción convencional.

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



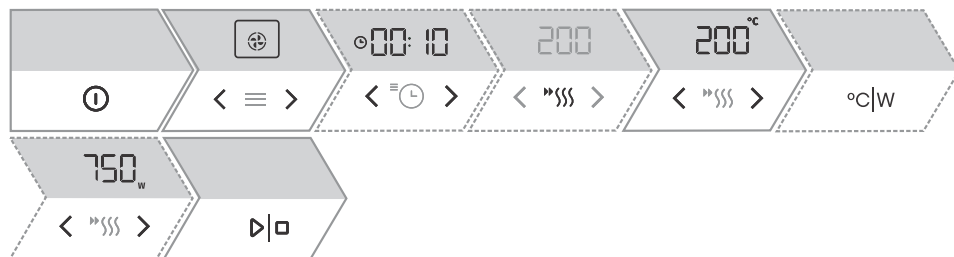
Tecla	Uso
<	Tecla de selección izquierda.
≡	Tecla de selección de horneado. Con esta tecla, puede seleccionar: A Modo profesional Pro – le permite establecer los parámetros del horneado (sistema de horneado, temperatura, precalentamiento rápido y tiempo de horneado) a su discreción. B Modo automático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

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

Símbolo	Significado
	Sistemas de horneado
STEP1	Horneado por pasos (PASO 1, PASO 2)
⌚	Función de tiempo: tiempo de horneado
⌚	Función de tiempo: fin postergado
⌚	Minutero
»»»»	Precalentamiento rápido
GRATIN	Función de gratinado para una corteza superior más crujiente al final de la cocción.

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

6.1 Modo de horneado profesional



1.	Enchufe el aparato. Pro aparecerá en la unidad de visualización durante algunos segundos. Luego aparecerá la configuración predeterminada del horno.
2.	Use las teclas < o > para configurar el sistema de horneado (consulte la tabla «Selección de sistemas de horneado») y la temperatura. NOTA: Si selecciona un sistema con microondas, toque °C W y luego utilice las teclas < o > para establecer el nivel de potencia (W). Toque °C W otra vez para ajustar la temperatura (°C).
3.	Use el precalentamiento rápido para llevar el horno a la temperatura deseada lo más rápido posible. Cuando toque »»»» , el símbolo se iluminará. Cuando se alcance la temperatura establecida, sonará una señal acústica. La pantalla mostrará door . Abra la puerta e introduzca los alimentos. El programa reanudará automáticamente la cocción con los ajustes seleccionados.
4.	Adicionalmente, puede ajustar: <ul style="list-style-type: none"> - funciones de tiempo (consulte la sección 6.2 <i>Funciones del minuteru</i>) - horneado por pasos (consulte la sección 6.3 <i>Horneado por pasos</i>) - función de gratinado (consulte la sección 7.1 <i>Dorado adicional – gratinado</i>)
5.	Para empezar a cocinar, toque ▷ □ .

Selección del sistema de horneado

Símbolo	Uso
	AIRE CALIENTE El modo de aire caliente permite una mejor circulación del calor alrededor del plato. Esto permite secar más la superficie del alimento y crea una corteza más gruesa. Para asar carne, hornear pasteles y verduras y secar alimentos en uno o más niveles al mismo tiempo.
	SISTEMA PARA PIZZA Este sistema es óptimo para hornear pizzas y pasteles con mayor contenido de agua. Úselo para hornear en una sola rejilla, cuando desee que la comida se cocine más rápido y esté crujiente.
	FREIDORA DE AIRE (COCCIÓN INTENSIVA) Este método de cocción permite obtener cortezas crujientes sin necesidad de añadir grasa o aceite. Es una versión saludable de la comida rápida frita que permite obtener alimentos con menor contenido calórico. Adecuado para cortes pequeños de carne, pescado, verduras y productos congelados listos para freír (como patatas fritas o nuggets de pollo).

Tabla continuada de la última página
















Símbolo	Uso
	GRILL CON AIRE CALIENTE El aire caliente permite un mejor flujo de aire alrededor de los alimentos. Esto seca la superficie del alimento. Si se combina con el calentador de grill o parrilla, dará como resultado un color más intenso. Para una cocción más rápida de carnes y verduras.
	HORNEADO TURBO Para platos en los que es deseable que estén crujientes por todos lados. El sistema también es adecuado como primer paso en el modo de horneado por pasos, ya que permite un dorado rápido de la superficie en la primera etapa y un horneado lento en la segunda etapa. La carne quedará jugosa con una costra bien dorada.
	GRILL GRANDE Para hornear cantidades abundantes de alimentos planos (pan tostado, canapés, salchichas asadas, filetes, pescados, brochetas, etc.), para gratinar y obtener cortezas crujientes. Los elementos calefactores montados en la parte superior de la cavidad del horno calientan toda la superficie de manera uniforme. La temperatura máxima permitida es de 240 °C.
	(CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR) Utilice este sistema para horneado convencional sobre una sola rejilla, hacer soufflés y hornear a bajas temperaturas (cocción lenta).
	HORNEADO SUAVE Para una cocción lenta y suave controlada de alimentos delicados (cortes de carne blandos) y pastelería con base crujiente.
	CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR CON VENTILADOR Para hornear alimentos en una sola rejilla y para hacer soufflés.
	GRAN PARRILLA CON VENTILADOR Para asar aves de corral y cortes de carne más grandes debajo de un asador.
	GRAN PARRILLA Y CALENTADOR INFERIOR Para un horneado más rápido en una sola rejilla y un dorado crujiente de la parte superior de su masa.
	PARRILLA CON CALENTADOR INFERIOR Y VENTILADOR Para una cocción óptima de masas con levadura, todo tipo de panes y para conservación.
	MICROONDAS Se utilizan para recalentar, descongelar y cocinar alimentos rápidamente.
	AIRE CALIENTE Y MICROONDAS Con este sistema, se mejora el flujo de aire caliente alrededor de los alimentos para secar la superficie y obtener una corteza más gruesa. Las microondas potencian y aceleran el proceso de cocción. Diseñado para cocinar o asar más rápido carnes, pasteles y verduras.
	GRILL GRANDE CON VENTILADOR Para asar más rápido aves, pescado y cortes de carne grandes bajo una parrilla. Las microondas potencian y aceleran el proceso de cocción.
	COCCIÓN CONVENCIONAL CON VENTILADOR Y MICROONDAS Para una cocción más rápida de platos gratinados. Las microondas potencian y aceleran el proceso de cocción.

Tabla continuada de la última página




Símbolo	Uso
	FREIDORA DE AIRE (COCCIÓN INTENSIVA) CON MICROONDAS Este método de cocción permite obtener cortezas crujientes sin necesidad de añadir grasa o aceite. Es una versión saludable de la fritura clásica de comida rápida, que permite obtener alimentos con menos calorías. Diseñado para cortes pequeños de carnes, pescados y verduras. Las microondas potencian y aceleran el proceso de cocción.
 ECO	ECO (COCCIÓN LENTA) ¹⁾ Para una cocción suave, lenta y uniforme de carnes, pescados y pasteles en un solo nivel. Esta forma de cocinar permite retener una mayor proporción de agua en las carnes, dejándolas más jugosas y tiernas, mientras que los alimentos de pastelería se hornean y doran uniformemente. Se utiliza para temperaturas entre los 140 ° C y los 220 ° C.
NOTA: En estos sistemas, a excepción del sistema con microondas y el modo ECO, es posible utilizar la función de gratinado (consulte la sección 7.1 Dorado adicional – gratinado).	

¹⁾ Esta función se utiliza para determinar la clase de eficiencia energética según la norma EN 60350-1.

Nivel de potencia de microondas

Potencia	Uso
1000 W	Recalentar rápidamente bebidas, agua y platos que contienen un gran volumen de líquido.
750 W	Cocinar verduras frescas o congeladas.
600 W	Derretir chocolate. Cocinar carnes y mariscos. Cocinar guarniciones.
360 W	Recalentar y cocinar platos delicados a base de huevo.
180 W	Descongelar otros alimentos, ablandar mantequilla, ablandar helado.
90 W	Descongelar crema pastelera, frutas, verduras y carne molida o picada.



6.2 Funciones del minuterero

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

NOTA: No es necesario presionar una tecla para confirmar los valores de las funciones de tiempo que establezca.




Ajustar el tiempo de horneado



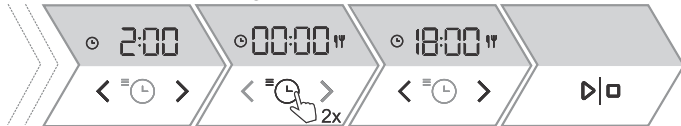
- Use las teclas < o > para establecer el tiempo de cocción que desee. La pantalla mostrará .
- Para empezar a cocinar, toque .

Ajuste del avisador



- Cuando toque , la pantalla mostrará . Use las teclas < o > para establecer la duración del minuterero. Confirme el ajuste con .
- La configuración máxima posible es de 24 horas.
 NOTA: El minuterero seguirá activo aunque el aparato esté apagado.

Ajustar final postergado



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



¡INFORMACIÓN!

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

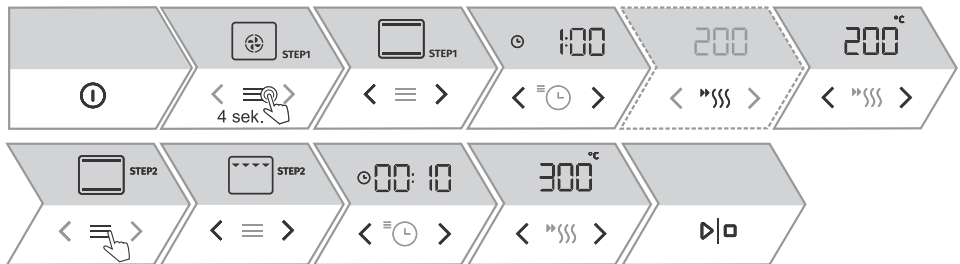


¡ADVERTENCIA!

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

6.3 Horneado por pasos

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



1.	1. PASO 1 Encienda el horno. La pantalla mostrará la configuración predeterminada del horno.
2.	Después de un toque prolongado (4 segundos) en ≡ , la pantalla mostrará STEP1 (el primer paso para preparar el plato). Ajuste el sistema, el tiempo y la temperatura de cocción. También puede seleccionar el precalentamiento rápido.

Tabla continuada de la última página

	NOTA: Si selecciona un sistema con microondas, toque °C W y luego utilice las teclas < o > para establecer el nivel de potencia (W). Toque °C W otra vez para ajustar la temperatura (°C).
3.	2. PASO 2 Toque otra vez en ≡, la pantalla mostrará STEP2 (el segundo paso de preparar el plato; el primer paso ya se ha establecido).
4.	Ajuste el sistema, el tiempo y la temperatura de cocción. Puede modificar ambos pasos antes de comenzar a cocinar. Si toca ≡, puede desplazarse por los dos pasos.
5.	Para empezar a cocinar, toque ▷ □. El horno comenzará a funcionar con los ajustes del primer paso.
6.	Puede cancelar la cocción por pasos presionando la tecla ≡ durante cinco segundos.
NOTA: Si no ha establecido el tiempo de cocción para los pasos, 00:00 parpadeará en la pantalla.	


6.4 Modo de cocción automática



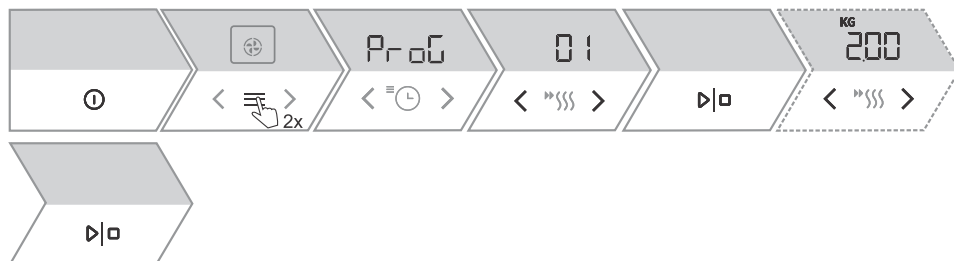
1.	Encienda el horno. La pantalla mostrará la configuración predeterminada del horno.
2.	Toque ≡. Durante unos segundos, la pantalla mostrará Auto y luego se mostrarán los sistemas automáticos. Si toca < o >, puede seleccionar el sistema (consulte la tabla a continuación). Se mostrarán los valores preestablecidos.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






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

Tabla continuada de la última página

Símbolo	Uso
	Para una preparación óptima de platos con carne. Antes de hornear, selle todos los lados del trozo de carne en una sartén con aceite caliente. Este método de preparación preservará su jugosidad. Es adecuado para cortes de carne como rosbif, filetes, lomos, etc.
	HORNEADO INTENSIVO (FRITURA CON AIRE) Este método de cocción permite obtener cortezas crujientes sin necesidad de añadir grasa o aceite. Es una versión saludable de la fritura clásica de comida rápida, que permite obtener alimentos con menos calorías. Adecuado para cortes pequeños de carne, pescado, verduras y productos congelados listos para freír (como patatas fritas o nuggets de pollo).
NOTA: En estos sistemas es posible utilizar la función de gratinado (consulte la sección 7.1 <i>Dorado adicional – gratinado</i>).	

6.5 Programas automáticos



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

Indicación	Nombre del programa	Equipo	Nivel	Recalentamiento	Girar
Pr01	galletas de manga	bandeja para hornear poco profunda	2	sí	no
Pr02	magdalenas	bandeja para hornear poco profunda	2	sí	no
Pr03.	Bizcochuelo para torta	bandeja para hornear/plato sobre rejilla de alambre	1	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
Pr07	Strúdel de manzana	bandeja para hornear poco profunda	2	no	no
Pr08	suflé de chocolate	bandeja para hornear/plato sobre rejilla de alambre	2	sí	no
Pr09	levando y levantando	bandeja para hornear poco profunda	1	no	no
Pr10	pan	bandeja para hornear poco profunda	1	no	no





Tabla continuada de la última página





Indicación	Nombre del programa	Equipo	Nivel	Peculiaridades	Girar
Pr11	Asado de carne porcina	fuelle pequeña para hornear sobre rejilla	1	no	no
Pr12	patatas gratinadas	fuelle de vidrio para hornear	1	no	no
Pr13	Aves de corral, enteras	rejilla con bandeja de goteo	2	no	después de 2/3 del tiempo de cocción
Pr14	Aves de corral, piezas más pequeñas	rejilla con bandeja de goteo	2	no	después de 2/3 del tiempo de cocción
Pr15	pastel de carne	bandeja para hornear/plato sobre rejilla de alambre	1	no	no
Pr16	Filete de ternera al horno	rejilla con bandeja de goteo	3	no	después de 2/3 del tiempo de cocción
Pr17	Carne - cocción lenta	fuelle pequeña para hornear sobre rejilla	1	sí	no
Pr18	Pescado al horno/plancha	rejilla con bandeja de goteo	3	no	después de 2/3 del tiempo de cocción
Pr19	patatas al horno, rebanadas	bandeja de horno honda multiusos	2	no	no
Pr20	palomitas de maíz	fuelle de vidrio para hornear	1	no	no
Pr21	lasagna	bandeja para hornear/plato sobre rejilla de alambre	1	no	no
Pr22	pizza	bandeja para hornear poco profunda	1	sí	no

NOTA: La función de gratinado se puede utilizar con programas automáticos seleccionados, excepto Pr20 (consulte la sección 7.1 Dorado adicional – gratinado).

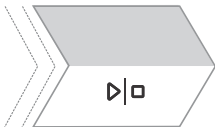
6.6 Selección de funciones adicionales




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

Símbolo	Uso
	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.
	Limpieza con vapor Este programa facilita la eliminación de manchas en el horno (consulte la sección 11.1 <i>Limpieza del horno (limpieza con vapor)</i>).

7. Puesta en marcha del horno



Inicie el proceso de cocción presionando .

Hasta que se alcance la temperatura establecida, la temperatura actual y la temperatura establecida se alternarán en la pantalla. Al principio, el símbolo de temperatura parpadeará. Cuando se alcance la temperatura deseada, se apagará y se emitirá una señal acústica.

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

7.1 Dorado adicional – gratinado

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



¡ADVERTENCIA!

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



1.	Mientras cocina, toque $\nabla\nabla\nabla$ 250° . El símbolo GRATIN se iluminará en la pantalla, que también mostrará On.
2.	Esta función también se puede desactivar durante el funcionamiento. - Toque $\nabla\nabla\nabla$ 250° , el símbolo GRATIN en la pantalla se apagará y la cocción continuará con los ajustes seleccionados. - Apague la cocción tocando $\triangleright \square$.
NOTA: La función de gratinado estará activa durante 15 minutos como máximo, luego el horno se apagará.	

8. Fin de la cocción y apagado del horno



Finalizar la cocción tocando $\triangleright|\square$. La pantalla mostrará **End** y el tiempo de cocción realizado. Escuchará un pitido corto.



¡INFORMACIÓN!

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

9. Elección de la configuración general



¡ADVERTENCIA!

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

















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

Tabla continuada de la última página

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

9.1 Bloqueo de teclas



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

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

10. Consejos generales y consejos para hornear

Equipamiento:

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

Preparación de los alimentos:

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

Uso eficiente de la energía:

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

Cocinar con microondas:

- Utilice utensilios adecuados (vidrio, cerámica, etc.).
- Para cocinar verduras, use recipientes con tapa. Agregue 1 cucharada de agua por cada 100 g de alimento.
- Dé la vuelta o revuelva los alimentos durante el proceso de descongelación.

10.1 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/W	 min
PRODUCTOS DE PASTERERÍA Y PANADERÍA				
Pastelería/tortas en moldes				
Bizcochuelo para torta	1	 ECO	190-210	30-50
pastel con relleno	1		170-180	60-80
torta marmolada	1		160-170	30-40
torta con masa fermentada, Gugelhuopf (bizcocho Bundt, pastel)	1		170-180	50-60
tarta abierta, tarta	2		170-190	40-50
brownies	2		170-180 *	25-35
pastelería en bandejas y láminas de horno				
strudel	2		170-180	55-65
strudel, congelado	2		200-210	45-60
brazo de gitano	2		170-180	15-25
Buchteln	1		180-190	30-40
bizcochos, galletas				
magdalenas	2		160-170 *	20-35
magdalenas, 2 niveles	2, 3		140-150 *	25-45
pastelería con levadura	2		190-200	20-30
pastelería con levadura, 2 niveles	2, 3		170-180	20-30
hojaldre	2	 ECO	200-220	25-45
hojaldre, 2 niveles	2, 3		160-170	20-30
galletas/bizcochos				
galletas de manga	2		140-150 *	25-40
galletas de manga, 2 niveles	2, 3		140-150 *	30-45
galletas/bizcochos	2	 ECO	180-190	20-30
galletas, 2 niveles	2, 3		160-170 *	15-25

Tabla continuada de la última página

Plato				
merengue	2		80	120-140
merengue, 2 niveles	2, 3		70	120-140
macarrones	2		140	13-18
macarrones, 2 niveles	2, 3		140	15-20
pan				
levando y levantando	2		35-40	30
pan en placa de horno	1		190-200	50-60
pan en un molde	1		190-200	30-45
pan plano (focaccia)	2		210-220 *	25-35
panecillos frescos (Semmel/panecillos de la mañana)	2		190-200 *	20-30
pan tostado	4		240 *	0,5 – 3
sandwiches abiertos	3		240 *	2-5
pizza y otros platos				
pizza	1		275 *	10-17
pizza, 2 niveles de parrilla	2, 3		210-220 *	30-40
pizza congelada	2		210-230	10-20
pizza congelada, 2 niveles	2, 3		200-220	15-25
pastel salado, quiche	1		190-210	50-60
burek	1		180-200	30-40
CARNE				
carne de vacuno				
rosbif (lomo, rabadilla), 1,5 kg	1		160-180	130-160
ternera hervida, 1,5 kg	1		190-210	90-110
solomillo, medio cocido, 1 kg	2		170-190 *	40-60
carne asada a fuego lento	1		120-140 *	250-300
filetes de ternera, bien cocidos, grosor 4 cm	3		200-220	25-35
hamburguesas, grosor 3 cm	3		240	20-35
ternera asada, 1,5 kg	2		180-200	100-120

Tabla continuada de la última página
































Plato			 °C/w	 min
carne de cerdo				
asado de cerdo, rabadilla, 1,5 kg	1	 ECO	200-210	120-170
asado de cerdo, paleta, 1,5 kg	1		180-200	140-170
lomo de cerdo, 400 g	1		80-100 *	80-100
asado de cerdo a fuego lento	1		100-120 *	200-230
costillas de cerdo, cocidas a fuego lento	1		120-140 *	210-240
chuletas de cerdo, grosor 3 cm	13		220-230	20-30
aves de corral				
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	1		200 – 210/360	45-60
aves de corral con relleno, 1,5 kg	1		170-190	100-120
pollo, pechuga	2		190-210	50-60
muslos de pollo	1		190 – 200/600	20-30
alas de pollo	2		210-220	20-35
pollo, pechuga, cocido a fuego lento	2		100-120 *	60-90
platos con carne				
pastel de carne, 1 kg	2		170-190	75-90
salchichas para parrilla, bratwurst	3		230 **	8-15
PESCADOS Y MARISCOS				
pescado entero, 350 g	3		230 – 240/360	12-17
filete de pescado, grosor 1 cm	3		220-230	8-12
filete de pescado, grosor 2cm	3		220-230	10-15
vieiras	3		230 *	5-10
camarones	3		230 *	3-10
VERDURA				
patatas al horno, gajos	3		210-220 *	35-45
patatas al horno, cortadas por la mitad	2		200 – 210/360	30-40
patata rellena (patata asada)	3		190-200	30-40

Tabla continuada de la última página

Plato			°C/w	⊖ min
Patatas fritas caseras	2		210 – 220/360	25-35
verduras mixtas, gajos	3		190-200	30-40
verduras rellenas	3		190-200	30-40
verduras al vapor	1		600-750	10-20
PRODUCTOS CONVENCIONALES - CONGELADOS				
Patatas fritas	3		200-210	25-35
Patatas fritas, 2 niveles	2, 3		200-210	35-45
Medallones de pollo	2		210-220 *	15-20
Palitos de pescado	2		210-220	15-25
lasagna, 400 g	2		200-210	30-40
verduras cortadas en cubitos	2		190-200	20-30
crusanes	2		170-180	18-23
PUDINES, SOUFFLÉS Y PLATOS AL HORNO AU GRATIN				
moussaka de patata	1		200 – 210/360	35-45
lasagna	1		200 – 210/360	35-45
puddín dulce al horno	1		750	15-25
sufilé dulce	2		180 *	15-20
platos gratinados	2		170-190	30-45
tortillas rellenas, enchiladas	2		180-200	20-35
queso asado	3		240 **	6-9
OTROS				
palomitas de maíz	1		1000	3-4
conservación	2		180	30
esterilización	2		1000	2
cocción a baño maría (baño maría)	1		150-170 *	/
recalentado	1		600	/
placa de calentamiento	2		75	15

Tabla continuada de la última página

Plato			 °C/w	 min
descongelamiento	1		90-180	/

11. Limpieza y mantenimiento



¡ADVERTENCIA!

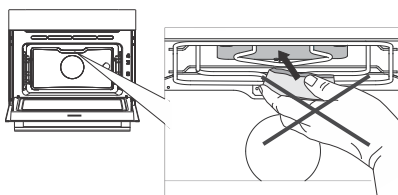
Antes de la limpieza desconecte el aparato de la red eléctrica y espere que se enfríe.

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

La puerta del horno está adherida al mismo y no se debe quitar. Asimismo, la puerta no se debe desmontar ni alterar de ningún otro modo.

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

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



Nunca use productos de limpieza agresivos, limpiadores o esponjas abrasivos, quitamanchas y removedores de óxido, u otro tipo de productos similares en la cubierta superior del horno.

11.1 Limpieza del horno (limpieza con vapor)

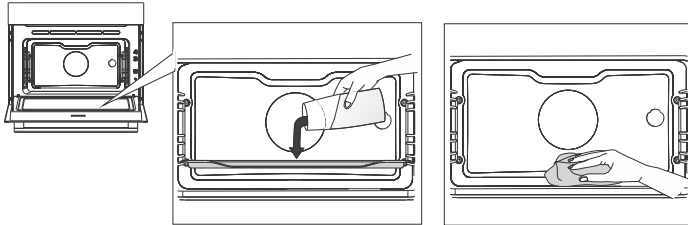
Este programa facilita la eliminación de las manchas en el interior del horno.





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.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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



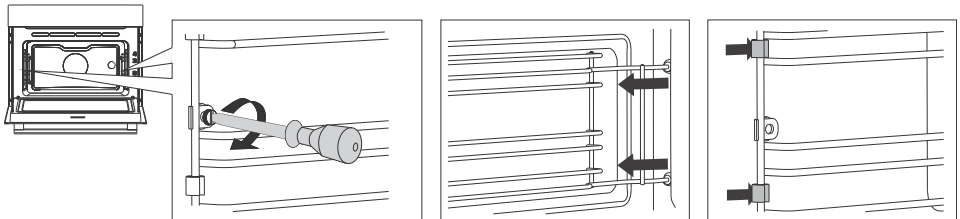
1.	Inserte la bandeja de vidrio en la guía del primer nivel y vierta en ella 0,4 litros de agua tibia.
2.	Encienda el horno. Si toca repetidamente  , aparecerán las funciones adicionales en la pantalla. Use  o  para activar esta función.  . Se mostrarán los valores preestablecidos.
3.	El programa funcionará durante 8 minutos. Cuando el programa se haya completado, «End» aparecerá en la 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. Si el proceso de limpieza no se realiza bien (en caso de suciedad especialmente rebelde), repítalo.

11.2 Retirar y limpiar las guías



¡INFORMACIÓN!

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



1.	Afloje el tornillo. Use un destornillador para esto.
2.	Retire las guías de los orificios que se encuentran en la pared trasera.

Tabla continuada de la última página

NOTA: Tenga cuidado de no perder los espaciadores instalados en las guías metálicas. Vuelva a colocar los espaciadores después de la limpieza; de lo contrario, pueden generarse chispas.



¡ADVERTENCIA!

Después de limpiar, vuelva a ajustar los tornillos de las guías usando un destornillador.

Cuando vuelva a colocar las guías, asegúrese de montarlas en el mismo lado en el que estaban antes de quitarlas.

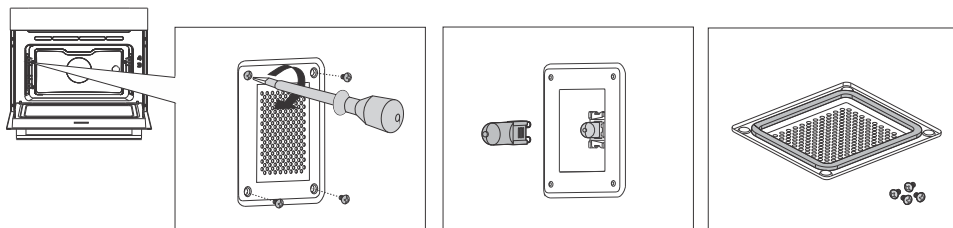
11.3 Cambio de bombilla

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

Lámpara halógena: G9, 230 V, 25 W

El horno está equipado con una lámpara halógena.

Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética (G)..



1. Retire los cuatro tornillos. Retire la tapa y el vidrio.
2. Retire la bombilla halógena y reemplácela por una nueva.

NOTA: Use guantes de protección para no quemarse.

La tapa tiene una junta que no debe quitarse. La junta debe encajar en la pared de la cavidad del horno.

12. Solución de problemas

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

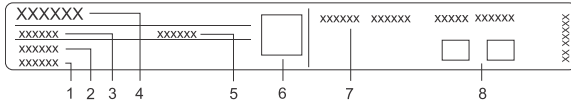
- Antes de realizar cualquier reparación, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica, ya sea retirando el fusible o desconectando el cable de conexión de la toma de corriente.
- Cualquier reparación no autorizada del aparato puede resultar en descargas eléctricas y peligro de cortocircuito;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

12.1 Tabla de resolución de problemas

Problema/error	Causa
El fusible principal de casa se cae con frecuencia.	Llame el servicio de asistencia técnica.
La luz del horno no funciona.	El proceso de cambio de la bombilla en el horno se describe en el capítulo Sustitución de la bombilla.
La unidad de control no responde, la pantalla está congelada.	Desconecte el aparato de la red eléctrica durante unos minutos (retire el fusible o desconecte el interruptor principal); a continuación vuelva a conectar el aparato y enciéndalo.
El código de error ErrX se visualiza en pantalla. Si se produce un código de error de dos dígitos, la pantalla mostrará ErXX.	Hay un error en el funcionamiento del módulo electrónico. Desconecte el aparato de la red eléctrica durante unos minutos. Si aún se indica el error, llame a un técnico de servicio.
Se producen chispas dentro del horno	Asegúrese de que todas las tapas de las lámparas estén bien ajustadas y que los espaciadores estén colocados en las guías. Asegúrese de que las guías del horno estén colocadas correctamente.
Si los problemas persisten a pesar de seguir los consejos anteriores, llame a un técnico de servicio autorizado. La reparación o cualquier reclamo de garantía que resulte de una conexión o uso incorrectos del electrodoméstico no estarán cubiertos por la garantía. En este caso, el usuario correrá con los gastos de reparación.	

12.2 Etiqueta: información del aparato

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



1 Número de serie

2 Modelo

3 Tipo

4 Marca

5 Código (identificador)

6 Código QR (depende del modelo)

7 Datos técnicos

8 Marcas de conformidad

13. Prueba de cocción

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

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

* Caliente previamente el aparato hasta que alcance la temperatura establecida. No utilice el modo de precalentamiento rápido.

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

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

















HORNEADO					
Plato	Equipo		°C	min	
panecillos/galletas – estante individual	bandeja para hornear poco profunda	2	140-150*	25-40	
panecillos/galletas – estante individual	bandeja para hornear poco profunda	2	140-150*	25-40	
galletas – dos railes/niveles	bandeja para hornear poco profunda	2, 3	140-150*	30-45	
pastelillos – estante individual	bandeja para hornear poco profunda	2	160-170*	20-35	
pastelillos – estante individual	bandeja para hornear poco profunda	2	160-170*	20-35	
cupcakes – dos railes/niveles	bandeja para hornear poco profunda	2, 3	140-150*	25-40	
Bizcochuelo para torta	molde metálico redondo de 26 cm de diámetro/rejilla	1	160-170*	20-35	
Bizcochuelo para torta	molde metálico redondo de 26 cm de diámetro/rejilla	2	160-170*	20-35	
Pastel de manzana	2 x moldes de metal redondos de 20 cm de diámetro/rejilla	1	170-180	60-80	
Pastel de manzana	2 x moldes de metal redondos de 20 cm de diámetro/rejilla	2	170-180	60-80	
ASAR					
pan tostado	rejilla	4	240**	0,5 – 3	
pljeskavica (hamburguesa de carne picada)	rejilla + bandeja para hornear plana para el goteo	3	240	20-35***	
PROCESAMIENTO TÉRMICO CON MICROONDAS					
crema pastelera, 1000 g	plato de vidrio para hornear, 25 x 25 cm, descubierto + bandeja de vidrio	1	360	25-35	
Bizcochuelo para torta	plato redondo de vidrio para hornear, diámetro 22 cm, descubierto + bandeja de vidrio	1	360	15-25	

Tabla continuada de la última página

HORNEADO					
pastel de carne, 900 g	plato de vidrio para hornear, 25 × 12,5 cm, descubierto + bandeja de vidrio	1	600 360	10 10-15	
descongelar carne molida, 500 g	bandeja de vidrio	1	180 90	8 13-18	
descongelar frambuesas, 250 g	plato de vidrio para hornear, descubierto + bandeja de vidrio	1	180	6-9	

HORNEADO CON SISTEMAS COMBINADOS						
Plato	Equipo					
patatas gratinadas	plato redondo de vidrio para hornear, diámetro 22 cm, descubierto + bandeja de vidrio	1	180-190	600	25-40	
tarta	plato redondo de vidrio para hornear, diámetro 22 cm, descubierto + bandeja de vidrio	1	180-190	180	17-25	
pollo 1,2 kg	plato de vidrio para hornear, descubierto + bandeja de vidrio	1	210-220	360	45-55	

Hisense
life reimagined



901195-a2

