

Hisense

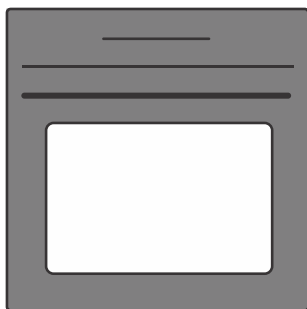
life reimagined

ES

ES CL

INSTRUCCIONES DE USO

HORNO DE PARED



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

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

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

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

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



¡INFORMACIÓN!

Información, consejo, sugerencia o recomendación



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro general



Es esencial leer y detenidamente las instrucciones.

Tabla de contenidos

1. Advertencias de seguridad	4
2. Otras advertencias importantes de seguridad	5
3. Descripción del aparato	7
3.1 Accesorios del aparato	7
3.2 Panel de control	9
4. Antes del primer uso del electrodoméstico	10
4.1 Encendido por primera vez	10
5. Uso del horno: selección de los ajustes de horneado	11
5.1 Modo de horneado profesional	12
5.2 Funciones del minutero	14
5.3 Horneado por pasos	15
5.4 Inyección de vapor durante el proceso de horneado	16
5.5 Modo de cocción automática	18
5.6 Programas automáticos	19
5.7 Selección de funciones adicionales	21
6. Puesta en marcha del horno	22
6.1 Dorado adicional – gratinado	22
7. Fin de la cocción y apagado del horno	22
7.1 Vaciar el depósito de agua	23
8. Elección de la configuración general	24
8.1 Bloqueo de teclas	26
9. ConnectLife y conectividad (Wi-Fi)	27
9.1 Conectar el aparato a un dispositivo móvil	27
9.2 Configuración del módulo Wi-Fi	27
10. Consejos generales y consejos para hornear	30
10.1 Mesa de cocina	31
10.2 Cocinar con la sonda de temperatura	35
11. Limpieza y mantenimiento	38
11.1 Limpieza del horno (limpieza con vapor)	38
11.2 Limpieza de la bandeja evaporadora	39
11.3 Limpieza del sistema de vapor	40
11.4 Extracción de guías de extracción fijas y de rejilla (extensibles)	41
11.5 Retirar y volver a colocar la puerta del horno y los cristales	41
11.6 Cambio de bombilla	42
12. Solución de problemas	43
12.1 Tabla de resolución de problemas	43
12.2 Etiqueta: información del aparato	44
13. Información de conformidad	44
14. Protección del medioambiente	44
15. Prueba de cocción	45

1. Advertencias de seguridad

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

Limpie el horno cuando se haya enfriado por completo.

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

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

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

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

Antes de 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!

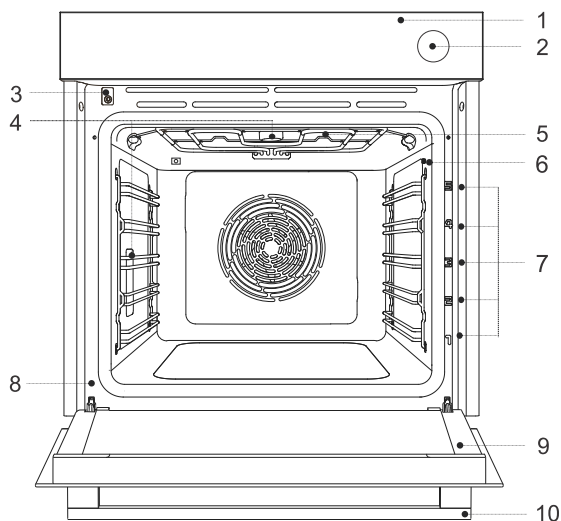
Antes de conectar el aparato lea detenidamente las instrucciones de uso. Cualquier reparación o reclamo de garantía que resulte de una conexión o uso incorrecto del aparato no estarán cubiertos por la garantía.

3. Descripción del aparato



¡ADVERTENCIA!

Las funciones y los accesorios del aparato dependen del modelo.



- 1 Panel de control
- 2 Botón del depósito de agua
- 3 Iluminación
- 4 Bandeja del evaporador
- 5 Conector de la sonda de temperatura
- 6 Guías: niveles de estante
- 7 Etiqueta
- 8 Puerta del horno
- 9 Asa de la puerta

3.1 Accesorios del aparato

Interruptor de la puerta del horno

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

Guías

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

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

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

Equipo y accesorios del horno

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

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

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

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

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

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

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

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

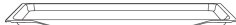
NOTA: Nunca inserte la bandeja profunda multiuso (o universal) en la primera guía durante el horneado.

5. Sonda de temperatura para carne - (BAKESENSOR)

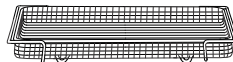
1.



2.



3.



4.

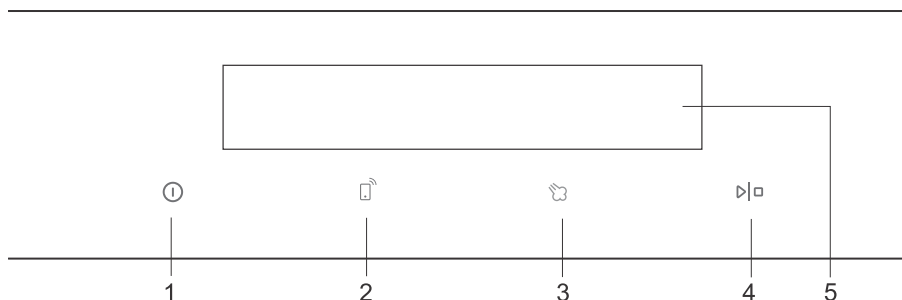


5.



3.2 Panel de control

(depende del modelo)



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



Toque brevemente la tecla –
para seleccionar ajustes



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



¡INFORMACIÓN!

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




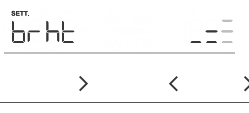
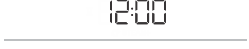
4. Antes del primer uso del electrodoméstico

1.	Retire los accesorios y cualquier embalaje (cartón, espuma de poliestireno) que haya en el horno.
2.	Limpie los accesorios y el interior del horno con un paño húmedo. No utilice paños o limpiadores abrasivos o agresivos.
3.	Encienda el horno (vea la sección 4.1 <i>Encendido por primera vez</i>)
4.	Precalente 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 > .

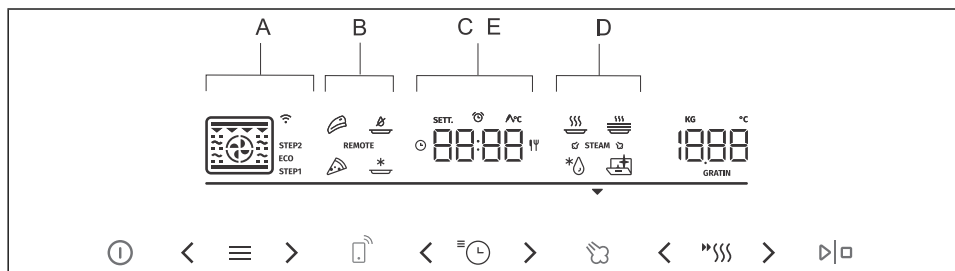
Prueba de la dureza del agua

La limpieza del sistema de vapor depende tanto de la frecuencia con la que se utilice el modo de 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 (consulte la sección 8. *Elección de la configuración general*):

4 rayas verdes: dureza 1	1 raya roja: dureza 2	2 rayas rojas: dureza 3
3 rayas rojas: dureza 4	4 rayas rojas: dureza 5	

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



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

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

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

Tabla continuada de la última página

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

5.1 Modo de horneado profesional



1.	Encienda el horno. Durante unos segundos, la pantalla mostrará Pro y, a continuación, se mostrarán los ajustes del horno que se han anulado.
2.	Use las teclas < o > para configurar el sistema de horneado (consulte la tabla «Selección de sistemas de horneado») y la temperatura.
3.	Use el precalentamiento rápido para llevar el horno a la temperatura deseada lo más rápido posible. Cuando toque »»»» , el símbolo se iluminará. Cuando se alcance la temperatura establecida, sonará una señal acústica. La pantalla mostrará door . Abra la puerta e introduzca los alimentos. El programa reanudará automáticamente la cocción con los ajustes seleccionados.
4.	Adicionalmente, puede ajustar: <ul style="list-style-type: none"> - funciones de tiempo (consulte la sección 5.2 <i>Funciones del minutero</i>) - horneado por pasos (consulte la sección 5.3 <i>Horneado por pasos</i>) - función de gratinado (consulte la sección 6.1 <i>Dorado adicional – gratinado</i>) - adición de vapor (consulte la sección 5.4 <i>Inyección de vapor durante el proceso de horneado</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.
	(CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR) Utilice este sistema para horneado convencional sobre una sola rejilla, hacer soufflés y hornear a bajas temperaturas (cocción lenta).
	SISTEMA PARA PIZZA Este sistema es óptimo para hornear pizzas y pasteles con mayor contenido de agua. Úselo para hornear en una sola rejilla, cuando desee que la comida se cocine más rápido y esté crujiente.

Tabla continuada de la última página














Símbolo	Uso
 ☞ STEAM ☜	<p>FREIR POR AIRE¹⁾</p> <p>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.</p>
	<p>ASADO CON AIRE CALIENTE</p> <p>La función aire caliente permite un mejor flujo de aire caliente alrededor de la comida. Esta función secará la superficie. En combinación con el calentador de parrilla/asador, esta función también dará como resultado un color más intenso. Para una cocción más rápida de carnes y verduras.</p>
	<p>HORNEADO TURBO</p> <p>Para platos en los que es deseable que estén crujientes por todos lados. El sistema también es adecuado como primer paso en el modo de horneado por pasos, ya que permite un dorado rápido de la superficie en la primera etapa y un horneado lento en la segunda etapa. La carne quedará jugosa con una costra bien dorada.</p>
	<p>GRILL GRANDE</p> <p>Para hornear cantidades abundantes de alimentos planos (pan tostado, canapés, salchichas asadas, filetes, pescados, brochetas, etc.), para gratinar y obtener cortezas crujientes. Los elementos calefactores montados en la parte superior de la cavidad del horno calientan toda la superficie de manera uniforme. La temperatura máxima permitida es de 240 °C.</p>
	<p>HORNEADO SUAVE</p> <p>Para una cocción lenta y suave controlada de alimentos delicados (cortes de carne blandos) y pastelería con base crujiente.</p>
 ☞ STEAM ☜	<p>CALOR SUPERIOR E INFERIOR CON VENTILADOR¹⁾</p> <p>Para la cocción uniforme de platos en un solo nivel y para hacer suflés. La adición de vapor permite tostar aún más la superficie de los alimentos y obtener un resultado más crujiente.</p>
 ☞ STEAM ☜	<p>GRILL GRANDE CON VENTILADOR¹⁾</p> <p>Para asar aves de corral y grandes trozos de carne. La adición de vapor permite tostar aún más la superficie de los alimentos y obtener un resultado más crujiente.</p>
	<p>GRAN PARRILLA Y CALENTADOR INFERIOR</p> <p>Para un horneado más rápido en una sola rejilla y un dorado crujiente de la parte superior de su masa.</p>
	<p>PARRILLA CON CALENTADOR INFERIOR Y VENTILADOR</p> <p>Para una cocción óptima de masas con levadura, todo tipo de panes y para conservación.</p>
 ECO	<p>ECO (COCCIÓN LENTA)²⁾</p> <p>Para una cocción suave, lenta y uniforme de carnes, pescados y pasteles en un solo nivel. Esta forma de cocinar permite retener una mayor proporción de agua en las carnes, dejándolas más jugosas y tiernas, mientras que los alimentos de pastelería se hornean y doran uniformemente. Se utiliza para temperaturas entre los 140 °C y los 220 °C.</p>

Tabla continuada de la última página

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




- 1) Los sistemas también permiten la inyección de vapor durante la cocción (consulte la sección 5.4 Inyección de vapor durante el proceso de horneado).
- 2) Esta función se utiliza para determinar la clase de eficiencia energética según la norma EN 60350-1.

5.2 Funciones del minuterero

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




Ajustar el tiempo de horneado



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

Ajuste del avisador

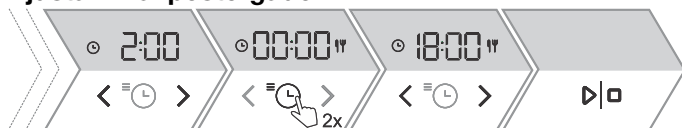


1. Cuando toque  , la pantalla mostrará  . Use las teclas < o > para establecer la duración del minuterero. Confirme el ajuste con  .

La configuración máxima posible es de 24 horas.

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

Ajustar final postergado



1.	Primero establezca el tiempo de horneado. Use las teclas < o > para establecer el tiempo de cocción que desee. La pantalla mostrará ☹ . <i>Ejemplo: tiempo de cocción de 2 horas</i>
2.	Si toca dos veces ☹ la pantalla mostrará ⚡ .
3.	Use las teclas < o > para establecer la hora a la que desea que el plato esté listo. La hora de finalización deseada se mostrará en la pantalla. <i>Ejemplo: la cocción termina a las 18:00</i>
4.	Para empezar a cocinar, toque ▷ ◻ . El horno entrará en un modo de espera parcial mientras espera a ser encendido (la pantalla se oscurecerá). Los ajustes seleccionados se activarán y desactivarán automáticamente a las horas seleccionadas. <i>Ejemplo: la cocción comienza a las 16:00, la cocción termina a las 18:00</i>

Se alternarán en la unidad de visualización la hora de finalización de la cocción y el reloj. Cuando el tiempo establecido haya expirado, el horno dejará de funcionar automáticamente. La pantalla mostrará End. Escuchará una señal acústica que puede desactivar tocando cualquier tecla. Transcurrido un minuto, la señal acústica se apagará automáticamente.

💡 ¡INFORMACIÓN!

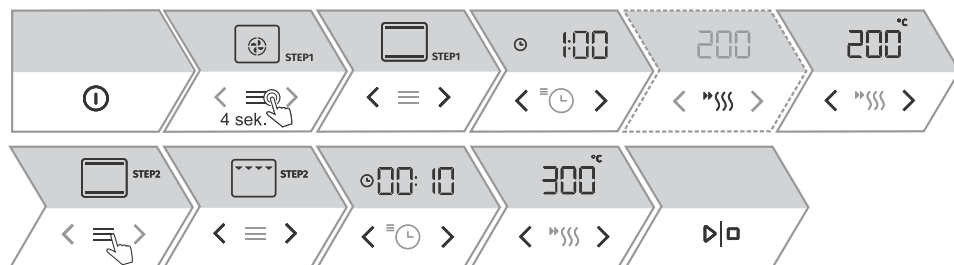
La función de tiempo seleccionada se puede restablecer en 00.00 tocando simultáneamente las teclas < o > .







⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

5.3 Horneado por pasos

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





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



5.4 Inyección de vapor durante el proceso de horneado

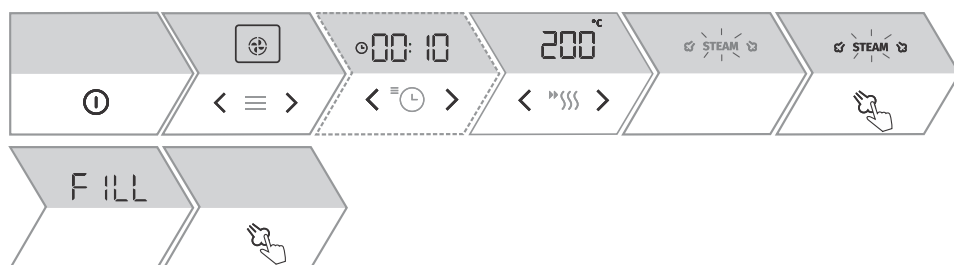
La adición de vapor permite tostar aún más la superficie de los alimentos y obtener un resultado más crujiente.

El agua del depósito gotea de forma controlada en el recipiente, que se coloca junto a los elementos calefactores superiores. La cantidad justa de vapor creada de esta manera permite hornear mejor la superficie de los alimentos y obtener resultados más crujientes, mientras que el interior de los alimentos permanece suave y esponjoso. Se recomienda utilizar el sistema de adición de vapor para hornear productos como pan, rollitos, arrollados y pasteles, y para cocinar trozos pequeños de aves de corral y verduras.

¡INFORMACIÓN!

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.

El símbolo de adición de vapor  **STEAM**  aparecerá en la pantalla (ligeramente iluminado) si ha seleccionado una temperatura superior a los 150 °C.










1.	Toque  . El símbolo  STEAM  se iluminará en la pantalla.
2.	Para empezar a cocinar, toque  .

Tabla continuada de la última página

	La pantalla mostrará FILL .
3.	Llene el depósito de agua (consulte la sección «Llenar el depósito de agua») y toque nuevamente  .
4.	La función (adición de vapor durante la cocción) también se puede desactivar durante la cocción. Toque  . El símbolo  permanecerá parcialmente iluminado en la pantalla.
NOTA: Si no configuró la inyección de vapor antes de comenzar la operación, puede hacerlo durante la cocción.	

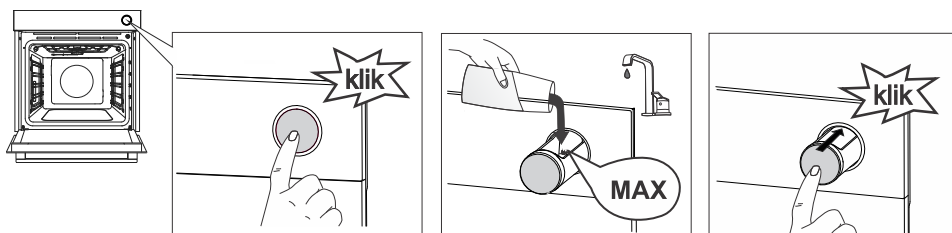
Llenar el depósito de agua

El depósito de agua permite un suministro independiente de agua al horno. El volumen del depósito es de aproximadamente 1,3 dl.

Siempre llene el depósito con agua limpia de la red de agua o con agua embotellada sin agregados. El agua vertida en el depósito debe estar a una temperatura ambiente de aproximadamente 20 ° C (+/- 10 °C).

¡INFORMACIÓN!

El depósito de agua no se puede quitar.



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).
NOTA: Al finalizar, el agua restante se vierte en la bandeja del evaporador ubicada debajo del techo de la cavidad del horno y suspendida del grill (calentador infrarrojo). (Para la limpieza, consulte la sección 11.2 Limpieza de la bandeja evaporadora y 11.3 Limpieza del sistema de vapor.)	

¡ADVERTENCIA!

Si no respeta el indicador **MAX** y vierte demasiada agua en el depósito, el excedente podría derramarse al suelo a través del espacio entre el depósito y su cubierta.

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.

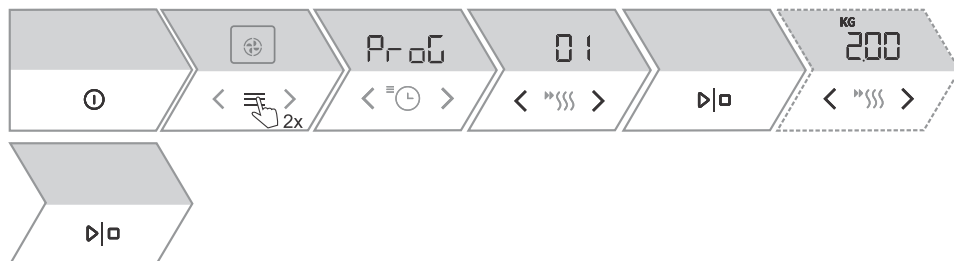
5.5 Modo de cocción automática








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

5.6 Programas automáticos



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

Designación	Nombre del programa	Equipo	Nivel.	Recalentamiento	Girar
Pr01	galletas de manga	bandeja para hornear poco profunda	3	sí	no
Pr02	magdalenas	bandeja para hornear poco profunda	3	sí	no
Pr03.	Bizcochuelo para torta	bandeja para hornear/plato sobre rejilla de alambre	2	sí	no
Pr04	pastelería con levadura	bandeja para hornear poco profunda	2	sí	no
Pr05	hojaldre	bandeja para hornear poco profunda	2	sí	no
Pr06	Pastel de manzana	bandeja para hornear/plato sobre rejilla de alambre	2	no	no
Pr07	Strúdel de manzana	bandeja para hornear poco profunda	2	no	no
Pr08	sufilé de chocolate	bandeja para hornear/plato sobre rejilla de alambre	3	sí	no
Pr09	levando y levantando	bandeja para hornear poco profunda	2	no	no
Pr10	pan	bandeja para hornear poco profunda	2	sí	no





Tabla continuada de la última página





Designación	Nombre del programa	Equipo	Nivel.	Recalentamiento	Girar
Pr11	Asado de carne porcina	fuelle pequeña para hornear sobre rejilla	2	no	no
Pr12	Carne asada	fuelle pequeña para hornear sobre rejilla	2	no	no
Pr13	Aves de corral, enteras	rejilla con bandeja de goteo	2	no	después de 2/3 del tiempo de cocción
Pr14	Aves de corral, piezas más pequeñas	rejilla con bandeja de goteo	3	no	después de 2/3 del tiempo de cocción
Pr15	pastel de carne	bandeja para hornear/plato sobre rejilla de alambre	2	no	no
Pr16	Filete de ternera al horno	rejilla con bandeja de goteo	4	no	después de 2/3 del tiempo de cocción
Pr17	Carne - cocción lenta	fuelle pequeña para hornear sobre rejilla	2	sí	no
Pr18	Pescado al horno/plancha	rejilla con bandeja de goteo	4	no	después de 2/3 del tiempo de cocción
Pr19	patatas al horno, rebanadas	bandeja de horno honda multiusos	3	no	no
Pr20	Suflé de verdura	bandeja para hornear/plato sobre rejilla de alambre	2	no	no
Pr21	lasagna	bandeja para hornear/plato sobre rejilla de alambre	2	no	no
Pr22	pizza	bandeja para hornear poco profunda	1	sí	no

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

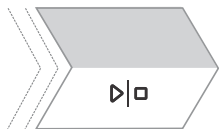
5.7 Selección de funciones adicionales



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.
	Calientaplato 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>).

6. Puesta en marcha del horno



Para comenzar a cocinar, toque ▷|◻ .

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

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

6.1 Dorado adicional – gratinado

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



¡ADVERTENCIA!

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



1. Mientras cocina, toque "SSSS". El símbolo GRATIN se iluminará en la pantalla, que también mostrará On.
2. **Esta función también se puede desactivar durante el funcionamiento.**
 - Toque "SSSS", el símbolo GRATIN en la pantalla se apagará y la cocción continuará con los ajustes seleccionados.
 - Apague la cocción tocando ▷|◻ .

NOTA:

La función de gratinado estará activa durante 15 minutos como máximo, luego el horno se apagará.

7. Fin de la cocción y apagado del horno




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

¡INFORMACIÓN!



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

7.1 Vaciar el depósito de agua

Cuando el horno se haya enfriado, si utilizó la función de vapor durante la cocción  , la pantalla mostrará **UnFiL** para indicar que debe vaciar el depósito de agua.



1.	Saque la comida del horno.
2.	- Si desea drenar el agua del depósito inmediatamente, coloque la bandeja en el 5.º nivel. Presione la tecla  . Comenzará el proceso de vaciado del depósito. Cuando este proceso termine, retire la bandeja con agua y seque el horno con un paño. - Para drenar el agua del depósito más tarde, toque  . Esto significa que desea vaciar el depósito más tarde (consulte la sección 8. <i>Elección de la configuración general</i>).
3.	Después de usar, limpie la bandeja del evaporador y el sistema de vapor (consulte las secciones 11.2 <i>Limpieza de la bandeja evaporadora</i> y 11.3 <i>Limpieza del sistema de vapor</i>).
NOTA: Si después de que UnFiL aparece en la pantalla, no realiza el procedimiento, volverá a aparecer la próxima vez que use el horno.	

8. Elección de la configuración general



¡ADVERTENCIA!

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






















1.		<p>Si toca repetidamente , la pantalla mostrará brevemente SEtt y, a continuación, se mostrará el menú de configuración general.</p> <p>Puede navegar entre los diferentes ajustes con las teclas  o .</p>
2.		<p>La pantalla mostrará CLock.</p> <p>Para configurar el reloj, primero toque . Seleccione un formato de 12 o 24 horas y establezca la hora. 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. 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. Seleccione el ajuste Auto. Seleccione encendido (On) o apagado (OFF).</p>

Tabla continuada de la última página

<p>8.</p>		<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 \triangleright□, comenzará una cuenta regresiva. La pantalla mostrará SAbb. Todos los sonidos y operaciones se apagarán menos la tecla ⓪. NOTA: En caso de un corte de energía, el modo Sabbath se desactivará y el horno regresará a su estado inicial.</p>
<p>9.</p>		<p>Configuración predeterminada de fábrica Esta función permite restablecer el aparato a sus ajustes de fábrica. La pantalla mostrará FAct. Presione \triangleright□ hasta que la línea debajo de la inscripción se ilumine por completo.</p>
<p>10.</p>		<p>Dureza del agua Puede elegir entre cinco niveles de dureza del agua. La configuración predeterminada es el nivel 5. Whr 1 indica la dureza más baja del agua. Whr 5 indica la mayor dureza del agua.</p>
<p>11.</p>		<p>Vaciar el depósito de agua Esta función permite vaciar el depósito de agua después de finalizar la cocción cuando haya utilizado la adición de vapor. La pantalla mostrará UnFiL. Seleccione y confirme No para salir del ajuste. Para drenar el agua del depósito, primero retire los alimentos del interior. Inserte la bandeja en el 5.º nivel. En la pantalla, seleccione y confirme YES. Se iniciará el proceso de vaciado del depósito de agua. Cuando este proceso termine, retire la bandeja con agua y seque el horno con un paño.</p>
<p>12.</p>		<p>Descalcificación Puede activar la función de descalcificación por su cuenta o el horno se lo sugerirá después de un cierto número de ciclos de uso de la función de vapor (la pantalla mostrará dEcl). Para activar la función, seleccione YES, y para desactivarla seleccione OFF (consulte la sección 11.3 <i>Limpieza del sistema de vapor</i>).</p>
<p>Para salir del menú de ajustes generales, toque \equiv .</p>		


8.1 Bloqueo de teclas



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

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

9. ConnectLife y conectividad (Wi-Fi)

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



¡INFORMACIÓN!

Se pueden conectar múltiples usuarios al aparato simultáneamente.

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

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



¡ADVERTENCIA!

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

9.1 Conectar el aparato a un dispositivo móvil



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

 ConnectLife



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

9.2 Configuración del módulo Wi-Fi






¡INFORMACIÓN!

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







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

Encender y apagar el módulo Wi-Fi


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

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



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

Controlar el horno de forma remota

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

¡INFORMACIÓN!

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

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



¡ADVERTENCIA!

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

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

10. Consejos generales y consejos para hornear

Equipamiento:

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

Preparación de los alimentos:

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

Uso eficiente de la energía:

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

10.1 Mesa de cocina

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

Plato				
PRODUCTOS DE PASTERÍA Y PANADERÍA				
Pastelería/tortas en moldes				
Bizcochuelo para torta	3	ECO	200-220	60-70
pastel con relleno	2		180	60-70
torta marmolada	2		170-180	50-60
torta con masa fermentada, Gugelhupf (bizcocho Bundt, pastel)	2		170-180	45-55
tarta abierta, tarta	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
pastelería en bandejas y láminas de horno				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, congelado	2		200-210	34-45
brazo de gitano	3		170-180*	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
bizcochos, galletas				
magdalenas	3		160 *	25-35
magdalenas, 2 niveles	2, 4		155-165 *	30-40
pastelería con levadura	2		180 *	17-22
pastelería con levadura, 2 niveles	2, 4		160 *	18-25
hojaldre	3	ECO	200-220	30-45
hojaldre, 2 niveles	2, 4		170 *	25-30
galletas/bizcochos				
galletas de manga	3		150 *	30-40
galletas de manga, 2 niveles	2, 4		150 *	30-40
galletas de manga, 3 niveles	1, 3, 5		145 *	40-50
galletas/bizcochos	3	ECO	160-180	40-50
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
pan				
levando y levantando	2		40-45	30-45
pan en placa de horno	2	STEAM	190-200	40-55
pan en placa de horno, 2 niveles	2, 4		190-200 *	40-55
pan en un molde	3		190-200	30-45
pan en un molde, 2 niveles	2, 4		200-210	30-45
pan plano (focaccia)	2		270	15-25
panecillos frescos (Semmel/panecillos de la mañana)	3		180-200	20-30
panecillos frescos (Semmel/panecillos de la mañana), 2 niveles	2, 4		200-210 *	15-20
pan tostado	5		240	4-6
sandwiches abiertos	5		240	3-5
pizza y otros platos				
pizza	1		300 *	4-10
pizza, 2 niveles de parrilla	2, 4		210-220 *	25-30
pizza congelada	2		200-220	10-20
pizza congelada, 2 niveles	2, 4		200-220	10-25
pastel salado, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
CARNE				
carne de vacuno				
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

Tabla continuada de la última página

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

Tabla continuada de la última página


























Plato			°C	min
camarones	4		230 *	3-10
VERDURA				
patatas al horno, gajos	3	 STEAM	210-220 *	30-40
patatas al horno, cortadas por la mitad	3	 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	 STEAM	190-200	30-40
verduras rellenas	3		190-200	30-40
PRODUCTOS CONVENCIONALES - CONGELADOS				
Patatas fritas	3		210-220	20-25
Patatas fritas, 2 niveles	2, 4		190-210	30-40
Medallones de pollo	4		210-220 *	12-17
Palitos de pescado	2		210-220	15-20
lasagna, 400 g	2		200-210	30-40
verduras cortadas en cubitos	2		190-200	20-30
cruasanes	3		170-180	18-23
PUDINES, SOUFLÉS Y PLATOS AL HORNO AU GRATIN				
moussaka de patata	2		180-190	35-45
lasagna	2		180-190	35-45
puddín dulce al horno	2		160-180	40-60
sufilé dulce	2		160-180 *	35-45
platos gratinados	3		170-190	30-45
tortillas rellenas, enchiladas	2		180-200	20-35
queso asado	4		240 **	6-9
OTROS				
conservación	2		180	30
esterilización	3		125	30

Tabla continuada de la última página

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

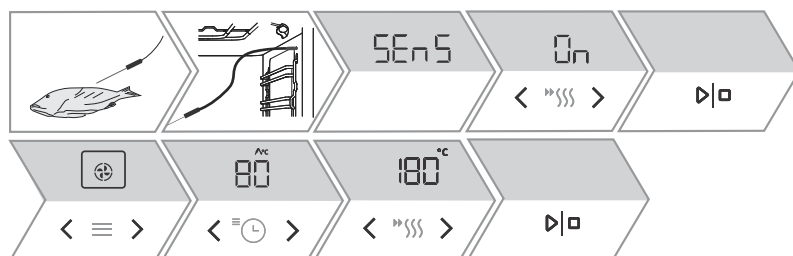
10.2 Cocinar con la sonda de temperatura (BAKESENSOR)

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



¡ADVERTENCIA!

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



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

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



¡INFORMACIÓN!

Si no usa la sonda, retírela del horno.



¡ADVERTENCIA!

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

Niveles de cocción recomendados para diferentes tipos de carne























Tipo de alimento	 /  °C / 	poco hecho	medio	medio cocinado	bien cocinado
CARNE BOVINA					
carne, asado	 / 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
carne, solomillo	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
rosbif/filete de lomo	 / 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburguesa de carne	 / 230 / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
CARNE DE TERNERA					
ternera, solomillo	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
ternera, lomo	 / 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
CARNE PORCINA					
asado, cuello	 / 170 / 3	/	/	65-70	75-85
cerdo, lomo	 / 140 / 2	/	/	60-69	/
pastel de carne	 / 170 / 2	/	/	/	80-85
CARNE DE OVEJA					
cordero	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNE DE CORDERO					
carnero	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNE DE CHIVO					
cabra	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNE DE AVES DE CORRAL					
aves de corral, enteras	 / 210 / 2	/	/	/	82-90

Tabla continuada de la última página

Tipo de alimento	 / °C / 	poco hecho	medio	medio cocinado	bien cocinado
pollo, pechuga	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
PESCADOSY MARISCOS					
trucha	 / 230 / 4	/	/	62-65	/
atún	 / 230 / 4	/	/	55-60	/
salmón	 / 230 / 4	/	/	52-55	/

11. Limpieza y mantenimiento



¡ADVERTENCIA!

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

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

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

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

11.1 Limpieza del horno (limpieza con vapor)

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

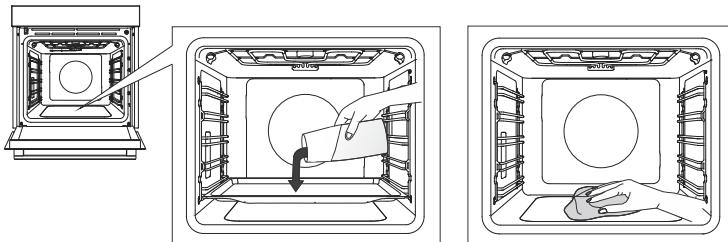
La función es más efectiva si se usa regularmente, después de cada uso.

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

Tabla continuada de la última página

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

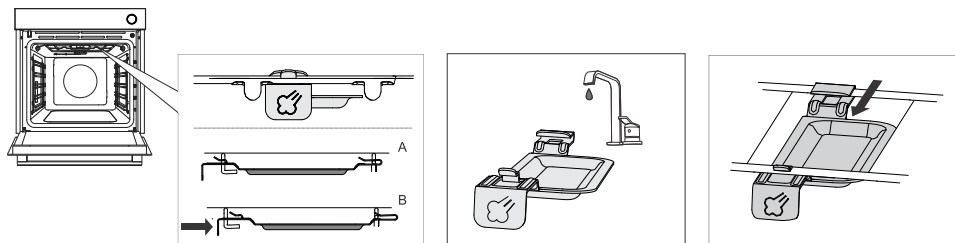
11.2 Limpieza de la bandeja evaporadora



¡ADVERTENCIA!

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

Retire la bandeja y límpiela manualmente con jabón líquido para manos o en el lavavajillas. Si hay depósitos de cal en la bandeja, 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.

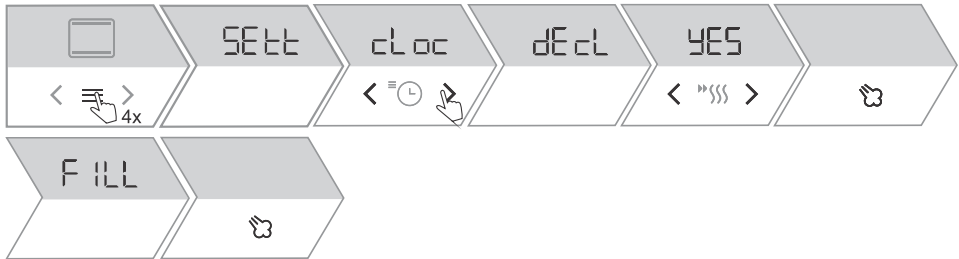


¡INFORMACIÓN!

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

11.3 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.	Inserte la bandeja multiusos honda en el quinto nivel de la guía (superior) para permitir que el agua gotee.
2.	En el menú de ajustes generales, seleccione descalcificación (dE cL). Para activar la función, seleccione Yes . Para iniciar el procedimiento, toque . El proceso de descalcificación está activado y no se puede cancelar.
3.	La pantalla mostrará Fill . Llene el depósito con un descalcificador y vuelva a tocar .
4.	Descalcificación en curso.
5.	Cuando se complete el proceso, la pantalla volverá a mostrar Fill . Vierta agua fresca para enjuagar en el depósito y toque .
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!

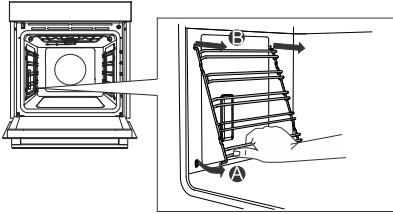
Si no desea realizar la limpieza del sistema de vapor cuando el horno se lo solicite, puede cancelar esta sugerencia tocando . Podrá cancelar la limpieza hasta tres veces, después de lo cual el horno desactivará la función de vapor.

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



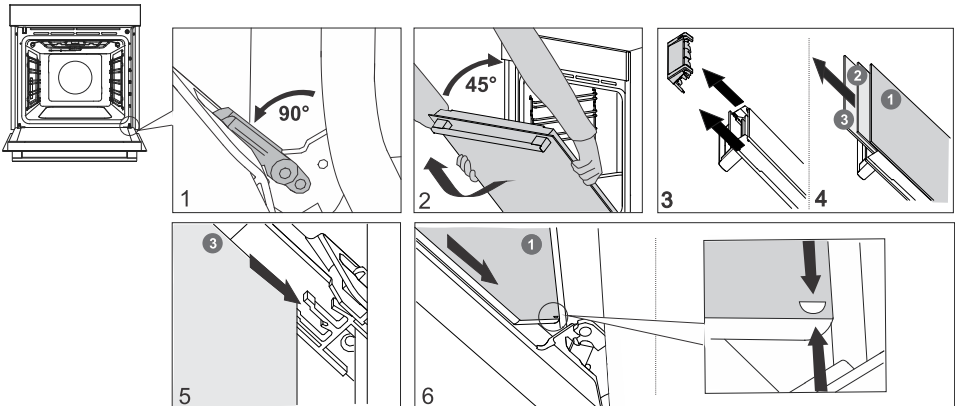
¡INFORMACIÓN!

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



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

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



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

¡INFORMACIÓN!

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

¡ADVERTENCIA!

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

Cierre y apertura suave de puertas

(depende del modelo)

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

¡ADVERTENCIA!

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

11.6 Cambio de bombilla

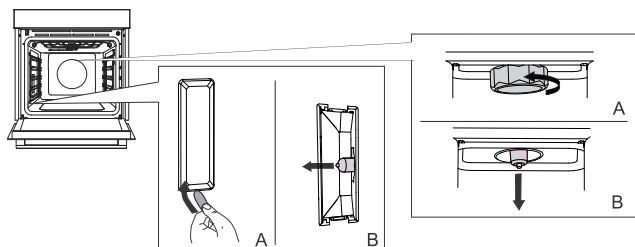
La bombilla es una pieza consumible y no está cubierta por la garantía. Antes de cambiar la bombilla, retire cualquier utensilio del interior del horno.

Lámpara halógena: G9, 230 V, 25 W

¡ADVERTENCIA!

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

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



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

12. Solución de problemas

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

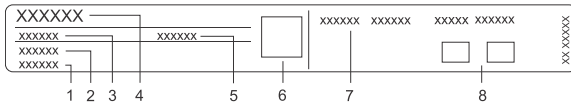
- Antes de realizar cualquier reparación, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica, ya sea retirando el fusible o desconectando el cable de conexión de la toma de corriente.
- Cualquier reparación no autorizada del aparato puede resultar en descargas eléctricas y peligro de cortocircuito;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

12.1 Tabla de resolución de problemas

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

12.2 Etiqueta: información del aparato

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



1 Número de serie

2 Modelo

3 Tipo

4 Marca

5 Código de identificación

6 Código QR (depende del modelo)

7 Información técnica

8 Etiquetas/símbolos de cumplimiento

13. Información de conformidad

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

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

14. Protección del medioambiente



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

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

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

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

15. Prueba de cocción

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

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

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

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

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





















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

Tabla continuada de la última página

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

Hisense
life reimagined



901242-a2

