

Hisense

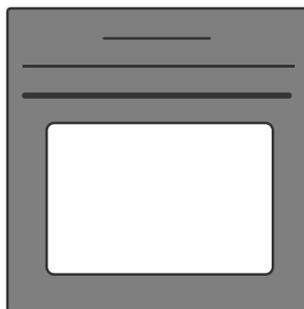
life reimagined

ES

ES CL

INSTRUCCIONES DE USO

HORNO DE VAPOR



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	5
2. Otras advertencias importantes de seguridad	6
3. Descripción del aparato	8
3.1 Accesorios del aparato	8
3.2 Panel de control	10
4. Antes del primer uso del electrodoméstico	11
4.1 Encendido por primera vez	11
4.2 Dureza del agua	13
5. Uso del horno: selección de los ajustes de horneado	14
5.1 Menú principal: Manual	15
5.2 Temporizador: Funciones del temporizador	18
5.3 Cocción por pasos (+ menú)	20
5.4 Cocción al vapor	21
5.5 Vapor añadido	22
5.6 Llenar el depósito de agua	24
5.7 Menú automático	25
5.8 Extra	25
6. Puesta en marcha del horno	27
7. Fin de la cocción y apagado del horno	27
7.1 Gratinado (+ menú)	28
7.2 Base crujiente	29
7.3 Favoritos: Guarde sus propios ajustes	30
8. Elección de la configuración general	31
8.1 Bloqueo de pantalla (+ menú)	32
9. Conectar el dispositivo a la aplicación ConnectLife	33
10. Gestión de la conexión Wi-Fi	33
10.1 Uso de la conexión Wi-Fi	33
10.2 Controlar el horno de forma remota	34
11. Consejos generales y consejos para hornear	36
11.1 Mesa de cocina	37
11.2 Cocinar con la sonda de temperatura	43
12. Limpieza y mantenimiento	46
12.1 Limpieza al vapor	46
12.2 Limpieza del depósito de agua y la espuma de filtro	47
12.3 Limpieza del sistema de vapor	48
12.4 Extracción de guías de extracción fijas y de rejilla (extensibles)	49
12.5 Retirar y volver a colocar la puerta del horno y los cristales	50
12.6 Cambio de bombilla	51
13. Solución de problemas	52
13.1 Tabla de resolución de problemas	52
13.2 Etiqueta: información del aparato	53
14. Información de conformidad	53

15. Protección del medioambiente	54
16. Prueba de cocción	55

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 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.

Despegue la cinta adhesiva de la unidad de control después de instalar el aparato en el armario. Si no lo hace, puede provocar una falla en el depósito.



¡ADVERTENCIA!

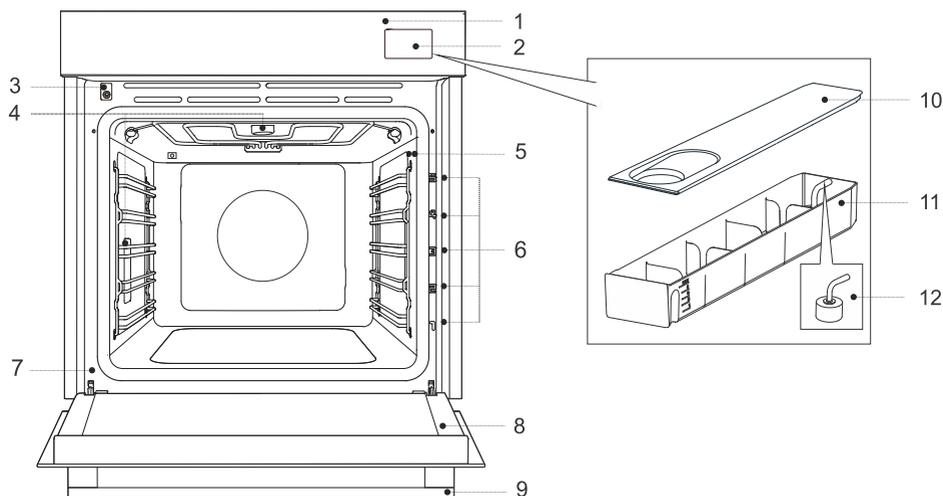
Antes de conectar el aparato lea detenidamente las instrucciones de uso. Cualquier reparación o reclamo de garantía que resulte de una conexión o uso incorrecto del aparato no estarán cubiertos por la garantía.

3. Descripción del aparato



¡ADVERTENCIA!

Las funciones y los accesorios del aparato dependen del modelo.



- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. Panel de control | 10. Cubierta del contenedor |
| 2. Depósito de agua | 11. Depósito |
| 3. Interruptor de la puerta | 12. Espuma de filtro |
| 4. Iluminación | |
| 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.

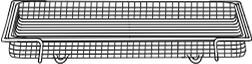
Guías

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.

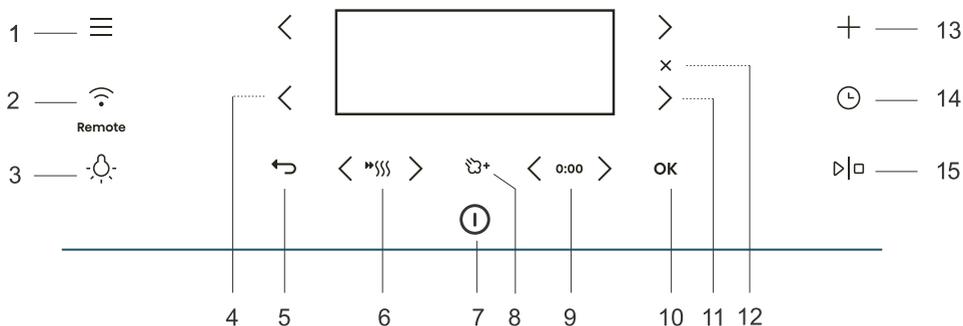
ATENCIÓN: Los niveles de los estantes de las guías se cuentan de abajo hacia arriba.

Equipo y accesorios del horno

	<p>Rejilla: puede usarla para asar o cocinar a la parrilla, o como soporte para colocar un recipiente, una bandeja o un plato para hornear. ATENCIÓN: 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.</p>
	<p>Bandeja poco profunda: úsela para pasteles planos y 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.</p>
	<p>Bandeja de rejilla para fritura con aire: (bandeja con orificios) para cocinar con sistemas que cuentan con inyección de vapor y para fritura con aire. Los orificios facilitan el flujo de aire alrededor de los alimentos y permiten obtener resultados más crocantes.</p>
	<p>Bandeja de horno profunda: puede usarla para hornear verduras y pastelería húmeda. También puede utilizarla como bandeja de goteo. ATENCIÓN: Nunca inserte la bandeja profunda multiuso (o universal) en la primera guía durante el horneado.</p>
	<p>Sonda de temperatura - (BAKESENSOR)</p>
	<p>Bandeja de horno perforada poco profunda - (bandeja con orificios) para cocinar con sistemas que cuentan con inyección de vapor y para fritura con aire. Los orificios facilitan el 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 una bandeja profunda común en un nivel más bajo.</p>

ATENCIÓN: Puede comprar equipo adicional en un centro de servicio autorizado.

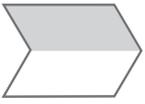
3.2 Panel de control



Tecla		Uso
1.		Selección de menús básicos
2.		Configuración de la conectividad Wi-Fi y el mando a distancia
3.		Apagar y encender la luz del horno
4.		Tecla selectora izquierda
5.		Salir o volver sin guardar
6.		Encender y apagar el precalentamiento rápido
7.		Apagar y encender el horno
8.		Vapor añadido
9.	0:00	Restablecer la función de tiempo
10.	OK	Confirmación de selección o ajustes
11.		Tecla selectora derecha
12.		Cancelar el ajuste actual o eliminar la función
13.		Ajustes avanzados
14.		Selección de funciones de tiempo
15.		Iniciar y detener la operación

ATENCIÓN: Solo las teclas que están habilitadas en el menú actual se iluminarán (total o parcialmente) en el panel de control.

Tecla de acceso directo:	
 Toque brevemente la tecla – para seleccionar ajustes	 Presione la tecla – durante 5 segundos para ver más ajustes o hacer cambios rápidos
 ¡INFORMACIÓN! Todos los ajustes se controlan con las teclas. 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).	

			
Primer paso	Paso intermedio	Espera / Implementación	Paso opcional

4. Antes del primer uso del electrodoméstico

1.	Retire los utensilios y cualquier embalaje (cartón, espuma de poliestireno, plástico) del interior del horno.
2.	Limpie los utensilios, el interior del horno y el depósito con un paño húmedo. No utilice paños ásperos o limpiadores.
3.	Encienda el horno (consulte la sección 4.1 <i>Encendido por primera vez</i>).
4.	Precalente el horno con el sistema de calentador inferior y superior durante aproximadamente una hora  a una temperatura de 230 °C (consulte la sección «Modo de cocción manual»).
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 por primera vez o tras un corte de energía prolongado, deberá volver a configurar el idioma, la hora y la dureza del agua.

 **¡INFORMACIÓN!**

Si no desea configurar esto ahora, toque **OK** . Se guardarán los ajustes predeterminados. Puede cambiar los ajustes en cualquier momento (consulte la sección 8. *Elección de la configuración general*).



1.	Configuración del idioma: La pantalla muestra el idioma predeterminado (inglés). Si pulsa las teclas < o > puede cambiar el idioma. Confirme con OK .
2.	Configuración de la hora exacta: Si pulsa las teclas < o > puede establecer la hora del día. Configure las horas y los minutos por separado. Confirme su selección con OK .
3.	Ajuste de la dureza del agua: Si pulsa las teclas < o > puede configurar la dureza del agua. Confirme su selección con OK .
Todos los ajustes iniciales ya están configurados y el aparato está en modo de espera.	

4.2 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.

Debe configurar la dureza del agua antes del primer uso. Si el agua es más blanda o más dura que el ajuste predeterminado, puede cambiar el nivel de dureza establecido.

1.	Sumerja la tira de prueba (suministrada con el aparato) en agua durante un segundo. Espere un minuto y compruebe cuántas barras aparecen en la tira de papel. El ajuste de nivel corresponde a la cantidad de barras de colores que aparezcan en la tira de papel (ver tabla).
2.	Compare la tira reactiva con la imagen en la pantalla.

Dureza del agua	Valor	Cantidad de agua a descalcificar	Número de barras de colores
muy blanda	0-3 dH	30	4 barras verdes
blanda	3-7 dH	25	1 barra roja
semidura	7-14 dH	22	2 barras rojas
dura	14-21 dH	20	3 barras rojas
muy dura	21 dH	18	4 barras rojas

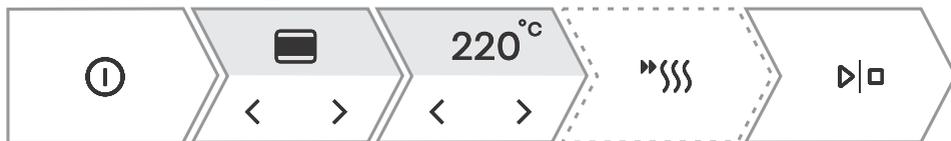
También puede ajustar la dureza del agua en el menú de «Ajustes» (consulte la sección 8. *Elección de la configuración general*).

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

Menú de selección principal	
Encienda el aparato  y seleccione  . Si pulsa las teclas < o > puede elegir entre diferentes menús:	
Manual	Le permite establecer arbitrariamente los parámetros de cocción con valores preestablecidos de fábrica que se pueden cambiar (consulte la sección 5.1 <i>Menú principal: Manual</i>).
Menú automático	Permite una gran selección de programas preestablecidos en función del plato seleccionado (consulte la sección 5.7 <i>Menú automático</i>).
Favoritos	Este modo le permite seleccionar sus propios programas que ha guardado previamente (consulte la sección 7.3 <i>Favoritos: Guarde sus propios ajustes</i>).
Extra	Selección de programas adicionales (consulte la sección 5.8 <i>Extra</i>).
Limpieza	Programas para la limpieza del horno.
Ajustes	Ajustes generales del horno (consulte la sección 8. <i>Elección de la configuración general</i>).

+ Menú: Otros ajustes	
La función proporciona opciones de ajustes adicionales. El contenido del menú varía en función de las opciones de control disponibles en ese momento. Para seleccionar ajustes adicionales, toque  .	
Horneado por pasos	Configuración de cocción en tres pasos con diferentes parámetros (consulte la sección 5.3 <i>Cocción por pasos (+ menú)</i>).
Más información	Información detallada sobre los programas y el funcionamiento de los sistemas del horno.
Gratinado	Se utiliza para platos a los que se añade aderezo o coberturas, o cuando se desea hornear la superficie al final. Puede seleccionar la función después de 10 minutos de cocción o al final de la cocción (consulte la sección 7.1 <i>Gratinado (+ menú)</i>).
Favoritos	Para guardar ajustes personalizados seleccionados (consulte la sección 7.3 <i>Favoritos: Guarde sus propios ajustes</i>).
Bloqueo de pantalla	Activar o desactivar el bloqueo de seguridad de las teclas para proteger el horno del uso accidental (consulte la sección 8.1 <i>Bloqueo de pantalla (+ menú)</i>).

5.1 Menú principal: Manual



1.	Encienda el aparato  .
2.	Si pulsa las teclas  o  puede seleccionar el sistema de cocción (consulte la tabla «Selección de sistemas de cocción»).
3.	Si pulsa las teclas  o  puede ajustar la temperatura o la potencia.
4.	Use la función de precalentamiento rápido para llevar el horno a la temperatura deseada lo más rápido posible. Si pulsa la tecla  el símbolo se iluminará por completo. Cuando se alcance la temperatura establecida, sonará una señal acústica. La pantalla mostrará « Introduzca el plato ». Abra la puerta e introduzca el plato. El programa reanudará automáticamente la cocción con los ajustes seleccionados.
5.	Adicionalmente, puede configurar: <ul style="list-style-type: none"> - Temporizador (consulte la sección 5.2 <i>Temporizador: Funciones del temporizador</i>) - Cocción por pasos (consulte la sección 5.3 <i>Cocción por pasos (+ menú)</i>)
6.	Para empezar a cocinar, toque  .

Selección del sistema de horneado

Símbolo	Uso
	Vapor Se utiliza para cocinar todo tipo de verduras, pequeños trozos de carne, frutas y guarniciones (arroz, pasta).
	Sous vide Se trata de un proceso de cocción lenta al vacío, a una temperatura definida y mantenida con precisión. La cocción «sous vide» es adecuada para preparar carnes, pescados y verduras. Los alimentos que se cocinan con este método quedan jugosos y con un sabor más completo.
	Calentador inferior + calentador superior + vapor Utilice este sistema para una cocción convencional sobre un solo estante, para hacer suflés y para cocinar a bajas temperaturas (cocción lenta). Utilice la adición de vapor si desea que la superficie de los alimentos se cocine más y quede más crujiente.
	Aire caliente + vapor El modo de aire caliente mejora la circulación del calor alrededor del plato. Esto permite secar más la superficie de los alimentos y crea una corteza más gruesa. Para asar carnes, hornear pasteles y verduras y deshidratar alimentos en uno o más niveles al mismo tiempo. Utilice la adición de vapor si desea que la superficie de los alimentos se cocine más y quede más crujiente.

Tabla continuada de la última página

Símbolo	Uso
	Aire caliente + calentador inferior Ideal para hacer pizzas y masas de pastelería con un mayor contenido de agua. Para cocinar en un solo nivel, cuando desea que sus platos se cocinen y queden crujientes lo más rápido posible.
	Calentador inferior + Calentador superior + ventilador Para cocinar platos en un solo nivel y para hacer suflés.
	Grill grande Para cocinar grandes cantidades de alimentos planos, como pan tostado, canapés, salchichas a la parrilla, filetes, pescado o brochetas; para gratinar y lograr una corteza crujiente. Los calentadores montados en la parte superior de la cavidad del horno calientan toda la superficie de manera uniforme. Nivel bajo - adecuado para cocinar filetes de pescado o pescados enteros, para freír queso. Nivel medio - adecuado para cocinar pequeños trozos de carne, chuletas de pescado, verduras, canapés, pinchos. Nivel alto - adecuado para cocinar filetes, hamburguesas, salchichas a la parrilla y tostadas, y para gratinar.
	Grill grande + ventilador + vapor Para asar aves de corral y grandes trozos de carne. Utilice la adición de vapor si desea que la superficie de los alimentos se cocine más y quede más crujiente.
	Aire caliente + calentador superior Este método de cocción forma una corteza crujiente en los alimentos, sin necesidad de añadir grasas. Es una versión saludable de la «comida rápida», con un contenido calórico más bajo. Adecuado para pequeños cortes de carne, pescado, verduras y productos congelados precocinados (papas fritas, medallones de pollo).
	Más sistemas Confirme su selección con OK . Se mostrarán sistemas adicionales.
	Grill grande + calentador inferior Para una cocción más rápida de platos en un solo nivel y para una corteza de pastelería crujiente.
	Calentador inferior + grill Para una cocción lenta, suave y controlada de alimentos delicados (cortes de carne tiernos) y pastelería con base crujiente.
	Calentador inferior + grill + ventilador Para la preparación y conservación óptima de productos de panadería con levadura y todo tipo de panes.
	Grill grande + calentador inferior + aire caliente Para platos donde se desea un resultado crujiente y parejo en todos sus lados. La función también es adecuada como el primero de los pasos para asar carnes en varios pasos, ya que permite un sellado rápido de la superficie en la fase inicial y una cocción lenta en la segunda fase. La carne quedará jugosa y con una corteza bien dorada.
	Aire caliente + grill La función de aire caliente mejora la circulación del calor alrededor del plato. Esto seca mejor la superficie de los alimentos. Si se combina con el grill, dará como resultado un color más intenso. Para una cocción más rápida de carnes y verduras.

Tabla continuada de la última página

Símbolo	Uso
	Aire caliente ECO ¹⁾ Para una cocción suave, lenta y uniforme de carnes, pescados y pastelería 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. El rango de temperatura utilizado está entre los 140 °C y los 220 °C.
	Automático Acceso directo al menú automático (consulte la sección Menú automático)

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

5.2 Temporizador: Funciones del temporizador

Para seleccionar las funciones del temporizador, toque . Si pulsa las teclas  o  puede seleccionar la función de tiempo que desee configurar.

¡INFORMACIÓN!

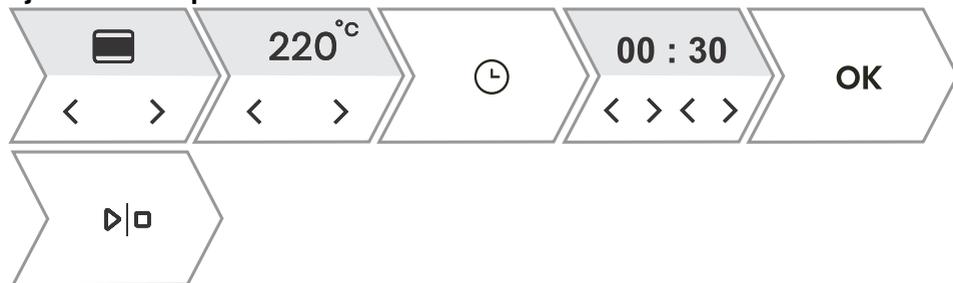
Ajuste la hora en el reloj.

¡INFORMACIÓN!

Puede restablecer la función de tiempo seleccionada tocando **0:00**.

Descripción/función de tiempo	Uso
Duración	En este modo, puede especificar la duración del funcionamiento del horno.
Minutero	El minutero funciona independientemente del funcionamiento del horno. Una vez transcurrido el tiempo establecido, el aparato no se encenderá ni se apagará automáticamente.
Terminar de hornear	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.

Ajustar el tiempo de horneado



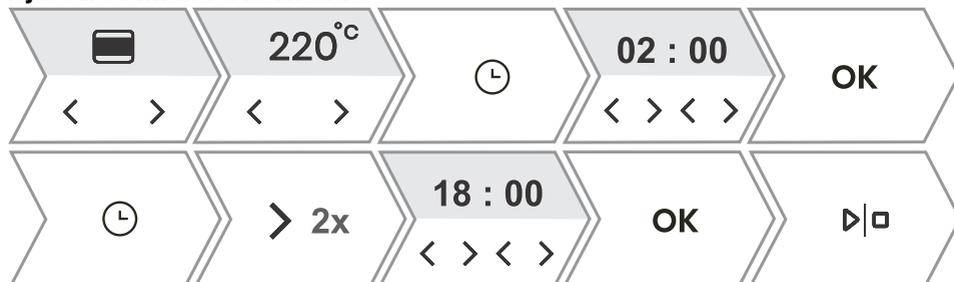
1. Si pulsa las teclas  o  puede configurar el tiempo de cocción deseado (horas y minutos). Confirme su selección con **OK**. El tiempo de funcionamiento del horno que haya seleccionado aparecerá en la unidad de visualización.
2. Para empezar a cocinar, toque .

Ajuste del avisador



1.	Si pulsa las teclas < o > puede configurar la duración de la alarma independiente (horas y minutos). Confirme su selección con OK .
La configuración máxima posible es de 24 horas. NOTA: El minutero seguirá activo aunque el aparato esté apagado.	

Ajustar el final del horneado



1.	Primero establezca el tiempo de cocción. Use las teclas < o > para configurar el tiempo de cocción deseado (horas y minutos). Confirme su selección con OK . El tiempo de funcionamiento del horno que haya seleccionado aparecerá en la unidad de visualización. <i>Ejemplo: El tiempo de cocción es 2 horas</i>
2.	Puede seleccionar la operación diferida pulsando ⌚ y luego haciendo doble clic en > . Si pulsa las teclas < o > puede establecer la hora a la que desea que el plato esté listo. Confirme su selección con OK . La hora de finalización deseada se mostrará en la pantalla. <i>Ejemplo: La cocción termina a las 18:00 h ⌚</i>
3.	Para empezar a cocinar, toque ▷ □ . El horno cambia al modo de espera parcial mientras espera el encendido. Los ajustes seleccionados se activarán y desactivarán automáticamente a las horas seleccionadas. <i>Ejemplo: La cocción comienza a las 16:00 h y termina a las 18:00 h</i>
Cuando el tiempo establecido haya expirado, el horno se apagará automáticamente. Escuchará un pitido corto.	



¡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.

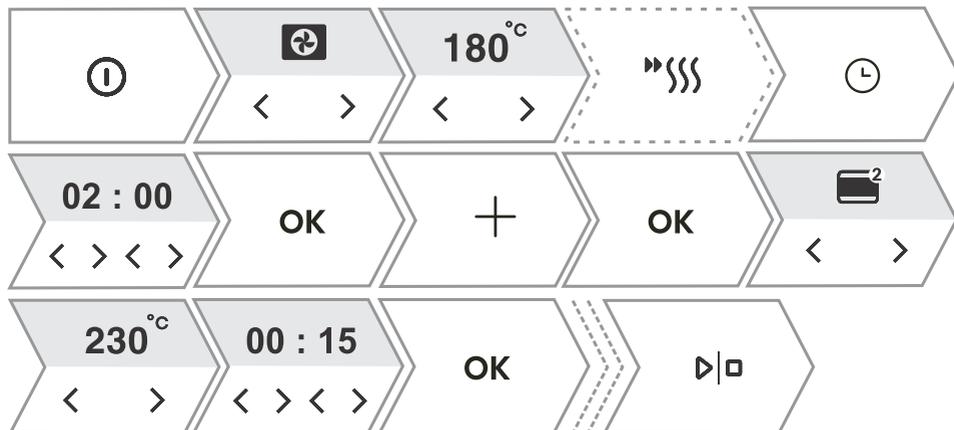
5.3 Cocción por pasos (+ menú)

Esta función le permite configurar la cocción en tres pasos (combinar tres pasos de cocción consecutivos en un solo proceso).



¡INFORMACIÓN!

La función se puede configurar en «Menú principal: Modo de cocción manual» (consulte la sección 5.1 *Menú principal: Manual*).



1.	Encienda el aparato .
2.	Primer paso Si pulsa puede seleccionar el sistema de cocción, la temperatura y la duración de la cocción como primer paso. También puede seleccionar la función de precalentamiento rápido.
3.	Seleccionar ajustes adicionales. Toque . La pantalla mostrará ¿Desea agregar un paso? . Confirme con .
4.	Paso 2 Seleccione los ajustes del segundo paso de cocción (consulte la configuración en el punto 2) y toque . ATENCIÓN: Haga lo mismo para el Paso 3 .
5.	Puede modificar los tres pasos antes de comenzar a cocinar. Si pulsa las teclas puede seleccionar el paso que desea cambiar.
6.	Para empezar a cocinar, toque . El horno comenzará a funcionar con los ajustes del primer paso.
ATENCIÓN: Puede eliminar un paso individual tocando .	

5.4 Cocción al vapor

Condimente la comida y empaquétela en una bolsa de plástico adecuada para cerrar al vacío y cocinar con el método sous vide. Coloque los alimentos envasados en una bandeja para hornear perforada y colóquela en el nivel medio del horno.

Cocción con vapor

Cocinar con vapor es una forma saludable de preparar alimentos, que permite conservar los nutrientes, la textura y el sabor. Es apto para verduras, pescados y carnes.

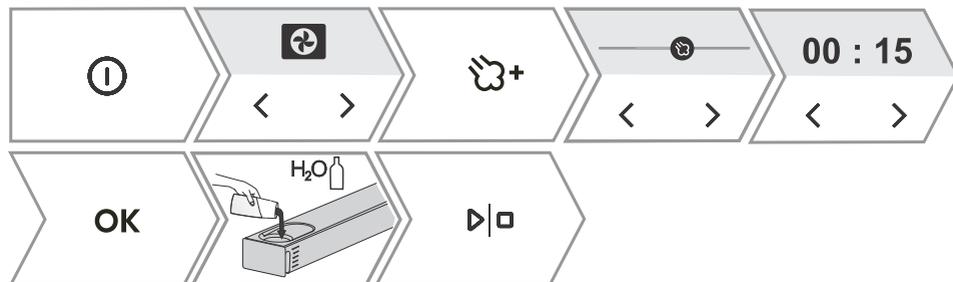
1.	Encienda el aparato  .
2.	Si pulsa las teclas < o > puede seleccionar el sistema.  Vapor  Sous vide
3.	Si pulsa las teclas < o > puede seleccionar la temperatura (solo con sous vide) y el tiempo de funcionamiento del vapor. La pantalla muestra el símbolo  + . Confirme su selección con OK .
4.	Llene el depósito de agua (consulte la sección «Llenar el depósito de agua» a continuación).
5.	Para empezar a cocinar, toque  .

5.5 Vapor añadido

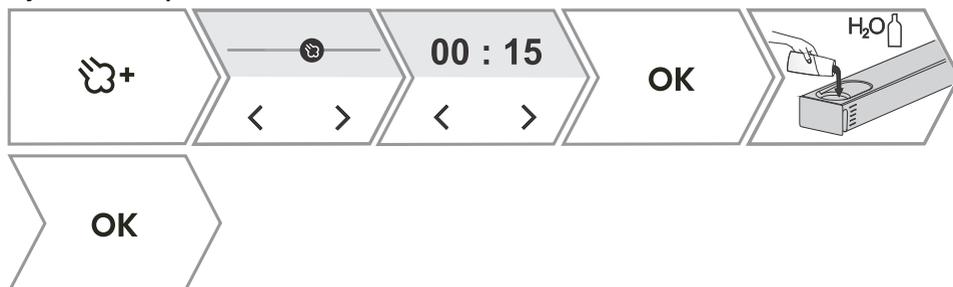
La adición de vapor permite tostar aún más la superficie de los alimentos y obtener un resultado más crujiente.

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.

Inyección de vapor antes de cocinar



Inyección de vapor durante la cocción



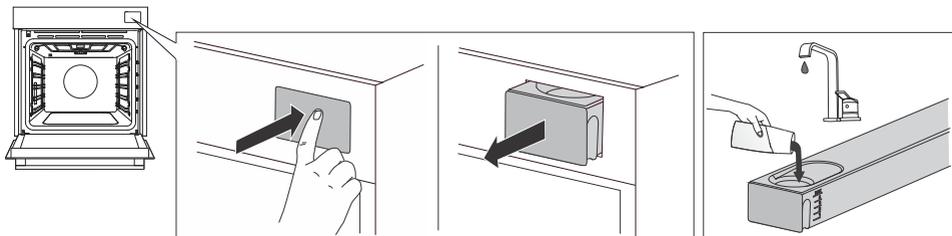
1.	Encienda el aparato .
2.	<p>Si pulsa las teclas o puede seleccionar el sistema.</p> <ul style="list-style-type: none"> Calentador superior + calentador inferior Aire caliente Grill grande + ventilador <p>La pantalla muestra el símbolo parcialmente iluminado . Toque la tecla para añadir vapor durante la cocción.</p> <p>La adición de vapor solo es posible en los tres sistemas anteriores.</p>
3.	<p>Si pulsa las teclas o puede seleccionar el nivel de intensidad y el tiempo de funcionamiento del vapor.</p> <p>Nivel bajo - adecuado para cocinar grandes trozos de carne, levar masas, cocinar pescados.</p> <p>Nivel medio - adecuado para hornear bollos frescos, bizcochuelos y suflés, y para cocinar aves de corral.</p> <p>Nivel alto - adecuado para hornear panes.</p>

Tabla continuada de la última página

	<p>Para cocinar pescados y pollo, y hornear panes y pasteles, recomendamos añadir vapor en los primeros 10-15 minutos de la cocción. Configure la duración de la adición de vapor (máx. 2 horas). Confirme su selección con OK . El símbolo  se iluminará completamente, lo que significa que la adición de vapor está correctamente activada.</p>
4.	Llene el depósito de agua (consulte la sección «Llenar el depósito de agua» a continuación).
5.	Para empezar a cocinar, toque  .

5.6 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 litros.



1.	Retire el depósito de agua de la carcasa presionando la puerta.
2.	Abra la cubierta. Limpie el depósito con agua. Monte el depósito y llénelo con agua fresca.
3.	Empuje el depósito nuevamente hasta colocarlo correctamente dentro de la carcasa.

ATENCIÓN: Después de la cocción, el agua restante en el sistema de vapor se bombea al depósito de agua. Puede limpiar la cubierta y el depósito de agua con limpiadores líquidos convencionales que no contengan abrasivos.

La siguiente tabla muestra el consumo aproximado de agua para un ciclo, en diferentes opciones de sistemas de vapor o adición de vapor (SA). Si se agota el agua del depósito, rellénelo.

	30 min.	60 min.
SA - BAJO	Nivel 1	Nivel 2
SA - MEDIO	Nivel 2	Nivel 2
SA - ALTO	Nivel 2	Nivel 3
Vapor	Nivel 3	Nivel MÁX.

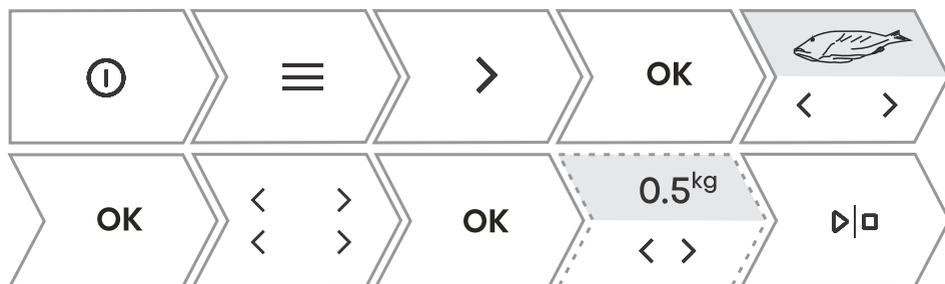
¡ADVERTENCIA!

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.

El agua que se vierta en el depósito debe estar a una temperatura ambiente de unos 20 °C (+/- 10 °C). No utilice agua destilada, agua del grifo con alto contenido de cloro u otros líquidos similares. Use únicamente agua corriente fresca, agua blanda o agua mineral no carbonatada.

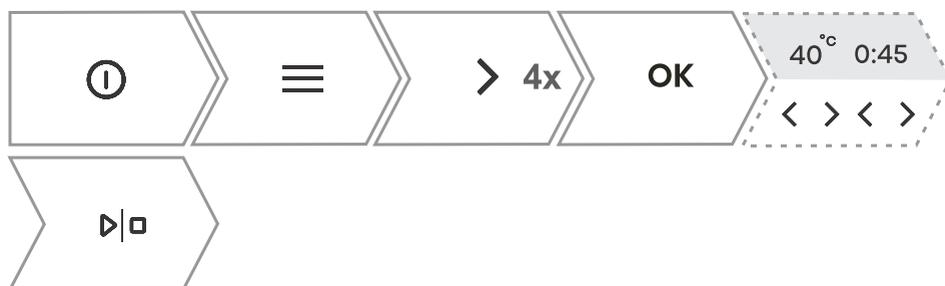
5.7 Menú automático

El programa le ofrece una gran selección de recetas preestablecidas que fueron aprobadas por chefs y nutricionistas.



1.	Encienda el aparato y seleccione . Tocando las teclas o seleccionará el menú Automático . Confirme con OK para entrar en el submenú.
2.	Tocando las teclas o seleccionará el tipo de elemento y luego el plato. Confirme con OK . Las recetas tienen un sistema, temperatura y tiempo de cocción predeterminados. ATENCIÓN: Es posible cambiar el peso y el grado de cocción de algunos platos.
3.	Para empezar a cocinar, toque .
4.	Algunos platos también incluyen la función de precalentamiento rápido. Cuando se alcance la temperatura establecida, sonará una señal acústica. La pantalla mostrará « Introduzca el plato ». Abra la puerta e introduzca el plato. El programa reanudará automáticamente la cocción con los ajustes seleccionados.
ATENCIÓN: Si toca podrá ver una descripción detallada de la selección actual.	

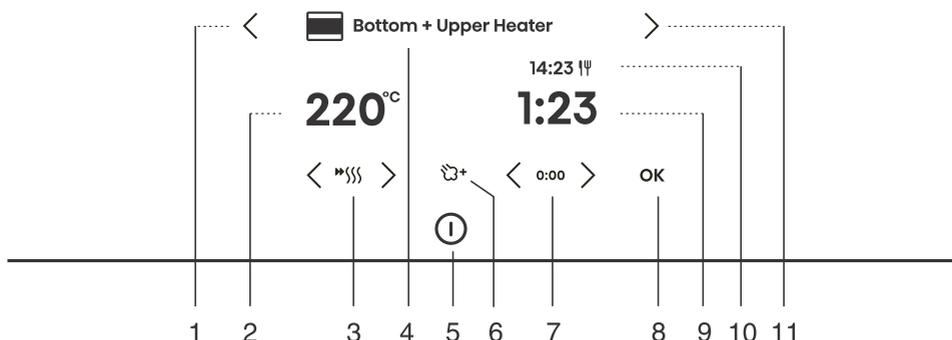
5.8 Extra



1.	Encienda el aparato y seleccione  . Tocando las teclas < o > seleccione la opción Extra . Confirme con OK para entrar en el submenú.
2.	Tocando las teclas < o > puede seleccionar una función (consulte la tabla a continuación). Confirme con OK . Se mostrarán los valores preestablecidos. Algunas funciones le permiten establecer la temperatura y la duración de la cocción.
3.	Para empezar a cocinar, toque   .

Programa	Uso
Fritura con aire	Para freír alimentos con aire caliente, sin añadir grasa. Versión más rápida y saludable de la «comida rápida». Este método de cocción forma una corteza crujiente en los alimentos, sin necesidad de añadir grasas. Es una versión saludable de la «comida rápida», con un contenido calórico más bajo.
Levado	La masa subirá más rápido y más uniformemente sin que se seque su superficie. No abra la puerta mientras la masa está levando.
Deshidratación	El aire caliente reduce la humedad de los alimentos y permite aumentar su vida útil.
Descongelación	Se utiliza para descongelar alimentos lentamente (tartas, pastelería, panes y panecillos y frutas ultracongeladas). A mitad del tiempo de descongelación, voltee los trozos de comida y sepárelos si se han congelado unidos.
Recalentamiento	Este modo le permite recalentar suavemente los platos ya preparados. No abra innecesariamente la puerta durante el funcionamiento.
Mantener caliente	Se utiliza para mantener calientes los platos ya preparados. No abra innecesariamente la puerta durante el proceso.
Calientaplatos	Se utiliza para precalentar los platos o tazas con el fin de conservar la comida caliente durante mucho tiempo. Puede ajustar la temperatura.
Conservación	Es el proceso para prolongar la durabilidad de los alimentos. Utilice frascos con tapa y un anillo de goma de sellado. No utilice frascos con tapas roscadas o de metal ni botes de metal. En una bandeja profunda vierta 1 litro de agua caliente (a unos 70 °C) y coloque allí 6 frascos idénticos. Coloque la bandeja para hornear en la segunda guía del horno.
Esterilización	Adecuado para la esterilización de todo tipo de biberones. La esterilización es un proceso que destruye los microorganismos.
Sábado	La función «Sábado» permite mantener los alimentos calientes en el horno sin necesidad de encenderlo y apagarlo. Configure la duración del proceso (entre 24 y 72 horas) y la temperatura. Si pulsa las teclas   comenzará una cuenta regresiva. Todos los sonidos y operaciones se apagarán, menos la tecla  . NOTA: En caso de un corte de energía, el modo Sabbath se desactivará y el horno regresará a su estado inicial.

6. Puesta en marcha del horno



Tecla	Uso
1. <	Tecla selectora izquierda
2. 220°C	Seleccionar la temperatura
3. ⏏	Encender y apagar el precalentamiento rápido
4.	Sistema de cocción seleccionado
5. ⓘ	Apagar y encender el horno
6.	Vapor añadido
7. 0:00	Restablecer la función de tiempo
8. OK	Confirmación de selección o ajustes
9. 1:23	Tiempo de cocción transcurrido
10. 14:23 11	Hora de finalización
11. >	Tecla selectora derecha

ATENCIÓN: Solo las teclas que están habilitadas en el menú actual se iluminarán (total o parcialmente) en el panel de control.

Durante el proceso de cocción, puede cambiar las funciones de sistema, temperatura y temporizador.

7. Fin de la cocción y apagado del horno

Una vez finalizada la cocción, la pantalla muestra «El horneado ha finalizado».

También puede detener la operación tocando ▷|◻ .



Si pulsa las teclas < o > puede elegir un nuevo ajuste. Confirme con **OK** .
El contenido del menú varía en función de las opciones de control disponibles en ese momento.

Fin de la cocción	Seleccione «Fin» para terminar de cocinar. El menú principal aparece en la pantalla.
Continuar la cocción	Al seleccionar esta opción, se extenderá la cocción con el mismo sistema y los mismos ajustes de temperatura.
Gratinado	Seleccione esta opción para cocinar más la parte superior del plato (consulte la sección 7.1 <i>Gratinado (+ menú)</i>).
Base crujiente	Seleccione esta opción para dorar más la parte inferior del plato (consulte la sección 7.2 <i>Base crujiente</i>).
Añadir a favoritos	Este modo le permite guardar en favoritos los ajustes seleccionados y volver a usarlos más tarde (7.3 <i>Favoritos: Guarde sus propios ajustes</i>).

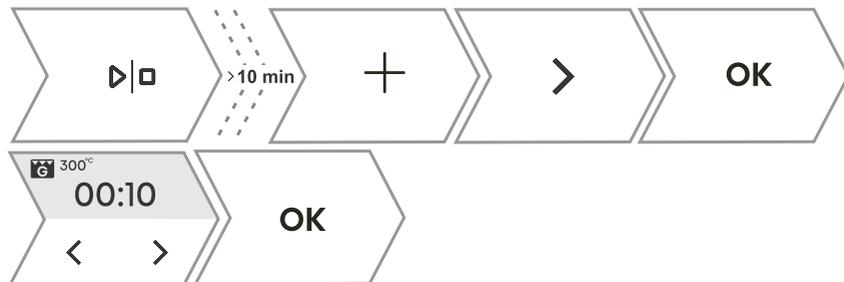
💡 ¡INFORMACIÓN!

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 Gratinado (+ menú)

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.



1.	Toque + y pulse < o > seleccione Gratinado . La función está disponible después de 10 minutos de funcionamiento.
2.	La pantalla muestra el sistema preestablecido (grill grande) y la temperatura de 230 °C. Ajuste el tiempo de funcionamiento (máx. 10 min) y confirme la selección tocando ▷ ◻ .
3.	Esta función también se puede desactivar durante el funcionamiento. Apague la cocción tocando ▷ ◻ .
<p>⚠ ¡ADVERTENCIA! Controle el proceso de cocción. Cuando se utiliza la función de gratinado, el horno alcanza altas temperaturas. La función de gratinado funciona durante un máximo de 10 minutos, luego el horno se apaga automáticamente.</p>	

7.2 Base crujiente



Esta función solo está disponible al final de la cocción y se puede activar durante 10 minutos.	
1.	En el menú final, pulse < o > para seleccionar la función Base crujiente . Confirme su selección tocando ▷ ◻ .
2.	Apague la cocción tocando ▷ ◻ .

7.3 Favoritos: Guarde sus propios ajustes

Añadir a favoritos es una función que le permite guardar sus ajustes favoritos y de uso más frecuente para volver a usarlos en el futuro. Puede almacenar hasta 12 recetas.



1.	<p>Guardar recetas en los ajustes. Toque + y pulse < o > para seleccionar «Añadir a favoritos». Confirme con OK .</p>
2.	<p>Guardar los ajustes después de completar la cocción. En el menú final, pulse < o > para seleccionar «Añadir a favoritos». Confirme con OK .</p>
<p>También puede cambiar el nombre de unos ajustes guardados. Si pulsa las teclas < o > selecciona la letra y la confirma con OK . Si es necesario, elimine el caracter con X . Confirme con + para guardar su receta favorita.</p>	
3.	<p>Mostrar recetas guardadas. Toque ≡ . Si pulsa las teclas < o > seleccionará Favoritos. Confirme con OK para entrar en el submenú. Se mostrarán las recetas guardadas. ATENCIÓN: También puede cambiar los valores preestablecidos de las recetas guardadas y guardarlas con un nuevo nombre después de cocinar.</p>
4.	<p>Eliminar recetas guardadas Encienda el aparato y seleccione ≡ . Tocando las teclas < o > seleccionará Favoritos. Confirme con OK para mostrar las recetas guardadas. Seleccione una receta y elimínela tocando X .</p>

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.

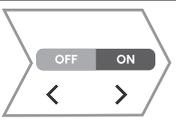
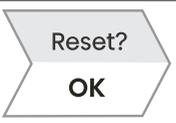
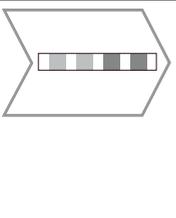


Toque . Si pulsa las teclas < o > seleccionará **Ajustes**. Confirme con **OK** para entrar en el submenú.

Puede editar los ajustes individuales con < o > .

1.		Reloj Configure las horas y los minutos. Puede seleccionar la pantalla de 12 h o de 24 h tocando
2.		Volumen Puede elegir entre cuatro niveles de volumen (sin sonido, bajo, medio, alto).
3.		Sonido de las teclas Activa o desactiva el sonido de las teclas.
4.		Modo nocturno Esta función reduce automáticamente el brillo de la pantalla entre las 19:00 h y las 7:00 h, además de desactivar la pantalla del reloj y las señales acústicas. Para activar el modo nocturno, especifique la hora de inicio y la hora de finalización de la operación. Para desactivar el modo nocturno, presione .
5.		Pantalla Esta función le permite encender o apagar la pantalla diurna. Está desactivada de forma predeterminada (OFF). Si la función está activada (ON), el consumo de electricidad puede aumentar.
6.		Precalentamiento rápido automático Esta función activa el precalentamiento automático en los sistemas de cocción que lo permiten. Encender (ON) o apagar (OFF).

Tabla continuada de la última página

7.		<p>Otros sistemas Esta función activa la visualización de todos los sistemas de cocción en la unidad de visualización. Encender (ON) o apagar (OFF).</p>
8.		<p>Restablecer: Ajustes de fábrica Esta función restablece el aparato a sus ajustes de fábrica. La pantalla mostrará Restablecer, que puede confirmar con una pulsación prolongada OK .</p>
9.		<p>Idioma La pantalla muestra el idioma predeterminado (inglés). Si no entiende el idioma en el que se muestran los textos en la pantalla, puede seleccionar otro.</p>
10.		<p>Dureza del agua Puede elegir entre cinco niveles de dureza del agua. La configuración predeterminada es el nivel 5. La limpieza depende tanto de la frecuencia con la que se utilice el modo de inyección de vapor como de la dureza del agua utilizada. Debe configurar la dureza del agua antes del primer uso. Si el agua es más blanda o más dura que el ajuste predeterminado, puede cambiar el nivel de dureza establecido.</p>
<p>Para salir del menú de ajustes generales, toque ☰ o ↶</p>		

8.1 Bloqueo de pantalla (+ menú)



1.	<p>Toque + y pulse < o > seleccione Bloqueo de pantalla. Confirme la selección otra vez tocando OK . La pantalla ya está bloqueada. Para desbloquear la pantalla, toque + y confirme su selección con OK .</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.

9. Conectar el dispositivo a la aplicación

ConnectLife

ConnectLife es una plataforma de hogar inteligente que conecta personas, dispositivos y servicios. La aplicación **ConnectLife** incluye servicios digitales avanzados y soluciones simples que permiten a los usuarios monitorear y controlar sus electrodomésticos, recibir notificaciones en su teléfono inteligente y actualizar el software (las funciones compatibles pueden variar según su dispositivo y la región o país en el que se encuentre).

Para conectar su dispositivo inteligente, necesita una red Wi-Fi doméstica (solo se admiten redes de 2,4 GHz) y un teléfono inteligente equipado con la aplicación **ConnectLife**.

 **ConnectLife**



Para descargar la aplicación **ConnectLife** escanee el código QR o busque **ConnectLife** en su tienda de aplicaciones favorita.

1. Instale la aplicación **ConnectLife** y cree una cuenta.
2. Dentro de la aplicación **ConnectLife**, diríjase al menú «Añadir dispositivo» y seleccione el tipo de aparato que desee. Luego escanee el código QR (puede encontrarlo en la placa de identificación del aparato; también puede ingresar el número AUID/MV manualmente).
3. A continuación, la aplicación le guiará por el proceso para conectar su teléfono con el electrodoméstico.
4. Una vez conectado, podrá controlar el horno a distancia a través de la aplicación móvil.

10. Gestión de la conexión 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**.

La conexión Wi-Fi funciona en el mismo rango de frecuencia que otros dispositivos (como los hornos microondas y los juguetes con mando a distancia). En consecuencia, es posible que se produzcan interrupciones temporales o permanentes en la conexión. En tales casos, no se puede garantizar la disponibilidad de las funciones ofrecidas.

Asegurar la calidad de las funciones ofrecidas depende en gran medida de la intensidad de la señal. Si el enrutador está lejos del electrodoméstico, podría haber problemas con la fiabilidad de la conexión.

10.1 Uso de la conexión Wi-Fi

Encienda el aparato  y presione la tecla  para activar los ajustes de la función Wi-Fi.

Para introducir diferentes ajustes del módulo Wi-Fi, pulse .

Si tocó  inadvertidamente, puede cancelar la configuración volviendo a tocar repetidamente y de forma prolongada (durante 18 segundos) el símbolo .

1.	 >3 s 	<p>Encender el módulo Wi-Fi: Después de pulsar prolongadamente (hasta 3 segundos) , la pantalla mostrará Wifi aktiven para indicar que el módulo está encendido. El símbolo Wifi aktiven comenzará a parpadear.</p>
2.	 >3 s < 6 s 	<p>Conectar el electrodoméstico: Después de pulsar prolongadamente (entre 3 y 6 segundos) , la pantalla mostrará Configuración de la conexión. ATENCIÓN: Para otros ajustes, siga las instrucciones de la aplicación ConnectLife app..</p>
3.	 >6 s < 9 s 	<p>Conectar más usuarios: Después de pulsar prolongadamente (entre 6 y 9 segundos) , la pantalla mostrará Emparejamiento. Utilice esta configuración para conectar otros usuarios al dispositivo mediante la aplicación ConnectLife app.. ATENCIÓN: Para otros ajustes, siga las instrucciones de la aplicación ConnectLife app..</p>
4.	 >9 s < 12 s 	<p>Eliminar todos los usuarios conectados: Después de pulsar prolongadamente (entre 9 y 12 segundos) , la pantalla mostrará Desvincular todo. Utilice esta configuración para eliminar a todos los usuarios conectados de la aplicación ConnectLife app..</p>
5.	 >15 s < 18 s 	<p>Apagar el módulo Wi-Fi: Apague la conexión Wi-Fi con un toque prolongado (entre 15 y 18 segundos) de . La pantalla mostrará WiFi desactivado.</p>

10.2 Controlar el horno de forma remota



¡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.

Presione . La pantalla mostrará **Remote** para indicar la posibilidad de controlar remotamente a través de la aplicación ConnectLife app.,



¡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.
- El control remoto se desactiva cuando se utiliza un sistema de microondas (no aplicable a sistemas combinados de microondas).
-



¡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 está tenuemente iluminado.
El Wi-Fi está habilitado y conectado correctamente al servidor.	El símbolo Wi-Fi está completamente iluminado y no parpadea.
La conexión Wi-Fi está habilitada y: <ul style="list-style-type: none"> • se está estableciendo una conexión con el servidor, • está en el estado de configurar o establecer conexiones, • no hay conexión con el servidor. 	El icono de Wi-Fi está completamente iluminado y 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.

11. 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.

11.1 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			 °C	 min
PRODUCTOS DE PASTERÍA Y PANADERÍA				
Pastelería/tortas en moldes				
Flan casero	3		95	35-50
Bizcochuelo para torta	3		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		200-220	30-45
hojaldre, 2 niveles	2, 4		170 *	25-30
galletas/bizcochos				
galletas de manga	3		150 *	30-40

Tabla continuada de la última página

Plato			 °C	 min
galletas de manga, 2 niveles	2, 4		150 *	30-40
galletas de manga, 3 niveles	1, 3, 5		145 *	40-50
galletas/bizcochos	3		160-180	40-50
galletas, 2 niveles	2, 4		150-160 *	20-25
merengue	3		80-100 *	120-150
merengue, 2 niveles	2, 4		80-100 *	120-150
macarrones	3		130-140 *	15-20
macarrones, 2 niveles	2, 4		130-140 *	15-20
pan				
levando y levantando	2		40-45	30-45
Panecillos Bao	3		100	10-20
pan en placa de horno	2		190-200	40-55
pan en placa de horno, 2 niveles	2, 4		190-200 *	40-55
pan en un molde	3		190-200	30-45
pan en un molde, 2 niveles	2, 4		200-210	30-45
pan plano (focaccia)	2		230	20-30
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		Alto	4-6
sandwiches abiertos	5		Semihorneado	5-8
pizza y otros platos				
pizza	1		230 *	10-20
pizza, 2 niveles de parrilla	2, 4		210-220 *	25-30

Tabla continuada de la última página

Plato			°C	min
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
carne asada a fuego lento	2		120-140 *	250-300
filetes de ternera, bien cocidos, grosor 4 cm	4		Alto	25-30
hamburguesas, grosor 3 cm	4		Alto	25-35
ternera asada, 1,5 kg	2		160-170	120-150
carne de cerdo				
asado de cerdo, rabadilla, 1,5 kg	3		200-220	100-200
asado de cerdo, paleta, 1,5 kg	3		180-190	90-120
solomillo de cerdo, cocción lenta, 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		Semihorneado	20-25
aves de corral				
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
aves de corral con relleno, 1,5 kg	2		170-180	70-90
pollo, pechuga	2		170-180	45-60

Tabla continuada de la última página

Plato			°C	min
aves de corral, pechuga de pollo (sous-vide)	2		65	90-120
muslos de pollo	3		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		Alto	8-15
PESCADOS Y MARISCOS				
pescado entero, 350 g	4		230-240	12-20
filete de pescado, grosor 1 cm	4		Bajo	8-12
filete de pescado, grosor 2cm	4		Semihorneado	10-15
vieiras	4		230 *	5-10
camarones	4		Bajo	3-10
pulpo, tentáculos de calamar	3		85	180-240
VERDURA				
brócoli entero, 500 g	3		100	15-25
flores de brócoli, 5300 g - 1200 g	3		100	12-18
guisantes, 2,5 kg	3		100	30-40
flores de coliflor, 500 g	3		100	15-20
zanahorias enteras, 500 g	3		100	25-35
cuñas de calabaza, 500 g	3		100	25-35
espárragos, 500 g	3		100	15-30
patatas al horno, gajos	3		210-220 *	30-40

Tabla continuada de la última página

Plato			 °C	 min
patatas al horno, cortadas por la mitad	3		200-210 *	40-50
patata rellena (patata asada)	3		190-200	30-40
Patatas fritas caseras	4		210-220 *	20-30
verduras mixtas, gajos	3		190-200	30-40
verduras rellenas	3		190-200	30-40
PRODUCTOS CONVENCIONALES - CONGELADOS				
Patatas fritas	3		210-220	20-25
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		Alto**	10-12
OTROS				
conservación	2		180	30

Tabla continuada de la última página

Plato			 °C	 min
esterilización	3		125	30
cocción a baño maría (baño maría)	2		150-170 *	/
recalentado	3		60-95	/
placa de calentamiento	2		75	15

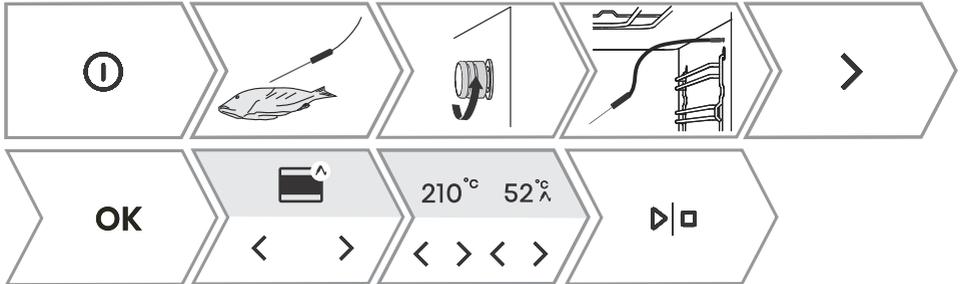
11.2 Cocinar con la sonda de temperatura(^BAKESENSOR)

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.	<p>Introduzca el extremo metálico del sensor en la parte más gruesa del alimento. ATENCIÓN: Para comenzar a cocinar con la sonda de temperatura, primero debe interrumpir el proceso de cocción actual y luego conectar la sonda de temperatura en la toma correspondiente. Cuando inserte la sonda en el conector, las funciones preestablecidas en el horno se borrarán.</p>
2.	<p>Desenrosque la cubierta del conector que se encuentra en la esquina superior delantera derecha del horno (vea la figura) e inserte el enchufe de la sonda en la toma. Si pulsa las teclas < o > seleccionará la configuración automática o manual.</p>
3.	<p>- En el modo manual, el símbolo ^ aparecerá en la pantalla junto al sistema y la temperatura de cocción preestablecida (en el rango de temperatura de hasta 210 °C), que se puede modificar. También puede determinar la temperatura interna de los alimentos (en el rango de 30 °C a 99 °C). El uso del modo manual se muestra en la imagen de arriba. - En el modo automático, toque < o > para seleccionar el plato. Las recetas tienen un sistema, una temperatura y un tiempo de cocción predeterminados. Puede cambiar el grado de dorado NOTA: Cuando se usa la sonda, no es posible configurar el tiempo de cocción.</p>
4.	<p>Confirme el ajuste con ▷ ◻ . 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 los alimentos alcanzan la temperatura interna establecida, el horno dejará de funcionar. La pantalla mostrará Cooking complete. Escuchará una señal acústica, que puede desactivar tocando cualquier tecla. Transcurrido un minuto, la señal acústica se apagará automáticamente.</p>



¡INFORMACIÓN!

Al usar una sonda de temperatura se habilita el modo de cocción automática.

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.



¡ADVERTENCIA!

Después de su uso, retire cuidadosamente la sonda de los alimentos y de la conexión, límpiela y ajuste la tapa del conector.

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	 / Alto / 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
pollo, pechuga	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
PESCADOS Y MARISCOS					

Tabla continuada de la última página

Tipo de alimento	 /  °C / 	poco hecho	medio	medio cocinado	bien cocinado
trucha	 / 210 / 4	/	/	62-65	/
atún	 / Medio / 4	/	/	55-60	/
salmón	 / Medio / 4	/	/	52-55	/

12. Limpieza y mantenimiento



¡ADVERTENCIA!

Antes de hacer una limpieza manual, desenchufe el aparato de la red eléctrica y espere a que se enfríe.

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

- Para facilitar la limpieza, el hogar del horno y la bandeja de horno y la placa están recubiertas con un esmalte especial para una superficie lisa y resistente.
- Limpie el aparato periódicamente, use agua tibia y líquido para lavar platos a mano para eliminar las impurezas más grandes y la cal. Utilice un paño suave y limpio o un paño de esponja.
- 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. Las guías extraíbles no son adecuadas para este tipo de limpieza.

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.	

12.1 Limpieza al vapor

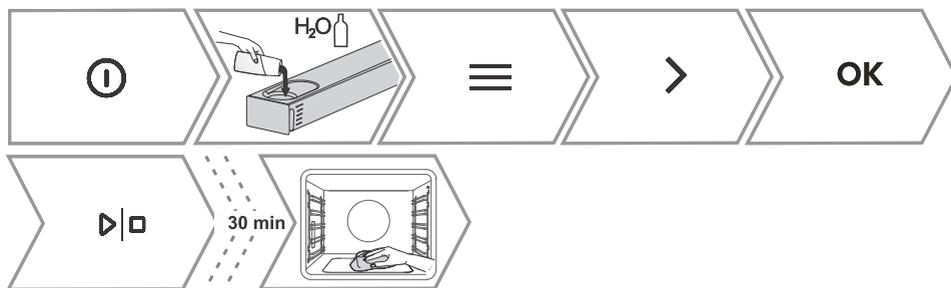
Este programa facilita la eliminación de las manchas en el interior del horno.

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.

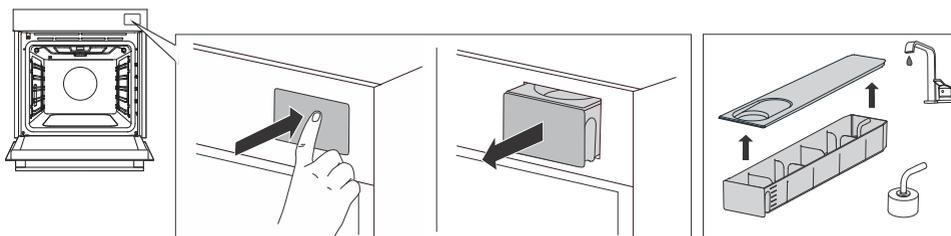


1.	Inserte la bandeja plana en el primer nivel de la guía y vierta 0,4 litros de agua caliente en ella. Llene el depósito de agua.
2.	Encienda el aparato y seleccione . Tocando las teclas o seleccionará Limpieza . Confirme con OK para entrar en el submenú.
3.	Tocando las teclas o seleccionará Limpieza al vapor . Confirme con OK
4.	El programa funcionará durante 30 minutos. Cuando el programa esté completo, Endaparecerá en pantalla.
5.	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.

12.2 Limpieza del depósito de agua y la espuma de filtro

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Limpie la espuma del filtro cada vez que limpie y descalcifique el depósito de agua.



1.	Retire el depósito de agua de la carcasa presionando la puerta.
2.	Abra la cubierta. Limpie el depósito con agua.
3.	Puede limpiar la cubierta y el depósito de agua con limpiadores líquidos convencionales que no contengan abrasivos. ADVERTENCIA: El depósito no es apto para lavavajillas.

Tabla continuada de la última página

4.	Lave la tubería de entrada con la espuma del filtro bajo el chorro de agua corriente. Enjuague la espuma hasta que no haya suciedad visible. Después de limpiar, vuelva a empujar el tanque dentro de carcasa hasta su posición final (oírá un breve «clíc»).
----	--

12.3 Limpieza del sistema de vapor

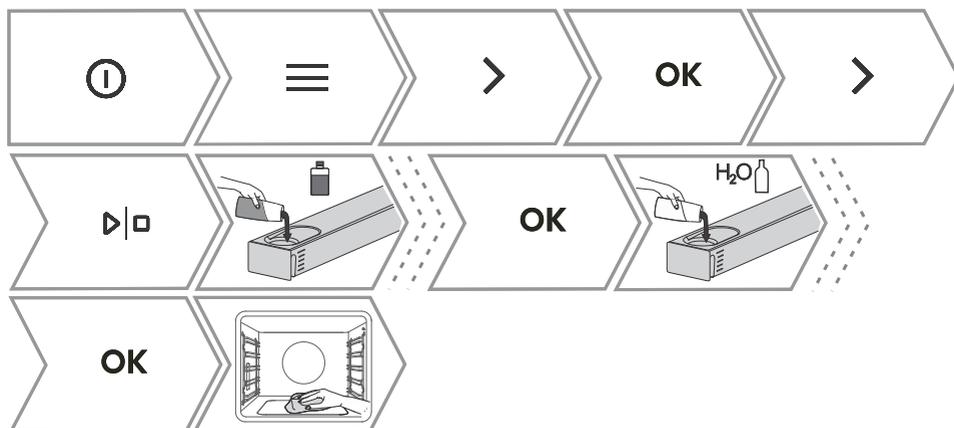
La limpieza depende tanto de la frecuencia con la que se utilice el modo de inyección de vapor como de la dureza del agua utilizada.

Puede realizar el procedimiento cuando lo desee; si no lo hace, recibirá una alerta en la pantalla. Es absolutamente necesario realizar un proceso de desincrustación de manera regular, de lo contrario el dispositivo podría dejar de funcionar; además, esto prolonga la vida útil del aparato y mejora los resultados de la cocción.

¡INFORMACIÓN!

Si no desea realizar la limpieza del sistema de vapor cuando el horno se lo solicite, puede cancelar esta sugerencia tocando . Puede cancelar la limpieza hasta tres veces, luego el horno desactivará la función de vapor hasta que lleve a cabo el procedimiento.

 - Agente desincrustante H_2O  - Agua



1.	Encienda el aparato  y seleccione  . Tocando las teclas  o  seleccionará Lim-pieza . Confirme con OK para entrar en el submenú.
2.	Tocando las teclas  o  seleccionará Descalcificación . Confirme con OK .
3.	Llene el depósito con desincrustante. Confirme con OK . Descalcificación en curso.
4.	Cuando el proceso finalice, la pantalla mostrará que se ha completado el proceso de descalcificación. Vierta agua fresca en el depósito para enjuagar. Confirme con OK .

Tabla continuada de la última página

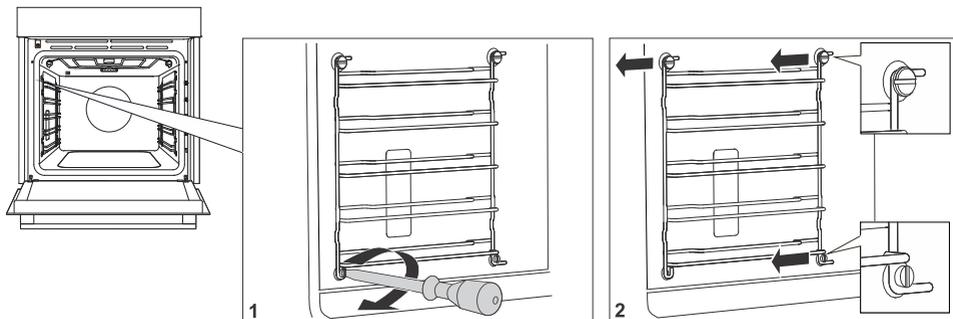
- | | |
|----|---|
| 5. | Después de completar el proceso de enjuague, la pantalla mostrará que el proceso se ha completado.
Ahora puede limpiar el depósito de agua y el horno. |
|----|---|

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



¡INFORMACIÓN!

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

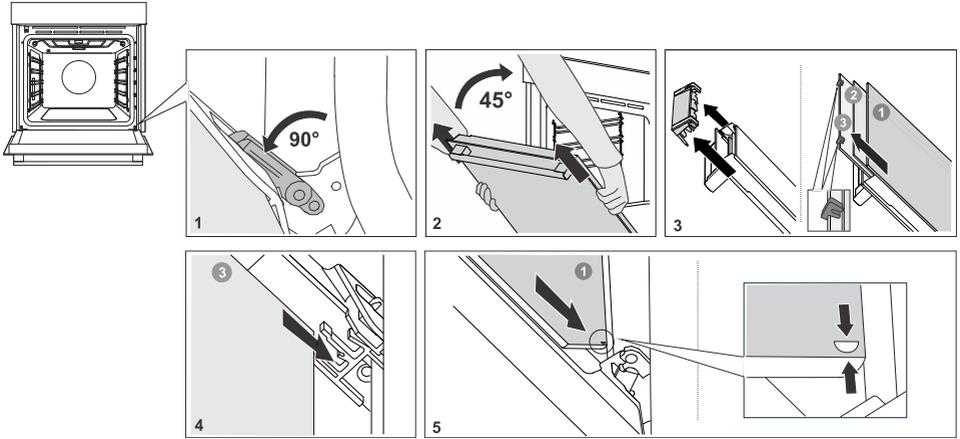


- | | |
|----|---|
| 1. | Afloje el tornillo de la parte delantera inferior. Use un destornillador. |
| 2. | Sujete la guía y sáquela del horno. |

ATENCIÓN: El tornillo de las guías debe volver a ajustarse firmemente con un destornillador después de la limpieza.

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

12.5 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.

12.6 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.

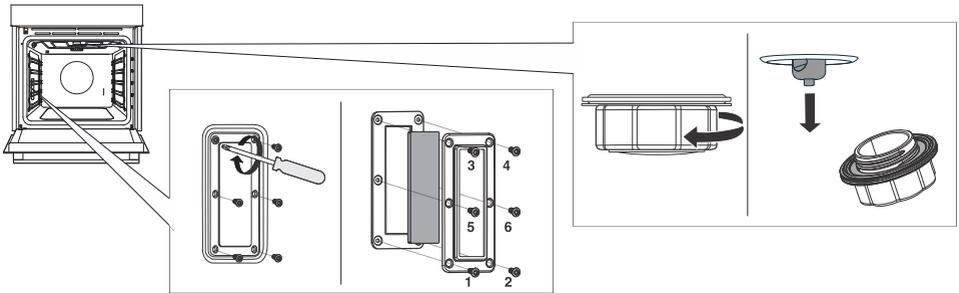
Bombilla halógena: G9, 230 V, side bulb - 25W and ceiling bulb - 40W.



¡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.	Desenrosque los seis tornillos. Retire la tapa y el vidrio.
2.	Retire la bombilla halógena y reemplácela por una nueva.
NOTA: La tapa tiene una junta que no debe retirarse. La junta debe encajar en la pared del espacio del horno.	
NOTA: El juego de accesorios incluye una junta adicional que puede usar al reemplazar la bombilla si es necesario.	

13. 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.

13.1 Tabla de resolución de problemas

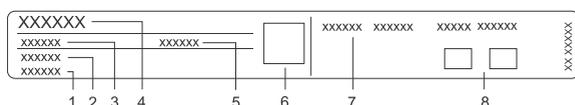
Problema/error	Causa
El fusible principal de casa se cae con frecuencia.	Llame el servicio de asistencia técnica.
La luz del horno no funciona.	El proceso de cambio de la bombilla en el horno se describe en el capítulo Sustitución de la bombilla.
La unidad de control no responde, la pantalla está congelada.	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.
La pantalla mostrará el error Err X. Si se produce un código de error de dos dígitos, la pantalla mostrará Err XX.	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 muestra «Cocinar con sonda para carne», pero la sonda no está conectada.	Limpie el conector. Intente conectar y desconectar la sonda de temperatura varias veces.
Sale vapor de la puerta del horno.	Compruebe que el sello de la puerta esté colocado correctamente en la ranura correspondiente. Si no está bien colocado, instálelo correctamente.
La base no queda lo suficientemente tostada.	Asegúrese de haber seleccionado el programa de cocción adecuado.
Se acumula vapor en la pantalla al abrir la puerta.	Abra la puerta del horno por completo, no la deje entreabierta.
Se produce una gran cantidad de vapor durante la cocción.	Algunos alimentos contienen mucha agua y es normal que generen una mayor cantidad de vapor.

Tabla continuada de la última página

Problema/error	Causa
La sonda para carne aparece en la pantalla, aunque no está en uso.	La causa del error puede ser la presencia de gotas o suciedad en el conector de la sonda. Recomendamos insertar y retirar la sonda varias veces para limpiar el conector.
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.	

13.2 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 | 5. Código de identificación |
| 2. Modelo | 6. Código QR |
| 3. Tipo | 7. Información técnica |
| 4. Marca | 8. Etiquetas/símbolos de cumplimiento |

14. Información de conformidad

Tipo de equipamiento de radio:	Módulo WiFi/BLE incorporado
Indicador de wifi	
Rango de frecuencia de funcionamiento:	2412 ~ 2472 MHz
Potencia máxima de salida:	19.99 dBm EIRP
Ganancia máxima de la antena:	3.26 dBi
Indicador de Bluetooth	
Rango de frecuencias:	2402 ~ 2480 MHz
Salida de la señal portadora:	10.00 dBm
Tipo de emisión:	F1D

La empresa declara que el dispositivo con la función Connectlife cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones pertinentes de la Directiva 2014/53/UE. Puede encontrar la declaración de conformidad detallada en la dirección web <https://auid.connectlife.io> en la página de su dispositivo, entre los documentos adicionales.



¡INFORMACIÓN!

El proyecto utiliza la biblioteca gráfica LVGL como interfaz gráfica de usuario.

15. 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.

16. 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 raíles/niveles	bandeja para hornear poco profunda		2, 4	140 **	25-45	
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	155-160 **	20-30	
cupcakes – dos raíles/niveles	bandeja para hornear poco profunda		1,5	140-150 **	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		3	170	30-45	
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	Alto	4-7	

Tabla continuada de la última página

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

COCCIÓN CON VAPOR						
Plato	Equipo		 °C	 min		
tarta	molde metálico redondo de 26 cm de diámetro/rejilla	2	170	30-40	 + (Bajo)	
bollos	bandeja para hornear poco profunda	3	180-200	20-30	 +  + (alta)	
pan	bandeja para hornear poco profunda	3	220	10-15	 + (Medio)	
			190	30-45		
pizza fresca	bandeja para hornear poco profunda	1	300*	4-10		
pizza congelada	bandeja para hornear poco profunda	2 + 4	200-220	10-20		
pizza congelada	bandeja para hornear poco profunda	2	200-220	15-20		
pan - mezcla para pan	Rejilla + molde	2	190-200	35-45	 + (Bajo)	
pan de semillas de girasol	Rejilla + molde	3	220	10-15	 +  + (alta)	
			190	30-40		
panecillos de hojaldre	bandeja para hornear poco profunda	3	170	10-15	 + (Bajo)	
			170	10-20		
pollo	rejilla + bandeja para hornear plana	2	200	70-90		

Tabla continuada de la última página

COCCIÓN CON VAPOR					
Alitas fritas con aire	rejilla + bandeja para hornear plana	4	210-220	20-35***	
Flan casero	rejilla	3	95	40-50	
COCCIÓN CON VAPOR					
Brócoli fresco; una bandeja para hornear	Bandeja para hornear perforada	3	100	15-25	
Brócoli fresco; 300 g	Bandeja para hornear perforada	3	100	13-17	
Guisantes congelados; 2,5 kg	Bandeja para hornear perforada	3	100	30-45	

Hisense
life reimagined



929588-a10

