

**Hisense**

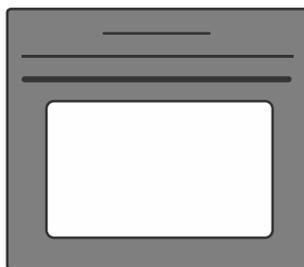
life reimagined

ES

ES CL

# **INSTRUCCIONES DE USO**

## **HORNO MICROONDAS COMBINADO**



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

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

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

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

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



**¡INFORMACIÓN!**

Información, consejo, sugerencia o recomendación



**¡ADVERTENCIA!**

Advertencia de peligro general



Es esencial leer y detenidamente las instrucciones.

# Tabla de contenidos

<b>1. Advertencias de seguridad .....</b>	<b>4</b>
1.1 Uso seguro del horno con microondas .....	5
<b>2. Otras advertencias importantes de seguridad .....</b>	<b>7</b>
<b>3. Descripción del aparato .....</b>	<b>10</b>
3.1 Accesorios del aparato .....	10
3.2 Panel de control .....	12
<b>4. Antes del primer uso del electrodoméstico .....</b>	<b>13</b>
4.1 Encendido por primera vez .....	13
<b>5. Función de microondas .....</b>	<b>15</b>
<b>6. Uso del horno: selección de los ajustes de horneado .....</b>	<b>16</b>
6.1 Menú principal: Manual .....	17
6.2 Temporizador: Funciones del temporizador .....	20
6.3 Cocción por pasos (+ menú) .....	22
6.4 Microondas .....	23
6.5 Menú automático .....	24
6.6 Extra .....	24
<b>7. Puesta en marcha del horno .....</b>	<b>26</b>
<b>8. Fin de la cocción y apagado del horno .....</b>	<b>26</b>
8.1 Gratinado (+ menú) .....	27
8.2 Base crujiente .....	28
8.3 Favoritos: Guarde sus propios ajustes .....	29
<b>9. Elección de la configuración general .....</b>	<b>30</b>
9.1 Bloqueo de pantalla (+ menú) .....	31
<b>10. Conectar el dispositivo a la aplicación ConnectLife .....</b>	<b>32</b>
<b>11. Gestión de la conexión Wi-Fi .....</b>	<b>32</b>
11.1 Uso de la conexión Wi-Fi .....	32
11.2 Controlar el horno de forma remota .....	33
<b>12. Consejos generales y consejos para hornear .....</b>	<b>35</b>
12.1 Mesa de cocina .....	36
<b>13. Limpieza y mantenimiento .....</b>	<b>41</b>
13.1 Limpieza del horno (limpieza con vapor) .....	42
13.2 Retirar y limpiar las guías .....	42
13.3 Cambio de bombilla .....	43
<b>14. Solución de problemas .....</b>	<b>44</b>
14.1 Tabla de resolución de problemas .....	44
14.2 Etiqueta: información del aparato .....	45
<b>15. Información de conformidad .....</b>	<b>45</b>
<b>16. Protección del medioambiente .....</b>	<b>46</b>
<b>17. Prueba de cocción .....</b>	<b>47</b>

# 1. Advertencias de seguridad

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **1.1 Uso seguro del horno con microondas**

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

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

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

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

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

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

Use solo utensilios adecuados para hornos con microondas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **2. Otras advertencias importantes de seguridad**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Limpiar el horno cuando se haya enfriado por completo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**¡ADVERTENCIA!**

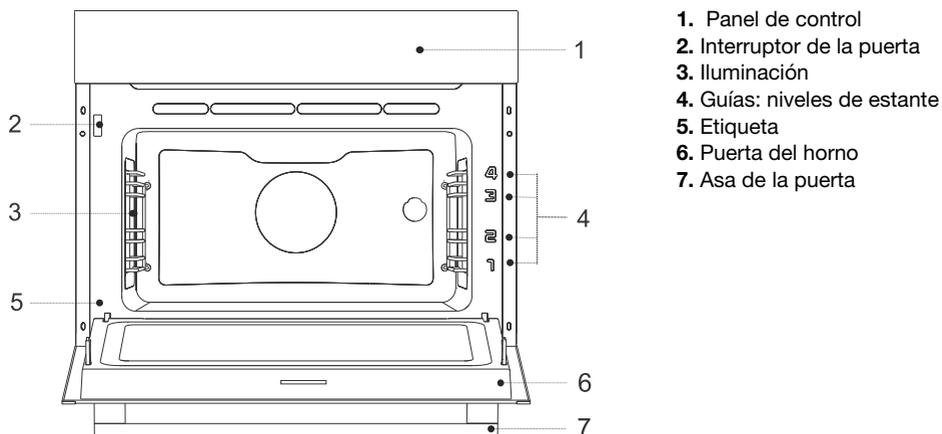
**Antes de conectar el aparato lea detenidamente las instrucciones de uso. Cualquier reparación o reclamo de garantía que resulte de una conexión o uso incorrecto del aparato no estarán cubiertos por la garantía.**

## 3. Descripción del aparato



**¡ADVERTENCIA!**

Las funciones y los accesorios del aparato dependen del modelo.



### 3.1 Accesorios del aparato

#### Interruptor de la puerta del horno

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

#### Guías

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

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

#### Equipo y accesorios del horno



**¡ADVERTENCIA!**

**No debe usar la rejilla, la bandeja para hornear plana, la bandeja para hornear profunda, la alfombrilla de silicona o cualquier otra pieza metálica en los sistemas de microondas.**

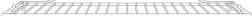
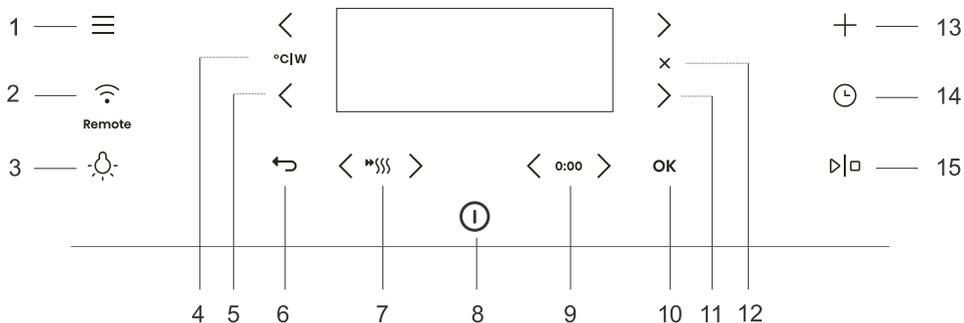
	<p><b>Rejilla:</b> puede usarla para asar o cocinar a la parrilla, o como soporte para colocar un recipiente, una bandeja o un plato para hornear. ATENCIÓN: Al insertar la rejilla en la guía, asegúrese siempre de que su parte elevada esté en la parte posterior y hacia arriba. La rejilla tiene un cierre de seguridad. Por lo tanto, para sacarla del horno, debe levantar ligeramente su parte delantera.</p>
	<p><b>Bandeja poco profunda:</b> 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>

Tabla continuada de la última página

	<p><b>Bandeja de vidrio para hornear</b> – se utiliza para cocinar alimentos con todos los sistemas del horno y con microondas. También puede usarla como bandeja para servir.</p>
	<p><b>Bandeja de horno profunda:</b> puede usarla para hornear verduras y pastelería húmeda. También puede utilizarla como bandeja de goteo. <b>ATENCIÓN:</b> Nunca inserte la bandeja profunda multiuso (o universal) en la primera guía durante el horneado.</p>
<p><b>ATENCIÓN:</b> Puede comprar equipo adicional en un centro de servicio autorizado.</p>	

## 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.	Cambiar entre ajuste de temperatura o potencia
5.	Tecla selectora izquierda
6.	Salir o volver sin guardar
7.	Encender y apagar el precalentamiento rápido
8.	Apagar y encender el horno
9. <b>0:00</b>	Restablecer la función de tiempo
10. <b>OK</b>	Confirmación de selección o ajustes
11.	Tecla selectora derecha
12.	Cancelar el ajuste actual o eliminar la función
13. <b>+</b>	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
 <b>¡INFORMACIÓN!</b> 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 accesorios y el interior del horno con un paño húmedo. No utilice paños o limpiadores abrasivos o agresivos.
3.	Encienda el horno (consulte la sección 4.1 <i>Encendido por primera vez</i> ).
4.	Precaliente 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 y la hora.

 **¡INFORMACIÓN!**

Si no desea configurar esto ahora, toque **OK** . Se guardarán los ajustes predeterminados. Puede cambiar los ajustes en cualquier momento (consulte la sección 9. *Elección de la configuración general*).



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

## 5. Función de microondas

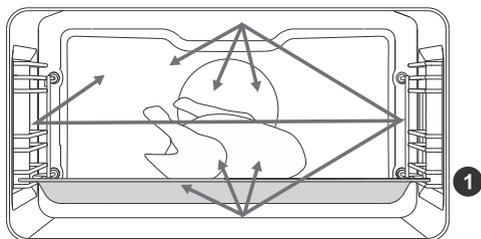
Las microondas se utilizan para **cocinar, asar y descongelar alimentos**. Permiten una cocción rápida y eficaz, sin alterar el color o la forma de los alimentos.

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



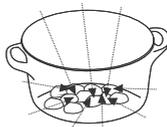
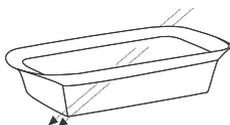
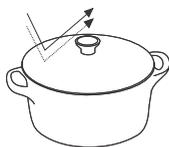
**¡ADVERTENCIA!**

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



Estas son sus características:

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



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

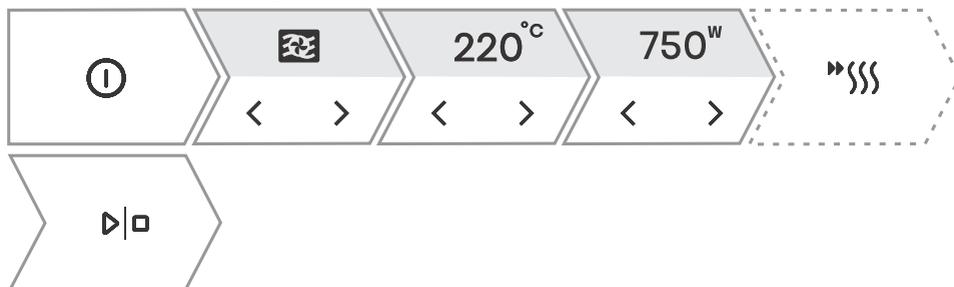
Las microondas penetran alrededor de 2,5 cm en los alimentos. Si el alimento tiene más espesor, el núcleo se cocinará por conducción, como en la cocción convencional.

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

Menú de selección principal	
Encienda el aparato  y seleccione  . Si pulsa las teclas < o > puede elegir entre diferentes menús:	
<b>Manual</b>	Le permite establecer arbitrariamente los parámetros de cocción con valores preestablecidos de fábrica que se pueden cambiar (consulte la sección 6.1 <i>Menú principal: Manual</i> ).
<b>Microondas</b>	Acceso rápido a los sistemas con microondas. Se utilizan para el recalentamiento rápido, la descongelación y la cocción de alimentos (consulte la sección 6.4 <i>Microondas</i> ).
<b>Menú automático</b>	Permite una gran selección de programas preestablecidos en función del plato seleccionado (consulte la sección 6.5 <i>Menú automático</i> ).
<b>Favoritos</b>	Este modo le permite seleccionar sus propios programas que ha guardado previamente (consulte la sección 8.3 <i>Favoritos: Guarde sus propios ajustes</i> ).
<b>Extra</b>	Selección de programas adicionales (consulte la sección 6.6 <i>Extra</i> ).
<b>Limpieza</b>	Programas para la limpieza del horno.
<b>Ajustes</b>	Ajustes generales del horno (consulte la sección 9. <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  .	
<b>Horneado por pasos</b>	Configuración de cocción en tres pasos con diferentes parámetros (consulte la sección 6.3 <i>Cocción por pasos (+ menú)</i> ).
<b>Más información</b>	Información detallada sobre los programas y el funcionamiento de los sistemas del horno.
<b>Gratinado</b>	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 8.1 <i>Gratinado (+ menú)</i> ).
<b>Favoritos</b>	Para guardar ajustes personalizados seleccionados (consulte la sección 8.3 <i>Favoritos: Guarde sus propios ajustes</i> ).
<b>Bloqueo de pantalla</b>	Activar o desactivar el bloqueo de seguridad de las teclas para proteger el horno del uso accidental (consulte la sección 9.1 <i>Bloqueo de pantalla (+ menú)</i> ).

## 6.1 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 « <b>Introduzca el plato</b> ». 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"> <li>- Temporizador (consulte la sección 6.2 <i>Temporizador: Funciones del temporizador</i>)</li> <li>- Cocción por pasos (consulte la sección 6.3 <i>Cocción por pasos (+ menú)</i>)</li> </ul>
6.	Para empezar a cocinar, toque  .

### Selección del sistema de horneado

Símbolo	Uso
	<b>Calentador inferior + calentador superior</b> Utilice este sistema para una cocción convencional sobre un solo estante, para hacer suflés y para cocinar a bajas temperaturas (cocción lenta).
	<b>Aire caliente</b> 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.
	<b>Aire caliente + calentador inferior</b> 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.
	<b>Calentador inferior + Calentador superior + ventilador</b> Para cocinar platos en un solo nivel y para hacer suflés.

Tabla continuada de la última página

Símbolo	Uso
	<p><b>Grill grande</b> 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.</p> <p><b>Nivel bajo</b> - adecuado para cocinar filetes de pescado o pescados enteros, para freír queso.</p> <p><b>Nivel medio</b> - adecuado para cocinar pequeños trozos de carne, chuletas de pescado, verduras, canapés, pinchos.</p> <p><b>Nivel alto</b> - adecuado para cocinar filetes, hamburguesas, salchichas a la parrilla y tostadas, y para gratinar.</p>
	<p><b>Grill grande + ventilador</b> Para asar aves de corral y grandes trozos de carne.</p>
	<p><b>Aire caliente + calentador superior</b> 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).</p>
	<p><b>Más sistemas</b> Confirme su selección con <b>OK</b> . Se mostrarán sistemas adicionales.</p>
	<p><b>Aire caliente + microondas</b> Para cocinar y recalentar los alimentos más rápido dorando su superficie. Se utiliza para todo tipo de carnes, guisos, verduras y platos gratinados (platos que requieren un tiempo de cocción más largo).</p>
	<p><b>Grill grande + ventilador + microondas</b> Adecuado para asar rápidamente aves de corral, pescados y trozos grandes de carne. Las microondas actúan como una función de apoyo del sistema y aceleran el tiempo de cocción de los alimentos.</p>
	<p><b>Microondas</b> Se utilizan para recalentar, descongelar y cocinar alimentos rápidamente.</p>
	<p><b>Grill grande + calentador inferior</b> Para una cocción más rápida de platos en un solo nivel y para una corteza de pastelería crujiente.</p>
	<p><b>Calentador inferior + grill</b> Para una cocción lenta, suave y controlada de alimentos delicados (cortes de carne tiernos) y pastelería con base crujiente.</p>
	<p><b>Calentador inferior + grill + ventilador</b> Para la preparación y conservación óptima de productos de panadería con levadura y todo tipo de panes.</p>
	<p><b>Grill grande + calentador inferior + aire caliente</b> 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.</p>

Tabla continuada de la última página

Símbolo	Uso
	<b>Aire caliente + grill</b> 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.
	<b>Aire caliente ECO</b> <sup>1)</sup> 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.
	<b>Automático</b> Acceso directo al menú automático (consulte la sección Menú automático)

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

## 6.2 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!

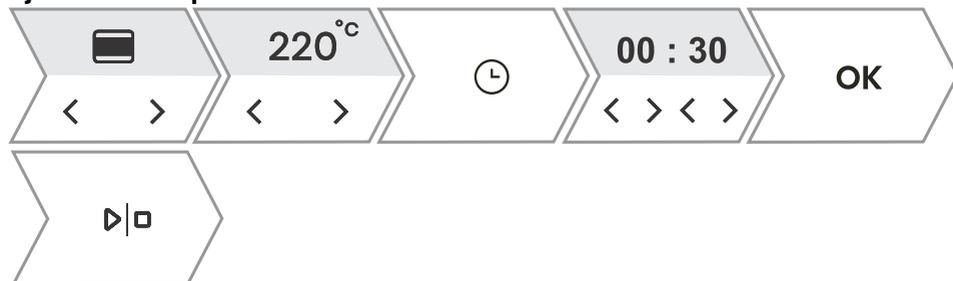
Ajuste la hora en el reloj.

### ¡INFORMACIÓN!

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

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



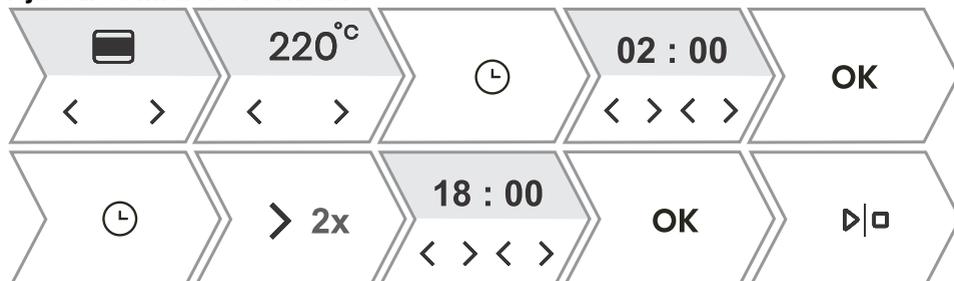
1. Si pulsa las teclas  o  puede configurar el tiempo de cocción deseado (horas y minutos). Confirme su selección con **OK**. El tiempo de funcionamiento del horno que haya seleccionado aparecerá en la unidad de visualización.
2. Para empezar a cocinar, toque .

### Ajuste del avisador



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

## Ajustar el final del horneado



### 💡 ¡INFORMACIÓN!

No es posible utilizar el inicio diferido si selecciona un sistema con microondas o enciende la función de precalentamiento.

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 <b>OK</b> . 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 <b>OK</b> . 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.**

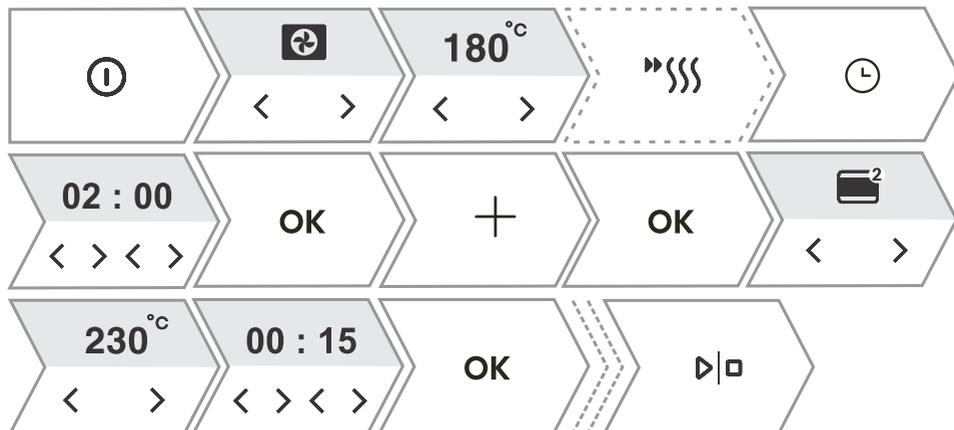
## 6.3 Cocción por pasos (+ menú)

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



### ¡INFORMACIÓN!

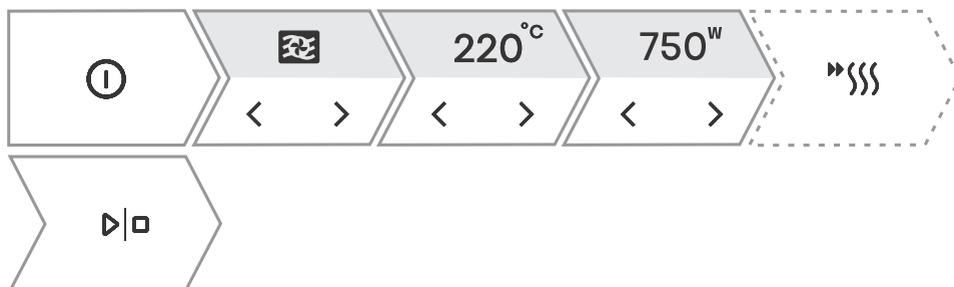
La función se puede configurar en «Menú principal: Modo de cocción manual» (consulte la sección 6.1 *Menú principal: Manual*).



1.	Encienda el aparato  .
2.	<b>Primer paso</b> Si pulsa  o  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 <b>¿Desea agregar un paso?</b> . Confirme con  .
4.	<b>Paso 2</b> Seleccione los ajustes del segundo paso de cocción (consulte la configuración en el punto 2) y toque  . ATENCIÓN: Haga lo mismo para el <b>Paso 3</b> .
5.	Puede modificar los tres pasos antes de comenzar a cocinar. Si pulsa las teclas  o  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  .	

## 6.4 Microondas

Se utiliza para recalentar, descongelar y cocinar alimentos rápidamente.



1.	Encienda el aparato y seleccione . Tocando las teclas < o > seleccionará <b>Microondas</b> . Confirme con <b>OK</b> para entrar en el submenú.
2.	Si pulsa las teclas < o > seleccione el sistema: (consulte la tabla «Elegir el sistema de cocción y la potencia de funcionamiento del microondas») Aire caliente + microondas Grill grande + ventilador + microondas Microondas
3.	Si ha seleccionado el sistema de microondas combinado, ajuste la temperatura (en °C) y, a continuación, toque °C/W y pulse < o > para establecer la potencia de funcionamiento (W).
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 « <b>Introduzca el plato</b> ». Abra la puerta e introduzca el plato. El programa reanudará automáticamente la cocción con los ajustes seleccionados.
5.	Adicionalmente, puede configurar: - Temporizador: puede configurar la duración de la operación y la alerta (consulte la sección 6.2 <i>Temporizador: Funciones del temporizador</i> ) - Cocción por pasos (consulte la sección 6.3 <i>Cocción por pasos (+ menú)</i> ) - Función de gratinado (consulte la sección 8.1 <i>Gratinado (+ menú)</i> )
6.	Para empezar a cocinar, toque  .

### Nivel de potencia de microondas

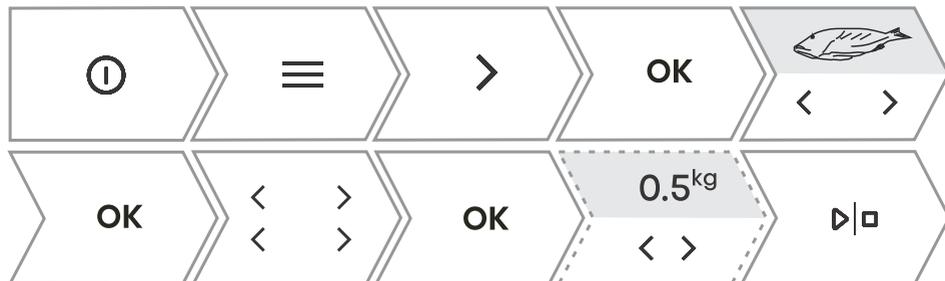
Potencia	Uso
1000 W	Recalentar rápidamente bebidas, agua y platos que contienen un gran volumen de líquido.
750 W	Cocinar verduras frescas o congeladas.
600 W	Derretir chocolate. Cocinar carnes y mariscos. Cocinar guarniciones.

Tabla continuada de la última página

Potencia	Uso
360 W	Recalentar y cocinar platos delicados a base de huevo.
180 W	Descongelar otros alimentos, ablandar mantequilla, ablandar helado.
90 W	Descongelar crema pastelera, frutas, verduras y carne molida o picada.

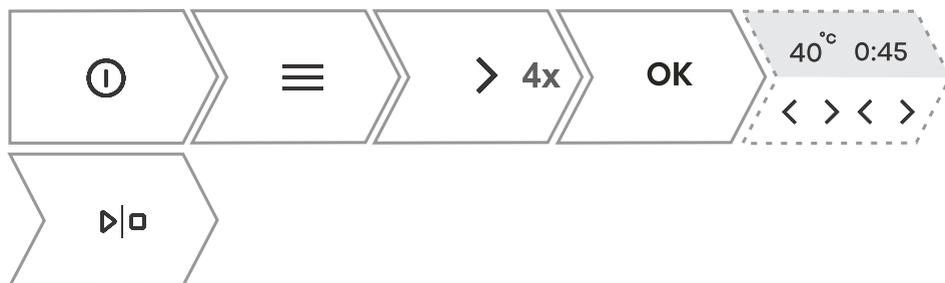
## 6.5 Menú automático

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



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

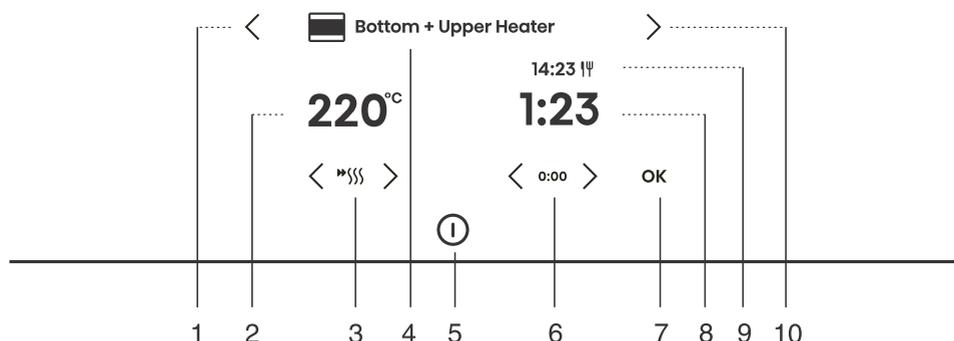
## 6.6 Extra



1.	Encienda el aparato y seleccione  . Tocando las teclas < o > seleccione la opción <b>Extra</b> . Confirme con <b>OK</b> para entrar en el submenú.
2.	Tocando las teclas < o > puede seleccionar una función (consulte la tabla a continuación). Confirme con <b>OK</b> . 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
<b>Fritura con aire</b>	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.
<b>Levado</b>	La masa subirá más rápido y más uniformemente sin que se seque su superficie. No abra la puerta mientras la masa está levando.
<b>Deshidratación</b>	El aire caliente reduce la humedad de los alimentos y permite aumentar su vida útil.
<b>Descongelación</b>	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.
<b>Recalentamiento</b>	Este modo le permite recalentar suavemente los platos ya preparados. No abra innecesariamente la puerta durante el funcionamiento.
<b>Mantener caliente</b>	Se utiliza para mantener calientes los platos ya preparados. No abra innecesariamente la puerta durante el proceso.
<b>Calientaplatos</b>	Se utiliza para precalentar los platos o tazas con el fin de conservar la comida caliente durante mucho tiempo. Puede ajustar la temperatura.
<b>Conservación</b>	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.
<b>Esterilización</b>	Adecuado para la esterilización de todo tipo de biberones. La esterilización es un proceso que destruye los microorganismos.
<b>Sábado</b>	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.

## 7. 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. 0:00	Restablecer la función de tiempo
7. OK	Confirmación de selección o ajustes
8. 1:23	Tiempo de cocción transcurrido
9. 14:23 11	Hora de finalización
10. >	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.

## 8. 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 <b>OK</b> . El contenido del menú varía en función de las opciones de control disponibles en ese momento.	
<b>Fin de la cocción</b>	Seleccione «Fin» para terminar de cocinar. El menú principal aparece en la pantalla.
<b>Continuar la cocción</b>	Al seleccionar esta opción, se extenderá la cocción con el mismo sistema y los mismos ajustes de temperatura.
<b>Gratinado</b>	Seleccione esta opción para cocinar más la parte superior del plato (consulte la sección 8.1 <i>Gratinado (+ menú)</i> ).
<b>Base crujiente</b>	Seleccione esta opción para dorar más la parte inferior del plato (consulte la sección 8.2 <i>Base crujiente</i> ).
<b>Añadir a favoritos</b>	Este modo le permite guardar en favoritos los ajustes seleccionados y volver a usarlos más tarde (8.3 <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.

## 8.1 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 250 °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 ▷|□ .



### ¡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.**

## 8.2 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 ▷|◻ .

## 8.3 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.



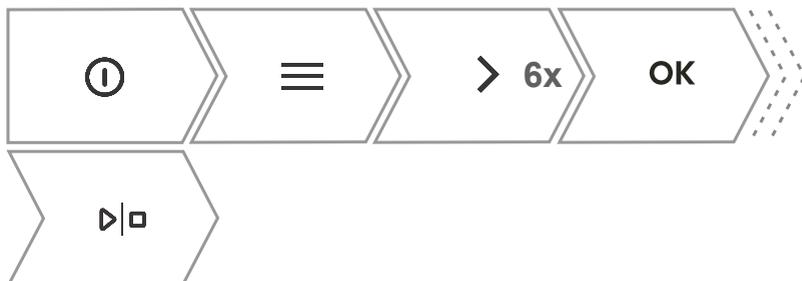
1.	<b>Guardar recetas en los ajustes.</b> Toque + y pulse < o > para seleccionar «Añadir a favoritos». Confirme con OK .
2.	<b>Guardar los ajustes después de completar la cocción.</b> En el menú final, pulse < o > para seleccionar «Añadir a favoritos». Confirme con OK .
También puede cambiar el nombre 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.	
3.	<b>Mostrar recetas guardadas.</b> Toque ≡ . Si pulsa las teclas < o > seleccionará <b>Favoritos</b> . 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.
4.	<b>Eliminar recetas guardadas</b> Encienda el aparato y seleccione ≡ . Tocando las teclas < o > seleccionará <b>Favoritos</b> . Confirme con OK para mostrar las recetas guardadas. Seleccione una receta y elimínela tocando X .

## 9. Elección de la configuración general



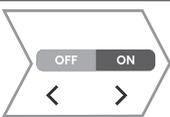
### ¡ADVERTENCIA!

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



<p>Toque  . Si pulsa las teclas  o  seleccionará <b>Ajustes</b>. Confirme con <b>OK</b> para entrar en el submenú.</p> <p>Puede editar los ajustes individuales con  o  .</p>	
1.	<p><b>Reloj</b>          Configure las horas y los minutos.          Puede seleccionar la pantalla de 12 h o de 24 h tocando  .</p>
2.	<p><b>Volumen</b>          Puede elegir entre cuatro niveles de volumen (sin sonido, bajo, medio, alto).</p>
3.	<p><b>Sonido de las teclas</b>          Activa o desactiva el sonido de las teclas.</p>
4.	<p><b>Modo nocturno</b>          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  .</p>
5.	<p><b>Pantalla</b>          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.</p>

Tabla continuada de la última página

6.		<p><b>Pre calentamiento rápido automático</b> Esta función activa el pre calentamiento automático en los sistemas de cocción que lo permiten. Encender (ON) o apagar (OFF).</p>
7.		<p><b>Otros sistemas</b> Esta función activa la visualización de todos los sistemas de cocción en la unidad de visualización. Encender (ON) o apagar (OFF).</p>
8.		<p><b>Restablecer: Ajustes de fábrica</b> Esta función restablece el aparato a sus ajustes de fábrica. La pantalla mostrará <b>Restablecer</b>, que puede confirmar con una pulsación prolongada <b>OK</b> .</p>
9.		<p><b>Idioma</b> 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>
<p>Para salir del menú de ajustes generales, toque ☰ o ↶</p>		

## 9.1 Bloqueo de pantalla (+ menú)



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

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

## 10. 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.

## 11. 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.

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

## 11.2 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"> <li>• se está estableciendo una conexión con el servidor,</li> <li>• está en el estado de configurar o establecer conexiones,</li> <li>• no hay conexión con el servidor.</li> </ul>	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.

# 12. 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.

## Uso de microondas

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

## 12.1 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				
<b>PRODUCTOS DE PASTERERÍA Y PANADERÍA</b>				
<b>Pastelería/tortas en moldes</b>				
Bizcochuelo para torta	1		190-210	30-50
pastel con relleno	1		170-180	60-80
torta marmolada	1		160-170	30-40
torta con masa fermentada, Gugelhupf (bizcocho Bundt, pastel)	1		170-180	50-60
tarta abierta, tarta	1		180-190	40-50
brownies	2		170-180 *	25-35
<b>pastelería en bandejas y láminas de horno</b>				
strudel	2		170-180	55-65
strudel, congelado	2		200-210	45-60
brazo de gitano	2		170-180	15-25
Buchteln	1		180-190	30-40
<b>bizcochos, galletas</b>				
magdalenas	2		160-170 *	20-35
magdalenas, 2 niveles	2, 3		140-150 *	25-45
pastelería con levadura	2		190-200	20-30
pastelería con levadura, 2 niveles	2, 3		170-180	20-30
hojaldre	2		200-220	25-45
hojaldre, 2 niveles	2, 3		160-170	20-30
<b>galletas/bizcochos</b>				
galletas de manga	2		140-150 *	25-40
galletas de manga, 2 niveles	2, 3		140-150 *	30-45

Tabla continuada de la última página

Plato			 °C/W	 min
galletas/biscochos	2		180-190	20-30
galletas, 2 niveles	2, 3		160-170 *	15-25
merengue	2		80	120-140
merengue, 2 niveles	2, 3		70	120-140
macarrones	2		140	13-18
macarrones, 2 niveles	2, 3		140	15-20
<b>pan</b>				
levando y levantando	2		35-40	30
pan en placa de horno	1		190-200	50-60
pan en un molde	1		190-200	30-45
pan plano (focaccia)	2		210-220 *	25-35
panecillos frescos (Semmel/panecillos de la mañana)	2		190-200 *	20-30
pan tostado	4		Hög*	0,5 – 3
sandwiches abiertos	3		Semihomeado	6-10
<b>pizza y otros platos</b>				
pizza	1		275 *	10-17
pizza, 2 niveles de parrilla	2, 3		210-220 *	30-40
pizza congelada	2		210-230	10-20
pizza congelada, 2 niveles	2, 3		200-220	15-25
pastel salado, quiche	1		190-210	50-60
burek	1		180-200	30-40
<b>CARNE</b>				
<b>carne de vacuno</b>				
rosbif (lomo, rabadilla), 1,5 kg	1		160-180	130-160
ternera hervida, 1,5 kg	1		190-210	90-110

Tabla continuada de la última página

Plato			 °C/W	 min
solomillo, medio cocido, 1 kg	2		170-190 *	40-60
carne asada a fuego lento	1		120-140 *	250-300
filetes de ternera, bien cocidos, grosor 4 cm	3		Alto	25-35
hamburguesas, grosor 3 cm	3		Alto	20-35
ternera asada, 1,5 kg	2		180-200	100-120
<b>carne de cerdo</b>				
asado de cerdo, rabadilla, 1,5 kg	1		200-210	120-170
asado de cerdo, paleta, 1,5 kg	1		180-200	140-170
lomo de cerdo, 400 g	1		80-100 *	80-100
asado de cerdo a fuego lento	1		100-120 *	200-230
costillas de cerdo, cocidas a fuego lento	1		120-140 *	210-240
chuletas de cerdo, grosor 3 cm	3		Semihomeado	20-30
<b>aves de corral</b>				
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	1		200 – 210/360	45-60
aves de corral con relleno, 1,5 kg	1		170-190	100-120
pollo, pechuga	2		190-210	50-60
muslos de pollo	1		190 – 200/600	20-30
alas de pollo	2		210-220	20-35
pollo, pechuga, cocido a fuego lento	2		100-120 *	60-90
<b>platos con carne</b>				
pastel de carne, 1 kg	2		170-190	75-90
salchichas para parrilla, bratwurst	3		Alto	8-15
<b>PESCADOS Y MARISCOS</b>				
pescado entero, 350 g	3		230 – 240/360	12-17

Tabla continuada de la última página

Plato			°C/W	min
filete de pescado, grosor 1 cm	3		Bajo	8-12
filete de pescado, grosor 2cm	3		Semihomeado	10-15
vieiras	3		230 *	5-10
camarones	3		Bajo	3-10
<b>VERDURA</b>				
patatas al horno, gajos	2		210-220 *	35-45
patatas al horno, cortadas por la mitad	2		210-220	30-40
patata rellena (patata asada)	3		190-200	30-40
Patatas fritas caseras	2		210-220	25-35
verduras mixtas, gajos	3		190-200	30-40
verduras rellenas	3		190-200	30-40
verduras al vapor	1		600-750	10-20
<b>PRODUCTOS CONVENCIONALES - CONGELADOS</b>				
Patatas fritas	3		200-210	25-35
Patatas fritas, 2 niveles	2, 3		200-210	35-45
Medallones de pollo	2		210-220 *	15-20
Palitos de pescado	2		210-220	15-25
lasagna, 400 g	2		200-210	30-40
verduras cortadas en cubitos	2		190-200	20-30
cruasanes	2		170-180	18-23
<b>PUDINES, SOUFLÉS Y PLATOS AL HORNO AU GRATIN</b>				
moussaka de patata	1		180-200/360	35-45
lasagna	1		180-200/360	30-40
pudín dulce al horno	1		750	15-25

Tabla continuada de la última página

Plato			 °C/W	 min
sufilé dulce	2		180 *	15-20
platos gratinados	2		170-190	30-40
tortillas rellenas, enchiladas	2		180-200	20-35
queso asado	3		Bajo**	5-7/5-7
<b>OTROS</b>				
palomitas de maíz	1		1000	3-4
conservación	2		180	30
esterilización	2		1000	2
cocción a baño maría (baño maría)	1		150-170 *	/
recalentado	1		300-600	/
placa de calentamiento	2		75	15
descongelamiento	1		90-180	/

# 13. Limpieza y mantenimiento



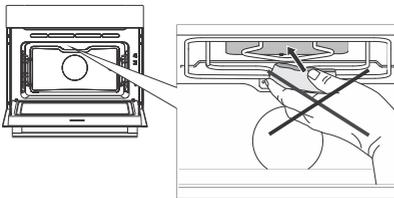
## ¡ADVERTENCIA!

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.

<b>Exterior del aparato</b>	Use agua jabonosa caliente y un paño suave para eliminar las impurezas, luego seque las superficies.
<b>Interior del aparato</b>	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.
<b>Utensilios y guías</b>	Límpielas con agua jabonosa caliente y un paño húmedo. En caso de suciedad persistente, recomendamos humedecer previamente y usar un cepillo.
Si los resultados de la limpieza no son satisfactorios, repita el proceso de limpieza.	



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

## 13.1 Limpieza del horno (limpieza con vapor)

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

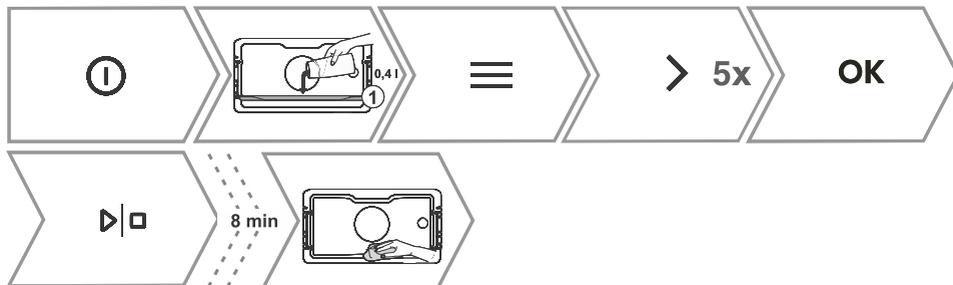
La función es más efectiva si se usa regularmente, después de cada uso.

Antes de poner en marcha el programa de limpieza, retire todos los trozos grandes de suciedad a la vista y restos de comida de la cavidad del horno.



### ¡ADVERTENCIA!

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



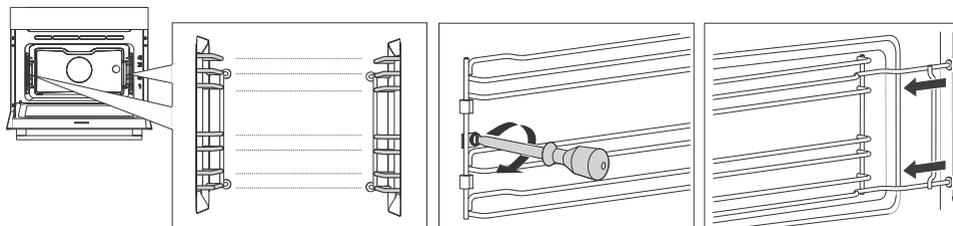
1.	Inserte la bandeja de vidrio en la guía del primer nivel y vierta en ella 0,4 litros de agua tibia.
2.	Encienda el aparato y seleccione ≡ . Tocando las teclas < o > seleccionará <b>Limpieza</b> . Confirme con <b>OK</b> para entrar en el submenú.
3.	Confirme con <b>OK</b> . El programa funciona durante 8 minutos. Al finalizar el programa, la pantalla mostrará <b>End</b> .
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.

## 13.2 Retirar y limpiar las guías



### ¡INFORMACIÓN!

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



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

Tabla continuada de la última página

NOTA: Tenga cuidado de no perder los espaciadores instalados en las guías metálicas. Vuelva a colocar los espaciadores después de la limpieza; de lo contrario, pueden generarse chispas. Después de limpiar, vuelva a ajustar los tornillos de las guías con un destornillador. Cuando vuelva a colocar las guías, asegúrese de montarlas en el mismo lado en el que estaban antes de quitarlas.

## 13.3 Cambio de bombilla

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

Lámpara halógena: G9, 230 V, 25 W

El horno está equipado con una lámpara halógena.

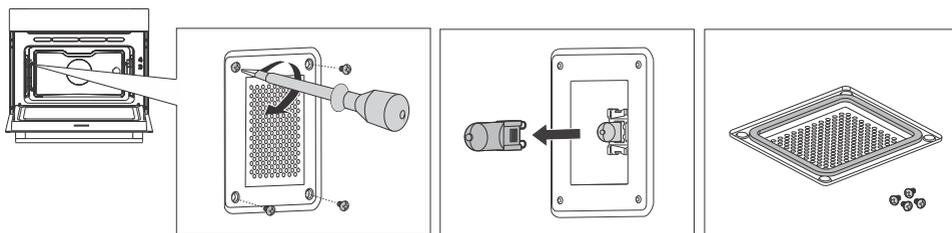
Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética (G)..



### ¡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. Retire los cuatro 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.

# 14. 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.

## 14.1 Tabla de resolución de problemas

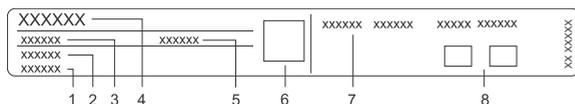
Problema/error	Causa
<b>El fusible principal de casa se cae con frecuencia.</b>	Llame el servicio de asistencia técnica.
<b>La luz del horno no funciona.</b>	El proceso de cambio de la bombilla en el horno se describe en el capítulo Sustitución de la bombilla.
<b>La unidad de control no responde, la pantalla está congelada.</b>	Desconecte el aparato de la red eléctrica durante unos minutos (retire el fusible o desconecte el interruptor principal); a continuación vuelva a conectar el aparato y enciéndalo.
<b>La pantalla mostrará el error Err X. Si se produce un código de error de dos dígitos, la pantalla mostrará Err XX.</b>	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.
<b>Se producen chispas dentro del horno.</b>	Asegúrese de que todas las tapas de las lámparas estén bien ajustadas y que los espaciadores estén colocados en las guías. Asegúrese de que las guías del horno estén colocadas correctamente.
<b>La base no queda lo suficientemente tostada.</b>	Asegúrese de haber seleccionado el programa de cocción adecuado.
<b>Se acumula vapor en la pantalla al abrir la puerta.</b>	Abra la puerta del horno por completo, no la deje entreabierta.
<b>Se produce una gran cantidad de vapor durante la cocción.</b>	Algunos alimentos contienen mucha agua y es normal que generen una mayor cantidad de vapor.
<b>La sonda para carne aparece en la pantalla, aunque no está en uso.</b>	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.

Tabla continuada de la última página

Problema/error	Causa
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.	

## 14.2 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 |

## 15. Información de conformidad

Tipo de equipamiento de radio:	Módulo WiFi/BLE incorporado
<b>Indicador de wifi</b>	
Rango de frecuencia de funcionamiento:	2412 ~ 2472 MHz
Potencia máxima de salida:	19.99 dBm EIRP
Ganancia máxima de la antena:	3.26 dBi
<b>Indicador de Bluetooth</b>	
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.

## 16. 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.

# 17. Prueba de cocción

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

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

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

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

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

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

Tabla continuada de la última página

<b>HORNEADO</b>						
Bizcochuelo para torta	plato redondo de vidrio para hornear, diámetro 22 cm, descubierto + bandeja de vidrio	1	360	15-25		
pastel de carne, 900 g	plato de vidrio para hornear, 25 x 12,5 cm, descubierto + bandeja de vidrio	1	600 360	10 10-15		
descongelar carne molida, 500 g	bandeja de vidrio	1	180 90	8 13-18		
descongelar frambuesas, 250 g	plato de vidrio para hornear, descubierto + bandeja de vidrio	1	180	6-9		

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

**Hisense**  
life reimagined



929173-a12

