

Hisense

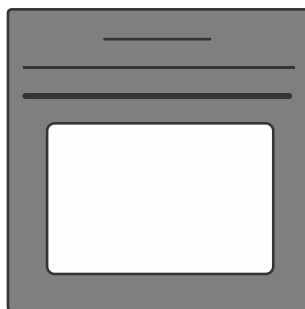
life reimagined

ES

ES CL

INSTRUCCIONES DE USO

HORNO DE PARED





Para obtener instrucciones y consejos más detallados, escanee el código QR que se encuentra en la placa de características.

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.

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 cerciőrese de que el aparato est3 desconectado de la red el3ctrica para evitar el riesgo de choque el3ctrico.

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

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

2. Otras advertencias importantes de seguridad

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.

No se suba ni se sienta sobre la puerta abierta del horno y no se apoye en ella. Tampoco coloque ningún objeto pesado sobre la puerta del horno.

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

No forre el hogar del horno con papel de aluminio y no coloque bandejas de horno u otros utensilios de cocina en la base del horno.

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.

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.

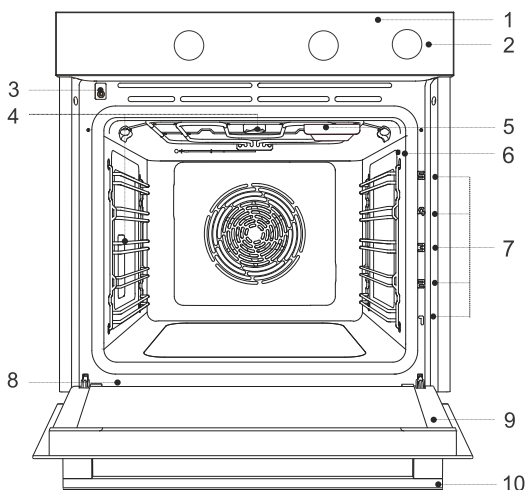
No use el horno a una temperatura por debajo de los 5°C.

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.

Cuando hornee con una inyección de vapor, coloque únicamente el plato de evaporación en el aparato. Cuando no utilice la función de inyección de vapor, retírelo.

Únicamente retire y vuelva a colocar la bandeja evaporadora cuando el horno se haya enfriado por completo.

3. Descripción del aparato



1. Panel de control
2. Botón del depósito de agua
3. Interruptor de la puerta
4. Iluminación
5. Bandeja evaporadora
6. Toma de la sonda de temperatura
7. Niveles de rejilla (1-5)
8. Placa de características
9. Puerta del horno
10. Manija de la puerta

3.1 Equipo y accesorios del horno



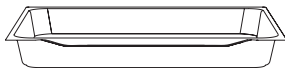
¡ADVERTENCIA!

Las funciones y los accesorios del aparato dependen del modelo.

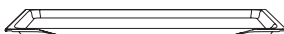
REJILLA



BANDEJA DE HORNO
PROFUNDA MULTIUSO



BANDEJA DE HORNO PLANA



SONDA DE TEMPERATURA
(BAKESENSOR)



BANDEJA DE HORNO PLANA
PERFORADA



¡ADVERTENCIA!

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

La placa de horno baja puede deformarse a medida que se calienta en el horno. Una vez que se enfría, vuelve a la forma inicial. Tal deformación no afecta su función.

4. Antes del primer uso del electrodoméstico

- Retire los accesorios y cualquier embalaje (cartón, espuma de poliestireno) que haya en el horno.
- Limpie los accesorios y el interior del horno con un paño húmedo. No utilice paños o limpiadores abrasivos o agresivos.
- Caliente un horno vacío durante aproximadamente una hora con el sistema de calentamiento superior e inferior a una temperatura de 250 °C. Se liberará el característico "olor a horno nuevo"; por lo tanto, ventile bien la habitación durante este proceso.

5. Manejo del electrodoméstico

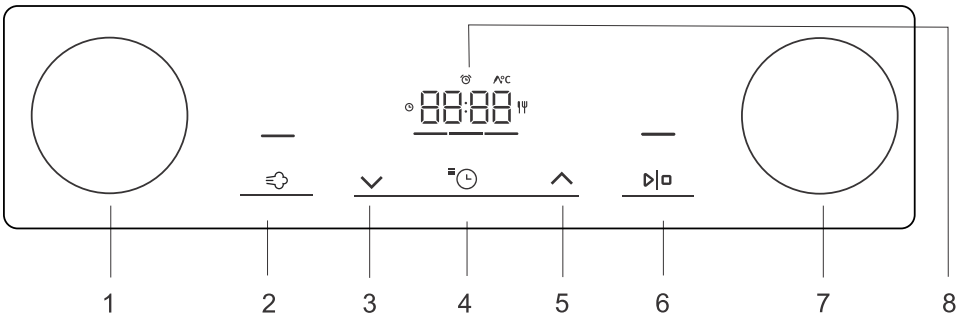


¡INFORMACIÓN!

Para una mejor respuesta de las teclas, tóquelas con una parte grande de la yema del dedo.

Cada vez que presione una tecla, escuchará una breve señal acústica.

Toque la tecla \vee o \wedge para cambiar el ajuste seleccionado. Confirme el ajuste presionando la tecla $\triangleright \square$.



1. mando selector del sistema
2. Tecla de inyección de vapor, tecla de cancelación o retroceso
3. Tecla de disminución de valor
4. Función de temporizador y tecla de configuración
5. Tecla de aumento de valor
6. start I stop sirve para iniciar o pausar un programa
7. Perilla de ajustes de temperatura
8. Pantalla




Tecla de acceso directo:		
	 4 s	
Toque brevemente la tecla – para confirmar el ajuste.	Mantenga pulsada la tecla (4 seg.) – para ajustes adicionales.	Gire el botón – para cambiar entre ajustes y seleccionarlos.



Tabla continuada de la última página

Primer paso	Paso intermedio	Espera / Implementación	Paso opcional
-------------	-----------------	-------------------------	---------------

5.1 Encendido por primera vez

En primer lugar, seleccione y confirme los ajustes básicos: hora (**CLoc**), volumen de las señales acústicas (**Vol**), brillo de la pantalla (**brh**).



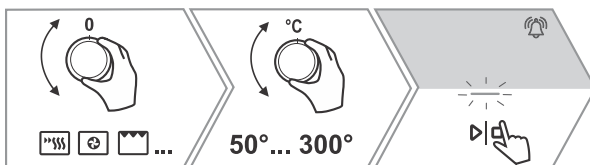
Prueba de la dureza del agua

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

Remoje en agua la tira de prueba (suministrada con el aparato) durante un (1) segundo. Espere un minuto y compruebe cuántas rayas aparecen en el papel (consulte la sección 6. *Elección de la configuración general*):











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


5.2 Selección de los ajustes básicos de horneado



Símbolo	Uso
	PRECALENTAMIENTO RÁPIDO DEL HORNO Sirve para alcanzar la temperatura establecida lo más rápido posible. Cuando el horno alcance la temperatura establecida, sonará un pitido corto y la línea debajo del reloj se iluminará. A continuación, puede seleccionar el ajuste de sistema que desea utilizar para cocinar. Esta función no es adecuada para hornear.
	CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR CON VENTILADOR¹⁾ Para hornear alimentos en una sola rejilla y para hacer soufflés.
	GRAN PARRILLA CON VENTILADOR¹⁾ Para asar aves de corral y cortes de carne más grandes debajo de un asador.

Tabla continuada de la última página

Símbolo	Uso
	HORNEADO INTENSIVO (AIR FRY)¹⁾ Este método de cocción da como resultado una corteza crujiente sin grasa añadida. Esta es la versión saludable de freír comida rápida, reduciendo las calorías. Adecuado para piezas más pequeñas de carne, pescado, verduras y productos congelados listos para freír (patatas fritas, nuggets de pollo).
	AIRE CALIENTE Para asar carne y verduras u hornear pasteles.
	(CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR) Utilice este sistema para horneado convencional sobre una sola rejilla, hacer soufflés y hornear a bajas temperaturas (cocción lenta).
	PARRILLA GRANDE Utilice este sistema para asar grandes cantidades de alimentos planos como tostadas, sándwiches abiertos, salchichas a la parrilla, pescado, brochetas, etc., así como para gratinar y dorar la corteza. Los calefactores montados en la parte superior de la cavidad del horno calientan uniformemente toda la superficie. La temperatura máxima permitida es de 240°C.
	HORNEADO LENTO²⁾ Para una cocción suave, lenta y uniforme de carnes, pescados y pasteles en una sola rejilla. Este método de cocción dejará la carne con un mayor contenido de agua, haciendo que qued más jugosa y tierna, mientras que la masa se dorará/horneará uniformemente. Este sistema se utiliza en un rango de temperaturas de entre 140°C y 220°C
	SISTEMA PARA PIZZA Este sistema es óptimo para hornear pizzas y pasteles con mayor contenido de agua. Úselo para hornear en una sola rejilla, cuando desee que la comida se cocine más rápido y esté crujiente.
	HORNEAR ALIMENTOS CONGELADOS Este método permite hornear alimentos congelados en un período de tiempo más corto sin precalentamiento. Ideal para productos precocinados congelados (productos de panadería, croissants, lasaña, patatas fritas, nuggets de pollo), carnes y verduras.
	DESCONGELAMIENTO Utilice esta función para descongelar alimentos de forma controlada (tartas, pasteles, pan, panecillos y fruta ultracongelada). Durante el proceso de descongelamiento, dé la vuelta a los trozos de alimento, revuelva la comida y separe los trozos que estén unidos. Para garantizar la seguridad microbiológica, le recomendamos descongelar la carne y otros alimentos delicados lentamente en el refrigerador.
	STEAM CLEAN Este programa facilita la eliminación de las manchas en el interior del horno.
	LUZ DEL HORNO La luz del horno se enciende cuando se selecciona un sistema o cuando se gira la perilla a la posición de luz.

¹⁾  Los sistemas permiten usar la inyección de vapor durante la cocción (consulte la sección «Adición de vapor»).

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

5.3 Funciones del minuterero

		Cocción temporizada
		Ajustar final postergado
		Ajuste del avisador

¡INFORMACIÓN!

Cuando configure el tiempo de cocción o el inicio diferido, el horno dejará de funcionar automáticamente. La pantalla mostrará **End**.

Cuando finalice el tiempo de cocción establecido, escuchará una señal acústica indicando que puede apagar el aparato tocando cualquier tecla. Transcurrido un minuto, la señal acústica se apagará automáticamente.

Cocción temporizada

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

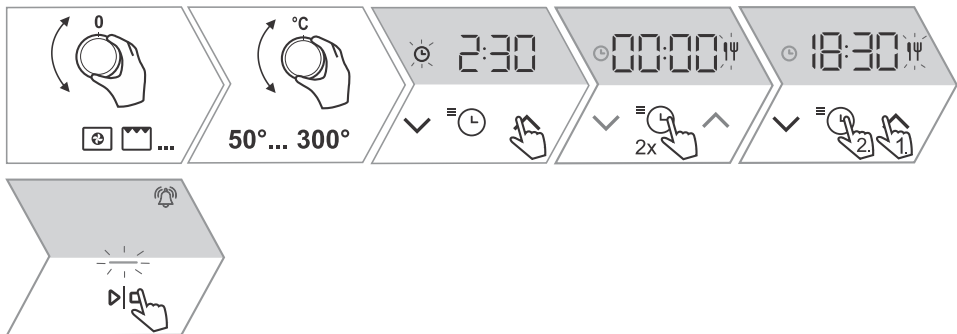


Ajustar final postergado


Utilice esta función cuando desee comenzar a cocinar los alimentos en el horno después de un cierto período de tiempo. Coloque los alimentos en el horno y seleccione el sistema y la temperatura. Luego, establezca el tiempo de cocción y la hora a la que desea que su comida esté lista (fin de la cocción).

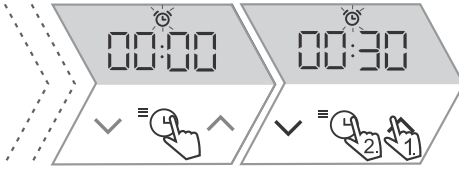
Ejemplo:

Hora actual: 12:00 del mediodía; tiempo de cocción= 2 h 30 min; fin de la cocción= 18.30 h




Ajuste del minutero

El contador de minutos se puede usar cuando el horno no está funcionando o durante el proceso de horneado (toque la tecla  dos veces).



5.4 Inyección de vapor

Inicie la función antes de comenzar la cocción o durante los primeros minutos. El vapor crea una corteza más agradable y mejora las texturas crujientes.

Esta función se puede utilizar si ha seleccionado un sistema con adición de vapor (la línea sobre la tecla  estará parcialmente iluminada). No se recomienda utilizar la función de precalentamiento en los sistemas con inyección de vapor.

Mientras esta función está activa, es posible que escuche un sonido de bombeo, que es parte del funcionamiento normal del aparato.

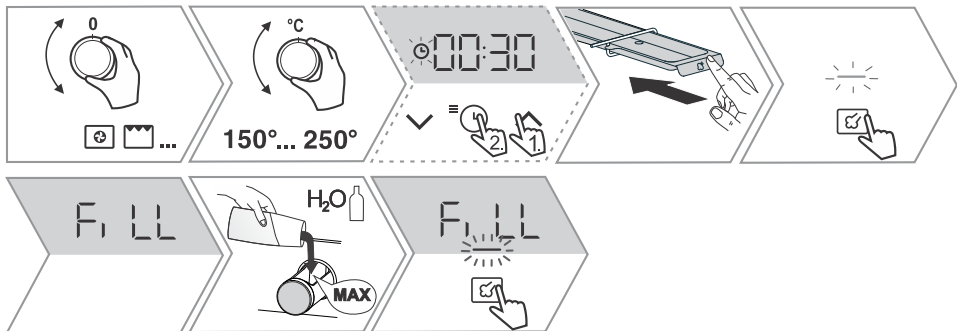
Siempre llene el depósito con agua corriente limpia o con agua embotellada sin agregados. El agua que se vierta en el depósito debe estar a una temperatura ambiente de unos 20 °C (+/- 10 °C).

Después de 20 minutos, si queda agua en el depósito después de la cocción, la pantalla mostrará **EnnP**. El MANDO selector de sistema debe estar en la posición «0».

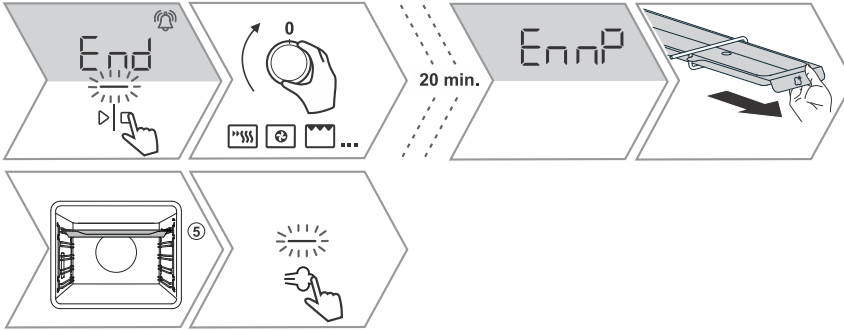
¡ADVERTENCIA!

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

Inicio del proceso:



Fin del proceso:



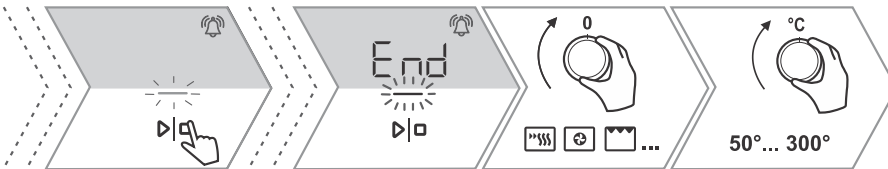
💡 ¡INFORMACIÓN!

El depósito de agua se puede vaciar en cualquier momento mediante la presión prolongada de la tecla . El MANDO selector de sistema debe estar en la posición «0».

💡 ¡INFORMACIÓN!

Durante el calentamiento del horno, la bandeja evaporadora podría deformarse, pero esto no influye en su función.

5.5 Inicio y fin de la cocción



💡 ¡INFORMACIÓN!

Durante el calentamiento del horno, la bandeja evaporadora podría deformarse, pero esto no influye en su función.

6. Elección de la configuración general

Ejemplo de ajuste de tiempo:



Ejemplo de ajuste del volumen de la señal:



CLoc	Reloj
Vol	Volumen de la señal sonora
brh	Brillo de pantalla
nGht	Modo de visualización nocturna: la función atenuará automáticamente la pantalla (cambia el nivel de brillo del más alto al más bajo) durante la noche (de 8:00 p. m. a 6:00 a. m.)
hidE	Modo de espera: esta función activa o desactiva la visualización del reloj.
FAct	Restablecer valores predeterminados de fábrica: seleccione RES para elegir los ajustes predeterminados de fábrica, y confirme manteniendo pulsada la tecla start stop. Mantenga pulsada la tecla hasta que desaparezcan todos los guiones iluminados.
Wh5	Dureza del agua: puede elegir entre cinco niveles de dureza del agua. La configuración predeterminada es el nivel 5.
dEcL	Descalcificación: puede activar esta función por su cuenta; de lo contrario, el horno se lo sugerirá después de un cierto número de ciclos de uso de ña función de vapor (la pantalla mostrará dEcL). Para activar la función, seleccione YES, y para desactivarla seleccione no.
Para salir del menú de funciones adicionales, toque	

7. Mesa de cocina

NOTA: Los platos que requieren que el horno esté completamente precalentado se indican con un asterisco * en la tabla.

Plato			°C	min
PRODUCTOS DE PASTERERÍA Y PANADERÍA				
Pastelería/tortas en moldes				
Bizcochuelo para torta	3		150	30-40
pastel con relleno	1		180	90-120

Tabla continuada de la última página

Plato			°C	min
strudel	2		180-190	60-70
magdalenas	3		160 *	20-30
pastelería con levadura	2		180 *	17-22
hojaldre	3		170	30-40
galletas de manga	3		140	30-40
galletas/bizcochos	3		140	20-30
pan en placa de horno	2		190-200	40-55
pan en un molde	2		190-200	30-45
panecillos frescos (Semmel/panecillos de la mañana)	3		200-210	10-15
pan tostado	5		230	4-7
pizza	1		300 *	4-7
rosbif (lomo, rabadilla), 1,5 kg	2		160-170	130-160
asado de cerdo, rabadilla, 1,5 kg	3		170-180	90-110
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
alas de pollo	4		210-220	30-45
pescado entero, 350 g	4		230-240	12-20
patatas al horno, gajos	3		210-220 *	30-40
Patatas fritas	3		210-220	20-25
lasagna	2		180-190	35-45
puddín dulce al horno	2		160-180	40-60
conservación	2		180	30
recalentado	3		60-95	/
placa de calentamiento	2		75	15

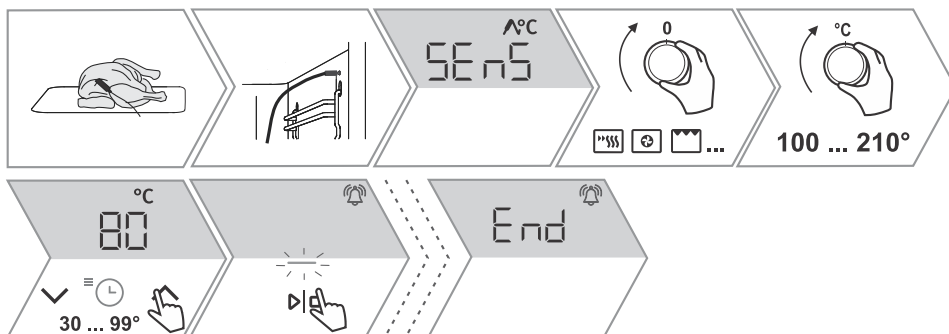
7.1 Cocinar con la sonda de temperatura

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

NOTA: Puede encontrar instrucciones más detalladas en el sitio web del aparato (consulte la página 2).

¡ADVERTENCIA!

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



8. Limpieza y mantenimiento

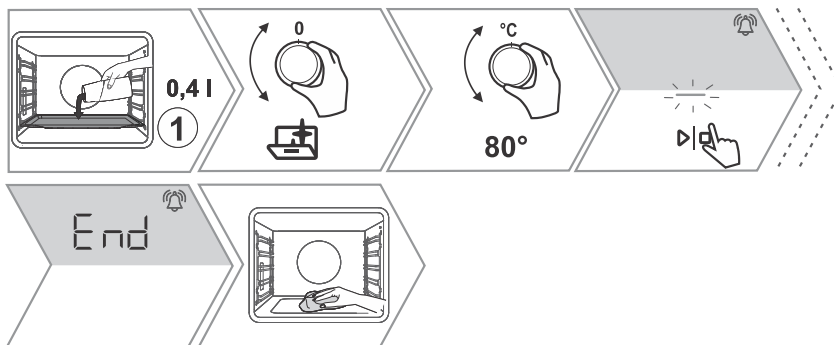
Limpie el aparato periódicamente, use agua tibia y líquido para lavar platos a mano para eliminar las impurezas más grandes y la cal. Utilice un paño suave y limpio o un paño de esponja.

¡ADVERTENCIA!

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

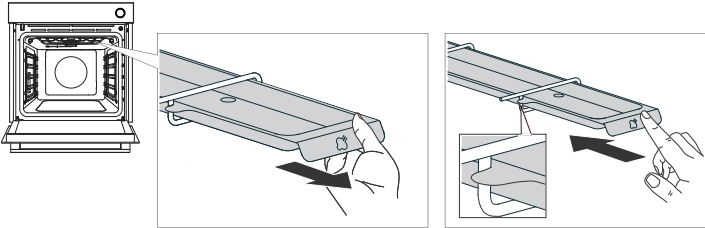
Los niños no deben limpiar el aparato o efectuar operaciones de mantenimiento sin supervisión adecuada.

8.1 Emplee la función Steam clean para limpiar el horno



8.2 Limpieza de la bandeja evaporadora

Retire el recipiente y lávelo manualmente con detergente o en el lavavajillas. Si se ha acumulado cal en el recipiente, puede remojarlo en un agente desincrustante (siguiendo las instrucciones del fabricante del producto) o en vinagre de alcohol. Enjuague bien el recipiente después de lavarlo y antes de volver a instalarlo. Antes de volver a cocinar con inyección de vapor, vuelva a insertar el plato de evaporación en las guías y empujelo suavemente.



¡ADVERTENCIA!

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

Si no vuelve a colocar la bandeja, el agua goteará sobre los alimentos cuando cocine con inyección de vapor.

8.3 Limpieza del sistema de vapor

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.

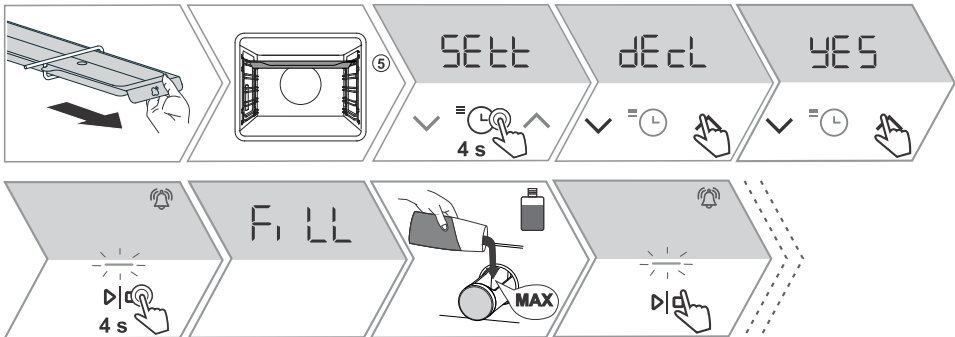


- Agente desincrustante

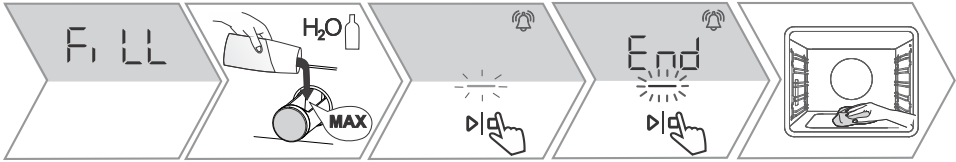



- Agua

Inicio del proceso:



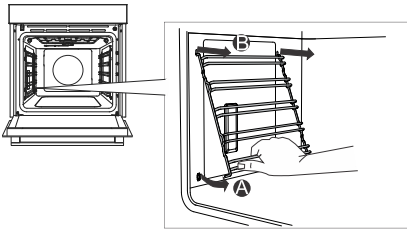
Fin del proceso:



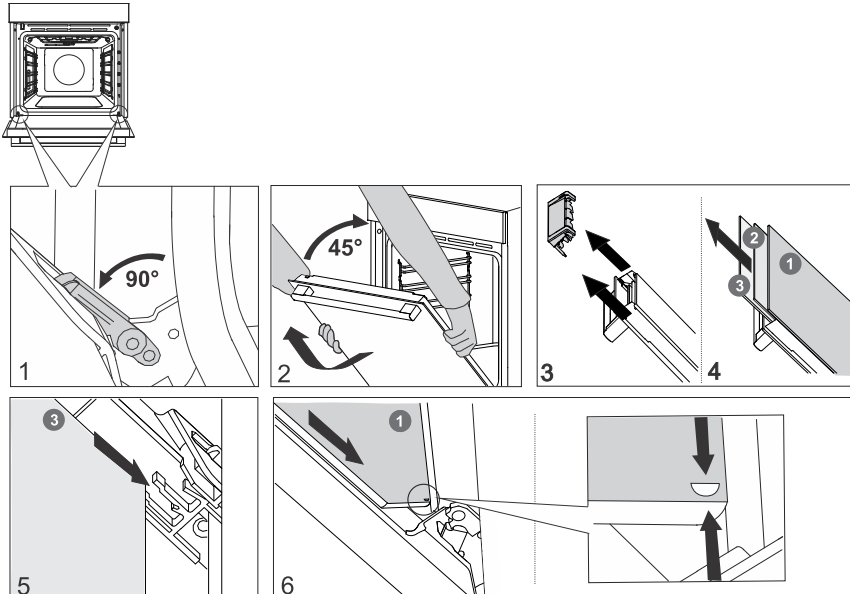
 **¡INFORMACIÓN!**

Si no desea limpiar el sistema de vapor en el momento propuesto por el horno, puede finalizar seleccionando OFF. Puede cancelar el programa de descalcificación hasta tres veces. A continuación, el horno desactivará el funcionamiento de la función de vapor.

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

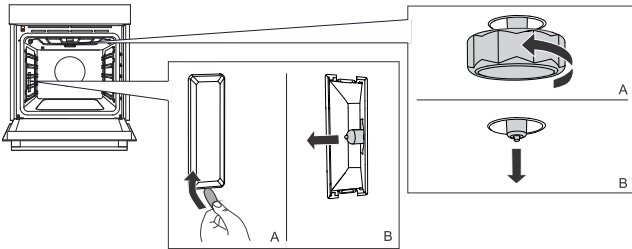


8.5 Retirar y volver a colocar la puerta del horno y los cristales



8.6 Cambio de bombilla

Lámpara halógena: G9, 230 V, 25 W



9. Advertencias especiales y aviso de errores

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

Antes de realizar cualquier reparación, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica, ya sea retirando el fusible o desconectando el cable de conexión de la toma de corriente.

Cualquier reparación no autorizada del aparato puede resultar en descargas eléctricas y peligro de cortocircuito; por lo tanto, no los realice. Deje dicho trabajo a un experto o un técnico de servicio.

En caso de problemas menores con el funcionamiento del electrodoméstico, consulte este manual para ver si puede solucionar el problema usted mismo.

Si el aparato no funciona correctamente o no arranca debido a una operación o manipulación inadecuada, la visita de un técnico de servicio no será gratuita, incluso durante el período de garantía.

En el borde del horno verá una placa de características con información básica sobre el aparato.

9.1 Tabla de resolución de problemas

Problema/error	Causa
El fusible principal de casa se cae con frecuencia.	Llame al servicio de asistencia técnica.
La luz del horno no funciona.	El proceso de cambio de la bombilla en el horno se describe en el capítulo Sustitución de la bombilla.
La unidad de control no responde, la pantalla está congelada.	Desconecte el aparato de la red eléctrica durante unos minutos (retire el fusible o desconecte el interruptor principal); a continuación vuelva a conectar el aparato y enciéndalo.
El código de error ErrX se visualiza en pantalla. Si se produce un código de error de dos dígitos, la pantalla mostrará ErXX.	Hay un error en el funcionamiento del módulo electrónico. Desconecte el aparato de la red eléctrica durante unos minutos. Si aún se indica el error, llame a un técnico de servicio.
La pantalla mostrará SEnS cuando la sonda de temperatura no esté conectada.	Limpie el conector. Intente conectar y desconectar la sonda de temperatura varias veces.

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.	

10. 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.

11. 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	ubicación del molde		°C	min	
panecillos/galletas – estante individual	bandeja para hornear poco profunda		3	140	30-40	
panecillos/galletas – estante individual	bandeja para hornear poco profunda		3	150	30-40	
galletas – dos raíles/niveles	bandeja para hornear poco profunda		2, 4	140	45-55	
galletas – tres estantes/niveles	bandeja para hornear poco profunda		1, 4, 5	135	50-60	
pastelillos – estante individual	bandeja para hornear poco profunda		3	160 *	20-30	
pastelillos – estante individual	bandeja para hornear poco profunda		3	160	30-40	
cupcakes – dos raíles/niveles	bandeja para hornear poco profunda		2, 4	145	40-50	
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		1	150	45-55	
Bizcochuelo para torta	molde metálico redondo de 26 cm de diámetro/rejilla		3	160	45-55	
bizcocho – dos estantes/niveles	2 x moldes de metal redondos de 26 cm de diámetro/rejilla		2, 4	160 **	45-55	
Pastel de manzana	2 x moldes de metal redondos de 20 cm de diámetro/rejilla		1	170	90-120	
Pastel de manzana	2 x moldes de metal redondos de 20 cm de diámetro/rejilla		2	170	80-110	
ASAR						
pan tostado	rejilla		5	230	4-7	

Tabla continuada de la última página

HORNEADO						
pljeskavica (hamburguesa de carne picada)	rejilla + bandeja para hornear plana para el goteo		5	230	20-35 ***	

COCCIÓN CON VAPOR						
Plato	Equipo	ubicación del molde		 °C	 min	
tarta	molde metálico redondo de 26 cm de diámetro/rejilla					
pan con semillas	bandeja para hornear poco profunda					
bollos	bandeja para hornear poco profunda					
pan	bandeja para hornear poco profunda					



Hisense
life reimagined



855228-a6



Hisense

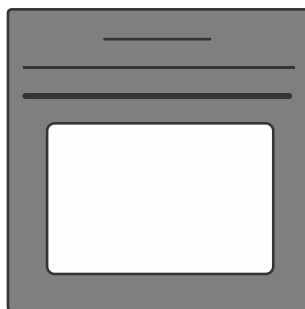
life reimagined

ES

ES CL

INSTRUCCIONES DE USO

HORNO DE PARED





Para obtener instrucciones y consejos más detallados, escanee el código QR que se encuentra en la placa de características.

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.

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 cerciőrese de que el aparato est3 desconectado de la red el3ctrica para evitar el riesgo de choque el3ctrico.

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

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

2. Otras advertencias importantes de seguridad

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.

No se suba ni se sienta sobre la puerta abierta del horno y no se apoye en ella. Tampoco coloque ningún objeto pesado sobre la puerta del horno.

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

No forre el hogar del horno con papel de aluminio y no coloque bandejas de horno u otros utensilios de cocina en la base del horno.

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.

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.

No use el horno a una temperatura por debajo de los 5°C.

Cuando hornee con inyección de vapor, siempre abra completamente la puerta del horno una vez el proceso de horneado haya finalizado. Si no lo hace, el vapor que sale de la cavidad del horno podría afectar al funcionamiento de la unidad de control.

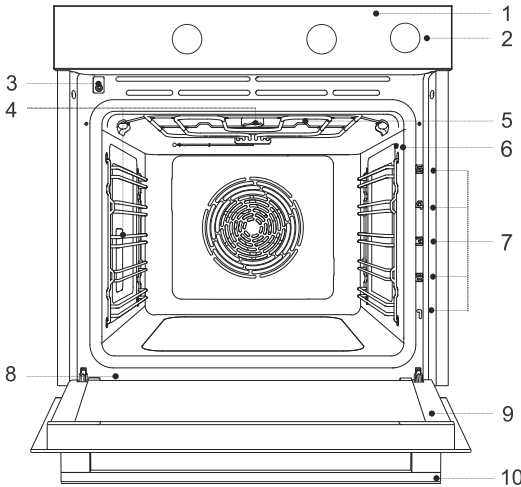
Únicamente retire y vuelva a colocar la bandeja evaporadora cuando el horno se haya enfriado por completo.

3. Descripción del aparato



¡ADVERTENCIA!

Las funciones y los accesorios del aparato dependen del modelo.



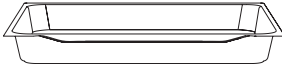
1. Panel de control
2. Botón del depósito de agua
3. Interruptor de la puerta
4. Iluminación
5. Bandeja evaporadora
6. Toma de la sonda de temperatura
7. Niveles de rejilla (1-5)
8. Placa de características
9. Puerta del horno
10. Manija de la puerta

3.1 Equipo y accesorios del horno

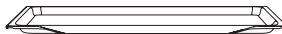
REJILLA



BANDEJA DE HORNO PROFUNDA MULTIUSO



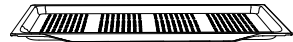
BANDEJA DE HORNO PLANA



SONDA DE TEMPERATURA (BAKESENSOR)



BANDEJA DE HORNO PLANA PERFORADA



¡ADVERTENCIA!

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

La placa de horno baja puede deformarse a medida que se calienta en el horno. Una vez que se enfría, vuelve a la forma inicial. Tal deformación no afecta su función.

4. Antes del primer uso del electrodoméstico

- Retire los accesorios y cualquier embalaje (cartón, espuma de poliestireno) que haya en el horno.
- Limpie los accesorios y el interior del horno con un paño húmedo. No utilice paños o limpiadores abrasivos o agresivos.
- Caliente un horno vacío durante aproximadamente una hora con el sistema de calentamiento superior e inferior a una temperatura de 250 °C. Se liberará el característico "olor a horno nuevo"; por lo tanto, ventile bien la habitación durante este proceso.

5. Manejo del electrodoméstico

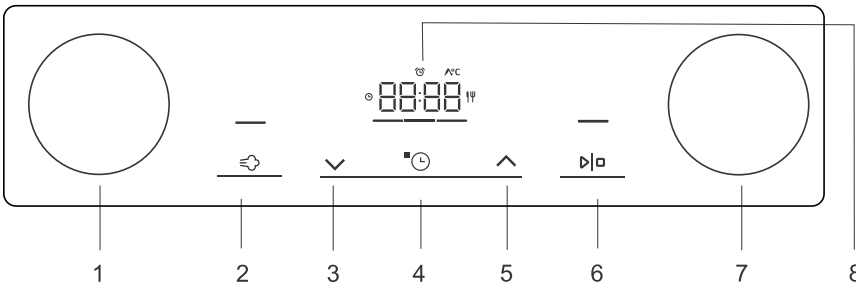


¡INFORMACIÓN!

Para una mejor respuesta de las teclas, tóquelas con una parte grande de la yema del dedo.

Cada vez que presione una tecla, escuchará una breve señal acústica.

Toque la tecla \vee o \wedge para cambiar el ajuste seleccionado. Confirme el ajuste presionando la tecla \odot .



1. mando selector del sistema
2. Tecla de inyección de vapor, tecla de cancelación o retroceso
3. Tecla de disminución de valor
4. Función de temporizador y tecla de configuración
5. Tecla de aumento de valor
6. start I stop sirve para iniciar o pausar un programa
7. Perilla de ajustes de temperatura
8. Pantalla

5.1 Encendido por primera vez

Primero, seleccione y confirme el ajuste básico: reloj (**CLoc**), brillo de pantalla (**brh**), volumen (**Vol**).



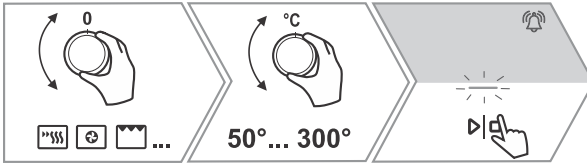
Prueba de la dureza del agua

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

Remoje en agua la tira de prueba (suministrada con el aparato) durante un (1) segundo. Espere un minuto y compruebe cuántas rayas aparecen en el papel (consulte la sección 6. *Elección de la configuración general*):

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

5.2 Selección de los ajustes básicos de horneado



💡 ¡INFORMACIÓN!

Las funciones y los accesorios del aparato dependen del modelo.















Símbolo	Uso
	PRECALENTAMIENTO RÁPIDO DEL HORNO Para alcanzar la temperatura programada en el menor tiempo posible. Cuando el horno se calienta a la temperatura deseada, se completa el proceso de calentamiento. A esto le sigue la configuración del sistema que desea utilizar para cocinar sus alimentos. Esta función no es adecuada para cocinar alimentos.
	CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR CON VENTILADOR¹⁾ Para hornear alimentos en una sola rejilla y para hacer soufflés.
	GRAN PARRILLA CON VENTILADOR¹⁾ Para asar aves de corral y cortes de carne más grandes debajo de un asador.
	HORNEADO INTENSIVO (AIR FRY)¹⁾ Este método de cocción da como resultado una corteza crujiente sin grasa añadida. Esta es la versión saludable de freír comida rápida, reduciendo las calorías. Adecuado para piezas más pequeñas de carne, pescado, verduras y productos congelados listos para freír (patatas fritas, nuggets de pollo).
	AIRE CALIENTE Para asar carne y verduras u hornear pasteles.
	(CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR) Utilice este sistema para horneado convencional sobre una sola rejilla, hacer soufflés y hornear a bajas temperaturas (cocción lenta).
	PARRILLA GRANDE Utilice este sistema para asar grandes cantidades de alimentos planos como tostadas, sándwiches abiertos, salchichas a la parrilla, pescado, brochetas, etc., así como para gratinar y dorar la corteza. Los calefactores montados en la parte superior de la cavidad del horno calientan uniformemente toda la superficie. La temperatura máxima permitida es de 240°C.








Tabla continuada de la última página

Símbolo	Uso
	HORNEADO LENTO ²⁾ Para una cocción suave, lenta y uniforme de carnes, pescados y pasteles en una sola rejilla. Este método de cocción dejará la carne con un mayor contenido de agua, haciendo que qued más jugosa y tierna, mientras que la masa se dorará/horneará uniformemente. Este sistema se utiliza en un rango de temperaturas de entre 140°C y 220°C
	SISTEMA PARA PIZZA Este sistema es óptimo para hornear pizzas y pasteles con mayor contenido de agua. Úselo para hornear en una sola rejilla, cuando desee que la comida se cocine más rápido y esté crujiente.
	HORNEAR ALIMENTOS CONGELADOS Este método permite hornear alimentos congelados en un período de tiempo más corto sin precalentamiento. Ideal para productos precocinados congelados (productos de panadería, croissants, lasaña, patatas fritas, nuggets de pollo), carnes y verduras.
	DESCONGELAMIENTO Utilice esta función para descongelar alimentos de forma controlada (tartas, pasteles, pan, panecillos y fruta ultracongelada). Durante el proceso de descongelamiento, dé la vuelta a los trozos de alimento, revuelva la comida y separe los trozos que estén unidos. Para garantizar la seguridad microbiológica, le recomendamos descongelar la carne y otros alimentos delicados lentamente en el refrigerador.
	STEAM CLEAN Este programa facilita la eliminación de las manchas en el interior del horno.
	LUZ DEL HORNO La luz del horno se enciende cuando se selecciona un sistema o cuando se gira la perilla a la posición de luz.

1)  Estos sistemas permiten la adición de vapor durante la cocción (consulte la sección «Inicio del proceso de cocción»).

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

5.3 Funciones del minutero

   		Cocción temporizada
		Ajustar final postergado
		Ajuste del avisador

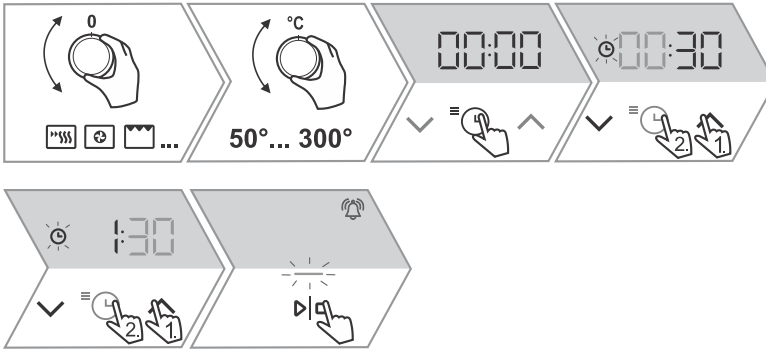
¡INFORMACIÓN!

Si configura un tiempo de cocción o el inicio postergado, el horno se apagará automáticamente. **End** y **00:00** aparecerán alternativamente en la unidad de visualización.

Cuando finalice el tiempo de cocción establecido, escuchará una señal acústica indicando que puede apagar el aparato tocando cualquier tecla. Transcurrido un minuto, la señal acústica se apagará automáticamente.

🕒 Cocción temporizada

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

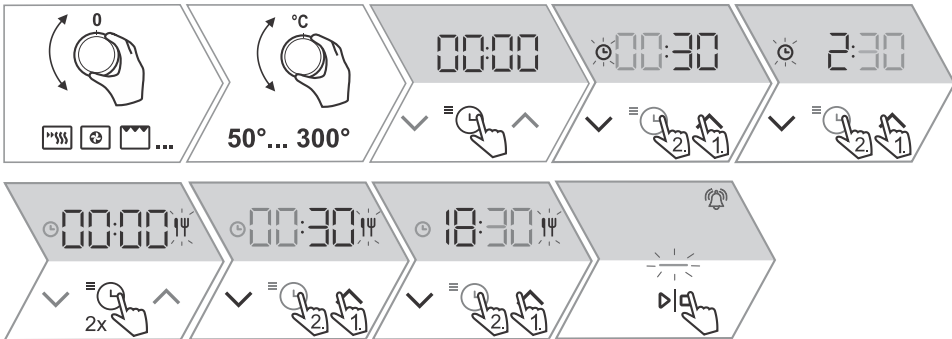


🕒 Ajustar final postergado


Utilice esta función cuando desee comenzar a cocinar los alimentos en el horno después de un cierto período de tiempo. Coloque los alimentos en el horno y seleccione el sistema y la temperatura. Luego, establezca el tiempo de cocción y la hora a la que desea que su comida esté lista (fin de la cocción).

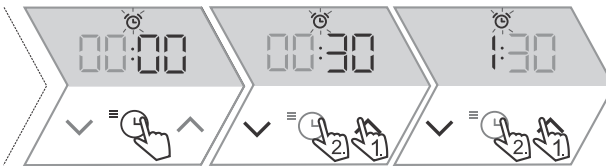
Ejemplo:

Hora actual: 12:00 del mediodía; tiempo de cocción= 2 h 30 min; fin de la cocción= 18.30 h

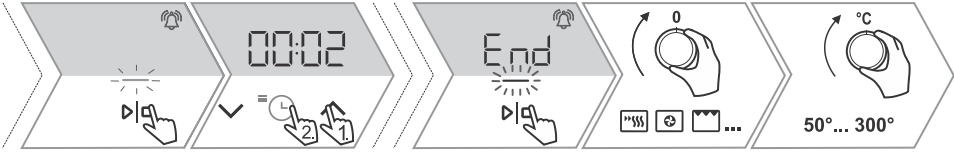


🕒 Ajuste del minutero

El contador de minutos se puede usar cuando el horno no está funcionando o durante el proceso de horneado (toque la tecla  dos veces).



5.4 Inicio y fin de la cocción



Inyección de vapor

El vapor contribuye a una mejor corteza y mejora el resultado crujiente.

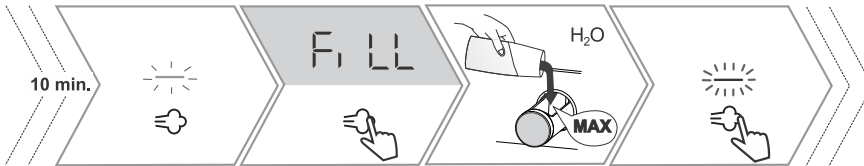
💡 ¡INFORMACIÓN!

Puede utilizar esta función cuando seleccione un sistema con inyección de vapor. Mientras esta función está activa, es posible que escuche un sonido de bombeo, que es un efecto normal del funcionamiento del aparato. Siempre llene el depósito con agua limpia de la red de agua o con agua embotellada sin agregados. El agua vertida en el depósito debe estar a una temperatura ambiente de aproximadamente 20 °C (+/- 10 °C).

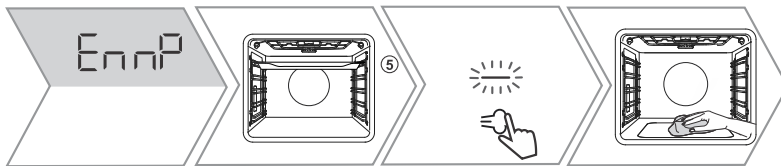
⚠️ ¡ADVERTENCIA!

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

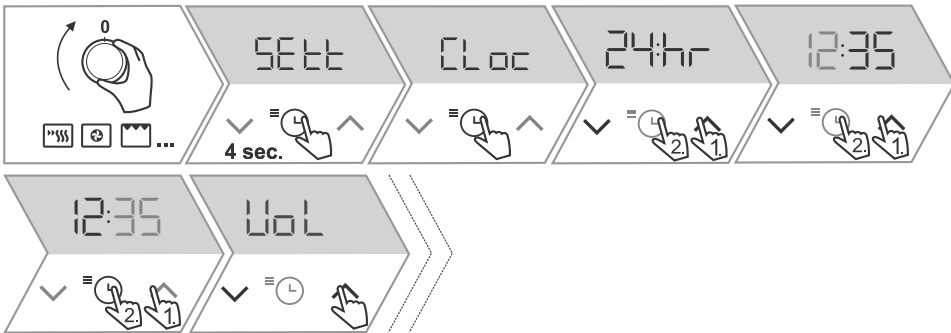
Inicio del proceso:



Fin del proceso:



6. Elección de la configuración general



CLoc	Reloj
Vol	Volumen de la señal sonora
brh	Brillo de pantalla
nGht	Modo de visualización nocturna: la función atenuará automáticamente la pantalla (cambia el nivel de brillo del más alto al más bajo) durante la noche (de 8:00 p. m. a 6:00 a. m.)
hidE	Modo de espera: esta función activa o desactiva la visualización del reloj.
AdPt	Función adaptativa: viene desactivada de fábrica, pero puede activarla. Cuando esta función está activada, se muestran las configuraciones de duración de los programas de cocción más recientes.
FAct	Restablecer valores predeterminados de fábrica: seleccione rES para elegir los ajustes predeterminados de fábrica, y confirme manteniendo pulsada la tecla start stop. Mantenga pulsada la tecla hasta que desaparezcan todos los guiones iluminados.
Wh5	Dureza del agua: puede elegir entre cinco niveles de dureza del agua. La configuración predeterminada es el nivel 5.
dEcL	Descalcificación: puede activar esta función por su cuenta; de lo contrario, el horno se lo sugerirá después de un cierto número de ciclos de uso de la función de vapor (la pantalla mostrará dEcL). Para activar la función, seleccione YES, y para desactivarla seleccione no.

7. Mesa de cocina

NOTA: Los platos que requieren que el horno esté completamente precalentado se indican con un asterisco * en la tabla.

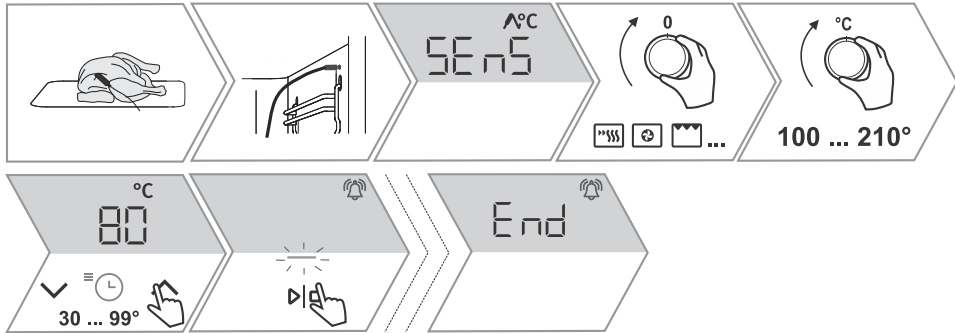
Plato				
PRODUCTOS DE PASTERERÍA Y PANADERÍA				
Pasterería/tortas en moldes				
Bizcochuelo para torta	3		150	30-40
pastel con relleno	1		180	90-120

Tabla continuada de la última página

Plato			°C	min
strudel	2		180-190	60-70
magdalenas	3		160 *	20-30
pastelería con levadura	2		180 *	17-22
hojaldre	3		170	30-40
galletas de manga	3		140	30-40
galletas/bizcochos	3		140	20-30
pan en placa de horno	2	+	190-200	40-55
pan en un molde	2		190-200	30-45
panecillos frescos (Semmel/panecillos de la mañana)	3	+	200-210	10-15
pan tostado	5		230	4-7
pizza	1		300 *	4-7
rosbif (lomo, rabadilla), 1,5 kg	2		160-170	130-160
asado de cerdo, rabadilla, 1,5 kg	3		170-180	90-110
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2	+	200-220	60-80
alas de pollo	4		210-220	30-45
pescado entero, 350 g	4	+	230-240	12-20
patatas al horno, gajos	3	+	210-220 *	30-40
Patatas fritas	3		210-220	20-25
lasagna	2		180-190	35-45
pudín dulce al horno	2		160-180	40-60
conservación	2		180	30
recalentado	3		60-95	/
placa de calentamiento	2		75	15

7.1 Cocinar con la sonda de temperatura

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



8. Limpieza y mantenimiento

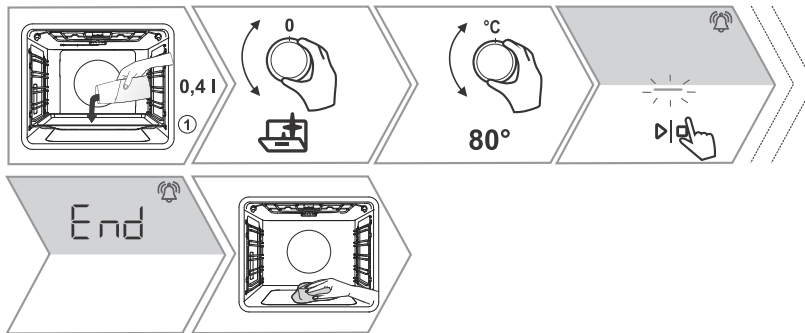
8.1 Emplee la función Steam clean para limpiar el horno

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

Limpie regularmente el aparato y use agua tibia y jabón lavavajillas para eliminar las impurezas más grandes y la cal. Use un paño limpio y suave o una esponja.

Los accesorios del horno son aptos para lavavajillas.

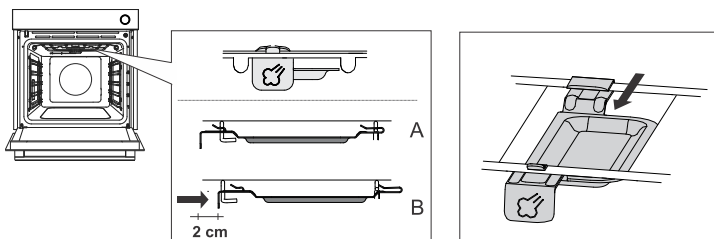


8.2 Limpieza de la bandeja evaporadora

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

Si no vuelve a colocar la bandeja, el agua goteará sobre los alimentos cuando cocine con inyección de vapor.

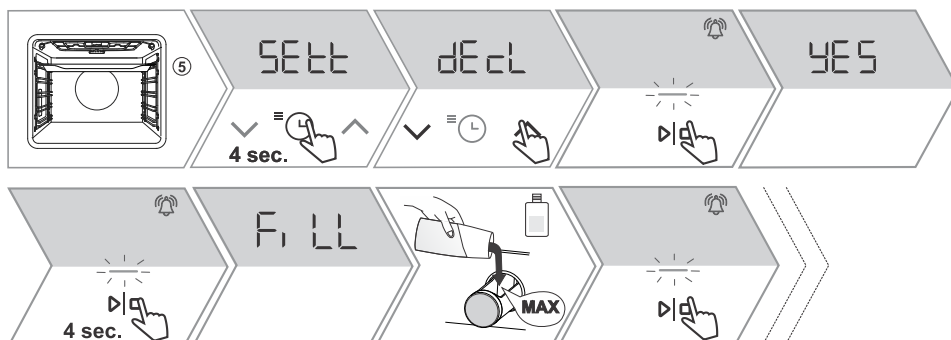


Retire la bandeja y límpiela manualmente con jabón líquido para manos o en el lavavajillas. Si hay depósitos de cal en la bandeja, sumérgala en un desincrustador de cal (utilícelo según las instrucciones proporcionadas por el fabricante) o en vinagre de alcohol. Después de limpiarla y antes de cambiar de bandeja, enjuáguela bien.

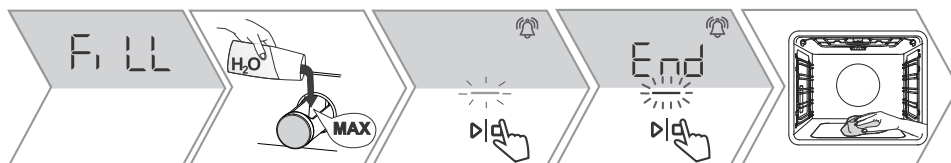
8.3 Limpieza del sistema de vapor

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.

Inicio del proceso:



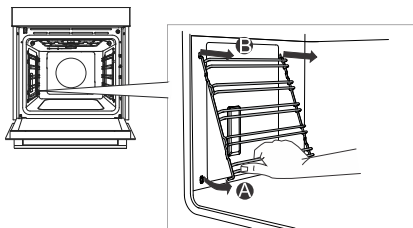
Fin del proceso:



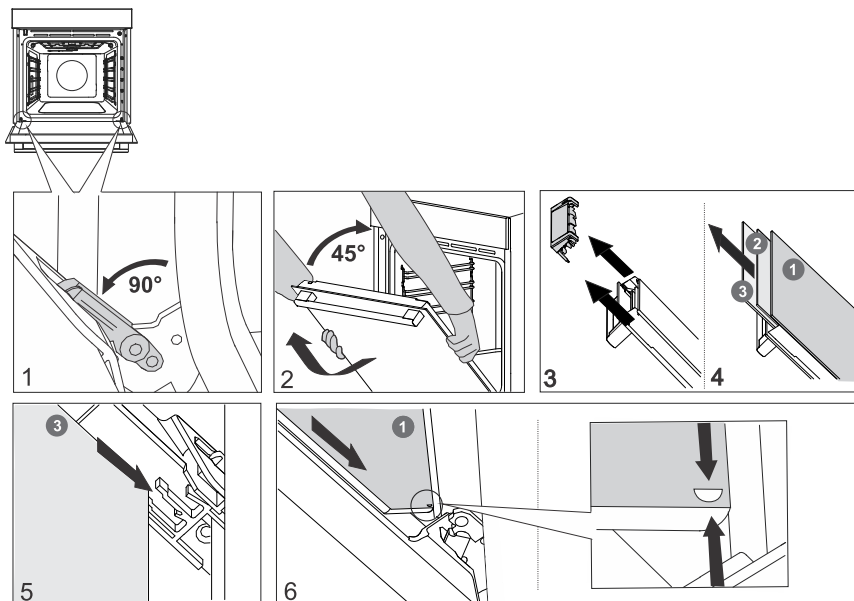
💡 ¡INFORMACIÓN!

Si no desea limpiar el sistema de vapor en el momento propuesto por el horno, puede finalizar seleccionando OFF. Puede cancelar el programa de descalcificación hasta tres veces. A continuación, el horno desactivará el funcionamiento de la función de vapor.

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

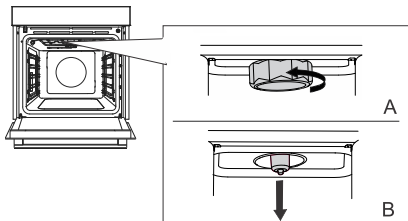


8.5 Retirar y volver a colocar la puerta del horno y los cristales



8.6 Cambio de bombilla

Lámpara halógena: G9, 230 V, 25 W



9. Advertencias especiales y aviso de errores

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

Antes de realizar cualquier reparación, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica, ya sea retirando el fusible o desconectando el cable de conexión de la toma de corriente.

Cualquier reparación no autorizada del aparato puede resultar en descargas eléctricas y peligro de cortocircuito; por lo tanto, no los realice. Deje dicho trabajo a un experto o un técnico de servicio.

En caso de problemas menores con el funcionamiento del electrodoméstico, consulte este manual para ver si puede solucionar el problema usted mismo.

Si el aparato no funciona correctamente o no arranca debido a una operación o manipulación inadecuada, la visita de un técnico de servicio no será gratuita, incluso durante el período de garantía.

En el borde del horno verá una placa de características con información básica sobre el aparato.


9.1 Tabla de resolución de problemas

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

10. 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.

11. 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	ubicación del molde		°C	min	
panecillos/galletas – estante individual	bandeja para hornear poco profunda		3	140	30-40	
panecillos/galletas – estante individual	bandeja para hornear poco profunda		3	150	30-40	
galletas – dos raíles/niveles	bandeja para hornear poco profunda		2, 4	140	45-55	
galletas – tres estantes/niveles	bandeja para hornear poco profunda		1, 4, 5	135	50-60	
pastelillos – estante individual	bandeja para hornear poco profunda		3	160 *	20-30	
pastelillos – estante individual	bandeja para hornear poco profunda		3	160	30-40	
cupcakes – dos raíles/niveles	bandeja para hornear poco profunda		2, 4	145	40-50	
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		1	150	45-55	
Bizcochuelo para torta	molde metálico redondo de 26 cm de diámetro/rejilla		3	160	45-55	
bizcocho – dos estantes/niveles	2 x moldes de metal redondos de 26 cm de diámetro/rejilla		2, 4	160 **	45-55	
Pastel de manzana	2 x moldes de metal redondos de 20 cm de diámetro/rejilla		1	170	90-120	
Pastel de manzana	2 x moldes de metal redondos de 20 cm de diámetro/rejilla		2	170	80-110	
ASAR						
pan tostado	rejilla		5	230	4-7	

Tabla continuada de la última página

HORNEADO						
pljeskavica (hamburguesa de carne picada)	rejilla + bandeja para hornear plana para el goteo		5	230	20-35 ***	



Hisense
life reimagined



855228-a4

