

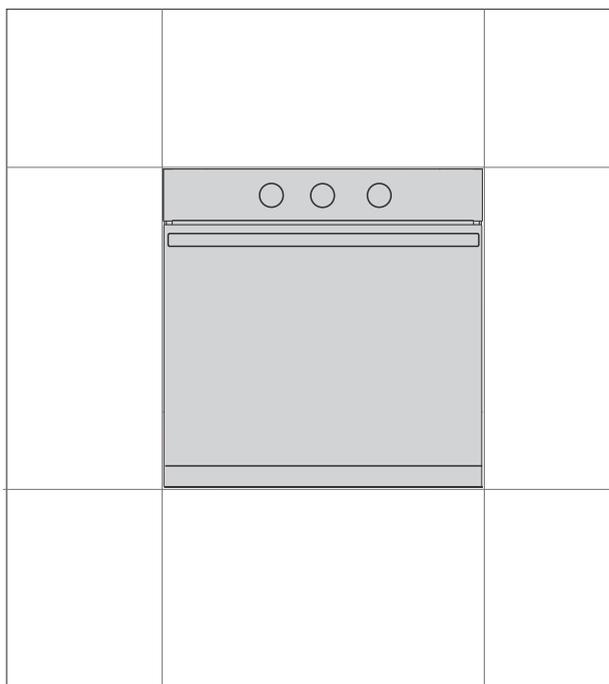
Hisense

life reimagined

ES

ES CL

INSTRUCCIONES DE USO DEL HORNO INTEGRADO



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

Advertencias de seguridad	4
Otras advertencias importantes de seguridad	6
Horno integrado	7
Descripción del aparato	7
Accesorios del aparato	8
Uso del aparato	11
Antes del primer uso del electrodoméstico	11
Selección de ajustes	11
Puesta en marcha del horno	13
Fin de la cocción y apagado del horno	13
Consejos generales y consejos para hornear	15
Mesa de cocina	16
Limpieza y mantenimiento	21
Emplee la función Steam clean para limpiar el horno	22
Extracción de guías de extracción fijas y de rejilla (extensibles)	23
Retirar y volver a colocar la puerta del horno y los cristales	24
Cambio de bombilla	25
Tabla de resolución de problemas	26
Advertencias especiales y aviso de errores	26
Eliminación	27

Advertencias de seguridad



Lea detenidamente este manual y guárdelo para el futuro

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).

Durante su uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calientes dentro del horno.

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 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.

Otras advertencias importantes de seguridad

El aparato está diseñado para uso doméstico únicamente. No lo utilice para otros fines, como por ejemplo para calentar habitaciones, secar mascotas u otros 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.

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

Si los cables de alimentación de otros aparatos que haya cerca de este aparato se enredan con la puerta del horno, pueden dañarse, lo que a su vez puede provocar un cortocircuito. Por lo tanto, asegúrese de que los cables de alimentación de otros aparatos estén siempre a una distancia segura.

La puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento. Una tercera capa de vidrio está integrada en la puerta del horno, lo que hace bajar la temperatura en la superficie del vidrio exterior (existe sólo en algunos modelos).

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. Esto obstruiría y reduciría la circulación de aire en el horno, ralentizaría el proceso de horneado y destruiría la capa de esmalte.

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

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

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

Limpiar el horno cuando se haya enfriado por completo.

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

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



¡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.

Horno integrado

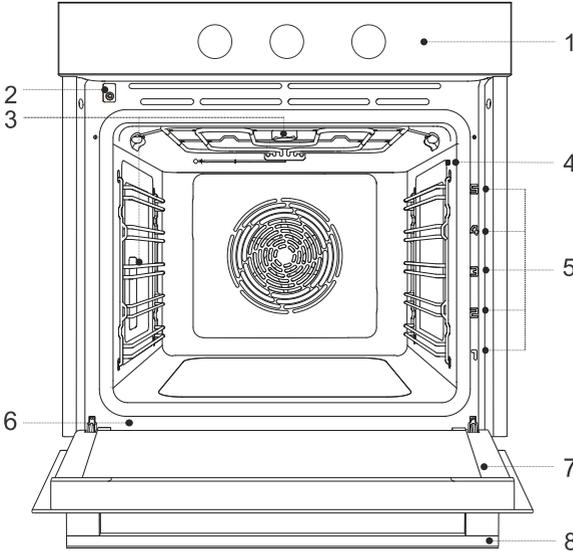
Descripción del aparato



¡INFORMACIÓN!

Las funciones y los accesorios del aparato dependen del modelo.

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



1 Panel de control

2 Interruptor de la puerta

3 Iluminación

4 Toma de la sonda de temperatura

5 Guías — niveles de cocción

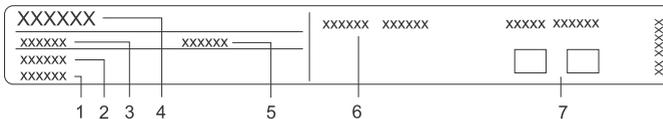
6 Placa de características

7 Puerta del horno

8 Manija de la puerta

Placa de características: información del producto

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



1 Número de serie

2 Código (identificador)

3 Tipo

4 Marca

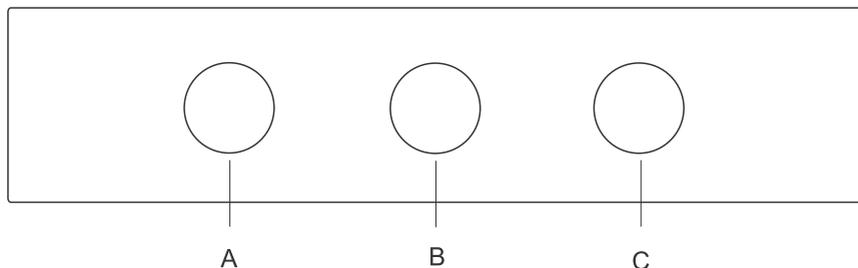
5 Modelo

6 Datos técnicos

7 Marcas de conformidad

Panel de control

(depende del modelo)



- A. Perilla de selección del sistema de horneado
- B. temporizador de apagado (según modelo)
- C. Perilla de ajustes de temperatura

Perillas push-pull

(depende del modelo)

Presione ligeramente el pulsador hasta que salga, luego gírelo.



¡ADVERTENCIA!

Después de cada uso gire el pulsador en la posición de paro y luego presiónelo hacia abajo. Se puede presionar el pulsador sólo cuando está en posición de paro.

Accesorios del aparato

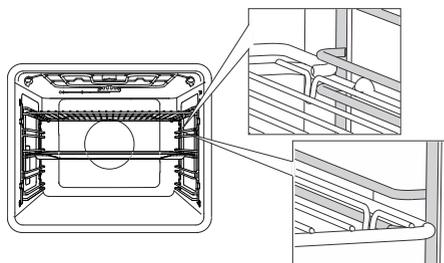
Pilotos luminosos

Luz del indicador: indica el funcionamiento del calefactor. Cuando los calefactores están funcionando, la luz del indicador está encendida (para electrodomésticos sin temporizador de apagado).

Guías

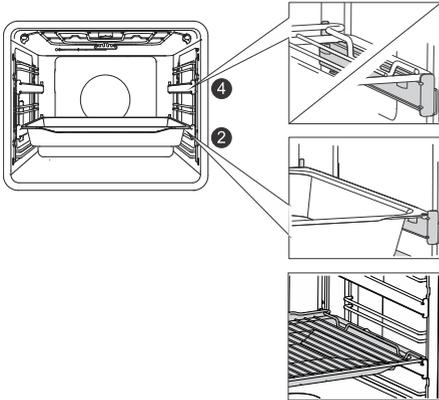
- Las guías permiten cocinar u hornear en 5 niveles.
- Los niveles de altura de las guías en los que se pueden insertar las parrillas, se cuentan de abajo hacia arriba.
- Los niveles de guía 4 y 5 están diseñados para asar a la parrilla/asar.
- Al colocar los accesorios, girélos para colocarlos correctamente.
- Empuje siempre el accesorio hasta el fondo del aparato.

Guías de alambre



En el caso de las guías de rejilla, inserte siempre la rejilla (parrilla) y las placas de horno en la ranura, entre la parte superior e inferior de cada nivel de guía.

Guías extraíbles fijas

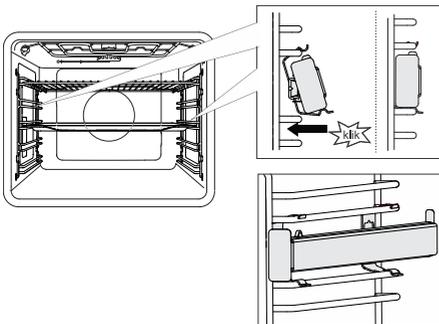


Se pueden instalar guías extraíbles para los niveles 2 y 4.

En caso de guías extraíbles fijas, coloque la rejilla o la placa de horno sobre la guía. Puede colocar la rejilla directamente sobre una placa de horno para todo uso (baja o profunda) y colocar ambas sobre la misma guía; en este caso, la placa de horno actúa como bandeja para recoger el goteo.

Guías extraíbles con un clic

(depende del modelo)



Las guías extraíbles con clic se pueden colocar en cualquier espacio entre dos niveles de guía de rejilla.

Coloque las guías simétricamente sobre las guías de rejilla en el lado izquierdo y derecho del hogar del horno. Primero, enganche el clip superior de la guía en la rejilla de la guía de rejilla. Luego, presione el clip inferior hasta llegar a la posición correcta hasta que escuche un clic.

NOTA: Las guías se pueden unir a cualquier altura entre dos niveles de guías de rejilla.

¡INFORMACIÓN!

Las guías extraíbles de clic no se pueden montar en guías con extensión parcial fija de doble nivel. Sin embargo, pueden montarse en guías de un solo nivel parcialmente extensibles, hasta los niveles 3-4 y 4-5.

Asegúrese de que la guía extraíble esté correctamente girada y se extienda hacia afuera, es decir, fuera del horno.

Interruptor de la puerta del horno

(depende del modelo)

Si la puerta del horno se abre durante el funcionamiento del horno, el interruptor apaga el calentador y el ventilador en el hogar del horno. Cuando la puerta está cerrada, el interruptor vuelve a encender el aparato.

Ventilador de enfriamiento

El aparato está equipado con un ventilador de refrigeración que enfría la carcasa, la puerta y la unidad de control del aparato. Después de apagar el horno, el ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante un tiempo para enfriar el horno.

Equipo y accesorios del horno



La **REJILLA** se utiliza para tostar/asar a la parrilla o como soporte para una sartén, bandeja de horno o fuente de horno con los alimentos que está horneando.



¡INFORMACIÓN!

Hay un cierre de seguridad en la rejilla. Por lo tanto, levante la rejilla ligeramente por la parte delantera al sacarla del horno.

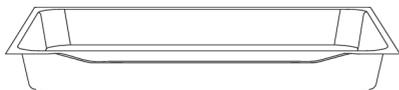


La **PLACA DE HORNO BAJA** se utiliza para pastelería plana y pequeña. También la puedes utilizar como bandeja para recoger el goteo.



¡ADVERTENCIA!

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.



La **BANDEJA PARA HORNEAR PROFUNDA MULTIUSO** se utiliza para asar verduras y hornear pasteles húmedos. También la puedes utilizar como bandeja para recoger el goteo.



¡INFORMACIÓN!

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



¡ADVERTENCIA!

El aparato y algunas partes accesibles se calientan mientras se está cocinando.

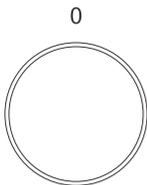
Uso del aparato

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.

Selección de ajustes

SELECCIÓN DEL SISTEMA DE HORNEADO



Girando la perilla (a la izquierda y a la derecha) seleccione el sistema de horneado (consulte el cuadro de programas, depende del modelo).



¡INFORMACIÓN!

Se puede cambiar los ajustes también durante el horneado.



¡INFORMACIÓN!

Las funciones y los accesorios del aparato dependen del modelo.

Símbolo	Uso
	PRECALENTAMIENTO RÁPIDO 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.
	CALEFACTOR SUPERIOR E INFERIOR¹⁾ Utilice este sistema para un horneado convencional en una sola rejilla, hacer soufflés y hornear a bajas temperaturas (cocción lenta).
	La inyección de vapor proporciona un tono más dorado y una superficie más crujiente
	GRAN PARRILLA CON VENTILADOR 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 de la comida. Adecuado para piezas más pequeñas de carne, pescado, verduras y productos congelados listos para freír (patatas fritas, nuggets de pollo).
	La inyección de vapor proporciona un tono más dorado y una superficie más crujiente.

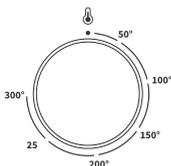
Tabla continuada de la última página

Símbolo	Uso
	AIRE CALIENTE ¹⁾ El aire caliente permite un mejor flujo de aire caliente alrededor de la comida. De esta forma, seca la superficie y crea una corteza más gruesa. Utilice este sistema para cocinar carne, pasteles y verduras, y para secar alimentos en una sola rejilla o en varias rejillas simultáneamente. La inyección de vapor proporciona un tono más dorado y una superficie más crujiente.
	
	ELEMENTO CALEFACTOR SUPERIOR E INFERIOR ¹⁾ Utilice este sistema para hornear convencionalmente en una sola rejilla, hacer soufflés y hornear a bajas temperaturas (cocción lenta).
	La inyección de vapor da como resultado un mejor dorado y más crocancia en la superficie.
	CALEFACTOR INFERIOR Utilice este sistema hacia el final del proceso de cocción para dorar el fondo del recipiente. El sistema también es adecuado para cocinar al baño María.
	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 Este sistema es adecuado para descongelar suavemente alimentos congelados.
	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)  Puede agregar vapor al proceso de horneado con estos sistemas. La función básica operará cuando se seleccione el sistema. Con una bandeja de horno con agua, la función se cambia a hornear con el agregado de vapor (consulte el capítulo Inicio de operaciones).

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

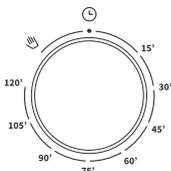
AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN



Girando la perilla ajuste la TEMPERATURA deseada.

FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR

(depende del modelo)



TEMPORIZADOR DE APAGADO(interruptor del temporizador) Primero seleccione el sistema de cocción y la temperatura. Establezca la hora girando el botón en el sentido de las agujas del reloj. Cuando acabe el tiempo establecido, el sistema seleccionado se apagará.

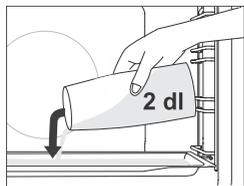
💡 ¡INFORMACIÓN!

Si no desea utilizar el temporizador o si el tiempo es inferior a 15 minutos o superior a 120 minutos, se recomienda el ajuste manual. Gire el botón hacia la izquierda hasta el símbolo . En la posición "0" el horno no funcionará.

Puesta en marcha del horno

Cuando seleccione el sistema y configure la temperatura, comience el proceso de cocción.

En modelos con función de temporizador, seleccione el tiempo de cocción o gire el temporizador de apagado hasta la posición manual (mano) .



Hornear con agregado de vapor

En sistemas **con agregado de vapor**, coloque la bandeja para horno poco profunda en la guía del primer nivel, mientras el horno aún está frío. Vierta un máximo de 2°dl de agua en la bandeja para horno. Coloque la comida a cocinar en el segundo nivel e inicie el sistema.

💡 ¡INFORMACIÓN!

Si está utilizando una bandeja de horno profunda, insértela un nivel más alto que el especificado en la tabla de ajustes recomendados. Para un funcionamiento óptimo de la función, no abra la puerta del horno y no agregue agua durante el proceso de cocción.

Fin de la cocción y apagado del horno

Gire los botones de SELECCIÓN DEL SISTEMA DE HORNEADO y de TEMPERATURA hasta la posición "0".



¡INFORMACIÓN!

Después del proceso de cocción, también se detienen y eliminan todos los ajustes del temporizador, excepto el minuterero. Se mostrará la hora del día (reloj).

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.

Consejos generales y consejos para hornear

- Retire del horno todos los accesorios que no son necesarios durante el horneado
- 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.
- 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.
- A menos que sea absolutamente necesario, no abra la puerta del horno durante el horneado.
- 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.
- 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.
- Coloque siempre las fuentes de horno sobre una rejilla.
- Cuando hornee en varios niveles al mismo tiempo, inserte la bandeja de horno profunda multiuso en el nivel inferior.
- 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 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.
- 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.
- Cuando hornee directamente sobre la rejilla, inserte la bandeja honda multiuso un nivel más abajo para que sirva como bandeja recogedora de goteo.
- **Pre calentamiento:** Solo precaliente el horno si así lo requiere la receta de las tablas de estas instrucciones de uso. Si está precalentando el horno, no inserte la comida en el horno hasta que no haya alcanzado la temperatura deseada. La temperatura tiene un efecto muy importante en el resultado final. Se recomienda el precalentamiento para cortes delicados de carne (solomillo) y para masas con levadura y esponjosas que requieren un tiempo de horneado más corto. Calentar un horno vacío consume mucha energía. Por lo tanto, si es posible, recomendamos cocinar varios platos seguidos o hacer varios platos simultáneamente.
Los platos que requieren un horno completamente precalentado se indican con un asterisco en la tabla *, mientras que los platos para los que será suficiente un precalentamiento de 5 minutos se indican con dos asteriscos **. En este caso, no utilice el modo de precalentamiento rápido.
- **SlowBake:** Permite una cocción lenta y controlada a baja temperatura. Los jugos de la carne se distribuyen uniformemente y la carne permanece jugosa y tierna. El método de cocción lenta SlowBake es adecuado para cortes de carne delicados y deshuesados. Antes de cocinar a fuego lento, dore bien la carne por todos lados en una sartén.

Mesa de cocina

Plato				
PRODUCTOS DE PASTERERÍA Y PANADERÍA				
Pastelería/tortas en moldes				
Bizcochuelo para torta	3		160	30-40
pastel con relleno	2		180	60-70
torta marmolada	2		170-180	50-60
torta con masa fermentada, Gugelhupf (bizcocho Bundt, pastel)	2		170-180	45-55
tarta abierta, tarta	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
pastelería en bandejas y láminas de horno				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, congelado	2		200-210	34-45
brazo de gitano	3	 + bandeja de horno con agua	170-180	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
bizcochos, galletas				
magdalenas	3		160 *	25-35
magdalenas, 2 niveles	2, 4		155-165 *	30-40
pastelería con levadura	2		180 *	17-22
pastelería con levadura, 2 niveles	2, 4		160 *	18-25
hojaldre	2		200 *	15-20
hojaldre, 2 niveles	2, 4		170 *	25-30
galletas/bizcochos				
galletas de manga	3		150 *	30-40
galletas de manga, 2 niveles	2, 4		150 *	30-40
galletas de manga, 3 niveles	1, 3, 5		145 *	40-50
galletas/bizcochos	3		160-170 *	15-20

Tabla continuada de la última página

Plato			 °C	 min
galletas, 2 niveles	2, 4		150-160 *	20-25
merengue	3		80-100 *	120-150
merengue, 2 niveles	2, 4		80-100 *	120-150
macarrones	3		130-140 *	15-20
macarrones, 2 niveles	2, 4		130-140 *	15-20
pan				
levando y levantando	2		40-45	30-45
pan en placa de horno	2	 + bandeja de horno con agua	190-200	40-55
pan en placa de horno, 2 niveles	2, 4		190-200 *	40-55
pan en un molde	1		190-200	30-45
pan en un molde, 2 niveles	2, 4		200-210	30-45
pan plano (focaccia)	2		270	15-25
panecillos frescos (Semmel/panecillos de la mañana)	3	 + bandeja de horno con agua	200-210	10-15
panecillos frescos (Semmel/panecillos de la mañana), 2 niveles	2, 4		200-210 *	15-20
pan tostado	5		240	4-6
sandwiches abiertos	5		240	3-5
pizza y otros platos				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 niveles de parrilla	2, 4		210-220 *	25-30
pizza congelada	2		200-220	10-20
pizza congelada, 2 niveles	2, 4		200-220	10-20
pastel salado, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
CARNE				

Tabla continuada de la última página

Plato			 °C	 min
carne de vacuno				
rosbif (lomo, rabadilla), 1,5 kg	2		160-170	130-160
ternera hervida, 1,5 kg	2		200-210	90-120
solomillo, medio cocido, 1 kg	2		170-190 *	40-60
carne asada a fuego lento	2		120-140 *	250-300
filetes de ternera, bien cocidos, grosor 4 cm	4		220-230	25-30
hamburguesas, grosor 3 cm	4		220-230	25-35
ternera asada, 1,5 kg	2		160-170	120-150
carne de cerdo				
asado de cerdo, rabadilla, 1,5 kg	3		170-180	100-130
asado de cerdo, paleta, 1,5 kg	3		180-190	120-150
lomo de cerdo, 400 g	2		80-100 *	80-100
asado de cerdo a fuego lento	2		100-120 *	200-230
costillas de cerdo, cocidas a fuego lento	2		120-140 *	210-240
chuletas de cerdo, grosor 3 cm	4		220-230	20-25
aves de corral				
perutrina, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
aves de corral con relleno, 1,5 kg	2		170-180	80-100
pollo, pechuga	2		170-180	45-60
muslos de pollo	3		210-220	25-40
alas de pollo	4		210-220	20-35
pollo, pechuga, cocido a fuego lento	3		100-120 *	60-90
platos con carne				
pastel de carne, 1 kg	2		170-180	60-70
salchichas para parrilla, bratwurst	4		230 **	8-15
PESCADOS Y MARISCOS				
pescado entero, 350 g	4		230-240	12-20

Tabla continuada de la última página

Plato			 °C	 min
filete de pescado, grosor 1 cm	4		220-230	8-12
filete de pescado, grosor 2cm	4		220-230	10-15
vieiras	4		230 *	5-10
camarones	4		230 *	3-10
VERDURA				
patatas al horno, gajos	3		210-220 *	30-40
patatas al horno, cortadas por la mitad	3	 + bandeja de horno con agua	200-210 *	40-50
patata rellena (patata asada)	3		190-200	30-40
Patatas fritas caseras	4		210-220 *	20-30
verduras mixtas, gajos	3	 + bandeja de horno con agua	190-200	30-40
verduras rellenas	3		190-200	30-40
PRODUCTOS CONVENCIONALES - CONGELADOS				
Patatas fritas	3		210-220	20-25
Patatas fritas, 2 niveles	2, 4		190-210	30-40
Medallones de pollo	4		210-220 *	12-17
Palitos de pescado	2		210-220	15-20
lasagna, 400 g	2		200-210	30-40
verduras cortadas en cubitos	2		190-200	20-30
cruasanes	3		170-180	18-23
PUDINES, SOUFLÉS Y PLATOS AL HORNO AU GRATIN				
moussaka de patata	2		180-190	35-45
lasagna	2		180-190	35-45
puddín dulce al horno	2		160-180	40-60
sufilé dulce	2		160-180 *	35-45
platos gratinados	3		170-190	30-45

Tabla continuada de la última página

Plato			 °C	 min
tortillas rellenas, enchiladas	2		180-200	20-35
queso asado	4		240 **	6-9
OTROS				
descongelamiento	2		45	/
conservación	2		180	30
esterilización	3		125	30
cocción a baño maría (baño maría)	2		150-170 *	/
recalentado	3		60-95	/
placa de calentamiento	2		75	15

Limpieza y mantenimiento



¡ADVERTENCIA!

Antes de limpiar, 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.

Exterior del aparato: use espuma de jabón caliente y un paño suave para eliminar las impurezas, luego limpie las superficies

secas.

Interior del aparato: Para la suciedad rebelde, utilice limpiadores de horno convencionales. Cuando utilice tales limpiadores, limpie bien el aparato con un paño húmedo para eliminar todos los residuos del limpiador.

Accesorios y guías: limpiar con espuma de jabón caliente y un paño húmedo. Para la suciedad persistente y la mugre, recomendamos remojarlo antes y usar un cepillo.

Si los resultados de la limpieza no son satisfactorios, repita el proceso de limpieza.



¡INFORMACIÓN!

No utilice nunca limpiadores y accesorios agresivos o abrasivos (esponjas y detergentes abrasivos, quitamanchas y óxido, raspadores para placas vitrocerámicas).

Los accesorios del horno son aptos para lavavajillas.

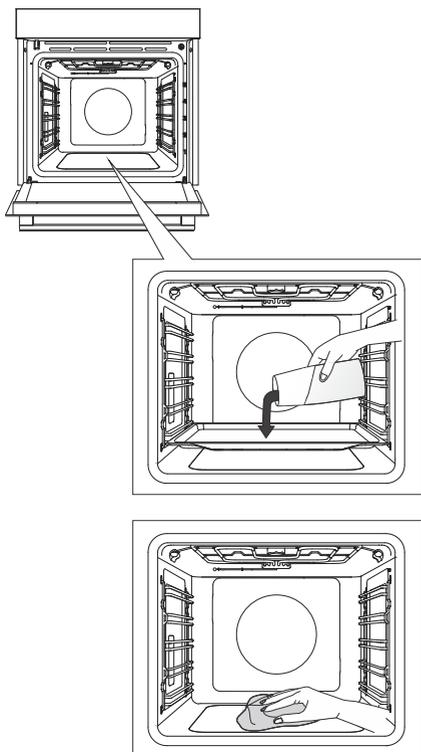
Los residuos de alimentos (grasa, azúcar, proteínas) pueden arder durante el uso del aparato. Por lo tanto, elimine los trozos más grandes de suciedad del interior del horno y los accesorios antes de cada uso.

Emplee la función Steam clean para limpiar el horno

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.



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

2 Gire el BOTÓN SELECTOR DEL SISTEMA DE COCCIÓN a Steam Clean. Ajuste el BOTÓN DE TEMPERATURA a 80°C.

3 Deje que el programa funcione durante media hora.

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.

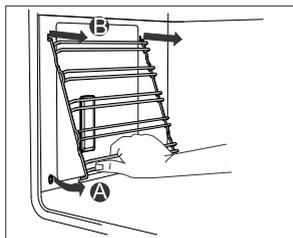
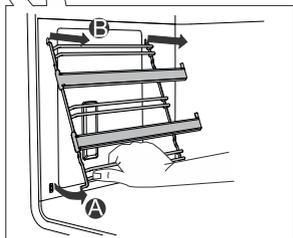
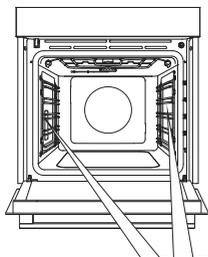
¡INFORMACIÓN!

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

¡ADVERTENCIA!

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

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



A Sujete las guías por la parte inferior y tire de ellas hacia el interior del horno.

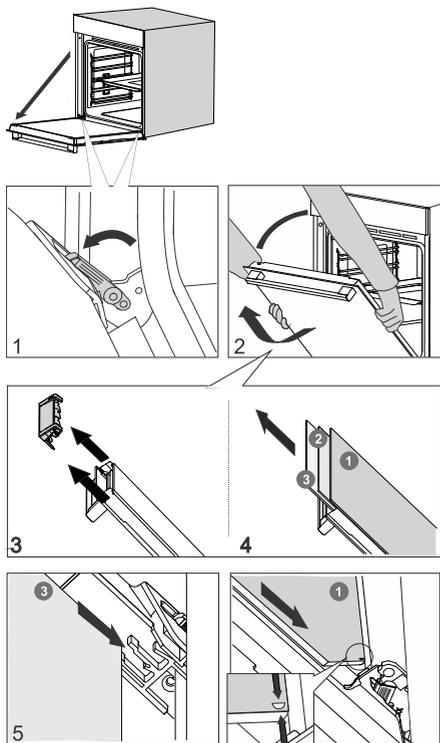
B Quítelas de los orificios en la parte superior.



¡INFORMACIÓN!

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

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



1 Primero abra completamente la puerta del horno.

2 La puerta del horno se fija a las bisagras con soportes especiales que también incluyen palancas de seguridad. Gire las palancas de seguridad hacia la puerta 90°. Cierre lentamente la puerta en un ángulo de 45° (en relación con la posición de la puerta completamente cerrada); luego, levante la puerta y extráigala.

Los paneles de cristal de la puerta **del horno** puede limpiarse desde el interior, pero primero debe retirarse de la puerta del aparato. Primero, proceda como se describe en el punto 2, pero no lo quite.

3 Retire la guía de aire. Sujételo del lado izquierdo y derecho de la puerta con las manos. Retírelo tirando de él ligeramente hacia usted.

4 Sostenga el cristal de la puerta por el borde superior y retírelo. Igual para el segundo y tercer cristal (según modelo).

5 Para el montaje del cristal siga el orden inverso.

¡INFORMACIÓN!

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

¡ADVERTENCIA!

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

Cierre y apertura suave de puertas

(depende del modelo)

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

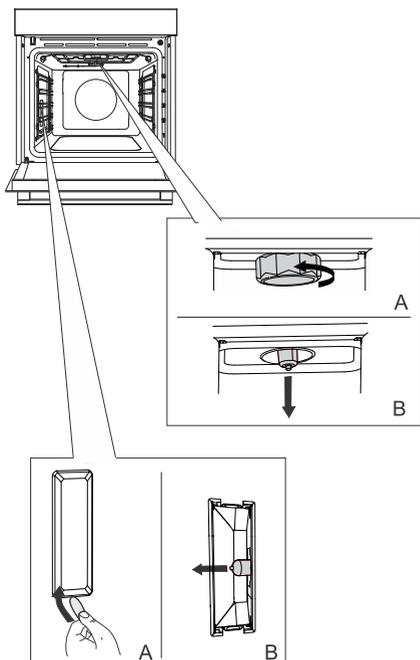
¡ADVERTENCIA!

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

Cambio de bombilla

La bombilla es un consumible y, por lo tanto, no está cubierta por la garantía. Antes de reemplazar la bombilla, retire todos los accesorios del horno.

Lámpara halógena: G9, 230 V, 25 W



1 Desatornille y retire la tapa (en sentido antihorario). Retire la bombilla halógena.

2 Utilice una herramienta de plástico plana para quitar la cubierta. Retire la bombilla halógena.



¡INFORMACIÓN!

Tenga cuidado de no dañar el revestimiento de esmalte.

Use protección para evitar quemarse.



¡ADVERTENCIA!

Reemplace la bombilla únicamente cuando el aparato esté desconectado de la fuente de alimentación.

Tabla de resolución de problemas

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.

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.

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.

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.

Eliminación



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.

Hisense
life reimagined



853771-a2

