

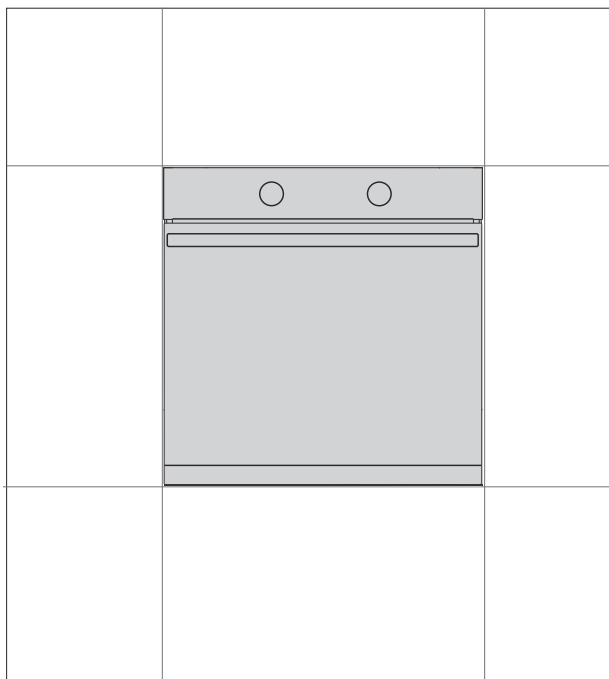
Hisense

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	12
Antes del primer uso del electrodoméstico	12
Encendido por primera vez	12
Selección de ajustes	13
Puesta en marcha del horno	19
Fin de la cocción y apagado del horno	19
Consejos generales y consejos para hornear	20
Mesa de cocina	22
Cocinar con la sonda de temperatura	27
Niveles de cocción recomendados para diferentes tipos de carne	29
Limpieza y mantenimiento	30
Emplee la función Steam clean para limpiar el horno	31
Extracción de guías de extracción fijas y de rejilla (extensibles)	32
Retirar y volver a colocar la puerta del horno y los cristales	33
Cambio de bombilla	34
Tabla de resolución de problemas	35
Advertencias especiales y aviso de errores	35
Eliminación	36

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

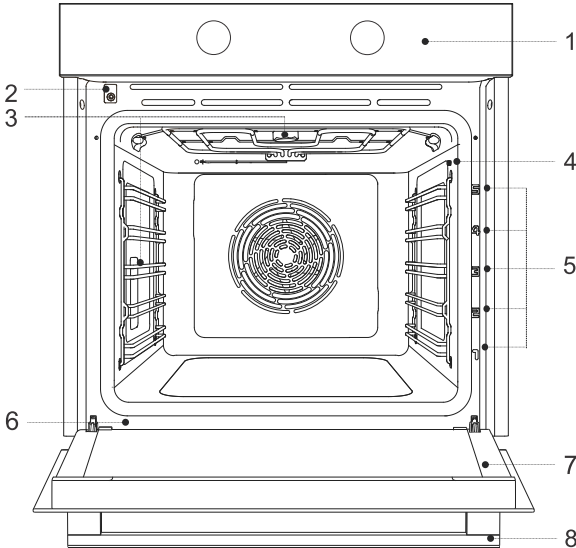
Descripción del aparato



¡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

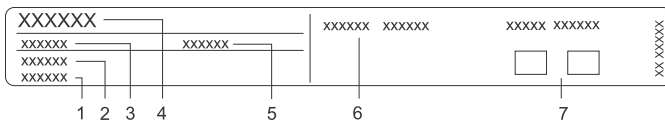
6 Placa de características

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

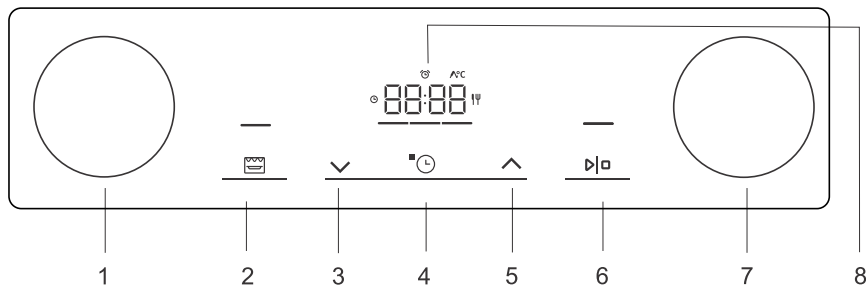
5 Modelo

6 Datos técnicos

7 Marcas de conformidad

Panel de control

(depende del modelo)



1. Perilla de selección del sistema de horneado
2. Tecla de gratinado (gratinado)
3. Tecla de disminución de valor
4. Función de temporizador y tecla de configuración
5. Tecla de aumento de valor
6. Tecla de start/stop para iniciar o pausar un programa
7. Perilla de ajustes de temperatura
8. Pantalla

⚡ ¡INFORMACIÓN!

Para una mejor respuesta de las teclas, toque las teclas con una parte más grande de la yema del dedo. Cada vez que presione una tecla, se reconocerá mediante una breve señal acústica.

Perillas push-pull

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

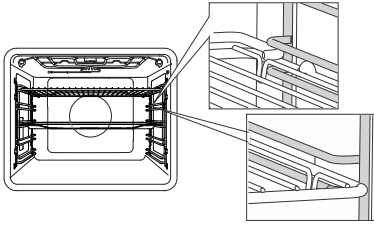
Pilotos luminosos

Luz del horno: se enciende cuando se selecciona un sistema de cocción.

Guías

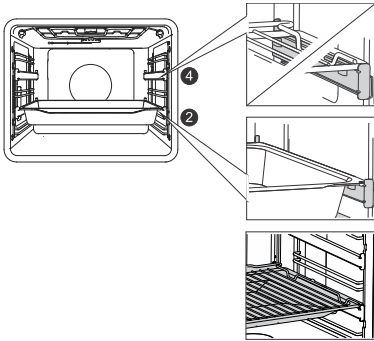
- Las guías permiten cocinar u hornear en 5 niveles.
- Los niveles de altura de las guías en los que se pueden insertar las parrillas, se cuentan de abajo hacia arriba.
- Los niveles de guía 4 y 5 están diseñados para asar a la parrilla/asar.
- Al colocar los accesorios, girélos para colocarlos correctamente.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

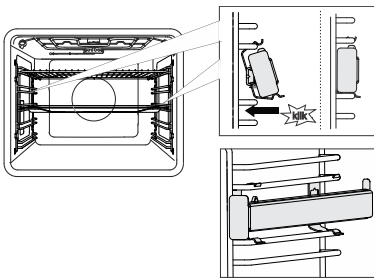


Se pueden instalar guías extraíbles para los niveles 2 y 4.

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

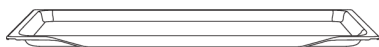


La **REJILLA** se utiliza para tostar/asar a la parrilla o como soporte para una sartén, bandeja de horno o fuente de horno con los alimentos que está horneando.



¡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.



Temperatura **SONDA** (BAKESENSOR).



¡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.

Encendido por primera vez

Después de conectar el aparato a la red eléctrica o sufrir un corte de electricidad prolongado, la pantalla parpadeará mostrando la hora 12:00.

Primero, elija y confirme la configuración básica.



¡INFORMACIÓN!

Para cambiarlos, toque las teclas \vee o \wedge . Confirme el ajuste deseado presionando la tecla ⌚ o ▶|◻ . La siguiente configuración se puede ajustar una vez que haya establecido y confirmado la anterior.



1. CONFIGURACIÓN DEL RELOJ

Configure el reloj/hora del día. Primero, configure y confirme los minutos; luego configure y confirme las horas. Si mantiene pulsada la tecla de ajuste, el valor cambia más rápidamente.



¡INFORMACIÓN!

Para configurar o ajustar el reloj más adelante, consulte el capítulo Funciones adicionales.



2. REGULADOR DE INTENSIDAD DE PANTALLA

La intensidad de luz media es la configuración predeterminada. La inscripción **brh** y el valor establecido actualmente para la intensidad de la luz de la pantalla aparecerá en la unidad de pantalla. Utilice las teclas de configuración de valores para aumentar o disminuir la intensidad de la luz.



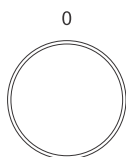
3. VOLUMEN DE SEÑAL ACÚSTICA

El volumen medio es la configuración predeterminada. La inscripción **Vol** y el valor establecido actualmente para el volumen de la señal acústica aparecerá en la unidad de pantalla. Utilice las teclas de ajuste de valor para aumentar o disminuir el volumen de la señal acústica.

Después de confirmar la configuración seleccionada, el reloj aparecerá en la unidad de pantalla.

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!

Los ajustes también se pueden cambiar durante el funcionamiento.








¡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.
	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) 2)} Este método de cocción da como resultado una corteza crujiente sin grasa añadida. Esta es una versión saludable de freír comida rápida, con menos calorías en la comida cocida. Adecuado para cortes más pequeños de carne, pescado, verduras y productos congelados listos para freír (papas fritas, nuggets de pollo). La inyección de vapor da como resultado un mejor dorado y más crocancia de la superficie.
	AIRE CALIENTE^{1) 2)} 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 da como resultado un mejor dorado y más crocancia en la superficie.
	ELEMENTO CALEFACTOR SUPERIOR E INFERIOR^{1) 2)} 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.
	GRILL DE SUPERFICIE AMPLIA¹⁾ 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 calentadores montados en la parte superior del hogar del horno calientan uniformemente toda la superficie. La temperatura máxima permitida es 240 °C.

Tabla continuada de la última página

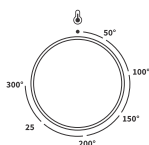
Símbolo	Uso
	HORNEADO LENTO³⁾ Para una cocción suave, lenta y uniforme de carnes, pescados y pasteles en una sola rejilla. Este método de cocción dejará la carne con un mayor contenido de agua, haciéndola más jugosa y tierna, mientras que la masa se dorará/horneará uniformemente. Este sistema se utiliza en el rango de temperatura entre 140 °C y 220 °C
	SISTEMA DE PIZZA¹⁾ 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 CONGELADOS¹⁾ Este método permite hornear alimentos congelados en un período de tiempo más corto sin precalentamiento. Óptimo para productos precocinados congelados (productos de panadería, croissants, lasagna, 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

¹⁾ En estos sistemas, es posible utilizar la función de gratinado (ver capítulo Inicio del proceso de cocción).

²⁾  Puede utilizar la inyección de vapor con estos sistemas (consulte el capítulo Consejos y recomendaciones generales para hornear).

³⁾ 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

Primero gire LA PERILLA DE SELECCIÓN DEL SISTEMA DE HORNEADO, luego ajuste LA TEMPERATURA.





Cocción cronometrada

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

Pulse la tecla . Símbolo se visualizará en la pantalla. Pulse la tecla o para configurar el tiempo de funcionamiento deseado.

Pulse la tecla para confirmar los ajustes.

Presione la tecla para iniciar el funcionamiento del horno.



Ajuste de la puesta en marcha diferida del horno



¡INFORMACIÓN!

No se puede configurar el inicio retardado para la parrilla y la parrilla con sistemas de ventilador.

Utilice esta función cuando desee comenzar a cocinar los alimentos en el horno después de un cierto período de tiempo. Coloque la comida en el horno, luego configure el sistema y la temperatura. Luego, configure la duración del programa y la hora a la que desea que su comida esté lista.

Ejemplo:

Hora actual: 12:00

Duración del horneado: 2 horas

Fin del horneado: a las 18:00

Pulse la tecla . El símbolo de duración de cocción aparecerá en la pantalla. Presione la tecla o para configurar la duración del programa (cocción) (en nuestro caso, son 2:00 minutos). Confirme el ajuste deseado presionando la tecla . Toque dos veces el nuevamente para configurar la hora en la que desea que su comida esté lista (en nuestro caso, esto es a las 18:00 o 6 p.m.). La hora de finalización de la cocción deseada aparecerá en la unidad de pantalla(18:00). Pulse la tecla para confirmar los ajustes.

Presione la tecla para iniciar el funcionamiento del horno.

Mientras espera para comenzar a funcionar, el horno está en modo de espera parcial. La pantalla está atenuada y el sistema de ventilación y la iluminación del horno están encendidos todo el tiempo. El horno se encenderá con los ajustes seleccionados automáticamente (en nuestro caso a las 16:00 o 4 p.m.). El horno se apagará a la hora programada (en nuestro caso, son las 18:00 o las 6 p.m.).



¡INFORMACIÓN!

La hora de finalización de la cocción y el reloj se alternarán en la unidad de pantalla.

Una vez transcurrido el tiempo establecido, el horno dejará de funcionar automáticamente. Signos **End** y 00:00 alternará en la unidad de pantalla. Se emitirá una señal acústica, que puede apagar tocando cualquier tecla. Después de un minuto, la señal acústica se apagará automáticamente.






¡ADVERTENCIA!

Esta función no es adecuada para alimentos que requieran un horno precalentado.

Los alimentos perecederos no deben guardarse en el horno durante mucho tiempo. Antes de utilizar este modo, compruebe si el reloj del aparato está ajustado correctamente.




Ajuste del recordatorio de minutos

Se puede utilizar el minutero de manera independiente durante la operación del horno. La configuración máxima es de 24 horas. El transcurso del último minuto se visualiza en segundos. Pulse la tecla  dos veces (tóquelo dos veces) hasta que aparezca el símbolo en la unidad de pantalla. Presione la tecla  o  para configurar el minutero.





¡INFORMACIÓN!

Si se establece un inicio diferido, puede configurar el minutero tocando tres veces la tecla  tecla.



¡INFORMACIÓN!

Puede finalizar la función de temporizador seleccionada pulsando la tecla  y  simultáneamente.




¡INFORMACIÓN!

Los valores de la función de temporizador utilizados más recientemente se almacenarán y se ofrecerán como valores predeterminados la próxima vez que utilice el temporizador. Estos ajustes también pueden desactivarse (consulte el capítulo Selección de funciones adicionales, Función adaptativa).



ELECCIÓN DE LOS AJUSTES GENERALES

Gire las perillas de SELECCIÓN DEL SISTEMA DE HORNEADO y de TEMPERATURA a la posición "0".

Para activar una función, presione la tecla  y manténgala presionada durante 3 segundos. **SEtt** aparecerá en la unidad de pantalla durante unos segundos. Luego, aparecerá el menú de funciones extra.



¡INFORMACIÓN!

Utilice las teclas \vee o \wedge para navegar por el menú. Confirme el ajuste deseado presionando la tecla \triangleright . Para salir del menú de funciones adicionales, presione la tecla de .



CLoc

1. Visualización del reloj

Utilice las teclas \vee y \wedge para configurar el reloj **CLoc** se visualizará en la pantalla. Después de confirmar, puede alternar entre la visualización de 12 horas y la de 24 horas. Confirme, configure el reloj/hora del día. Primero, configure y confirme los minutos; luego configure y confirme las horas.



Vol

2. Volumen de la señal acústica

Elija entre tres niveles de volumen de pitidos. Seleccione la configuración **Vol**. Pulse la tecla \vee o \wedge para seleccionar el nivel deseado y confirme.



brh

3. Iluminación de la pantalla

Elija entre tres niveles de intensidad de luz de la pantalla. Seleccione la configuración **brh**. Pulse la tecla \vee o \wedge para seleccionar el nivel deseado y confirme. Utilice las teclas de configuración de valores para aumentar o disminuir la intensidad de la luz.



nGht

4. Unidad de pantalla- modo nocturno

Esta función atenuará automáticamente la pantalla (cambiará de nivel de iluminación de pantalla alto a bajo) durante la noche (de 8:00 p.m. a 6:00 a.m.) Seleccione la configuración **nGht**. Pulse la tecla \vee o \wedge para seleccionar la iluminación de la pantalla nocturna deseada y confirme.



hidE

5. Standby (En espera)

Esta función activa o desactiva automáticamente la visualización del reloj. Seleccione la configuración **hidE**. Presione la tecla \vee o \wedge para seleccionar on o off y confirme.



AdPt

6. Función adaptativa

Esta función permite ajustar el tiempo de cocción programado. La función está activada por defecto de fábrica, pero también se puede desactivar. Cuando la función está activada, se muestran los ajustes de duración del programa de cocción más recientes. Se utilizarán los valores de la sesión de cocción más reciente.

AdPt se visualizará en la pantalla. Para desactivar la función, presione la tecla \vee o \wedge para seleccionar off. Siga el mismo procedimiento para reactivar la función. Selecciónelo on la pantalla.



FAct

7. Ajustes de fábrica

Esta función permite restablecer el aparato a la configuración de fábrica.



FAct se visualizará en la pantalla. Pulse la tecla \vee o \wedge para seleccionar rES y para elegir los ajustes de fábrica, y confírmelos manteniendo pulsada la tecla $\triangleright|\square$. Mantenga presionada la tecla hasta que desaparezcan todos los guiones iluminados.




¡ADVERTENCIA!

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

Puesta en marcha del horno

 El guión sobre la tecla  está parcialmente iluminado. Inicie el programa configurado presionando esta tecla de forma prolongada.



El guión sobre la tecla  parpadeará hasta que el horno alcance la temperatura establecida por primera vez. Durante la ejecución del programa, la tecla será más brillante (está completamente iluminada).

¡INFORMACIÓN!

Si ninguna función del minuterero está activada, en la pantalla aparece la duración del horneado. Se emite una breve señal acústica cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada.




Gratinado extra

La función solo se puede iniciar después de que el horno haya estado en funcionamiento durante 10 minutos (el guión sobre la tecla de gratinar estará parcialmente/iluminado tenuemente). Cuando se confirme la función, en la pantalla aparecerá el tiempo de cocción 10 minutos (10:00). Pulse la tecla  o  para configurar la duración del gratinado.

La función también se puede desactivar manteniendo presionada la tecla **gratin**.

La función se utiliza en la última etapa de horneado o después del proceso de horneado cuando se agrega la salsa (aderezo húmedo) o aderezo seco sobre los alimentos, o cuando desea dorar adicionalmente la corteza. Se formará una costra de color marrón dorado en el plato durante el proceso de gratinado, lo que evita que los alimentos se sequen, a la vez que les confiere una apariencia más agradable y un mejor sabor.

Fin de la cocción y apagado del horno

Mantenga presionada la tecla  para pausar el proceso de cocción. **End** aparece en la pantalla y se emite una señal acústica.

Gire las perillas de SELECCIÓN DEL SISTEMA DE HORNEADO y de TEMPERATURA a la posición "0".

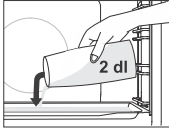
¡INFORMACIÓN!

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.



En sistemas **con inyección de vapor**, inserte placa de horno baja en la guía del primer nivel, mientras el horno aún está frío. Vierta un máximo de 2 dl de agua en la placa de horno. Coloque los alimentos que va 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.

Mesa de cocina



























Plato			 °C	 min
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		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
galletas, 2 niveles	2, 4		150-160 *	20-25
merengue	3		80-100 *	120-150

Tabla continuada de la última página




























Plato			 °C	 min
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		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		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				
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

Tabla continuada de la última página

Plato			°C	min
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				
perutnina, 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, alas	3		210-220	25-40
pollo, pechuga, cocido a fuego lento	3		100-120 *	60-90
platos con carne				
pastel de carne, 1 kg	2		170-180	60-70
salchichas para parrilla, bratwurst	4		230 **	8-15
PESCADOS Y MARISCOS				
pescado entero, 350 g	4		230-240	12-20
filete de pescado, grosor 1 cm	4		220-230	8-12
filete de pescado, grosor 2cm	4		220-230	10-15
vieiras	4		230 *	5-10
camarones	4		230 *	3-10
VERDURA				
patatas al horno, gajos	3		210-220 *	30-40

Tabla continuada de la última página


































Plato			 °C	 min
patatas al horno, cortadas por la mitad	3		200-210 *	40-50
patata rellena (patata asada)	3		190-200	30-40
Patatas fritas caseras	4		210-220 *	20-30
verduras mixtas, gajos	3		190-200	30-40
verduras rellenas	3		190-200	30-40
PRODUCTOS CONVENCIONALES - CONGELADOS				
Patatas fritas	3		210-220	20-25
Patatas fritas, 2 niveles	2, 4		190-210	30-40
Medallones de pollo	4		210-220 *	12-17
Palitos de pescado	2		210-220	15-20
lasagna, 400 g	2		200-210	30-40
verduras cortadas en cubitos	2		190-200	20-30
cruasanes	3		170-180	18-23
PUDINES, SOUFLÉS Y PLATOS AL HORNO AU GRATIN				
moussaka de patata	2		180-190	35-45
lasagna	2		180-190	35-45
puddín dulce al horno	2		160-180 *	40-60
sufilé dulce	2		160-180	35-45
platos gratinados	3		170-190	30-45
tortillas rellenas, enchiladas	2		180-200	20-35
queso asado	4		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	/

Tabla continuada de la última página

Plato			 °C	 min
placa de calentamiento	2		75	15

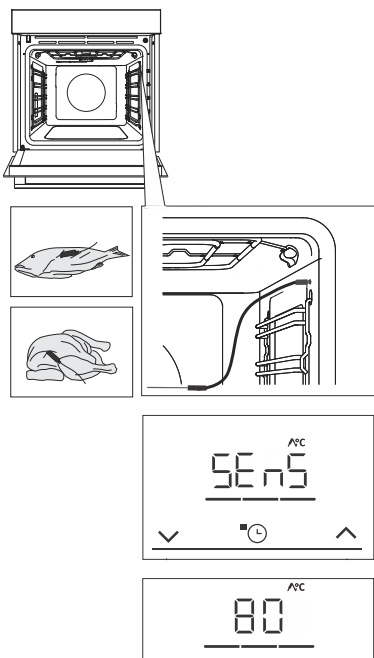
Cocinar con la sonda de temperatura(^BAKESENSOR)

(depende del modelo)

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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



1 Introduzca el extremo metálico del sensor en la parte más gruesa de la comida.

2 Conecte el enchufe de la sonda en la toma que se encuentra en la esquina superior derecha en la parte frontal del hogar del horno (vea la figura). **SEnS** aparecerá en pantalla.

NOTA: Cuando inserta la sonda en la toma, las funciones preestablecidas en el horno se eliminan.

3 Elija el sistema deseado y la temperatura de cocción (en el rango de temperatura de hasta 230 °C). El símbolo de funcionamiento de la sonda y la temperatura preestablecida aparecerán en la pantalla. Para cambiar la temperatura, use la tecla \vee o \wedge . Seleccione la temperatura central final deseada del alimento (en el rango de temperatura entre 30 y 99 °C).

NOTA: Cuando se usa la sonda, no es posible configurar el tiempo de cocción.

4 Confirme el ajuste deseado presionando la tecla $\triangleright|$ tecla.

5 Cuando se alcanza la temperatura central establecida, el horno dejará de funcionar. **End** se visualizará en la pantalla. Se emitirá una señal acústica, que puede apagar tocando cualquier tecla. Después de un minuto, la señal acústica se apagará automáticamente.

💡 ¡INFORMACIÓN!

Durante el proceso de cocción, la temperatura central de los alimentos configurada y actual se alternan en la unidad de pantalla. Puede cambiar la temperatura de cocción o la temperatura central del alimento objetivo durante el proceso de cocción.

Uso correcto de la sonda, por tipo de alimento:

- aves de corral: introduzca la sonda en la parte más gruesa de la pechuga;
- carne roja: introduzca la sonda en una parte magra que no esté veteadada de grasa;
- trozos más pequeños con hueso: póngalos en un área a lo largo del hueso;
- pescado: coloque la sonda detrás de la cabeza, hacia la columna.



¡ADVERTENCIA!

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



¡INFORMACIÓN!

Si no usa la sonda, retírela del horno.

Niveles de cocción recomendados para diferentes tipos de carne

Tipo de alimento	azul (crudo)	poco hecho	medio	medio cocinado	bien cocinado
CARNE BOVINA					
carne, asado	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
carne, solomillo	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
rosbif/filete de lomo	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburguesa de carne	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
CARNE DE TERNERA					
ternera, solomillo	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
ternera, lomo	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
CARNE PORCINA					
asado, cuello	/	/	/	65-70	75-85
cerdo, lomo	/	/	/	60-69	/
pastel de carne	/	/	/	/	80-85
CARNE DE OVEJA					
cordero	/	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNE DE CORDERO					
carnero	/	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNE DE CHIVO					
cabra	/	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNE DE AVES DE CORRAL					
aves de corral, enteras	/	/	/	/	82-90
pollo, pechuga	/	/	/	/	62-65
PESCADOSY MARISCOS					
trucha	/	/	/	62-65	/
atún	/	/	/	55-60	/
salmón	/	/	/	52-55	/

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.

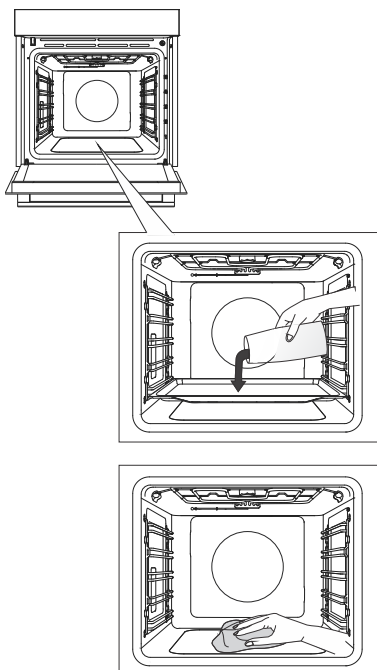
Los residuos de alimentos (grasa, azúcar, proteínas) pueden arder durante el uso del aparato. Por lo tanto, elimine los trozos más grandes de suciedad del interior del horno y los accesorios antes de cada uso.

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.

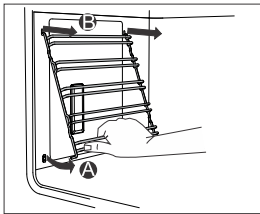
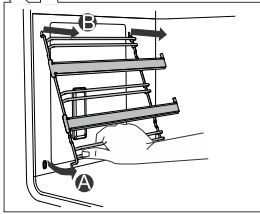
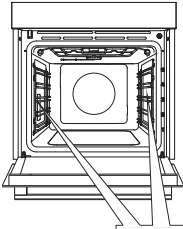
💡 ¡INFORMACIÓN!

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.

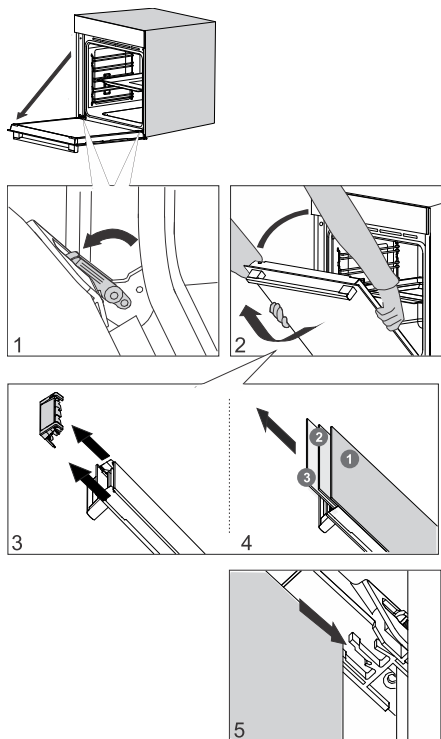
B Quítelas de los orificios en la parte superior.



¡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

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.

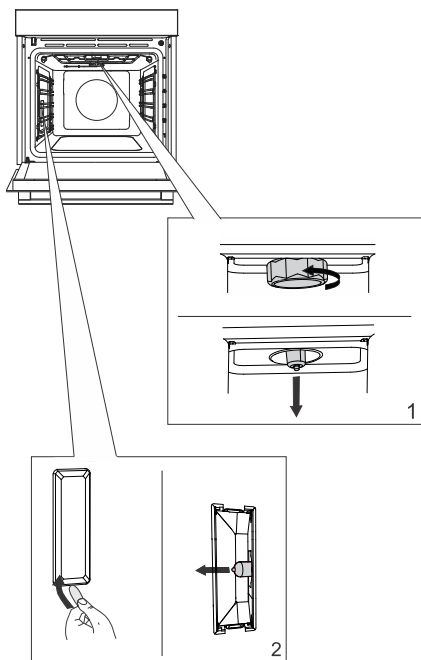
¡ADVERTENCIA!

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.
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. En caso de un código de error de dos dígitos, se visualizará en pantalla 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.

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



853783-a1

