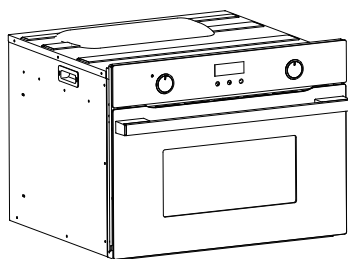


Hisense

BI44221AX
BI44221ABG
BI44221AWG



MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO ELÉCTRICO INTEGRABLE

No utilice el horno hasta que haya leído este manual de instrucciones

ESTIMADO CLIENTE

¡Felicidades por su adquisición! Nuestros productos son excepcionalmente fáciles de usar y extremadamente eficientes. Después de leer este manual, hacer uso del horno será fácil.

Se hizo una revisión rigurosa de la seguridad y funcionalidad del horno antes de ser empaquetado y despachado de la fábrica.

Este instructivo está previsto para ayudarle a aprender a manejar el electrodoméstico. Asegúrese de leerlas detenidamente antes de utilizar el electrodoméstico por primera vez para evitar posibles accidentes.

Guarde el manual de uso y guárdelo en un lugar seguro para que pueda consultarlo en cualquier momento.

Debe seguir las instrucciones del manual detalladamente para evitar posibles accidentes.

ÍNDICE

Instrucciones de seguridad.....	4
Cómo ahorrar energía.....	5
Cómo desechar el electrodoméstico.....	5
Desempaquetado.....	5
Descripción del electrodoméstico.....	6
Instalación.....	8
Uso.....	10
Antes del primer uso.....	10
Programador electrónico.....	10
Horno.....	14
Limpieza y mantenimiento.....	16
Resolución de problemas.....	17
Hornear.....	18
Especificaciones técnicas.....	25

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- El electrodoméstico se calienta mucho durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores que se encuentran en el interior del horno.
- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Para evitar quemaduras, mantenga alejados a los niños pequeños.
- Nunca ponga vajilla sobre la puerta abierta del horno.
- Nunca limpie el horno con un dispositivo de limpieza a vapor, ya que puede provocar un cortocircuito.
- No use limpiadores abrasivos o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta, ya que pueden rayar la superficie y esto podría provocar la rotura del vidrio.
- Las normas y disposiciones contenidas en este manual de instrucciones deben observarse estrictamente. No permita que nadie que no esté familiarizado con el contenido de este manual de instrucciones opere el horno.
- El electrodoméstico se calienta durante su uso. Debe cuidar no tocar los elementos calefactores dentro del horno.
- Para evitar riesgos, si el cable de conexión está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico del fabricante o una persona debidamente autorizada.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de cambiar la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.
- Este electrodoméstico 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 conocimientos, siempre que estén bajo supervisión y hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del dispositivo y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
- Mantenga todos los cables de alimentación a una distancia segura del electrodoméstico.
- Si se produce un fallo técnico, desconecte el electrodoméstico del suministro eléctrico y póngase en contacto con un técnico de servicio.
- No deje el electrodoméstico desatendido mientras está en funcionamiento. El fabricante no se hace responsable de daños causados por un uso inadecuado o un manejo incorrecto.
- Este electrodoméstico debe utilizarse a temperatura ambiente.
- La función de la luz del horno es iluminar la cavidad y, por lo tanto, ayudar al usuario a inspeccionar los alimentos más fácilmente mientras se cocinan, pero no es adecuada para otros usos, por ejemplo, para iluminar entornos.
- Cuando el horno está en funcionamiento, abrir la puerta hará que el horno deje de calentar. Después de cerrar la puerta, el horno reanudará su funcionamiento normal. Con la puerta abierta sólo se desconectan las resistencias; La luz y los ventiladores seguirán funcionando.

CÓMO AHORRAR ENERGÍA



Usar la energía de manera responsable no solo ahorra dinero, sino que también ayuda al medioambiente.

¡Así que ahorremos energía! Puede hacerlo así:

- Utilice el calor residual del horno. Si el tiempo de cocción es superior a 40 minutos, apague el horno 10 minutos antes del tiempo de terminación. Cuando se usa el temporizador, es importante programar tiempos de cocción más cortos de manera correspondiente al plato que se está preparando.
- Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada correctamente.
El calor puede filtrarse a través de los sellos de las puertas si hay algún derrame. Limpie cualquier derrame de inmediato.
- No instale el horno cerca de frigoríficos/congeladores. De lo contrario, aumentará el consumo de energía innecesariamente.

DESEMPAQUETADO



El electrodoméstico se transporta en un embalaje protector para que esté protegido contra cualquier daño.

Después del desempaquetado, deseche todos los elementos del embalaje de una manera que no cause daños al medio ambiente. Todos los materiales utilizados para empaquetar el aparato son respetuosos con el medio ambiente; son 100 % reciclables y están marcados con el símbolo correspondiente.

¡Precaución!

Durante el desempaquetado, los materiales de embalaje (bolsas de polietileno, piezas de poliestireno, etc.) deben mantenerse fuera del alcance de los niños.

CÓMO DESECHAR EL ELECTRODOMÉSTICO



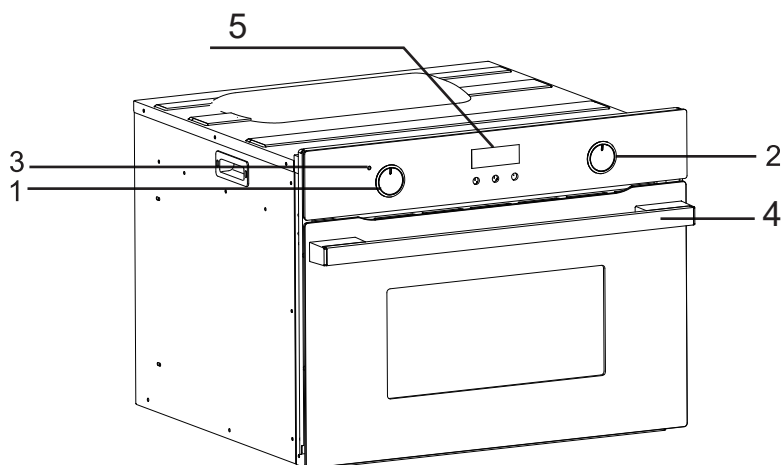
Los electrodomésticos viejos no deben simplemente ser desechados junto con los residuos domésticos normales, sino que deben ser entregados a un centro de recolección y reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Un símbolo que se muestra en el producto, en el manual de instrucciones o en el embalaje indica que es apto para el reciclaje.

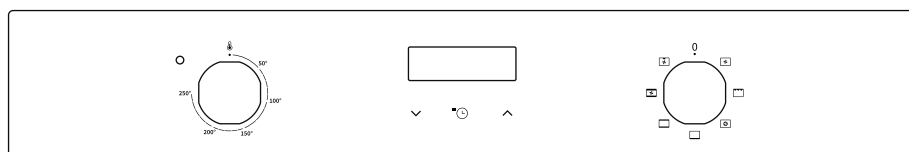
Los materiales utilizados en el interior del electrodoméstico son reciclables y están etiquetados con información al respecto. Al reciclar materiales u otras piezas de dispositivos usados, está haciendo una contribución significativa a la protección de nuestro medio ambiente.

Las autoridades locales pueden proporcionar información sobre los centros de desecho de dispositivos usados correspondientes.

DESCRIPCIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO



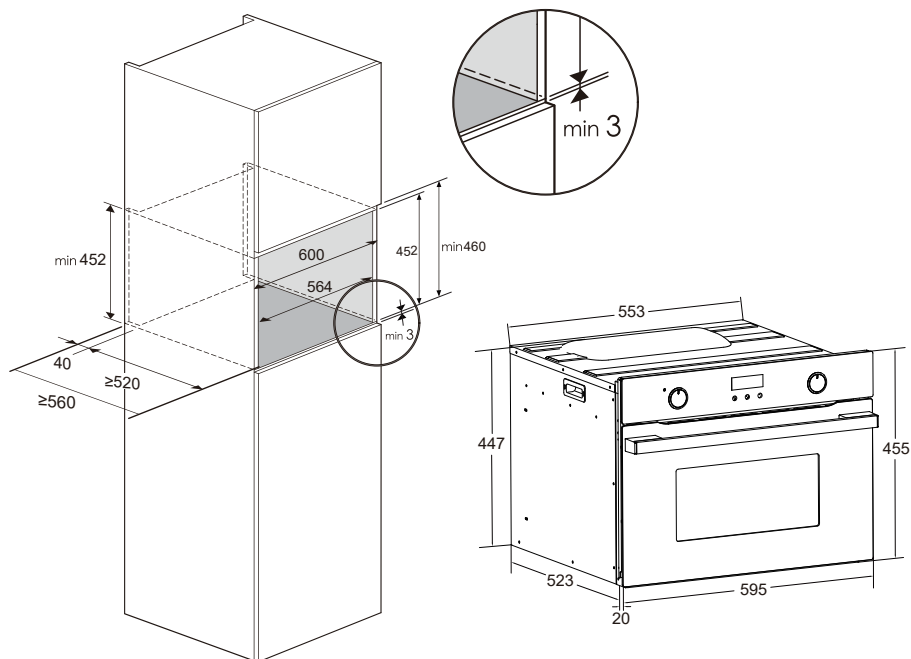
- 1 Mando de control de temperatura
- 2 Perilla de selección de la función del horno
- 3 Luz indicadora de temperatura del horno
- 4 Manija de la puerta del horno
- 5 Programador electrónico



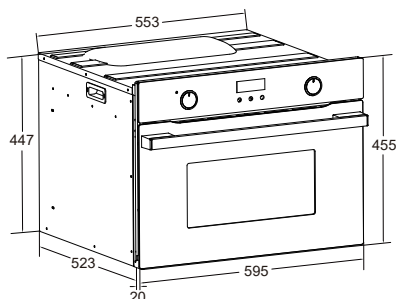
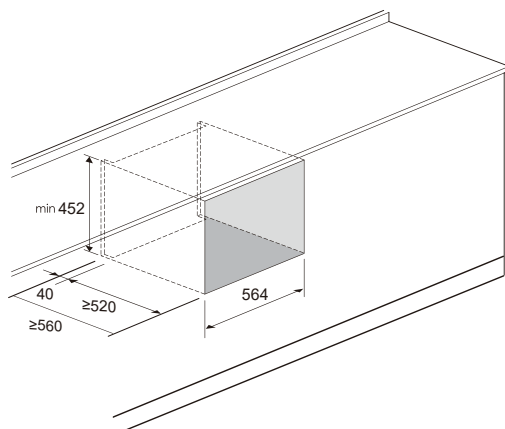
INSTALACIÓN

► Instalación del horno

- La cocina debe estar seca y tener una ventilación eficaz de acuerdo con las disposiciones técnicas existentes.
- El cable principal detrás del horno debe colocarse de tal manera que evite tocar el panel posterior del horno debido al calor que se desarrolla durante el funcionamiento.
- Este es un horno integrable, lo que significa que su pared posterior y una pared lateral se pueden colocar junto a un mueble alto o una pared. El revestimiento o laminado utilizado en los muebles donde se empotra se debe aplicar con un adhesivo resistente al calor (100 °C). Esto evita la deformación de la superficie o el desprendimiento del revestimiento. Si no está seguro de la resistencia al calor de sus muebles, debe dejar aproximadamente 2 cm de espacio libre alrededor del horno. La pared detrás del horno debe ser resistente a las altas temperaturas. Durante el funcionamiento, su parte posterior puede calentarse hasta unos 50 °C por encima de la temperatura ambiente.
- El horno debe instalarse en un nicho con las medidas indicadas en el diagrama.
- El electrodoméstico debe estar conectado a tierra.
- Inserte el horno completamente en el nicho sin permitir que los cuatro tornillos en los lugares que se muestran en el diagrama se caigan.



INSTALACIÓN



► Conexión eléctrica

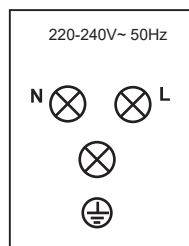
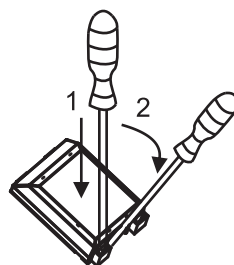
¡Advertencia!

Todo el trabajo eléctrico debe ser realizado por un electricista calificado y autorizado.

- Antes de intentar la conexión, compruebe si el voltaje indicado en la placa de características corresponde al voltaje real de la red eléctrica.
- El cable de alimentación debe tener un mínimo de 1.5m de largo.
- El cable de tierra debe instalarse de tal manera que sea el último que se extraiga en caso de que falle el dispositivo de seguridad del cable de alimentación.
- El cable de alimentación detrás del horno debe colocarse de tal manera que evite tocar el panel posterior del horno debido al calor que se desarrolla durante el funcionamiento.
- Se debe utilizar el cable del tamaño nominal correcto. Se puede utilizar un cable tipo H05VV-F de 3×1,5 mm² o equivalente. El cable de conexión a tierra debe ser más largo que los otros cables.
- Los medios para la desconexión de la red de suministro que tienen una separación de contactos en todos los polos que proporcionan una desconexión total bajo un cableado fijo de sobretensión de acuerdo con las reglas de cableado.

Cableado/Conexión

- Con el destornillador, abra la cubierta del conector en la parte trasera del electrodoméstico. Suelte los dos bloqueos ubicados a cada lado de la parte inferior del conector.
- El cable de alimentación debe pasar a través del dispositivo de seguridad, protegiendo el cable de alimentación de la desconexión.
- Apriete el dispositivo de seguridad de forma segura y cierre la tapa del conector.



Los cables de la red de suministro son de color diferente de acuerdo con el siguiente código:

L = VIVO, de color marrón o negro.

N = NEUTRO, de color azul o blanco.

¡Asegure emplear la conexión N correcta!

⏏ TIERRA = color verde y amarillo .

USO

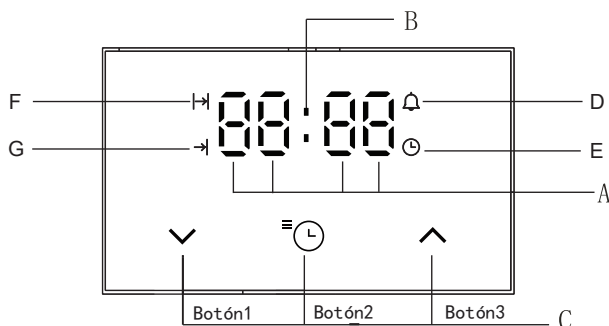
► Antes del primer uso

- Retire el embalaje, limpie el interior del horno.
- Saque y lave los accesorios del horno con agua tibia y un poco de líquido de lavado.
- Encienda la ventilación de la habitación o abra una ventana.
- Caliente el horno (a una temperatura de 250 °C, durante aproximadamente 30 minutos), retire las manchas y lávelo con cuidado.

¡Precaución!

Al calentar el horno por primera vez, es normal que emita humo y un olor peculiar. Esto desaparecerá unos 30 minutos más tarde.

► Programador electrónico



A - Pantalla digital

B - Icono de segundos

C - Teclas de control táctil

D - Indicador del temporizador

E - Indicador de hora actual

F - Indicador de tiempo de cocción

G - Indicador de tiempo de fin de cocción

⌚ - Función

▼ - Para disminuir los números en la pantalla digital

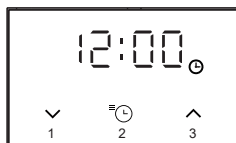
▲ - Para incrementar los números en la pantalla digital

¡Precaución!

Después de encender el horno por primera vez, es necesario ajustar o confirmar el reloj para que la función de calentamiento del horno opere correctamente.

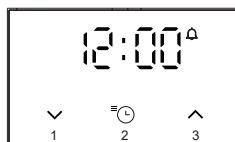
Ajuste de la hora

1. Después de la conexión a la red eléctrica o la reconexión después de un corte de energía, se mostrará «12.00» y  parpadeará.

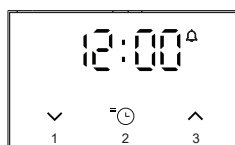


2. La hora actual se puede ajustar con los botones 1 y 3. 5 segundos después de que se haya programado la hora, se guardarán los nuevos datos.

3. Pulsar el botón 2 para confirmar el ajuste del temporizador o, alternativamente, se guardará automáticamente después de 5 segundos,  permanecerá iluminado.



4. Cuando finalice el tiempo programado, la señal de alarma se activará y  comenzará a parpadear de nuevo.

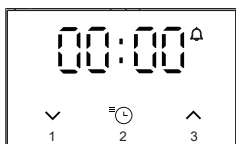


Temporizador

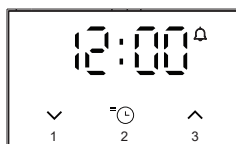
Puede activar el temporizador en cualquier momento y función. Puede ajustar el temporizador de 1 minuto a 23 horas y 59 minutos.

Para ajustar el temporizador, debe:

1. Pulsar el botón 2,  parpadeará en la pantalla.



2. Ajustar el temporizador usando los botones 1 y 3.



5. Presionar cualquier botón para apagar la alarma y el parpadeo . Alternativamente, se apagará automáticamente después de 2 minutos.

¡Precaución!

Además de la alarma del temporizador, cualquier otra alarma también se puede apagar pulsando cualquier botón. Si la señal de alarma no se apaga manualmente, se apagará automáticamente después de 2 minutos.

Tenga en cuenta: debe ajustar la hora actual para que el electrodoméstico tenga un buen funcionamiento.

Funcionamiento semiautomático

Si desea apagar el horno en un momento determinado, o después de un período definido, debe:

1. Ajustar la perilla de función del horno y la perilla del regulador de temperatura en la posición correspondiente para la función deseada.
2. Presionar el botón 2 («»- Modo), el horno comenzará a funcionar y el icono de tiempo de cocción  comenzará a parpadear.
3. Usar los botones 1 y 3 para ajustar el tiempo de cocción (de 1 minuto a 10 horas).
4. Alternativamente, una vez que se hayan seleccionado la función y la temperatura, presionar el botón 2 dos veces; la pantalla parpadeará  y entonces podrá ajustar el tiempo de finalización de la cocción.
5. El tiempo programado se guardará después de 5 segundos.
6. Cuando finalice el tiempo programado, la alarma se activará y el horno dejará de calentarse.
7. Presionar cualquier botón para cancelar la alarma y el icono parpadeante en la pantalla. Alternativamente, se apagará automáticamente después de 2 minutos.

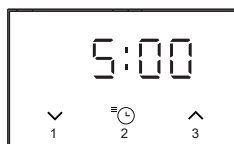
¡Precaución!

- Cuando use la opción de **funcionamiento semiautomático**, debe ajustar el tiempo de cocción o el tiempo de finalización de la cocción.
- Si programa el tiempo de cocción en 0 o programa el tiempo de finalización de la cocción en la hora actual, la función automática se apagará.
- Una vez que se apaga la función automática, el tiempo de cocción = 0 y el tiempo de finalización de la cocción = tiempo actual.

¡IMPORTANTE! DESPUÉS DE USAR, ASEGÚRESE SIEMPRE DE QUE LAS PERILLAS DE CONTROL ESTÉN EN LA POSICIÓN «0» / APAGADO.

Ejemplo:

La hora actual es las 2:00 y la duración de cocción requerida es de 3 horas, lo que significa que el tiempo de finalización de la cocción sería a las 5:00.



Puede establecer esta programación de dos formas.

Primer método:

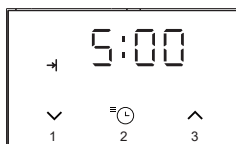
1. Una vez que se hayan seleccionado la función y la temperatura, ajuste el tiempo de cocción a 3 horas utilizando los botones 1 y 3.



2. El tiempo de finalización de cocción cambiará automáticamente a las 5:00.

Segundo método

1. Una vez que se hayan seleccionado la función y la temperatura, presionar «» dos veces para ajustar el tiempo de finalización de la cocción a 5:00 (utilizando los botones 1 y 3).



2. El tiempo de cocción cambiará automáticamente a las 3:00. En cualquier caso, 5 segundos después de ajustar el tiempo, la función se activará. Una vez que hayan pasado 3 horas, la hora actual mostrará las 5:00 y la señal de alarma sonará para indicar el final de la función automática.

Funcionamiento automático

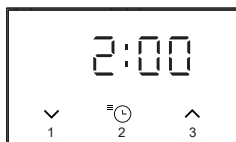
Si el horno debe encenderse durante un período de tiempo específico y apagarse a una hora fija, debe ajustarse el tiempo de cocción y el tiempo de finalización de la cocción:

1. Ajustar la perilla de función del horno y la perilla del regulador de temperatura en la posición correspondiente para la función deseada.
2. Presionar el botón 2 («»- Modo), el horno comenzará a funcionar y el icono de tiempo de cocción  comenzará a parpadear.
3. Usar los botones 1 y 3 para ajustar el tiempo de cocción (de 1 minuto a 10 horas).
4. Una vez ajustado el tiempo de cocción, presione el botón 2 y la pantalla parpadeará . Ajustar el tiempo de finalización de la cocción utilizando los botones 1 y 3.
5. El tiempo programado se guardará después de 5 segundos. Los símbolos de tiempo de cocción  y de tiempo de finalización de la cocción  permanecerán iluminados en la pantalla.
6. Cuando finalice el tiempo programado, la alarma se activará, el horno dejará de calentarse y el icono de tiempo de  cocción ya no se iluminará.
7. Presionar cualquier botón para cancelar la alarma y el icono parpadearante  (fin del tiempo de cocción) en la pantalla. Alternativamente, se apagará automáticamente después de 2 minutos.

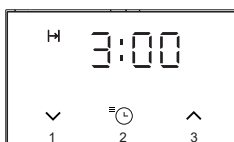
¡IMPORTANTE! DESPUÉS DE USAR, ASEGÚRESE SIEMPRE DE QUE LAS PERILLAS DE CONTROL ESTÉN EN LA POSICIÓN «0» / APAGADO.

Ejemplo:

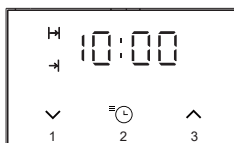
Si la hora actual es 2:00, el tiempo de cocción se ajusta a 3 horas y el tiempo de finalización de la cocción se ajusta a 10:00, entonces el tiempo de trabajo (cuando el horno iniciará la función) será 7:00 ($7:00 = 10:00 - 3:00$).



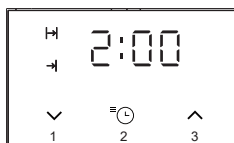
1. Utilizando los botones 1 y 3, ajuste el tiempo de cocción a 3 horas.



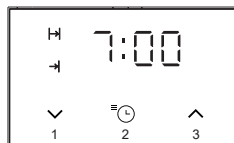
2. Luego, ajuste el tiempo de finalización de la cocción a 10:00.



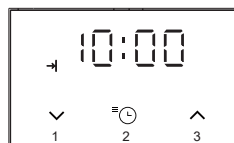
3. El tiempo programado se guardará después de 5 segundos.



4. Cuando la hora actual llegue a las 7:00, el horno comenzará a funcionar.



5. A las 10:00, la alarma se activará y el horno dejará de calentarse.



¡Precaución!

- El tiempo mínimo de cocción que se puede programar es de 1 minuto.
- Si el tiempo de cocción se ajusta a 0 o el tiempo de finalización de la cocción se ajusta a la hora actual, la función automática se apagará.
- Una vez que se apaga la función automática, el tiempo de cocción = 0 y el tiempo de finalización de la cocción = tiempo actual.

El tiempo de espera de la cocción y el intervalo de tiempo de finalización de la cocción:

Rango de tiempo de cocción: $0 < t \leq 10$ horas

Rango de tiempo de finalización de la cocción:
 tiempo actual < tiempo de finalización de la cocción < tiempo actual + tiempo de espera + tiempo de cocción

Tiempo de espera = tiempo de finalización de la cocción - tiempo de cocción

Horno

El horno se controla con la perilla de función y la perilla de control de temperatura.

¡Precaución!

Al seleccionar cualquier función de calentamiento, el horno se encenderá solo después de que la se haya ajustado la temperatura con la perilla de control de temperatura.

Ajustes que puede realizar con la perilla de función del horno

Ventilador (descongelación)

En esta función, solo se activa el ventilador.

Puede enfriar el plato o la cámara del horno o descongelar los alimentos.

Elemento inferior y superior encendidos

Esta función utiliza los elementos calefactores superior e inferior, creando un horno de convección natural.

Ventilador, calentadores inferior y superior encendidos

En esta posición de la perilla, el horno ejecuta la función de pastel. Horno convencional con ventilador.

¡Precaución!

Al seleccionar las funciones con ventilador, si la perilla de temperatura está posicionada en cero, solo se encenderá el ventilador. Con esta función puede enfriar el plato o la cámara del horno.

Parrilla completa

Esta función irradia el calor del elemento de parrilla y del elemento superior. Esta función permite una temperatura más alta en la parte superior del área de cocción, lo que es ideal para asar grandes porciones a la parrilla.

Elemento inferior

En esta posición de la perilla de función del horno, el horno activa el elemento inferior.

Ventilador del calentador circular

Utilizando el elemento circular y el ventilador, esta función de cocción llena la cavidad del horno de aire y lo hace circular en su interior. Esto hace que se alcance la temperatura programada más rápidamente, lo que reduce o incluso elimina la necesidad de precalentar. Tanto las temperaturas de cocción como los tiempos de cocción se pueden reducir para un programa de cocción más eficiente desde el punto de vista energético.

Ventilador, elemento de parrilla

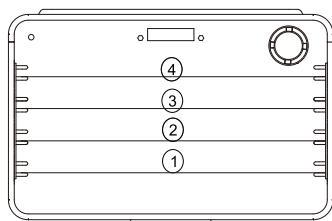
Cuando la perilla se gira a esta posición, el horno activa la función de parrilla y ventilador. En la práctica, esta función permite acelerar el proceso de asado y una mejora en el sabor del plato. Solo se debe usar la rejilla con la puerta del horno cerrada.

Niveles de altura de las rejillas del horno

Hay 4 niveles de altura diferentes que se pueden utilizar para las bandejas del horno y las bandejas para hornear (ver ilustración).

Estos niveles se mencionan en las tablas de opciones de cocción al final del manual.

Siempre cuente los niveles desde abajo hacia arriba.



Mantener el horno limpio y en buen estado ayuda a prolongar su vida útil. Es importante que antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, apague el horno desde la red eléctrica. No inicie ninguna tarea de limpieza o mantenimiento hasta que se haya dejado que el horno se enfríe por completo.

► Cómo limpiar el horno

- El horno debe limpiarse después de cada uso.
- Espere a que el horno se enfríe por completo antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- Los limpiadores a vapor no son aptos para limpiar este electrodoméstico.
- Limpie la cavidad del horno con una solución detergente suave y agua tibia y luego séquela con un paño limpio y adecuado.

● Limpieza a vapor:

- Vierta 250 ml de agua en un recipiente colocado en el horno en el primer nivel.
- Cierre la puerta del horno.
- Ajuste la temperatura a 100 °C y la función a ☐ . Caliente el horno durante aproximadamente 30 minutos.
- Abra la puerta del horno y limpie la cavidad con un paño limpio o una esponja y lávela con una solución de detergente suave y agua tibia. Seque bien.

¡Precaución! No se deben utilizar productos de limpieza abrasivos ni paños o estropajos, ya que pueden dañar el horno.

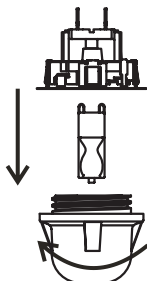
► Cambiar la bombilla del horno

¡IMPORTANTE! Antes de realizar cualquier mantenimiento, debe desconectar el electrodoméstico de la fuente de alimentación. Si el horno ha estado en uso, deje que la cavidad del horno y los elementos calefactores se enfríen por completo antes de realizar cualquier mantenimiento.

- Desenrosque la cubierta protectora de vidrio. Una vez retirada, recomendamos lavar y secar la cubierta antes de volver a colocarla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Retire con cuidado la bombilla vieja e inserte la nueva bombilla adecuada para altas temperaturas (300 o 350 °C) con las siguientes especificaciones: 220-240 V/50 Hz, 25 W, accesorio G9.
- Vuelva a colocar la cubierta protectora.



¡IMPORTANTE!

Nunca utilice destornilladores u otras herramientas para retirar la cubierta de la luz. Esto puede causar averías en el esmalte del horno o en el portalámparas. Únicamente se debe retirar a mano.

¡IMPORTANTE!

Nunca reemplace la bombilla con las manos desnudas, ya que la contaminación de los dedos puede causar un fallo prematuro. Utilice siempre un paño limpio o guantes.

A TENER EN CUENTA:

La sustitución de la bombilla no está cubierta por la garantía.



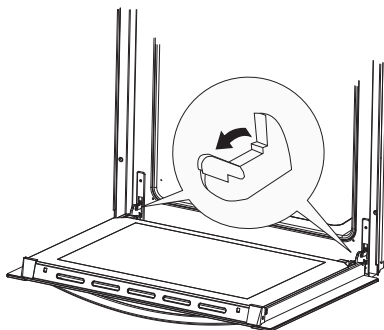
Extracción de la puerta

La puerta es extraíble, para facilitar el acceso a la cavidad del horno para fines de limpieza y mantenimiento.

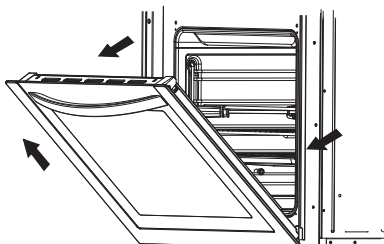
Para retirar la puerta, primero incline la parte del pestillo de seguridad de la bisagra hacia arriba. Cierre suavemente la puerta aproximadamente a la mitad, levante la puerta y extráigala hacia usted.

Siga estos pasos a la inversa para volver a colocar la puerta.

Al volver a colocar la puerta, asegúrese de que la muesca de la bisagra (ver ilustración) se inserte en la ranura de la bisagra en el marco de la cavidad. Una vez que se haya vuelto a instalar la puerta, recuerde bajar el pestillo de seguridad. Si no lo hace, puede dañar la bisagra al cerrar la puerta.



Inclinar los pestillos de seguridad de la bisagra



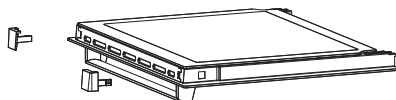
Extracción de la puerta



Extracción del panel de vidrio interior

Desenrosque y suelte ambas piezas de esquina en la parte superior de la puerta (consulte la ilustración).

Levante ligeramente el borde del vidrio interior y luego deslícelo hacia afuera. Siga estos pasos a la inversa para volver a colocar el vidrio.



Extracción del panel de vidrio interno

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En caso de emergencia, debe:

- Apagar todas las unidades de trabajo del horno
- Llamar al centro de servicio
- Algunas fallas menores se pueden solucionar consultando las instrucciones proporcionadas en la siguiente tabla. Antes de llamar al centro de atención al cliente o al centro de servicio, verifique los siguientes puntos que se presentan en la tabla.

PROBLEMA	RAZÓN	ACCIÓN
1. El electrodoméstico no funciona.	Interrupción en el suministro de alimentación.	Compruebe la caja de fusibles; si hay un fusible fundido, reemplácelo por uno nuevo.
	Se eligió la función equivocada.	Compruebe si la perilla de función y la perilla de temperatura están en la posición correcta.
2. La pantalla del programador parpadea «0.00»	El electrodoméstico se ha desconectado de la red de suministro o se ha producido un corte de energía temporal.	Ajustar la hora actual (ver Uso del programador)
3. La luz del horno no funciona.	La bombilla está suelta o dañada	Apriete o sustituya la bombilla fundida (consulte «Limpieza y mantenimiento»).

► Repostería

Utilice la función de horno convencional o asistida por ventilador para obtener mejores resultados.

Tome en cuenta:

Los consejos de cocina que se dan en las siguientes tablas son aproximados y se pueden ajustar en función de su experiencia previa y sus preferencias de cocina.

Si el tipo de tarta requerido no aparece en la lista, consulte la más similar.

Horno convencional

- La convección natural crea una zona de cocción perfecta en el centro del horno, ideal para pasteles secos, panes y tartas.
- Recomendamos el uso de moldes oscuros para hornear, ya que los claros reflejan el calor y es posible que la masa quede bien dorada.
- Siempre coloque los moldes para hornear sobre las bandejas de parrilla. Retire la rejilla solo al hornear en la bandeja plana para galletas suministrada con el horno.
- No coloque la tarta en el horno hasta que haya alcanzado la temperatura requerida.

Consejos de horneado

¿El pastel está bien cocido?

Perfore el pastel con un pincho de madera en la parte más gruesa. Si la masa no se pega a ella, significa que está bien cocido.

El pastel se ha derrumbado

Revise la receta. Es posible que deba usar una cantidad menor de ingredientes líquidos la próxima vez. Asegúrese de respetar los tiempos de mezcla, especialmente cuando utilice mezcladoras eléctricas, para garantizar la consistencia correcta.

La parte inferior del pastel no se doró bien

Recomendamos usar moldes para hornear más oscuros para obtener mejores resultados. También puede intentar hornear un nivel más bajo la próxima vez o usar la función de calentador inferior para terminar el proceso de cocción.

La tarta de queso no está lo suficientemente cocida

La próxima vez reduzca la temperatura y amplíe el tiempo de horneado.

Tome en cuenta:

Los rangos de temperatura y los tiempos de horneado indicados en las tablas son indicativos. Recomendamos seleccionar la temperatura más baja para empezar y aumentarla en las últimas etapas de cocción si es necesario.

Tabla de horneado de repostería

Tipo de repostería	Nivel de altura (consulte «Niveles de altura de las rejillas del horno»)	Temp (°C) 	Nivel de altura (consulte «Niveles de altura de las rejillas del horno»)	Temp (°C) 	Tiempo de horneado (en minutos)
Pan dulce					
Pastel de pasas	2	160 a 170	2	150 a 160	55 a 70
Bizcocho de rosca	2	160 a 170	2	150 a 160	60 a 70
Pastel de árbol (tipo tarta)	2	160 a 170	2	150 a 160	45 a 60
Tarta de queso (estilo Nueva York)	2	180 a 190	3	160 a 170	60 a 80
Torta de frutas	2	190 a 200	3	170 a 180	50 a 70
Torta de frutas con glaseado	2	180 a 190	3	160 a 170	60 a 70
Bizcocho	2	180 a 190	2	160 a 170	30 a 40
Pastel de hojuelas	3	190 a 200	3	170 a 180	25 a 35
Masa de mezcla de torta de frutas	3	180 a 190	3	160 a 170	50 a 70
Torta de cereza	3	190 a 210	3	170 a 200	30 a 50
Rollo de jalea	3	190 a 200	3	170 a 180	15 a 25
Flan de frutas	3	160 a 170	3	150 a 160	25 a 35
Trenza	2	190 a 210	3	180 a 210	35 a 50
Pastel navideño	2	180 a 190	3	170 a 200	45 a 70
Tarta de manzana	2	190 a 210	3	170 a 200	40 a 60
Hojaldre	2	180 a 190	3	160 a 170	40 a 60
Pan salado					
Rollo de tocino	2	190 a 200	3	170 a 180	45 a 60
Pizza	2	220 a 240	3	210 a 230	30 a 45
Pan	2	200 a 220	3	180 a 210	50 a 60
Bolillos	2	210 a 230	3	200 a 220	30 a 40
Galletas					
Rollo de alcaravea	3	180 a 190	3	160 a 170	15 a 25
Panecillos	3	180 a 190	3	160 a 170	20 a 30
Pan danés	3	190 a 210	3	170 a 200	20 a 35
Pan hojaladrado	3	200 a 210	3	180 a 200	20 a 30
Profiterol	3	190 a 210	3	170 a 200	25 a 45
Pastelería congelada					
Tarta de manzana	2	190 a 210	3	170 a 200	50 a 70
Pastel de queso	2	190 a 200	3	170 a 180	65 a 85
Pizza	2	210 a 230	3	200 a 220	20 a 30
Papas tostadas	2	210 a 230	3	200 a 220	20 a 35
Patatas fritas horneadas	2	210 a 230	3	200 a 220	20 a 35

▷ Asar

Utilice la función de horno convencional o asistida por ventilador para obtener mejores resultados.

Consejos para asar

Para obtener los mejores resultados, utilice bandejas de esmalte claro, cristalería resistente al horno, utensilios de cocina de arcilla o hierro fundido.

Cubrir el asado o envolverlo en papel de aluminio preservará los jugos y mantendrá el horno limpio.

Si deja el asado sin cubrir, el tiempo de cocción será más corto. Los asados grandes se pueden colocar directamente sobre la rejilla de la parrilla dentro de la bandeja del horno.

Tome en cuenta:

Los rangos de temperatura y los tiempos de asado indicados en las tablas son indicativos y variarán según el tipo, el tamaño y la calidad de la carne.

- Asar grandes trozos de carne puede producir un exceso de vapor y condensación en la puerta del horno. Esto es normal y no afecta el funcionamiento del horno. Una vez que haya terminado de cocinar, asegúrese de limpiar bien la puerta del horno y el vidrio.
- Debe revisar el asado de vez en cuando y girarlo a la mitad de la cocción.
- Al asar en la rejilla de la parrilla, asegúrese de que la rejilla se asiente correctamente dentro de la bandeja del horno para atrapar los jugos y la grasa que gotean.
- Nunca deje que el asado se enfríe en el horno, ya que podría producir condensación, lo que a su vez puede causar corrosión en el horno.

Tabla de asados

Tipo de carne	Peso (en gramos)	Nivel de altura (consulte «Niveles de altura de las rejillas del horno»)	Temp (°C) 	Nivel de altura (consulte «Niveles de altura de las rejillas del horno»)	Temp (°C) 	Tiempo de asado (en minutos)
Carne de res						
Lomo de res	1000	2	210 a 230	2	200 a 220	100 a 120
Lomo de res	1500	2	210 a 230	2	200 a 220	120 a 150
Carne asada, medio cruda	1000	2	230 a 240	2	220 a 230	30 a 40
Carne asada, a punto	1000	2	230 a 240	2	220 a 230	40 a 50
Carne de cerdo						
Cerdo asado con piel	1500	2	190 a 200	2	170 a 180	140 a 160
Flanco	1500	2	200 a 210	2	180 a 190	120 a 150
Flanco	2000	2	190 a 210	2	170 a 200	150 a 180
Lomo de cerdo	1500	2	210 a 230	2	200 a 220	120 a 140
Rollo de carne	1500	2	210 a 230	2	200 a 220	120 a 140
Chuleta de cerdo	1500	2	190 a 210	2	170 a 200	100 a 120
Carne picada asada	1500	2	220 a 230	2	210 a 220	60 a 70
Carne de ternera						
Rollo de ternera	1500	2	190 a 210	2	170 a 200	90 a 120
Nudillo de ternera	1700	2	190 a 210	2	170 a 200	120 a 130
Carne de cordero						
Costillas de cordero	1500	2	200 a 210	2	180 a 200	100 a 120
Paletilla de cordero	1500	2	200 a 210	2	180 a 200	120 a 130
Carne de venado						
Costillas de liebre	1500	2	200 a 220	2	180 a 210	100 a 120

Tabla de asados

Paletilla de liebre	1500	2	200 a 220	2	180 a 210	100 a 120
Jamón de jabalí	1500	2	200 a 220	2	180 a 210	100 a 120
Carne blanca						
Pollo entero	1200	2	210 a 220	2	200 a 210	60 a 70
Pollo entero	1500	2	210 a 220	2	200 a 210	70 a 90
Pato	1700	2	190 a 210	2	170 a 200	120 a 150
Ganso	4000	2	170 a 180	2	150 a 160	180 a 200
Pavo	5000	2	160 a 170	2	140 a 150	180 a 240
Pescado						
Pescado entero	1000	2	210 a 220	2	200 a 210	50 a 60
Suflé de pescado	1500	2	190 a 210	2	170 a 200	50 a 70

▷ Asado a la parrilla

El intenso calor del elemento infrarrojo hace que el horno y sus accesorios estén extremadamente calientes.

Use guantes de horno y utensilios apropiados para asar a la parrilla.

Para evitar entrar en contacto con grasa caliente que pueda causar lesiones, use pinzas largas para la parrilla cuando manipule los alimentos a la parrilla.

La parrilla debe estar supervisada en todo momento. El calor excesivo puede quemar rápidamente los alimentos, lo que representa un riesgo de incendio.

No permita que los niños se acerquen a la parrilla cuando esté en funcionamiento.

La parrilla es ideal para cocinar salchichas bajas en grasa y carnes; para asar filetes de pescado y de carnes, y para preparar alimentos dorados o crujientes.

Consejos para asar a la parrilla

Tome en cuenta:

Las temperaturas y los tiempos de asado a la parrilla indicados en las tablas son indicativos y variarán según el tipo, el tamaño y la calidad de la carne.

Al asar a la parrilla, la puerta del horno debe estar cerrada.

El elemento de la parrilla debe precalentarse durante 3 minutos.

Engrase la rejilla de la parrilla antes de colocar los alimentos sobre ella para evitar que se peguen a la rejilla. Coloque la rejilla en la bandeja del horno que atraparé la grasa y los jugos que gotean.

Gire la carne a la mitad de la cocción. Los trozos de carne más pequeños requerirán solo una vuelta, mientras que los trozos grandes pueden necesitar voltearse más. Utilice siempre pinzas adecuadas para manipular la carne.

Limpie el horno y sus accesorios a fondo después de cada uso para garantizar la longevidad de su electrodoméstico.

HORNEAR

Tabla de asado a la parrilla

Tipo de carne	Peso (en gramos)	Nivel de altura (consulte «Niveles de altura de las rejillas del horno»)	Temp (°C) 	Tiempo de asado (en minutos)
Carne y embutidos				
2 filetes de res, medio crudos	400	5	240	14 a 16
2 filetes de res, término medio	400	5	240	16 a 20
2 filetes de res, bien hechos	400	5	240	20 a 23
2 filetes de cabecero de lomo	350	5	240	19 a 23
2 chuletas de cerdo	400	5	240	20 a 23
2 filetes de ternera	700	5	240	19 a 22
4 chuletas de cordero	700	5	240	15 a 18
4 salchichas para asar	400	5	240	9 a 14
1 medio pollo	1400	3	240 a 250	28 a 33 (un lado) 23 a 28 (otro lado)
Pescado				
Filetes de salmón	400	4	240	19 a 22
Pescado en papel de aluminio	500	4	230	10 a 13
Tostada				
4 rebanadas de pan blanco	200	5	240	1,5 a 3
2 rebanadas de pan integral	200	5	240	2 a 3
Sándwich tostado	600	5	240	4 a 7
Carne roja/blanca				
Pollo	1000	3	180 a 200	60 a 70
Cerdo asado	1500	3	160 a 180	90 a 120
Cabecero de lomo	1500	3	160 a 180	100 a 180
Nudillo de cerdo	1000	3	160 a 180	120 a 160
Rosbif	1500	3	190 a 200	40 a 80

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	BI44221AX BI44221ABG BI44221AWG
Tensión nominal	220-240V 50Hz
Potencia total	2000W
Elemento superior	850W
Elemento de parrilla	1100W
Elemento inferior	1150W
Elemento circular	1600W
Ventilador	•

