



Nuestra aportación a la protección del medio-ambiente: utilizamos papel reciclado.
A nossa contribuição para a protecção do ambiente: utilizamos papel reciclado.
Our contribution to environmental protection: we use recycled paper.
Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.
Unser Beitrag zum Umweltschutz: wir verwenden umweltfreundliches Papier.
Cod.: 3172019/83172019/23500



Hoja de Características

Folha de Características

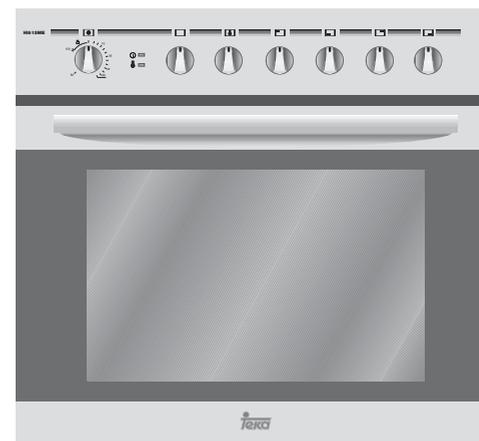
Feature List

Feuille de Caractéristiques

Datenblatt

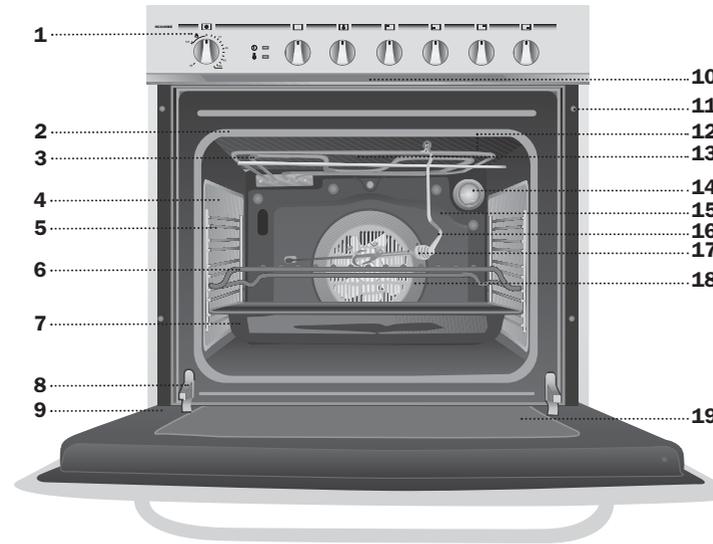
19

HI-615/HI-615 ME





HI-615/HI-615 ME

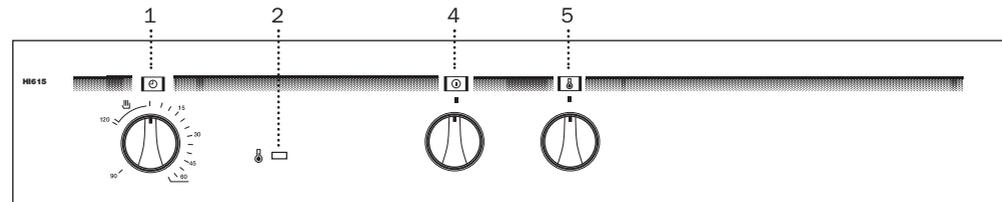


- 1 Frente de Mandos
Inox anti-huella
- 2 Junta de Horno
- 3 Resistencia de Grill
Doble
- 4 Panel Catalítico
Autolimpiante
- 5 Soporte Cromado con
Seguro Anti-vuelco
- 6 Parrilla
- 7 Bandeja con Esmalte
de Fácil Limpieza
- 8 Bisagra
- 9 Puerta
- 10 Salida de Aire
de Refrigeración
- 11 Fijación al Mueble
- 12 Pantalla de Grill
- 13 Salida de Humos
- 14 Lámpara
- 15 Panel Trasero
- 16 Gancho Rustepollos
- 17 Espadín
- 18 Turbina
- 19 Cristal Interior
Templado Bajo Emisivo

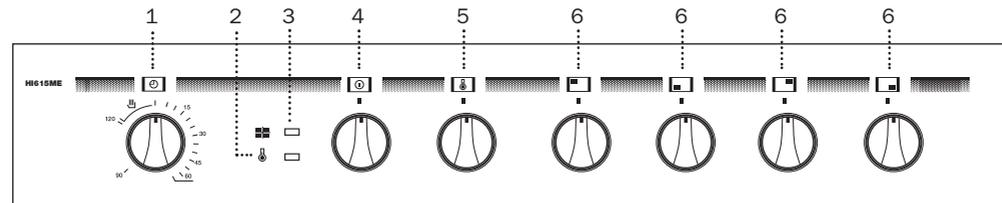
ESPAÑOL

Frontal de Mandos

Modelo HI-615



Modelo HI-615 ME



- 1 Mando temporizador minuterio.
- 2 Piloto de calentamiento. Indica la transmisión de calor al alimento y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada.
- 3 Piloto de conexión encimera. Indica que alguno de los fuegos eléctricos de la placa de encimera está conectado.
- 4 Selector de funciones.
- 5 Selector de temperaturas.
- 6 Mandos para el control de la encimera.

Funciones del Horno

Desconexión del horno

Convencional

Se usa en bizcochos y tartas en los que el calor recibido debe ser uniforme y para que consigan una textura esponjosa.

Convencional con Turbina

Adecuado para asados y pastelería. El ventilador reparte de forma uniforme el calor en el interior del horno, reduciendo el tiempo y la temperatura de cocinado.

Grill

Gratinado y asado superficial. Permite el dorado de la capa exterior sin afectar al interior del alimento. Indicado para piezas planas como bistec, costillas, pescado, tostadas.

MaxiGrill

Permite el gratinado en mayores superficies que en Grill, así como una mayor potencia de gratinado, obteniendo un dorado del alimento de forma más rápida.

El Grill o Maxigrill combinado con el rustepollos podrá ser utilizado para piezas de carne con mayor volumen tal y como aves, partes de vacuno u ovino.

MaxiGrill con Turbina

Permite el asado uniforme al mismo tiempo que dora superficialmente. Ideal para parrilladas. Especial para piezas con gran volumen como aves, caza,... Se recomienda colocar la pieza de carne sobre la parrilla del horno y la bandeja por debajo, para el escurrido de jugos o grasa.

Atención

Durante el uso de la función Grill, MaxiGrill o MaxiGrill con Turbina la puerta debe mantenerse cerrada.

Solera

Calor sólo desde la parte inferior. Apropiado para calentar platos o levantar masas de repostería y afines.

Grill y Solera

Especial para asados. Puede usarse para cualquier pieza, independiente de su tamaño.

Nota

La lámpara permanece encendida en cualquier función de cocinado.

Manejo del Horno

Funcionamiento Manual del Horno

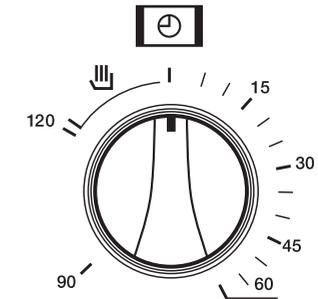
- 1 Gire el mando del temporizador hacia la izquierda hasta la posición .
- 2 Seleccione una temperatura y una función de cocinado.
- 3 Ponga los mandos en posición  para apagar el horno.

Funcionamiento Temporizado del Horno

Permite cocinar durante un tiempo previamente seleccionado. Para ello:

- 1 Elija la función y la temperatura de cocinado.
- 2 Gire el mando del temporizador, en el sentido de las agujas del reloj, hasta la posición "120" minutos y después gírelo en sentido inverso para seleccionar el tiempo de cocinado deseado.

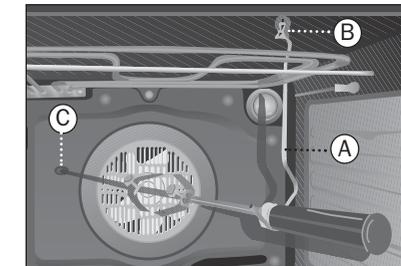
- 3 Transcurrido el tiempo programado, sonará una señal acústica y el horno dejará de calentar.
- 4 Ponga los mandos en posición  para apagar el horno.



Uso del Rustepollos

El rustepollos se compone de un motor giratorio, un gancho soporte y un espadín completo con una empuñadura, la cual se desmonta a rosca. Para su utilización proceda como sigue:

- 1 Cuelgue el gancho (A) en el alojamiento (B) situado en la parte superior del horno. Ver figura.
- 2 Introduzca la punta del espadín en el alojamiento (C) que tiene el motor; la otra parte del espadín se apoyará en el gancho (A).
- 3 Sitúe el selector de funciones en posición  o .



Atención:

No olvide desenroscar la empuñadura del espadín antes de realizar el cocinado; sólo de esta manera podrá cerrar la puerta del horno.

Información Técnica

Este horno posee una puerta con temperaturas por debajo de 60K (según EN 60335-1/2-6).