

# **Hisense**

## **MANUAL DE FUNCIONAMIENTO PARA EL USUARIO**

### **Horno de empotre**

### **Modelo Nro.:HGO601BS**

**Antes de utilizar esta unidad, lea detenidamente este manual y  
consérvelo para consultas futuras.**

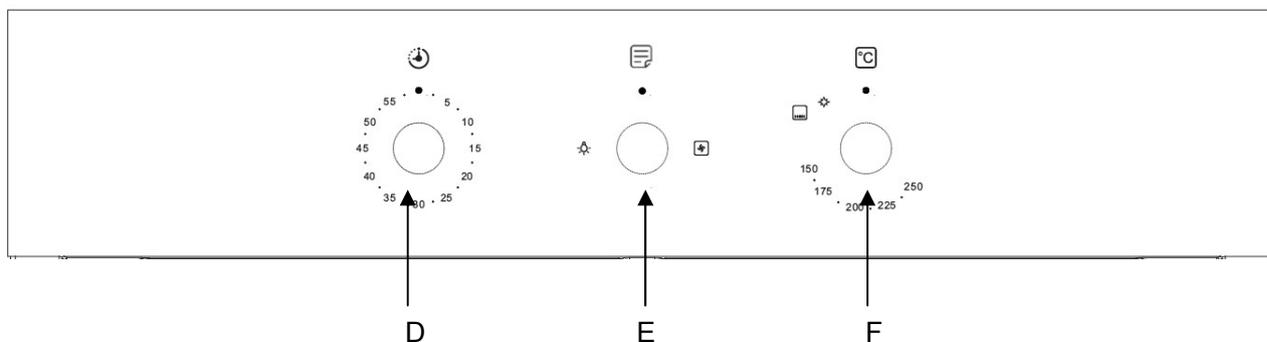
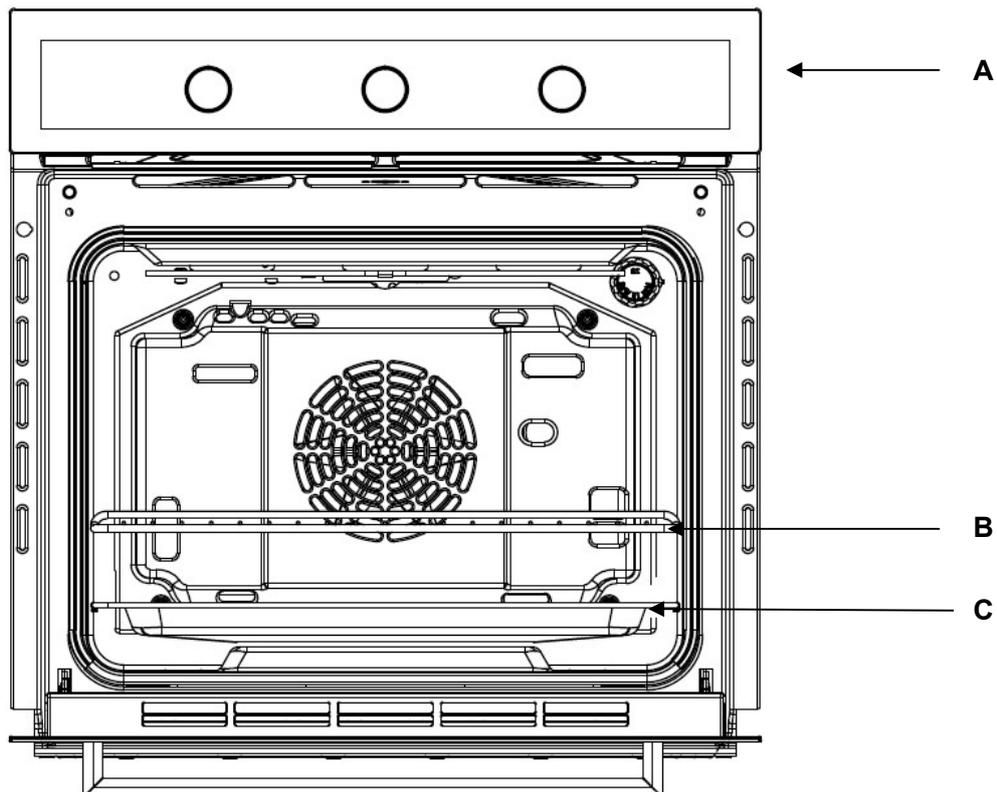
## **Instrucciones generales**

Estas instrucciones sólo son válidas si aparece el símbolo del país en el aparato. Si el símbolo no aparece en el aparato. Si el símbolo no aparece en el aparato, es necesario referirse a las instrucciones técnicas las cuales ofrecerán las instrucciones necesarias relacionadas a las modificaciones del aparato para las condiciones del país.

## **Advertencia:**

- a) El uso de un aparato para cocinar a gas da como resultado la generación de calor y humedad en la habitación en la cual éste se instale. Asegúrese que la cocina esté bien ventilada: mantenga las entradas naturales de ventilación abiertas o instale un dispositivo de ventilación mecánico (una campana mecánica de extracción)
- b) Durante su uso el aparato se calienta. Debe tenerse cuidado de evitar tocar los elementos calientes dentro del horno.
- c) Las partes de acceso pueden calentarse durante su uso. Los niños deben mantenerse alejados del aparato.
- d) No use limpiadores abrasivos o esponjas de metal para limpiar la puerta de vidrio del horno ya que estos pueden rayar la superficie, lo que puede conllevar a la ruptura del vidrio.
- e) Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de o las personas similarmente cualificadas con el fin de evitar un peligro.
- f) El aparato no está hecho para ser usado por personas (incluyendo los niños) con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con poca experiencia y conocimiento, al menos que estas personas hayan recibido supervisión o instrucciones
- g) Los niños deben estar supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.
- h) Los niños menores de 8 años de edad deberán mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.
- i) Este electrodoméstico puede ser utilizado por menores de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia o conocimiento sólo si han sido supervisados o instruidos sobre el uso del electrodoméstico en una forma segura y hayan entendido los peligros que incluye. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento no debe ser realizada por niños sin supervisión.
- j) Asegúrese que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara para evitar la posibilidad de un corto eléctrico.

## Vista detallada



- A. Panel de control
- B. Bandeja de hornear
- C. Estante de vino
- D. Botón temporizador
- E. Ventilador de convección/interruptor de luz
- F. Botón de temperature

## Cómo usar su horno?

Las diferentes características de este horno son controladas por medio de botones y perillas que se encuentran en el panel de control. Notificaciones: La primera vez que use su aparato, le recomendamos que coloque el termostato al nivel máximo y deje el horno encendido por cerca de media hora con nada adentro y con la puerta del horno cerrada. Después, abra la puerta del horno y permita que la habitación se airee. El olor que a menudo se detecta durante este uso inicial se debe a la evaporación de las sustancias usadas para proteger el horno durante su almacenamiento hasta el momento de su instalación.

Notificaciones: Coloque la bandeja de escurrido que se encuentra en el estante inferior del horno para evitar que cualquier salsas y/o grasas derramen sobre el fondo del horno sólo cuando se esté asando comida. Para todo otro tipo de cocina, nunca use la bandeja al fondo y nunca coloque nada sobre el fondo del horno cuando esté funcionando porque esto podría dañar el esmalte. Siempre coloque sus ollas de cocinar (platos, papel de aluminio, etc.) en la parrilla que viene con su horno y que estén insertadas en las guías del horno.

### El botón del horno (F)

Este botón se usa solo para seleccionar los diferentes modos del horno, pero también seleccionan la temperatura adecuada de las temperaturas que se muestran en el mismo botón (desde 150 a 250) para la comida que se cocina en el horno. El aparato de ignición electrónica del horno se encuentra en el mismo botón de control.

### **función del quemador a gas del fondo**

Para encender los quemadores del horno, presione el botón “F” hasta el fondo y gírelo, colocándolo al símbolo , moviéndolo a la **posición Máxima (manteniendo la puerta del horno cerrada)**. **Debido a que el horno está equipado con un aparato de seguridad, después de encender los quemadores mantenga el botón “F” presionado por cerca de 6 segundos para permitir que el gas pase hasta que el termopar de seguridad se caliente. El aparato de ignición electrónica del quemador del horno no se debe activar por más de 15 segundos. Si el quemador no enciende después de 15 segundos, deje de presionar el botón “F”, abra la puerta del horno y espere al menos un minuto antes de intentar encender de nuevo el quemador.** La temperatura para cocinar se selecciona emparejando la temperatura deseada correspondiente con la marca de referencia en el panel de control; todo el rango de temperaturas se muestra aquí abajo:

El horno alcanzará la temperatura seleccionada de forma automática, y el termostato, el cual es controlado por la perilla, mantendrá esa temperatura constante.

### Encendido del horno de forma manual.

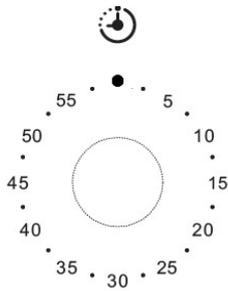
En caso de que haya una breve falla eléctrica, el quemador del horno puede encenderse a mano **si selecciona la función del quemador de gas del fondo.**

- Abra la puerta
- Acerque un fósforo o encendedor cerca del quemador como se muestra en la figura, presione la perilla “F” hasta el fondo y gírela contra reloj, hasta la posición de Máximo. Debido a que el horno está equipado con un aparato de seguridad, después encender el quemador, mantenga la perilla “F” presionada hasta el fondo durante cerca de 6 segundos para permitir que el gas pase hasta que el termopar de seguridad se caliente.
- Una vez que el quemador haya encendido, cierre la puerta del horno.

**Aviso Importante: si la llama del quemador se apagara accidentalmente, gire la perilla “F” a la posición de apagado, abra la puerta del horno y espere al menos un minuto antes de intentar volver a encender el quemador.**

## Temporizador (D)

Para usar el temporizador, el timbre “D” debe activarse al girar la perilla toda una vuelta hacia las manillas del reloj; luego gírelo a la posición de tiempo deseada de modo que el número de minutos en la perilla corresponda con la marca de referencia del panel.



El recordatorio de minutos puede usarse independientemente de una función de cocción del horno por un periodo de tiempo de hasta 60 minutos.

- Para ajustar el temporizador, gire la perilla hasta el máximo hacia las manillas del reloj hasta que se detenga y luego gírela en contra de las manillas del reloj para el tiempo deseado.
- El periodo de tiempo que se ha seleccionado finalizará cuando la perilla de control llegue a cero, una señal audible se escuchará por un breve momento.

**IMPORTANTE: Si tiene el horno o la parrilla en uso mientras el contador está funcionando. Cuando el conteo llegue a su final, el horno continuará calentando. Usted debe apagar el horno/parrilla usando la función del horno y la perilla de control de temperatura.**



Cavity light

Este horno cuenta con luz interna para ver el estado de cocción. Seleccione la perilla “E” en contra de las manecillas del reloj hasta el ícono  para encender la luz. Seleccione la perilla “E” de regreso al ícono  para apagar la función de luz.

## Asistencia de Ventilación por Convección

Este horno está equipado con un ventilador de convección en la parte trasera, el cual ayuda a mejorar el rendimiento de cocción. Seleccione la perilla “E” a favor de las manecillas del reloj hasta el ícono , se enciende el ventilador. Para apagar el ventilador, seleccione la perilla de nuevo a la posición del ícono .

## Ventilación de enfriado

Con el fin de bajar la temperatura del exterior, este modelo está equipado con un ventilador de enfriado que se enciende en cualquier momento de la función de cocción. Durante la cocción, el ventilador siempre está encendido y se puede oír un movimiento normal de aire que sale entre la puerta del horno y el panel de control.

**Nota: cuando la cocción esté lista, el ventilador de enfriado se mantiene encendido hasta que el horno esté suficientemente frío.**

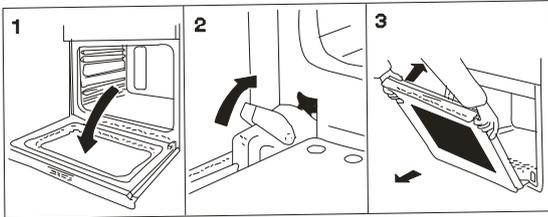
**Advertencia: no use el horno en caso de que ocurra una falla eléctrica prolongada si el ventilador de enfriado no funciona.**

## Cómo desinstalar la puerta del horno?

Para una limpieza más a fondo, usted puede desinstalar la puerta del horno. Proceda de la siguiente manera:

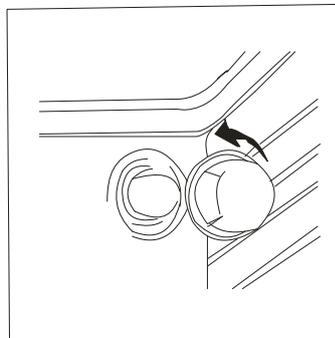
- a) Abra la puerta completamente
- b) Levante y gire las pequeñas palancas que se encuentran sobre las dos bisagras;
- c) Tome la puerta de los dos lados externos, ciérrela lentamente pero no por complete;
- d) Tire la puerta hacia usted, sacándola de su lugar;

Re-ensamble la puerta siguiendo el procedimiento anterior en orden inverso.



## Cambiar la lámpara del horno

- a) Desconecte el horno de la toma eléctrica por medio del interruptor Omnipolar usado para conectar el aparato a la red eléctrica; o desconecte el aparato si el conector está accesible;
- b) Retire la cubierta de vidrio que contiene la lámpara
- c) Retire la lámpara y reemplacela con una lámpara resistente a altas temperaturas (300) con las siguientes características:
  - Voltaje: 110V
  - Watts: 15W
  - Tipo E14
- d) Reemplace la cubierta de vidrio y reconecte el horno a la fuente principal de electricidad.



# Consejos Prácticos de Cocción

El horno ofrece un amplio rango de alternativas, las cuales le permiten cocinar cualquier tipo de alimento de la mejor forma posible. Con el tiempo, usted aprenderá a hacer el mejor uso de este aparato tan versátil de cocina y el seguir las instrucciones son solo una guía que puede variarse de acuerdo con su propia experiencia personal.

## Hornear Tortas

Cuando se hornean tortas, siempre pongalas en el horno después de que éste se haya precalentado (cerca de 15 minutos). La temperatura es por lo general de 160° C. No abra la puerta del horno mientras que la torta se esté horneando para de este modo evitar que se caiga, por lo general:

### La masa está muy seca

Incremente la temperatura en 10°C y reduzca el tiempo de horneado.

### La masa se cayó.

Use menos líquido o baje la temperatura en 10°C.

### Se horneó bien por dentro pero está pegajosa por fuera.

Use menos líquido, baje la temperatura y aumente el tiempo de horneo.

### La masa se pega a la bandeja

Engrase bien la bandeja y riégala con harina de trigo o utilice papel antigrasa.

## Horneando Pizzas

Use una bandeja de aluminio liviana, coloque la bandeja en la parrilla del horno. Si se usa la bandeja de goteo, ésta extenderá el tiempo de horneado, dificultando el proceso de una capa crujiente;

No abra la puerta del horno con frecuencia mientras ;

si la pizza tiene muchos ingredientes (tres o cuatro), Se recomienda que añada queso Mozzarella a mitad del proceso de horneado.

## Cocción de Pescado y Carnes

Cuando se cuecen carnes blancas, aves y pescado, use los ajustes de temperatura de 170° C a 190°C.

Para la carne roja que se desea quede bien cocida por fuera mientras que permanece tierna y jugosa por dentro, es buena idea comenzar con un ajuste de temperatura de (200°C-220°C) por un periodo de tiempo corto, después baje la temperatura del horno. A menudo, mientras más grande sea el asado, menor el ajuste de temperatura. Coloque la carne en el centro de la parrilla y coloque la bandeja de goteo debajo de la parrilla para atrapar la grasa.

Asegúrese que la parrilla esté insertada en la guía en el centro del horno. Si desea incrementar la cantidad de (espacio) de abajo, utilice la altura de la estantería inferior. Para piezas más sabrosas (especialmente pato y carnes silvestres), aderece la carne con grasa o tocino en la parte superior.

### La masa está muy oscura en la parte superior

Colóquela en la parte inferior del horno y aumente el tiempo de horneado.

## Usando el Asador

Importante: siempre use el asador con la puerta del horno cerrada, esto le permitirá obtener excelentes resultados y ahorrar energía (aproximadamente el 10%)

Use el modo de R de "asado", colocando la comida bajo el centro del asador.

**De allí que los mejores resultados se obtienen cuando se usa los modos del asador al colocar los alimentos en la parrilla en el inferior del espacio del horno (véase la tabla de cocción) entonces, para evitar que la grasa caiga sobre el fondo del horno y se forme humo, coloque la bandeja de goteo en la primera línea de guía de la la parrilla del horno.**

Selector	Alimentos a ser horneados.	Peso (en kg)	Posición del estante del horno	Tiempo de precalentamiento (en minutos)	Ajuste de la perilla del termostato	Tiempo de cocción (en minutos)
Horno	Lasaña/Pasticho	2,5	3	10	200	55-60
	Canelones	2,5	3	10	200	40-45
	Pastas horneadas	2,2	3	10	200	50-55
	Ternero	1,7	2	10	210	80-90
	Pollo	1,5	3	10	200	70-80
	Rollo de pavo	2,5	3	10	200	80-90
	Pato	1,8	3	10	200	90-100
	Conejo	2,0	3	10	200	80 -90
	Pierna de cordero	1,5	3	10	200	70-80
	Macarel/Arenque	1,8	3	10	200	80-90
	Dentón/Besugo/Dorado	1,3	3	10	200	30-40
	Trucha horneada en	1,5	3	10	180	30-40
	Pizza Napolitana	1,0	3	10	200	30-35
	Dulces secos	0,6	3	15	210	15-20
	Tartaleta	0,5	4	15	180	25-30
	Torta de chocolate	1,1	3	15	180	30-35
	Tortas con levadura	1,0	3	15	165	50-60
		1,0	4	15	165	50-60
	Suelas y calamar	1	4	5	-	6
	Calamar y brochetas de langostino	1	4	3	-	4
	Lomo de bacalao	1	4	3	-	10
	Vegetales horneados	1	4	-	-	8-10
	Bistec de ternera	1	4	5	-	20-25
	Chuletas	1,5	4	5	-	20-25
	Hamburguesa	1	4	3	-	10-15
	Salchichas	1,7	4	5	-	20-25
	Sándwiches tostados	n. <sup>o</sup> 4	4	3	-	2-3
Parrilla	Con rosticería (cuando esté disponible)					
	Ternera chorreada					
	Pollo chorreado	1,0	-	-	-	80-90
	Cordero chorreado	1,5	-	-	-	80-90
		1,0	-	-	-	80-90

N.B.: los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar a su gusto personal. Cuando se cocina usando la parrilla, la bandeja de goteo debe siempre colocarse en la primera ranura de abajo hacia arriba.

# Instalación

**El aparato debe ser instalado sólo por personal calificado de acuerdo con las instrucciones dadas.**

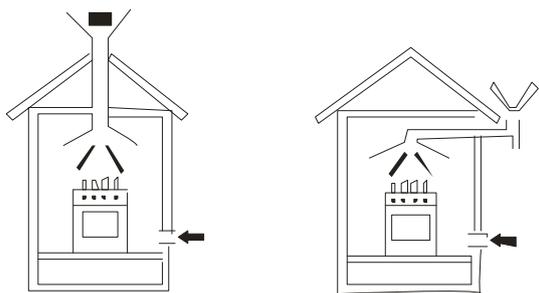
El fabricante está exento de toda responsabilidad por la instalación inadecuada que pueda causar daños a personas y animales y el daño a propiedad.

Importante: Se debe cortar la electricidad al aparato antes de que se realice cualquier ajuste o trabajo en este.

## Posición/Colocación:

Importante: este aparato puede instalarse y usarse en habitaciones que estén permanentemente ventiladas de acuerdo con las Normas Nacionales vigentes. Se deben tomar en cuenta los siguientes requisitos

- La habitación debe estar equipada con un sistema de escape que ventile los gases de combustión hacia el exterior. Puede consistir de una campana o un ventilador eléctrico que se encienda automáticamente cada vez que se encienda el aparato.



Una chimenea o un sistema balanceado de chimeneas (específico para aparatos de cocción)

Directamente a la parte de Afuera

- La habitación también debe contar con un sistema que permita de forma normal. El flujo de aire necesario para que haya combustión no debe ser menor a  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  por KW de poder instalado. El sistema de circulación de aire puede tomar el aire directamente desde el exterior por medio de tuberías con una sección transversal de al menos  $100 \text{ cm}^2$ ; la abertura no debe bajo ninguna circunstancia bloquearse accidentalmente (Fig.A). El sistema puede también recibir el aire necesario para la combustión por medios indirectos, es decir, desde habitaciones adyacentes equipadas con tubos de circulación de aire como se describe arriba. Sin embargo, estas habitaciones no deben ser cuartos comunes, dormitorios o cuartos con riesgos de fuego (Fig. B)

Detalles A

Habitaciones adyacentes

Habitación que debe estar ventilada

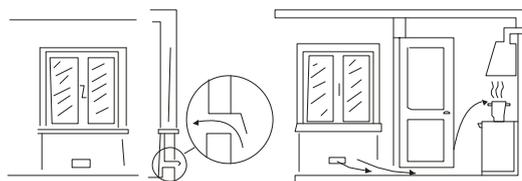


Fig A

Fig B

Ejemplos de Aberturas de Ventilación

Aberturas más amplias entre la puerta y el piso

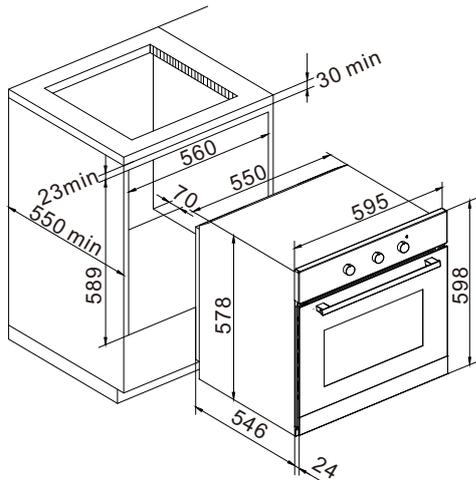
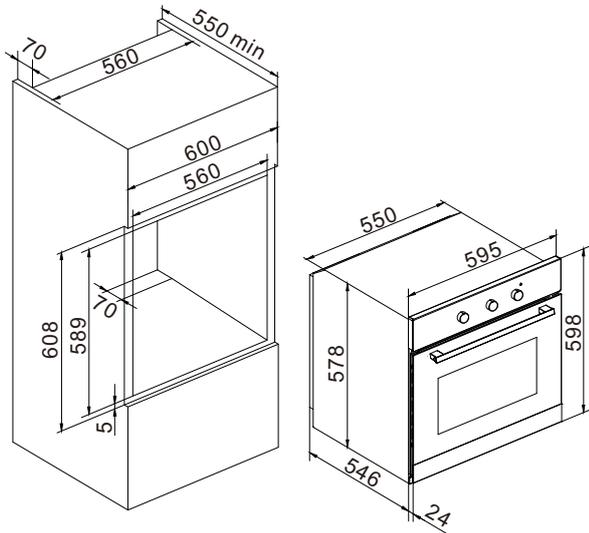
- El gas licuado de petróleo es más pesado que el aire, y de por eso, se asienta a lo más bajo del aire. De allí, las habitaciones que contenga cilindros de GLP deben también estar equipados con aberturas hacia el exterior para que se ventile el gas en caso que hayan fugas. Los cilindros de GLP no deben, por ende, instalarse o almacenados en habitaciones o áreas de almacenamiento que se encuentren bajo el nivel del suelo (sótanos, etc.) sin importar que los cilindros estén parcialmente llenos o completamente llenos. Es buena idea mantener sólo el cilindro que se está usando en la habitación, colocado de forma que no esté sujeto al calor producido por fuentes externas (hornos, chimeneas, estufas, etc.) los cuales podrían elevar la temperatura del cilindro sobre los  $50^\circ\text{C}$ .

Antes de instalarse, asegúrese que las condiciones locales de distribución (naturaleza del gas y la presión), y los ajustes del aparato son compatibles.

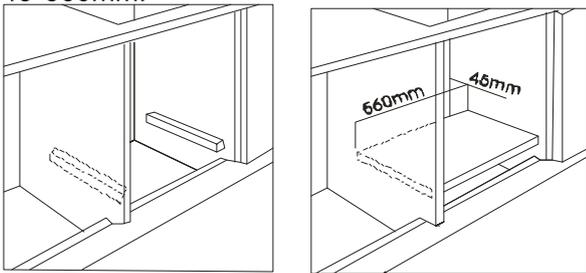
Las condiciones de ajuste para estos aparatos están expresadas en la etiqueta (o placa de datos) Este aparato no está conectado a un equipo de evacuación productos de combustión. Deberá ser instalado y conectado de acuerdo con las regulaciones vigentes de instalación. Se debe prestar atención especial a los requisitos relevantes relacionados con la ventilación.

## Instalación de Hornos Empotrados

Para asegurarse que el aparato empotrado funciona adecuadamente, el gabinete que lo contiene debe ser el adecuado. La figura de abajo muestra las dimensiones del recorte para la instalación debajo del mostrador o en una unidad de gabinete de muro.



De modo de asegurar una ventilación adecuada, el panel trasero del gabinete debe ser retirado. Se instala el horno de modo que repose sobre dos listones de madera preferiblemente. Si el horno reposa sobre una superficie plana continua, debe haber una apertura de al menos 45\*560mm.

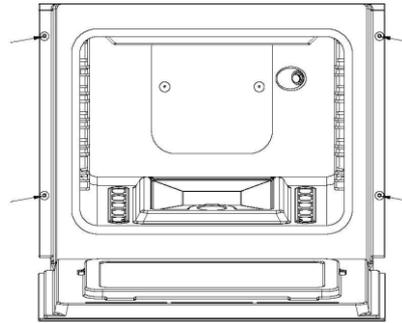


Los paneles de los gabinetes adyacentes deben estar hechos de material resistente al calor. En especial, los gabinetes con exteriores en chapa deben estar ensamblados con pegamentos que puedan soportar temperaturas de hasta 100°C.

Cumpliendo con los estándares de seguridad vigentes, el contacto con partes eléctricas del horno no debe ser posible una vez que esté instalado.

Para sujetar el horno al gabinete, abra la puerta del horno y adjúntela insertando 4 tornillos para

madera en los 4 orificios localizados en el perímetro del marco.



### Conexión Eléctrica

Aquellos hornos equipados con un cable de energía de tres polos están diseñados para funcionar con corriente alterna con el voltaje y frecuencias indicadas en la placa de información (localizada en el aparato) y en el manual de instrucciones. El cable para tierra del aparato es amarillo y verde.

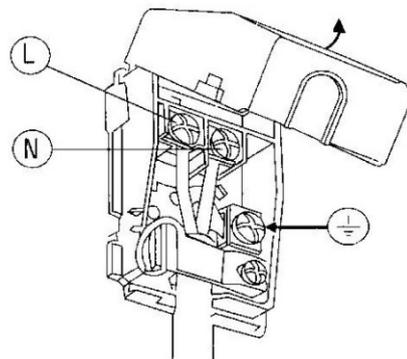
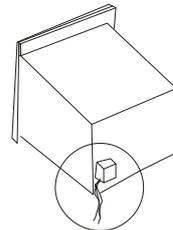
### Ajuste del cable de electricidad.

Abrir el tablero de terminales:

- Usando un destornillador, presione a los lados de las pestañas de la cubierta del tablero terminal,
- Hale y abra la cubierta del tablero terminal

Para instalar el cable, proceda de la siguiente forma:

- Remueva el tornillo fijador y los tres tornillos de contacto L-N
- Sujete los cables debajo de los tornillos usando el siguiente esquema de colores; **Azul (N) Marrón (L), Amarillo-Verde**
- Sujete el cable de energía en el lugar con la pinza y cierre la cubierta del tablero terminal



## Conecte el cable de energía a la línea principal

Instale un enchufe estándar que corresponda a la carga indicada en la placa de datos. Al conectar el cable directamente a la fuente, instale un interruptor de circuito Omnipolar con una abertura mínima de contacto de 3mm entre el aparato y la línea principal. El circuito interruptor omnipolar debería tener el tamaño adecuado para la carga y debería cumplir con las regulaciones vigentes (el cable a tierra no debería estar cortado por el circuito interruptor) El cable de energía debería colocarse de modo que no alcance una temperatura mayor a los 50°C con respecto a la temperatura ambiente, en ninguna parte de la extensión del mismo. Antes de realizar la conexión, revise que:

- la seguridad eléctrica de este aparato puede garantizarse sólo si el horno está correctamente y eficientemente conectado a tierra, siempre asegúrese que la toma tierra sea eficiente; si tiene alguna duda llame a un técnico calificado para revisar el sistema. El fabricante está exento de toda responsabilidad por los daños resultantes de un sistema que no ha sido conectado a tierra.
- Antes de conectar el aparato a la fuente eléctrica principal, revise que las especificaciones indicadas en la placa de datos (en el aparato y/o en el empaque) correspondan a los del sistema eléctrico de la red principal de energía de su casa.
- Revise que la capacidad eléctrica del sistema y de los enchufes aguantan la capacidad de máxima de poder del aparato, como se indica en la placa de información. Si tiene alguna duda, llame a un técnico calificado.
- Si el tomacorriente y el enchufe del aparato no son compatibles, reemplace el enchufe con un modelo adecuado con un técnico calificado. El técnico en particular deberá asegurarse que la sección transversal de los cables del enchufe se adecúen a la energía absorbida por el aparato. El uso de adaptadores, varios tomacorrientes y/o extensiones, no se recomienda. Si su uso no puede evitarse, recuerde usar sólo adaptadores múltiples o únicos y extensiones que cumplan con las regulaciones de seguridad vigentes. En estos casos, nunca exceda la capacidad máxima de corriente que se indica en un sólo adaptador o extensión y la corriente máxima indicada en un adaptador eléctrico múltiple. El enchufe y el tomacorriente debe ser de fácil acceso.

## Conexión con una tubería rígida (cobre o acero)

La conexión al sistema del gas debe realizarse de modo que no coloque ninguna presión en el aparato. Hay una adaptación con forma de L en el tubo de alimentación del servicio que conecta al aparato, y cuya presión contra fugas está asegurada con un sello. Si necesitara girar la adaptación del tubo, usted deberá en todo caso reemplazar el sello (que viene con el aparato). El tubo de adaptación de gas es un ajuste cilíndrico roscado de ½ macho.

Conectar una unión de tubo flexible de acero inoxidable a una unión roscada

El tubo de adaptación de gas es un ajuste cilíndrico roscado de ½ macho. Use sólo tubos y sellos que cumplen con las Normas Nacionales vigentes. Estos tubos debe ser instalados de modo que su largo nunca supere los 2000 mm cuando se extienden completamente. Una vez que se ha hecho la conexión, asegúrese que el tubo de metal flexible no toca ninguna parte móvil y que no esté aplastado.

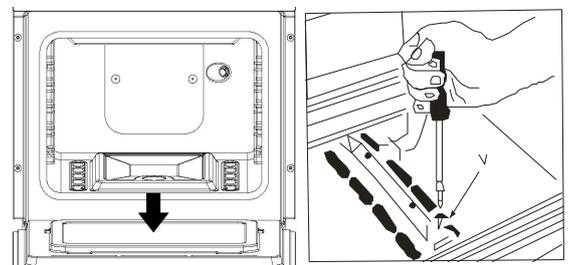
Revisar que la conexión está apretada.

Cuando la instalación esté completa, revise las conexiones del tubo para ver si hay fugas usando una solución jabonosa. Nunca use fuego para probar fugas.

## Adaptaciones para diferentes tipos de gas

Con el fin de adaptar el horno a diferentes tipos de gas con respecto al gas para el cual éste fue fabricado (que se indica en la etiqueta), siga los siguientes pasos:

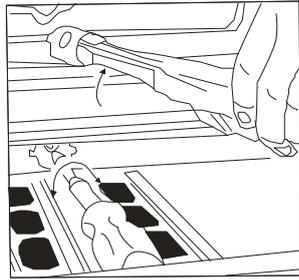
- a) Reemplazo de la boquilla del quemador  
Abra la puerta del horno por completo  
Hale el fondo deslizante del horno  
Desatornille los tornillos sujetadores  
Remueva el tornillo V y luego el quemador del horno;



Desatornille la boquilla del quemador usando la llave de copa especial para boquillas, o una llave de copa de 7 mm, y reemplacela con una boquilla adecuada al nuevo tipo de gas (Véase la Tabla 1)

## Tome especial cuidado manejando los cables de encendido y la tubería termopar

Reemplace todas las partes, siguiendo los pasos descritos en orden inverso.

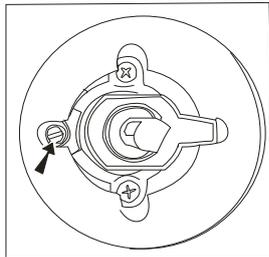


## Regular el aire primario para el quemador del horno

- b) El quemador fue diseñado para no requerir ningún ajuste del aire primario.

## Regulación mínima de la puerta del horno.

- c) Regular el mínimo del quemador del horno:  
Primero gire la perilla a la posición de **Máximo** por cerca de 10 minutos y luego a **Mínimo**;  
Remueva la perilla



Remueva el disco ajustado al panel de contro. Ajuste el tornillo ubicado fuera de la llave de perno del termostato hasta que la llama esté baja pero estable (la llama puede verse a través de la abertura en el fondo del horno)

**N.B.:** En este caso de gas líquido, el tornillo de regulación debe ser apretado al máximo.

Revise que el quemador no se pague cuando gire la perilla de **Máximo** al Mínimo rápidamente y cuando abra y cierre la puerta rápidamente.

## Advertencia

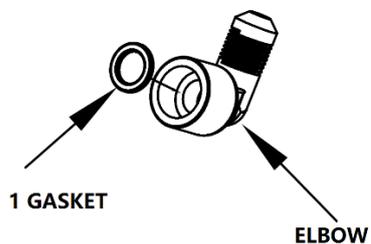
Al completar esta operación, reemplace la vieja calcomanía con una nueva que indique el nuevo tipo de gas que se está usando. Esta calcomanía está disponible en nuestros Centros de Servicio.

Nota: Si la presión del gas usado es diferente (o varía) de la presión recomendada, es necesario instalar un regulador de presión adecuado en el tubo de alimentación (de acuerdo con las Normas Nacionales referentes a la regulación del gas por tubería.

## CONNECT THE GAS TUBE

Follow below steps to connect elbow,

1. Put 1 gasket into the elbow (gasket and elbow are included in package)

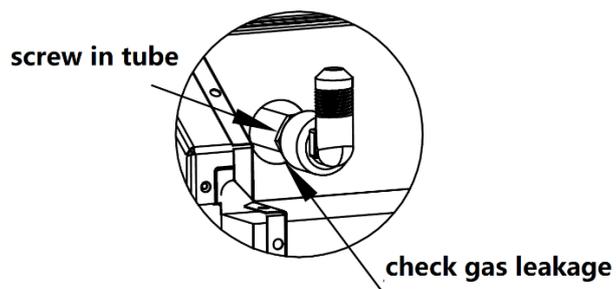


2. Tighten the step 1 component on the gas inlet tube.

**MUST check gas leakage before use the oven.**

- USE special gas leakage tester to check the joint between the elbow and the gas inlet tube .
- OR Apply soapy water to the joint between the elbow and the gas inlet tube to check gas leakage. If there are bubbles, it's leakage, must tighten the elbow again. Then recheck it.

**NOTE: NEVER USE THE PRODUCT IF THERE ARE BUBBLES.**



# **Hisense**

## **USER'S OPERATION MANUAL**

### **Built-in Gas Oven**

### **Model No.:HGO601BS**

**Before operating the unit, please read this manual thoroughly, and retain for future referenc**

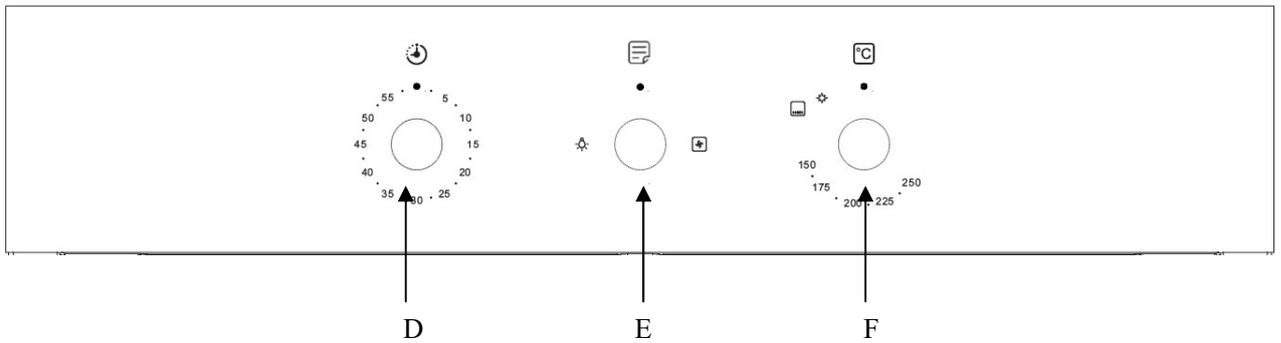
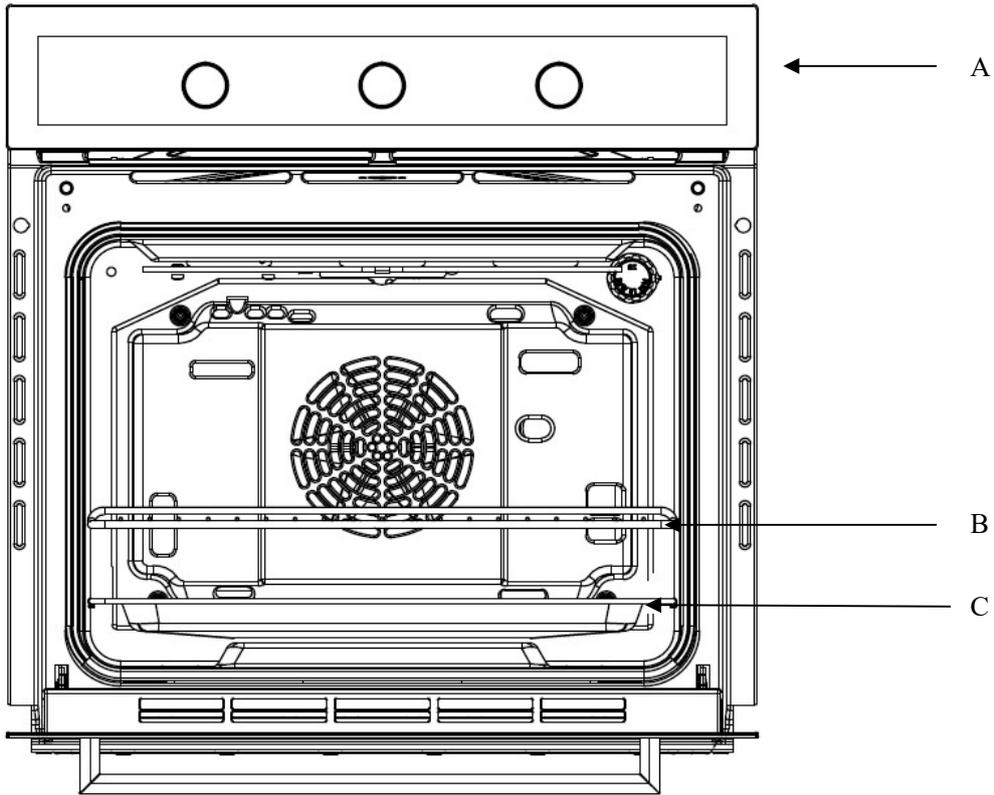
## **General Instruction**

These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

## **Warning:**

- a) The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood)
- b) During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven
- c) Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- d) Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- d) If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- e) The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction
- f) Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
- h) Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- i) This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
- j) Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

## Close-Up View



- A. Control Panel
- B. Bake Pan
- C. Wire Rack
- D. Timer Knob
- E. Convection Fan/Cavity light switch
- F. Temperature knob

## How to use your oven?

The various features of this oven are controlled via the knobs and buttons located on the control panels.

Notices: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Notices: Place the dripping pan provided on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food. For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminum foil, etc.) on the grid provided with the appliances inserted especially along the oven guides.

### The oven knob (F)

This knob is used not only to select the different oven modes, but also to choose the right cooking temperature from among the temperatures shown on the knob itself (from 150 to 250) for the food to be cooked in the oven. The electronic ignition device of the oven is built into the control knob itself.



**bottom gas burning function**

To light the oven burner, press the oven knob “F” in all the way and turn it, setting it to the  , setting it to the **Max position (keeping the oven door shut)**. **Since the oven is equipped with a safety device, after lighting the burner keep knob “F” pressed in for about 6 seconds to allow the gas to pass until the safety thermocouple is heated. The electronic ignition device of the oven burner must not be activated for more than 15 seconds. If the burner fails to light after 15 seconds, stop pressing knob “F”, open the oven door and wait for at least one minute before your try to light the burner again.** The cooking temperature is selected by matching the desired temperature with the reference mark on the control panel; the complete range of temperatures is shown below:

The oven will automatically reach the temperature set, and the thermostat, which is controlled by the knob, will keep it constant.

### Lighting the oven manually

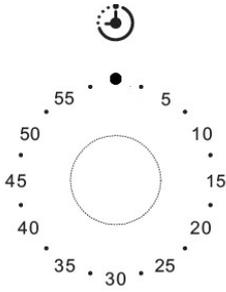
In the event of a brief power failure, the oven burner can be lit by hand **if you choose the bottom gas burning function**:

- a) open the oven door
- b) hold a match or lighter near the burner hold as shown in the figure, press knob “F”, in fully and turn it anticlockwise, setting it to the Max position. Since the oven is equipped with a safety device, after lighting the burner keep knob “F” pressed in for about 6 seconds to allow the gas to pass until the safety thermocouple is heated.
- c) Once the burner is lit, shut the oven door.

**Importance Notice: should the burner flame accidentally go out, turn control knob “F” to the off position, open the oven door and wait for at least one minute before trying to light the burner again.**

## Timer (D)

To use the timer, the buzzer “D” must be wound up by turning the knob one full turn clockwise; then turn it back to the desired time so that the number of minutes on the knob matches the reference mark on the panel.



The minute minder can be used independently of an oven cooking function for a time period of up to 60 minutes.

- To set the timer, turn the knob fully clockwise until it stops and then turn it back anticlockwise to the required time.
- The time period that has been set will expire when the control knob reaches zero, a brief audible signal will sound.

**IMPORTANT: If you have the oven or grill in use whilst the timer is counting down. When the countdown ends, the oven will continue to heat. You must turn off the oven/grill using the oven function and temperature control knob.**



## Cavity light

This oven is with cavity light to see the cooking status. Select the knob “E” by anti-clockwise way to

icon  to turn on the light. Select the knob “E” back to  to turn off the light.



## Convection Fan Assist

This oven is equipped with a convection fan on rear area, which is assist to improve the cooking

performance. Select knob “E” by clockwise way to icon , fan works. To turn off the fan, select the

knob back to  .

## Cooling ventilation

In order to cool down the temperature of their exterior, this model is equipped with a cooling fan that comes on either cooking function. During cooking, the fan is always on and a normal flow of air can be heard exiting between the oven door and the control panel.

**Note: when cooking is done, the cooling fan stays on until the oven cools down sufficiently.**

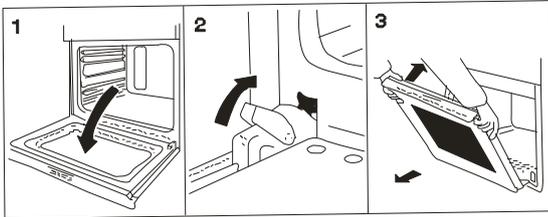
**Warning: do not use the oven in the event of a prolonged power failure if the cooling fan does not work.**

## How to remove the oven door?

For a more thorough clean, you can remove the oven door. Proceed as follows:

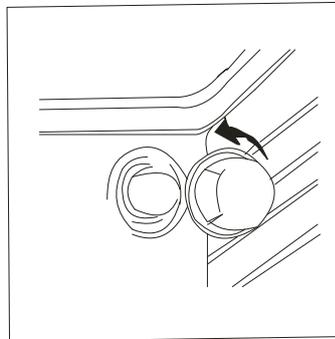
- a) open the door fully
- b) lift up and turn the small levers situated on the two hinges;
- c) grip the door on the two external sides, shut it slowly but not completely;
- d) pull the door towards you, pulling it out of its seat;

Reassemble the door by following the above procedures backwards.



## Replacing the oven lamp

- a) Disconnect the oven from the power supply by means of the Omni polar switch used to connect the appliance to the electrical mains; or unplug the appliance if the plug is accessible;
  - b) Remove the glass cover of the lamp-holder
  - c) Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperature (300) with the following characteristics:
    - Voltage: 110V
    - Wattage: 15W
    - Type E14
  - d) Replace the glass cover and reconnect the oven to the mains power supply.



## Practical Cooking Advice

The oven offers a wide range of alternatives, which allow you to cook any type of food in the best possible way with time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following instruction, are only a guideline which may be varied according to your own personal experience

### Baking Cakes

When baking cakes<sup>1</sup> always place them in the oven after it has been preheated (about 15 minutes) The temperature is normally around 160°C. Do not open the door while the cake is baking in order to prevent it from dropping, in general:

<b>Pastry is too dry</b>
Increase the temperature by 10°C and reduce the time.

<b>Pastry dropped</b>
Use less liquid or lower the temperature by 10°C 10°C.

<b>Cooked well on the inside but sticky on the outside</b>
Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

<b>The pastry sticks to the pan</b>
Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper.

### Cooking Pizza

For tasty crispy pizzas:

Preheat the oven for at least 15 minutes

Use a light aluminum pizza pan, placing it on the rack supplied with the oven. If the drip pan is used, this will

extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust;

Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking;

If the pizza has a lot of toppings (three or four),

Recommend you add the mozzarella cheese on halfway through the cooking process.

### Cooking Fish and Meat

When cooking white meat, fowl and fish, use temperature settings from 170°C to 190°C.

For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards.

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the centre of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the Centre of the oven. If you would like to increase the amount of iron below, use the low rack heights For savory stews (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

<b>Pastry is too dark on top</b>
Place it on a lower rack, lower increase the cooking time.

### Using the Grill

Important: always use the grill with the oven door shut, This will allow you both to obtain excellent results and 10% save on energy (approximately 10%)

Use the R "grill" mode. placing the food under the centre of the grill.

**Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.**

Selecto r	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from oven	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
Oven	Lasagne	2,5	3	10	200	55-60
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45
	Pasta bakes	2,2	3	10	200	50-55
	Veal	1,7	2	10	210	80-90
	Chicken	1,5	3	10	200	70-80
	Turkey roll	2,5	3	10	200	80-90
	Duck	1,8	3	10	200	90-100
	Rabbit	2,0	3	10	200	80 -90
	Leg of lamb	1,5	3	10	200	70-80
	Mackerels	1,8	3	10	200	80-90
	Dentex	1,3	3	10	200	30-40
	Trout baked in	1,5	3	10	180	30-40
	Neapolitan-style pizza	1,0	3	10	200	30-35
	Dry biscuits	0,6	3	15	210	15-20
	Tart	0,5	4	15	180	25-30
	Chocolate cake	1,1	3	15	180	30-35
	Leavened cakes	1,0	3	15	165	50-60
		1,0	4	15	165	50-60
	Soles and cuttlefish	1	4	5	-	6
	Squid and prawn kebabs	1	4	3	-	4
	Cod filet	1	4	3	-	10
	I Grilled vegetables	1	4	-	-	8-10
	Veal steak	1	4	5	-	20-25
	Chops	1,5	4	5	-	20-25
	Hamburgers	1	4	3	-	10-15
	Sausages	1,7	4	5	-	20-25
	Toasted sandwiches	n. <sup>o</sup> 4	4	3	-	2-3
Grill	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit					
	Chicken on the spit	1,0	-	-	-	80-90
	Lamb on the spit	1,5	-	-	-	80-90
		1,0	-	-	-	80-90

N.B.:cooking times are approximate and may vary according to personal taste When cooking using the grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

## Installation

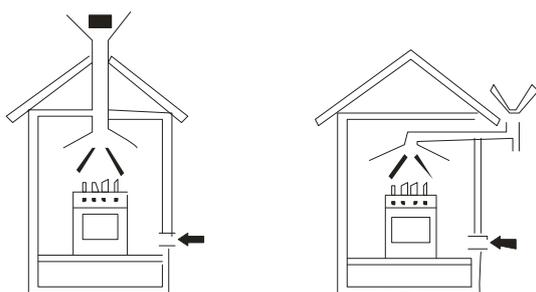
**The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with instructions provided.** The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.

**Important:** The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

### Positioning:

**Important:** this appliance may be installed and used only in permanently ventilated rooms in compliance with current National Norms. The following requirements must be observed.

- The room must be equipped with an exhaust system that vents the combustion fumes to the outside. It may consist of a hood or and electric fan that automatically starts each time the appliance is turned on.



A flue or branched flue system Directly (only for cooking appliances) to the Outside

- The room must also have a system that allows for normally. The flow of air needed for combustion must not be less than 2 m<sup>3</sup>/h per KW of installed power. The air circulation system may take air directly form the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm<sup>2</sup>; the opening cannot under any circumstances be blocked accidentally(Fig A), The system can also provide the air needed for combustion by indirect means. i.e. form adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must be common rooms, bedrooms or rooms with a fire hazard( Fig. B)

Details A

Adjacent Room

Room to be ventilated

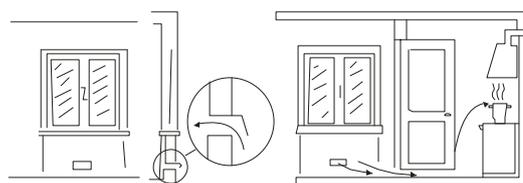


Fig A

Fig B

Examples of Ventilation Opening Increasing opening For comburent Air between door and floor

- Liquefied petroleum gas is heavier than air and, therefore, settles downwards. Thus, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with apertures to the outside for ventilation of gas in the event of leaks. LPG cylinders must not, therefore, be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level(cellars, etc.) whether they are partially or completely full. It is a good idea to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder to the above 50.

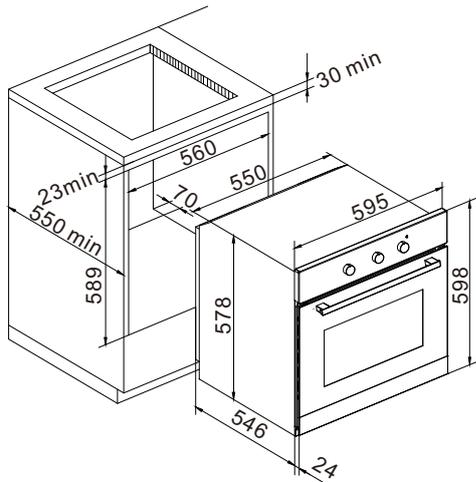
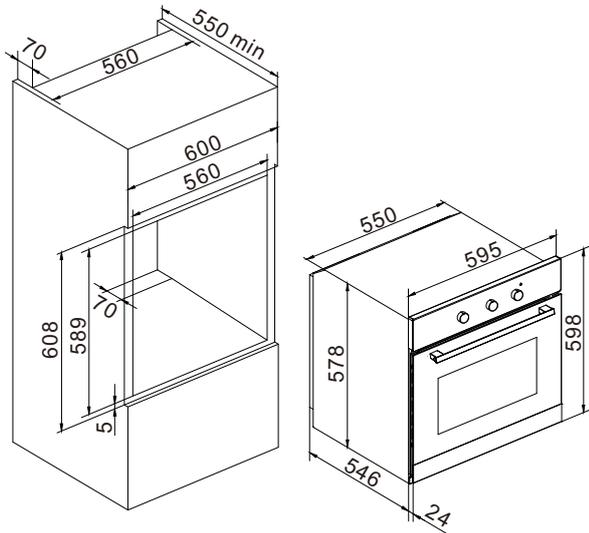
Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure), and the adjustment of the appliance are compatible.

The adjustment conditions for this appliances are stated on the label(or data plate)

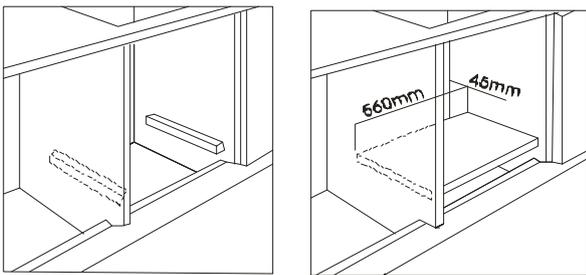
This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirement regarding ventilation.

### Installation of Build-in Ovens

In order to ensure that build-in appliance functions properly, the cabinet containing it must be appropriate. The figure below gives the dimensions of the cut-out for installation under the counter or in a wall cabinet unit.



In order to ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet unit must be removed. Installing the oven so that it rests on two strips of wood is preferable. If the oven rests on a continuous, flat surface, there must be an aperture of at least 45\*560mm.

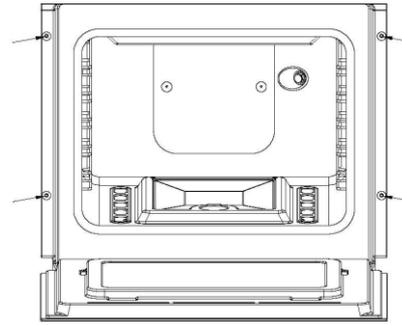


The panels of the adjacent cabinets must be made of heat resistant material. In particular, cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperature of up to 100.

In compliance with current safety standards, contact with the electrical parts of the oven must not be possible once it has been installed.

To fasten the oven to the cabinet, open the door of the oven and attach it by inserting the 4 wooden

screws into the 4 holes located on the perimeter of the frame.



### Electrical Connection

Those ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current with the voltage and frequency indicated on the data plate (located on the appliance) and in the instruction manual. The wire for earthing the appliance is yellow-green in color.

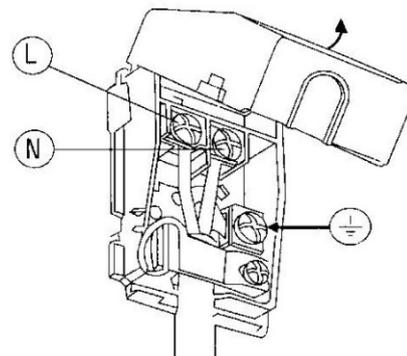
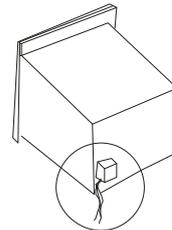
### Fitting on a power supply cable

Opening the terminal board:

- Using a screwdriver, prise on the side tabs of the terminal board cover;
- Pull open the cover of the terminal board

To install the cable, proceed as follows:

- Remove the wire clamp screw and the three contact screws L-N
- Fasten the wires beneath the screwheads using the following color scheme; **Blue**( N) **Brown**( L), **Yellow- Green**
- Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.



### Connecting the supply cable to the mains

Install a standardized plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by circuit breaker).

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50 with respect to the room temperature, anywhere along its length.

Before making the connection, check that:

- the electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, ways ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and/or packaging) correspond to those of the electrical mains system of your home.
- Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, call in a qualified technician.
- If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician. The latter, in particular, will also have to ensure that the cross section of the socket cables are suitable for the power absorbed by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter. The plug and socket must be easily accessible.

### Connection with rigid pipe (cooper or steel)

Connection to the gas system must be made in such a way as not to cause any stress of any kind on the appliance. There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the supply ramp to the appliance, whose watertightness is ensured by a seal. Should you need to turn the pipe fitting, you must in all cases replace the seal (provided with the appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. Only use pipe and seals that comply with the current National Norms. These pipes must be installed so that their length is never any longer than 2000mm when fully extended. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not crushed.

Checking that the connection is tight

When installation is complete, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

### Adapting to different types of gas

In order to adapt the oven to a different type of gas with respect to the gas for which it was manufactured (indicated on the label), follow these simple steps:

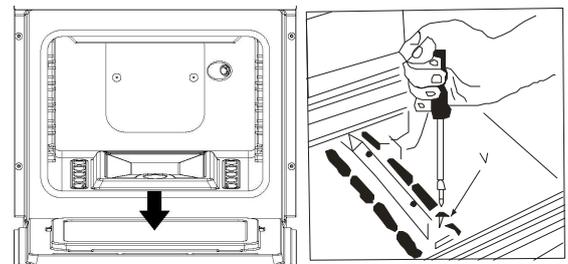
- a) Replacing the oven burner nozzle

Open the oven door fully

Pull out the sliding oven bottom

Unscrew the burner fastening screws

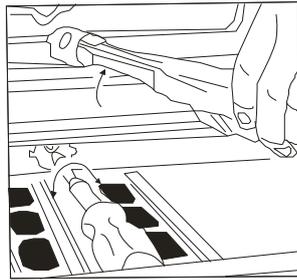
Remove screw "V" and then the oven burner;



Unscrew the oven burner nozzle using the special socket spanner for the nozzles, or a 7mm socket spanner, and replace it with a nozzle suited to the new type of gas (see Table 1)

### Take particular care handling the spark plug wires and the thermocouple pipes

Replace all the parts, following the steps described above in the reverse order

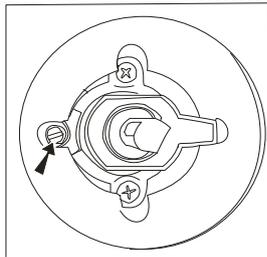


### Regulating the primary air for the oven burner

- b) The burner was designed not to need any adjustments to the primary air.

### Minimum regulation of the oven door

- c) Regulate the oven burner minimum:
  - Turn the knob first to the **Max** setting for about 10 minutes and then to **Min**;
  - Remove the knob



Remove the disk fastened to the control panel  
Adjust the screw located outside the thermostat cock pin until the flame is small but steady ( the flame can be seen through the slots on the oven bottom)

**N.B.:** In this case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in all the way.

Check that the burner does not turn off when you turn the knob from **Max** to **Min** quickly and when you open and close the oven door quickly.

### Warning

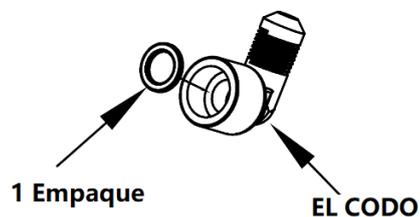
On completion of this operation, replace the old drating sticker with one indicating the new type of gas used. This sticker is available from our Service Centers.

Note Should the pressure of the gas used be different (or vary) from the recommended pressure, it is necessary to fit a suitable pressure regulator onto the inlet pipe ( in compliance with the current National Norms regarding "regulators for channeled gas"

## CONEXION AL TUBO DE GAS

Siga los pasos que a continuación se indican para conectar el codo:

1. Coloque una junta o empaque en el codo (la junta y el codo están incluidos en el paquete)

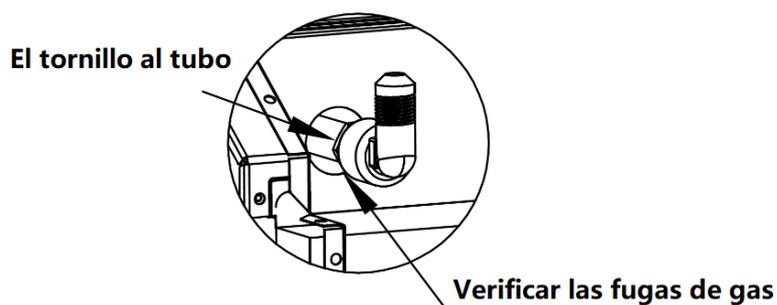


2. Enrosque y apriete el componente indicado en el paso 1 al tubo de entrada de gas.

**DEBE verificar las fugas de gas antes de usar el horno.**

- USE un probador de fugas de gas especial para verificar la unión entre el codo y el tubo de entrada de gas.
- Aplique agua con jabón a la unión entre el codo y el tubo de entrada de gas para verificar que no haya fuga de gas. Si hay burbujas, es una fuga, debe apretar el codo nuevamente. Luego, vuelva a verificarlo.

NOTA: NUNCA USE EL PRODUCTO SI HAY BURBUJAS.





# **Hisense**

Hisense México S. de R.L. de C.V.  
Blvd. Miguel de Cervantes Saavedra, No. 301  
Torre Norte, Piso 2, Col. Ampliación Granada,  
Municipio o Demarcación Territorial Miguel Hidalgo,  
C.P. 11520, Ciudad de México,  
R.F.C. HME110512IY3  
[www.hisense.com.mx](http://www.hisense.com.mx)