Índice

1	**Advertencias**	**204**
1.1	Advertencias generales para la seguridad	204
1.2	Responsabilidad del fabricante	205
1.3	Función del aparato	205
1.4	Eliminación	205
1.5	Placa de identificación	206
1.6	Este manual de uso	206
1.7	Cómo leer el manual de uso	206
2	**Descripción**	**207**
2.1	Descripción general	207
2.2	Panel de mandos	208
2.3	Otras partes	208
2.4	Accesorios disponibles	209
3	**Uso**	**211**
3.1	Advertencias	211
3.2	Primer uso	211
3.3	Uso de los accesorios	212
3.4	Uso del horno	213
3.5	Consejos para la cocción	220
3.6	Funciones especiales	222
3.7	Menú secundario	225
4	**Limpieza y mantenimiento**	**228**
4.1	Advertencias	228
4.2	Limpieza del aparato	228
4.3	Desmontaje de la puerta	228
4.4	Limpieza de los cristales de la puerta	229
4.5	Vapor Clean (sólo en algunos modelos)	232
4.6	Pirólisis (sólo en algunos modelos)	235
4.7	Mantenimiento extraordinario	237
5	**Instalación**	**239**
5.1	Conexión eléctrica	239
5.2	Sustitución del cable	239
5.3	Colocación	240

ES

Aconsejamos leer detenidamente este manual que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido.

Para más información sobre el producto: www.smeg.com

1 Advertencias

1.1 Advertencias generales para la seguridad

Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso.
- No toque las resistencias durante su uso.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años en el caso de que no estén continuamente vigilados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Durante el uso del mismo no apoye sobre el aparato objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas.
- Apague el aparato después de su uso.
- No intente nunca apagar una llama/incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o con una cubierta ignífuga.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin vigilancia.
- La instalación y las operaciones de asistencia deben ser efectuadas por personal cualificado en el respeto de las normas vigentes.
- No modifique el aparato.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- No intente nunca reparar el aparato personalmente o sin acudir a un técnico cualificado.
- Si se dañara el cable de alimentación eléctrica, póngase inmediatamente en contacto con el servicio de asistencia técnica que se ocupará de sustituirlo.

Daños al aparato

- En las partes de vidrio no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo, quitamanchas y esponjitas metálicas).
- Utilice eventualmente utensilios de madera o de plástico.
- No se siente en el aparato.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites.
- No deje objetos en las superficies de cocción.
- No utilice nunca el aparato para calentar la vivienda.

Para este aparato

- Antes de sustituir la lámpara, asegúrese de que el aparato esté apagado.
- No se apoye o se siente en la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos atascados en las puertas.

1.2 Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina toda responsabilidad por daños sufridos por personas o cosas ocasionados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- no observancia de las prescripciones del manual de uso;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

1.3 Función del aparato

- Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o enseñados por personas adultas y responsables para su seguridad.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos o con sistemas de mando a distancia.

1.4 Eliminación

Este aparato debe desecharse separadamente de los otros residuos (directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). El producto no contiene sustancias en cantidades tales como para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente, en conformidad con las directivas europeas actuales.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación eléctrica y quítelo junto con la clavija.

Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desactive la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación eléctrica de la instalación eléctrica.

- Entregue el aparato a los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien vuelva a entregarlo al vendedor en el momento de la compra de un aparato equivalente, en razón de uno a uno.

Se precisa que para el embalaje del aparato se utilizan materiales no contaminantes y reciclables.

- Entregue los materiales del embalaje a los centros adecuados de recogida selectiva.

Embalajes de plástico
Peligro de asfixia

- No deje sin custodia el embalaje ni partes del mismo.
- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.

1.5 Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de matrícula y el marcado. La placa de identificación no se debe quitar nunca.

1.6 Este manual de uso

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance de la mano del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.

1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias

Información general sobre este manual de uso, de seguridad y para la eliminación final.

Descripción

Descripción del aparato y de sus accesorios.

Uso

Información sobre el uso del aparato y de los accesorios, consejos para la cocción.

Limpieza y mantenimiento

Información para limpiar correctamente el aparato y para su mantenimiento.

Instalación

Información para el técnico cualificado: instalación, arranque y prueba.

Advertencia de seguridad

Información

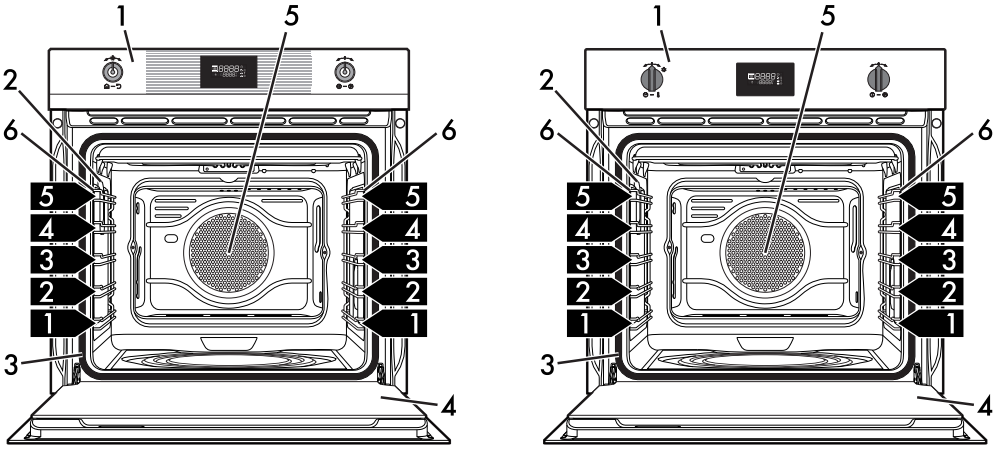
Sugerencia

1. Secuencia de las instrucciones de uso.

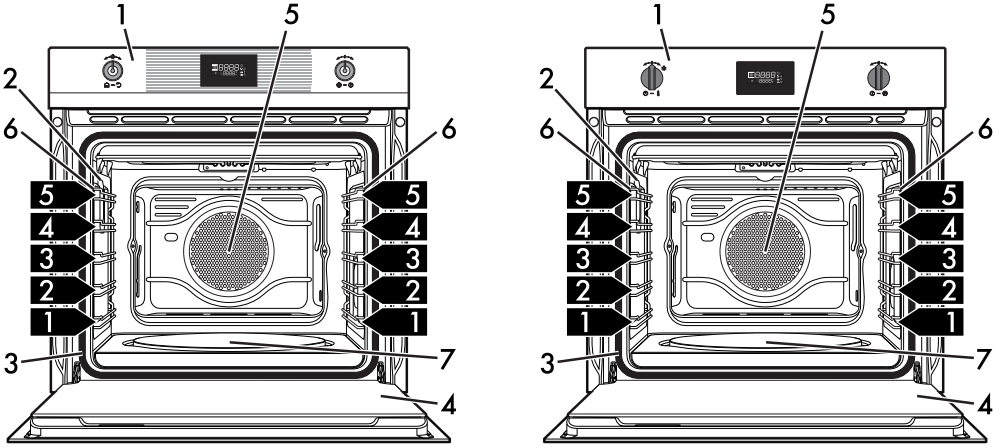
- Instrucción de uso individual.

2 Descripción

2.1 Descripción general



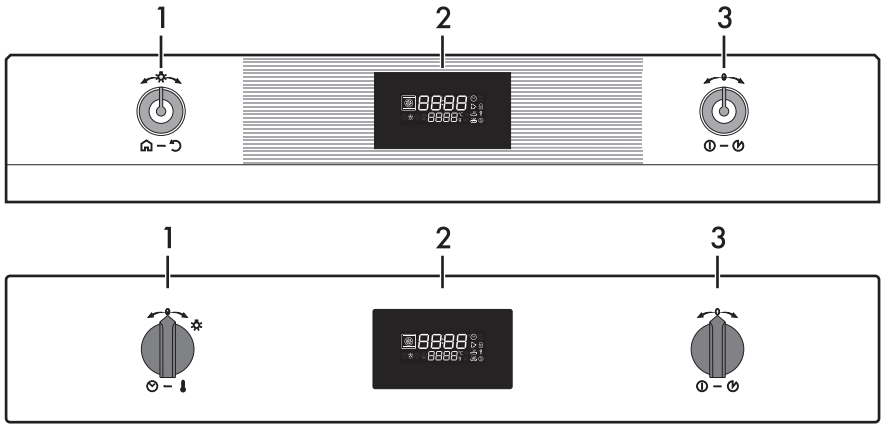
Modelos Multifunción/Pirolíticos



Modelos con Placa para pizza

1 Panel de mandos
2 Lámpara
3 Junta
4 Puerta
5 Ventilador
6 Bastidores de soporte para rejillas/bandejas
7 Placa para pizza (sólo en algunos modelos)
1,2,3.. Nivel del bastidor

2.2 Panel de mandos



1 Mando de programación

Mediante este mando es posible seleccionar:

- la temperatura de cocción;
- la duración de una función;
- cocciones programadas;
- la hora actual;
- el encendido o el apagado de la lámpara dentro del aparato.

1 Pantalla

Muestra la hora actual, la función, la potencia y la temperatura de cocción seleccionadas y el eventual tiempo asignado.

3 Mando de las funciones

Mediante este mando es posible:

- apagar/encender al aparato;
- seleccionar una función;
- activar o desactivar temporalmente una función.

Mantenga pulsado el mando de las funciones durante al menos 3 segundos para terminar al instante una eventual cocción.

2.3 Otras partes

Iluminación interna

La iluminación interna del aparato entra en funcionamiento:

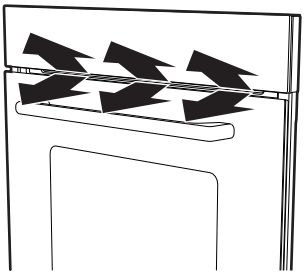
- cuando la puerta se abre (sólo en algunos modelos);
- cuando se selecciona una función cualquiera, a excepción de las funciones PYro, PECo y CLEA (cuando están presentes);
- cuando no se ha seleccionado ninguna función, gire brevemente hacia la derecha el mando de programación para activar o desactivar manualmente la iluminación interna.

Para ahorrar energía la lámpara se apaga pasado un minuto desde cada inicio de la cocción (esta función se puede desactivar mediante el menú secundario).

Repisas de colocación

El aparato dispone de repisas para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas. Las alturas de introducción han de entenderse de abajo a arriba (véase 2.1 Descripción general).

Ventilador de enfriamiento



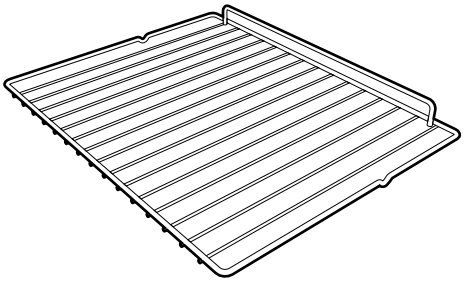
El ventilador procede a enfriar el aparato y entra en funcionamiento durante la cocción.

El funcionamiento del ventilador crea un flujo de aire normal que sale por arriba de la puerta y que puede continuar saliendo durante un breve período aún después de apagar el aparato.

2.4 Accesorios disponibles

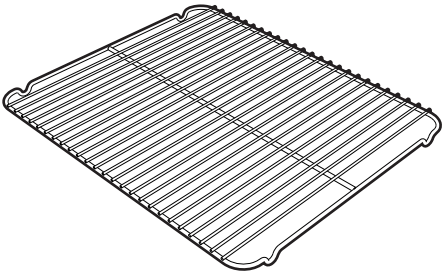
En algunos modelos no todos los accesorios están presentes.

Rejilla



Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

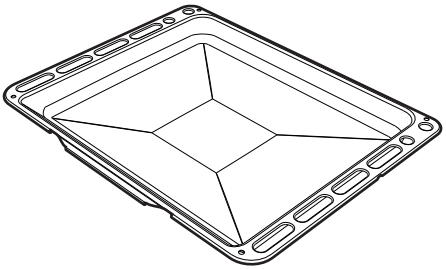
Rejilla para bandeja (sólo en algunos modelos)



A colocar en la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.

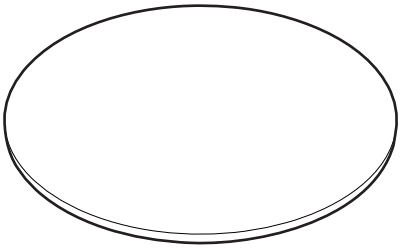
ES

Bandeja profunda



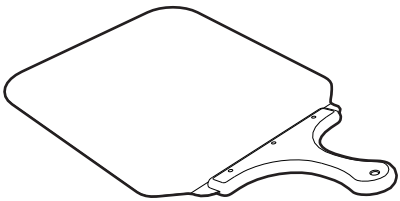
Útil para recoger las grasas provenientes de alimentos colocados en la rejilla superior y para la cocción de tartas, pizzas y dulces de horno.

Placa para pizza (sólo en algunos modelos)



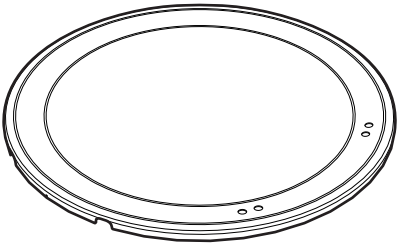
Estudiada especialmente para la cocción de pizza y derivados.

Paleta para pizza (sólo en algunos modelos)



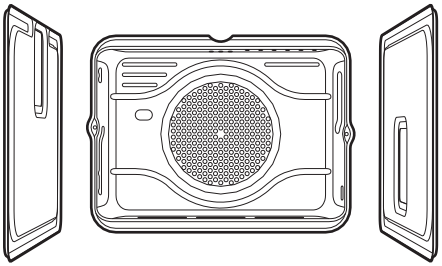
Útil para meter cómodamente en el horno la pizza en la placa correspondiente.

Tapa de la placa para pizza (sólo en algunos modelos)



Para poner en el alojamiento en el fondo del compartimento de cocción en lugar de la placa para pizza cuando esta última no se utiliza.

Paneles autolimpiantes (sólo en algunos modelos)



Útiles para absorber pequeños restos grasos.

Los accesorios del aparato que pueden entrar en contacto con los alimentos son fabricados con materiales conformes a lo establecido por las leyes vigentes.

Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados. Utilice sólo accesorios originales del fabricante.

3 Uso

3.1 Advertencias

Temperatura elevada dentro del compartimento de cocción durante el uso

Peligro de quemaduras

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Protéjase las manos con guantes térmicos durante el desplazamiento de alimentos dentro del compartimento de cocción.
- No toque las resistencias situadas dentro del compartimento de cocción.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No permita que los niños se acerquen al aparato durante su funcionamiento.

Temperatura elevada dentro del compartimento de cocción durante el uso

Peligro de incendio o explosión

- No pulverice productos en spray en las proximidades del aparato.
- No utilice o deje materiales inflamables cerca del aparato.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de comida.
- No introduzca en el compartimento de cocción alimentos enlatados o recipientes cerrados.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites.
- Durante su uso, retire del compartimento de cocción todas las bandejas y las rejillas no utilizadas durante la cocción.

Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies esmaltadas

- No recubra el fondo del compartimento de cocción con hojas de aluminio.
- En caso de que se desee utilizar papel de horno, se debe colocar de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del compartimento de cocción.
- No apoye ollas o bandejas directamente en el fondo del compartimento de cocción.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.

3.2 Primer uso

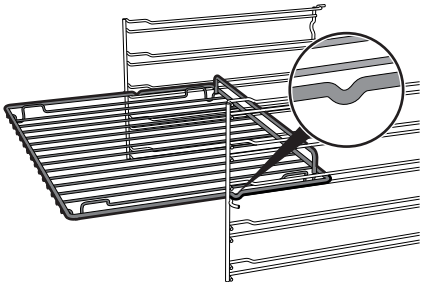
1. Quite las posibles películas de protección de fuera o de dentro del aparato y de los accesorios.
2. Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimento de cocción.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (véase 4 Limpieza y mantenimiento).
4. Caliente el compartimento de cocción en vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.

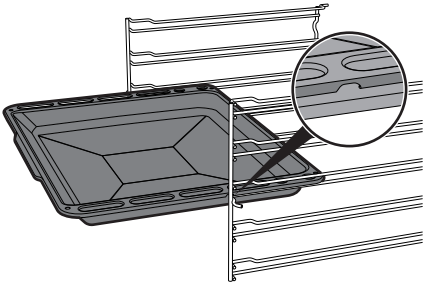
3.3 Uso de los accesorios

Rejillas y bandejas

Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta hacer tope.

- Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden la extracción accidental de la rejilla deben orientarse hacia abajo y hacia la parte posterior del compartimento de cocción.



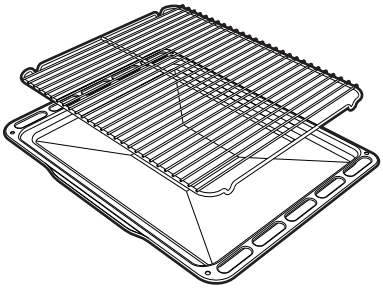


Introduzca las rejillas y las bandejas suavemente en el compartimento de cocción hasta que hagan tope.

Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.

Rejilla para bandeja (sólo en algunos modelos)

La rejilla para la bandeja debe introducirse dentro de la bandeja. De esta forma, es posible recoger la grasa separadamente de los alimentos en cocción.



Tapa y Placa para pizza (sólo en algunos modelos)

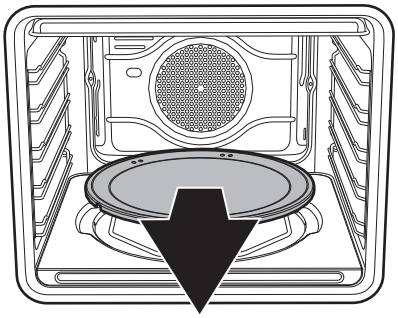
Uso incorrecto

Peligro de quemaduras y de daños en las superficies

- La placa permanece caliente incluso después de pasados muchos minutos desde el final de la cocción. Asegúrese de moverla con las debidas precauciones.
- No utilice la placa para pizza de modo diferente al indicado, por ejemplo en placas de gas o vitrocerámicas o en hornos no preparados.
- Condimente la pizza con aceite sólo después de haberla extraído del compartimento de cocción: las posibles manchas de aceite podrían afectar al aspecto estético y funcional de la placa para pizza.
- Si la placa para pizza no se utiliza, recubra el compartimento de cocción con la tapa correspondiente que se suministra.

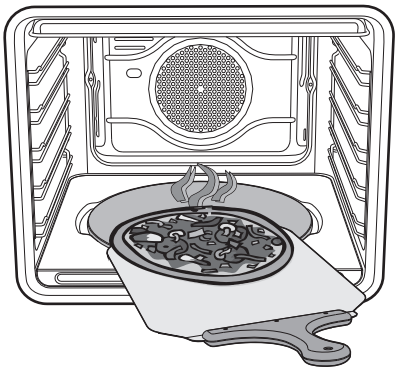
Con el aparato frío, retire del fondo la tapa e introduzca la placa para pizza. Preste atención a que la placa sea introducida correctamente en el alojamiento dispuesto para ello.

Para la cocción utilice la función pizza correspondiente .



Paleta para pizza (sólo en algunos modelos)

Coja la paleta para pizza siempre por el mango y mueva los alimentos sin riesgo de quemaduras. Se aconseja espolvorear ligeramente la superficie de acero con harina, para hacer que los productos frescos puedan moverse bien, ya que al estar húmedos, podrían adherirse al acero.



3.4 Uso del horno

Encendido del horno

1. Pulse el mando de las funciones para activar la pantalla.
2. Gire el mando de las funciones a la derecha o a la izquierda para seleccionar la función deseada.
3. Pulse el mando de programación.
4. Gire el mando para ajustar la temperatura.
5. Pulse el mando de programación o espere 3 segundos.
6. Pulse el mando de las funciones para iniciar la cocción.

Mantenga pulsado el mando de las funciones durante al menos 3 segundos para terminar al instante una eventual cocción.

Fase de precalentamiento

La cocción está precedida por una fase de precalentamiento que permite que el aparato alcance la temperatura de cocción con mayor rapidez.

Esta fase está indicada por el parpadeo del testigo °C.

Al final del precalentamiento el testigo °C permanece fijo y se activa una señal acústica que indica que se puede introducir la comida en el compartimento del horno.

Es posible interrumpir una cocción en cualquier momento manteniendo pulsado el mando de las funciones durante al menos 3 segundos.

ES

Listado de las funciones de cocción

Eco (sólo en algunos modelos)

La combinación entre el grill y la resistencia inferior, en función ECO, está especialmente indicada para la cocción en una sola repisa, con un bajo consumo de energía.

Eco (sólo en algunos modelos)

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular, en función ECO, está especialmente indicada para la cocción en una sola repisa, con un bajo consumo de energía.

Estático

El calor, que proviene a la vez de la parte superior y de la parte inferior, hace que este sistema sea adecuado para cocinar determinados tipos de alimentos. La cocción tradicional, denominada también estática es adecuada para cocinar un solo plato a la vez. Ideal para asados de cualquier tipo, pan, tartas rellenas, resulta de todas formas sobre todo indicada para carnes grasas como ganso o pato.

Grill

El calor que proviene de la resistencia grill permite obtener resultados de asado óptimos sobre todo con carnes de espesor medio/pequeño y, junto con el asador (cuando está previsto), permite dar al final de la cocción un dorado uniforme. Ideal para salchichas, costillas, panceta. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de comida, sobre todo carnes.

Inferior (sólo en algunos modelos)

El calor procedente sólo de la parte inferior permite completar la cocción de los alimentos que requieren una temperatura de base mayor, sin consecuencias en la doradura. Ideal para tartas dulces o saladas, tartas y pizzas.

Estático+ventilado

El funcionamiento del ventilador combinado con la cocción tradicional asegura cocciones homogéneas incluso a recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, cocinadas a la vez en varios niveles. (Para los cocinados en varios niveles se aconseja utilizar la 2ª y la 4ª repisa).

Grill ventilado

El aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por el grill, permitiendo un asado óptimo también para alimentos de gran espesor. Ideal para trozos grandes de carne (por ejemplo, brazuelo de cerdo).

Inferior ventilada (sólo en algunos modelos)

La combinación entre el ventilador y la resistencia inferior permite completar la cocción más rápidamente. Este sistema se aconseja para esterilizar o finalizar la cocción de alimentos hechos ya en la superficie pero no por dentro, que requieren por lo tanto un calor superior moderado. Ideal para cualquier tipo de alimento.

En los modelos pirolíticos las funciones especiales de descongelación y fermentación están colocadas en esta misma función.

Turbo (sólo en algunos modelos)

La combinación de la cocción ventilada con la cocción tradicional permite cocinar con suma rapidez y eficacia diferentes alimentos en varios niveles, sin que se transmitan los olores o sabores. Ideal para alimentos de grandes volúmenes que requieren cocciones intensas. (Para los cocinados en varios niveles se aconseja utilizar la 1ª y la 4ª repisa).

Circular (sólo en algunos modelos)

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular (instalada en la parte trasera del compartimento de cocción) permite cocer alimentos diferentes en varias repisas, a condición de que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente garantiza una distribución instantánea y uniforme del calor. Por ejemplo, se podrá cocinar (en varias repisas) pescado, verduras y galletas sin que se mezclen los olores o sabores.

Pizza (sólo en algunos modelos)

El funcionamiento del ventilador, combinado con el grill y con la resistencia inferior, asegura cocciones homogéneas incluso con recetas complejas. Ideal no sólo para pizzas, sino también para galletas y tartas.

Pantalla

Testigo del reloj

Testigo del temporizador minutero

Testigo de la cocción programada

Testigo de la cocción temporizada

Testigo del bloqueo de la puerta (sólo en modelos pirolíticos)

Testigo de la seguridad para niños

Testigo de show room

Condiciones de funcionamiento

Stand-by: Cuando no está seleccionada ninguna función la pantalla muestra la hora actual.

ON: Al iniciarse cualquier función, la pantalla muestra los parámetros ajustados, como temperatura, duración y el nivel de la temperatura alcanzado.

Cada vez que se pulsa el mando de programación durante una función, se avanzará cíclicamente en el estado de los parámetros en el orden siguiente.

°C Temperatura

Duración del temporizador minutero

Duración de la cocción programada

Duración de la cocción temporizada

Visualización de la hora

En cada estado es posible modificar el valor girando el mando de programación hacia la derecha o hacia la izquierda. Mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos.

Regulación de la hora

En el primer uso, o tras una interrupción de corriente, el aparato muestra en la pantalla el mensaje 0:00 parpadeante. Para poder empezar cualquier cocción es necesario seleccionar la hora corriente.

1. Gire el mando de programación para ajustar la hora visualizada (mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos).
2. Pulse el mando de programación.
3. Gire el mando de programación para ajustar los minutos (mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos).
4. Pulse el mando de programación para terminar la regulación.

Podría ser necesario modificar la hora actual, por ejemplo, a causa de la hora legal-solar. Desde la posición de stand-by, mantenga girado el mando de programación a la derecha o a la izquierda hasta que el valor de las horas parpadee.

No es posible modificar la hora si el aparato está en el estado de ON.

Minutero

Esta función no interrumpe la cocción, sino que solamente acciona el avisador acústico.

El minutero puede ser activado tanto en la fase de cocción como en el estado de stand-by del aparato.

1. Pulse el mando de programación una vez (2 veces si está ya en fase de cocción). En la pantalla aparecen las cifras 0:00 y el testigo parpadea.

2. Gire el mando de programación para ajustar la duración (de 1 minuto hasta 4 horas). Algunos segundos después el testigo deja de parpadear y empieza la cuenta atrás.
3. Espere a que la señal acústica avise al usuario de que el tiempo ha terminado. El testigo parpadea.
4. Gire el mando de programación para seleccionar un minutero adicional. O bien pulse el mando de programación para desactivar la señal acústica.

ES

Cocción temporizada

Por cocción temporizada se entiende aquella función que permite dar inicio a la cocción y concluirla una vez transcurrido el tiempo ajustado por el usuario.

La activación de una cocción temporizada anula un eventual temporizador minutero ajustado anteriormente.

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse tres veces el mando de programación. En la pantalla aparecen las cifras 00:00 y el testigo parpadea.

2. Gire el mando de programación para programar la duración de la cocción de 00:01 a 13:00. Mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos.

3. Algunos segundos después de haber seleccionado la duración deseada, el testigo deja de parpadear. Pulse el mando de las funciones para iniciar la cocción temporizada.

4. Al concluirse la cocción en la pantalla se muestra el mensaje STOP parpadeante y se activa una señal acústica que se puede desactivar pulsando el mando de las funciones.

Para seleccionar una ulterior cocción temporizada, vuelva a girar el mando de programación a la derecha o a la izquierda.

Para prolongar la cocción en modo manual, vuelva a pulsar el mando de programación. El aparato vuelve a funcionar normalmente con los ajustes de cocción previamente seleccionados.

Para apagar el aparato mantenga pulsado el mando de las funciones.

Cocción programada

Por cocción programada se entiende aquella función que permite terminar una cocción automáticamente a una hora establecida dado un tiempo ajustado por el usuario, con el consiguiente apagado automático del aparato.

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse tres veces el mando de programación. En la pantalla aparecen las cifras 00:00 y el testigo parpadea.

2. Gire el mando para programar la duración de la cocción de 00:01 a 13:00. Mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos.

3. Pulse el mando de programación una cuarta vez. El testigo parpadea. Gire el mando para ajustar la hora de fin de la cocción.

4. Tras algunos segundos, los testigos y dejan de parpadear. El aparato permanece a la espera de la hora de comienzo programada.

5. Al concluirse la cocción en la pantalla se muestra el mensaje STOP parpadeante y se activa una señal acústica que se puede desactivar pulsando el mando de las funciones.

Para prolongar la cocción en modo manual, vuelva a pulsar el mando de programación. El aparato vuelve a funcionar normalmente con los ajustes de cocción previamente seleccionados.

Para apagar el aparato mantenga pulsado el mando de las funciones.

Por razones de seguridad, no es posible ajustar sólo la hora de fin de cocción sin haber programado su duración.

ES

3.5 Consejos para la cocción

Consejos generales

- Utilice una función ventilada para obtener una cocción homogénea en más niveles.
- No se pueden reducir los tiempos de cocción aumentando las temperaturas (los alimentos podrían cocerse mucho por fuera y poco por dentro).

Consejos para la cocción de carnes

- Los tiempos de cocción varían dependiendo del grosor, de la calidad del alimento y del gusto del consumidor.
- Utilice un termómetro para carnes durante la cocción de asados, o, más simplemente, presione el asado con una cuchara. Si el asado está firme está listo, de lo contrario deberá cocinarse todavía durante varios minutos.

Consejos para las cocciones con Grill y Grill ventilado

- El asado de carnes puede efectuarse tanto con el horno frío, como con el horno precalentado si se desea cambiar el efecto de la cocción.
- En la función Grill ventilado se recomienda precalentar el horno antes del asado.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.
- En la función Grill se aconseja ajustar la temperatura en el valor más alto para optimizar la cocción.

Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de la cocción dependen de la calidad y de la consistencia del amasijo.
- Para controlar si el dulce está hecho por dentro: al final de la cocción introduzca un palillo para dientes en el punto más alto del dulce. Si la masa no se pega al palillo, el dulce está hecho.
- Si el dulce se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura ajustada en aproximadamente 10°C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.

Consejos para la descongelación y la fermentación

- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera repisa del compartimento de cocción.
- Evite que los alimentos se sobrepongan unos encima de otros.
- Para descongelar la carne, utilice una rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja puesta en el primer nivel. De esta forma, los alimentos no estarán en contacto con el líquido de descongelación.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con una película de aluminio.
- Para una buena fermentación, coloque en el fondo del compartimento de cocción un recipiente con agua.

Para ahorrar energía

- Pare la cocción durante algunos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los restantes minutos con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Reduzca al mínimo las aperturas de la puerta, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga constantemente limpio el interior del aparato.
- (Si presente) Si no es utilizada, quite la placa para pizza e introduzca la tapa en su alojamiento correspondiente.

Tabla indicativa de las cocciones

Alimentos	Peso (Kg)	Función	Posición guía desde abajo	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	
Lasaña	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Pasta al horno	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Asado de ternera	2	Turbo/Estático+ventilado	2	180 - 190	90 - 100	
Lomo de cerdo	2	Turbo/Estático+ventilado	2	180 - 190	70 - 80	
Salchichas	1,5	Grill ventilado	4	280	15	
Roast beef	1	Turbo/Estático+ventilado	2	200	40 - 45	
Conejo asado	1,5	Circular/Estático+ventilado	2	180 - 190	70 - 80	
Muslo de pavo	3	Turbo/Estático+ventilado	2	180 - 190	110 - 120	
Bondiola al horno	2 - 3	Turbo/Estático+ventilado	2	180 - 190	170 - 180	
Pollo asado	1,2	Turbo/Estático+ventilado	2	180 - 190	65 - 70	
					Lado 1	Lado 2
Chuletas de cerdo	1,5	Grill ventilado	4	280	15	5
Costillas de cerdo	1,5	Grill ventilado	4	280	10	10
Panceta de cerdo	0,7	Grill	5	280	7	8
Filete de cerdo	1,5	Grill ventilado	4	280	10	5
Filete de buey	1	Grill	5	280	10	7
Trucha asalmonada	1,2	Turbo/Estático+ventilado	2	150 - 160	35 - 40	
Cola de rape	1,5	Turbo/Estático+ventilado	2	160	60 - 65	
Rodaballo	1,5	Turbo/Estático+ventilado	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Estático+ventilado	2	280	8 - 9	
Pan	1	Circular/Estático+ventilado	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Estático+ventilado	2	180 - 190	20 - 25	
Rosquilla	1	Circular/Estático+ventilado	2	160	55 - 60	
Tarta de mermelada	1	Circular/Estático+ventilado	2	160	35 - 40	
Tarta de ricota	1	Circular/Estático+ventilado	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini rellenos	1	Turbo/Estático+ventilado	2	160	20 - 25	
Tarta paraíso	1,2	Circular/Estático+ventilado	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo/Estático+ventilado	2	180	80 - 90	
Bizcocho	1	Circular/Estático+ventilado	2	150 - 160	55 - 60	
Tarta de arroz	1	Turbo/Estático+ventilado	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	Circular/Estático+ventilado	2	160	30 - 35	

Los tiempos indicados en la tabla no incluyen los tiempos de precalentamiento y son indicativos.

3.6 Funciones especiales

Descongelar por tiempo

Esta función permite descongelar los alimentos en base a un tiempo que se puede seleccionar.

1. Introduzca la comida dentro del compartimento de cocción.
2. Pulse y gire el mando de las funciones para seleccionar la función descongelar por tiempo marcada por el testigo y por el testigo intermitente.

3. Gire el mando de programación para modificar el valor de la duración (de 1 minuto a 13 horas).
4. Pulse el mando de programación para confirmar los datos introducidos.
5. Pulse el mando de las funciones para iniciar la descongelación.
6. Al terminar la descongelación en la pantalla se muestra el mensaje STOP parpadeante y se activa una señal acústica que se puede desactivar pulsando el mando de las funciones.

Descongelar por peso

Esta función permite descongelar los alimentos en base al peso y al tipo de alimento que se va a descongelar.

1. Introduzca la comida dentro del compartimento de cocción.
2. Pulse y gire el mando de las funciones para seleccionar la función descongelar por peso marcada por el testigo y por el mensaje dOO.

3. Pulse el mando de las funciones para confirmar.
4. Gire el mando de las funciones para seleccionar el tipo de alimento a descongelar.
5. Pulse y gire el mando de programación para seleccionar el peso (en gramos) del alimento a descongelar.
6. Pulse el mando de las funciones para confirmar los parámetros ajustados e iniciar la descongelación.

7. Al terminar la descongelación en la pantalla se muestra el mensaje STOP parpadeante y se activa una señal acústica que se puede desactivar pulsando el mando de las funciones.

Parámetros preajustados:

dE	Tipo	Peso (g)	Tiempo (min)
d01	Carnes	500	105
d02	Pescado	400	40
d03	Fruta	300	45
d04	Pan	300	20

Fermentación

Para una buena fermentación, coloque en el fondo del horno un recipiente con agua.

1. Pulse y gire el mando de las funciones para seleccionar la función de fermentación.

2. Pulse el mando de las funciones para iniciar la fermentación.
3. Mientras la función está en curso es posible programar un minutero (véase "Minutero"), una duración de fermentación (véase "Cocción temporizada") o una fermentación diferida (véase "Cocción programada"). Pulse el mando de programación para aportar las modificaciones deseadas.

Si no se ha programado de otra forma, la fermentación tiene una duración máxima de 13 horas.

En la función fermentación la luz de dentro del compartimento de cocción permanece apagada.

4. Al concluir la fermentación se activa una señal acústica que se puede desactivar pulsando el mando de las funciones.

En la función fermentación no es posible modificar la temperatura.

ES

Sabbath

El aparato en esta función seguirá algunos comportamientos especiales:

- La cocción puede proseguir durante un tiempo indefinido, no es posible programar ninguna duración de cocción.
- No se efectuará ningún tipo de precalentamiento.
- La temperatura de cocción seleccionable varía entre 60-100 °C.
- Lámpara del horno desactivada, cualquier intervención como la apertura (cuando la hay) o la activación manual mediante el mando no activa la lámpara.
- Ventilador interno desactivado.
- Luz de los mandos e indicaciones sonoras desactivadas.

Después de haber activado la función Sabbath no será posible modificar ningún parámetro.

Cualquier acción en los mandos no producirá ningún efecto; permanecerá activo solamente el mando de las funciones para poder volver al menú principal.

1. Pulse y gire el mando de las funciones para seleccionar la función Sabbath.

2. Pulse y gire el mando de programación para seleccionar la temperatura deseada (desde 60°C a 100°C).

3. Pulse el mando de programación para confirmar los parámetros introducidos.
4. Pulse el mando de las funciones para poner en funcionamiento la función Sabbath.
5. Para salir de la función, mantengo pulsado el mando de las funciones durante al menos 5 segundos.

3.7 Menú secundario

El aparato cuenta con un menú secundario a desaparición que le permite al usuario:

- Activar o desactivar la Seguridad para Niños.
- Activar o desactivar la función Show Room (que desactiva todas las resistencias, activando sólo el panel de mandos).
- Activar o desactivar la función Baja Potencia (Eco-Logic).
- Activar o desactivar la temporización de la lámpara (Eco light).

Con el aparato en el estado de Stand-By

1. Gire el mando de programación a la derecha para activar la lámpara interna.
2. Pulse y mantenga pulsado el mando de programación durante al menos 5 segundos.
3. Gire el mando de programación a la derecha o a la izquierda para cambiar el estado del ajuste (ON/OFF).
4. Pulse el mando de programación para pasar a la función siguiente.

Función Seguridad para niños: Esta función permite al aparato bloquear automáticamente los mandos después de un minuto del normal funcionamiento sin ninguna intervención por parte del usuario.

En el funcionamiento normal está indicado por el encendido del testigo .

Para desactivar el bloqueo temporalmente durante una cocción, mantenga pulsado el mando de programación durante 5 segundos. Un minuto después del último ajuste el bloqueo vuelve a activarse.

En el caso de que se toquen o se varíen las posiciones de los mandos de la temperatura y de las funciones, en la pantalla se mostrará durante dos segundos el mensaje bLoC.

También con el modo de seguridad para niños activo es posible apagar el aparato instantáneamente pulsando el mando de las funciones durante 3 segundos.

ES

Función Show Room (sólo para expositores): Esta función permite al aparato desactivar las resistencias y al mismo tiempo mantener activo el panel de mandos.

Para utilizar normalmente el aparato es necesario poner en OFF esta función.

Si la función está activa en la pantalla se enciende el testigo Ⓢ.

Función Baja Potencia: Esta función permite al aparato limitar la potencia utilizada.

Indicada para utilizar varios electrodomésticos al mismo tiempo.

HI: potencia normal.

LO: baja potencia.

Activando la función baja potencia los tiempos de precalentamiento y de cocción pueden prolongarse.

Mantenimiento del calor

Esta función permite que el aparato, al final de una cocción en la que se ha programado una duración (si está no es interrumpida manualmente), mantenga caliente (a bajas temperaturas) la comida que se acaba de cocinar y mantener inalteradas sus características organolépticas y de olor obtenidas durante la cocción.

Para utilizar normalmente el aparato es necesario ajustar en OFF esta función.

Función temporización lámpara

Para un mayor ahorro de energía la lámpara se desactiva automáticamente pasado un minuto desde el inicio de la cocción.

Para impedir que el aparato desactive la lámpara pasado un minuto ajuste en OFF esta función.

El control manual de encendido/apagado está siempre disponible girando el mando de programación a la derecha en ambos ajustes.

ES

4 Limpieza y mantenimiento

4.1 Advertencias

Uso incorrecto
Riesgo de daños a las superficies

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice detergentes abrasivos, corrosivos ni que contengan cloro, amoniaco o lejía (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas, etc.).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.

4.2 Limpieza del aparato

Se aconseja utilizar productos para la limpieza distribuidos por el fabricante.

Consejos para la limpieza del compartimento de cocción

Para una buena conservación del compartimento de cocción es necesario limpiarlo regularmente después de dejarlo enfriar.

Evite dejar que se sequen dentro del horno restos de alimentos porque podrían estropear el esmalte.

Antes de cada limpieza extraiga todas las partes que se pueden quitar.

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

- la puerta
- los bastidores de soporte para rejillas/ bandejas
- la junta del horno (excluyendo los modelos pirolíticos).

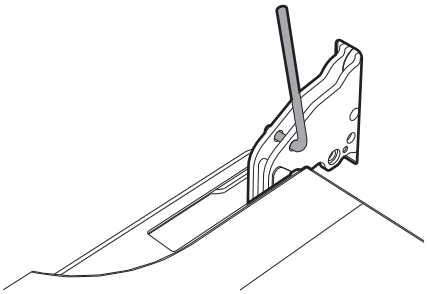
En caso de uso de productos de limpieza específicos, se aconseja hacer que funcione el aparato a la máxima temperatura durante unos 15/20 minutos, con el fin de eliminar posibles residuos.

4.3 Desmontaje de la puerta

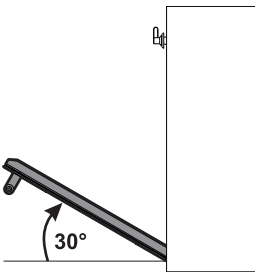
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar la puerta y colocarla en un trapo.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

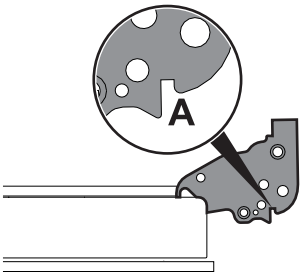
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



2. Coja la puerta por los dos lados con ambas manos, levántela formando un ángulo de unos 30° aproximadamente y extráigala.



3. Para volver a montar la puerta coloque las bisagras en las hendiduras correspondientes situadas en el aparato asegurándose de que las ranuras **A** se apoyen completamente en las hendiduras. Baje la puerta hacia abajo y, una vez posicionada, quite los pernos de los agujeros de las bisagras.



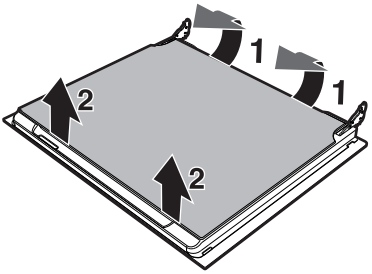
4.4 Limpieza de los cristales de la puerta

Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre limpios. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad obstinada lave con una esponja húmeda y un detergente común.

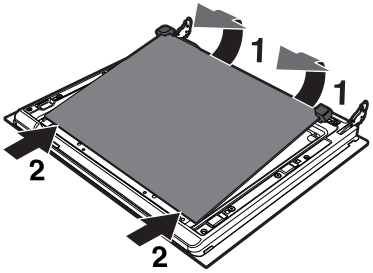
Desmontaje de los cristales interiores

Para facilitar las operaciones de limpieza los cristales interiores que componen la puerta pueden desmontarse.

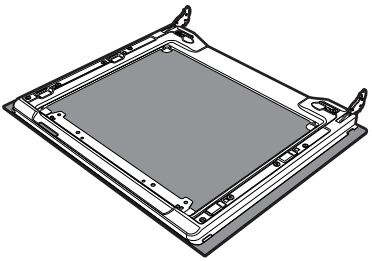
1. Extraiga el cristal interior tirando de éste delicadamente hacia arriba por la parte trasera siguiendo el movimiento que indican las flechas (**1**).
2. Tire entonces del cristal hacia arriba en la parte delantera (**2**). De este modo se desencajan los 4 pernos fijados al cristal de sus asientos en la puerta del horno.



3. En algunos modelos hay un cristal intermedio. Quite el cristal intermedio levantándolo hacia arriba.

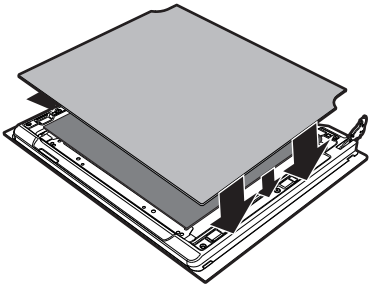


4. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con una esponja húmeda y detergente neutro.



ES

5. Vuelva a introducir los cristales en el orden inverso a su extracción.
6. Vuelva a colocar el cristal interior. Preste atención a centrar e introducir los 4 pernos en sus asientos en la puerta ejerciendo una ligera presión.

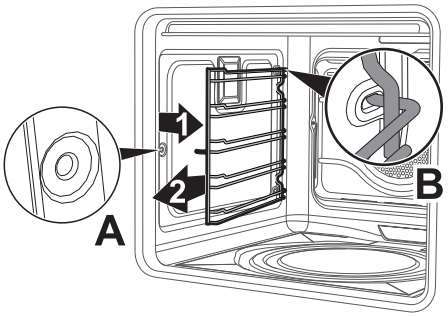


Retirada de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

La retirada de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas permite limpiar fácilmente con posterioridad las partes laterales. Esta operación debe efectuarse cada vez que se utiliza el ciclo de limpieza automática (sólo en algunos modelos).

Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

1. Tire del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del encastrado **A**.
2. Seguidamente sáquelo de sus asientos situados en la parte trasera **B**.
3. Al finalizar la limpieza repita las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.

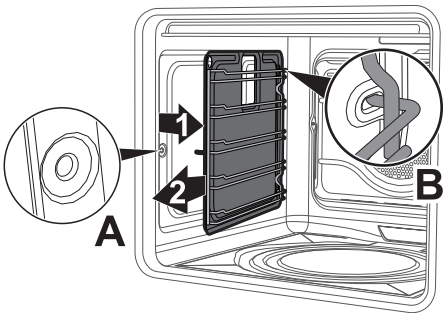


Retirada de los paneles autolimpiantes y de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas (sólo en algunos modelos)

La retirada de los paneles autolimpiantes y de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas permite limpiar fácilmente con posterioridad las partes laterales.

Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

1. Tire del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del encastrado **A**.
2. Seguidamente sáquelo de sus asientos situados en la parte trasera **B**.
3. Al finalizar la limpieza repita las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.



Regeneración de los paneles autolimpiantes (ciclo de catálisis) (sólo en algunos modelos)

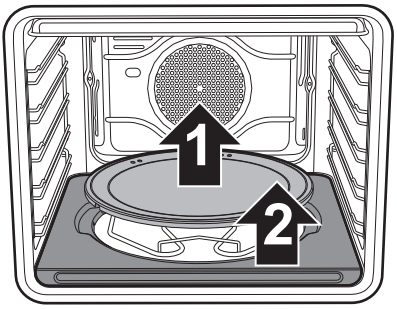
El ciclo de regeneración de los paneles autolimpiantes es un método de limpieza a través del calentamiento adecuado para eliminar pequeños restos de naturaleza grasa y no azucarada.

1. Limpie antes el fondo y la protección superior (si están presentes) con un paño de microfibra empapado de agua y detergente neutro para vajillas. Enjuague cuidadosamente.
2. Programe un ciclo de regeneración seleccionando una función ventilada a la temperatura máxima durante una hora.
3. Si los paneles están especialmente sucios después del ciclo de regeneración, desmóntelos y lávelos con detergente neutro para vajillas. Enjuáguelos y séquelos.
4. Vuelva a montar los paneles y ajuste una función ventilada a la temperatura de 180°C durante una hora para secarlos bien.

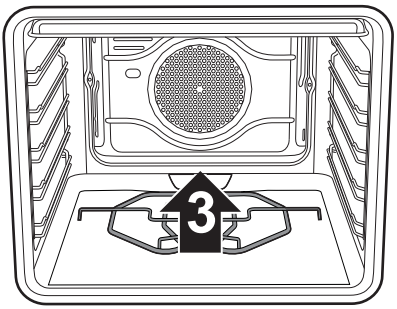
Se aconseja efectuar el ciclo de regeneración de los paneles autolimpiantes cada 15 días.

Sólo en modelos pizza:

Retire en sucesión la tapa de la placa para pizza (**1**) y el fondo (**2**) sobre el que está colocada. El fondo debe elevarse hacia arriba unos pocos milímetros y después extraerse hacia el exterior.



Levante unos centímetros hacia arriba el extremo de la resistencia inferior (**3**) y limpie el fondo del horno.



Vuelva a colocar el fondo de apoyo de la placa para pizza, empujándolo hasta el tope contra la parte trasera del horno y haga que descienda de manera que la plaquita de la resistencia encaje con la base misma.

ES

4.5 Vapor Clean (sólo en algunos modelos)

Vapor Clean es un procedimiento de limpieza asistida que facilita la eliminación de la suciedad. Gracias a este procedimiento se puede limpiar el compartimento de cocción con suma facilidad. Los restos de suciedad son reblandecidos por el calor y por el vapor de agua facilitando su eliminación posterior.

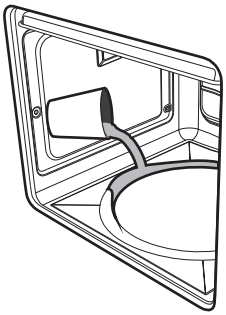
Uso incorrecto
Riesgo de daños a las superficies

- Elimine del interior del compartimento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones precedentes.
- Lleve a cabo las operaciones relativas a la limpieza asistida solamente con el horno frío.

Operaciones preliminares

Antes de poner a funcionar el Vapor Clean:

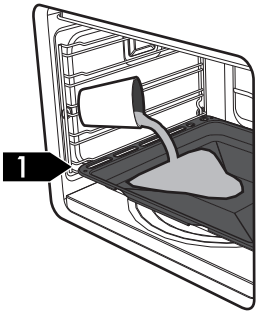
- **Para los modelos Multifunción:** Quite todos los accesorios de dentro del horno. La protección superior (si está presente) puede dejarse dentro del horno.
- Si está presente, quite los paneles autolimpiantes (véase "Retirada de los paneles autolimpiantes y de los bastidores de soporte para rejillas/ bandejas (sólo en algunos modelos)").
- Vierta aproximadamente 40 cc de agua en el fondo del horno. Preste atención a que no se desborde del hueco.



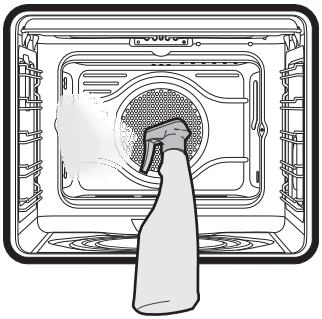
- **Para los modelos con Placa para pizza:** Quite los accesorios de dentro del horno excepto los bastidores de soporte para rejillas/bandejas. La protección superior (si está presente) puede dejarse dentro del horno.

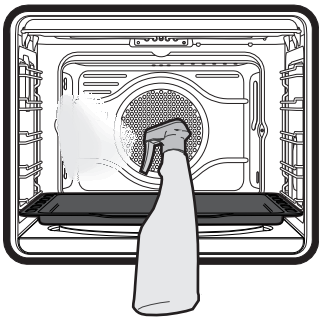
Se aconseja poner la tapa en el asiento en el fondo del compartimento de cocción en lugar de la placa para pizza.

- Ponga una bandeja en la primera repisa abajo.
- Eche aproximadamente 40 cc de agua en la bandeja. Preste atención a que no se desborde de la bandeja.



- **Para los modelos Multifunción y con Placa para pizza:** Nebulice una solución de agua y detergente para platos dentro del horno mediante un nebulizador rociador. Dirija el rociado hacia las paredes laterales, hacia arriba, hacia abajo y hacia el deflector.





Se aconseja efectuar unas 20 nebulizaciones como máximo.

- Cierre la puerta.
- Durante el ciclo de limpieza asistida lave separadamente los paneles autolimpiantes (si están presentes) que han sido quitados anteriormente con agua templada y un poco de detergente.

Ajuste del Vapor Clean

Si la temperatura interna es superior a la prevista para el Vapor Clean, el ciclo se para inmediatamente y la pantalla muestra el mensaje StoP y se activa una señal acústica. Deje que se enfríe el aparato antes de activar el Vapor Clean.

1. Pulse y gire el mando de las funciones para seleccionar la función Vapor Clean.

2. En la pantalla se mostrará la duración del Vapor Clean.

Los parámetros de duración y tiempo no se pueden modificar por parte del usuario.

3. Pulse el mando de las funciones para iniciar el Vapor Clean.

ES

4. Al terminar el Vapor Clean se muestra el mensaje STOP parpadeante y se activa una señal acústica que se puede desactivar pulsando el mando de las funciones.

Ajuste del Vapor Clean programado

La hora de comienzo del Vapor Clean puede programarse como las demás funciones de cocción.

1. Después de haber seleccionado la función Vapor Clean, pulse el mando de programación. En la pantalla aparece la hora actual, la temperatura y el testigo se enciende.
2. Gire el mando de programación para ajustar la hora en que se desea terminar el Vapor Clean.
3. Pulse el mando de programación para confirmar los datos introducidos. Los testigos , y permanecen fijos y el aparato permanece en espera de llegar a la hora de comienzo programada para iniciar el Vapor Clean.

Finalización del Vapor Clean

1. Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
2. Para las incrustaciones más resistentes utilice una esponja antirallado con filamentos de latón.
3. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
4. Elimine el agua residual de dentro del compartimento de cocción.
5. Si están presentes, vuelva a poner los paneles autolimpiantes y los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.

Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos cojan olores desagradables:

- se aconseja efectuar un secado del compartimento de cocción mediante una función ventilada a 160°C durante unos 10 minutos.
- En caso de presencia de los paneles autolimpiantes, se aconseja efectuar un secado del compartimento de cocción con ciclo simultáneo de catálisis (véase "Regeneración de los paneles autolimpiantes (ciclo de catálisis) (sólo en algunos modelos)").

Se aconseja el uso de guantes de goma durante estas operaciones.

Para facilitar la limpieza manual de las partes más difíciles de lograr, se aconseja quitar la puerta.

4.6 Pirólisis (sólo en algunos modelos)

La Pirólisis es un procedimiento de limpieza automática a elevada temperatura que provoca la disolución de la suciedad. Gracias a este procedimiento se puede limpiar el interior del compartimento de cocción con suma facilidad.

Uso incorrecto
Riesgo de daños a las superficies

- Elimine del interior del compartimento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones precedentes.
- Apague los quemadores o las placas eléctricas de la encimera eventualmente instalada sobre el horno.

Operaciones preliminares

Antes de activar la pirólisis:

- Limpie el cristal interno según las tradicionales indicaciones de limpieza.
- En caso de incrustaciones persistentes rocíe un producto para la limpieza de los hornos en el cristal (lea detenidamente las instrucciones indicadas en el producto); déjelo actuar durante 60 minutos, luego enjuague y seque el cristal con papel de cocina o con un paño de microfibra.
- Quite todos los accesorios de dentro del compartimento de cocción.
- Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
- Quite la protección superior (si está presente).
- Cierre la puerta.

Ajuste de la Pirólisis

1. Pulse y gire el mando de las funciones para seleccionar la función Pirólisis Eco o Pirólisis.

2. En la pantalla se mostrará la duración de la Pirólisis.
3. Pulse y gire el mando de programación para programar la duración de la Pirólisis desde un mínimo de 2 horas hasta un máximo de 3 horas (a excepción de la función PEco (cuya duración está fijada en el valor de 2 horas).
4. Pulse el mando de programación para confirmar los datos introducidos.
5. Pulse el mando de las funciones para iniciar la Pirólisis.

Duración sugerida de la pirólisis:

- Poco sucio: 2 horas
- Suciedad media: 2 horas y media.
- Muy sucio: 3 horas

ES

Pirólisis

1. Unos 2 minutos después del inicio de la Pirólisis, el testigo se enciende para indicar que la puerta está bloqueada por un dispositivo que impide cualquier intento de apertura.

No es posible seleccionar ninguna función cuando el bloqueo de la puerta está activo.

2. Al terminar la Pirólisis se muestra el mensaje STOP parpadeante y se activa una señal acústica que se puede desactivar pulsando el mando de las funciones.

3. La puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura dentro del horno haya vuelto a niveles de seguridad. Espere a que el horno se enfríe (el testigo se apaga) y recoja los restos del interior del compartimento de cocción con un paño húmedo de microfibra.

Durante la primera Pirólisis podrían producirse olores desagradables debidos a la evaporación normal de las sustancias oleosas de fabricación. Se trata de un fenómeno absolutamente normal que desaparece después de la primera Pirólisis.

Durante la Pirólisis los ventiladores producen un ruido más intenso causado por una mayor velocidad de rotación. Se trata de un funcionamiento completamente normal que tiene por objeto favorecer la disipación de calor. Al concluir la Pirólisis la ventilación proseguirá automáticamente durante un período suficiente para evitar sobrecalentamientos de las paredes de los muebles y de la fachada del horno.

Si el resultado de la Pirólisis a la duración mínima no es satisfactorio, se aconseja ajustar un tiempo mayor en los próximos ciclos de limpieza.

Ajuste de la Pirólisis programada

La hora de comienzo de la pirólisis puede ajustarse como las demás funciones de cocción.

1. Después de haber seleccionado la función Pirólisis y de haber ajustado su duración (excluida la Pirólisis Eco), pulse el mando de programación. En la pantalla aparece la hora actual, la temperatura y el testigo se enciende.
2. Gire el mando de programación para programar la hora en que se desea terminar la Pirólisis.
3. Pulse el mando de programación para confirmar los datos introducidos. Los testigos , y permanecen fijos y el aparato permanece en espera de llegar a la hora de comienzo programada para iniciar la Pirólisis.

No es posible seleccionar ninguna función cuando el bloqueo de la puerta está activo. Es posible en cualquier caso apagar el aparato mediante los mandos correspondientes.

4.7 Mantenimiento extraordinario

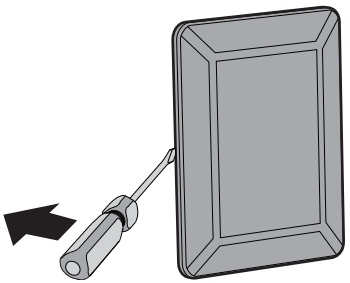
Partes bajo tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

Sustitución de la lámpara de iluminación interna

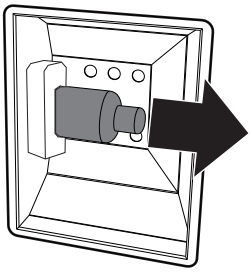
1. Quite todos los accesorios de dentro del compartimento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo un destornillador).

Tenga cuidado en no arañar el esmalte de la pared del compartimento de cocción.



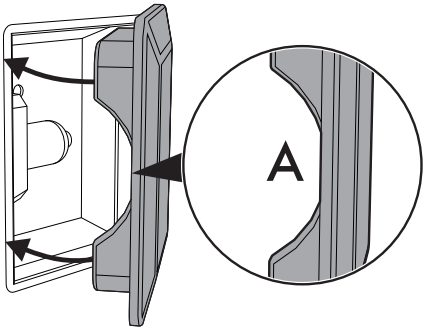
ES

4. Extraiga y quite la lámpara.



No toque la lámpara halógena directamente con los dedos, sino utilice una cobertura aislante.

5. Sustituya la lámpara por otra similar (40W).
6. Vuelva a montar la tapa de cristal. Deje el perfil interno del cristal (**A**) dirigido hacia la puerta.

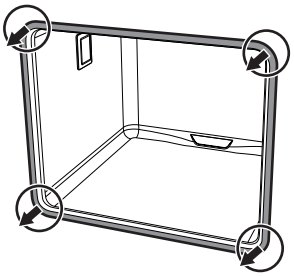


7. Presione a fondo la tapa para que se adhiera perfectamente al portalámpara.

Desmontaje y montaje de la junta del horno (excluyendo los modelos Pirolíticos)

Para desmontar el junta del horno:

- Desenganche los ganchos situados en las 4 esquinas y tire hacia el exterior de la junta del horno.



Para montar la junta del horno:

- Enganche los ganchos situados en las 4 esquinas de la junta del horno.

Consejos para el mantenimiento de la junta del horno

La junta del horno debe ser suave y elástica.

- Para mantener limpia la junta use una esponja no abrasiva y lávela con agua templada.

5 Instalación

5.1 Conexión eléctrica

Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- La conexión eléctrica debe ser efectuada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra según las modalidades referidas en las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desactive la alimentación eléctrica general.

Informaciones generales

Compruebe que las características de la red eléctrica son adecuadas a los datos indicados en la placa.

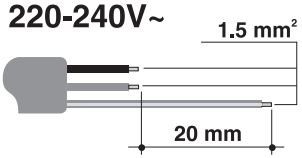
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de matrícula y el marcado está visiblemente aplicada en el aparato.

No extraiga nunca esta placa.

El aparato funciona a 220-240 V~.

Utilice un cable de tres polos de tipo H05V2V2-F (cable 3 x 1,5 mm^2, con referencia a la sección del conductor interno).

Realice la conexión a tierra con un cable por lo menos de 20 mm más largo que los demás.



Conexión fija

Prevea un dispositivo de interrupción omnipolar en conformidad con las normas de instalación en la línea de alimentación.

El dispositivo de interrupción debe colocarse en una posición fácilmente alcanzable y cerca del aparato.

Conexión con clavija y enchufe

Controle que la clavija y el enchufe son del mismo tipo.

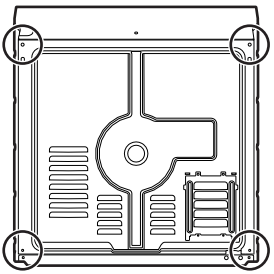
Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían provocar calentamientos o quemaduras.

5.2 Sustitución del cable

Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desactive la alimentación eléctrica general.

1. Desatornille los tornillos del cárter trasero y quite el cárter para acceder a la bornera.



2. Sustituya el cable.
3. Asegúrese de que los cables (horno o posible placa de cocción) sigan el trayecto más adecuado, con el fin de evitar cualquier contacto con el aparato.

ES

5.3 Colocación

Aparato pesado
Peligro de heridas por aplastamiento

- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.

Presión sobre la puerta abierta
Riesgo de daños al aparato

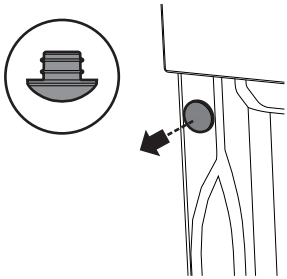
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.

Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

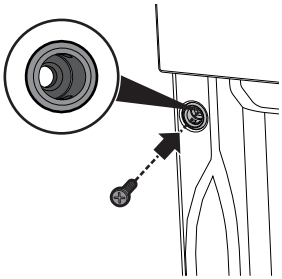
- Compruebe que el material del mueble sea resistente al calor.
- Compruebe que el mueble dispone de las aberturas requeridas.

Casquillos de fijación

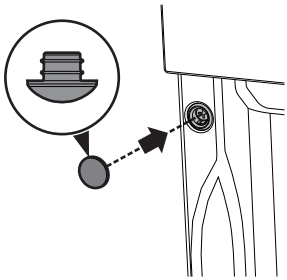
1. Quite los tapones-casquillos introducidos en la fachada del aparato.



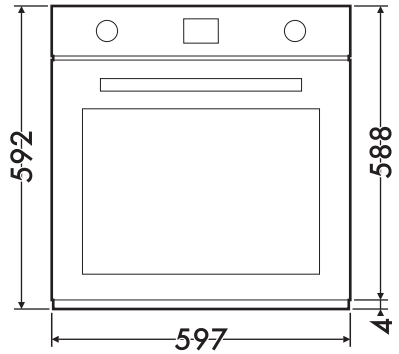
2. Coloque el aparato en el empotrado.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.

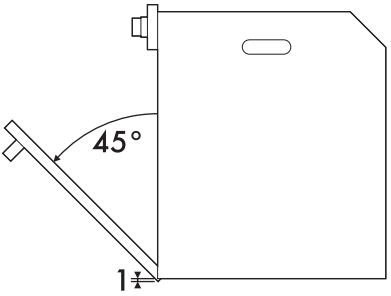


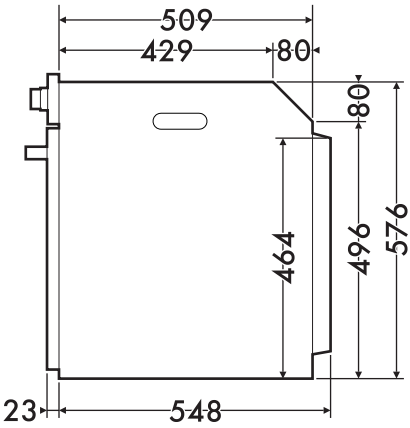
4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.

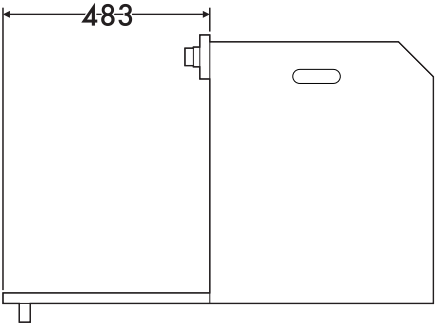


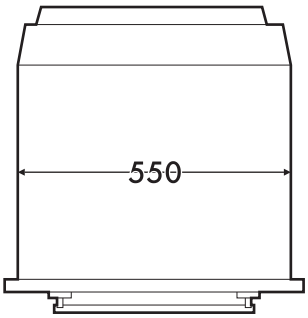
Dimensiones del aparato (mm)





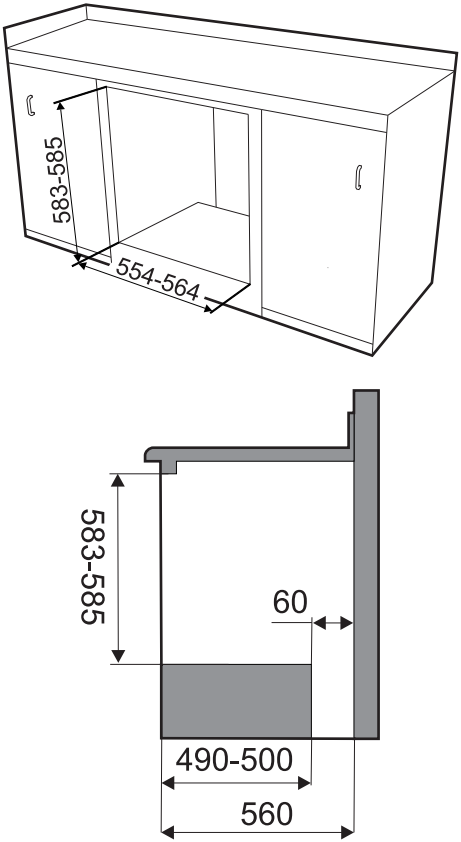






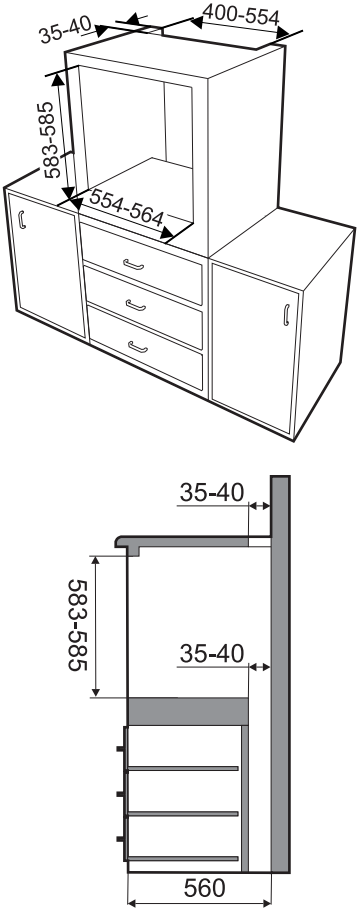
ES

Empotrado bajo superficies de trabajo (mm)



Asegúrese de que la parte trasera/inferior del mueble tiene una abertura de unos 60 mm.

Empotrado de columna (mm)



Asegúrese de que en la parte superior/posterior el mueble tiene una abertura de unos 35-40 mm de profundidad.