Se recomienda 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

ADVERTENCIAS

Advertencias generales de seguridad

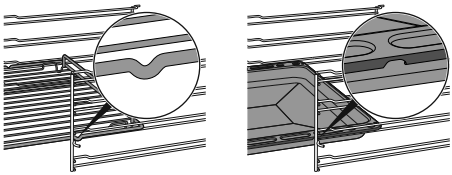
Daños a las personas

- ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso: los niños pequeños deben mantenerse alejados,
- ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso: no toque los elementos que producen el calor.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del horno.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse. Preste la máxima atención.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Si tuviera que intervenir durante la cocción o al final de la misma, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego ábrala completamente.

- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- Apague el aparato después de su uso.
- NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES CERCA DEL APARATO.
- NO UTILICE AEROSOLES CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.
- NO MODIFIQUE EL APARATO.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- No tire nunca del cable para desenchufar.

Daños al aparato

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos agresivos o corrosivos (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos), ni materiales ásperos o rascadores metálicos afilados, porque pueden rayar la superficie, provocando la rotura del cristal. Emplee, si es preciso, utensilios de madera o plástico.
- No se siente sobre el aparato.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoniaco o lejía.
- Introduzca las rejillas y las bandejas en las guías laterales hasta que toquen el tope. Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden su extracción deben estar orientados hacia abajo y hacia la parte trasera del interior del horno.



- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- Peligro de incendio: no deje objetos dentro del horno.
- NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos

enlatados o recipientes cerrados en el interior del horno.
- Retire todas las bandejas y rejillas que no vaya a utilizar durante la cocción.
- No recubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del horno.
- Si es necesario, puede utilizar la rejilla para bandejas (de serie o vendida por separado según el modelo) colocándola en la parte inferior como soporte para cocinar.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- No utilice la puerta abierta como palanca para colocar el equipo en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.

Para aparatos pirolíticos

- Durante la pirólisis las superficies podrían alcanzar temperaturas más elevadas de lo habitual. Mantenga alejados a los niños.
- Antes de iniciar la pirólisis, elimine del interior del horno los posibles restos sólidos o líquidos de comida de cocciones anteriores.
- Antes de iniciar la pirólisis, retire todos los accesorios del interior del horno.
- Antes de iniciar la pirólisis, si sobre el horno está instalada una placa de cocción, apague los quemadores o las placas eléctricas.

Instalación y mantenimiento

- NO INSTALE ESTE APARATO EN BARCOS O CARAVANAS.
- No instale el aparato encima de una base.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de

conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- ATENCIÓN: Durante la colocación del electrodoméstico, asegúrese de que el cable de alimentación no se enrede ni se dañe.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Permita la desconexión del aparato tras la instalación, mediante un enchufe accesible o un interruptor en caso de conexión fija.
- Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.
- ATENCIÓN: Antes de sustituir las lámparas de iluminación interna, asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado de la alimentación eléctrica, o que se haya apagado la alimentación general.
- Las lámparas utilizadas en este aparato son específicas para electrodomésticos, por lo que no debe utilizarlas para la iluminación de la casa.
- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 4000 metros sobre el nivel del mar.

Para este aparato

- No se apoye ni se siente sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos encajados en las puertas.
- No instale ni utilice el aparato al aire libre.
- Utilice únicamente la sonda de temperatura suministrada o recomendada por el fabricante (solo en

algunos modelos).

Función del aparato

Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado. Además, no se puede utilizar:

- en la zona de la cocina por parte de dependientes en tiendas, en oficinas y en otros ambientes laborales;
- en granjas/ establecimientos de turismo rural;
- por parte de clientes en hoteles, albergues y ambientes residenciales;
- en bed and breakfast.

La instalación y utilización de este aparato se permite únicamente en interiores.

Este manual de uso

- Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.
- Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.
- Las explicaciones de este manual incluyen imágenes que describen lo que aparece actualmente en la pantalla. Recuerde, sin embargo, que el aparato podría disponer de una versión actualizada del sistema, por tanto, lo que se visualiza en la pantalla podría ser diferente de lo mostrado en el manual.

Responsabilidad del fabricante

El fabricante no se hace responsable por los daños a personas y cosas causados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso;
- manipulación aunque solo sea de una parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de serie y la marca. No quite nunca la placa de identificación.

Eliminación

Conforme a la directiva europea RAEE (2012/19/UE), este aparato se debe desechar al final de su vida útil separándolo del resto de residuos.

Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.

Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación y retírelo.
- Entregue el aparato en los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien devuélvalo al distribuidor al comprar un producto equivalente, en relación de uno a uno.

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

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

Embalajes de plástico
Peligro de asfixia

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

Indicaciones para organismos de control europeos

Fan forced mode

la función ECO utilizada para definir la clase de eficiencia energética cumple con las especificaciones de la norma europea EN 60350-1.

ES

Datos técnicos de eficiencia energética

La información de acuerdo con las regulaciones europeas de etiquetado energético y diseño ecológico está contenida en un documento que acompaña las instrucciones del producto.

Estos datos se encuentran en la "Ficha de datos del producto" que se puede descargar desde la página web, en la sección correspondiente al producto en cuestión.

Para ahorrar energía

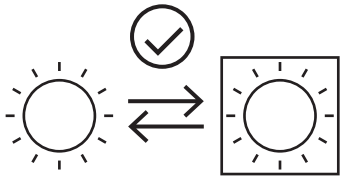
- Precaliente el aparato solamente si la receta lo requiere.
- Si el envase no lo indica de otro modo, descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.
- En caso de múltiples cocciones, se aconseja cocinar los alimentos uno tras otro para aprovechar lo mejor posible el calor del interior del horno.
- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- Retire todas las bandejas y rejillas que no vaya a utilizar durante la cocción.
- Pare la cocción unos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los minutos restantes con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga siempre limpio el interior del horno.

Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by

Los datos técnicos sobre el consumo en modo apagado/stand-by del aparato se pueden encontrar en la página web www.smeg.com, en la página dedicada al producto en cuestión.

Iluminación

- Este aparato contiene bombillas que pueden ser reemplazadas por el usuario.



- Las bombillas en cuestión son aptas para funcionar a una temperatura ambiente igual o superior a 300 °C y están diseñadas para su uso en aplicaciones de alta temperatura, como hornos.
- Este aparato contiene bombillas de eficiencia energética "G".

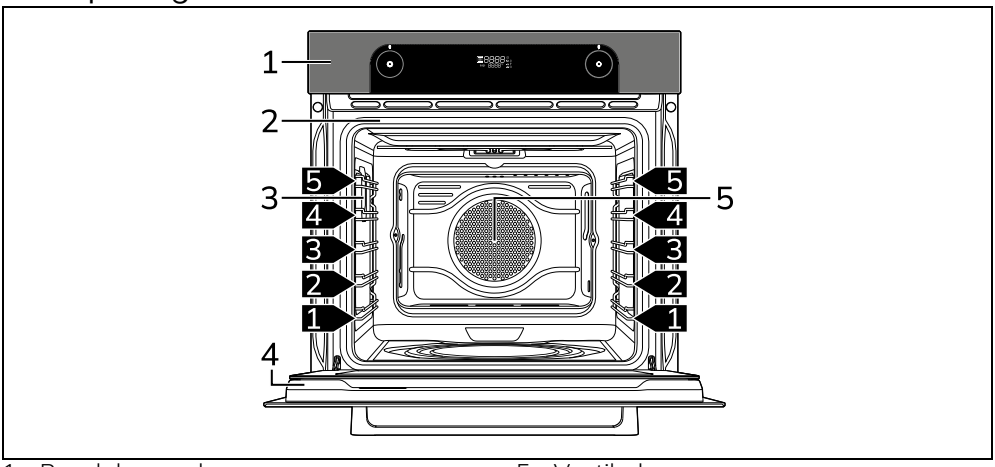
Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

	Advertencia/Atención
	Información/Sugerencia

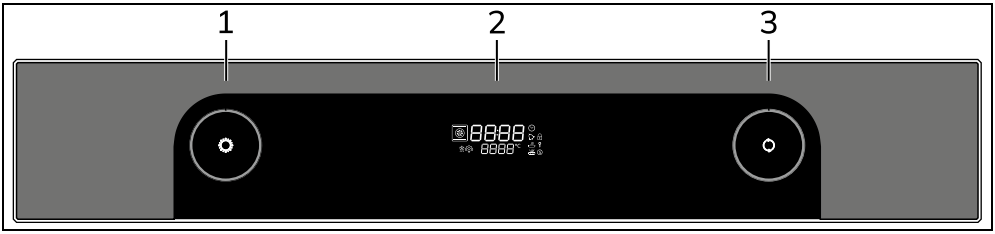
DESCRIPCIÓN

Descripción general



1 Panel de mandos
2 Junta
3 Lámpara
4 Puerta
5 Ventilador
1,2,3.. Nivel del bastidor

Panel de mandos



1 Mando de las funciones

Con este mando es posible:

- encender/apagar el aparato;
- seleccionar una función.

Gire el mando de las funciones a la posición 0 para terminar de inmediato una posible cocción.

2 Programador digital

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

3 Mando de la temperatura

Con este mando es posible configurar:

- la temperatura de cocción;
- la duración de una función;
- las cocciones programadas;
- la hora actual.

Otras partes

Guías de posicionamiento

El aparato dispone de guías para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas. Las alturas de introducción han de entenderse de abajo hacia arriba.

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 puede seguir saliendo durante un breve período aun después de apagar el aparato.

Iluminación interior del horno

- La iluminación interior del horno se activa al seleccionar cualquier función de cocción, excepto la función

ECO.

- La iluminación interior del horno permanece desactivada durante la ejecución de las funciones especiales dEFr - PrOv - SAbb y las funciones de limpieza CLEA - PYro (según los modelos).
- Cuando se abre la puerta, se enciende la iluminación interior del horno, excepto con la función SAbb. La iluminación se apaga inmediatamente al cerrar la puerta.
- Cuando la puerta está abierta no es posible apagar la iluminación interna.

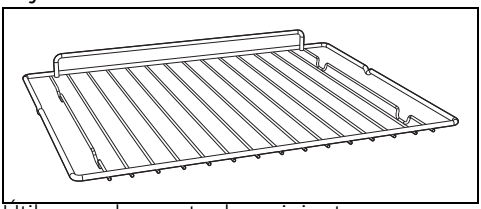
Accesorios

Algunos modelos no tienen todos los accesorios.

Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.

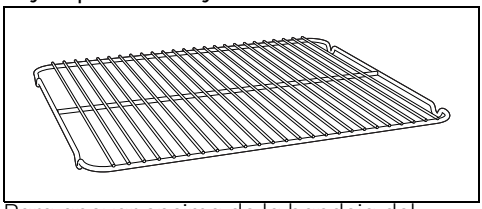
Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.

Rejilla



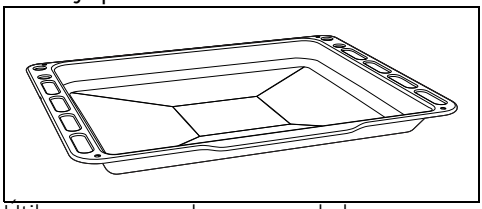
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Rejilla para bandeja



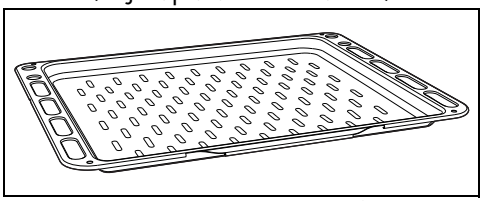
Para apoyar encima de la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que pueden gotear.

Bandeja profunda



Útil para recoger las grasas de los alimentos colocados en la rejilla de arriba y para la cocción de pasteles, pizzas, dulces, galletas...

AIRFRY (Rejilla para freír sin aceite)



Accesorio recomendado para freír con aire alimentos previamente empanados, precocinados y/o congelados (patatas fritas, croquetas de patata o de carne, mozzarella...).

USO

Operaciones preliminares

Vea Advertencias generales de seguridad.

- Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
- Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios o de las bandejas.
- Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea el capítulo "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO").

Primer calentamiento

1. Programe una cocción de al menos una hora (vea el apartado "Uso del horno").
2. Caliente el compartimiento de cocción vacío a la máxima temperatura para

eliminar los posibles residuos de fabricación.

Durante el calentamiento del aparato,

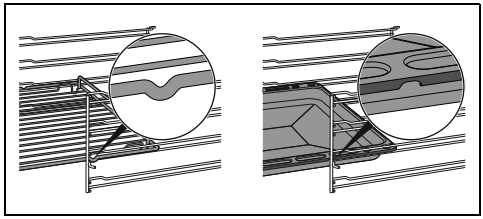
- ventile el local;
- márchese del lugar.

Uso de los accesorios

Rejillas y bandejas

Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta que toquen el tope.

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

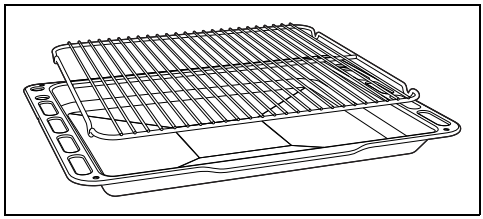


Introduzca las rejillas y las bandejas con cuidado en el compartimiento de cocción hasta el tope.

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

Rejilla para bandeja

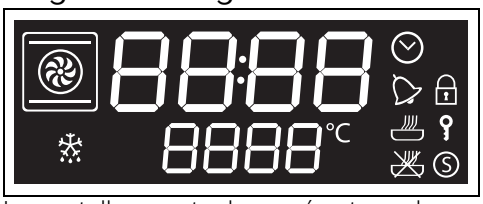
La rejilla para la bandeja debe introducirse dentro de la bandeja. De esta forma, es posible recoger la grasa separadamente de los alimentos en cocción.



Uso del horno

Vea Advertencias generales de seguridad.

Programador digital



La pantalla muestra los parámetros y los valores relativos a la operación actualmente seleccionada. Para utilizarla solo hay que girar el mando de las funciones y el mando de la temperatura para elegir los valores indicados.

Piloto del reloj

Piloto del minutero

Piloto de la cocción

Piloto de la cocción programada

Piloto del bloqueo de la puerta (solo en modelos pirolíticos)

Piloto del bloqueo de los mandos

Piloto del Show Room

Piloto de la descongelación

Piloto de la temperatura

Primer uso

Si la hora no está programada no es posible encender el horno.

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

1. Gire el selector de la temperatura para seleccionar la hora actual.
2. Pulse el selector de la temperatura para configurar la hora actual y pasar a seleccionar los minutos.
3. Gire el selector de la temperatura para seleccionar los minutos de la hora actual.
4. Pulse el selector de la temperatura para finalizar el ajuste.

Podría ser necesario modificar la hora actual, por ejemplo, a causa de la hora legal-solar.

ES

Cuando la hora actual está visible, la pantalla pasa a la visualización con brillo bajo 2 minutos después de la última actuación en los mandos.

Uso del horno

Vea Advertencias generales de seguridad.

Cocción tradicional

Es posible detener una cocción en cualquier momento girando el mando de las funciones a la posición 0.

1. Gire el mando de las funciones a la derecha o a la izquierda para seleccionar la función deseada (por ejemplo, "VENTILADO ").
2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para programar la temperatura deseada (por ejemplo, "200 °C").

Espere 3 segundos (o bien pulse el mando de la temperatura antes de que transcurran los 3 segundos de espera) para poner en marcha la cocción.

Después de poner en marcha la cocción, pulse el mando de la temperatura para realizar posibles ajustes de duración de la cocción, hora de fin de cocción, etc.



Cuando se abre la puerta, la función en curso se queda en pausa. La función se reanuda automáticamente al cerrar la puerta.

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 piloto .

Al finalizar el precalentamiento, el piloto  permanece fijo, parpadea el símbolo del interior del horno  y se activa una señal acústica.

1. Abra la puerta.
2. Hornee el alimento que desea cocinar.
3. Cierre la puerta.

o

Si la comida ya está en el horno, pulse el mando de la temperatura para poner en marcha la cocción.

Cocción temporizada

La cocción temporizada es la función que permite iniciar la cocción y terminarla una vez transcurrido el tiempo programado por el usuario.

La activación de una cocción temporizada anula la posible programación de un temporizador minutero realizada previamente.

1. Tras seleccionar una función y una temperatura de cocción, pulse el mando de la temperatura.

En la pantalla parpadean los números .



2. En el plazo de 3 segundos gire el mando de la temperatura para modificar la temperatura

o

3. Gire el mando de la temperatura para programar la duración de la cocción (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo, "25 minutos").



4. Espere 3 segundos.

El piloto  deja de parpadear, se enciende el símbolo  y se pone en marcha la cocción temporizada.

Al concluir la cocción, en la pantalla se muestra el mensaje **StOP** parpadeante y se activa una señal acústica que se puede desactivar mediante la apertura de la puerta o pulsando/girando uno de los dos mandos.



Para seleccionar una nueva cocción temporizada, vuelva a girar el mando de la temperatura.

Para cancelar una cocción temporizada

1. Pulse el mando de la temperatura.

En la pantalla parpadea el piloto.

2. En el plazo de 3 segundos, gire el mando de la temperatura en sentido contrario a las agujas del reloj y ponga a cero la duración de la cocción.
3. Espere 3 segundos o pulse el mando de la temperatura para salir de la función cocción temporizada y volver a ver la hora actual.

Cocción programada

La cocción programada es la función que permite iniciar una cocción a una hora establecida y concluirla una vez transcurrido cierto tiempo programado por el usuario.

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

1. Tras seleccionar una función y una temperatura de cocción, pulse el selector de la temperatura.

En la pantalla **00:00** parpadean los números.



2 En el plazo de 3 segundos, gire el mando de la temperatura para programar la duración de la cocción (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo, «25 minutos»).



3. Pulse el selector de la temperatura.

En la pantalla aparece parpadeando la hora sugerida para una cocción inmediata.

Si se confirma sin modificar nada, la cocción se pone inmediatamente en marcha. Si se cambia la hora sugerida, la cocción se para.

4. En el plazo de 3 segundos, gire el mando de la temperatura para programar la hora de finalización de la cocción (por ejemplo, «13:15»).



5. Espere 3 segundos.

El piloto parpadea y el aparato permanece a la espera de la hora de inicio programada.

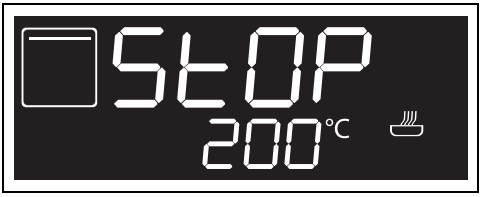


En la hora de fin de la cocción, ya se han calculado los minutos necesarios para el precalentamiento.

Al concluir la cocción, en la pantalla se muestra el mensaje **StOP** intermitente y se activa una señal acústica que se puede desactivar mediante la apertura de la puerta o pulsando/girando uno de los dos

ES

mandos.



Para cancelar una cocción programada

1. Pulse el selector de la temperatura.

En la pantalla parpadea el testigo .

2. En el plazo de 3 segundos, gire el mando de la temperatura en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario para programar una nueva cocción temporizada.

De este modo, se ha cancelado la cocción programada.

Es posible detener una cocción en cualquier momento girando el selector de las funciones a la posición 0.

Temporizador minutero durante una cocción

El temporizador minutero no interrumpe la cocción, pero avisa al usuario cuando han transcurrido los minutos ajustados.

No se puede programar un minutero durante una cocción si previamente se ha programado una cocción temporizada.

1. Tras seleccionar una función y una temperatura de cocción, pulse 2 veces el mando de la temperatura.

En la pantalla aparecen las cifras y el piloto parpadea.



Se puede programar un minutero también cuando se está llevando a cabo la cocción.

2. En el plazo de 3 segundos, gire el mando de la temperatura para programar la duración del minutero (desde 1 minuto hasta 13 horas).
3. Espere 3 segundos.

El piloto deja de parpadear y se pone en marcha el minutero.

4. Espere a que la señal acústica avise de que el tiempo ha terminado.

Las cifras y el piloto parpadean.

5. Gire el mando de la temperatura para seleccionar un nuevo minutero o bien pulse el mando de la temperatura para desactivar la señal acústica y salir del minutero durante una cocción.

Unos segundos después aparece la hora actual en la pantalla y prosigue la cocción en curso.

Para cancelar un minutero durante una cocción

1. Durante la cocción, pulse 2 veces el mando de la temperatura.

En la pantalla parpadea el piloto .

2. En el plazo de 3 segundos, gire el mando de la temperatura en sentido contrario a las agujas del reloj y ponga a cero el minutero.
3. Espere 3 segundos para salir de la función Minutero durante una cocción.

Listado de las funciones de cocción tradicionales

En algunos modelos no todas las funciones están presentes.

ESTÁTICO

Cocción tradicional adecuada para la preparación de una comida cada vez. Ideal para cocinar asados, carnes grasas, pan y pasteles rellenos.

VENTILADO

Cocción intensa y homogénea. Ideal para galletas, tartas y cocciones en varios niveles.

TERMO-VENTILADO

El calor se distribuye de manera rápida y uniforme. Adecuada para todas las comidas, ideal para cocinar en varios niveles sin mezclar olores y sabores.

TURBO



Permite cocinar de manera rápida en varias bandejas sin mezclar aromas. Ideal para alimentos de grandes volúmenes o que requieren cocciones intensas.

GRILL



Permite obtener óptimos resultados a la parrilla y en gratinados. Utilizado al final de la cocción, confiere un dorado uniforme a las comidas.

GRILL VENTILADO



Permite cocinar a la parrilla de forma óptima también las carnes más gruesas. Ideal para cortes de carne gruesos.

BASE



El calor procede solo de la parte baja de la cavidad. Ideal para tartas dulces o saladas, tartas inglesas y pizzas.

BASE TERMOVENTILADA



Permite terminar rápidamente la cocción de alimentos ya cocidos en la superficie pero no interiormente. Ideal para las quiches, apto para cualquier tipo de comida.

ECO



Esta función está especialmente indicada para la cocción en un solo nivel, con bajo consumo energético. Se recomienda para todos los tipos de alimentos salvo los que pueden generar mucha humedad (por ejemplo, las verduras).
Para obtener el máximo ahorro energético y reducir los tiempos de cocción, se recomienda introducir los alimentos en el horno sin precalentar el compartimiento de cocción.



En la función ECO no abra la puerta durante la cocción.



En la función ECO los tiempos de cocción (y de un eventual precalentamiento) son más largos y pueden depender de la cantidad de alimentos introducidos en el compartimiento de cocción.



La función ECO es una función de cocción delicada y se recomienda para cocciones que no requieran temperaturas superiores a 210 °C; para cocciones a temperaturas más elevadas se recomienda elegir otra función.

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 cocinar carnes

- Los tiempos de cocción varían en función del grosor, de la calidad del alimento y del gusto del consumidor.
- Utilice un termómetro para carnes durante la realización de asados o, simplemente, presione el asado con una cuchara. Si el asado resulta compacto, 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 en frío, como con el horno precalentado si se desea cambiar el tipo de asado.
- En la función Grill ventilado se recomienda, en cambio, precalentar el horno antes de asar.
- 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 de la masa.
- Para averiguar si el dulce está hecho por dentro: al terminar de cocinarlo introduzca un palillo de 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 el leudado

- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera rejilla del compartimiento de cocción.
- Evite que los alimentos se superpongan 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 compartimiento 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 minutos restantes con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga constantemente limpio el interior del aparato.

Guía resumida de los accesorios



Rejilla

Se recomienda usar la rejilla como superficie de apoyo para moldes/recipientes de horno.

Si faltara la rejilla para bandeja, la rejilla se puede utilizar como base para parrilladas con la bandeja profunda colocada en un nivel inferior para recoger los jugos.

Para cocciones multinivel, coloquen dos rejillas dejando un nivel vacío entre una y otra.

Utilice la función TERMOVENTILADO y/o BASE TERMOVENTILADA .



Bandeja profunda

Se recomienda usar la bandeja profunda para cocciones en un solo nivel.

Coloque la bandeja profunda en el nivel central cuando utilice las funciones ventiladas.

Cuando se utiliza la función ESTÁTICO coloque la bandeja profunda en el nivel deseado.

Para cocciones con la función GRILL , coloque la bandeja en el último nivel con la rejilla para bandeja.



Rejilla para bandeja

Se recomienda usar la rejilla para bandeja como base para recoger los jugos de las parrilladas.

Tabla indicativa de las cocciones tradicionales

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	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/Ventilado	2	180 - 190	90 - 100
Lomo de cerdo	2	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	70 - 80
Salchichas	1,5	Grill ventilado	4	250	15
Roast beef	1	Turbo/Ventilado	2	200	40 - 45
Conejo al horno	1,5	Ventilado/Termoventilado	2	180 - 190	70 - 80
Muslo de pavo	3	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	110 - 120

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

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	
Bondiola al horno	2 - 3	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	170 - 180	
Pollo al horno	1,2	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	65 - 70	
					1° lado	2° lado
Chuletas de cerdo	1,5	Grill ventilado	4	250	15	5
Costillas	1,5	Grill ventilado	4	250	10	10
Panceta de cerdo	0,7	Grill	5	250	7	8
Filete de cerdo	1,5	Grill ventilado	4	250	10	5
Filete de buey	1	Grill	5	250	10	7
Trucha asalmonada	1,2	Turbo/Ventilado	2	150 - 160	35 - 40	
Cola de rape	1,5	Turbo/Ventilado	2	160	60 - 65	
Rodaballo	1,5	Turbo/Ventilado	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Ventilado	2	250	8 - 9	
Pan	1	Ventilado/Termoventilado	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	20 - 25	
Rosquilla	1	Ventilado/Termoventilado	2	160	55 - 60	
Tarta	1	Ventilado/Termoventilado	2	160	35 - 40	
Tarta de requesón	1	Ventilado/Termoventilado	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini rellenos	1	Turbo/Ventilado	2	160	20 - 25	
Tarta paraíso	1,2	Ventilado/Termoventilado	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo/Ventilado	2	180	80 - 90	
Bizcocho	1	Ventilado/Termoventilado	2	150 - 160	55 - 60	

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

Indicaciones para los Organismos de vigilancia

Fan forced mode

la función ECO utilizada para definir la clase de eficiencia energética cumple con las especificaciones de la norma europea EN 60350-1.

Vea el apartado «Para ahorrar energía » del capítulo ADVERTENCIAS.

Conventional heating mode

Para la ejecución de la función ESTÁTICO es necesario saltar la fase de precalentamiento (vea el apartado «Fase de precalentamiento» del capítulo USO.

Vea el apartado «Para ahorrar energía » del capítulo ADVERTENCIAS.

Temporizador

Esta función acciona solamente el avisador acústico al final de la cuenta atrás.

1. Con el mando funciones en la posición 0, pulse el mando de la temperatura.

En la pantalla aparecen las cifras 00:00 y el piloto parpadea.

2. En el plazo de 3 segundos, gire el mando de la temperatura para programar la duración del temporizador (desde 1 minuto hasta 13 horas).
3. Espere 3 segundos.

El piloto deja de parpadear y se pone en marcha el temporizador.

Durante la función, la pantalla pasa a la visualización de luminosidad baja dos minutos después de la última actuación en los mandos.

Fin del temporizador

ES

1. Espere a que la señal acústica avise de que el tiempo ha terminado.

Los números 00:00 y el piloto parpadean.

2. Gire el mando de la temperatura para seleccionar un temporizador adicional.

o

3. Pulse el mando de la temperatura para desactivar la señal acústica y salir de la función temporizador.

Después de unos segundos, la hora actual aparece en la pantalla.

Para cancelar un temporizador

1. Pulse el mando de la temperatura.

En la pantalla parpadea el piloto .

2. En el plazo de 3 segundos, gire el mando de la temperatura en sentido contrario a las agujas del reloj y ponga a cero el temporizador.
3. Espere 3 segundos para salir de la función temporizador.

Funciones especiales

1. Gire el mando de las funciones hasta que aparezca el siguiente mensaje en la pantalla.



2. Pulse el mando de la temperatura para entrar en el menú de las funciones especiales.

Para las funciones CLEA / PYro dESC (según los modelos) y consulte el apartado Funciones especiales de limpieza.

Descongelación rápida

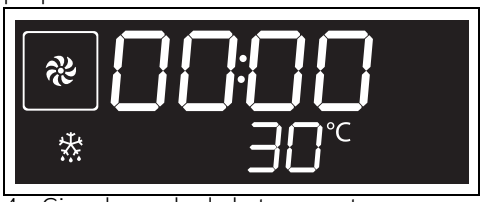
Esta función permite descongelar los alimentos en base a un tiempo que se puede seleccionar.

1. Introduzca la comida a descongelar en el interior del horno.
2. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Descongelación.

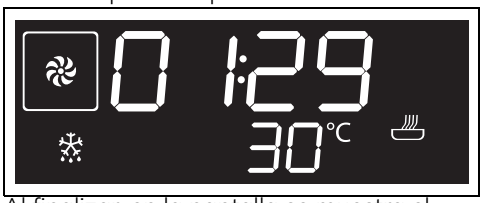


3. Pulse el mando de la temperatura para confirmar la función.

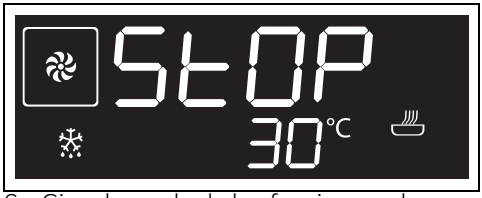
En la pantalla aparecen los números 00:00 y los pilotos y parpadean.



4. Gire el mando de la temperatura para programar la duración de la descongelación (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo, “1:30”).
5. Espere 3 segundos o pulse el mando de la temperatura para activar la función.



Al finalizar, en la pantalla se muestra el mensaje StOP parpadeando y se activa una señal acústica que se puede desactivar mediante la apertura de la puerta o pulsando/girando uno de los dos mandos.



6. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

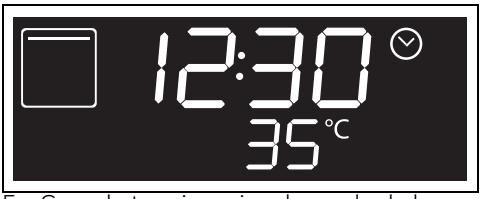
Fermentación

Para una buena fermentación, coloque en el fondo del compartimiento de cocción un recipiente con agua.

1. Coloque la masa que va a fermentar en el segundo nivel.
2. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función de fermentación.



3. Pulse el mando de la temperatura para confirmar la función.
4. Espere 3 segundos para poner en marcha la función o pulse el mando de la temperatura para realizar posibles ajustes de duración de la función, hora de finalización de la misma, etc.



5. Cuando termine, gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

Sabbath

Con esta función el aparato se comporta de forma especial:

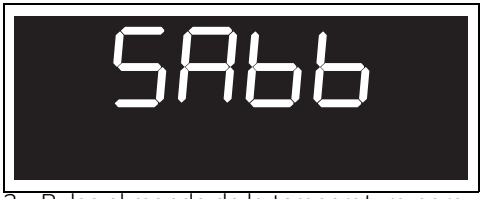
- La cocción puede proseguir durante un máximo de 73 horas, no es posible programar ninguna duración de cocción.
- No se realizará ningún tipo de precalentamiento.
- La temperatura de cocción seleccionable varía entre 60-150 °C.
- Lámpara del horno desactivada, cualquier intervención como la apertura (cuando la hay) o la activación manual mediante el mando no activa la lámpara.

Con esta función el aparato se comporta de forma especial:

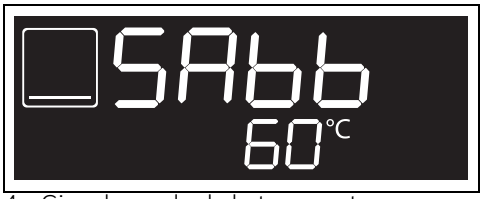
- Ventilador interno desactivado.
- Luz de los mandos e indicaciones sonoras desactivadas.

Después de activar 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 a la posición 0 y apagar la función.

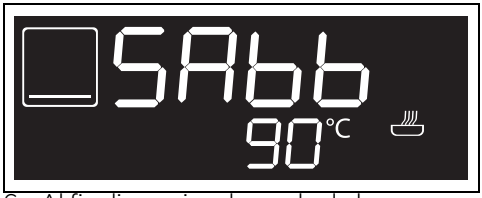
1. Introduzca la comida en el horno.
2. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Sabbath.



3. Pulse el mando de la temperatura para confirmar la función.



4. Gire el mando de la temperatura para programar la temperatura de cocción (por ejemplo, “90 °C”).
5. Pulse el mando de la temperatura para iniciar la función.



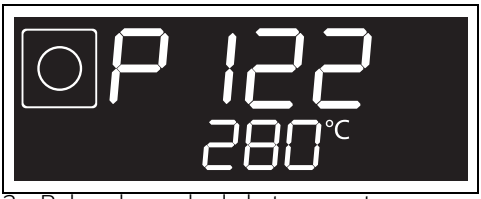
6. Al finalizar, gire el mando de las funciones a la posición 0 para terminar la cocción.

ES

PIZZA

Función específica para la cocción de la pizza. Ideal no solo para pizzas, sino también para tartas y galletas.

1. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Pizza.



2. Pulse el mando de la temperatura para confirmar la función.
3. Espere 3 segundos para iniciar la función o pulse el mando de la temperatura para introducir posibles ajustes de temperatura, duración de la cocción, hora de fin de cocción, etc.



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 piloto .

Al final del precalentamiento el piloto permanece fijo y se activa una señal acústica que indica que se puede hornear el alimento.

Para esta función no es posible saltarse la fase de precalentamiento.

Al concluir la cocción, en la pantalla se muestra el mensaje StOP parpadeante y se activa una señal acústica que se puede desactivar mediante la apertura de la puerta o pulsando/girando uno de los dos mandos.

Para continuar con la cocción de otras pizzas, después de desactivar la señal acústica:

- pulse de nuevo el mando de las funciones para iniciar la función.

o

- gire el mando de las funciones para programar una nueva duración de la cocción y poner de nuevo en marcha la función.

4. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

Ajustes

1. Gire el mando de las funciones hasta que aparezca en la pantalla el siguiente mensaje.



2. Pulse el mando de la temperatura para entrar en el menú ajustes.

Hora actual

Después de entrar en el menú de los ajustes, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Hora actual.



1. Pulse el mando de la temperatura para empezar a ajustar la hora actual (por ejemplo, “12:30”).

Durante este procedimiento, parpadean el piloto y los símbolos .



2. Gire el mando de la temperatura para seleccionar la hora actual.



3. Pulse el mando de la temperatura para configurar la hora actual y pasar a seleccionar los minutos.



4. Gire el mando de la temperatura para seleccionar los minutos de la hora actual.



5. Pulse el mando de la temperatura para finalizar el ajuste.



6. Gire el mando de la temperatura para seleccionar un nuevo ajuste o espere 10 segundos.

Bloqueo de los mandos (seguridad infantil)

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

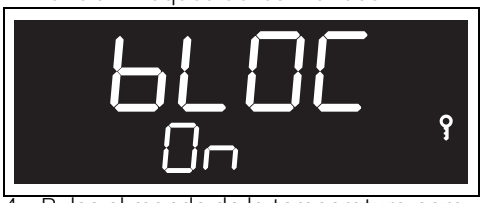
1. Después de entrar en el menú de los ajustes, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Bloqueo de los mandos.



2. Pulse el mando de la temperatura para confirmar.

El piloto parpadea.

3. En el plazo de 10 segundos gire el mando de la temperatura para activar la función Bloqueo de los mandos.



4. Pulse el mando de la temperatura para confirmar.
5. Gire el mando de la temperatura para seleccionar un nuevo ajuste.

Durante el funcionamiento normal el bloqueo de los mandos se indica mediante el encendido del piloto .

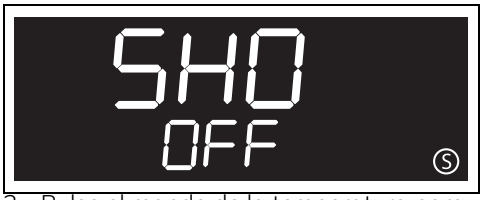
Si se tocan o varían las posiciones de los mandos, en la pantalla se mostrará durante dos segundos el mensaje bLOC.

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

Show Room (solo para expositores)

Esta función permite desactivar las resistencias del aparato y, al mismo tiempo, mantener activo el panel de mandos.

1. Después de entrar en el menú de los ajustes, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Show Room.



2. Pulse el mando de la temperatura para confirmar.

ES

3. Gire el mando de la temperatura para activar la función Show Room.



4. Pulse el mando de la temperatura para confirmar o espere 10 segundos.

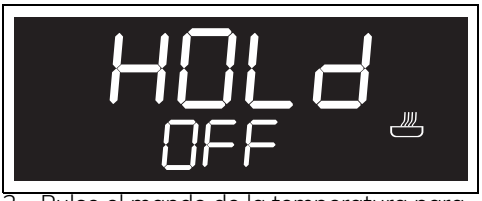
La activación de la función Show Room se indica en la pantalla con el encendido del piloto Ⓢ.

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

Mantenimiento calor

Esta función permite que el aparato, al finalizar una cocción para la cual se ha programado una duración (si esta no se interrumpe manualmente), mantenga caliente (a bajas temperaturas) la comida que se acaba de cocer y se mantengan inalteradas las características organolépticas y de aroma obtenidas durante la cocción.

1. Después de entrar en el menú de los ajustes, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Mantenimiento del calor.



2. Pulse el mando de la temperatura para confirmar.
3. Gire el mando de la temperatura para activar la función Mantenimiento del calor.



4. Pulse el mando de la temperatura para confirmar.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza del aparato

Vea Advertencias generales de seguridad.

Limpieza de las superficies

Para una buena conservación de las superficies, es necesario limpiarlas regularmente después de cada uso, dejándolas enfriar previamente.

Limpieza ordinaria diaria

Utilice siempre solo productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.
Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, aclare cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Manchas de comida o restos

No utilice en ningún caso estropajos de acero y rasquetas cortantes para no dañar las superficies.
Utilice los productos normales, no abrasivos, de ser necesario con ayuda de utensilios de madera o de plástico.
Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o un paño de microfibra.
Evite dejar secar dentro del aparato restos de comida de base azucarada (p. ej. mermelada) porque podrían estropear el esmalte dentro del aparato.

Limpieza del cristal exterior

Para limpiar el cristal exterior, utilice primero un paño seco humedecido con el producto de limpieza y finalice la limpieza con un segundo paño seco, preferiblemente de microfibra, para eliminar residuos y

evitar arañazos.

En caso de suciedad especialmente persistente, recomendamos utilizar un producto desengrasante antes del procedimiento indicado anteriormente.

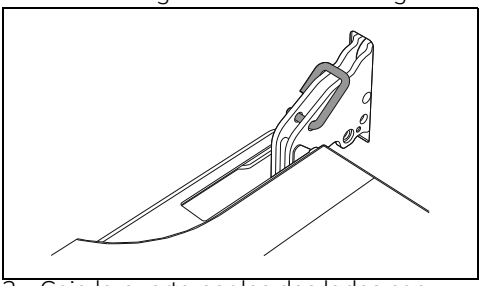
Limpieza de la puerta

Desmontaje de la puerta

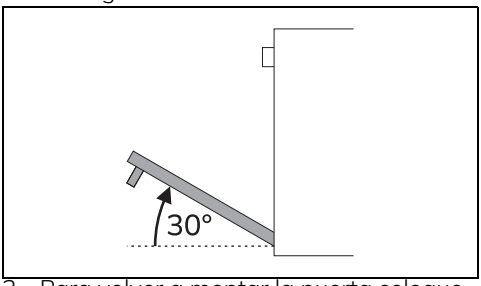
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quite la puerta y colóquela en un trapo.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

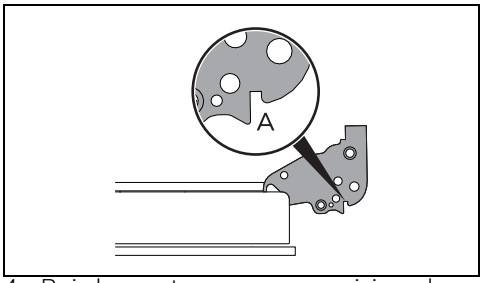
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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 horno asegurándose de que las ranuras A se apoyen completamente en las hendiduras.



4. Baje la puerta y, una vez posicionada, quite los pernos de los agujeros de las bisagras.

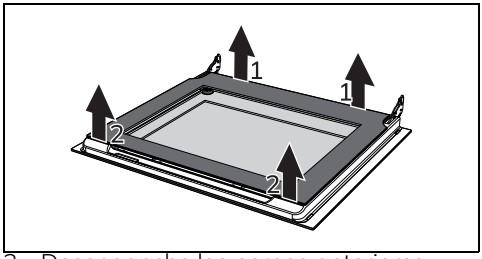
Limpieza de los cristales de la puerta

Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre limpios. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lave con un estropajo húmedo y detergente común.

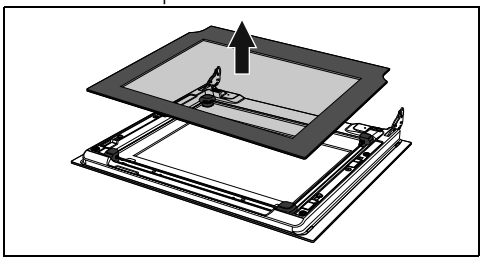
Desmontaje de los cristales interiores

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

1. Bloquee la puerta con los pernos adecuados.
2. Desenganche los pernos posteriores del cristal interior tirando de este delicadamente hacia arriba por la parte trasera, siguiendo el movimiento que indican las flechas 1.

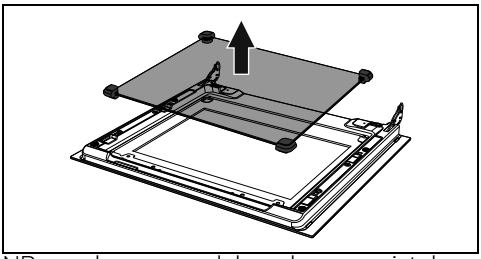


3. Desenganche los pernos anteriores siguiendo el movimiento indicado por las flechas 2.
4. A continuación, extraiga el cristal interior del perfil delantero.

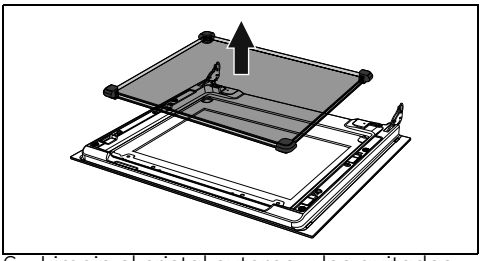


ES

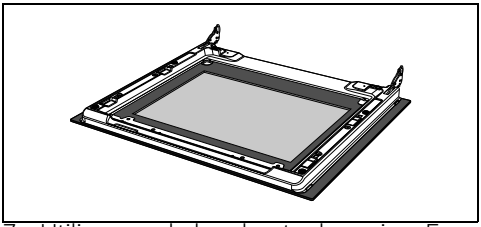
5. Quite el grupo cristal intermedio levantándolo hacia arriba.



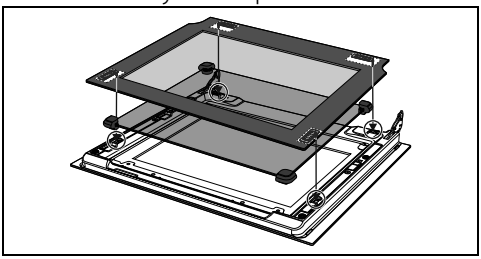
NB: en algunos modelos, el grupo cristal intermedio está compuesto por dos cristales.



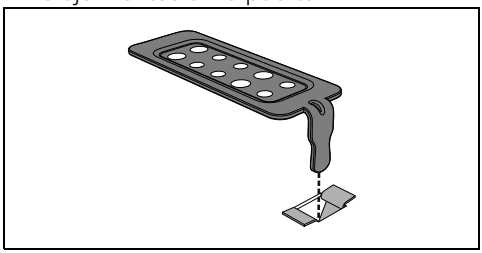
6. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente.



7. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.
8. Vuelva a introducir el grupo cristal intermedio y recoloque el cristal interior.



9. Asegúrese de encajar correctamente los 4 pernos del cristal interior en sus alojamientos en la puerta.



Limpieza del compartimiento de cocción

Para una buena conservación del compartimiento 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;
- las guías de soporte para rejillas/ bandejas.

Si utiliza productos de limpieza específicos, haga funcionar el horno a la temperatura máxima durante unos 15/20 minutos para eliminar cualquier residuo.

Secado

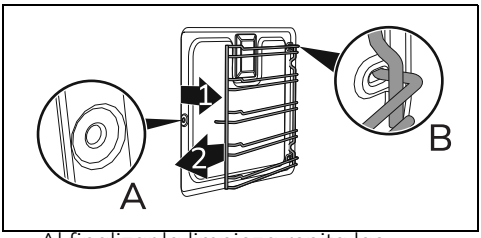
La cocción de los alimentos genera humedad dentro del compartimiento de cocción. Este es un fenómeno completamente normal que no compromete el correcto funcionamiento del aparato.
Al final de cada cocción:

1. deje que se enfríe el aparato;
2. elimine la suciedad del compartimiento de cocción;
3. seque el compartimiento de cocción con un paño suave;
4. deje la puerta abierta el tiempo necesario para que el compartimiento de cocción se seque completamente.

Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

La extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas permite limpiar más fácilmente las partes laterales.
Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

- Tire del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del encastre A; a continuación, sáquelo de los alojamientos situados en la parte trasera B.



- Al finalizar la limpieza repita las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.

Funciones especiales de limpieza

1. Gire el mando de las funciones hasta que aparezca en la pantalla el siguiente mensaje.



2. Pulse el mando de la temperatura para entrar en el menú de las funciones especiales.

Pirólisis (solo en algunos modelos)

Vea Advertencias generales de seguridad.

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 compartimiento de cocción con suma facilidad.

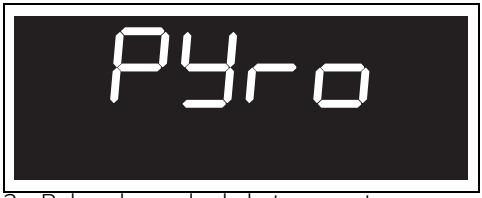
Operaciones previas

Antes de activar la pirólisis:

- Limpie el cristal interno según las tradicionales indicaciones de limpieza.
- Elimine del interior del compartimiento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.
- Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
- 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.
- Extraiga la sonda de temperatura, si existe.
- Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
- Cierre la puerta.

Ajuste de la pirólisis

1. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Pirólisis.



2. Pulse el mando de la temperatura para confirmar la función.

En la pantalla aparece la duración de la pirólisis (programada de fábrica en 2 horas).



3. Gire el mando de la temperatura para programar la duración de la pirólisis entre un mínimo de 2 horas hasta un máximo de 3 horas.

Duración sugerida de la pirólisis:
- Poco sucio: L01 - 2:00
- Suciedad media: L02 - 2:30
- Muy sucio: L03 - 3:00

4. Pulse el mando de la temperatura para confirmar los datos introducidos.

Espere 3 segundos para iniciar la función.



ES

5. Unos 2 minutos después del inicio de la pirólisis, el piloto 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.

Al finalizar, en la pantalla se muestra el mensaje StOP parpadeando y se activa una señal acústica que se puede desactivar mediante la apertura de la puerta o pulsando/girando uno de los dos mandos.



La puerta queda bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno vuelve a niveles de seguridad.

Durante la pirólisis los ventiladores producen un ruido más intenso causado por su 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.

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.

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 inicio de la pirólisis puede programarse como las demás funciones de cocción.

1. Después de seleccionar la función Pirólisis, gire el mando de la temperatura (se enciende el piloto) para programar la hora en que se desea que finalice la función Pirólisis.
2. Espere 3 segundos para confirmar los datos introducidos.

El aparato se queda en espera de alcanzar la hora programada para el inicio de la pirólisis.

No es posible seleccionar ninguna función cuando el bloqueo de la puerta está activo. Sigue siendo posible apagar el aparato girando el mando de las funciones a la posición 0.

Finalización de la pirólisis

1. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.
2. Abra la puerta y limpie los restos del interior del horno con un paño húmedo de microfibra.

Se recomienda llevar guantes de goma durante estas operaciones.

Para facilitar la limpieza manual de las partes menos accesibles, se aconseja quitar la puerta.

Mantenimiento especial

Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

- Para mantener limpia la junta use un estropajo no abrasivo y lávela con agua templada.

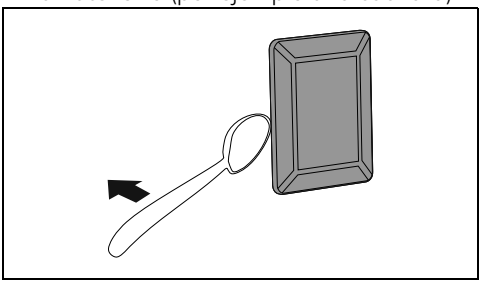
Sustitución de la lámpara de iluminación interna

Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.
- Utilice guantes de protección.

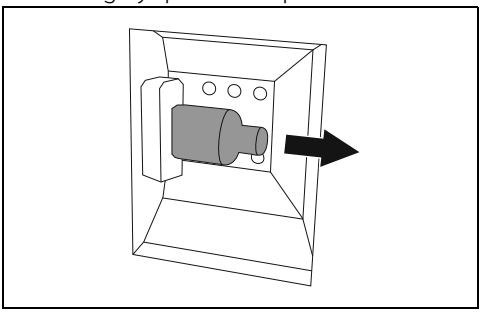
1. Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.

3. Quite la tapa de la lámpara utilizando un utensilio (por ejemplo una cuchara).



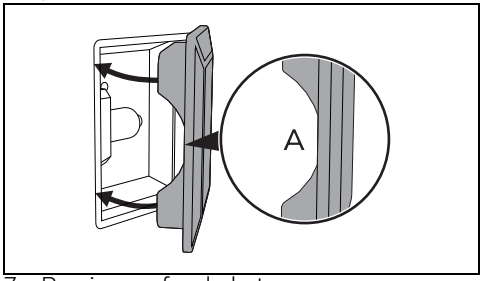
Tenga cuidado para no rayar el esmalte de la pared del compartimiento de cocción.

4. Extraiga y quite la lámpara.



No toque la lámpara halógena directamente con los dedos; utilice un material aislante.

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



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

ES

INSTALACIÓN

Conexión eléctrica

Vea Advertencias generales de seguridad.

Información general

Compruebe que las características de la red eléctrica coincidan con los datos indicados en la placa.

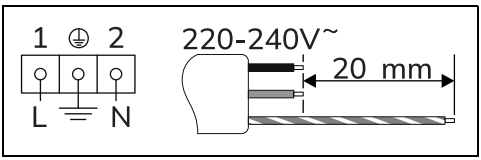
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

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

El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

- 220-240 V~



Cable de tres polos 3 x 1,5 mm².

Los valores indicados más arriba se refieren a la sección del conductor interno.

Los cables de alimentación están dimensionados teniendo en cuenta el factor de simultaneidad (en conformidad con la norma EN 60335-2-6).

Conexión fija

Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.

Para los mercados de Australia y Nueva Zelanda:

La desconexión incorporada en la conexión

fija debe cumplir con la normativa AS/NZS 3000.

Conexión con enchufe y toma de corriente

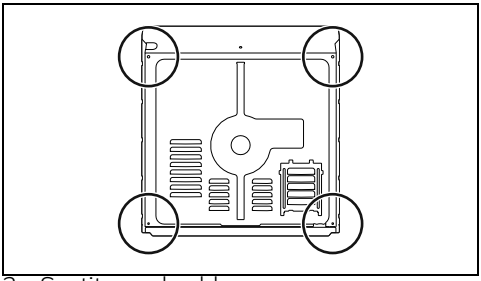
Compruebe que el enchufe macho y la toma de corriente sean del mismo tipo.
Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar calentamientos o quemaduras.

Sustitución del cable

Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.

1. Desatornille los tornillos del cárter trasero y quite el cárter para acceder al terminal de bornes.

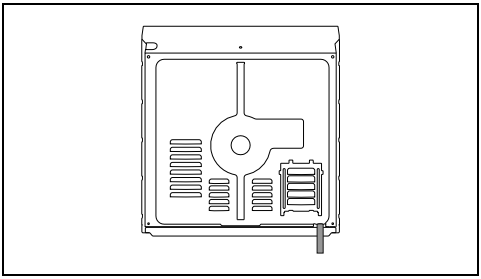


2. Sustituya el cable.
3. Asegúrese de que los cables (horno o posible placa de cocción) sigan el trayecto más adecuado, con el fin de evitar cualquier contacto con el aparato.

Colocación

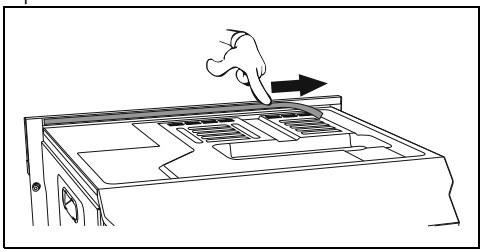
Vea Advertencias generales de seguridad.

Posición del cable de alimentación

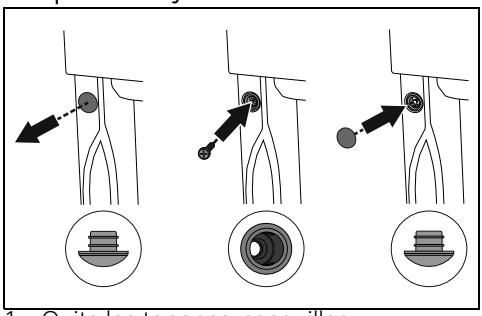


Junta del panel frontal

Pegue la junta que se suministra en la parte posterior del panel frontal para evitar posibles infiltraciones de agua u otros líquidos.

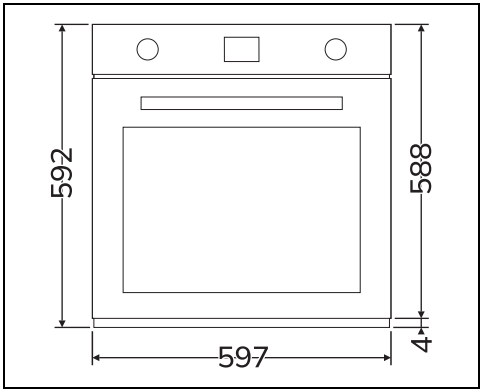


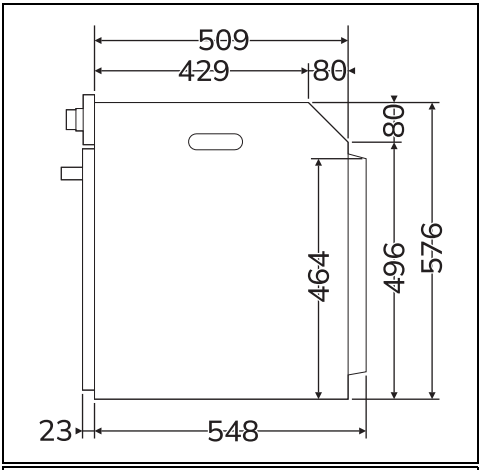
Casquillos de fijación

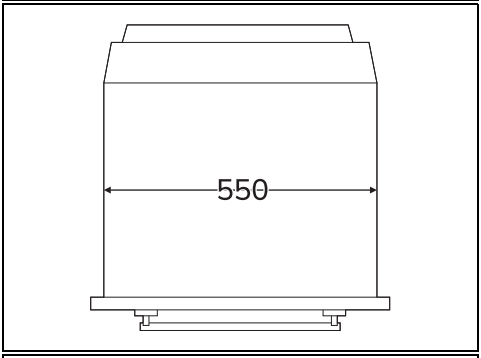


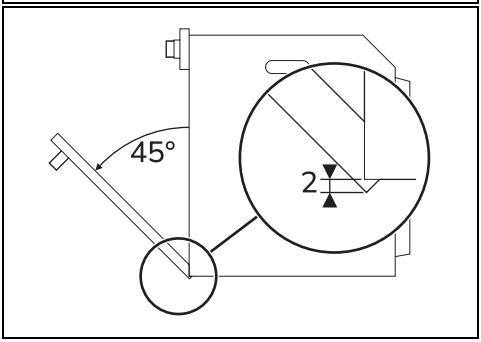
1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.
2. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.
4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.

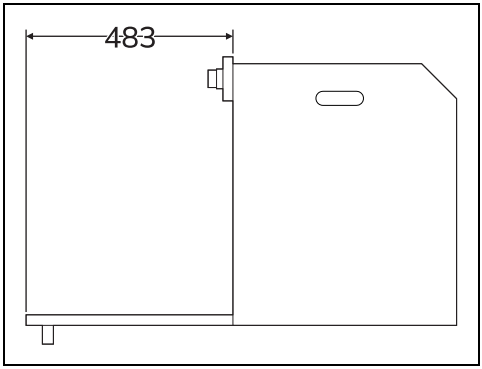
Dimensiones del aparato (mm)



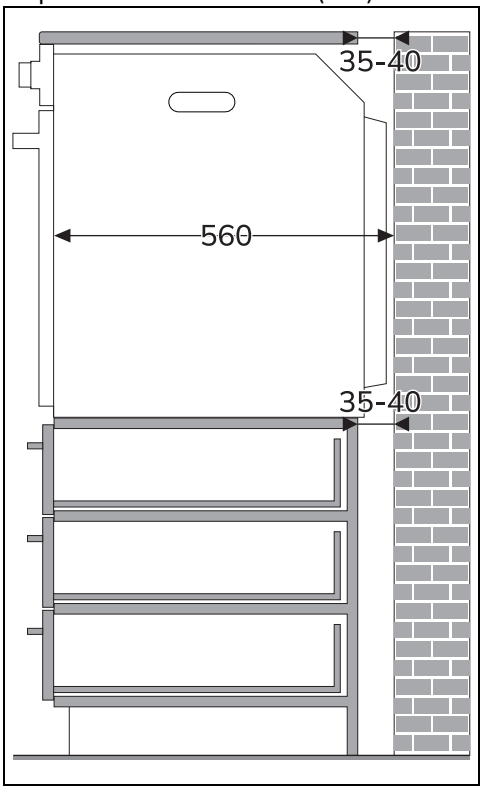






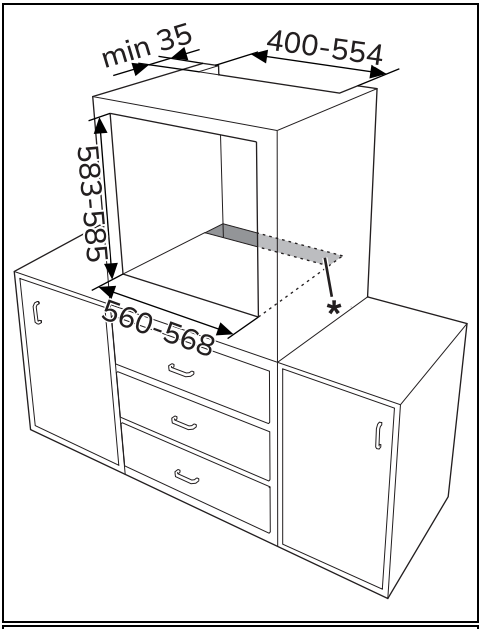


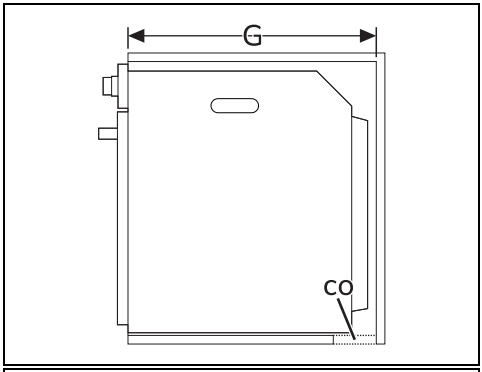
Empotramiento de columna (mm)

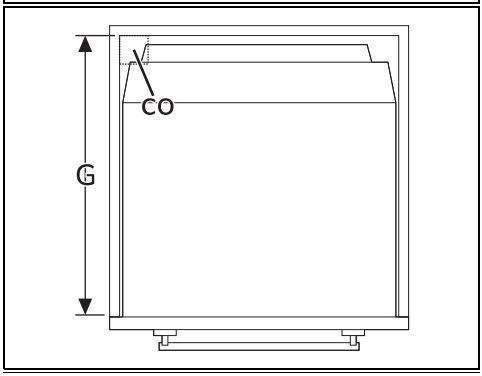


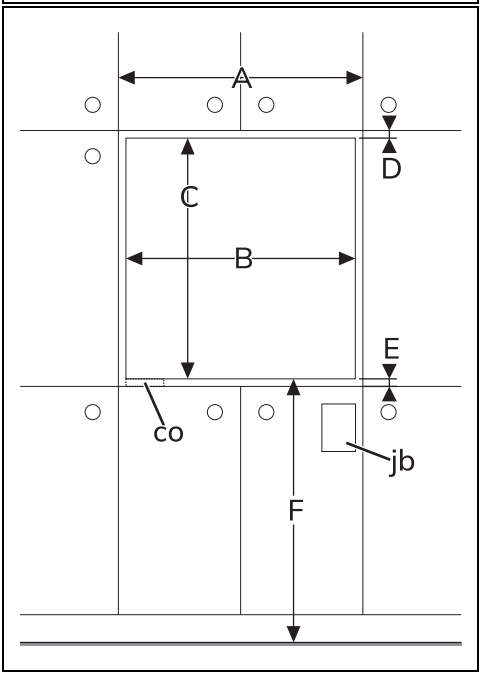
*Asegúrese de que la parte superior/trasera del mueble tenga una abertura de unos 35-40 mm de profundidad.

ES



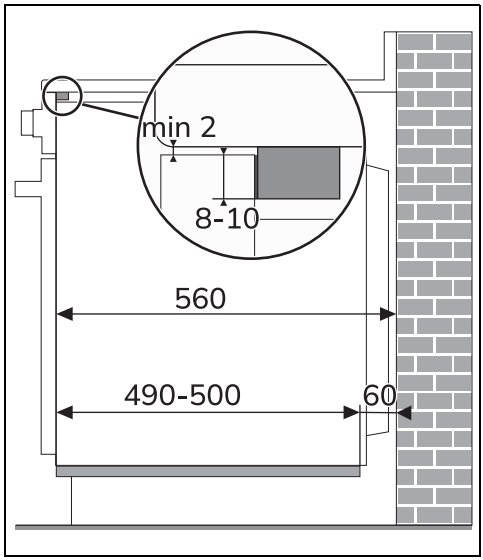




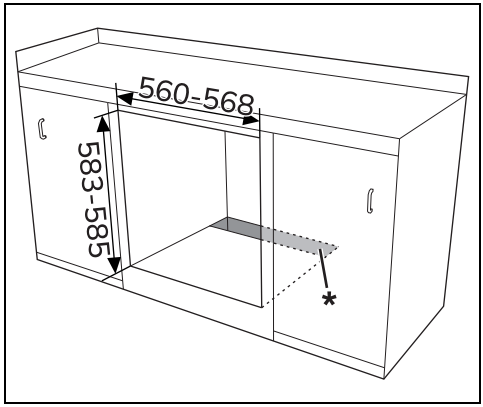


A	mín. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	583 - 585 mm
D	9 - 11 mm
E	mín. 5 mm
F	121 - 1105 mm
G	mín. 560 mm
H	mín. 594 mm
co	Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm^2)
jb	Caja de las conexione eléctricas

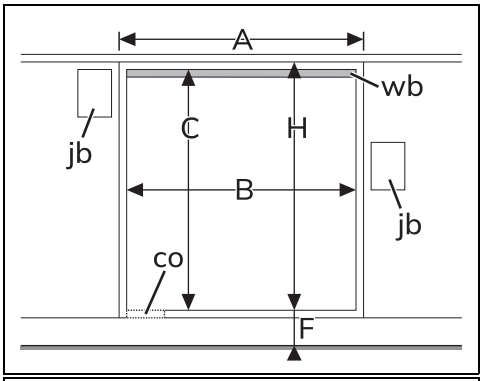
Empotramiento debajo de encimeras (mm)

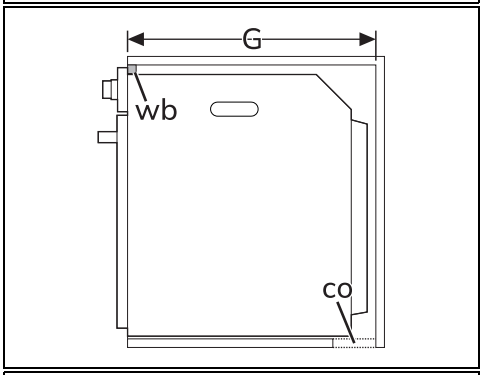


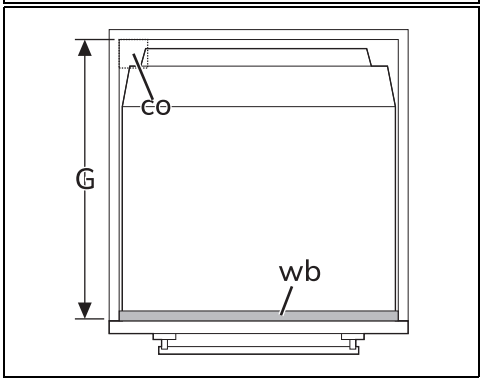
Si se quiere empotrar el aparato debajo de la encimera de trabajo, deberá instalarse una barra de madera para asegurar la utilización de la junta adhesiva pegada en la parte trasera del panel frontal, para evitar cualquier infiltración de agua u otros líquidos.



*Es necesario asegurarse de que en la parte inferior/trasera el mueble tenga una abertura de unos 60 mm de profundidad.







ES

A	mín. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	583 - 585 mm
D	9 - 11 mm
E	mín. 5 mm
F	121 - 1105 mm
G	mín. 560 mm
H	mín. 594 mm
co	Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm^2)
jb	Caja de las conexione eléctricas
wb	Barra de madera (recomendada)