Tabla de contenidos

1	**Advertencias**	**204**
1.1	Advertencias generales de seguridad	204
1.2	Función del aparato	208
1.3	Responsabilidad del fabricante	208
1.4	Este manual de uso	208
1.5	Placa de identificación	208
1.6	Eliminación	208
1.7	Cómo leer el manual de uso	209
2	**Descripción**	**210**
2.1	Descripción general	210
2.2	Panel de mandos	211
2.3	Otras partes	211
2.4	Accesorios disponibles	212
3	**Uso**	**213**
3.1	Advertencias	213
3.2	Primer uso	214
3.3	Uso de los accesorios	214
3.4	Uso del horno	217
3.5	Reloj programador	220
3.6	Consejos para la cocción	222
4	**Limpieza y mantenimiento**	**225**
4.1	Advertencias	225
4.2	Limpieza del aparato	225
4.3	Limpieza de los cristales de la puerta	227
4.4	Mantenimiento especial	228
5	**Instalación**	**230**
5.1	Conexión del gas	230
5.2	Conexión eléctrica	238
5.3	Colocación	239

ES

TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES

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

1 Advertencias

1.1 Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. No toque las resistencias durante su uso.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- 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.
- El proceso de cocción debe vigilarse constantemente. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- No prepare comidas aliñadas con bebidas con un alto contenido de alcohol. Los vapores del alcohol en el compartimiento de cocción podrían prender fuego.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites que puedan inflamarse si se calientan en exceso. Preste la máxima atención.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Mantenga la puerta cerrada durante el cocinado.

- En caso de intervención sobre los alimentos o al final de la cocción, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego abra completamente la puerta.
- NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES CERCA DEL APARATO.
- NO UTIICE AEROSOLES CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.
- Apague el aparato después de su uso.
- No limpie el aparato inmediatamente después de su apagado, espere hasta que se enfríe.
- NO MODIFIQUE EL APARATO.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, colocación o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- 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.
- 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 cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos). Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.
- 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.

- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- 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 compartimiento de cocción.
- No se siente sobre 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 objetos sobre las superficies de cocinado.
- 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 compartimiento de cocción.
- Retire del compartimiento de cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción.
- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.
- 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 como palanca para colocar el aparato en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.

Instalación y mantenimiento

- ESTE APARATO **NO DEBE INSTALARSE** EN LANCHAS O CARAVANAS.
- El aparato no debe instalarse nunca sobre un pedestal.
- 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 de gas debe efectuarla personal técnico cualificado.
- La puesta en funcionamiento con tubo flexible deberá efectuarse de modo que la longitud del tubo no supere los 2 metros de longitud máxima para los tubos flexibles de acero y los 1,5 metros para los tubos de goma.
- Los tubos no deben entrar en contacto con partes móviles y no deben ser aplastados.
- De ser necesario, utilice un regulador de presión conforme a la norma vigente.
- Después de cada intervención, verifique que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
- Una vez completada la instalación, compruebe la presencia de posibles pérdidas por medio de una solución jabonosa, nunca con una llama.
- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra conforme a 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 este aparato

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

1.2 Función del aparato

- Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.

1.3 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;
- alteración, incluso de una sola parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

1.4 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.

1.5 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.

1.6 Eliminación



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

Para desechar el aparato:

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



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

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

- Entregue el aparato a 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 a 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.

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, la seguridad y la eliminación final.

Descripción

Descripción del aparato y sus accesorios.

Uso

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

Limpieza y mantenimiento

Información para limpiar correctamente el aparato y su mantenimiento.

Instalación

Información para el técnico cualificado: instalación, puesta en funcionamiento y prueba.

Advertencia de seguridad

Información

Sugerencia

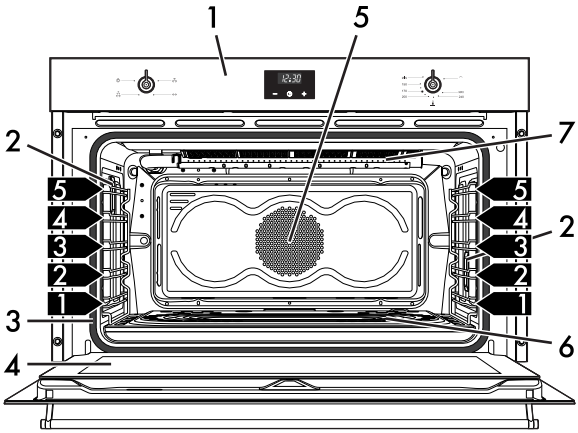
1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.

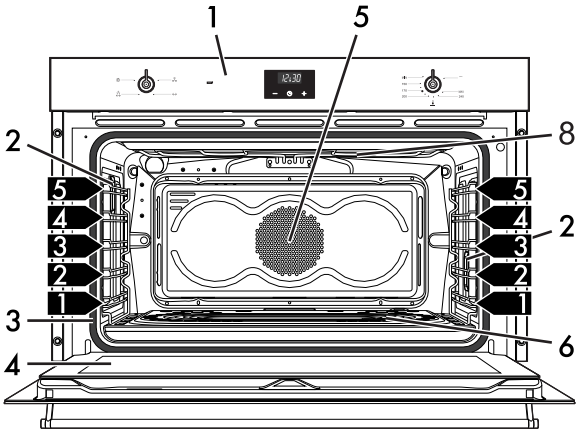
ES

2 Descripción

2.1 Descripción general



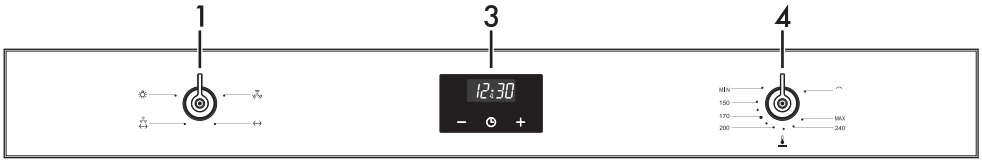
Modelos con horno de gas/grill de gas



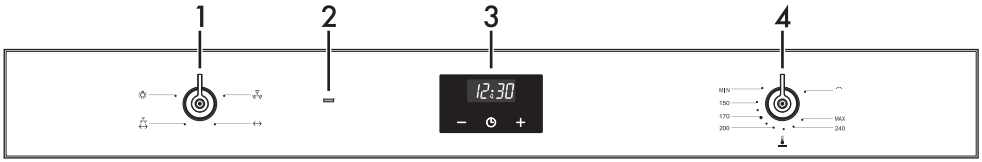
Modelos con horno de gas/grill eléctrico

1 Panel de mandos
2 Lámpara
3 Junta
4 Puerta
5 Ventilador
6 Quemador del horno de gas
7 Quemador del grill de gas
8 Grill eléctrico
1,2,3... Nivel del bastidor

2.2 Panel de mandos



Modelos con horno de gas/grill de gas



Modelos con horno de gas/grill eléctrico

1 Mando de las funciones

Las distintas funciones del horno son aptas para varias formas de cocción. Gire el mando hasta la función deseada.

2 Luz testigo (solo en algunos modelos)

Se enciende para indicar que la resistencia del grill está funcionando.

3 Reloj programador

Útil para visualizar la hora actual y programar el temporizador minutero.

4 Mando regulador de la temperatura

Enciende el quemador inferior. La selección de la temperatura de cocción se efectúa girando el mando hacia la izquierda hasta el valor deseado, comprendido entre **MÍN.** y **MÁX.**

También se puede encender el quemador superior o la resistencia del grill (en función del modelo).

2.3 Otras partes

Iluminación interna

La iluminación interna del aparato entra en funcionamiento cuando se gira el mando de funciones.

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 a arriba (véase 2.1 Descripción general).

Ventilador de enfriamiento

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

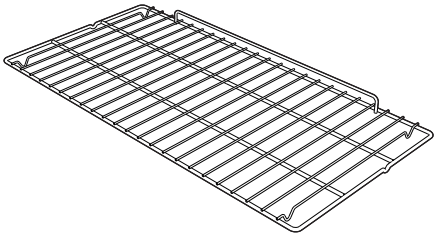
El funcionamiento del ventilador crea un flujo de aire normal que sale por arriba de la puerta y puede seguir saliendo durante un breve período aun después de apagar el aparato.

ES

2.4 Accesorios disponibles

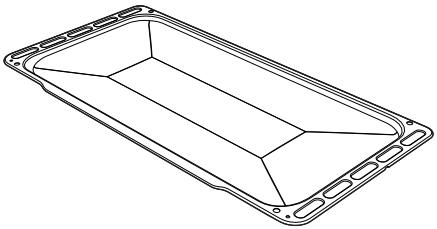
Algunos modelos no tienen todos los accesorios.

Rejilla



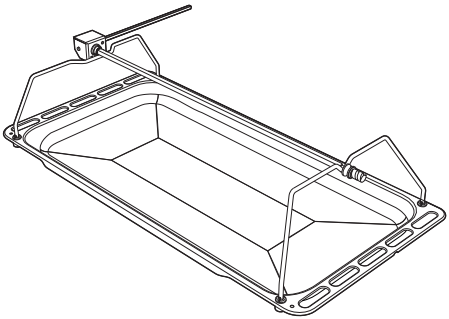
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Bandeja



Útil para la recogida de las grasas procedentes de alimentos apoyados en la rejilla superior.

Asador



Útil para cocinar pollo y todos aquellos alimentos que requieren una cocción uniforme en toda la superficie.

Los accesorios del aparato que pueden entrar en contacto con los alimentos están 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 solo accesorios originales del fabricante.

3 Uso

3.1 Advertencias

Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

Peligro de quemaduras

- Mantenga la puerta cerrada durante el cocinado.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- No toque las resistencias situadas dentro del compartimiento de cocción.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No permita que los niños se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- En caso de intervención sobre los alimentos o al final de la cocción, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego abra completamente la puerta.

Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- Si utiliza papel de horno, colóquelo de manera que no impida la circulación del aire caliente dentro del compartimiento de cocción.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.

Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

Peligro de incendio o explosión

- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No use ni deje materiales inflamables cerca del aparato.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
- No deje el aparato sin vigilancia durante la cocción de productos que puedan liberar grasas y aceites.
- Retire del compartimiento de cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción.

La pérdida de gas puede causar explosiones.

Si hubiese olor a gas o averías en la instalación de gas:

- Cierre inmediatamente la llave de paso del gas o la válvula de la bombona del gas.
- Apague inmediatamente llamas y cigarrillos.
- No encienda el interruptor de corriente u otros aparatos y no desenchufe ninguna clavija. No utilice teléfonos fijos o móviles dentro del edificio.
- Abra las ventanas y ventile la habitación.
- Llame al servicio de asistencia o al proveedor del gas.

Funcionamiento anormal

Una cualesquiera de las siguientes condiciones debe considerarse un funcionamiento anormal y requiere una intervención:

- Daños de los utensilios de cocina.
- Encendido incorrecto de los quemadores.
- Dificultad de los quemadores de mantenerse encendidos.
- Apagado de los quemadores durante el funcionamiento.
- Llaves del gas difíciles de girar.

Si el aparato no funciona correctamente, contacte con el Centro de Asistencia Autorizado de su zona.

3.2 Primer uso

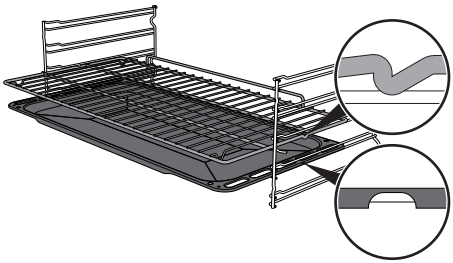
1. Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
2. Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimiento de cocción.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (véase 4 Limpieza y mantenimiento).
4. Caliente el compartimiento de cocción 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 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 trasera del horno.

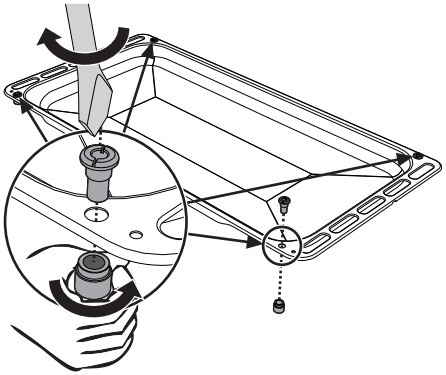


Introduzca las rejillas y las bandejas suavemente en el compartimiento de cocción hasta que hagan tope.

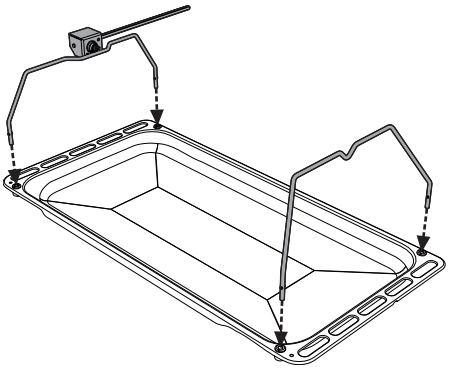
Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.

Asador

1. Introduzca los 4 casquillos suministrados en los 4 agujeros de las esquinas de la bandeja de horno y enrósquelos en las tuercas con una herramienta (por ejemplo un destornillar).



2. Ponga los soportes del asador en los casquillos como se muestra en la figura siguiente.

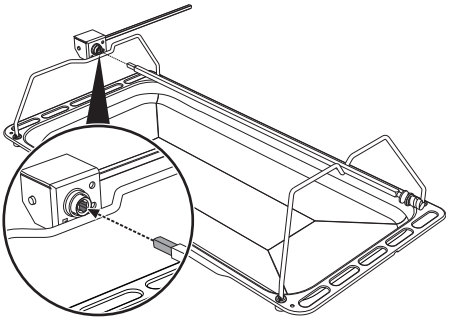


3. Utilice las horquillas de clip que se suministran para preparar la varilla del asador. Es posible bloquear las horquillas con los tornillos de fijación.

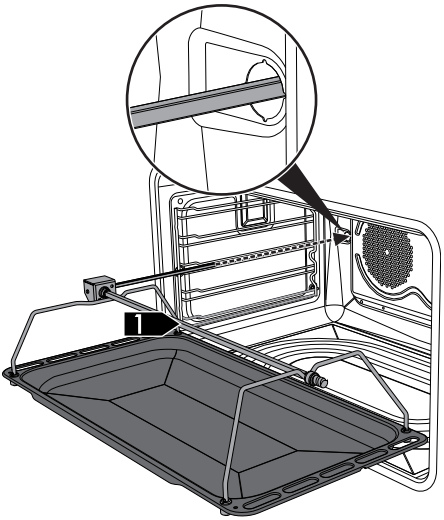


4. Tras haber preparado la varilla del asador, colóquela en los soportes correspondientes. Introduzca la punta de la varilla en el alojamiento del mecanismo colocado en el soporte izquierdo hasta que se pare.

ES



5. Introduzca la bandeja en la primera guía del bastidor (véase "Descripción general").
6. Introduzca la punta de la varilla en el asiento del motor del asador a la izquierda de la pared trasera del compartimiento de cocción.

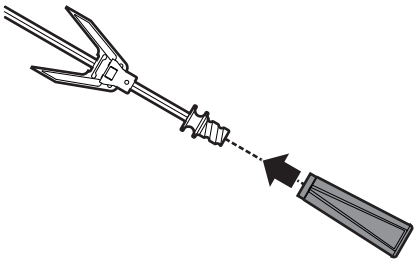


Estas operaciones deben realizarse con el horno apagado y frío.

7. Para activar el asador, gire el mando de las funciones hasta la posición ↔ o (wifi)+↔ y programe una temperatura de cocción con el mando de la temperatura.

Se aconseja poner un poco de agua en la bandeja del horno para evitar que se forme humo.

8. Al final de la cocción, saque la bandeja del horno con el asador.
9. Para mover cómodamente la varilla del asador, enrosque la manilla suministrada.



3.4 Uso del horno

En ningún caso es posible utilizar el horno de gas y el grill eléctrico al mismo tiempo.

Uso del horno de gas

Encendido electrónico de chispa:

1. Abra completamente la puerta del horno.
2. Presione y gire en sentido contrario a las agujas del reloj el mando de la temperatura entre los valores **MÍN.** y **MÁX**. Se activará de forma automática el encendedor electrónico de chispa.
3. Una vez que se haya encendido, mantenga presionado el mando durante algunos segundos para permitir el calentamiento del termopar.

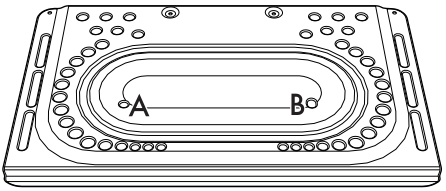
Si tras 15 segundos el quemador no se ha encendido, suspenda el intento de encendido, deje abierta la puerta del horno y no vuelva a intentar el encendido hasta pasados 60 segundos.

En caso de apagado accidental, ponga el mando en posición de apagado y no vuelva a intentar el encendido antes de 60 segundos.

Encendido manual:

Antes de un encendido manual compruebe que haya energía eléctrica (vea el apartado "Presencia de energía eléctrica").

1. Abra completamente la puerta del horno.
2. Presione y gire en sentido contrario a las agujas del reloj el mando de la temperatura entre los valores **MÍN.** y **MÁX**.
3. Introduzca una cerilla encendida dentro del tubo de la llama **A** en el fondo del horno.



4. Compruebe que se ha encendido a través del orificio de inspección **B**.
5. Una vez que se haya encendido, mantenga presionado el mando durante algunos segundos para permitir el calentamiento del termopar.

En caso de apagado accidental, ponga el mando en posición de apagado y no vuelva a intentar el encendido antes de 60 segundos.

ES

Presencia de energía eléctrica

Antes de un encendido manual del quemador del horno de gas compruebe que haya energía eléctrica.

Una vez que haya conectado el aparato a la red eléctrica, gire el mando de las funciones hasta la posición de la lámpara para que se encienda la iluminación interna del aparato.

Uso del grill eléctrico (solo en algunos modelos)

Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

Peligro de incendio o explosión

- La duración de las cocciones con grill no deberá superar nunca los 30 minutos.
- La duración de las cocciones en combinación con el asador no deberá superar nunca los 60 minutos.

- Pulse y gire en sentido horario el mando de la temperatura al símbolo .

En ningún caso es posible utilizar el horno de gas y el grill eléctrico al mismo tiempo.

Uso del grill de gas (solo en algunos modelos)

Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

Peligro de incendio o explosión

- La duración de las cocciones con grill no deberá superar nunca los 30 minutos.
- La duración de las cocciones en combinación con el asador no deberá superar nunca los 60 minutos.

Encendido electrónico de chispa:

1. Abra completamente la puerta del horno.
2. Pulse y gire en sentido horario el mando de la temperatura al símbolo . Se activará de forma automática el encendedor electrónico de chispa.
3. Una vez que se haya encendido, mantenga presionado el mando durante algunos segundos para permitir el calentamiento del termopar.

Si tras 15 segundos el quemador no se ha encendido, suspenda el intento de encendido, deje abierta la puerta del horno y no vuelva a intentar el encendido hasta pasados 60 segundos.

En caso de apagado accidental, ponga el mando en posición de apagado y no vuelva a intentar el encendido antes de 60 segundos.

Listado de las funciones



Luz

En esta posición la luz de dentro del horno puede encenderse durante las operaciones normales.



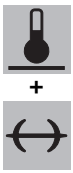
Quemador del gas

El calor procedente solo 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, pasteles y pizzas.



Quemador del gas + ventilador

En combinación con el quemador del gas, el ventilador distribuye el calor de modo uniforme. Está función es ideal para cocciones lentas, con temperatura constante.



Quemador del gas + asador

El asador hace que gire el alimento mientras el quemador de gas está funcionando.



Quemador de gas + ventilador + asador

El asador hace que gire el alimento mientras el ventilador distribuye rápidamente el calor.



Grill

El calor que proviene de la resistencia del grill o del quemador del grill de gas (en función del modelo) permite obtener resultados óptimos, sobre todo con carnes de espesor medio/pequeño y, junto con el asador (cuando existe), permite dar al final de la cocción un dorado uniforme. Ideal para chorizos, costillas o panceta. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de comida, sobre todo carnes.



Grill ventilado

El aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la resistencia del grill, permitiendo un asado óptimo también para alimentos muy gruesos. Ideal para trozos grandes de carne (por ejemplo, jarrete de cerdo).



La duración de las cocciones con grill no deberá superar nunca los 30 minutos.

ES

Grill + asador

El asador funciona junto con la resistencia del grill o con el quemador del grill de gas (en función del modelo) y permite que los alimentos se doren perfectamente.

Grill ventilado + asador

El asador funciona junto con la resistencia del grill, permitiendo que los alimentos se doren perfectamente, mientras que el ventilador distribuye el calor con rapidez.

La duración de las cocciones en combinación con el asador no deberá superar nunca los 60 minutos.

Por motivos de seguridad, el ventilador no funciona junto con el quemador del grill de gas.

Descongelación

La descongelación rápida se ve favorecida por la activación del ventilador correspondiente que garantiza una distribución uniforme de aire dentro del horno. (Se aconseja utilizar el 1° o 2° nivel).

3.5 Reloj programador



— Tecla de reducción del valor

Tecla del reloj

\+ Tecla de aumento del valor

Regulación de la hora

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

Con el primer uso o después de una interrupción de corriente, el aparato mostrará en la pantalla las cifras 0:00 intermitentes.

1. Pulse la tecla del reloj durante 2 segundos. El punto situado entre las horas y los minutos parpadea.
2. Con las teclas de aumento del valor + y reducción del valor — es posible ajustar la hora. Mantenga pulsada la tecla para avanzar rápidamente.
3. Pulse al mismo tiempo las teclas de aumento del valor + y reducción del valor — o espere unos segundos. El punto situado entre las horas y los minutos deja de parpadear.

Para modificar la hora, pulse al mismo tiempo las teclas de aumento del valor + y reducción del valor — durante dos segundos, y luego continúe con el ajuste de la hora.

Temporizador minutero

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

El temporizador minutero puede ser activado en cualquier momento.

1. Pulse la tecla del reloj. La pantalla muestra las cifras 0:00 y el símbolo parpadeante entre las horas y los minutos.
2. Accione las teclas de aumento del valor + y reducción del valor — para programar los minutos que desea.
3. Espere unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para terminar la regulación del minutero. En la pantalla se muestran la hora actual y el símbolo .

Un avisador acústico se activa al final del tiempo programado.

4. Pulse la tecla de reducción del valor — para apagar el avisador acústico.

No es posible ajustar temporizadores minutero superiores a las 24 horas.

Tras la programación del temporizador minutero, la pantalla volverá a mostrar la hora actual. Para visualizar el tiempo que queda de forma simultánea, pulse la tecla del reloj.

ES

Modificación de los datos programados

1. Pulse la tecla del reloj .
2. Accione las teclas de aumento del valor y reducción del valor para programar los minutos que desea.

Cancelación de los datos ajustados

1. Pulse la tecla del reloj .
2. Mantenga pulsadas al mismo tiempo las teclas de aumento del valor y reducción del valor .

Seleccione el avisador acústico.

El avisador acústico puede variar en 3 tonos.

1. Mantenga pulsadas al mismo tiempo las teclas de aumento del valor y reducción del valor .
2. Pulse la tecla del reloj .
3. Pulse la tecla de reducción del valor para seleccionar otro avisador acústico.

3.6 Consejos para la cocción

Consejos generales

- Utilice una función ventilada para obtener un cocinado homogéneo en varios niveles.
- No se pueden reducir los tiempos de cocinado aumentando las temperaturas (los alimentos podrían cocinarse mucho por fuera y poco por dentro).

Consejos para cocinar carnes

- Los tiempos de cocinado varían dependiendo 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 está firme estará listo, de lo contrario, deberá cocinarse todavía durante varios minutos.

Consejos para cocinar 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.

- Los alimentos deben sazonarse antes de cocinarse. También hay que untar el aceite y la mantequilla derretida antes de cocinar.
- Coloque la bandeja del horno en la primera guía de abajo para recoger los líquidos producidos por el asado.

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 cocción dependen de la calidad y consistencia del amasijo.
- Para controlar si el pastel está hecho por dentro: al final de la cocción introduzca un palillo para dientes en el punto más alto del pastel. Si la masa no se pega al palillo, el pastel está hecho.
- Si el pastel se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura programada de unos 10°C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.
- Al cocinar dulces o verduras podría haber una excesiva condensación en el cristal. Para evitar esto, abra la puerta un par de veces mientras cocina prestando mucha atención.

Consejos para la descongelación

- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera guía del horno.
- 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 ahorrar energía

- Detenga el cocinado unos minutos antes del tiempo empleado normalmente. El cocinado proseguirá durante los restantes minutos 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.

Tabla indicativa de las cocciones

Alimentos	Peso (kg)	Posición guía desde abajo	Horno Estático			Horno Ventilado		
			Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)		Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	
Lasaña	3	3	230 - 240	50 - 60		230 - 240	45 - 50	
Canelones	2,5	2	220 - 230	25 - 30		220 - 230	25 - 30	
Pasta al horno	2,5	2	220 - 230	25 - 30		220 - 230	25 - 30	
Pollo al horno	1,2	2	200 - 210	80 - 90		200 - 210	70 - 80	
Muslo de pavo	3	2	200 - 210	90 - 100		200 - 210	90 - 100	
Lomo de cerdo	1,2	2	210 - 220	70 - 75		200 - 210	70 - 75	
Conejo al horno	1,5	2	200 - 210	75 - 80		200 - 210	75 - 80	
Cordero	1,5	2	200 - 210	90 - 95		200 - 210	90 - 95	
				Lado 1	Lado 2		Lado 1	Lado 2
Chuletas de cerdo	1	3	Grill	15	8	Grill ventilado	15	8
Hamburguesas	1	3	Grill	11	7	Grill ventilado	11	7
Salchichas	1,5	3	Grill	15	5	Grill ventilado	15	5
Costillas	1,5	3	Grill	15	5	Grill ventilado	15	5
Brochetas de carne	1,5	3	Grill	11	10	Grill ventilado	11	5
Caballa	8	2	180 - 190	25 - 30		180 - 190	25 - 30	
Trucha asalmonada	1,3	2	180 - 190	35 - 40		180 - 190	35 - 40	
Rodaballo	1	2	180 - 190	25 - 30		180 - 190	25 - 30	
Brochetas de pescado	1	3	Grill	7	3	Grill ventilado	7	5
Pizza	1	3	240	12 - 15		240	12 - 15	
Galletas	1	3	190	18		180	18	
Tarta paraíso	1	2	190	50 - 55		180	55 - 60	
Tarta	1	3	190	35 - 40		180	35 - 40	
Rosquilla	1,2	3	190	45 - 50		180	50 - 55	

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

4 Limpieza y mantenimiento

4.1 Advertencias

Uso incorrecto
Riesgo de daños a las superficies

- No utilice chorros de vapor para limpiar 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.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.

4.2 Limpieza del aparato

Se aconseja utilizar los productos de limpieza distribuidos por el fabricante.

Consejos para la 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:

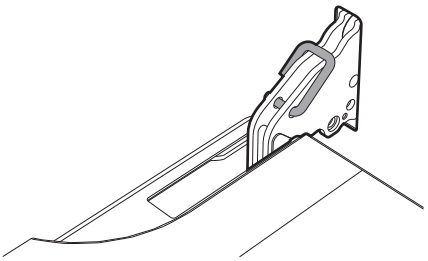
- la puerta;
- las guías de soporte para rejillas/ bandejas;
- la junta (excepto los modelos pirolíticos).

Si utiliza productos de limpieza específicos, haga funcionar el aparato a la temperatura máxima durante unos15/20 minutos para eliminar cualquier residuo.

Desmontaje de la puerta

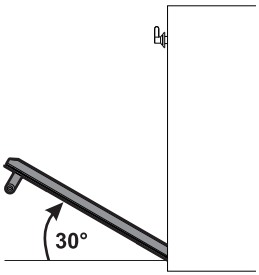
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar la puerta y colocarla sobre un trapo de cocina.
Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

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

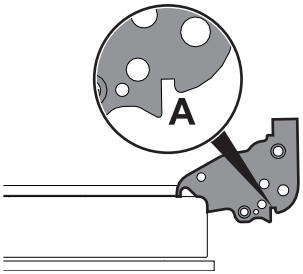


ES

2. Sujete la puerta por los dos lados con ambas manos, levántela formando un ángulo de unos 30° 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 y, una vez posicionada, quite los pernos de los agujeros de las bisagras.

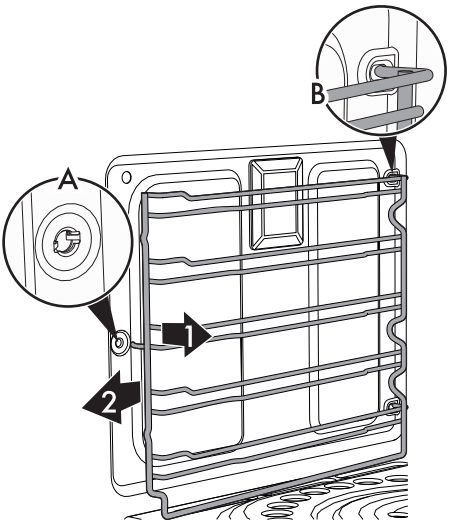


Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

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.

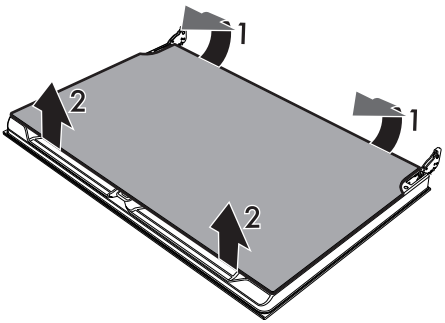
4.3 Limpieza de los cristales de la puerta

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.

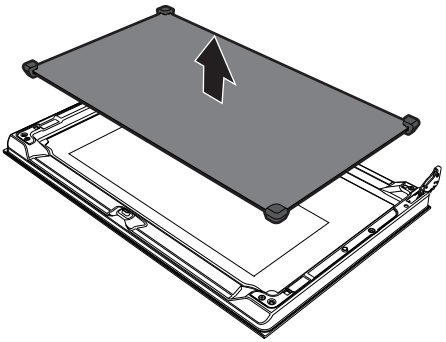
Desmontaje de los cristales interiores

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

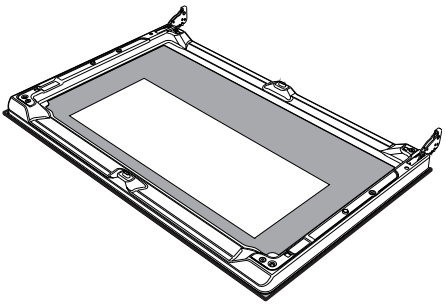
1. Abra la puerta.
2. Ponga los ganchos de bloqueo en los orificios de las bisagras para impedir el cierre accidental de la puerta.
3. Extraiga el cristal interior tirando de éste delicadamente hacia arriba por la parte trasera siguiendo el movimiento que indican las flechas (**1**).
4. Tire entonces 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.



5. En algunos modelos hay un cristal intermedio. Quite el cristal intermedio llevándolo hacia arriba.

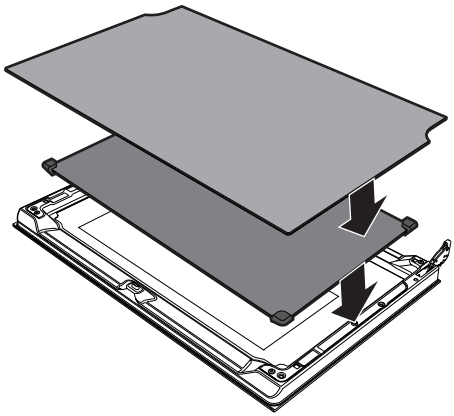


6. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, utilice una esponja húmeda y detergente neutro para eliminarla.



ES

7. Vuelva a introducir los cristales en el orden inverso a su extracción.
8. 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.

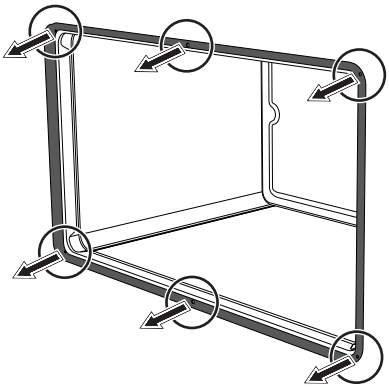


4.4 Mantenimiento especial

Desmontaje y montaje de la junta

Para desmontar la junta:

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



Para montar la junta:

- Enganche los ganchos situados en las 4 esquinas y en el centro de la junta.

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.

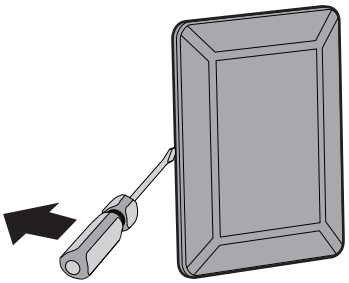
Sustitución de la lámpara de iluminación interna

Partes bajo tensión eléctrica
Peligro de electrocución

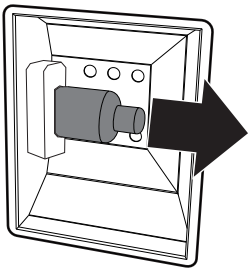
- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

1. Quite todos los accesorios de dentro del compartimiento 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 rayar el esmalte de la pared del compartimiento de cocción.

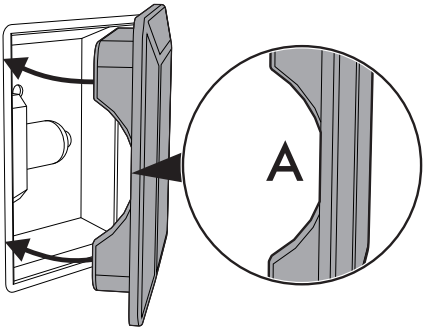


4. Extraiga y quite la lámpara.



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

5. Sustituir la lámpara por otra similar (40W).
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 soporte de la lámpara.

ES

5 Instalación

5.1 Conexión del gas

Fuga de gas
Peligro de explosión

- Después de cada intervención, verifique que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y15 Nm.
- De ser necesario, utilice un regulador de presión conforme a la norma vigente.
- Una vez completada la instalación, compruebe la presencia de posibles pérdidas por medio de una solución jabonosa, nunca con una llama.
- La puesta en funcionamiento con tubo flexible deberá efectuarse de modo que la longitud del tubo no supere los 2 metros de longitud máxima para los tubos flexibles de acero y los 1,5 metros para los tubos de goma.
- Los tubos no deben entrar en contacto con partes móviles y no deben ser aplastados.

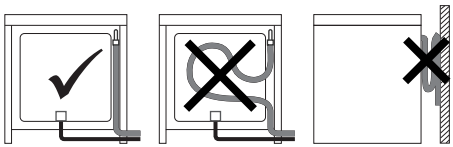
Información general

La conexión a la red del gas puede efectuarse con un tubo flexible de acero de pared continua respetando las prescripciones establecidas por la norma vigente. Para la alimentación con otros tipos de gas, consulte el capítulo "Adaptación a los distintos tipos de gas". El manguito de entrada del gas es roscado ½" gas externo (ISO 228-1).

Conexión con tubo de goma

Compruebe que se cumplan íntegramente todas las condiciones siguientes:

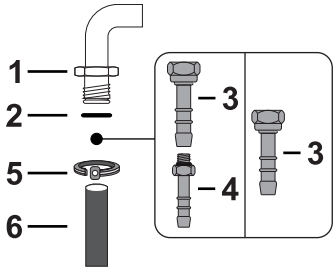
- que el tubo esté fijado al conector del tubo de goma con abrazaderas de seguridad;
- que el tubo no esté en contacto con paredes calientes (máx. 50 °C) en ningún punto de su recorrido;
- que el tubo no esté sujeto a ninguna fuerza de tracción o tensión ni presente curvas cerradas o estrangulamientos;
- que el tubo no esté en contacto con objetos o aristas cortantes;
- si el tubo no es perfectamente hermético y causa dispersión de gas en el ambiente, no intente repararlo: sustitúyalo por un tubo nuevo;
- compruebe que no se haya alcanzado la fecha de caducidad serigrafiada en la superficie del tubo.



Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo de goma que reúna las características indicadas por las normas vigentes (compruebe que la sigla de esta norma esté impresa en el tubo).

Enrosque cuidadosamente el conector de la manguera **3** en el manguito del gas **1** (rosca ½" ISO 228-1) del aparato intercalando la junta **2**. Según el diámetro del tubo del gas utilizado es posible enroscar también el conector de la manguera **4** en el conector de la manguera **3**.

Después de haber apretado el o los conectores manguera calce el tubo **6** en el conector manguera y fíjelo con la abrazadera **5** conforme a la norma vigente.



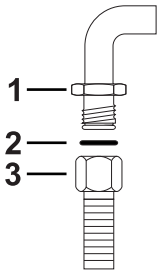
La conexión con un tubo de goma, conforme a lo dispuesto por la norma vigente, solo puede realizarse si el tubo queda accesible para su inspección en toda su longitud.

El diámetro interno del tubo debe ser de 8 mm para el gas licuado y de 13 mm para el gas metano y el gas ciudad.

Conexión con tubo flexible de acero

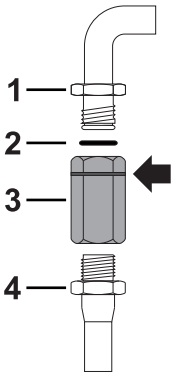
Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.

Enrosque cuidadosamente el manguito **3** al manguito del gas **1** del aparato interponiendo siempre la junta **2** que se suministra.



Conexión con tubo flexible de acero con conexión en bayoneta

Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero con conexión en bayoneta conforme a B.S. 669. Aplique material aislante en la rosca del tubo del gas **4** y enrosque el adaptador **3**. Enrosque el bloque al manguito móvil **1** del aparato interponiendo siempre la junta **2** que se suministra.

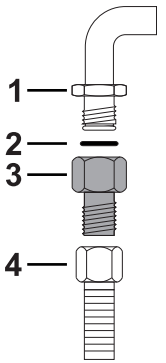


ES

Conexión con tubo flexible de acero con junta cónica

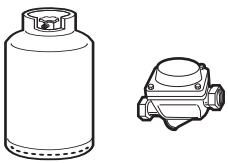
Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.

Enrosque cuidadosamente el manguito **3** al manguito del gas **1** (rosca ½" ISO 228-1) del aparato interponiendo siempre la junta **2** que se suministra. Aplique material aislante en la rosca del manguito **3**, luego enrosque el tubo flexible de acero **4** al manguito **3**.



Conexión al gas licuado

Utilice un regulador de presión y efectúe la conexión a la bombona de gas en conformidad con las disposiciones establecidas en las normas vigentes.



La presión de alimentación debe respetar los valores indicados en la tabla "Tipos de gas por país".

Ventilación en los locales

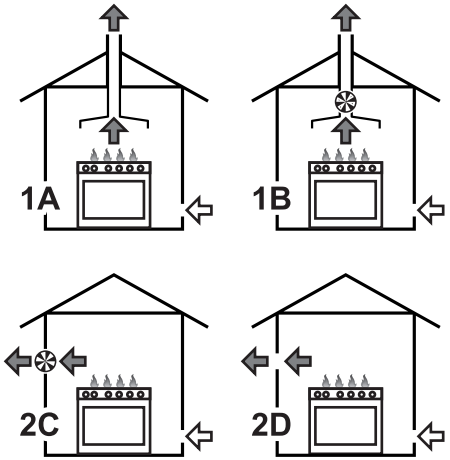
El aparato debe instalarse en espacios permanentemente ventilados, tal como indica la normativa vigente. El lugar en que esté instalado el aparato debe contar con entrada de aire en cantidad suficiente en función de las necesidades de combustión normal del gas y de la necesaria renovación de aire del lugar. Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deberán tener las dimensiones adecuadas según las normas vigentes y estar colocadas de manera que no puedan ser obstruidas ni siquiera parcialmente.

El lugar debe mantenerse adecuadamente ventilado para eliminar el calor y la humedad producidos al cocinar: en particular, después de un uso prolongado, es aconsejable abrir una ventana o aumentar la velocidad de los ventiladores, si hubiera.

Eliminación de los humos por combustión

La eliminación de los productos de la combustión puede efectuarse mediante campanas conectadas a una chimenea de tiro natural eficaz o bien mediante aspiración forzada. Un sistema eficaz de aspiración requiere un cuidadoso diseño realizado por un especialista experto, respetando las posiciones y las distancias indicadas por las normas.

Al concluir su intervención, el instalador deberá expedir el certificado de conformidad.



1 Evacuación por medio de una campana

2 Evacuación sin campana

A Evacuación por chimenea individual de tiro natural

B Evacuación por chimenea individual con electroventilador

C Evacuación directamente a la atmósfera exterior con electroventilador de pared o de vidrio

D Evacuación directamente a la atmósfera exterior de pared

⇦ Aire

⇦ Productos de la combustión

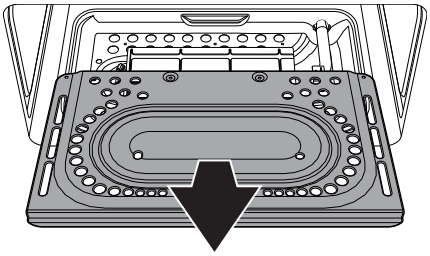
Electroventilador

Adaptación a los distintos tipos de gas

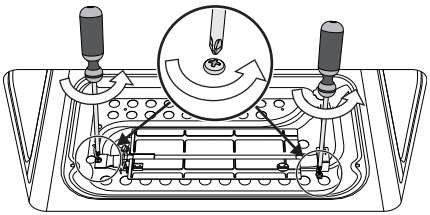
En caso de funcionamiento con otros tipos de gas es necesario sustituir los inyectores en los quemadores y regular la llama mínima en las llaves del gas.

Sustitución del inyector del quemador del horno de gas

1. Abra la puerta y quite todos los accesorios del compartimiento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite el estante.

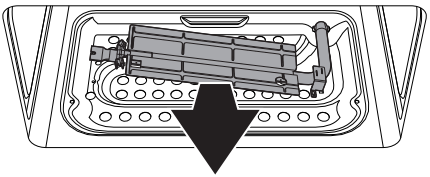


4. Desenrosque los tornillos de fijación del quemador del horno de gas de la base.



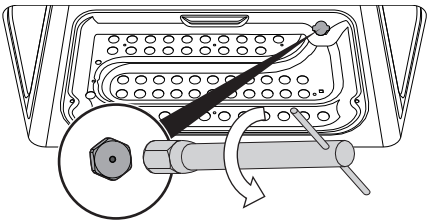
ES

5. Levante el quemador de un lado y tírelo hacia usted para quitarlo de su alojamiento.

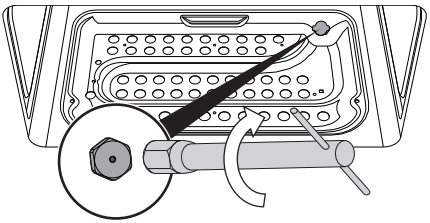


Asegúrese de no dañar el termopar o la bujía durante esta operación.

6. Sustituya el inyector mediante una llave de tubo de 7 mm.



7. Instale uno que se adecue al tipo de gas utilizado.



El par de apriete del inyector debe ser igual a 4 Nm.

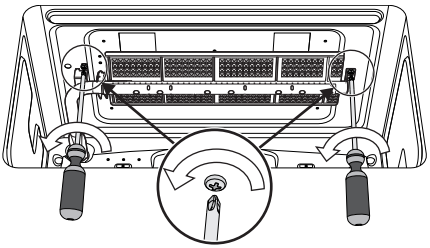
8. Después de haber cambiado el inyector, ponga el quemador en su alojamiento.

Asegúrese de no dañar el termopar o la bujía durante esta operación.

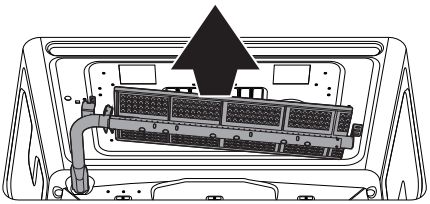
9. Enrosque los tornillos de fijación del quemador.
10. Ponga de nuevo las guías en su alojamiento.

Sustitución del inyector del quemador del grill de gas (solo en algunos modelos)

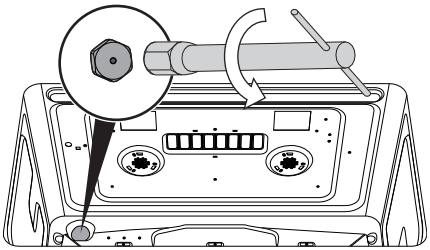
11. Abra la puerta y quite todos los accesorios del compartimiento de cocción.
12. Desenrosque los tornillos de fijación del quemador del grill de gas de la parte superior del compartimiento de cocción.



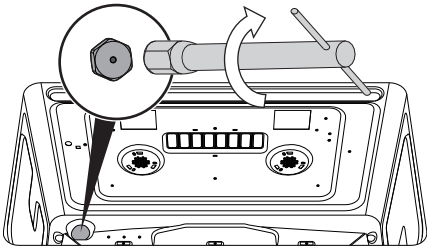
13. Extraiga el quemador hacia afuera hasta que se pueda acceder al inyector.



14. Sustituya el inyector mediante una llave de tubo de 7 mm.



15. Instale uno que se adecue al tipo de gas utilizado.



El par de apriete del inyector debe ser igual a 4 Nm.

16. Después de haber cambiado el inyector, ponga el quemador en su alojamiento.

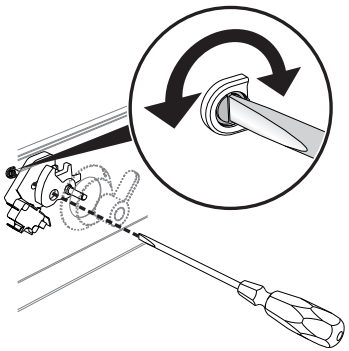
Asegúrese de no dañar el termopar o la bujía durante esta operación.

17. Enrosque los tornillos de fijación del quemador.

Regulación del mínimo en el quemador del horno

El termostato del horno está dotado de un tornillo para la regulación del mínimo. Para cambiar el tipo de gas de alimentación ajuste el mínimo de la siguiente manera:

1. Encienda el quemador del horno y manténgalo al máximo unos 10/15 minutos con la puerta cerrada y sin el fondo. Transcurrido ese tiempo ponga el mando en la posición de temperatura mínima.
2. Extraiga el mando e introduzca un destornillador para hacer el ajuste.
3. En caso de empleo de gas licuado, es necesario atornillar el tornillo hasta el fondo, hacia la derecha.



4. Cuando se utiliza gas metano, hay que atornillar el tornillo de regulación hacia la derecha hasta el final de su recorrido y luego girarlo media vuelta (1/2) a la izquierda.

ES

Tipos de gas por país

Tipo de gas		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Gas metano G20														
G20	20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•		
G20/25	20/25 mbar			•										
2 Gas metano G20														
G20	25 mbar													•
3 Gas metano G25														
G25	25 mbar						•							
G25.3	25 mbar						•							
4 Gas metano G25.1														
G25.1	25 mbar													•
5 Gas metano G25														
G25	20 mbar				•									
6 Gas metano G27														
G27	20 mbar												•	
7 Gas metano G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
8 Gas licuado G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
9 Gas licuado G30/31														
G30/31	37 mbar												•	
10 Gas licuado G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
11 Gas ciudad G110														
G110	8 mbar	•								•		•		
12 Gas ciudad G120														
G120	8 mbar									•				

Según el país de instalación es posible localizar los tipos de gas disponibles. Remítase al número del encabezado para localizar los valores correctos en las "Tablas de características de quemadores e inyectores".

Tablas de características de quemadores e inyectores

Gas metano G20 - 20 mbar Gas metano G20/25 - 20/25 mbar	Horno	Grill
Caudal térmico nominal (kW)	3.6	3.0
Diámetro del inyector (1/100 mm)	135	130
Precámara (impresa en el inyector)	(H1)	(H3)
Caudal reducido (W)	900	-
Gas licuado G30/31 - 28/37 mbar Gas licuado G30/31 - 30/37 mbar Gas licuado G30/31 - 30/30 mbar	**Horno**	**Grill**
Caudal térmico nominal (kW)	3.6	3.0
Diámetro del inyector (1/100 mm)	90	83
Precámara (impresa en el inyector)	(H1)	(S)
Caudal reducido (W)	900	-
Caudal nominal G30 (g/h)	262	218
Caudal nominal G31 (g/h)	257	214
Gas licuado G30/31 - 50 mbar	**Horno**	**Grill**
Caudal térmico nominal (kW)	3.6	3.0
Diámetro del inyector (1/100 mm)	79	73
Precámara (impresa en el inyector)	(Z)	(M)
Caudal reducido (W)	1150	-
Caudal nominal G30 (g/h)	262	218
Caudal nominal G31 (g/h)	257	214

Los inyectores que no se suministran se pueden encontrar en los centros de asistencia autorizados.

5.2 Conexión eléctrica

Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra conforme a las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desconecte la alimentación eléctrica general.

Información general

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

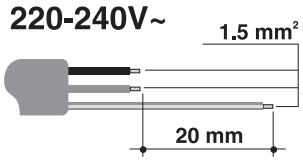
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

El aparato funciona a 220-240 V~.

Utilice un cable tripolar (cable de 3 x 1,5 mm^2, en referencia a la sección del conductor interno).

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



Conexión fija

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

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

Conexión con enchufe y toma de corriente

Compruebe que el enchufe macho y la toma de corriente sean del mismo tipo.

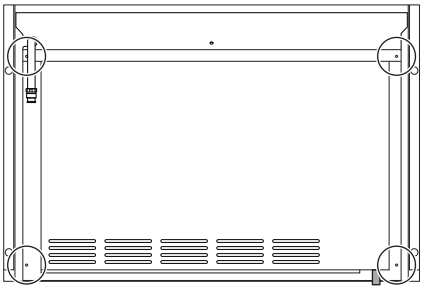
Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar calentamientos o quemaduras.

Sustitución del cable

Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.

1. Desenrosque los tornillos de la parte trasera y quite el cárter para acceder al terminal de bornes.



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

5.3 Colocación

Aparato pesado
Peligro de heridas por aplastamiento

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

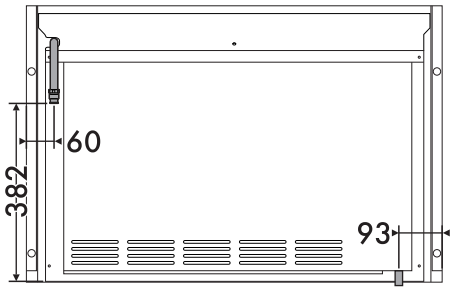
Presión sobre la puerta abierta
Riesgo de daños al aparato

- No utilice la puerta como palanca para colocar el aparato 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 tenga las aberturas requeridas.
- No instale el aparato en un espacio cerrado por una puerta o en un mueble pequeño.

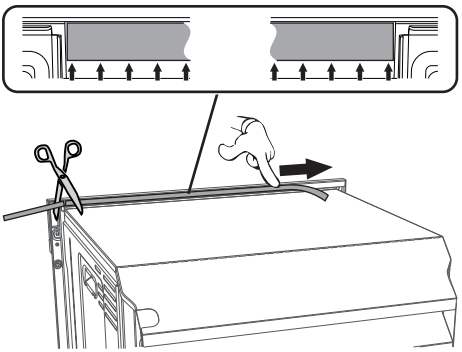
Posición del cable de alimentación y del manguito del gas



(vista posterior)

Junta del panel frontal

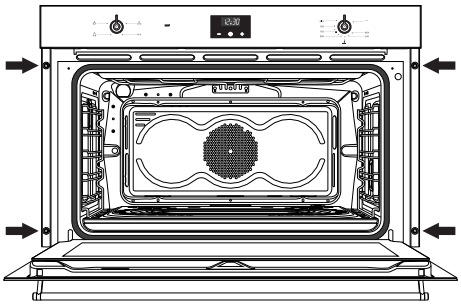
Pegue la junta que se suministra en la parte posterior del panel frontal para evitar posibles infiltraciones de agua u otros líquidos.



ES

Casquillos de fijación

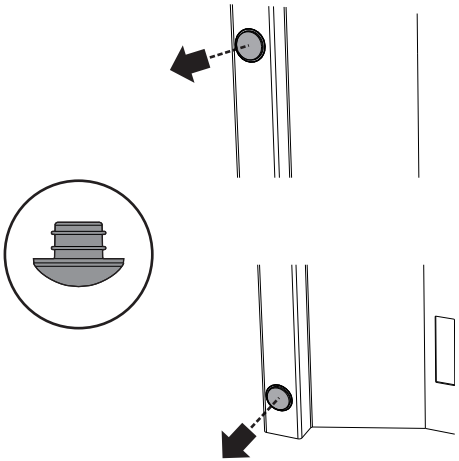
1. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
2. Abra completamente la puerta.



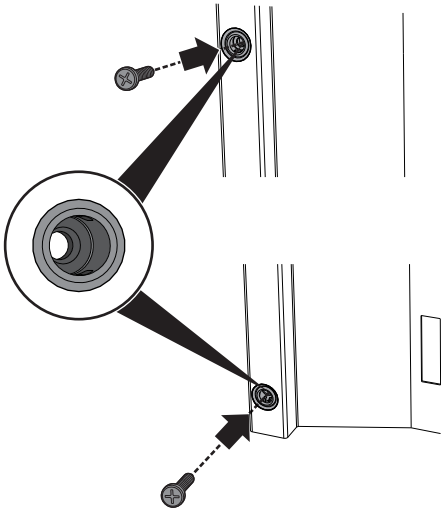
posición de los tapones

(vista frontal)

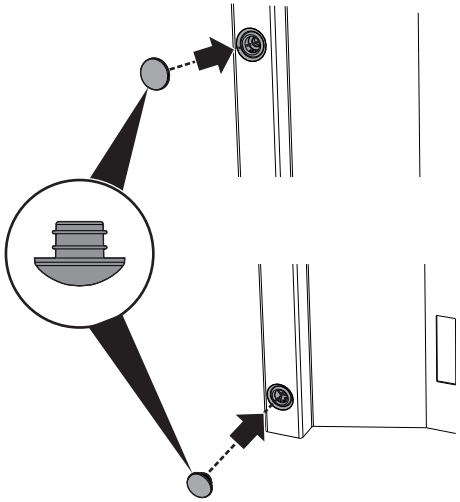
3 Quite los tapones-casquillo introducidos en el frente del horno.



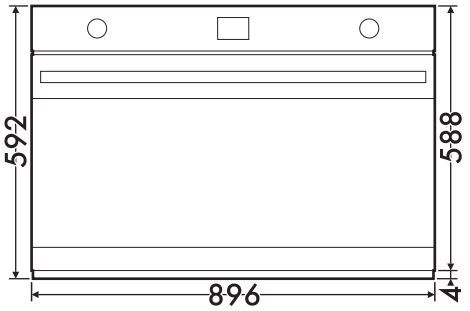
4 Fije el aparato al mueble con los tornillos.



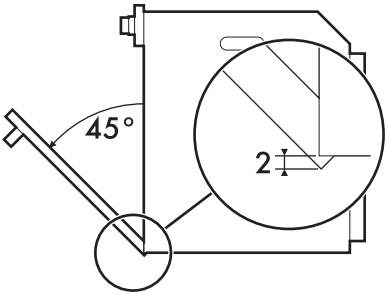
5 Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.



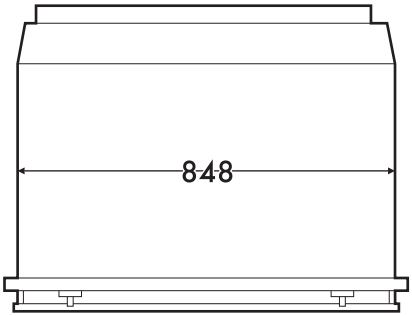
Dimensiones del aparato (mm)



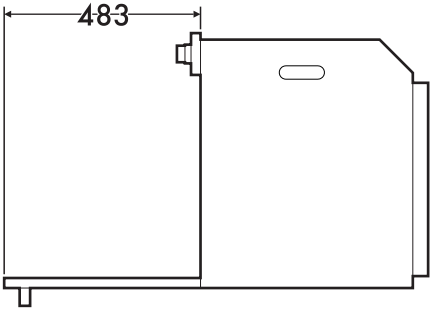
(vista frontal)



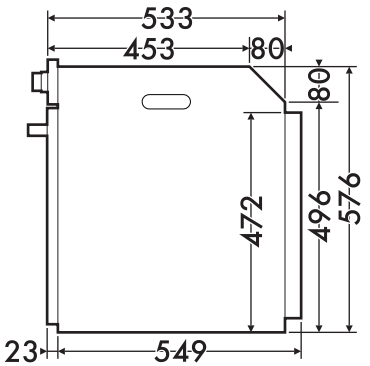
(vista lateral)



(vista superior)

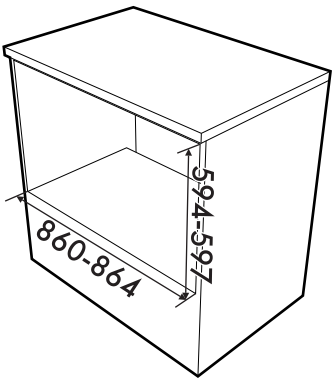


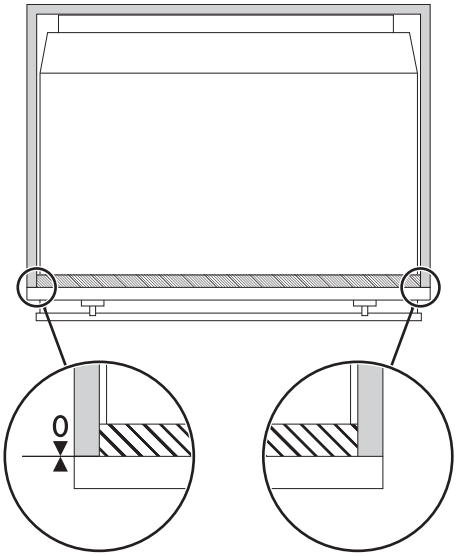
(vista lateral)



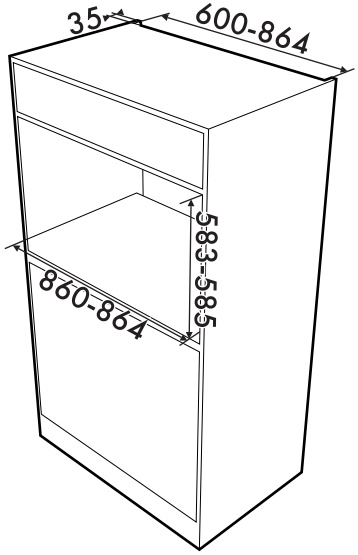
(vista lateral)

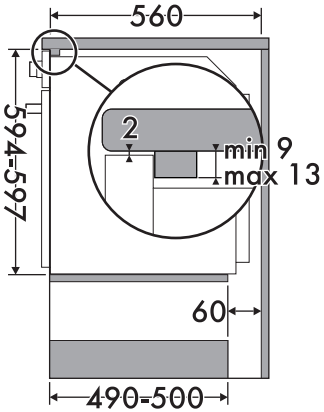
Empotramiento debajo de encimeras (mm)

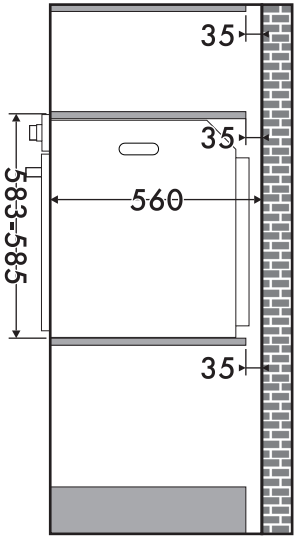




Empotramiento de columna (mm)







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

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