

1	Avvertenze	4
1.1	Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2	Responsabilità del produttore	5
1.3	Scopo dell'apparecchio	5
1.4	Smaltimento	5
1.5	Targhetta di identificazione	6
1.6	Questo manuale d'uso	6
1.7	Come leggere il manuale d'uso	6
2	Descrizione	7
2.1	Descrizione generale	7
2.2	Pannello comandi	8
2.3	Altre parti	8
2.4	Accessori disponibili	9
3	Uso	10
3.1	Avvertenze	10
3.2	Primo utilizzo	10
3.3	Uso degli accessori	11
3.4	Uso del forno	11
3.5	Consigli per la cottura	20
3.6	Funzioni speciali	22
3.7	Programmi automatici	25
3.8	Menù secondario	28
4	Pulizia e manutenzione	32
4.1	Avvertenze	32
4.2	Pulizia dell'apparecchio	32
4.3	Smontaggio della porta	32
4.4	Pulizia dei vetri porta	33
4.5	Vapor Clean	36
4.6	Manutenzione straordinaria	38
5	Installazione	41
5.1	Collegamento elettrico	41
5.2	Per l'installatore	41
5.3	Sostituzione del cavo	42
5.4	Posizionamento	42

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

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.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Durante el uso del mismo no apoye sobre el aparato objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas.
- Apague el aparato después de su uso.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- No modifique el aparato.

- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- Si se dañara el cable de alimentación eléctrica, póngase inmediatamente en contacto con el servicio de asistencia técnica que se ocupará de sustituirlo.

Daños al aparato

- En las partes de 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.
- 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 el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites.
- No deje objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilice nunca el aparato para calentar la vivienda.



Para este aparato

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

1.2 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.

1.3 Función del aparato

- Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.

1.4 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.



Advertencias

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.

1.5 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 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.

1.7 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

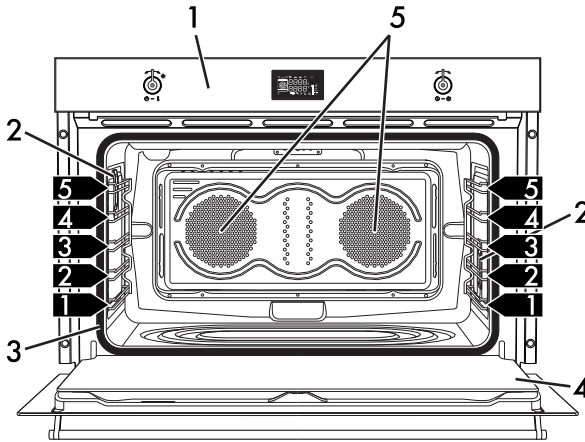
1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



2 Descripción

2.1 Descripción general



1 Panel de mandos

2 Lámpara

3 Junta

4 Puerta

5 Ventilador

6 Lámpara

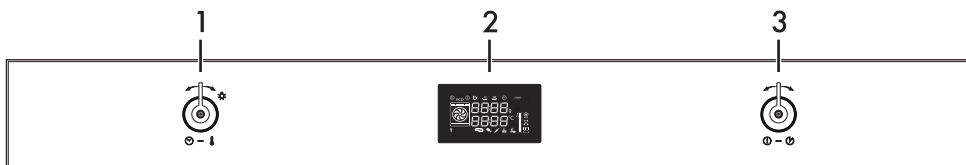
1,2,3 Nivel del bastidor

ES



Descripción

2.2 Panel de mandos



1 Mando de la temperatura

Con este mando es posible seleccionar la temperatura de cocción, la duración, programar las cocciones programadas, la hora actual y encender o apagar la lámpara dentro del compartimiento de cocción.

2 Pantalla

Muestra la hora actual, los parámetros de la cocción y todas las funciones del aparato.

3 Mando de las funciones

Con este mando es posible encender/apagar el aparato y seleccionar las varias funciones disponibles.

Gire el mando a la derecha o a la izquierda para variar/seleccionar la opción deseada.



Mantenga pulsado el mando durante al menos 5 segundos para terminar al instante una cualquier cocción.

2.3 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 a arriba (vea 2.1 Descripción general).





Ventilador de enfriamiento

El ventilador enfría 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 interna

La iluminación interna del aparato se enciende:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se activa una función cualquiera, excepto la función ECO    y Vapor Clean .
- Al girar brevemente el mando de la temperatura a la derecha (activación y desactivación manual).

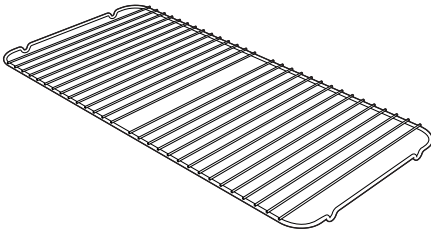


Cuando la puerta está abierta no es posible apagar la iluminación interna.



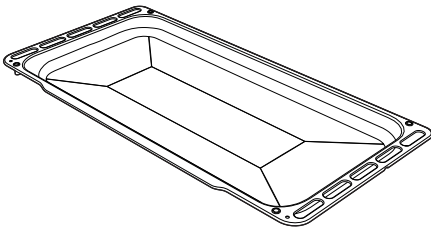
2.4 Accesorios disponibles

Rejilla para bandeja



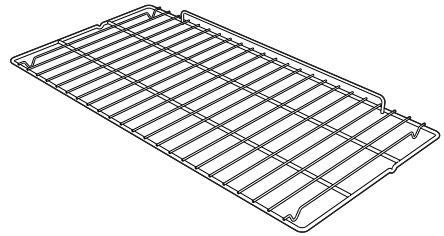
Para colocar en la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.

Bandeja profunda



Sirve para recoger la grasa procedente de alimentos colocados sobre la rejilla superior y para la cocción de tartas, pizzas y pasteles dulces en el horno.

Rejilla



Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

i En algunos modelos no todos los accesorios están presentes.

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

i Los accesorios de serie y los opcionales pueden solicitarse en los centros de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.



3 Uso

3.1 Advertencias



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera tal 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 quemaduras

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- 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.



Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

Peligro de incendio o explosión

- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No utilice 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.

3.2 Primer uso

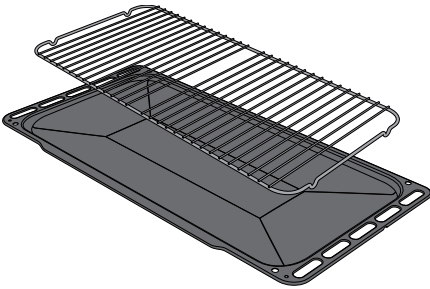
1. Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
2. Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimiento de cocción.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea 4 Limpieza y mantenimiento).
4. Caliente el horno vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.



3.3 Uso de los accesorios

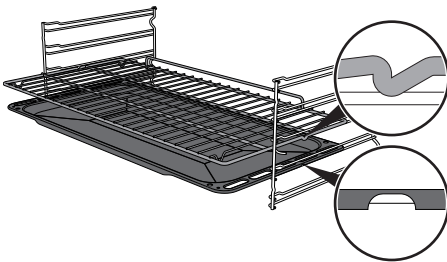
Rejilla para bandeja

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



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 compartimiento de cocción.



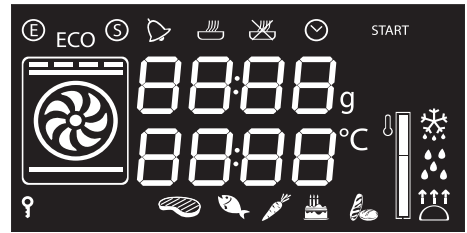
Introduzca las rejillas y las bandejas suavemente en el compartimiento de cocción hasta que toquen el tope.



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

3.4 Uso del horno

Pantalla

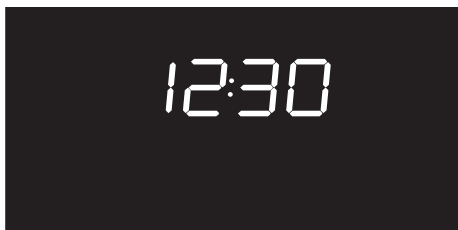


-  Luz testigo Eco Logic
-  Luz testigo Show Room
-  Luz testigo del temporizador minuterero
-  Luz testigo de la cocción temporizada
-  Luz testigo de la cocción programada
-  Luz testigo del reloj
-  Luz testigo del bloqueo para niños
-  Nivel alcanzado de la temperatura

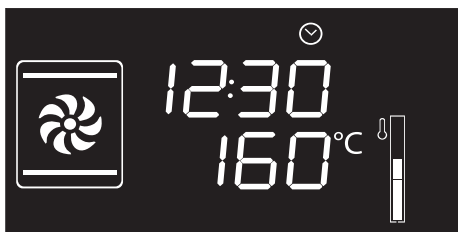


Condiciones de funcionamiento






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



ON: Al iniciar cualquier función, la pantalla muestra los parámetros programados, como temperatura, duración y nivel de temperatura alcanzado.




Cada vez que se presiona el mando de la temperatura durante una función, se avanza cíclicamente en el estado de los parámetros en el orden siguiente.

-  Temperatura
-  Duración del temporizador minuterio
-  Duración de la función
-  Duración de la cocción programada (si ha sido seleccionada una cocción temporizada).
-  Visualización de la hora

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

Regulación de la hora

En el primer uso, o tras una interrupción de corriente, en la pantalla del aparato aparece el símbolo  parpadeante. Para poder empezar cualquier cocción es necesario seleccionar la hora corriente.

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

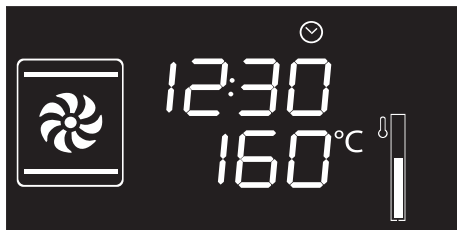


Podría ser necesario modificar la hora actual, por ejemplo, a causa de la hora legal-solar. Desde la posición de stand-by, mantenga girado el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda hasta que el valor de las horas parpadee.

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



Funciones de cocción



1. Presione y gire el mando de las funciones para seleccionar la función de cocción deseada.
2. Presione y gire el mando de la temperatura para modificar la temperatura de cocción.
3. Pulse el mando de las funciones para iniciar la cocción tradicional.



Para interrumpir una función en cualquier momento, mantenga presionado el mando de las funciones al menos 3 segundos.

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 nivel de temperatura alcanzado.



ES

Al final del precalentamiento el nivel de alcance permanece fijo y se activa una señal acústica que indica que los alimentos pueden introducirse en el compartimiento de cocción.





Listado de las funciones

ECO Eco



Esta función está especialmente indicada para la cocción en un solo nivel, con bajo consumo energético.

Ideal para la cocción de carne, pescado y verdura. No se recomienda para alimentos que requieran fermentación.

Para obtener el máximo ahorro energético y reducir los tiempos de cocción, se recomienda introducir los alimentos en el horno sin precalentar el compartimento 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.



Estático

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



Grill

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



Inferior

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



Estático + ventilado

El funcionamiento del ventilador combinado con la cocción tradicional asegura cocciones homogéneas incluso en recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, cocinadas al mismo tiempo en varias rejillas (distintos niveles). (Para la cocción en varias rejillas se aconseja utilizar el 2º y el 4º nivel).



Grill ventilado

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



Inferior ventilada

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



Circular

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular (incorporada en la parte trasera del compartimento de cocción) permite cocer alimentos distintos en varios niveles, siempre que requieran la misma temperatura y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente garantiza una distribución instantánea y uniforme del calor. Por ejemplo, se podrá cocinar (en varios niveles) pescado, verduras y galletas sin que se mezclen los olores o sabores.



Turbo

La combinación de la cocción ventilada con la cocción tradicional permite cocinar con extrema rapidez y eficacia diferentes alimentos en varios niveles, sin que se transmitan los olores o sabores. Ideal para alimentos de grandes volúmenes que requieren cocciones intensas.




Minutero

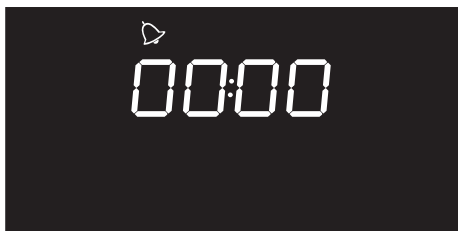




Esta función no interrumpe la cocción, sino que solamente acciona el avisador acústico.



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

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



2. Gire el mando de la temperatura para ajustar la duración (de 1 minuto hasta 4 horas). Algunos segundos después, la luz testigo  deja de parpadear y empieza la cuenta atrás.
3. Seleccione la función deseada para la cocción y espere que la señal acústica comunique al usuario que el tiempo ha terminado. La luz testigo  parpadea.
4. Para desactivar la señal acústica presione o gire uno de los dos mandos.
5. Gire el mando de la temperatura para seleccionar otro minutero.




Para quitar el temporizador minutero es necesario poner a cero el valor.

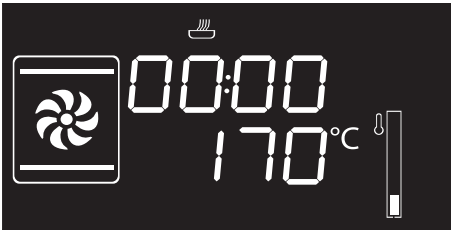


Cocción temporizada

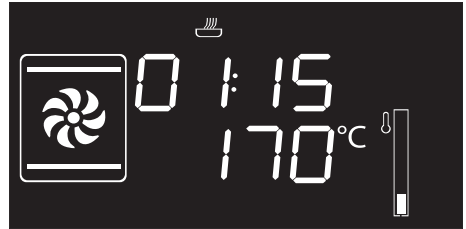
i La cocción temporizada es la función que permite iniciar la cocción y terminarla una vez transcurrido el tiempo programado por el usuario.


i La activación de una cocción temporizada anula un eventual temporizador minuterio programado anteriormente.

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



2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para ajustar los minutos de cocción de 00:01 a 12:59. Mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos.



3. Algunos segundos después de haber seleccionado la duración deseada, la luz testigo  deja de parpadear y la cocción temporizada empieza.



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

4. Al terminar la cocción en la pantalla aparece la leyenda **StoP** y se activa una señal acústica.





5. Para desactivar la señal sonora presione o gire uno de los dos mandos. o abra la puerta.



Para desactivar la señal acústica y seleccionar otra cocción temporizada, gire el mando de la temperatura a la derecha.





Para desactivar la señal acústica y seleccionar una función de cocción diferente, gire el mando de las funciones a la derecha o a la izquierda.



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

Modificación de los datos programados en la cocción temporizada



Durante el funcionamiento es posible modificar la duración de la cocción temporizada:

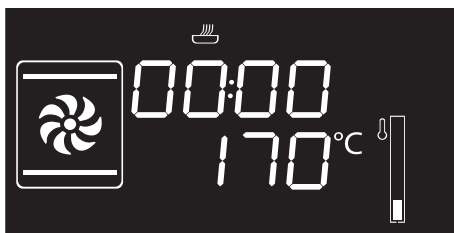
1. Cuando la luz testigo  queda fija y el aparato está en la etapa de cocción, pulse dos veces el mando de la temperatura. La luz testigo  empieza a parpadear.
2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para cambiar la duración de cocción ajustada previamente.

Cocción programada

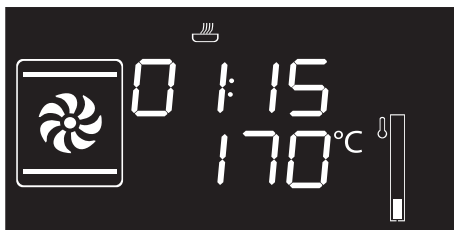


La cocción programada es la función que permite terminar automáticamente a una hora establecida en función del tiempo programado por el usuario, con el consiguiente apagado automático del aparato.




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

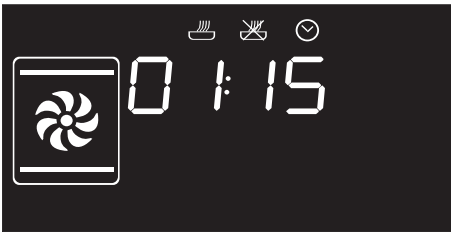


2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda para ajustar los minutos de cocción de 00:01 a 12:59. Mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución rápidos.





3. Pulse el mando de la temperatura una cuarta vez. La luz testigo  parpadea. Gire el mando a la derecha o a la izquierda para programar la hora de fin de cocción.
4. Tras algunos segundos, las luces testigo  y  dejan de parpadear. El aparato queda a la espera de la hora de comienzo programada.

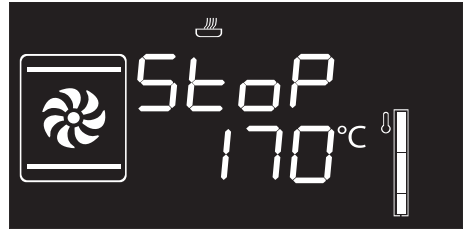


Para continuar la cocción en modo manual, vuelva a pulsar el mando de la temperatura. El aparato vuelve a funcionar normalmente con los ajustes de cocción previamente seleccionados.



En la cocción temporizada, el horno se enciende con un anticipo de 10 minutos para permitir que el aparato alcance la temperatura necesaria para la cocción (precalentamiento).

5. Al terminar la cocción en la pantalla aparece la leyenda **STOP** y se activa una señal sonora.



6. Para desactivar la señal sonora presione o gire uno de los dos mandos, o abra la puerta.



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



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










Modificación de los datos programados en la cocción programada



Después de haber modificado la duración de la cocción es necesario volver a programar la hora de fin de cocción.

Durante el funcionamiento es posible modificar la duración de la cocción programada:

1. Cuando las luces testigo  y  están fijas y el aparato está esperando que comience la cocción, presione dos veces el mando de la temperatura. La luz testigo  empieza a parpadear.
2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para cambiar la duración de cocción ajustada previamente.
3. Vuelva a pulsar el mando de la temperatura. La luz testigo  se apaga y la luz testigo  empieza a parpadear. En la pantalla se muestra la hora de fin de cocción.
4. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para retrasar la hora de fin de cocción.
5. Algunos segundos después las luces testigo  y  dejan de parpadear y la cocción programada vuelve a funcionar con los nuevos ajustes.

3.5 Consejos para la cocción

Consejos generales

- Utilice una función ventilada para obtener una cocción homogénea en más niveles.
- No se pueden reducir los tiempos de cocción aumentando las temperaturas (los alimentos podrían cocerse mucho por fuera y poco por dentro).
- Con un peso igual, el tiempo de cocción de la pieza troceada es menor respecto al tiempo de cocción de la pieza entera.

Consejos para la cocción de carnes

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

Consejos para las cocciones con Grill

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



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.
- En caso de cocción en varios niveles, ponga los alimentos preferentemente en el 2° y el 4° nivel, aumente algunos minutos el tiempo de cocción y use solamente funciones ventiladas.
- 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.
- El tiempo de cocción del merengue y los profiteroles de crema varían según el tamaño.

Consejos para la descongelación y la fermentación

- 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.
- La fruta y el pan, si están troceados, emplean el mismo tiempo para descongelarse, independientemente de la cantidad y el peso totales.
- 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.

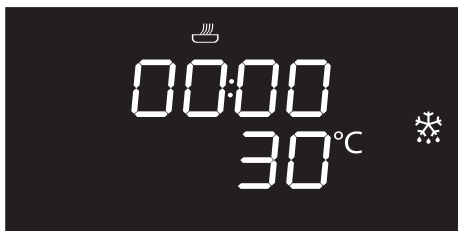
Para ahorrar energía


- 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 siempre limpio el interior del aparato.
- Si no la utiliza (si estuviera prevista), quite la piedra para pizza del fondo del compartimiento de cocción.



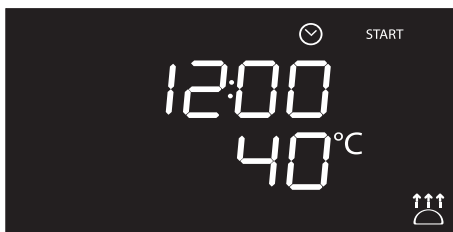
3.6 Funciones especiales

Descongelar por tiempo



1. Introduzca la comida dentro del compartimento de cocción.
2. Presione y gire el mando tiempo/temperatura para seleccionar la función descongelar por tiempo .
3. Gire el mando de la temperatura para programar la duración (de 1 a 99 minutos).
4. Presione el mando de la temperatura para confirmar la duración programada. La leyenda **START** parpadea.
5. Presione y gire el mando de las funciones para activar la función descongelar por tiempo.
6. Al terminar en la pantalla aparece la leyenda **Stop** e interviene una señal sonora.
7. Para desactivar la señal sonora presione o gire uno de los dos mandos.o abra la puerta.
8. Mantenga presionado el mando de las funciones al menos 3 segundos para salir de la función.


Fermentación



En la función fermentación no es posible modificar la temperatura.



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

1. Ponga en el segundo nivel el amasijo a fermentar.
2. Presione y gire el mando de las funciones para seleccionar la función fermentación . La leyenda **START** parpadea.
3. Pulse el mando de las funciones para iniciar la fermentación.
4. Al terminar en la pantalla aparece la leyenda **Stop** e interviene una señal sonora.
5. Para desactivar la señal sonora presione o gire uno de los dos mandos.o abra la puerta.
6. Mantenga presionado el mando de las funciones al menos 3 segundos para salir de la función.



Sabbath



Esta función permite cocinar los alimentos respetando las disposiciones en la fiesta del descanso de la religión judía.



El aparato en esta función seguirá algunos comportamientos especiales:

- La cocción puede proseguir durante un tiempo indefinido, no es posible programar ninguna duración de cocción.
- No se efectuará ningún tipo de precalentamiento.
- La temperatura de cocción seleccionable varía entre 60-100 °C.
- Lámpara del compartimiento de cocción desactivada, cualquier acción, como la apertura de la puerta o la activación manual con el mando, impide que la lámpara se encienda.
- Ventilador interno desactivado.
- Luz de los mandos e indicaciones sonoras desactivadas.



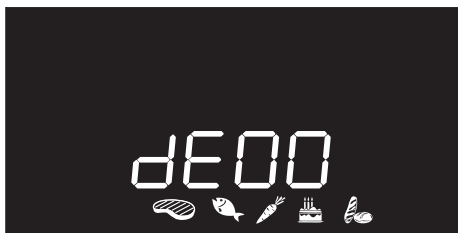
Después de haber activado la función Sabbath no será posible modificar ningún parámetro.

Cualquier acción en los mandos no producirá ningún efecto; permanecerá activo solamente el mando de las funciones para poder apagar el aparato.


1. Presione y gire el mando de las funciones para seleccionar la función Sabbath **SAbbb**.
2. Presione y gire el mando de la temperatura para modificar la temperatura de la función.
3. Presione el mando de la temperatura para confirmar la temperatura programada. La leyenda **START** parpadea.
4. Presione el mando de las funciones para activar la función Sabbath.
5. Mantenga presionado el mando de las funciones al menos 3 segundos para salir de la función.



Descongelar por peso



i Esta función permite descongelar los alimentos en función del peso y el tipo de alimento que se va a descongelar.

1. Introduzca la comida dentro del compartimento de cocción.
2. Presione y gire el mando de las funciones para seleccionar la función descongelar por peso indicada con la leyenda **dE00** y por los símbolos de los platos  iluminados.
3. Presione el mando de las funciones para confirmar la función descongelar por peso.
4. Gire el mando de las funciones para seleccionar el tipo de alimento a descongelar.

5. Gire el mando de la temperatura para seleccionar el peso (en gramos) del alimento a descongelar.
6. Pulse el mando de las funciones para confirmar los parámetros ajustados e iniciar la descongelación.
7. Al terminar en la pantalla aparece la leyenda **STOP** y se activa una señal acústica.
8. Para desactivar la señal sonora presione o gire uno de los dos mandos o abra la puerta.
9. Mantenga presionado el mando de las funciones al menos 3 segundos para salir de la función.

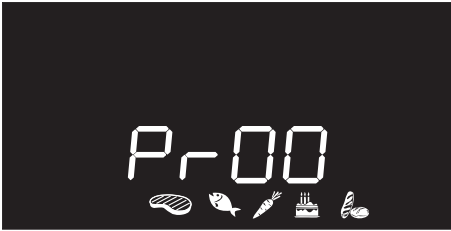
Parámetros ya programados

dE	Tipo	Peso (g)	Tiempo (min)
01 	Carnes	500	120
02 	Pescado	300	55
03 	Fruta	300	35
04 	Pan	300	25


* Los tiempos de descongelación pueden variar según la forma y la dimensión del alimento que se va a descongelar.



3.7 Programas automáticos



Los programas automáticos de cocción se dividen por tipo de alimentos a cocinar.

1. Presione y gire el mando de las funciones para seleccionar la cocción con programas automáticos indicada con la leyenda **Pr-00** y por los símbolos de los platos  iluminados.
2. Presione el mando de las funciones para confirmar la cocción con programas automáticos.
3. Gire el mando de las funciones para seleccionar el programa preferido (vea Tabla de los programas automáticos).
4. Gire el mando de la temperatura para seleccionar el peso (en gramos) del alimento que desea cocer.

5. Al final del precalentamiento, la leyenda **START** parpadea. Introduzca la comida a cocinar y pulse el mando de las funciones para iniciar la cocción.
6. Al terminar en la pantalla aparece la leyenda **StoP** y se activa una señal acústica.
7. Para desactivar la señal sonora presione o gire uno de los dos mandos. o abra la puerta.
8. Mantenga presionado el mando de las funciones al menos 3 segundos para salir de la función.



Para interrumpir una función en cualquier momento, mantenga presionado el mando de las funciones al menos 3 segundos.



Uso

Tabla de los programas automáticos



CARNES (01 - 05)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
01	Roast beef (medio hecho)	1300	2		200	56
02	Lomo de cerdo c/hueso	800	2		190	88
03	Cordero (medio hecho)	2000	2		190	105
04	Ternera	1000	2		190	80
05	Pollo al horno (entero)	1000	2		200	80



PESCADO (06 - 07)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
06	Pescado fresco (entero)	500	2		160	35
07	Pescado congelado	600	2		160	50



VERDURAS (08 - 10)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
08	Variadas asadas	500	4		250	15 + 8 ⁽¹⁾
09	Asadas	1000	2		200	33
10	Patatas al horno	1000	2		200	30

⁽¹⁾ Para la cocción tipo asado, se recomienda cocer los dos lados de los alimentos, consultando los tiempos indicados en la tabla. El tiempo mayor indicado se refiere siempre al primer lado que se cuece del alimento crudo.



DULCES (11 - 13)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
11	Galletas	500	2		160	23
12	Magdalenas	500	2		160	21
13	Tarta	1000	2		170	43



PAN - PIZZA - PASTA (14 -20)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
14	Pan de levadura (pan de forma redonda)	1000	2		200	27
15	Pizza en bandeja	1000	2		280	12
16	Pizza en piedra	500	1 ⁽²⁾		280	7
17	Pasta al horno	2000	1		220	35
18	Lasaña	2000	1		230	40
19	Paella	500	2		190	25
20	Quiche Lorraine	1000	1		200	40

⁽²⁾ La piedra debe estar apoyada en el fondo del compartimento de cocción. La pizza congelada cocida en la piedra no necesita un tiempo de cocción distinto según el peso.



Los tiempos indicados en la tabla no incluyen el tiempo de precalentamiento y se refieren a la cocción de piezas enteras. Si el alimento se corta en porciones más pequeñas, el tiempo de cocción disminuye.



3.8 Menú secundario

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

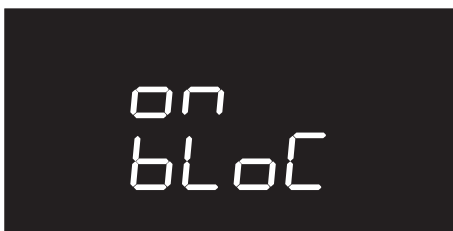
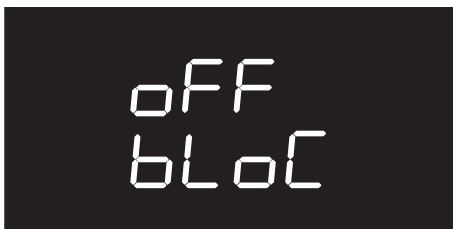
- Activar o desactivar el Bloqueo para Niños.
- Activar o desactivar la función Show Room (que desactiva todos los elementos calentadores, y deja en funcionamiento únicamente el panel de mandos).
- Activar o desactivar la función Baja Potencia (Eco-Logic).
- Activar o desactivar la función de mantenimiento calor (Keep warm).
- Activar o desactivar la temporización de la lámpara (Eco light).

Con el aparato en stand-by


1. Active la lámpara interna, girando rápidamente el mando de la temperatura.
2. Pulse y mantenga pulsado el mando de la temperatura durante por lo menos 5 segundos.
3. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para cambiar el estado del ajuste (ON/OFF).
4. Pulse el mando de la temperatura para pasar a la función siguiente.

Función Bloqueo para niños

Esta función permite el bloqueo automático de los mandos del aparato después de un minuto de funcionamiento normal sin ninguna intervención del usuario.





En el funcionamiento normal está indicada por el encendido de la luz testigo .

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.



Si se cambian las posiciones de los mandos, en la pantalla aparecerá algunos segundos la leyenda **bloC**.



También con la función bloqueo para niños activa es posible apagar el aparato instantáneamente pulsando el mando de las funciones durante 3 segundos.


Función Show Room (solo para expositores)

Esta función permite desactivar los elementos calentadores del aparato y, al mismo tiempo, mantener activo el panel de mandos.



Para utilizar normalmente el aparato ponga en **OFF** esta función.



Si la función está activa en la pantalla se enciende la luz testigo .

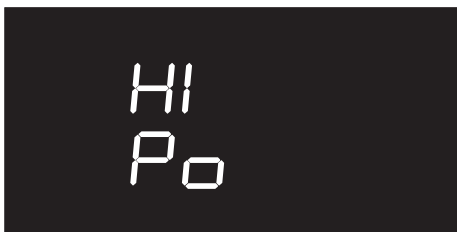


Función Baja Potencia (Eco-logic)

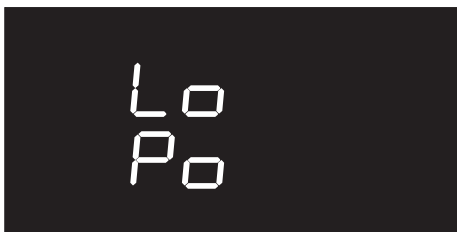
Esta función permite al aparato limitar la potencia utilizada.

Indicada para utilizar varios electrodomésticos al mismo tiempo.

HI: potencia normal.



LO: baja potencia.




Función Mantenimiento calor

Esta función permite que el aparato, al finalizar la cocción para la cual se ha programado una duración (si esta no se interrumpe manualmente), mantenga caliente (a baja temperatura) la comida apenas cocida durante 1 hora aproximadamente.



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



Si la función está activa en la pantalla se enciende la luz testigo .



Función temporización lámpara

Para un mayor ahorro de energía la lámpara se desactiva automáticamente después de un minuto de haber iniciado la cocción.



Para impedir que el aparato desactive la lámpara automáticamente después de un minuto, ponga en OFF esta función.



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



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, amoníaco 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 del horno.



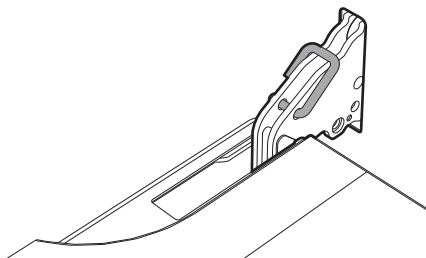
Si utiliza productos de limpieza específicos, haga funcionar el horno a la temperatura máxima durante unos 15/20 minutos para eliminar cualquier residuo.

4.3 Desmontaje de la puerta

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

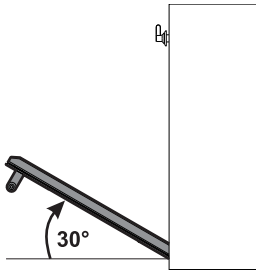
Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

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

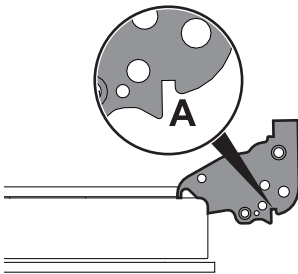




2. Sujete la puerta por los dos lados con ambas manos, levántela formando un ángulo de unos 30° y extráigala.



3. Para volver a montar la puerta coloque las bisagras en las hendiduras correspondientes situadas en el horno 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.



4.4 Limpieza de los cristales de la puerta

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

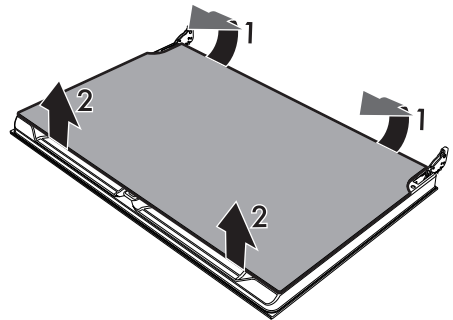


Se aconseja utilizar los productos de limpieza distribuidos por el fabricante.

Desmontaje de los cristales interiores

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

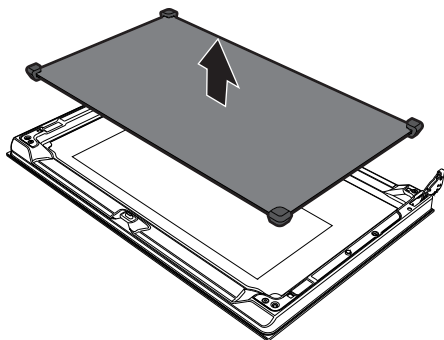
1. Extraiga el cristal interior tirando de éste delicadamente hacia arriba por la parte trasera siguiendo el movimiento que indican las flechas (1).
2. Tire entonces del cristal hacia arriba en la parte delantera (2). De este manera, los 4 pernos fijados al cristal se desenganchan de sus asientos en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



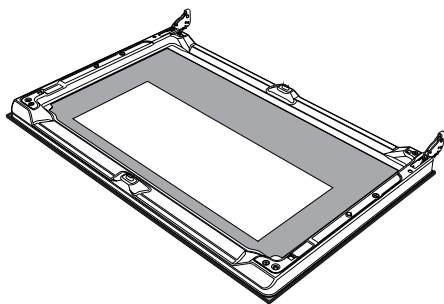


Limpieza y mantenimiento

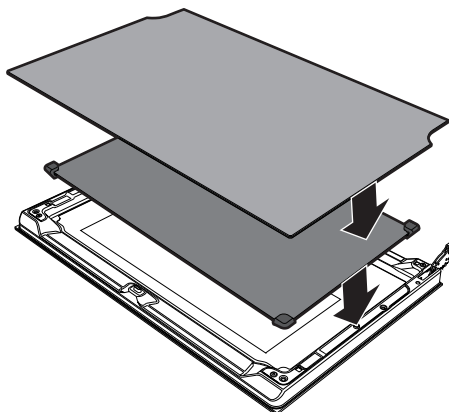
3. En algunos modelos hay un cristal intermedio. Quite el cristal intermedio llevándolo hacia arriba.



4. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.



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



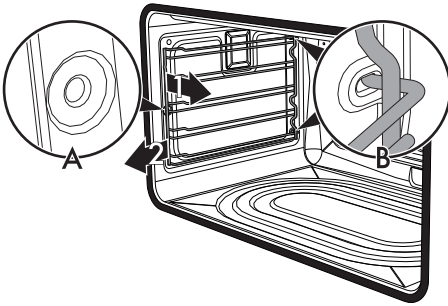


Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

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**.

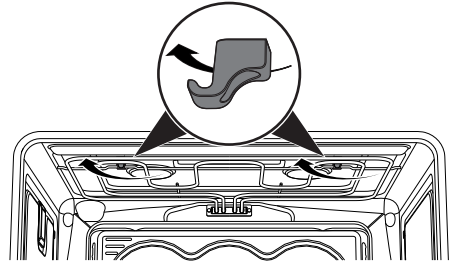


- Al finalizar la limpieza repita las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.

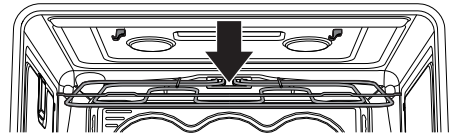
Limpieza de la parte superior

El compartimiento de cocción está dotado de una resistencia basculante que facilita la limpieza de la parte superior.

1. Levante ligeramente la resistencia superior y gire los bloqueos 90° para liberar la resistencia.



2. Baje la resistencia suavemente hasta que se pare.



Uso incorrecto

Riesgo de daños al aparato

- No doble excesivamente la resistencia durante la fase de limpieza.
3. Al terminar las operaciones de limpieza, vuelva a colocar la resistencia en su posición original y gire los seguros para engancharla.



Limpeza y mantenimiento

4.5 Vapor Clean

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



Uso incorrecto Riesgo de daños a las superficies

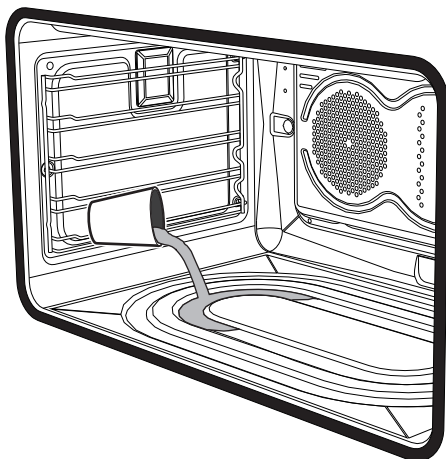
- Elimine del interior del compartimento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.
- Haga las operaciones de limpieza asistida solamente con el horno frío.

Operaciones preliminares

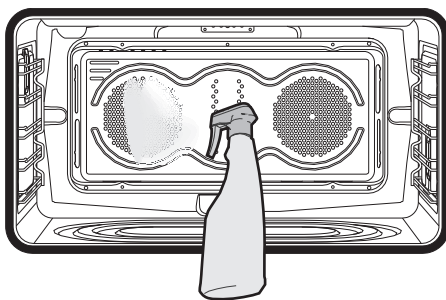
Antes de iniciar la función Vapor Clean:

- Quite todos los accesorios de dentro del compartimento de cocción.
- Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
- Quite todos los bastidores de guía extraíbles.
- Cierre la puerta.

- Vierta aproximadamente 40 cc de agua en la bandeja. Preste atención para que no se desborde del hueco.



- Con un rociador aplique una solución de agua y detergente para platos dentro del compartimento de cocción. Dirija el rociador hacia las paredes laterales, hacia arriba, hacia abajo y hacia el deflector.



- Cierre la puerta.




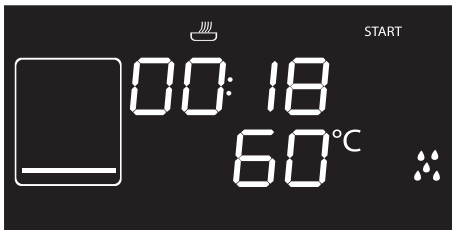
Se aconseja efectuar unas 20 pulverizaciones como máximo.



Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean

i Si la temperatura interna es superior a la prevista para el ciclo de limpieza Vapor Clean, el ciclo se detendrá inmediatamente y en la pantalla aparecerá el mensaje **Stop**. Deje enfriar el aparato antes de activar la función de limpieza asistida.

1. Presione y gire el mando de las funciones para seleccionar la función Vapor Clean . En la pantalla aparecerá la duración y la temperatura del ciclo de limpieza.




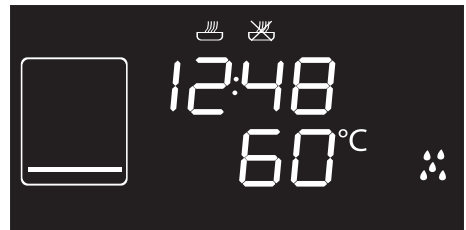
i Los parámetros de temperatura y tiempo no se pueden modificar por parte del usuario.

2. Presione el mando de las funciones para activar el ciclo de limpieza automática.

Ciclo Vapor Clean programado

Como para las funciones de cocción normales, también para la función Vapor Clean se puede programar un horario de final de la función.

1. Tras haber seleccionado la función Vapor Clean, presione el mando de la temperatura. La luz testigo  empieza a parpadear. En la pantalla se visualiza el horario de final de función.



2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para retrasar la hora de fin de cocción.
3. Presione el mando de la temperatura para confirmar el horario de final de la función.
4. Pulse el mando de las funciones. El aparato permanece a la espera de la hora de comienzo programada.



Limpeza y mantenimiento

Finalización del ciclo de limpieza Vapor Clean

Al terminar en la pantalla aparece la leyenda **STOP** e interviene una señal sonora.

1. Para desactivar la señal sonora presione o gire uno de los dos mandos.o abra la puerta.
2. Mantenga presionado el mando de las funciones al menos 3 segundos para salir de la función.
3. Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
4. Para las incrustaciones más resistentes utilice un estropajo antirayado con filamentos de latón.
5. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
6. Elimine el agua residual de dentro del compartimento de cocción.

Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos adquieran olores desagradables, seque el compartimento de cocción mediante la función de ventilación a 160 °C durante unos 10 minutos.



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



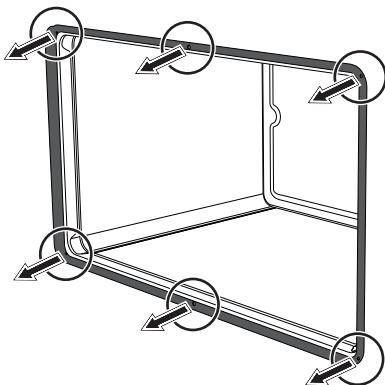
Para facilitar la limpieza manual de las partes menos accesibles, se aconseja quitar la puerta.

4.6 Mantenimiento especial

Desmontaje y montaje de la junta (modelos pirolíticos excluidos)

Para desmontar la junta:

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



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.

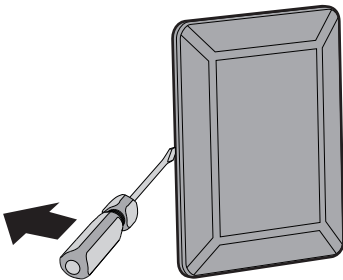


El compartimento de cocción está dotado de una lámpara de 40W.

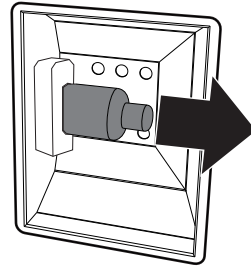
1. Quite todos los accesorios de dentro del compartimento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo un destornillador).



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

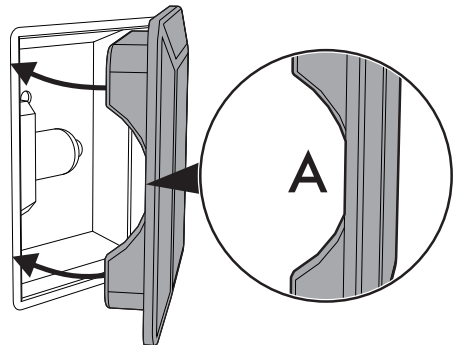


4. Extraiga y quite la lámpara.



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

5. Introduzca la lámpara nueva.
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.



Limpieza y mantenimiento

Qué hacer si...

La pantalla resulta totalmente apagada:

- Controle la alimentación de red.
- Controle si un posible interruptor omnipolar antes de la alimentación del aparato está en posición de "On".

El aparato no calienta:

- Controle si ha programado la función "show room" (para más detalles vea el apartado "Menú secundario").

Los mandos no responden:

- Controle si ha programado la función "bloqueo para niños" (para más detalles vea el apartado "Menú secundario").

Los tiempos de cocción son elevados respecto a los indicados en la tabla:

- Controle si ha sido ajustada la función "Baja potencia (Eco-logic)" (para más detalles vea el apartado "Menú secundario").

En la pantalla aparece "ERR4":

- El bloqueo de la puerta no se ha enganchado bien a la puerta porque puede ser que la puerta se haya abierto casualmente durante su activación. Apague y vuelva a encender el aparato esperando algunos minutos antes de seleccionar un ciclo de limpieza.

Si se abre la puerta durante una función ventilada se para el ventilador:

- No es una avería, sino un funcionamiento normal del producto, útil cuando se tocan los alimentos durante la cocción para evitar pérdidas excesivas de calor. Al cerrar la puerta, el ventilador reanuda su funcionamiento normal.



En el caso de que no se haya solucionado el problema o si se produce otro tipo de avería, póngase en contacto con el servicio de asistencia de zona.



En el caso de que se señalen otros mensajes de error ERRx: tome nota del mensaje de error, función y temperatura programadas y contacte con el servicio de asistencia de zona.



5 Instalación

5.1 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 se adecuan a los datos indicados en la placa.

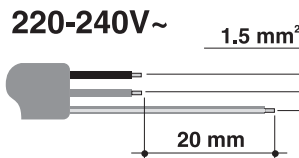
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

El aparato funciona a 220-240 V~.

Utilice un cable tripolar (cable de 3 x 1,5 mm², 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 interruptor omnipolar respetando 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.

5.2 Para el instalador

- El enchufe tiene que quedar accesible después de la instalación. No doble ni atrape el cable de conexión en la red eléctrica.
- Hay que instalar el aparato siguiendo los esquemas de instalación.
- Si el aparato no funciona correctamente después de haber realizado todos los controles, contacte con el Servicio de Asistencia Autorizado de su zona.
- Una vez que el aparato está instalado correctamente le rogamos que instruya al usuario sobre el método correcto de funcionamiento.



Instalación

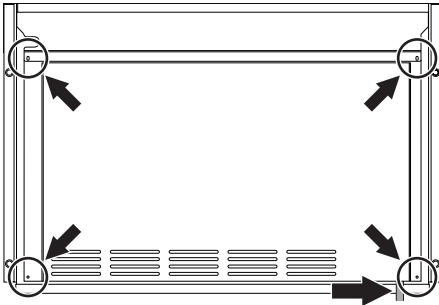
5.3 Sustitución del cable



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.

1. Desatornille los 4 tornillos de la carcasa trasera.



Posición de los tornillos y del cable de alimentación
(vista posterior)

2. Levante ligeramente la carcasa superior y quite la carcasa trasera para acceder al terminal de bornes.
3. Sustituya el cable.
4. 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.

5.4 Colocación



Aparato pesado
Peligro de heridas por aplastamiento

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



Presión sobre la puerta abierta
Riesgo de daños al aparato

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



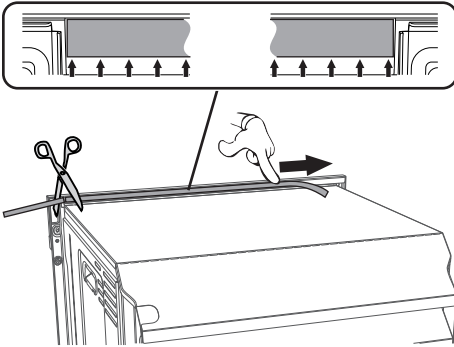
Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

- Compruebe que el material del mueble sea resistente al calor.
- Compruebe que el mueble tenga las aberturas requeridas.
- No instale el aparato en un espacio cerrado por una puerta o en un mueble pequeño.

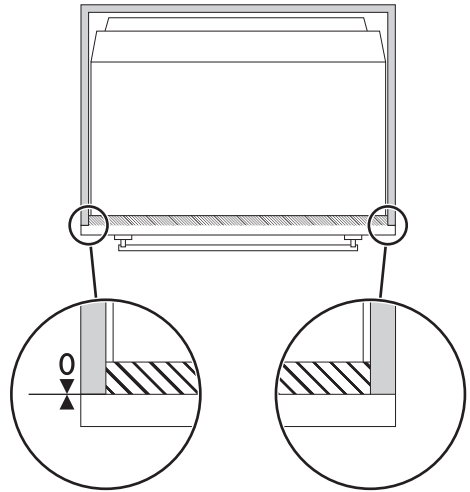
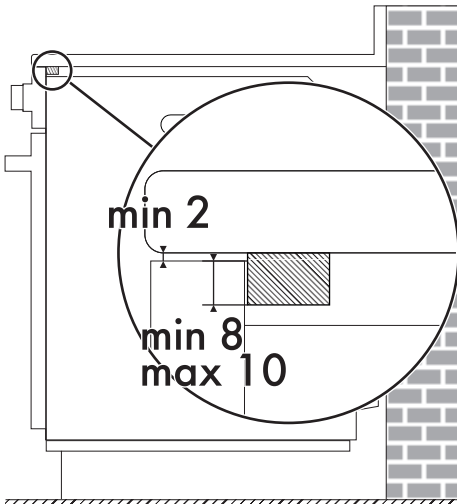


Junta del panel frontal

Para las instalaciones debajo de la encimera, es necesario pegar la junta proporcionada en la parte trasera del panel frontal para evitar las infiltraciones de agua u otros líquidos que vienen de la encimera.

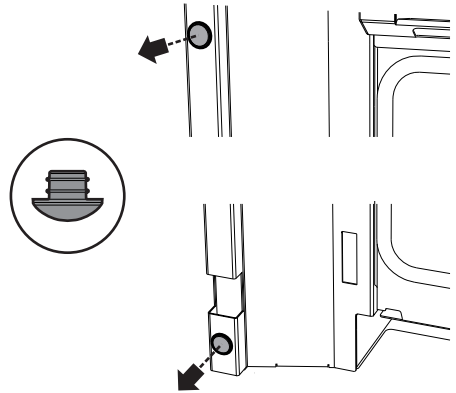


Instale una barra de madera debajo de la encimera de trabajo.



Casquillos de fijación

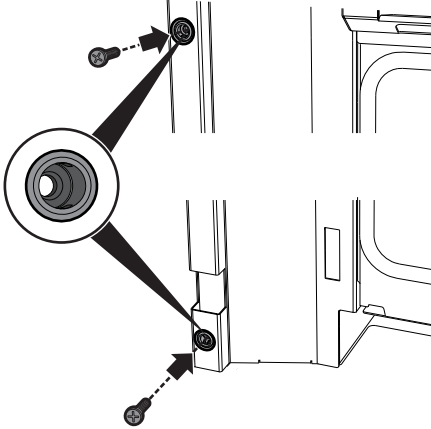
1. Quite los tapones-casquillo introducidos en el frente del horno.



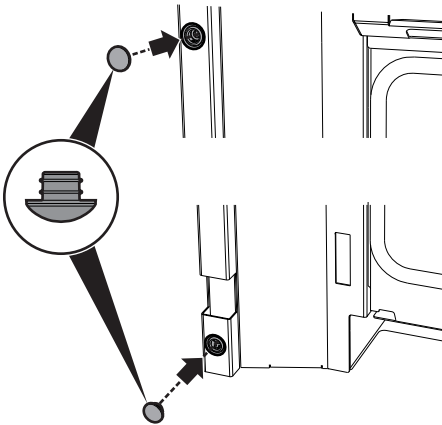


Instalación

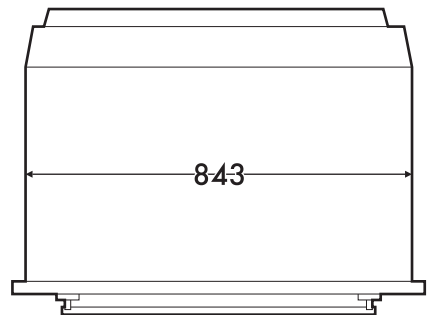
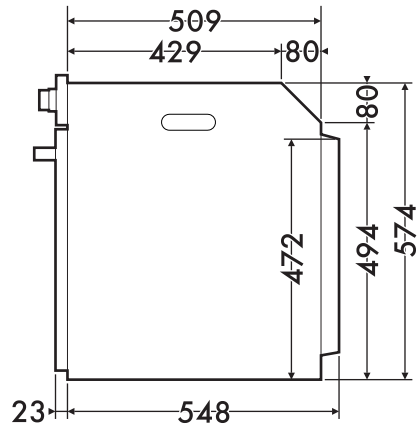
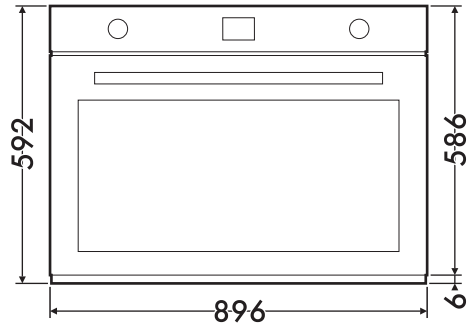
2. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.



4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.



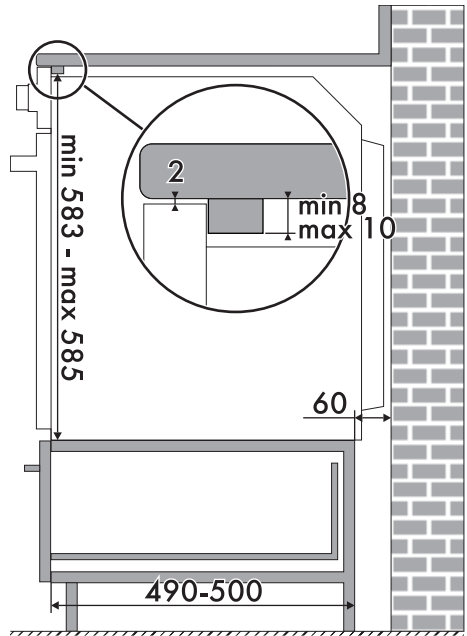
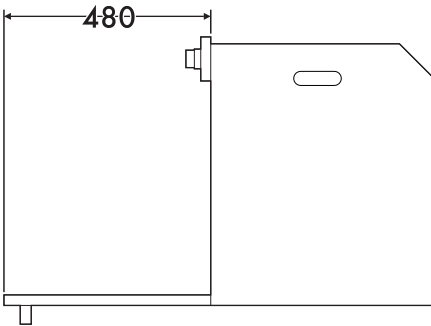
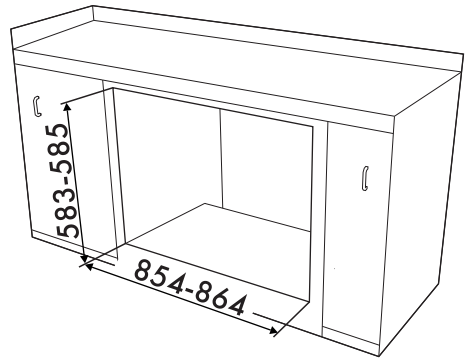
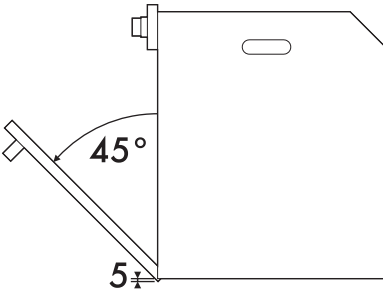
Medidas del aparato (mm)





Empotramiento debajo de encimeras (mm)

ES

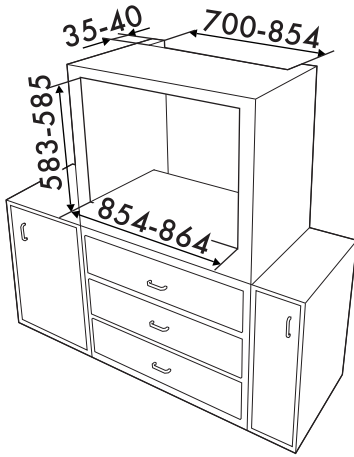


Asegúrese de que la parte trasera/inferior del mueble tenga una abertura de unos 60 mm.



Instalación

Empotramiento de columna (mm)



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

