

<b>1 Advertencias</b>	<b>124</b>
1.1 Advertencias generales de seguridad	124
1.2 Placa de identificación	127
1.3 Responsabilidad del fabricante	127
1.4 Función del aparato	127
1.5 Eliminación	127
1.6 Este manual de uso	128
1.7 Cómo leer el manual de uso	128
<b>2 Descripción</b>	<b>129</b>
2.1 Descripción general	129
2.2 Panel de mandos	130
2.3 Otras partes	131
<b>3 Uso</b>	<b>132</b>
3.1 Primer uso	132
3.2 Uso del horno	132
3.3 Consejos para la cocción	134
<b>4 Limpieza y mantenimiento</b>	<b>135</b>
4.1 Limpieza del aparato	135
4.2 Limpieza de la puerta	135
4.3 Limpieza del compartimiento de cocción	138
4.4 Mantenimiento especial	139
4.5 Si el aparato no funciona	141
<b>5 Instalación</b>	<b>142</b>
5.1 Conexión eléctrica	142
5.2 Conexión del agua	144
5.3 Colocación	144

## TRADUCCIÓN DEL MANUAL ORIGINAL

Es aconsejable leer detenidamente este manual, pues contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido. Para más información sobre el producto: [www.smegfoodservice.com](http://www.smegfoodservice.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.
- 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.
- No intente apagar nunca una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o con una tela ignífuga.
- 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.
- En caso de tener que hacer algo con los alimentos o al final del cocinado, abra la puerta cinco centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego abra completamente la puerta.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- 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.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- Apague el aparato después de su uso.
- No modifique el aparato.
- La instalación y las operaciones de asistencia técnica, deben ser efectuadas por personal cualificado y de acuerdo con las normas vigentes.
- No intente reparar nunca el aparato personalmente o sin acudir a un técnico cualificado.
- Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el Servicio de Asistencia o por personal experto para evitar cualquier riesgo.
- No coloque recipientes con líquidos o alimentos que se derriten durante la cocción en las rejillas más altas y no visibles.
- El suelo alrededor del aparato podría volverse resbaladizo. Preste la máxima atención.
- El borne marcado con este símbolo  conecta las partes que normalmente se encuentran en el potencial de tierra. Conecte correctamente los aparatos mediante este borne, para garantizar la equipotencialidad de los mismos.
- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra según las modalidades referidas en las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desactive la alimentación eléctrica general.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 75 °C de tipo H07RN-F.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación de la bornera debe ser de 1,5-2 Nm.



## Advertencias

### Daños al aparato

- 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 estar orientados hacia abajo y hacia la parte trasera del horno.
- Emplee de ser necesario utensilios de madera o de plástico.
- No se sienta sobre el aparato.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- 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.
- Elimine del interior del compartimiento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.
- 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.
- 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.
- Durante las operaciones de limpieza y mantenimiento, desconecte la alimentación eléctrica.



## Para este aparato

- No se apoye ni se siente sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos atascados en las puertas.
- Haga controlar periódicamente la integridad de los componentes por el servicio de asistencia técnica.
- El nivel de presión acústica ponderado A es inferior a 70 dB (A).

## 1.2 Placa de identificación

- La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de serie y la marca. La placa de identificación no se debe quitar nunca.

## 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 Función del aparato

Este aparato está destinado a la cocción de alimentos en entornos profesionales. Cualquier otro uso se considera inadecuado.

El uso de este aparato no está permitido a personas (incluidos los niños) de capacidad física y mental reducida o desprovistas de experiencia en el uso de aparatos eléctricos, excepto cuando estén vigilados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.

## 1.5 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

- Desactive la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación del sistema eléctrico.



# Advertencias

- 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 razón 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.

## 1.6 Este manual de uso

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

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

## 1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

### Advertencias



Informaciones generales sobre este manual de uso, la seguridad y la eliminación final.

### Descripción



Descripción del aparato y de sus accesorios.

### Uso



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

### Limpieza y mantenimiento



Información para efectuar correctamente la limpieza y el mantenimiento del aparato.

### Instalación



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



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

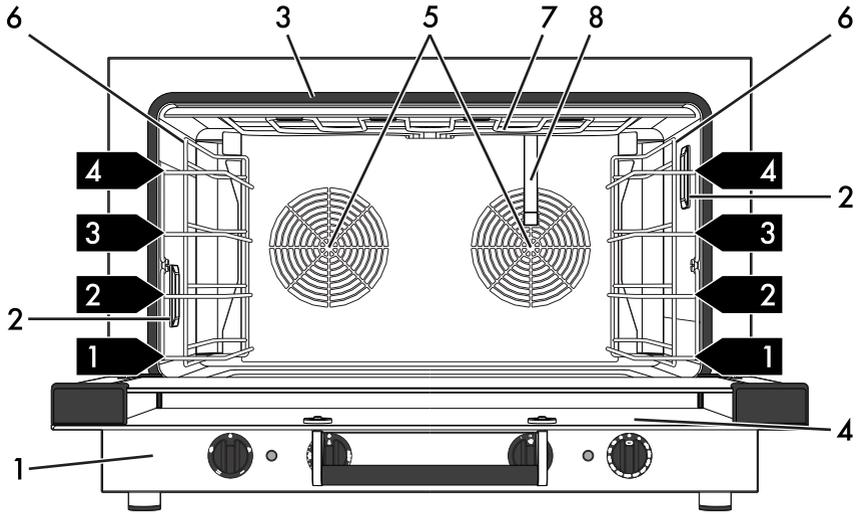
1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



## 2 Descripción

### 2.1 Descripción general



1 Panel de mandos

2 Lámpara

3 Junta

4 Puerta

5 Ventilador

6 Guías de soporte para bandejas

7 Resistencia grill

8 Conducto de entrada del agua

**1,2,3...** Nivel de la guía



# Descripción

## 2.2 Panel de mandos



### 1 Mando de funciones

Las diferentes funciones del horno son adecuadas para diferentes tipos de cocción. Tras haber seleccionado la función deseada, configure la temperatura de cocción mediante el mando de la temperatura.

### 2 Luz testigo del termostato

Cuando está encendido con luz fija indica que el horno se está calentando para alcanzar la temperatura programada. Una vez alcanzada la temperatura, el encendido y el apagamiento indican el mantenimiento constante de la temperatura.

### 3 Mando regulador de la temperatura

Con este mando es posible seleccionar la temperatura de cocción.

Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el valor deseado, comprendido entre el mínimo y el máximo.

### 4 Mando de humidificación

Entrega vapor para mejorar la cocción de los alimentos. Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición **1**. La salida del vapor sigue activa hasta que se suelta el mando.



Para las cocciones humidificadas, ponga el mando funciones/temperatura en un valor superior a **150°C**.

### 5 Luz testigo del temporizador

Al apagarse indica el inicio de la cocción temporizada. Al encenderse indica que la cocción temporizada ha terminado.

### 6 Mando del temporizador

Con este mando es posible seleccionar la cocción manual o temporizada. Gire el mando al símbolo  para la cocción manual, o hacia los números para seleccionar los minutos de cocción. Una vez terminado el conteo el mando se colocará automáticamente en la posición "0", el horno se apaga y activa una señal acústica para indicar que la cocción se ha terminado.



## 2.3 Otras partes

### Guías de posicionamiento

El aparato dispone de guías para colocar bandejas y rejillas a distintas alturas. Las diferentes alturas de las guías han de entenderse de abajo arriba (véase 2.1 Descripción general).

### Ventilación interna

El ventilador interno (junto con las resistencias) se desactiva automáticamente al abrir la puerta para después volver a funcionar tras el cierre de la misma.

### Iluminación interna

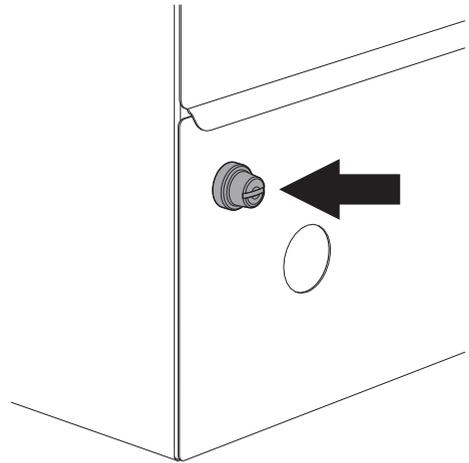
La iluminación interior del horno entra en función cuando el aparato está funcionando o al abrir la puerta.

### Termostato de seguridad

El aparato está equipado con un dispositivo de seguridad que interviene en caso de mal funcionamiento.

Solo para el instalador/asistencia:

1. Desatornille la cubierta de protección del termostato con la herramienta justa.
2. Para rearmar el termostato de seguridad, accione el pulsador situado en la parte trasera.



Contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica después de la operación en el termostato de seguridad para verificar la presencia de una posible avería.

### Accesorios opcionales

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



## 3 Uso

### 3.1 Primer uso

1. Quite cualquier película de protección fuera o dentro del aparato y de los accesorios.
2. Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimiento de cocción.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (si los tuviese) (vea 4 Limpieza y mantenimiento).
4. Caliente el horno vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.

### 3.2 Uso del horno



El horno tiene una capacidad de carga máxima de 12 kg.

### Encendido del horno

Para encender el horno:

1. Seleccione la función de cocción mediante el mando de funciones.
2. Seleccione la temperatura con el mando de la temperatura.
3. Seleccione el tiempo de cocción (hasta 60') o programe una cocción manual



mediante el mando del temporizador.

### Modos de cocción



#### Descongelación

El simple movimiento del aire a temperatura ambiente provoca una descongelación rápida de los alimentos. Esto garantiza a los productos congelados, o provenientes de un congelador normal, su descongelación rápida sin modificar ni su sabor ni su aspecto.

0°C



#### Circular ventilada

La combinación entre el ventilador y las resistencias circulares (instaladas en la parte posterior del horno) permite cocinar alimentos diferentes en varios niveles, a condición de que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente garantiza una distribución instantánea y uniforme del calor. Por ejemplo, se podrá cocinar (en varios niveles) pescado, verduras y galletas sin que se mezclen los olores o sabores.

70-260  
°C



### Estático

70-260  
°C

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

### Grill

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

**i**

Se debe asar solamente con la puerta cerrada: de hecho, la apertura de la puerta desactiva las resistencias.



### Inferior ventilada

70-260  
°C

La combinación entre el ventilador y la única resistencia inferior permite completar la cocción con más velocidad. Este sistema está recomendado para esterilizar o para finalizar la cocción de alimentos que ya están bien cocinados en la superficie, pero no del todo, que requieren por tanto un calor superior moderado. Ideal para cualquier tipo de alimento.



### Cocción con humidificación



La humidificación del horno no se hace a temperaturas inferiores a 150°C: temperaturas más bajas crean condensación y goteo.



150-260  
°C

Ponga luego el mando de la temperatura en valores superiores a 150°C y espere a que se apague la luz testigo del termostato (color naranja) antes de empezar la humidificación del horno.



Se recomienda girar el mando de la humidificación al máximo 3 segundos cada vez.



## 3.3 Consejos para la cocción

### Consejos generales

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

### Consejos para cocinar carnes

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

### Recomendaciones para las cocciones con Grill

- 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.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.
- En la función Grill se aconseja colocar el mando de la temperatura en el valor más alto para optimizar la cocción.

### Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Utilice preferentemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.

- La temperatura y la duración de la cocción dependen de la calidad y de la consistencia de la masa.
- Para averiguar si el dulce está hecho por dentro: al terminar de cocinarlo introduzca un palillo de dientes en el punto más alto del dulce. Si la masa no se pega al palillo, el dulce está hecho.
- Si el pastel se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura programada unos 10°C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.

### Consejos para la descongelación

- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera repisa 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.

### Para ahorrar energía

- Detenga la cocción unos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción 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.



## 4 Limpieza y mantenimiento

### 4.1 Limpieza del aparato



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

#### Recomendaciones para la limpieza del aparato

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

#### Limpieza ordinaria diaria

Utilice siempre y únicamente productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.

Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, aclare cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

#### Manchas de comida o restos

No utilice en ningún caso estropajos de acero y rasquetas cortantes para no dañar las superficies.

Utilice los productos normales, no abrasivos, de ser necesario con ayuda de utensilios de madera o de plástico.

Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

### 4.2 Limpieza 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.



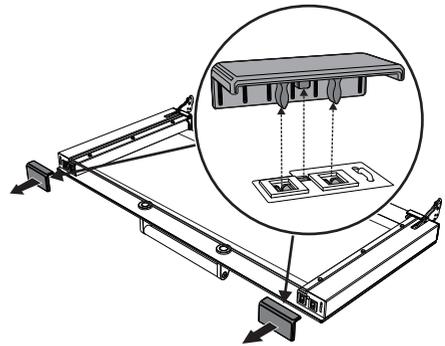
Se aconseja utilizar los productos de limpieza distribuidos por el fabricante.

#### Desmontaje de 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:

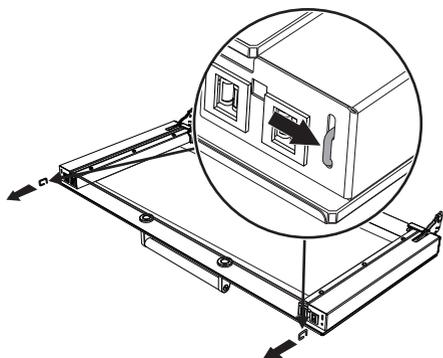
1. Abra la puerta.
2. Tire los taponos superiores para quitarlos.



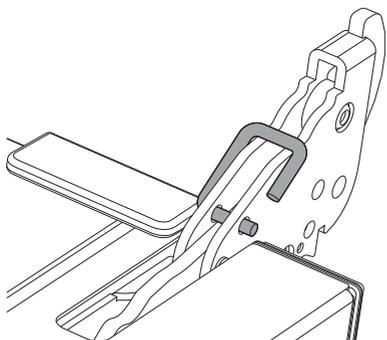
3. Extraiga los ganchos de bloqueo colocados en las columnas de la puerta, debajo de los taponos que acaba de quitar.



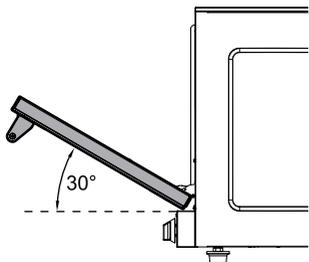
## Limpeza y mantenimiento



4. Ponga los ganchos de bloqueo en los orificios de las bisagras para impedir el cierre accidental de la puerta.

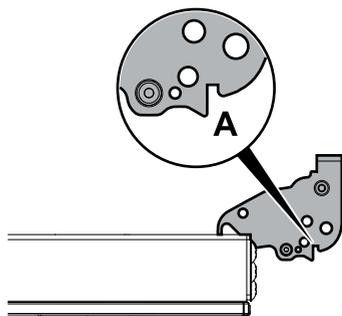


5. Sujete la puerta por los dos lados con ambas manos, levántela formando un ángulo de unos 30° y extráigala.

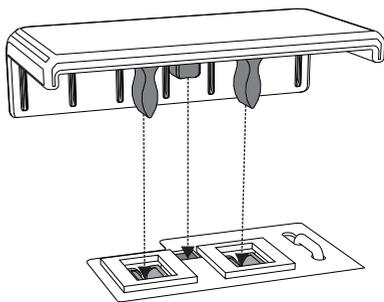


Para colocar de nuevo la puerta, proceda de la siguiente manera:

6. Coloque las bisagras en las hendiduras correspondientes situadas en el horno asegurándose de que las ranuras **A** se apoyen completamente en las hendiduras.



7. Baje la puerta.  
8. Quite los ganchos de bloqueo de las bisagras y póngalos en sus alojamientos en las columnas de la puerta.  
9. Coloque de nuevo los tapones en la parte superior de la puerta.



10. Cierre la puerta.



## Desmontaje del cristal interior



Uso incorrecto

**Peligro de aplastamiento**

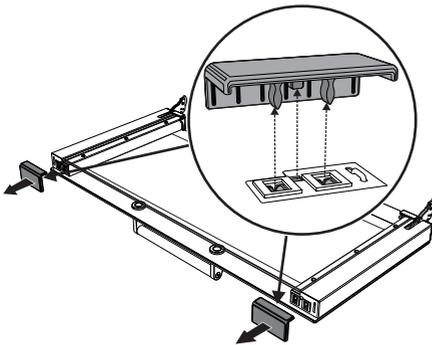
- Asegúrese de haber bloqueado las bisagras de la puerta antes de efectuar el desmontaje de los cristales.



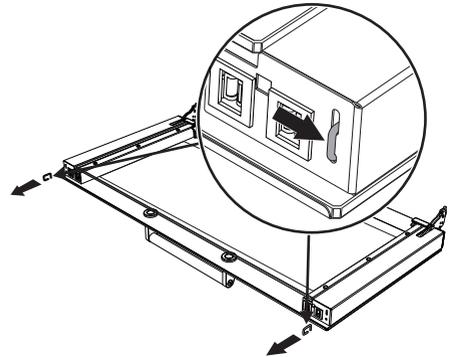
Para facilitar las operaciones de limpieza, es aconsejable quitar la puerta.

Los cristales interiores que componen la puerta pueden ser quitados con las siguientes operaciones.

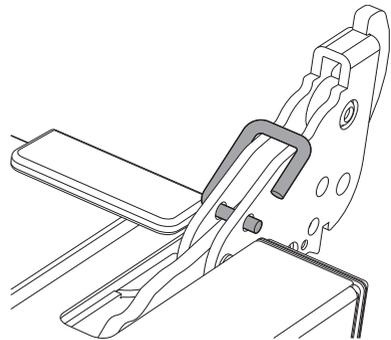
1. Abra la puerta.
2. Tire los tapones superiores para quitarlos.



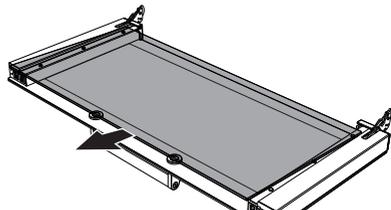
3. Extraiga los ganchos de bloqueo colocados en las columnas de la puerta, debajo de los tapones que acaba de quitar.



4. Ponga los ganchos de bloqueo en los orificios de las bisagras para impedir el cierre accidental de la puerta.



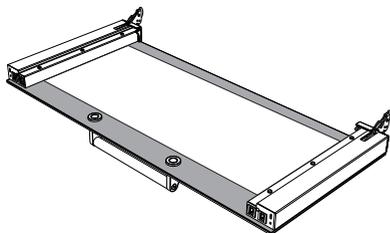
5. Haga deslizar el cristal interno tirándolo suavemente hacia arriba.



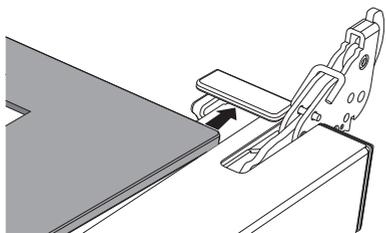


## Limpeza y mantenimiento

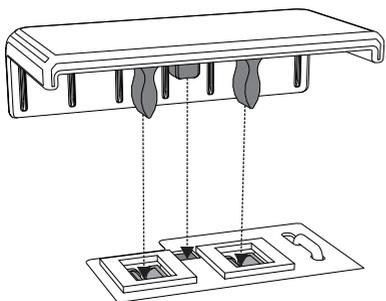
6. Limpe el cristal externo y los quitados anteriormente. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.



7. Al terminar la limpeza, coloque de nuevo el cristal interno.



8. Quite los ganchos de bloqueo de las bisagras y póngalos en sus alojamientos en las columnas de la puerta.
9. Coloque de nuevo los tapones en la parte superior de la puerta.



### 4.3 Limpeza del compartimiento de cocción

#### Limpeza del compartimiento de cocción

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

No deje que se sequen restos de alimentos dentro del compartimiento de cocción porque podrían estropear la superficie.

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

Para facilitar las operaciones de limpeza, se aconseja desmontar:

- la puerta;
- las guías de soporte para rejillas/bandejas;
- la junta.



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



Se aconseja quitar la puerta a fin de facilitar las operaciones de limpeza.

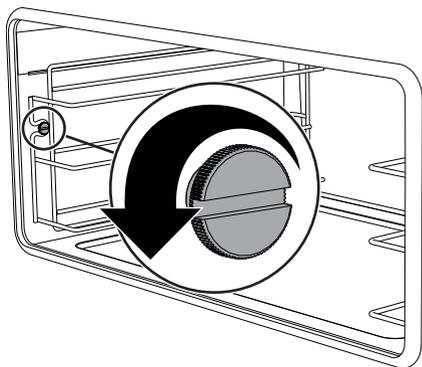
10. Cierre la puerta.



## Extracción de las guías de soporte para bandejas

La extracción de las guías de soporte para bandejas permite limpiar más fácilmente las partes laterales.

1. Desatornille completamente las tuercas de fijación.



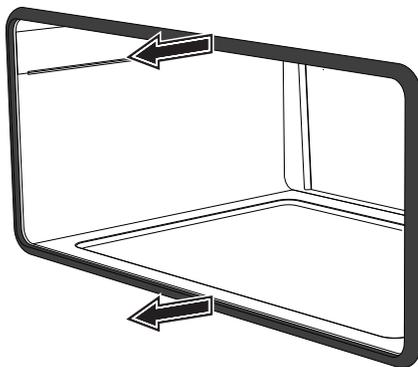
2. Quite las guías de soporte para bandejas colocados en el deflector y sáquelos del compartimiento de cocción.
3. Al terminar la limpieza, coloque de nuevo las guías de soporte para bandejas del compartimiento de cocción y fíjelos con las tuercas de fijación.

## 4.4 Mantenimiento especial

### Desmontaje de la junta

Para desmontar la junta:

- Tire la junta hacia fuera para quitarla.



Para montar la junta:

- Ponga la junta haciéndola coincidir con la ranura delantera y presione con cuidado hasta que se adhiera a la parte frontal del aparato.

### 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 tibia.



## Limpeza y mantenimiento

### Sustitución de la lámpara de iluminación interna



Partes bajo tensión eléctrica  
**Peligro de electrocución**

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

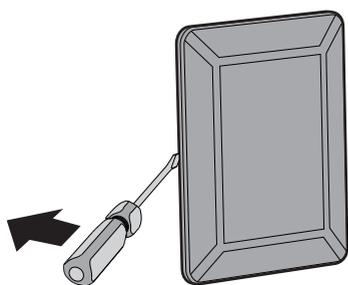


El compartimiento de cocción está equipado con una lámpara de 40W.

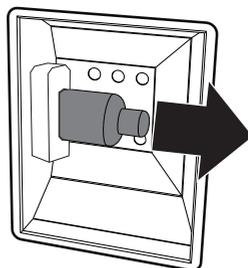
1. Quite todos los accesorios de dentro del compartimiento de cocción.
2. Quite las guías de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo un destornillador).



Tenga cuidado para no rayar las superficies del compartimiento de cocción.

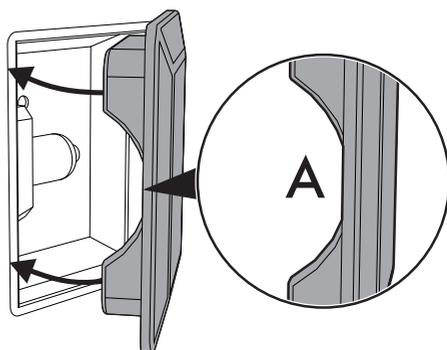


4. Extraiga y quite la lámpara.



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.



## 4.5 Si el aparato no funciona

Problema	Posible solución
El aparato no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El mando del minutero está en la posición de 0.</li> <li>• La clavija no está bien enchufada en la toma de corriente.</li> <li>• Se ha verificado alguna avería o funcionamiento incorrecto en la instalación eléctrica.</li> <li>• Hay fusibles en cortocircuito o interruptores desconectados.</li> </ul>
El aparato emplea demasiado tiempo para cocer o cuece demasiado rápidamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El ajuste de la temperatura está equivocado.</li> </ul>
Se forma humedad dentro del compartimiento de cocción y encima de los alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los alimentos quedan demasiado tiempo dentro del compartimiento de cocción después del final de la cocción. No deje los alimentos más de 15-20 minutos dentro del compartimiento de cocción después del final de la cocción.</li> </ul>

ES

Este producto responde a las normas vigentes de seguridad relativas a los aparatos eléctricos. Los eventuales controles técnicos o las reparaciones deberán ser llevadas a cabo por personal cualificado para evitar situaciones de peligro para el usuario.



Quando el aparato no funcione, antes de recurrir al Servicio de Asistencia y para evitar gastos inútiles, verifique personalmente que se hayan efectuado todas las operaciones listadas arriba.

### Mantenimiento Ordinario

- El aparato debe ser sometido periódicamente (al menos una vez por año) a un control total que debe ser realizado por un técnico experto.
- Cualquier trabajo de mantenimiento lo debe hacer solo un técnico experto.
- Antes de hacer cualquier mantenimiento es necesario desconectar la alimentación eléctrica y esperar el enfriamiento del aparato.



## 5 Instalación

### 5.1 Conexión eléctrica



El borne marcado con este símbolo  conecta entre sí partes que normalmente se encuentran en el potencial de tierra. Conecte correctamente los aparatos mediante este borne, para garantizar la equipotencialidad de los mismos.



Si la tensión de fase baja a menos de 190V~, podría disminuir el rendimiento del horno, no debido al producto.

### Información general

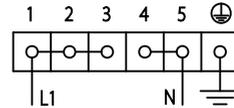
Compruebe que las características de la red eléctrica se adecuan a los datos indicados en la placa. La placa de identificación con los datos técnicos, el número de serie y la marca está aplicada en un lugar visible del aparato. No quite nunca esta placa.

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

El aparato está dotado de un cable pentapolar del tipo H07RN-F (5 x 1,5 mm<sup>2</sup>, se refiere a la sección del conductor interno).

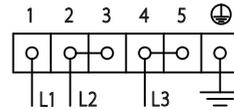
### Modalidades de conexión

- 220-240 V 1N~



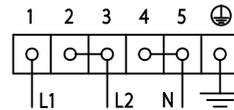
Cable de tres polos 3 x 4 mm<sup>2</sup>.

- 220-240 V 3~



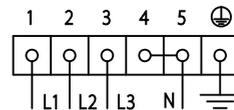
Cable de cuatro polos 4 x 4 mm<sup>2</sup>.

- 380-415 V 2N~



Cable de cuatro polos 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>.

- 380-415 V 3N~



Cable de cinco polos 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



Los valores indicados más arriba hacen referencia a la sección del conductor interno.



## Conexión fija

Coloque un dispositivo de interrupción omnipolar en la línea de alimentación 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

Controle que la clavija (no suministrada) y la toma de corriente sean del mismo tipo y que tengan la capacidad adecuada para el máximo consumo de corriente del aparato.

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

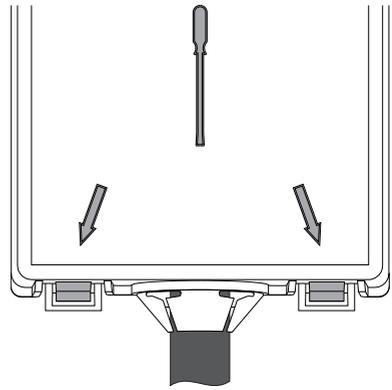
## Sustitución del cable



**Tensión eléctrica**  
**Peligro de electrocución**

- Desactive la alimentación eléctrica general.

1. Con un destornillador, desenganche y levante la tapa para acceder a la caja de bornes.



2. Sustituya el cable.
3. Asegúrese de que los cables sigan el recorrido ideal para evitar cualquier contacto con el aparato.



# Instalación

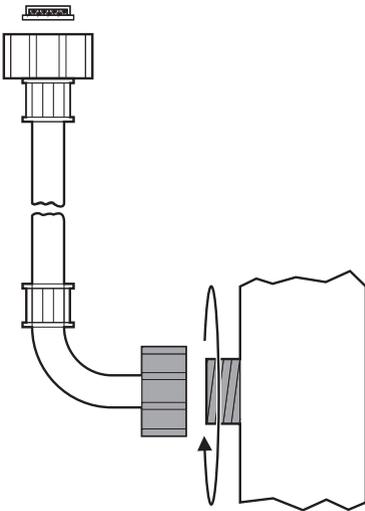
## 5.2 Conexión del agua



Uso incorrecto  
**Riesgo de daños al aparato**

- Si la tubería del agua fuese nueva o hubiese estado inactiva un período largo, antes de hacer la conexión asegúrese (haciéndola correr) que el agua aparezca límpida y sin impurezas.
- La presión entrante debe estar comprendida entre mínimo 50 kPa y máximo 500 kPa.

Conecte la entrada del agua en la parte trasera del aparato a una acometida de agua con boca roscada de  $\frac{3}{4}$ ".



## 5.3 Colocación



Aparato pesado  
**Peligro de heridas por aplastamiento**

- Coloque el aparato 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.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



Formación de calor durante el funcionamiento del aparato  
**Riesgo de incendio**

- Los contrachapados, las colas o los revestimientos plásticos de los muebles adyacentes deben ser termorresistentes (no inferior a 90°C).



Instalación incorrecta  
**Riesgo de lesiones personales**

- El plano de apoyo del aparato no debe superar los 1,60 m de altura desde el suelo.

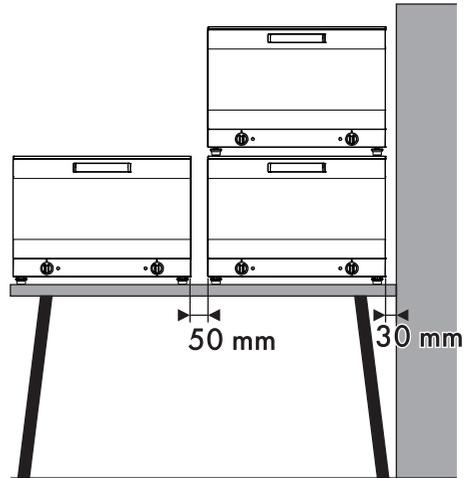
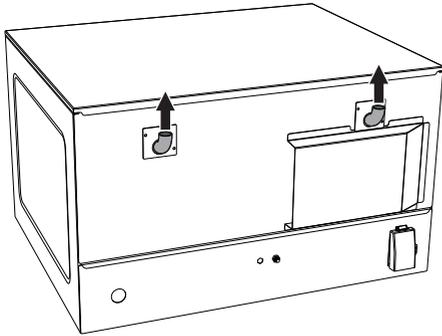
## Nivelación

Nivele el aparato con respecto al suelo mediante las patas regulables. El ajuste de la pata es de 10 mm aproximadamente.



## Tubo de descarga del vapor

En la parte trasera del aparato (según el modelo) están previstas una serie de tubos de descarga para descargar el vapor producido durante la fase de cocción.



Estos deben estar libres de cualquier obstáculo. Evite el aplastamiento y el contacto con cualquier pared.

## Instalaciones múltiples

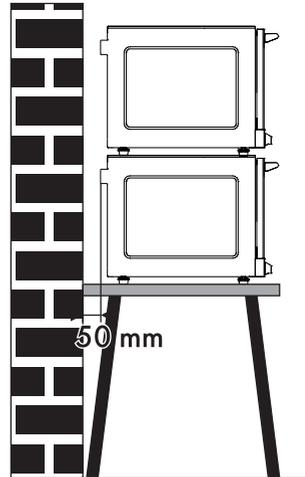


Peso: 61 Kg

Coloque el aparato a una distancia de al menos 50 mm de una posible pared trasera y de 30 mm de una posible pared lateral. Guarde una distancia mínima de 50 mm entre un aparato y el otro, en caso de instalaciones múltiples una al lado de la otra.



No instale el aparato en el suelo.



Este aparato debe ser instalado sobre un banco de trabajo.



Temperatura elevada de los alimentos

## Peligro de quemaduras

- Por razones de seguridad, **NO** ponga la última bandeja a una altura superior a 160 cm.
- En caso de necesidad, **aplique OBLIGATORIAMENTE el adhesivo proporcionado a la altura indicada en la figura siguiente.**

