

Tabla de contenidos

1 Advertencias	4
1.1 Advertencias generales de seguridad	4
1.2 Función del aparato	8
1.3 Responsabilidad del fabricante	8
1.4 Este manual de uso	8
1.5 Placa de identificación	8
1.6 Eliminación	8
1.7 Cómo leer el manual de uso	9
2 Descripción	10
2.1 Descripción general	10
2.2 Panel de mandos	12
2.3 Otras partes	15
2.4 Accesorios disponibles	15
3 Uso	17
3.1 Advertencias	17
3.2 Primer uso	17
3.3 Uso de los accesorios	18
3.4 Uso del horno	19
3.5 Consejos para la cocción	22
3.6 Reloj (solo en algunos modelos)	23
4 Limpieza y mantenimiento	26
4.1 Advertencias	26
4.2 Limpieza de las superficies	26
4.3 Limpieza de la puerta	26
4.4 Limpieza del compartimento de cocción	28
4.5 Mantenimiento extraordinario	29
5 Instalación	31
5.1 Conexión del gas	31
5.2 Adaptación a los distintos tipos de gas	34
5.3 Conexión eléctrica	38
5.4 Sustitución del cable	38
5.5 Colocación	39

ES

Estas instrucciones son válidas únicamente para los países de destino indicados en la placa de características que se encuentra aplicada en el aparato. El horno empotrado pertenece a la clase 3.

TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES

Recomendamos leer atentamente este manual que contiene todas las indicaciones para mantener inalterables las características estéticas y de funcionamiento del aparato adquirido. Para mayores informaciones 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.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- El proceso de cocción debe vigilarse constantemente. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites que puedan inflamarse si se calientan en exceso. Preste la máxima atención.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Mantenga la puerta cerrada durante el cocinado.
- En caso de intervención sobre los alimentos o al final de la cocción, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego abra completamente la puerta.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.



- Apague el aparato después de su uso.
- **NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES CERCA DEL APARATO.**
- **NO UTILICE AEROSOLES CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.**
- **NO MODIFIQUE EL APARATO.**
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- 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.
- Introduzca las rejillas y las bandejas en las guías laterales hasta que toquen el tope. Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden su extracción deben estar orientados hacia abajo y hacia la parte trasera del compartimento de cocción.
- No se sienta sobre el aparato.

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 utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No deje objetos sobre las superficies de cocinado.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- **NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.**



Advertencias

- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
- Retire del compartimiento de cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción.
- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- No utilice la puerta como palanca para colocar el aparato en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.

Instalación y mantenimiento

- ESTE APARATO **NO DEBE INSTALARSE** EN LANCHAS O CARAVANAS.
- El aparato no debe instalarse nunca sobre un pedestal.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- La conexión de gas debe efectuarla personal técnico cualificado.
- La puesta en funcionamiento con tubo flexible deberá efectuarse de modo que la longitud del tubo no supere los 2 metros de longitud máxima para los tubos flexibles de acero y los 1,5 metros para los tubos de goma.
- Los tubos no deben entrar en contacto con partes móviles y no deben ser aplastados.
- De ser necesario, utilice un regulador de presión conforme a la norma vigente.



- Después de cada intervención, verifique que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
- Una vez completada la instalación, compruebe la presencia de posibles pérdidas por medio de una solución jabonosa, nunca con una llama.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra conforme a las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.
- Si se dañara el cable de alimentación eléctrica, póngase inmediatamente en contacto con el servicio de asistencia técnica que se ocupará de sustituirlo.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, colocación o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.

Para este aparato

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



Advertencias

1.2 Función del aparato

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

1.3 Responsabilidad del fabricante

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

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

1.4 Este manual de uso

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

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

1.5 Placa de identificación

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

1.6 Eliminación



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



Para desechar el aparato:

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



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Entregue el aparato a los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien devuélvalo al distribuidor al comprar un producto equivalente, en relación de uno a uno.

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

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



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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

1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias



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

Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

Uso



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

Limpieza y mantenimiento



Información para limpiar correctamente el aparato y su mantenimiento.

Instalación



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



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

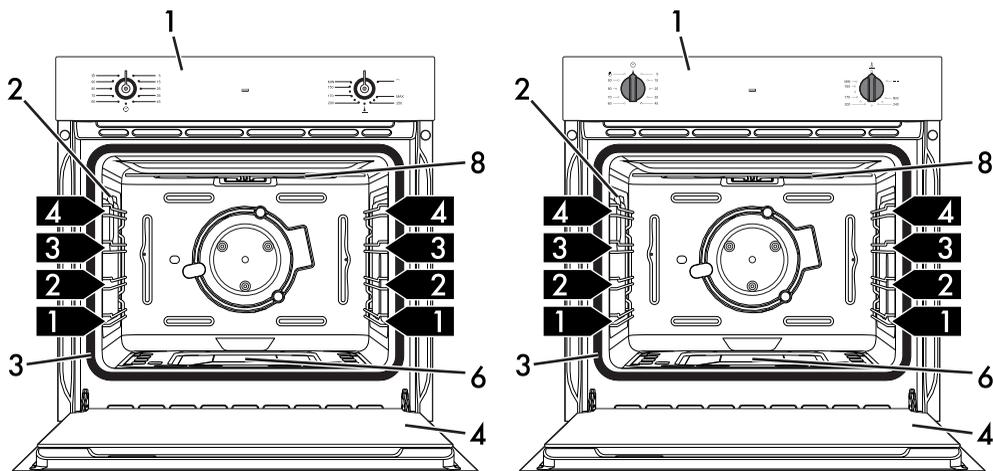
1. Secuencia de las instrucciones de uso.
- Instrucción de uso individual.



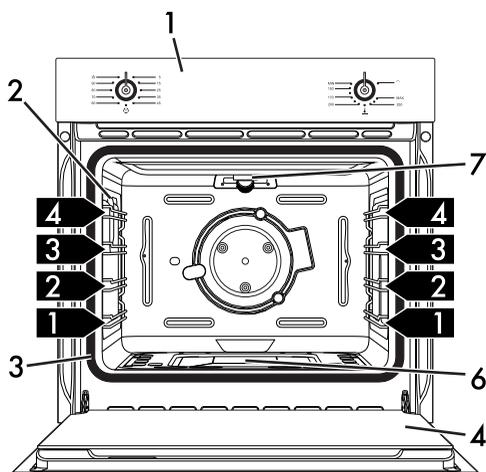
Descripción

2 Descripción

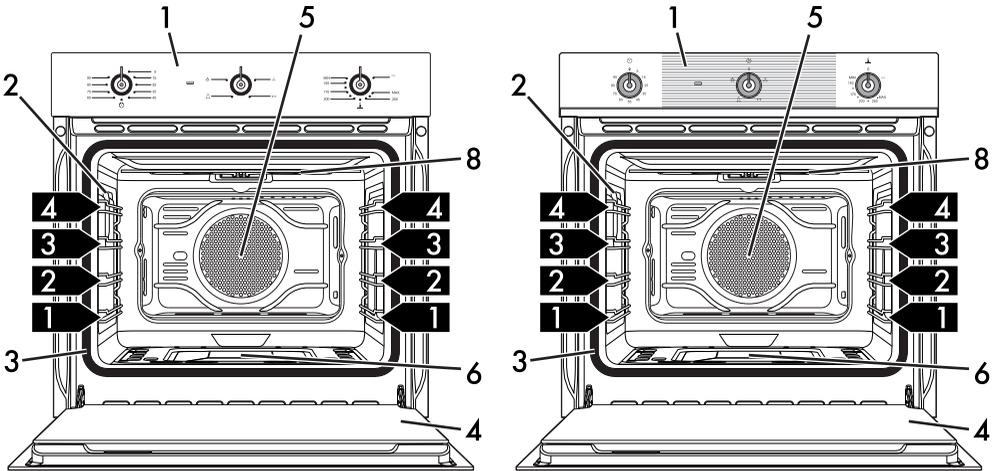
2.1 Descripción general



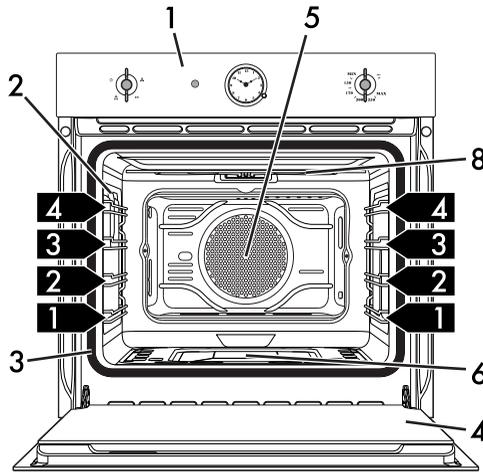
Modelos Horno gas / Grill eléctrico



Modelos Horno gas / Grill gas



ES



Modelos Horno gas / Grill eléctrico ventilado

1 Panel de mandos

2 Lámpara

3 Junta

4 Puerta

5 Ventilador (solo en algunos modelos)

6 Horno de gas

7 Grill de gas (solo en algunos modelos)

8 Grill eléctrico (solo en algunos modelos)

1,2,3 Nivel del bastidor



Descripción

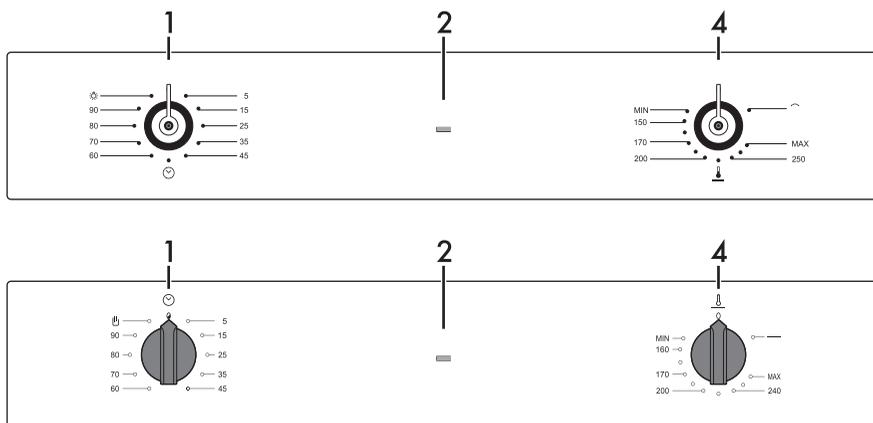
Modelos ventilados (nota para el mercado UK)

A diferencia del tradicional horno de gas presente en el Reino Unido, donde la parte más caliente del hueco se encuentra generalmente en la parte superior, el nuevo horno de gas ventilado está dotado de un quemador central inferior de estilo europeo, capaz de conseguir óptimos resultados, gracias al aprovechamiento de un eficaz dispositivo de cocción por zonas. El horno dispone de un ventilador que contribuye a distribuir el calor de modo uniforme por todo el horno. Si embargo, la parte inferior es la zona más caliente y permite cocinar como en la parte superior de un horno tradicional (según la función seleccionada).

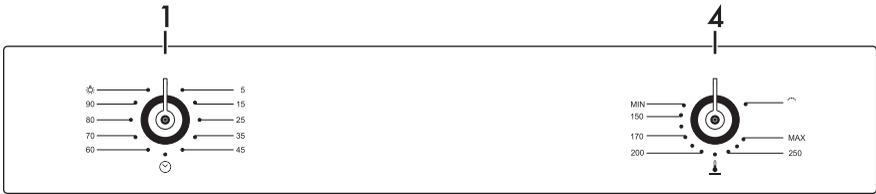
Las zonas centrales cocinan a la temperatura programada en el panel de mandos, mientras que en la zona superior el calor es distribuido a una temperatura ligeramente más baja equivalente a la de la repisa inferior de un horno eléctrico.

Antes de efectuar una cocción, el horno debe precalentarse para obtener resultados óptimos. Además, todas las cocciones deben ser hechas con la puerta cerrada, para permitir que el dispositivo de seguridad funcione correctamente.

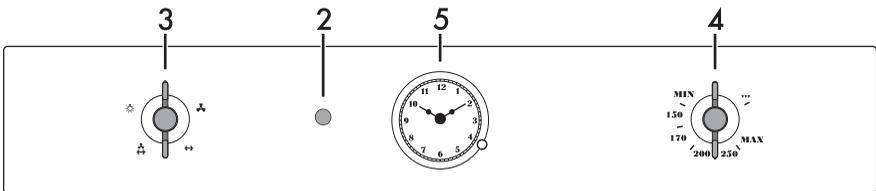
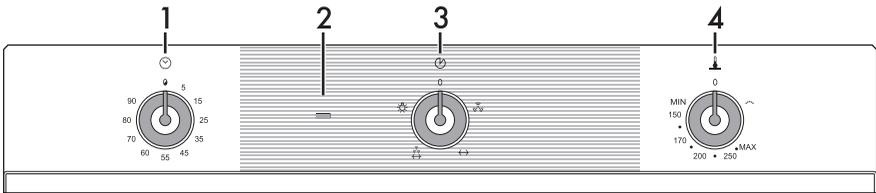
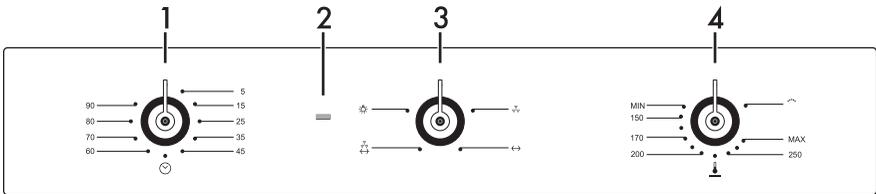
2.2 Panel de mandos



Modelos Horno gas / Grill eléctrico



Modelos Horno gas / Grill gas



Modelos Horno gas / Grill eléctrico ventilado

ES



Descripción

1 Mando del temporizador minuterero electromecánico

Para utilizar el temporizador minuterero es necesario cargar el avisador acústico girando el mando hacia la derecha. Los números corresponden a minutos primos (máximo 90 minutos). La regulación es progresiva y se pueden utilizar posiciones intermedias entre las cifras.

La señal acústica de fin de cocción no interrumpe el funcionamiento del horno.

(Si está presente) La posición  /  permite encender la luz dentro del compartimiento de cocción durante el funcionamiento normal (sin minuterero).

2 Luz de la resistencia del grill eléctrico (excluidos modelos con grill de gas)

Se enciende cuando el grill eléctrico está activo.

3 Mando de funciones (solo en algunos modelos)

Ponga el mando de las funciones en el símbolo que desee:



Se activa el ventilador del interior del compartimiento de cocción.



Se activa el motor del asador.



Se activan el ventilador y el motor del asador.



Se enciende la luz del interior del compartimiento de cocción.

4 Mando regulador de la temperatura

Es útil para encender el quemador inferior, el grill eléctrico o el grill de gas (en función del modelo).

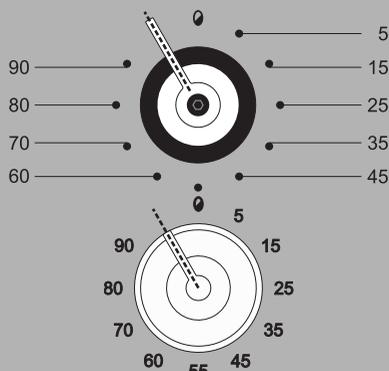
La selección de la temperatura de cocción se efectúa al girar el mando hacia la izquierda hasta el valor deseado, comprendido entre **MÍN.** y **MÁX.**

Para encender el grill eléctrico o el grill de gas, gire el mando hacia la derecha hasta el símbolo  /  /  (en función del modelo).

5 Reloj (solo en algunos modelos)

Útil para ver la hora actual.

i En los modelos sin ningún tipo de serigrafía no hay ninguna función activa cuando el mando del minuterero se encuentra en la posición entre **90** y **0**.



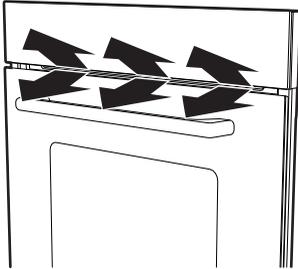


2.3 Otras partes

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 (véase 2.1 Descripción general).

Ventilador de enfriamiento



El ventilador enfría el horno y se activa 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:

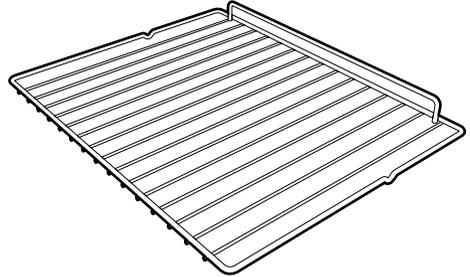
- cuando se abre la puerta;
- cuando se selecciona la función .

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

2.4 Accesorios disponibles

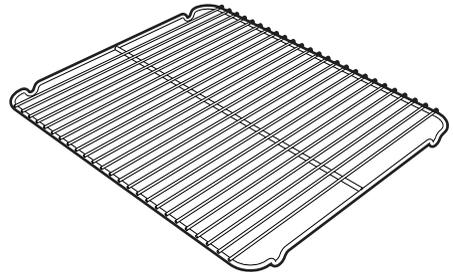
 Algunos modelos no tienen todos los accesorios.

Rejilla



Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Rejilla para bandeja (solo en algunos modelos)

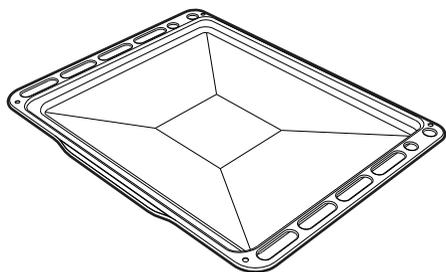


Para colocar en la bandeja, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.



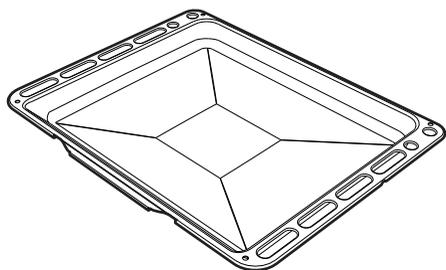
Descripción

Bandeja (solo en algunos modelos)



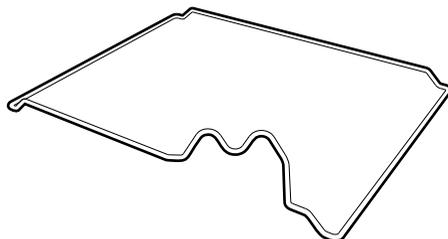
Útil para la recogida de las grasas procedentes de alimentos apoyados en la rejilla superior.

Bandeja profunda



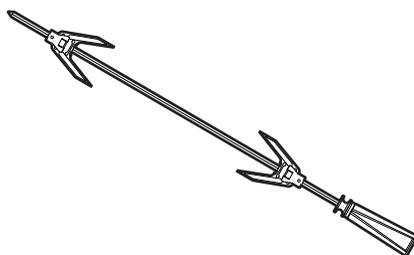
Sirve para recoger la grasa procedente de alimentos colocados sobre la rejilla superior y para la cocción de tartas, pizzas y pasteles dulces en el horno.

Soporte del asador (solo en algunos modelos)



A utilizar como soporte de la varilla del asador.

Varilla del asador (solo en algunos modelos)



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



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



Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados. Utilice 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.
- Si utiliza papel de horno, colóquelo de manera que no impida la circulación del aire caliente dentro del compartimiento de cocción.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.



Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

Peligro de quemaduras

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



Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

Peligro de incendio o explosión

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

3.2 Primer uso

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

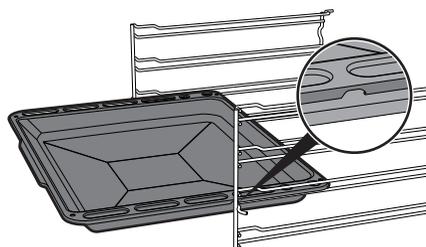
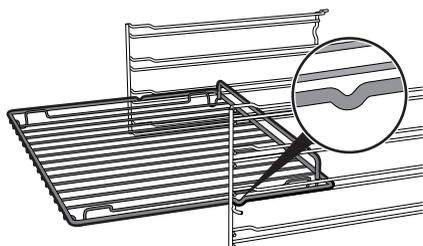


3.3 Uso de los accesorios

Rejillas y bandejas

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

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



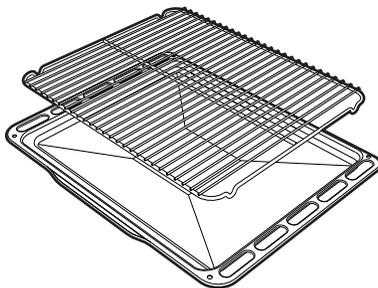
Introduzca las rejillas y las bandejas suavemente en el horno hasta que toquen el tope.



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

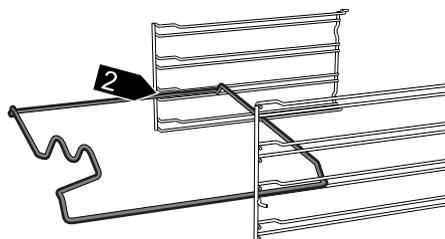
Rejilla para bandeja (solo en algunos modelos)

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

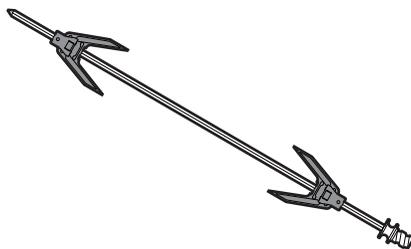


Varilla del asador (solo en algunos modelos)

En las cocciones con asador ponga el soporte del asador en la segunda repisa. La parte moldurada, una vez introducida la varilla, debe quedar hacia el exterior.

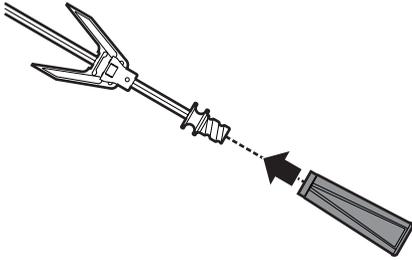


Utilice las horquillas de clip que se suministran para preparar la varilla del asador.





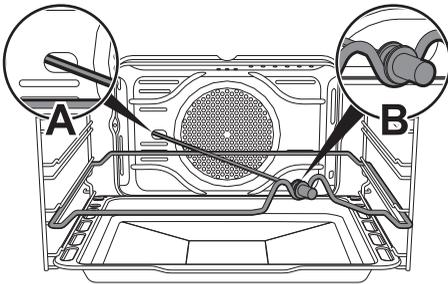
Enrosque la específica manija que se suministra para desplazar cómodamente la varilla del asador.



Tras haber preparado la varilla del asador, póngala en el soporte del asador correspondiente.

Introduzca la varilla en el agujero **A** de forma que se inserte en el motor que gira el asador.

Preste atención a que el trinquete esté puesto correctamente sobre el bastidor guía **B**.



Quite la manija antes de cerrar la puerta.



Se aconseja colocar la bandeja en la primera repisa para facilitar la recogida de las grasas.

3.4 Uso del horno



En caso de falta de corriente eléctrica el ventilador de enfriamiento no está activo. No encienda el horno manualmente.

Uso del horno de gas

Encendido electrónico de chispa:

1. Abra completamente la puerta del horno.
2. Pulse y gire el mando de la temperatura hacia la izquierda entre los valores **MIN** y **MAX**. Automáticamente se activará el encendedor eléctrico de chispa.
3. Una vez que se haya encendido, mantenga presionado el mando durante algunos segundos para permitir el calentamiento del termopar.



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



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



Uso

Uso del grill de gas (solo en algunos modelos)



Temperatura elevada dentro del horno durante su uso

Peligro de incendio o explosión

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

Encendido electrónico de chispa:

1. Abra completamente la puerta del horno.
2. Pulse y gire el mando de la temperatura hacia la derecha hasta el símbolo . Automáticamente se activará el encendedor eléctrico de chispa.
3. Una vez que se haya encendido, mantenga presionado el mando durante algunos segundos para permitir el calentamiento del termopar.



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



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

Uso del grill eléctrico (solo en algunos modelos)



Temperatura elevada dentro del horno durante su uso

Peligro de incendio o explosión

- La duración de las cocciones con grill no deberá superar nunca los 60 minutos.

Pulse y gire el mando de la temperatura hacia la derecha hasta el símbolo  /  /  (en función del modelo).



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



Listado de las funciones



Quemador del gas

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



Quemador del gas + ventilador

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



Quemador del gas + asador

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



Quemador de gas + ventilador + asador

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



Grill

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



Grill ventilado

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



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



Grill + asador

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



+



Grill ventilado + asador

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



+



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



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



Descongelación

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



Luz

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

3.5 Consejos para la cocción

Consejos generales

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

Consejos para cocinar carnes

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



Consejos para cocinar con grill y grill ventilado

- El asado de carnes puede efectuarse tanto con el horno en frío, como con el horno precalentado si se desea cambiar el tipo de asado.
- En la función grill ventilado se recomienda, en cambio, precalentar el horno antes de asar.

Consejos para la cocción de dulces y galletas

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

Consejos para la descongelación y el leudado

- 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.

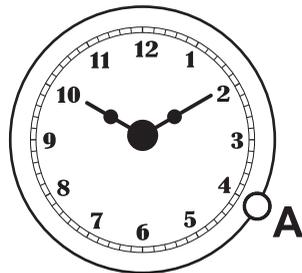
- Para descongelar la carne, utilice una rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja puesta en el primer nivel. De esta forma, los alimentos no estarán en contacto con el líquido de descongelación.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con una película de aluminio.
- Para una buena fermentación o leudado, coloque en el fondo del horno un recipiente con agua.

Para ahorrar energía

- Detenga el cocinado unos minutos antes del tiempo empleado normalmente. El cocinado proseguirá durante los restantes minutos con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga constantemente limpio el interior del aparato.

ES

3.6 Reloj (solo en algunos modelos)



Regulación de la hora

Para poner la hora exacta, tire del mando **A** y gírelo en sentido horario.



Uso

Tabla indicativa de las cocciones

Alimentos	Peso (kg)	Posición guía desde abajo	Horno Estático		Horno Ventilado			
			Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)		
Lasaña	5	3	230 - 240	50 - 60	230 - 240	45 - 50		
Canelones	2,5	2	220 - 230	25 - 30	220 - 230	25 - 30		
Pasta al horno	2,5	2	220 - 230	25 - 30	220 - 230	25 - 30		
Pollo al horno	1,2	2	200 - 210	80 - 90	200 - 210	70 - 80		
Muslo de pavo	3	2	200 - 210	90 - 100	200 - 210	90 - 100		
Lomo de cerdo	1,2	2	210 - 220	70 - 75	200 - 210	70 - 75		
Conejo al horno	1,5	2	200 - 210	75 - 80	200 - 210	75 - 80		
Cordero	1,5	2	200 - 210	90 - 95	200 - 210	90 - 95		
				Lado 1	Lado 2		Lado 1	Lado 2
Chuletas de cerdo	1	4	Grill	15	8	Grill	15	8
Hamburguesas	1	4	Grill	11	7	Grill	11	7
Salchichas	1,5	4	Grill	15	5	Grill	15	5
Costillas	1,5	4	Grill	15	5	Grill	15	5
Brochetas de carne	1,5	4	Grill	11	10	Grill	11	5
Pollo	1,2	Asador	Grill	80		Grill	70	
Caballa	8	2	180 - 190	25 - 30	180 - 190	25 - 30		
Trucha asalmonada	1,3	2	180 - 190	35 - 40	180 - 190	35 - 40		
Rodaballo	1	2	180 - 190	25 - 30	180 - 190	25 - 30		
Brochetas de pescado	1	4	Grill	7	3	Grill	7	5
Pizza	1	3	240	12 - 15	240	12 - 15		
Galletas	1	3	190	18	180	18		
Tarta paraíso	1	2	190	50 - 55	180	55 - 60		
Tarta	1	3	190	35 - 40	180	35 - 40		
Rosquilla	1,2	3	190	45 - 50	180	50 - 55		

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



Tabla de conversión

Peso		Medida		Volumen	
Métrico	Imperial	Métrico	Imperial	Métrico	Imperial
15 g	1/2 oz	5 mm	1/4 pulg.	25 ml	1 fl oz
25 g	1 oz	1 cm	1/2 pulg.	50 ml	2 fl oz
40 g	1 1/2 oz	2,5 cm	1 pulg.	85 ml	3 fl oz
50 g	2 oz	5 cm	2 pulg.	100 ml	3 1/2 fl oz
75 g	3 oz	7,5 cm	3 pulg.	150 ml	5 fl oz (1/4 pinta)
100 g	4 oz	10 cm	4 pulg.	200 ml	7 fl oz
150 g	5 oz	12,5 cm	5 pulg.	300 ml	10 fl oz (1/2 pinta)
175 g	6 oz	15 cm	6 pulg.	450 ml	15 fl oz (3/4 pinta)
200 g	7 oz	18 cm	7 pulg.	600 ml	1 pinta
225 g	8 oz	20 cm	8 pulg.	700 ml	1 1/4 pinta
250 g	9 oz	23 cm	9 pulg.	900 ml	1 1/2 pinta
275 g	10 oz	25 cm	10 pulg.	1 l	1 3/4 pintas
350 g	12 oz	30 cm	12 pulg.	1,2 l	2 pintas
375 g	13 oz			1,25 l	2 1/4 pinta
400 g	14 oz			1,5 l	2 1/2 pintas
425 g	15 oz			1,6 l	2 3/4 pintas
450 g	1 lb			1,75 l	3 pintas
550 g	1 1/4 lb			1,8 l	3 1/4 pintas
675 g	1 1/2 lb			2 l	3 1/2 pintas
750 g	1 3/4 lb			2,1 l	3 3/4 pintas
900 g	2 lb			2,25 l	4 pintas
1,5 kg	3 lb			2,75 l	5 pintas
1,75 kg	4 lb			3,4 l	6 pintas
2,25 kg	5 lb			3,9 l	7 pintas
				5 l	8 pintas (1 galón)

Temperatura

140°C	Ventilador 120°C	275°F	Gas 1
150°C	Ventilador 130°C	300°F	Gas 2
160°C	Ventilador 140°C	325°F	Gas 3
180°C	Ventilador 160°C	350°F	Gas 4
190°C	Ventilador 170°C	375°F	Gas 5
200°C	Ventilador 180°C	400°F	Gas 6
220°C	Ventilador 200°C	425°F	Gas 7
230°C	Ventilador 210°C	450°F	Gas 8
240°C	Ventilador 220°C	475°F	Gas 9



4 Limpeza 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.



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

4.2 Limpeza de las superficies

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

Limpeza 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.

Evite dejar secar dentro del aparato restos de comida de base azucarada (ej. mermelada) porque podrían estropear el esmalte dentro del aparato.

4.3 Limpeza de la puerta

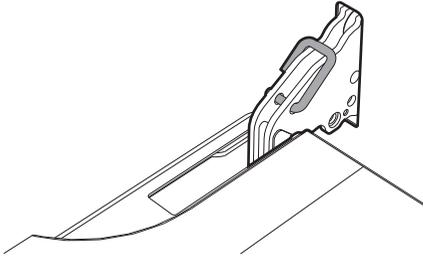
Desmontaje de la puerta

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

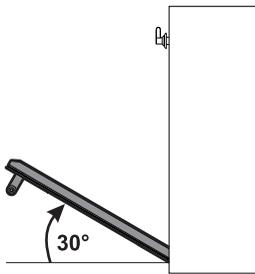
Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:



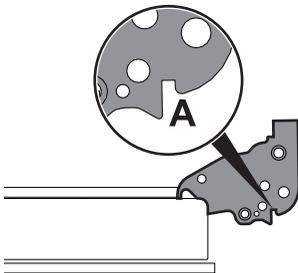
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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



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



Limpeza 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.

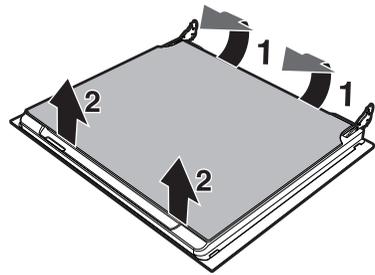


Se aconseja utilizar los productos de limpieza distribuidos por el fabricante.

Desmontaje de los cristales interiores

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

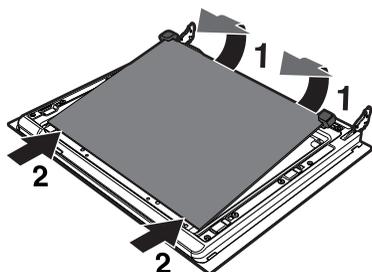
1. Extraiga el cristal interior tirando de éste delicadamente hacia arriba por la parte trasera siguiendo el movimiento que indican las flechas (1).
2. Tire entonces del cristal hacia arriba en la parte delantera (2). De este modo se desencajan los 4 pernos fijados al cristal de sus asientos en la puerta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



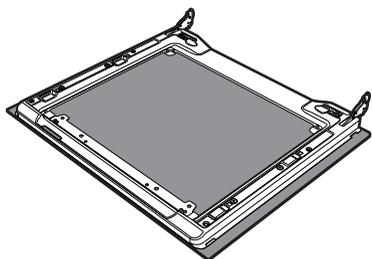


Limpeza y mantenimiento

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

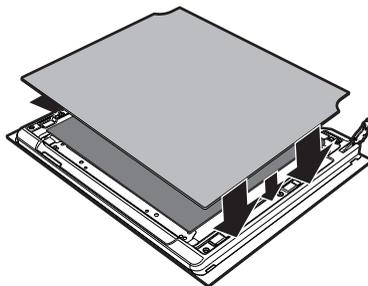


4. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.



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

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



4.4 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 aparato a la temperatura máxima durante unos 15/20 minutos para eliminar cualquier residuo.

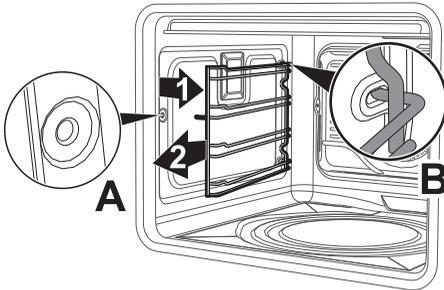


Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

La extracción de los bastidores guía permite limpiar más fácilmente las partes laterales. Esta operación debe efectuarse cada vez que se utiliza el ciclo de limpieza automático (solo en algunos modelos).

Para sacar los bastidores de soporte de las rejillas/bandejas: tire el bastidor hacia el interior del compartimento de cocción 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 guía.

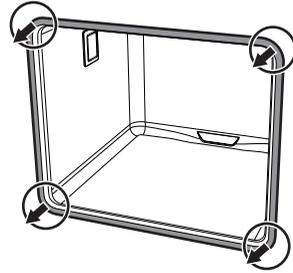


4.5 Mantenimiento especial

Desmontaje y montaje de la junta del horno

Para desmontar la junta del horno:

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



Para montar la junta del horno:

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

Consejos para el mantenimiento de la junta del horno

La junta del horno debe conservarse suave y elástica.

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



Limpeza y mantenimiento

Sustitución de la lámpara de iluminación interna



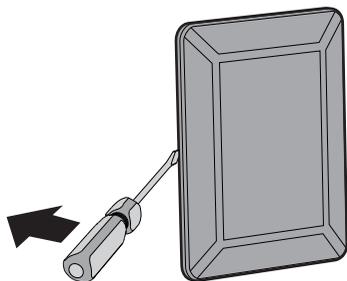
Partes bajo tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

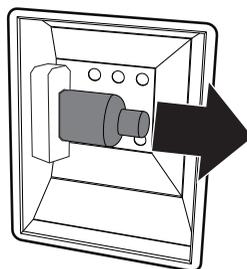
1. Quite todos los accesorios de dentro del compartimento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo, un destornillador).



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

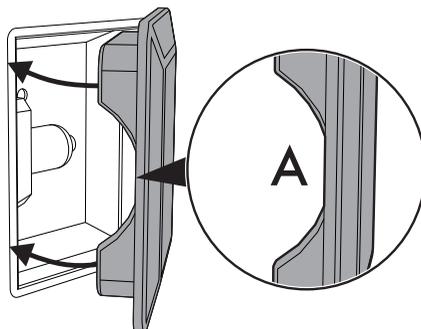


4. Extraiga y quite la lámpara.



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

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



7. Presione a fondo la tapa para que se adhiera perfectamente al soporte de la lámpara.



5 Instalación

5.1 Conexión del gas



Fuga de gas
Peligro de explosión

- Después de cada intervención, verifique que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
- De ser necesario, utilice un regulador de presión conforme a la norma vigente.
- Una vez completada la instalación, compruebe la presencia de posibles pérdidas por medio de una solución jabonosa, nunca con una llama.
- La puesta en funcionamiento con tubo flexible deberá efectuarse de modo que la longitud del tubo no supere los 2 metros de longitud máxima para los tubos flexibles de acero y los 1,5 metros para los tubos de goma.
- Los tubos no deben entrar en contacto con partes móviles y no deben ser aplastados.

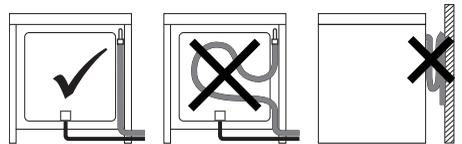
Información general

La conexión a la red del gas puede efectuarse con un tubo flexible de acero de pared continua respetando las prescripciones establecidas por la norma vigente. Para la alimentación con otros tipos de gas, consulte el capítulo "5.2 Adaptación a los distintos tipos de gas". El manguito de entrada del gas es roscado 1/2" gas externo (ISO 228-1).

Conexión con tubo de goma

Compruebe que se cumplan íntegramente todas las condiciones siguientes:

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



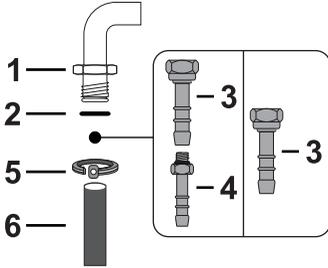
Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo de goma que reúna las características indicadas por las normas vigentes (compruebe que la sigla de esta norma esté impresa en el tubo).

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

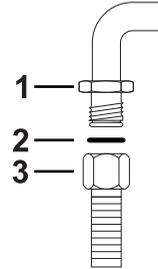


Instalación

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



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



Conexión con tubo flexible de acero con conexión en bayoneta

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



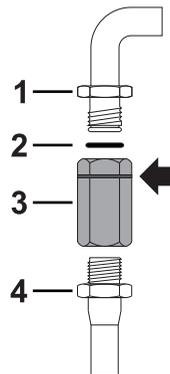
La conexión con un tubo de goma, conforme a lo dispuesto por la norma vigente, solo puede realizarse si el tubo queda accesible para su inspección en toda su longitud.



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

Conexión con tubo flexible de acero

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

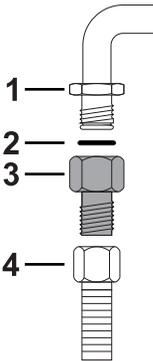




Conexión con tubo flexible de acero con junta cónica

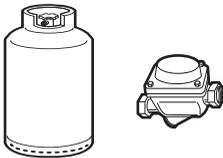
Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.

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



Conexión al gas licuado

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



La presión de alimentación debe respetar los valores indicados en la tabla "Tablas de características de quemadores e inyectores".

Ventilación en los locales

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

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

Eliminación de los humos por combustión

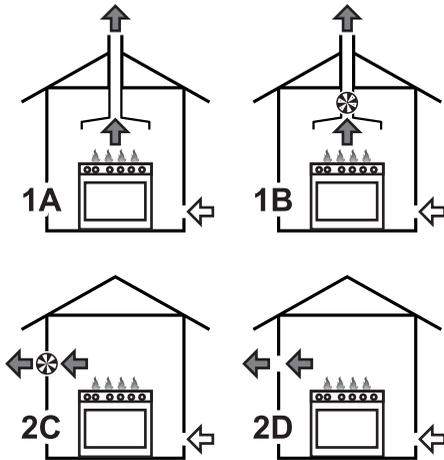
La eliminación de los productos de la combustión puede efectuarse mediante campanas conectadas a una chimenea de tiro natural eficaz o bien mediante aspiración forzada. Un sistema eficaz de aspiración requiere un cuidadoso diseño realizado por un especialista experto, respetando las posiciones y las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

ES



Instalación

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



1 Evacuación por medio de una campana

2 Evacuación sin campana

A Evacuación por chimenea individual de tiro natural

B Evacuación por chimenea individual con electroventilador

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

D Evacuación directamente a la atmósfera exterior de pared

← Aire

← Productos de la combustión

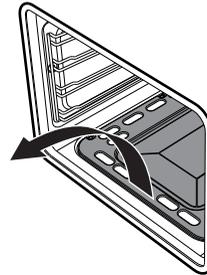
⊗ Electroventilador

5.2 Adaptación a los distintos tipos de gas

El aparato ha sido probado con gas metano G20 a una presión de 20 mbar. En caso de funcionamiento con otros tipos de gas es necesario sustituir el inyector y regular la llave del gas.

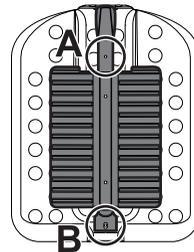
Sustitución del inyector

1. Abra la puerta.
2. Quite todos los accesorios de dentro del horno.
3. Levante la bandeja del horno y sacarla hacia afuera.



4. Aflojar los tornillos **A** y **B**.

5. Alejar le bloque que une el termopar y la candelilla fijado al quemador con el tornillo **A**.

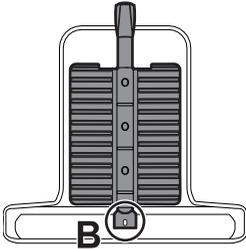




6. Extraiga el quemador sacándolo hacia afuera hasta que se pueda acceder al inyector.
7. Sustituir el inyector mediante una llave de tubo de 7.

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

1. Abra la puerta.
2. Quite todos los accesorios de dentro del horno.
3. Aflojar el tornillo **B**.

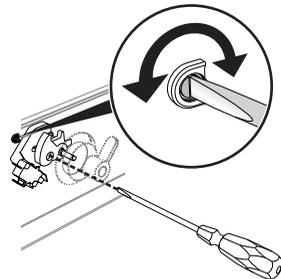


4. Extraiga el quemador sacándolo hacia afuera hasta que se pueda acceder al inyector.
5. Sustituir el inyector mediante una llave de tubo de 7.

Regulación del mínimo

El termostato del horno está dotado de un tornillo para la regulación del mínimo. Cambiando el tipo de gas de alimentación se debe regular el mínimo de la siguiente manera:

1. Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.
2. Extraiga ligeramente el horno de su alojamiento, extraiga los mandos y quite el panel frontal desatornillando los 4 tornillos (2 superiores y 2 inferiores) que lo fijan al resto del aparato.
3. Introduzca el mando del termostato del horno y encienda el quemador del mismo. Manténgalo al máximo durante 10/15 minutos con la puerta cerrada; una vez transcurrido este tiempo ponga el mando en correspondencia con la temperatura mínima.
4. Saque el mando e introduzca un destornillador de corte para efectuar la regulación en el orificio.
5. En el caso de uso de gas licuado es necesario atornillar el tornillo de regulación hacia la derecha hasta el final de su recorrido.





Instalación

Tipos de gas por país

Tipo de gas		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK
1 Gas Metano G20												
G20	20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•
G20/25	20/25 mbar			•								
2 Gas Metano G25												
G25	25 mbar						•					
3 Gas Metano G25												
G25	20 mbar				•							
4 Gas Licuado G30/31												
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•	
G30/31	30/37 mbar	•							•			
G30/31	30/30 mbar						•			•		•
5 Gas Licuado G30/31												
G30/31	50 mbar				•	•						
6 Gas Ciudad G110												
G110	8 mbar	•								•		•



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



Tablas de características de quemadores e inyectores

1 Gas Metano G20		HORNO	GRILL
Caudal térmico nominal (kW)	2.6		2.2
Diámetro del inyector (1/100 mm)	120		110
Precámara (impresa en el inyector)	(H3)		(H3)
Caudal reducido (W)	900		-
2 Gas Metano G25		HORNO	GRILL
Caudal térmico nominal (kW)	2.6		2.1
Diámetro del inyector (1/100 mm)	120		110
Precámara (impresa en el inyector)	(H3)		(H3)
Caudal reducido (W)	900		-
3 Gas Metano G25.1		HORNO	GRILL
Caudal térmico nominal (kW)	2.6		2.3
Diámetro del inyector (1/100 mm)	127		127
Precámara (impresa en el inyector)	(H3)		(H3)
Caudal reducido (W)	900		-
4 Gas Licuado G30/31		HORNO	GRILL
Caudal térmico nominal (kW)	2.6		2.2
Diámetro del inyector (1/100 mm)	76		72
Precámara (impresa en el inyector)	-		-
Caudal reducido (W)	900		-
Caudal G30 (g/h)	189		175
Caudal G31 (g/h)	186		171
5 Gas Licuado G30/31		HORNO	GRILL
Caudal térmico nominal (kW)	2.6		2.2
Diámetro del inyector (1/100 mm)	68		65
Precámara (impresa en el inyector)	-		-
Caudal reducido (W)	1000		-
Caudal G30 (g/h)	189		175
Caudal G31 (g/h)	186		171
6 Gas Ciudad G110		HORNO	GRILL
Caudal térmico nominal (kW)	2.6		2.2
Diámetro del inyector (1/100 mm)	230		215
Precámara (impresa en el inyector)	-		-
Caudal reducido (W)	900		-



5.3 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

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

Información general

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

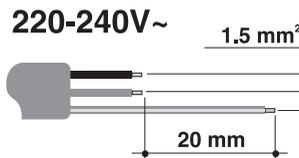
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

El aparato funciona a 220-240 V~.

Utilice un cable tripolar (cable de 3 x 1,5 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 dispositivo de interrupción omnipolar de conformidad con las normas de instalación.

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

Conexión con enchufe y toma de corriente

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

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

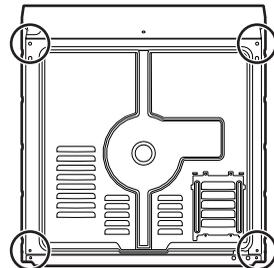
5.4 Sustitución del cable



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.

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



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



5.5 Colocación



Aparato pesado
Peligro de heridas por aplastamiento

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



Presión sobre la puerta abierta
Riesgo de daños al aparato

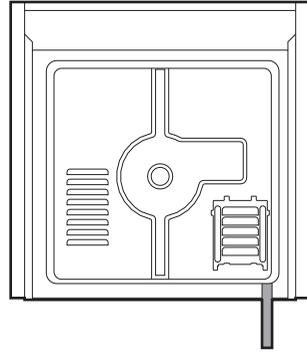
- No utilice la puerta como palanca para colocar el aparato en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

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

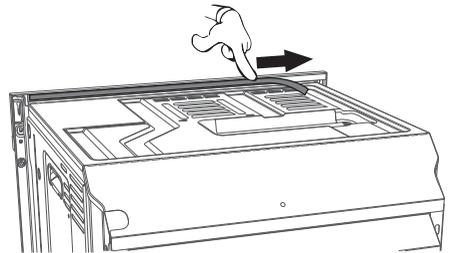
Posición del cable de alimentación



(vista posterior)

Junta del panel frontal

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

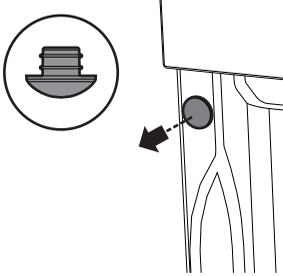




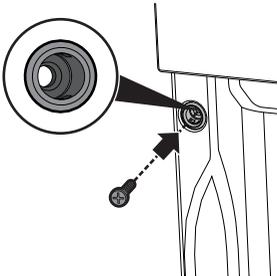
Instalación

Casquillos de fijación

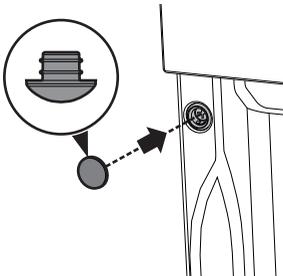
1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.



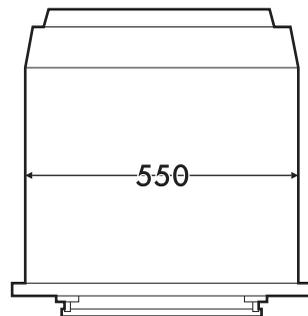
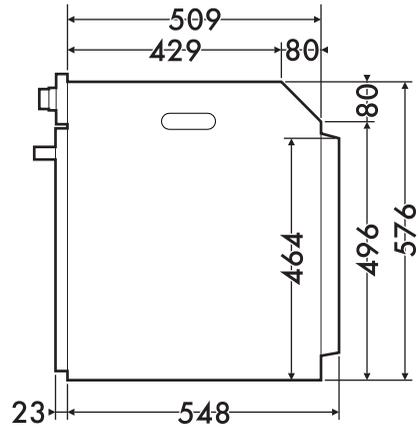
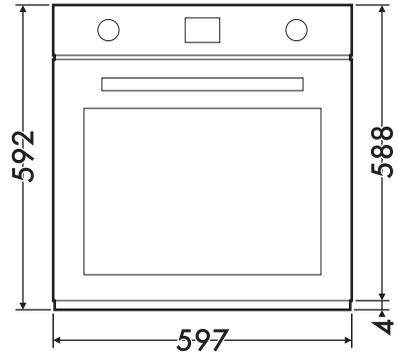
2. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.



4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.

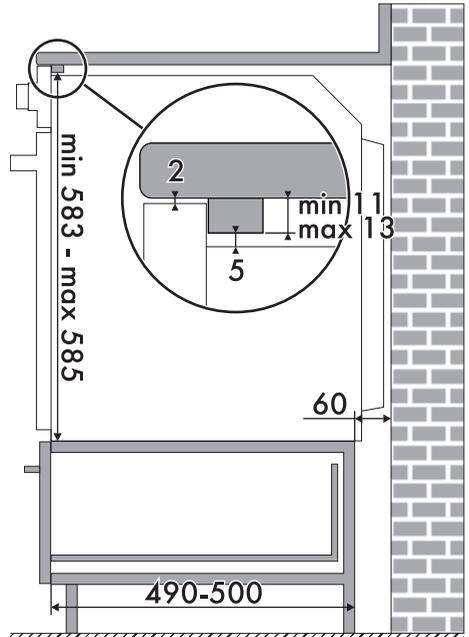
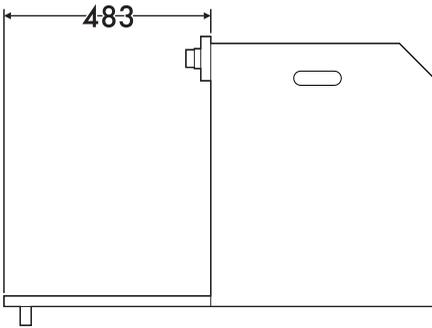
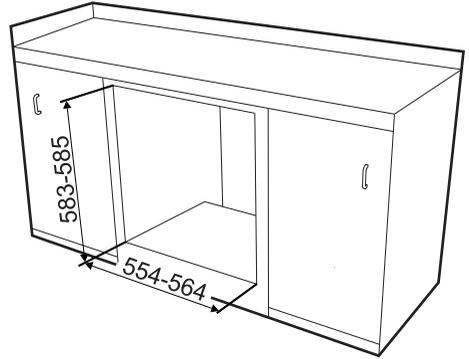
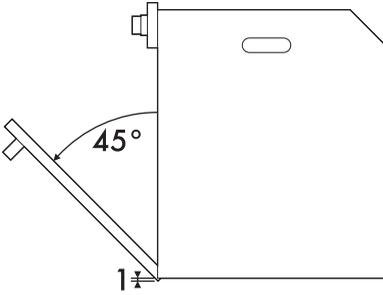


Dimensiones del aparato (mm)





Empotramiento debajo de encimeras (mm)



ES

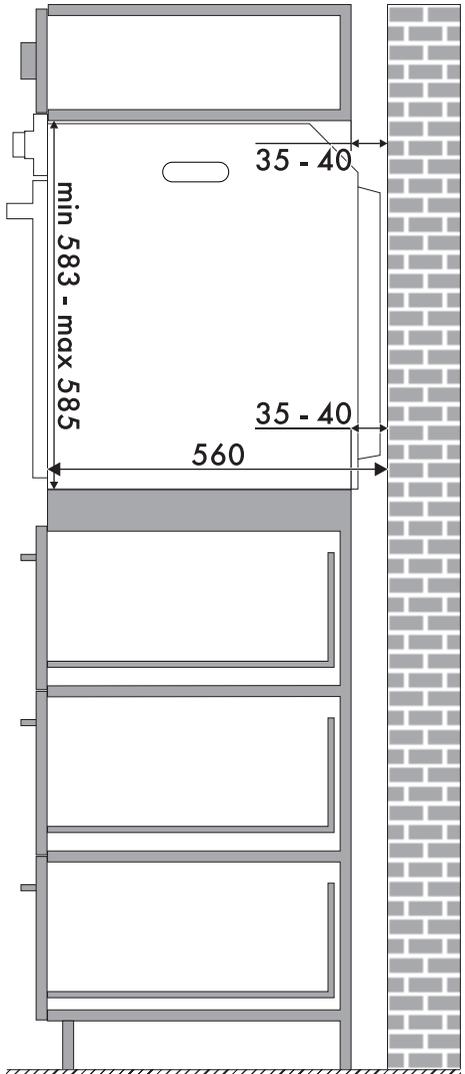
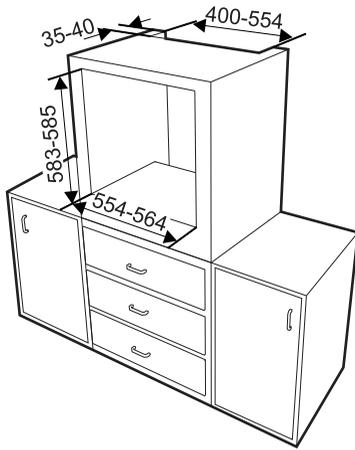


Asegúrese de que la parte trasera/inferior del mueble tenga una abertura de unos 60 mm.



Instalación

Empotramiento de columna (mm)



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