

|  |            |
|--|------------|
| <b>1 Advertencias</b>                        | <b>184</b> |
| 1.1 Advertencias generales de seguridad      | 184        |
| 1.2 Responsabilidad del fabricante           | 189        |
| 1.3 Función del aparato                      | 189        |
| 1.4 Eliminación                              | 189        |
| 1.5 Placa de identificación                  | 190        |
| 1.6 Este manual de uso                       | 190        |
| 1.7 Iluminación                              | 190        |
| 1.8 Para ahorrar energía                     | 191        |
| 1.9 Cómo leer el manual de uso               | 191        |
| <b>2 Descripción</b>                         | <b>192</b> |
| 2.1 Descripción general                      | 192        |
| 2.2 Panel de mandos                          | 193        |
| 2.3 Otras partes                             | 194        |
| 2.4 Accesorios disponibles                   | 194        |
| <b>3 Uso</b>                                 | <b>196</b> |
| 3.1 Advertencias                             | 196        |
| 3.2 Primer uso                               | 196        |
| 3.3 Uso de los accesorios                    | 197        |
| 3.4 Uso del horno                            | 198        |
| 3.5 Consejos para la cocción                 | 200        |
| 3.6 Reloj                                    | 201        |
| <b>4 Limpieza y mantenimiento</b>            | <b>206</b> |
| 4.1 Limpieza de las superficies              | 206        |
| 4.2 Limpieza de la puerta                    | 206        |
| 4.3 Limpieza del compartimiento de cocción   | 208        |
| 4.4 Pirólisis: limpieza automática del horno | 210        |
| <b>5 Instalación</b>                         | <b>214</b> |
| 5.1 Conexión eléctrica                       | 214        |
| 5.2 Sustitución del cable                    | 214        |
| 5.3 Colocación                               | 215        |

Se recomienda leer detenidamente este manual, que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido.

Para más información sobre el producto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1 Advertencias

### 1.1 Advertencias generales de seguridad

#### **Daños a las personas**

- **ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso: los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- **ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso: no toque los elementos que producen el calor.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del horno.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.



- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse. Preste la máxima atención.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Si tuviera que intervenir durante la cocción o al final de la misma, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego ábrala completamente.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- Apague el aparato después de su uso.
- **NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES CERCA DEL APARATO.**
- **NO UTILICE AEROSOLES CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.**
- **NO MODIFIQUE EL APARATO.**
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- No tire nunca del cable para desenchufar.

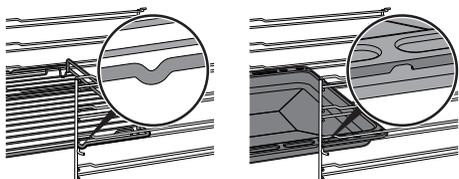
## **Daños al aparato**

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos agresivos o corrosivos (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos), ni materiales ásperos o rascadores metálicos afilados, porque pueden rayar la superficie, provocando la rotura del cristal. Emplee, si es preciso, utensilios de madera o plástico.



## Advertencias

- No se sienta sobre el aparato.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, 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 interior del horno.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- Peligro de incendio: no deje objetos dentro del horno.
- **NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.**
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el interior del horno.
- Retire todas las bandejas y rejillas que no vaya a utilizar durante la cocción.
- No recubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del horno.





- Si es necesario, puede utilizar la rejilla para bandejas (de serie o vendida por separado según el modelo) colocándola en la parte inferior como soporte para cocinar.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- No utilice la puerta abierta como palanca para colocar el equipo en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.

## Para aparatos pirolíticos

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

## Instalación y mantenimiento

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN BARCOS O CARAVANAS.**
- No instale el aparato encima de un pedestal.



## Advertencias

- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90°C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- **ATENCIÓN:** Para evitar una posible descarga eléctrica, asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara.
- Debe garantizarse la posibilidad de desconectar el aparato después de la instalación, mediante una toma de corriente accesible o un interruptor en caso de conexión fija.



- Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.
- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

## Para este aparato

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

## 1.2 Responsabilidad del fabricante

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

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

## 1.3 Función del aparato

Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se

considera inadecuado. Además, no se puede utilizar:

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

## 1.4 Eliminación



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



## Advertencias

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

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

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



### Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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

### 1.5 Placa de identificación

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

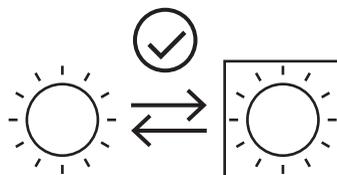
### 1.6 Este manual de uso

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

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

### 1.7 Iluminación

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



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



## 1.8 Para ahorrar energía

- Precaliente el aparato solamente si la receta lo requiere. La fase de precalentamiento puede excluirse de todas las funciones (vea el capítulo "Fase de precalentamiento"), excepto las funciones PIZZA (no se puede excluir el precalentamiento) y ECO (no hay precalentamiento).
- No abra la puerta durante la cocción en ninguna de las funciones (incluida la función ECO).
- Si el envase no lo indica de otro modo, descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.
- En caso de múltiples cocciones, se aconseja cocinar los alimentos uno tras otro para aprovechar lo mejor posible el calor del interior del horno.
- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- Retire todas las bandejas y rejillas que no vaya a utilizar durante la cocción.
- Pare la cocción unos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los minutos restantes con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga siempre limpio el interior del horno.

## 1.9 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 la limpieza y el mantenimiento correctos 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.

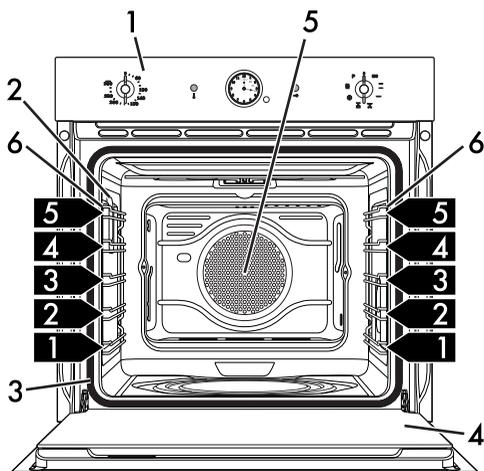
- Instrucción de uso individual.



# Descripción

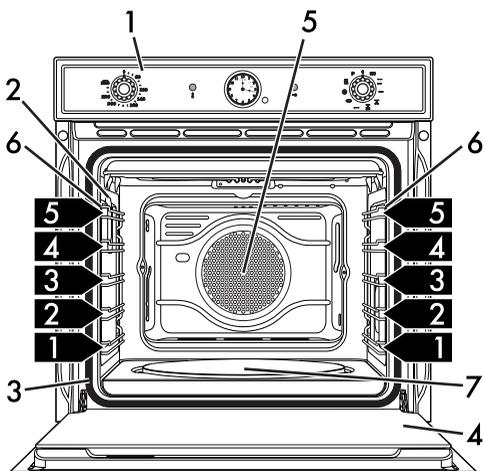
## 2 Descripción

### 2.1 Descripción general



Modelos pirolíticos

- 1 Panel de mandos
- 2 Lámpara
- 3 Junta
- 4 Puerta



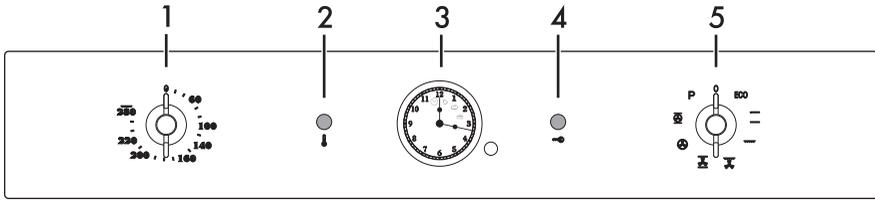
Modelos pirolíticos con piedra para pizza

- 5 Ventilador
- 6 Bastidores de soporte para rejillas/bandejas
- 7 Piedra para pizza (solo en algunos modelos)

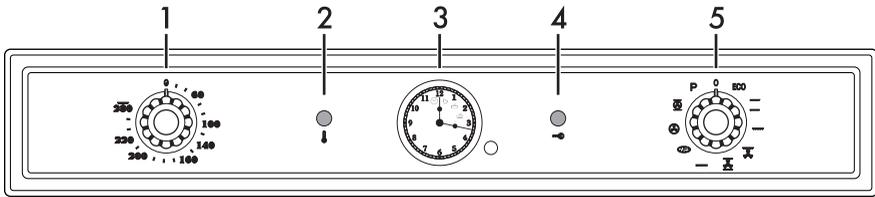
**1,2,3** Nivel del bastidor



## 2.2 Panel de mandos



Modelos pirolíticos



Modelos pirolíticos con piedra para pizza

### 1 Mando 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.

### 2 Luz testigo del termostato

Cuando parpadea indica que el horno se está calentando para alcanzar la temperatura programada. Al alcanzar la temperatura, la luz testigo del termostato sigue siempre encendida hasta que el apagado del horno.

### 3 Reloj

Es útil para visualizar la hora actual, seleccionar las cocciones programadas y programar el temporizador minuterero.

### 4 Luz testigo del bloqueo de la puerta

Se enciende cuando se activa el ciclo de limpieza automática (pirólisis).

### 5 Mando de las funciones

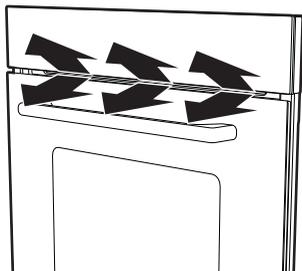
Las diferentes funciones del horno resultan adecuadas para los diferentes modos de cocción. Una vez seleccionada la función deseada, seleccione la temperatura de cocción con el mando de la temperatura.



# Descripción

## 2.3 Otras partes

### Ventilador de enfriamiento



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

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

### Iluminación interna

La iluminación interna del aparato se enciende:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se activa cualquier función, excepto la función **P**.

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

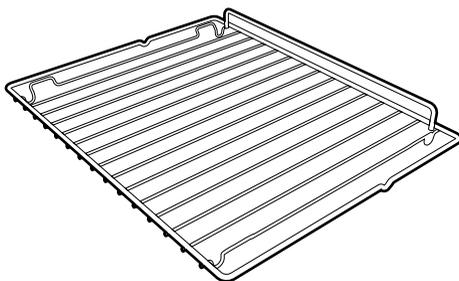
## Guías de posicionamiento

El aparato dispone de guías para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas. Las alturas de introducción han de entenderse de abajo hacia arriba (vea 2.1 Descripción general).

## 2.4 Accesorios disponibles

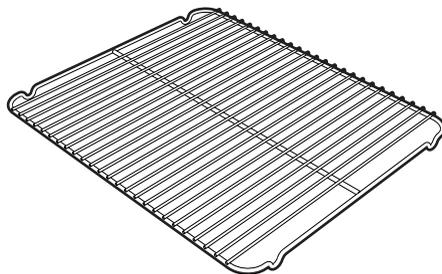
**i** Algunos modelos no tienen todos los accesorios.

### Rejilla



Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

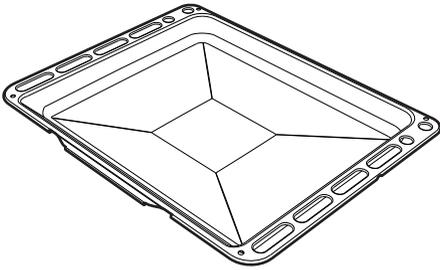
### Rejilla para bandeja



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

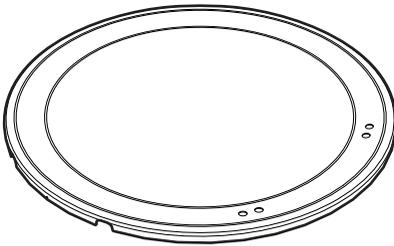


## Bandeja profunda



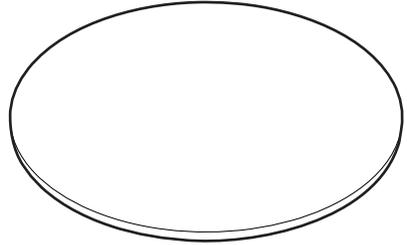
Sirve para recoger la grasa procedente de alimentos colocados sobre la rejilla superior y para la cocción de tartas, pizzas y pasteles dulces en el horno.

## Tapa de la piedra para pizza (solo en algunos modelos)



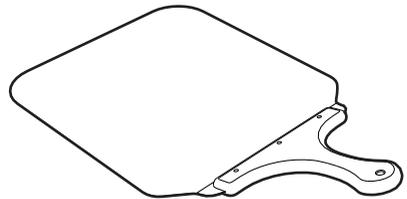
Para poner en el alojamiento en el fondo del horno en lugar de la piedra para pizza cuando esta última no se utiliza.

## Piedra para pizza (solo en algunos modelos)



Estudiada especialmente para la cocción de pizza y derivados.

## Paleta para pizza (solo en algunos modelos)



Útil para meter cómodamente en el horno la pizza en la piedra correspondiente.

**i**

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

**i**

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



## 3 Uso

### 3.1 Advertencias



Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

#### **Peligro de quemaduras**

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Protégase 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.



#### **Uso incorrecto**

**Riesgo de daños a las superficies esmaltadas**

- No recubra el fondo del horno 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 horno.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del horno.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.



Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

#### **Peligro de incendio o explosión**

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

### 3.2 Primer uso

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

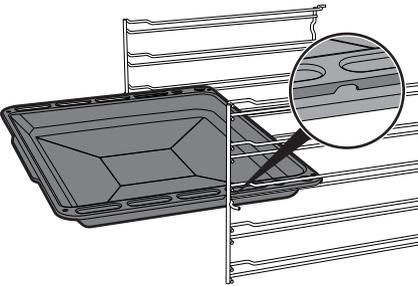
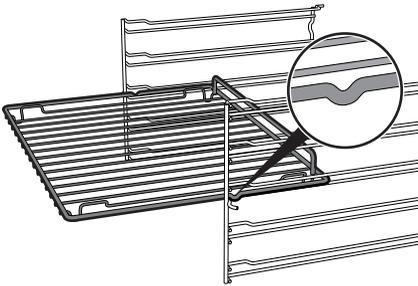


### 3.3 Uso de los accesorios

#### Rejillas y bandejas

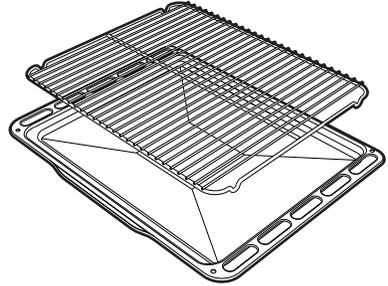
Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta que toquen el tope.

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



#### Rejilla para bandeja

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



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



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



## Tapa y piedra para pizza (solo en algunos modelos)



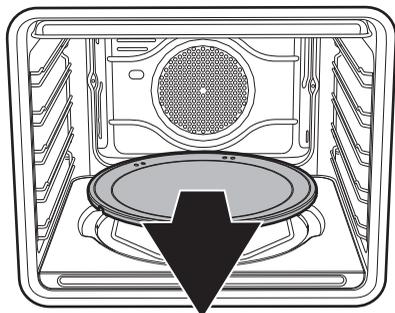
Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- No utilice la piedra para pizza de modo diferente al indicado, por ejemplo en placas de gas o vitrocerámicas o en hornos no preparados.
- Condimente la pizza con aceite solo después de haberla extraído del horno: las posibles manchas de aceite podrían afectar a la estética y a las prestaciones de la piedra para pizza.
- Si la piedra para pizza no se utiliza, quítela del horno y cubra el fondo con la tapa proporcionada.

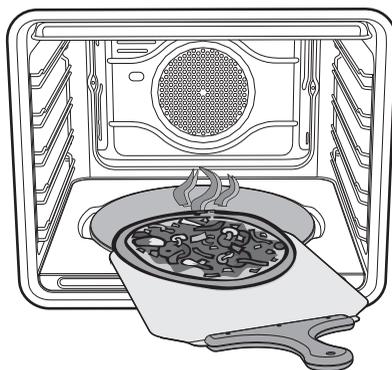
Con el horno frío, retire del fondo la cubierta e introduzca la piedra para pizza. Preste atención a que la piedra sea introducida correctamente en el alojamiento dispuesto para ello.

Para la cocción utilice la función pizza correspondiente .



## Paleta para pizza (solo en algunos modelos)

Coja la paleta para pizza siempre por el mango de madera y hornee o deshorne la comida. Se aconseja espolvorear ligeramente la superficie de acero con harina, para hacer que los productos frescos puedan moverse bien, ya que al estar húmedos, podrían adherirse al acero.



## 3.4 Uso del horno

### Encendido del horno

Para encender el horno:

1. Seleccione la función de cocción con el mando de las funciones.
2. Seleccione la temperatura con el mando de la temperatura.



Para interrumpir una función en cualquier momento, gire el mando de las funciones hasta la posición **0**.



## Precalentamiento

Las funciones de cocción están precedidas siempre por una etapa de precalentamiento que permite que el aparato alcance la temperatura de cocción.

La luz testigo parpadea para indicar que el horno se está calentando.

Al alcanzar la temperatura la luz testigo sigue encendida y un avisador acústico se activa para indicar que los alimentos se pueden introducir en el compartimiento de cocción.

## Listado de las funciones

**ECO**

### Eco

La combinación entre el grill y la resistencia inferior resulta especialmente indicada para la cocción en un solo nivel con un bajo consumo energético.

### Estático

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, denominada también estática es adecuada para cocinar un solo plato a la vez. Ideal para asados de cualquier tipo, pan o tartas rellenas, es indicado, sobre todo, para carnes grasas, como ganso o pato.



### Grill

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



### Grill ventilado

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



### Estático + ventilado

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



## **Inferior (solo en algunos modelos)**

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.



## **Pizza (solo en algunos modelos)**

El funcionamiento del ventilador, combinado con el grill y la resistencia inferior, asegura cocciones homogéneas incluso con recetas complejas. Ideal no solo para pizzas, sino también para galletas y tartas.



## **Circular ventilada**

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular (instalada en la parte trasera 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.



## **Turbo**

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



## **Pirólisis**

Programando esta función el horno alcanza temperaturas que llegan hasta los 500°C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma sobre las paredes internas.

## **3.5 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 cocerse mucho por fuera y poco por dentro).

### **Consejos para cocinar carnes**

- Los tiempos de cocción varían en función del grosor, la calidad del alimento y el gusto del consumidor.
- Durante la cocción del asado, utilice un termómetro para carne o simplemente presione la carne con una cuchara. Si el asado está firme, está listo, de lo contrario deberá cocinarse todavía durante unos minutos.



### Consejos para las cocciones con Grill y Grill ventilado

- El asado de carnes al grill puede realizarse con el horno en frío, o bien precalentado si se desea cambiar el tipo de asado.
- En la función Grill ventilado se recomienda, en cambio, precalentar el horno antes de asar.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.
- En la función Grill se aconseja colocar el mando de la temperatura en el valor más alto, o sea, en el símbolo  para optimizar el asado.

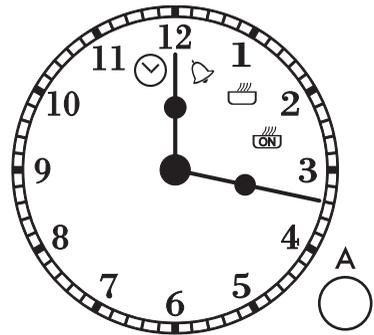
### Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de la cocción dependen de la calidad y la textura de la masa.
- Para controlar si el dulce está hecho por dentro: al final de la cocción introduzca un palillo en el punto donde haya subido más. Si la masa no se pega al palillo, el dulce está hecho.
- Si el dulce se desinfla al sacarlo del horno, en la cocción siguiente disminuya la temperatura programada en aproximadamente 10°C seleccionando eventualmente un tiempo de cocción mayor.

### Consejos para la descongelación y la fermentación

- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera guía del horno.
- Evite que los alimentos se superpongan unos encima de otros.
- Para descongelar la carne, utilice una rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja puesta en el primer nivel. De esta forma, los alimentos no estarán en contacto con el líquido de descongelación.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con una película de aluminio.
- Para una buena fermentación, coloque en el fondo del horno un recipiente con agua.

### 3.6 Reloj



Luz testigo del reloj



Luz testigo del temporizador minuterero



Luz testigo de la cocción temporizada



Luz testigo de la cocción diferida

A Mando de ajuste



## Regulación de la hora

En el primer uso o tras una interrupción de la corriente en el reloj parpadea la luz testigo del reloj .

1. Gire el mando de ajuste en el sentido de las agujas del reloj/contrario a las agujas del reloj hasta ajustar la hora actual.
2. Pasados unos 5 segundos, el testigo del reloj  se apaga y el reloj comienza su funcionamiento normal.

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

3. Para regular después el reloj, asegúrese de que no haya ninguna función activa (el **mando de la temperatura** y el **mando de las funciones** deben estar situados en la posición **0**).
4. Gire el mando de ajuste en el sentido de las agujas del reloj/contrario a las agujas del reloj.

## Temporizador



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



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

1. Pulse el mando de ajuste. La luz testigo parpadea en el temporizador del minuterio  en el reloj.

2. En los 5 segundos siguientes, gire el mando de ajuste en el sentido de las agujas del reloj/contrario a las agujas del reloj para programar la duración (máx. 4 horas). Cada aumento/disminución se visualiza cuando la manecilla de los minutos avanza un impulso.

Pasados 5 segundos desde la última programación las manecillas vuelven a la posición de la hora actual, la luz testigo del temporizador minuterio  sigue fija y el minuterio se activa.

Mientras el minuterio está funcionando, se puede modificar de nuevo la duración.

3. Pulse el mando de ajuste. La luz testigo parpadea en el temporizador del minuterio  en el reloj.
4. Antes de 5 segundos, gire el mando de ajuste en el sentido de las agujas del reloj/contrario a las agujas del reloj para programar el nuevo valor de la duración.

Pasados 5 segundos desde la última programación las manecillas vuelven a la posición de la hora actual, la luz testigo del temporizador minuterio  sigue fija y el minuterio se activa.

Al terminar el conteo de los minutos, la luz del temporizador minuterio  parpadea y el avisador acústico se activa.

5. Para desactivar el avisador acústico pulse el mando de ajuste.



Puede desactivar el minuterio en cualquier momento presionando el mando de ajuste durante aproximadamente 3 segundos.



## Cocción diferida



Por cocción diferida se entiende aquella función que permite el inicio automático de la cocción al cabo de un periodo de tiempo programado por el usuario, con el consiguiente apagado automático del aparato.

Tras haber programado una función de cocción:

1. Presione 2 veces el mando de ajuste. La luz testigo de la cocción diferida  parpadea en el reloj.
2. Dentro de los 5 segundos, gire el mando de ajuste a la derecha o la izquierda para programar la hora de inicio de la cocción (máx. 12 horas).
3. Pulse el mando de ajuste. La luz testigo de cocción temporizada  parpadea en el reloj.
4. Dentro de los 5 segundos, gire el mando de ajuste a la derecha o la izquierda para programar la hora de fin de la cocción.

Pasados 5 segundos desde la última programación las manecillas vuelven a la posición de la hora actual.

5. Gire el mando de la temperatura hasta el valor deseado.
6. La cocción empieza y termina a la hora fijada.

Durante la cocción es posible modificar los datos programados.

7. Pulse el mando de ajuste. La luz testigo de cocción temporizada  parpadea en el reloj.
8. Dentro de los 5 segundos, gire el mando de ajuste a la derecha o la izquierda para programar la nueva hora de fin de la cocción.

Pasados 5 segundos desde la última programación las manecillas vuelven a la posición de la hora actual.

Al terminar la cocción, la luz de la cocción temporizada  parpadea y el avisador acústico se activa.

9. Para desactivar el avisador acústico pulse el mando de ajuste.



Puede cancelar una cocción diferida en cualquier momento presionando el mando de ajuste durante aproximadamente 3 segundos.



Para interrumpir una función en cualquier momento, gire el mando de las funciones hasta la posición 0.



## Cocción temporizada



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

Tras haber programado una función de cocción:

1. Presione 2 veces el mando de ajuste. La luz testigo de la cocción diferida  parpadea en el reloj.
2. Pulse el mando de ajuste. La luz testigo de cocción temporizada  parpadea en el reloj.
3. Dentro de los 5 segundos, gire el mando de ajuste a la derecha o la izquierda para programar la hora de fin de la cocción.

Pasados 5 segundos desde la última programación las manecillas vuelven a la posición de la hora actual.

4. Gire el mando de la temperatura hasta el valor deseado.

La cocción empieza y termina a la hora fijada.

Durante la cocción es posible modificar los datos programados.

5. Pulse el mando de ajuste. La luz testigo de cocción temporizada  parpadea en el reloj.
6. Dentro de los 5 segundos, gire el mando de ajuste a la derecha o la izquierda para programar la nueva hora de fin de la cocción.

Pasados 5 segundos desde la última programación las manecillas vuelven a la posición de la hora actual.

Al terminar la cocción, la luz de la cocción temporizada  parpadea y el avisador acústico se activa.

7. Para desactivar el avisador acústico pulse el mando de ajuste.



Puede cancelar una cocción diferida en cualquier momento presionando el mando de ajuste durante aproximadamente 3 segundos.



Para interrumpir una función en cualquier momento, gire el mando de las funciones hasta la posición **0**.



## Tabla indicativa de las cocciones

| Alimentos           | Peso (kg) | Función                     | Posición guía desde abajo | Temperatura (°C) | Tiempo (minutos) |               |
|---------------------|-----------|-----------------------------|---------------------------|------------------|------------------|---------------|
| Lasaña              | 3 - 4     | Estático                    | 1                         | 220 - 230        | 45 - 50          |               |
| Pasta al horno      | 3 - 4     | Estático                    | 1                         | 220 - 230        | 45 - 50          |               |
| Asado de ternera    | 2         | Turbo/Estático+ventilado    | 2                         | 180 - 190        | 90 - 100         |               |
| Lomo de cerdo       | 2         | Turbo/Estático+ventilado    | 2                         | 180 - 190        | 70 - 80          |               |
| Salchichas          | 1,5       | Grill ventilado             | 4/3                       | 280              | 15               |               |
| Roast beef          | 1         | Turbo/Estático+ventilado    | 2                         | 200              | 40 - 45          |               |
| Conejo al horno     | 1,5       | Circular/Estático+ventilado | 2                         | 180 - 190        | 70 - 80          |               |
| Muslo de pavo       | 3         | Turbo/Estático+ventilado    | 2                         | 180 - 190        | 110 - 120        |               |
| Bondiola al horno   | 2 - 3     | Turbo/Estático+ventilado    | 2                         | 180 - 190        | 170 - 180        |               |
| Pollo al horno      | 1,2       | Turbo/Estático+ventilado    | 2                         | 180 - 190        | 65 - 70          |               |
|                     |           |                             |                           |                  | <b>lado 1</b>    | <b>lado 2</b> |
| Chuletas de cerdo   | 1,5       | Grill ventilado             | 4/3                       | 280              | 15               | 5             |
| Costillas           | 1,5       | Grill ventilado             | 4/3                       | 280              | 10               | 10            |
| Panceta de cerdo    | 0,7       | Grill                       | 5/4                       | 280              | 7                | 8             |
| Filete de cerdo     | 1,5       | Grill ventilado             | 4/3                       | 280              | 10               | 5             |
| Filete de buey      | 1         | Grill                       | 5/4                       | 280              | 10               | 7             |
| Trucha asalmonada   | 1,2       | Turbo/Estático+ventilado    | 2                         | 150 - 160        | 35 - 40          |               |
| Cola de rape        | 1,5       | Turbo/Estático+ventilado    | 2                         | 160              | 60 - 65          |               |
| Rodaballo           | 1,5       | Turbo/Estático+ventilado    | 2                         | 160              | 45 - 50          |               |
| Pizza               | 1         | Turbo/Estático+ventilado    | 2                         | 280              | 8 - 9            |               |
| Pan                 | 1         | Circular/Estático+ventilado | 2                         | 190 - 200        | 25 - 30          |               |
| Focaccia            | 1         | Turbo/Estático+ventilado    | 2                         | 180 - 190        | 20 - 25          |               |
| Rosquilla           | 1         | Circular/Estático+ventilado | 2                         | 160              | 55 - 60          |               |
| Tarta de mermelada  | 1         | Circular/Estático+ventilado | 2                         | 160              | 35 - 40          |               |
| Tarta de requesón   | 1         | Circular/Estático+ventilado | 2                         | 160 - 170        | 55 - 60          |               |
| Tortellini rellenos | 1         | Turbo/Estático+ventilado    | 2                         | 160              | 20 - 25          |               |
| Tarta paraíso       | 1,2       | Circular/Estático+ventilado | 2                         | 160              | 55 - 60          |               |
| Profiteroles        | 1,2       | Turbo/Estático+ventilado    | 2                         | 180              | 80 - 90          |               |
| Bizcocho            | 1         | Circular/Estático+ventilado | 2                         | 150 - 160        | 55 - 60          |               |
| Tarta de arroz      | 1         | Turbo/Estático+ventilado    | 2                         | 160              | 55 - 60          |               |
| Medialunas          | 0,6       | Circular/Estático+ventilado | 2                         | 160              | 30 - 35          |               |

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



## 4 Limpieza y mantenimiento

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

### 4.1 Limpieza 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 solo productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.

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

### Manchas de comida o restos

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

Utilice los productos normales, no abrasivos, de ser necesario con ayuda de utensilios de madera o de plástico. Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o un paño de microfibra.

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

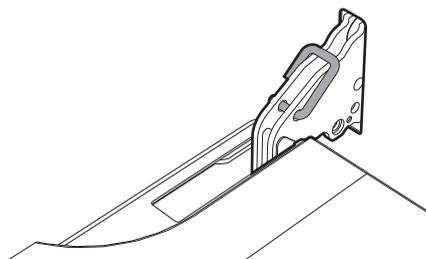
### 4.2 Limpieza de la puerta

#### Desmontaje de la puerta

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

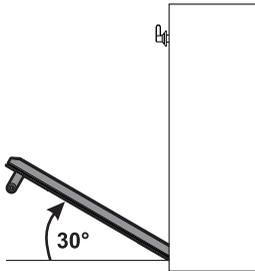
Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

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

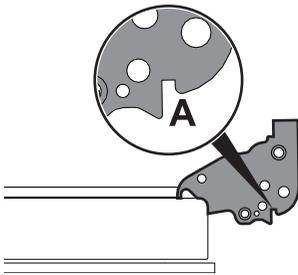




2. Sujete la puerta por los dos lados con ambas manos, levántela formando un ángulo de unos  $30^\circ$  y extráigala.



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.



## Limpieza de los cristales de la puerta

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

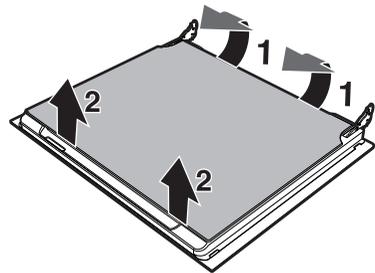


Se aconseja utilizar los productos de limpieza distribuidos por el fabricante.

## Desmontaje de los cristales interiores

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

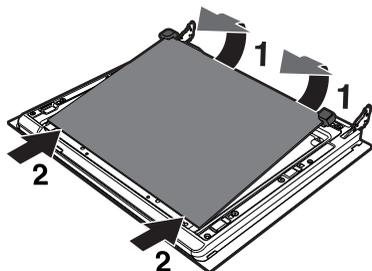
1. Extraiga el cristal interior tirando de éste delicadamente hacia arriba por la parte trasera siguiendo el movimiento que indican las flechas (1).
2. Tire entonces del cristal hacia arriba en la parte delantera (2). De este modo se desencajan los 4 pernos fijados al cristal de sus asientos en la puerta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



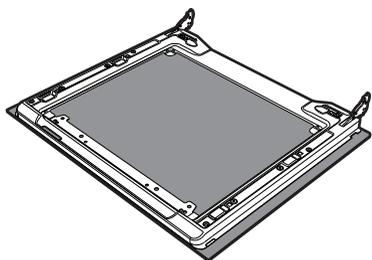


## Limpeza y mantenimiento

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

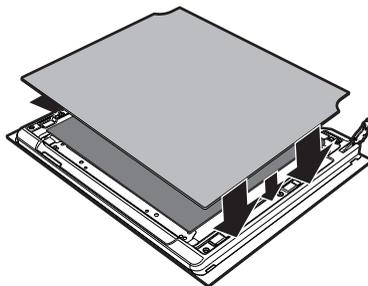


4. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.



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.



### 4.3 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;
- Los bastidores de soporte para rejillas/bandejas;
- la junta del horno.



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



## Secado

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

Al final de cada cocción:

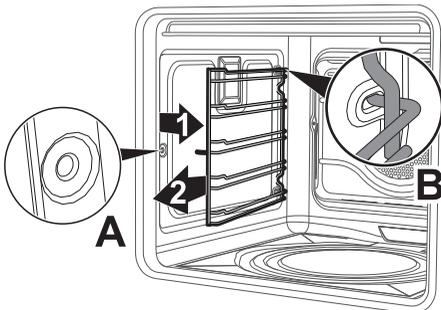
1. deje que se enfríe el aparato;
2. elimine la suciedad del compartimiento de cocción;
3. seque el compartimiento de cocción con un paño suave;
4. deje la puerta abierta el tiempo necesario para que el compartimiento de cocción se seque completamente.

## Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

La extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas permite limpiar más fácilmente los laterales. Esta operación debe efectuarse cada vez que se utiliza el ciclo de limpieza automático (solo en algunos modelos).

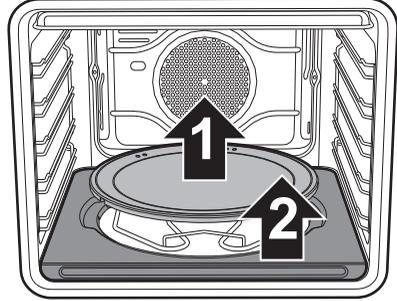
Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

1. Tire del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del encastrado **A**.
2. Seguidamente sáquelo de sus asientos situados en la parte trasera **B**.
3. Al finalizar la limpieza repita las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.

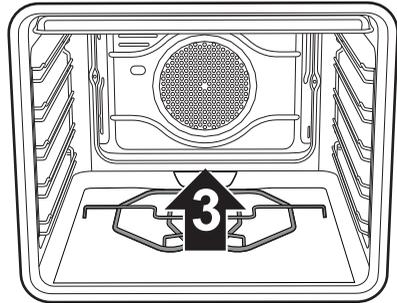


## Solo en los modelos pizza:

Retire en sucesión la cubierta de la piedra para pizza (1) y el fondo (2) sobre el que está colocada. El fondo debe elevarse hacia arriba unos pocos milímetros y después extraerse hacia el exterior.



Levante unos centímetros hacia arriba el extremo de la resistencia inferior (3) y limpie el fondo del horno.



Vuelva a colocar el fondo de apoyo de la piedra para pizza, empujándolo hasta el tope contra la parte trasera del horno y haga que descienda de manera que la plaquita de la resistencia encaje con la base misma.



## Limpeza y mantenimiento

### Limpeza de la piedra para pizza

La piedra para pizza debe lavarse por separado según las siguientes indicaciones:

La piedra debe ser limpiada después de cada uso. No efectúe un nuevo calentamiento si ésta está incrustada. Para su limpieza vierta 50 cc de vinagre sobre la piedra, deje que actúe durante 10 minutos, a continuación quítelo restregando con una esponja de malla metálica o abrasiva. Aclare con agua y deje que se seque.

- Antes de las operaciones de limpieza, elimine la suciedad quemada presente en la piedra con la ayuda de una espátula metálica o una rasqueta para la limpieza de las placas vitrocerámicas.
- Para obtener una limpieza eficaz, la piedra debe estar aún tibia; de no ser así, lávela con agua caliente.
- Utilice esponjas de malla metálica o scotch-brite abrasivas, embebidas en limón o vinagre.
- No utilice detergentes.
- No lave en el lavavajillas.
- No deje la piedra en remojo.
- La piedra húmeda no debe ser utilizada. Una vez concluidas las operaciones de limpieza, espere al menos 8 horas antes de utilizarla.

Con el tiempo, podrían aparecer grietas en la superficie de la piedra. Esto se debe a la dilatación normal que los esmaltes de revestimiento de la piedra sufren a temperaturas elevadas.

### 4.4 Pirólisis: limpieza automática del horno



La Pirólisis es un procedimiento de limpieza automática a elevada temperatura que provoca la disolución de la suciedad. Gracias a este procedimiento se puede limpiar el horno por dentro con suma facilidad.



#### Uso incorrecto

#### Riesgo de daños a las superficies

- Elimine los restos de comida o derrames de cocciones anteriores del interior del horno.
- Apague los quemadores o las placas eléctricas de la encimera de cocción instalada sobre el horno.

### Operaciones previas

Antes de activar la pirólisis:

- Limpie el cristal interno según las tradicionales indicaciones de limpieza.
- En caso de incrustaciones persistentes rocíe un producto para la limpieza de los hornos en el cristal (lea detenidamente las instrucciones indicadas en el producto); déjelo actuar durante 60 minutos, luego enjuague y seque el cristal con papel de cocina o con un paño de microfibra.



- Quite todos los accesorios de dentro del horno.
- Ponga la tapa de la piedra para pizza en su alojamiento en el fondo del horno en lugar de la piedra para pizza.
- Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
- Quite la protección superior (si está presente).
- Cierre la puerta.

## Ajuste de la pirólisis

1. Ponga el mando selector de funciones en el símbolo **P**.
2. Presione el mando de ajuste para confirmar.

Las manecillas del reloj se colocan en la hora de fin de función.



La pirólisis está programada de fábrica en la duración mínima de 2 horas.

3. Gire el mando de ajuste a la derecha o izquierda para programar la duración del ciclo de limpieza durante mínimo 2 horas y máximo 3 horas.
4. Pulse el mando de la temperatura para empezar la pirólisis.



Duración sugerida de la pirólisis:

- Poco sucio: 120 minutos.
- Suciedad media: 150 minutos.
- Muy sucio: 180 minutos.

## Pirólisis

Tras haber seleccionado la duración de la pirólisis, la luz testigo del termostato empieza a parpadear y el horno empieza a calentarse.

2 minutos después del comienzo de la pirólisis la puerta es bloqueada (la luz testigo del bloqueo de la puerta se enciende) por un dispositivo que impide todo intento de apertura.



No es posible seleccionar ninguna función cuando el bloqueo de la puerta está activo.



Para interrumpir una pirólisis en cualquier momento, gire el mando de las funciones hasta la posición **0**.

ES

Durante la pirólisis es posible modificar la duración.

5. Pulse el mando de ajuste. La luz testigo de cocción temporizada  parpadea en el reloj.
6. Dentro de los 5 segundos, gire el mando de ajuste a la derecha o la izquierda para programar la nueva hora de fin de la cocción.

Al final de la pirólisis un avisador acústico señala la conclusión del ciclo de limpieza automática.

7. Vuelva a colocar el mando de las funciones en la posición **0**.



## Limpeza y mantenimiento

La puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura dentro del horno haya regresado a niveles seguros.

- Espera a que el horno se enfríe y recoja los restos del interior del horno con un paño húmedo de microfibra.



Durante la primera pirólisis podrían producirse olores desagradables por la evaporación normal de las sustancias oleosas de fabricación. Se trata de un fenómeno absolutamente normal que desaparece después de la primera operación de limpieza.



Durante la pirólisis los ventiladores producen un ruido más intenso ocasionado por una mayor velocidad de rotación. Se trata de un funcionamiento completamente normal que tiene por objeto favorecer la disipación de calor. Al concluir la pirólisis la ventilación proseguirá automáticamente durante un período suficiente como para evitar el sobrecalentamiento de las paredes de los muebles y de la parte frontal del horno.



Si el resultado de la pirólisis a la duración mínima no es satisfactorio, se aconseja ajustar un tiempo mayor en los próximos ciclos de limpieza.

### Pirólisis diferida

La pirólisis puede ser programada de modo que se inicie a una hora preestablecida.

- Ponga el mando selector de funciones en el símbolo **P**.
- Pulse el mando de ajuste. La luz testigo de la cocción temporizada  se enciende mientras la luz testigo de la cocción diferida  parpadea en el reloj.
- Dentro de los 5 segundos, gire el mando de ajuste a la derecha o la izquierda para programar la hora de inicio de la pirólisis (máx. 12 horas).
- Pulse el mando de ajuste. La luz testigo de la cocción diferida  se enciende mientras la luz testigo de la cocción temporizada  parpadea en el reloj.
- Dentro de los 5 segundos, gire el mando de ajuste a la derecha o la izquierda para programar la duración del ciclo de limpieza durante mínimo 2 horas y máximo 3 horas.

Pasados 5 segundos desde la última programación las manecillas vuelven a la posición de la hora actual.



## Sustitución de la lámpara de iluminación interna



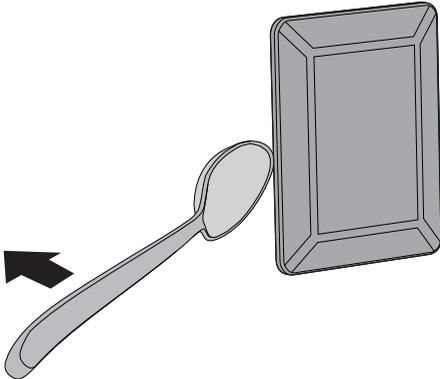
Partes bajo tensión eléctrica  
**Peligro de electrocución**

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

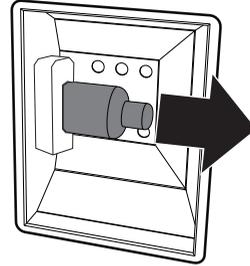
1. Quite todos los accesorios de dentro del compartimiento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando un utensilio (por ejemplo una cuchara).



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

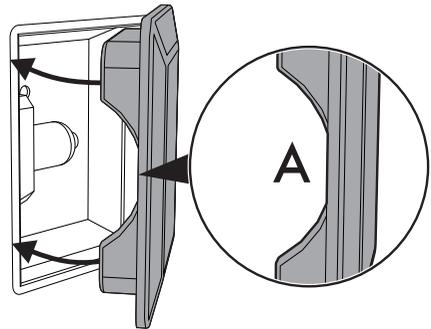


4. Extraiga y quite la lámpara.



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

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



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



## 5 Instalación

### 5.1 Conexión eléctrica



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

- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desconecte la alimentación eléctrica general.

#### Información general

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

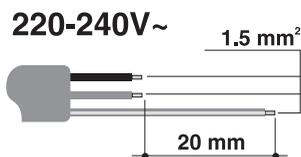
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

El aparato funciona a 220-240 V~.

Utilice un cable tripolar (cable de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, 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 corte omnipolar respetando las normas de instalación.

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

### Conexión con enchufe y toma de corriente

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

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

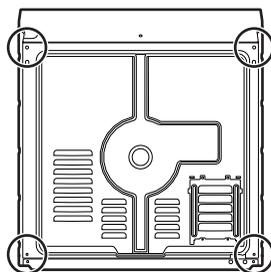
### 5.2 Sustitución del cable



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

- Desconecte la alimentación eléctrica general.

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



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



## 5.3 Colocación



**Aparato pesado**  
**Peligro de heridas por aplastamiento**

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



**Presión sobre la puerta abierta**  
**Riesgo de daños al aparato**

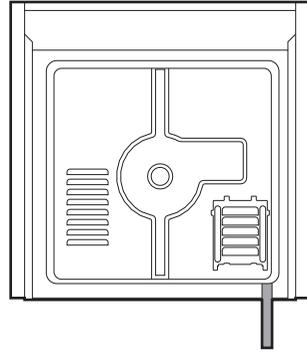
- No utilice la puerta abierta como palanca para colocar el equipo en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



**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.

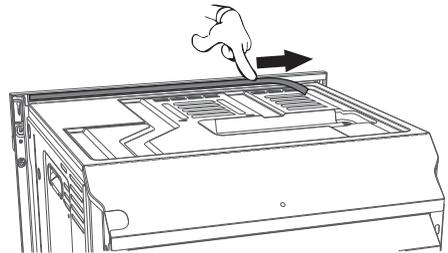
## Posición del cable de alimentación



(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.

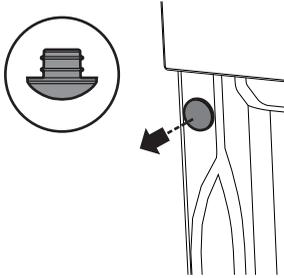




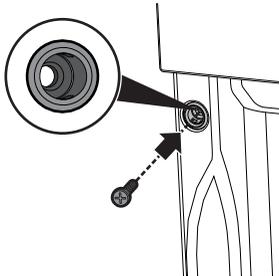
# Instalación

## Casquillos de fijación

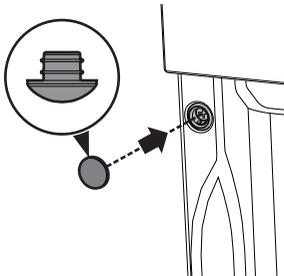
1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.



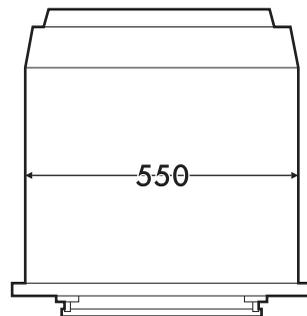
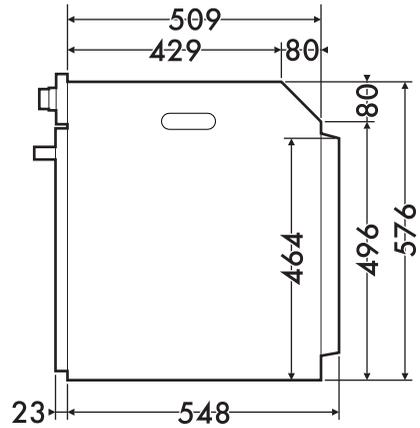
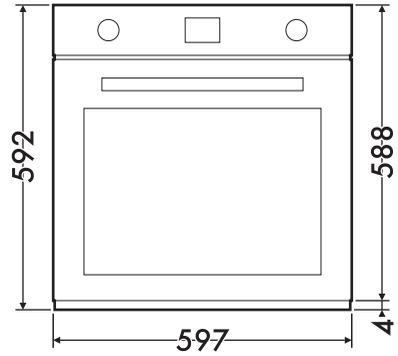
2. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.



4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.

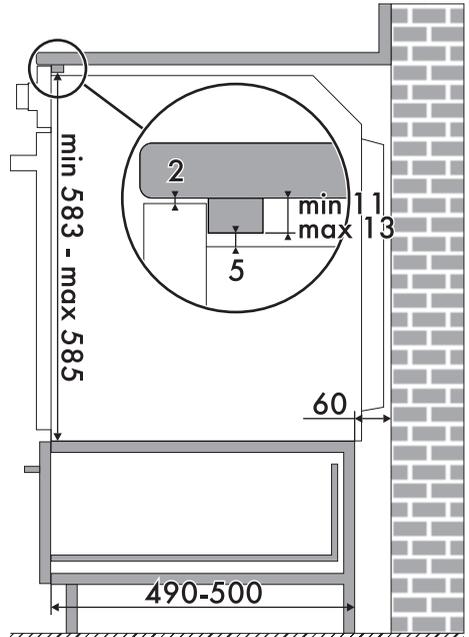
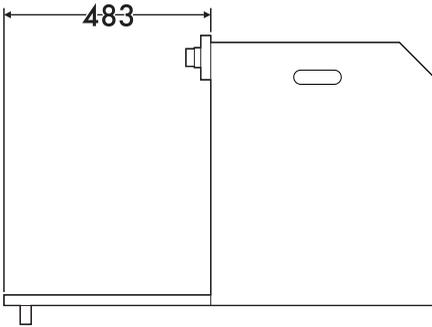
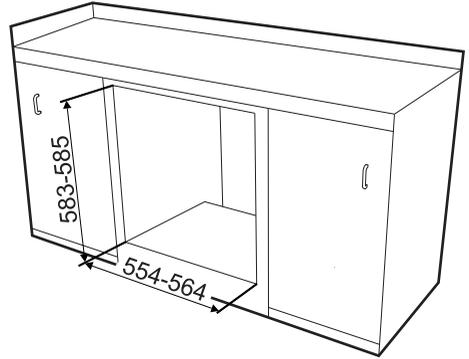
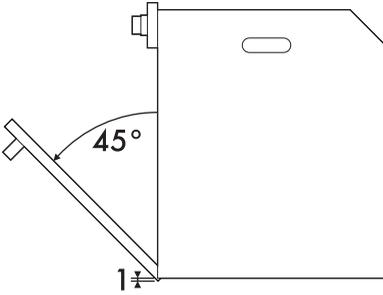


## Dimensiones del aparato (mm)





## Empotramiento debajo de encimeras (mm)



ES

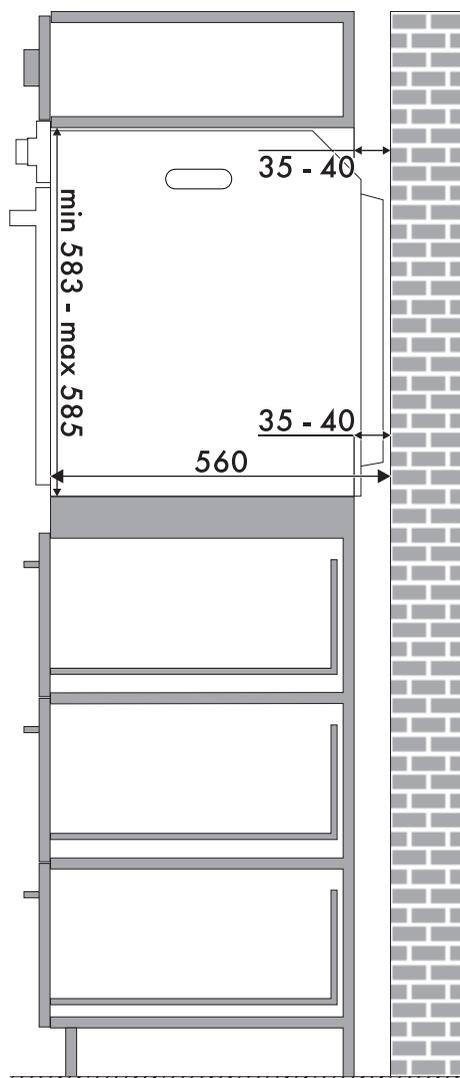
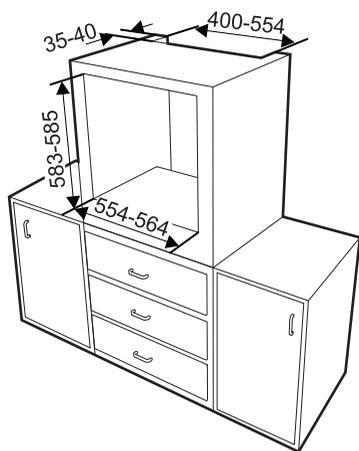


Asegúrese de que la parte trasera/inferior del mueble tenga una abertura de unos 60 mm.



# Instalación

## Empotramiento de columna (mm)



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