

|                                              |            |
|----------------------------------------------|------------|
| <b>1 Advertencias</b>                        | <b>134</b> |
| 1.1 Advertencias generales para la seguridad | 134        |
| 1.2 Responsabilidad del fabricante           | 135        |
| 1.3 Función del aparato                      | 135        |
| 1.4 Eliminación                              | 135        |
| 1.5 Placa de identificación                  | 136        |
| 1.6 Este manual de uso                       | 136        |
| 1.7 Cómo leer el manual de uso               | 136        |
| <b>2 Descripción</b>                         | <b>137</b> |
| 2.1 Descripción general                      | 137        |
| 2.2 Panel de mandos                          | 137        |
| 2.3 Otras partes                             | 138        |
| 2.4 Accesorios disponibles                   | 139        |
| <b>3 Uso</b>                                 | <b>140</b> |
| 3.1 Advertencias                             | 140        |
| 3.2 Primer uso                               | 140        |
| 3.3 Uso de los accesorios                    | 141        |
| 3.4 Uso del horno                            | 141        |
| 3.5 Consejos para la cocción                 | 144        |
| 3.6 Programador analógico                    | 145        |
| <b>4 Limpieza y mantenimiento</b>            | <b>147</b> |
| 4.1 Advertencias                             | 147        |
| 4.2 Limpieza del aparato                     | 147        |
| 4.3 Desmontaje de la puerta                  | 147        |
| 4.4 Limpieza de los cristales de la puerta   | 148        |
| 4.5 Vapor Clean                              | 151        |
| 4.6 Mantenimiento especial                   | 152        |
| <b>5 Instalación</b>                         | <b>154</b> |
| 5.1 Conexión eléctrica                       | 154        |
| 5.2 Sustitución del cable                    | 154        |
| 5.3 Colocación                               | 155        |

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)



# Advertencias

## 1 Advertencias

### 1.1 Advertencias generales para la seguridad

#### **Daños a las personas**

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso.
- No toque las resistencias durante su uso.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años en el caso de que no estén continuamente vigilados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Durante el uso del mismo no apoye sobre el aparato objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas.
- Apague el aparato después de su uso.
- No intente nunca apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- La instalación y las intervenciones de asistencia deben realizarlas personal cualificado respetando las normas vigentes.
- No modifique el aparato.

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

#### **Daños al aparato**

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.
- No se siente sobre el aparato.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No deje el aparato sin vigilancia cuando cocine sustancias que puedan liberar grasas y aceites.
- No deje objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilice nunca el aparato para calentar la vivienda.



## Para este aparato

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

## 1.2 Responsabilidad del fabricante

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

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

## 1.3 Función del aparato

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

## 1.4 Eliminación



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

Para desechar el aparato:

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



### Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Corte el suministro eléctrico general.
- Desconecte el cable de alimentación del sistema eléctrico.

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



# Advertencias

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

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



## Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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

## 1.5 Placa de identificación

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

## 1.6 Este manual de uso

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

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

## 1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

### Advertencias



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

### Descripción



Descripción del aparato y de sus accesorios.

### Uso



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

### Limpieza y mantenimiento



Información para limpiar correctamente el aparato y para su mantenimiento.

### Instalación



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



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

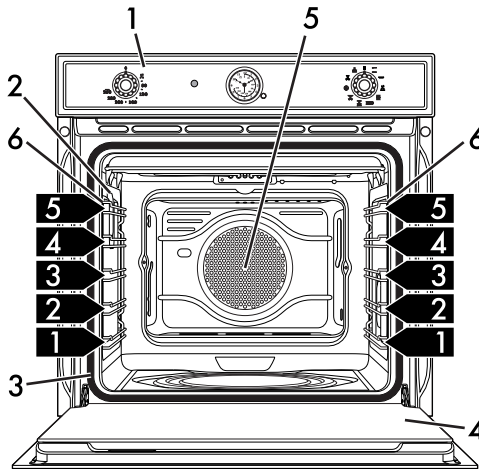
1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



## 2 Descripción

### 2.1 Descripción general



1 Panel de mandos

2 Lámpara

3 Junta

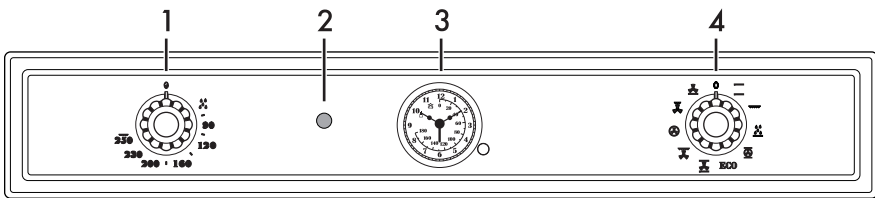
4 Puerta

5 Ventilador

6 Bastidores de soporte para rejillas/bandejas

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

### 2.2 Panel de mandos



#### 1 Mando de la temperatura

Mediante este mando es posible seleccionar la temperatura de cocción. Gire el mando en sentido horario al valor que se desea, comprendido entre el mínimo y el máximo.

#### 2 Testigo del termostato

Se enciende para señalar que el horno se está calentando. Se apaga cuando ha alcanzado la temperatura. El encendido y el apagado regular indica que la temperatura programada se mantiene constante dentro del horno.



# Descripción

## 3 Programador analógico

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

## 4 Mando de las funciones

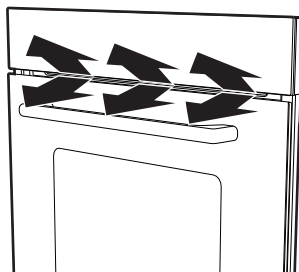
Las diferentes funciones del horno resultan adecuadas a diferentes modos de cocción. Una vez seleccionada la función deseada, ajuste la temperatura de cocción con el mando de la temperatura.

## 2.3 Otras partes

### Guías de colocación

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

## Ventilador de enfriamiento



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

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

### Iluminación interna

La iluminación interna del aparato entra en funcionamiento:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se inicia cualquier función, a excepción de la función **ECO**.



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

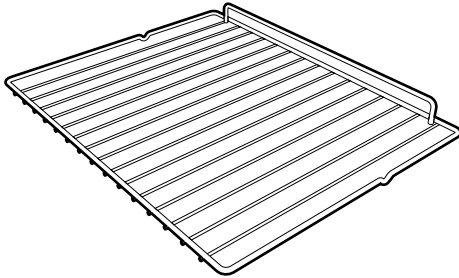


## 2.4 Accesorios disponibles



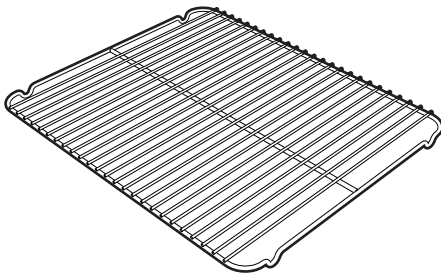
En algunos modelos no todos los accesorios están presentes.

### Rejilla



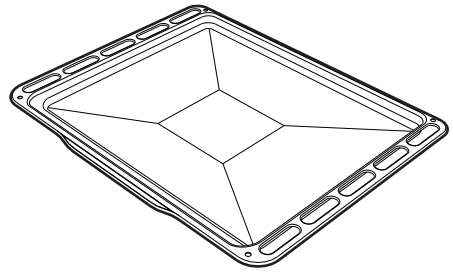
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

### Rejilla para bandeja



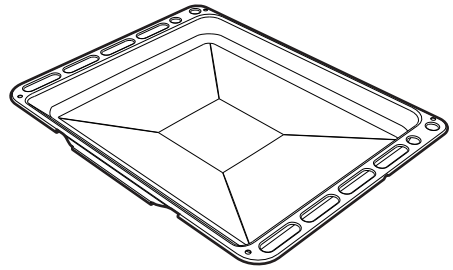
A colocar en la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.

### Bandeja del horno



Útil para recoger las grasas de los alimentos apoyados en la rejilla superior.

### Bandeja profunda



Útil para recoger las grasas provenientes de alimentos colocados en la rejilla superior y para la cocción de tartas, pizzas y dulces de horno.



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



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



## 3 Uso

### 3.1 Advertencias



**Uso incorrecto**

**Riesgo de daños a las superficies**

- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- En caso de que se desee utilizar papel de horno, se debe colocar de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del compartimiento de cocción.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.



**Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso**

**Peligro de quemaduras**

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Protéjase las manos con guantes térmicos durante el desplazamiento de 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 pulverice productos en spray en las proximidades del aparato.
- No utilice ni deje materiales inflamables cerca del aparato.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de comida.
- No introduzca en el compartimiento de cocción alimentos enlatados o recipientes cerrados.
- No deje el aparato sin vigilancia durante la cocción de productos que puedan liberar grasas y aceites.
- Retire del compartimiento del horno 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 compartimiento de cocción en vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.

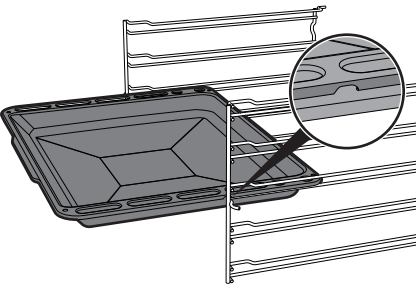
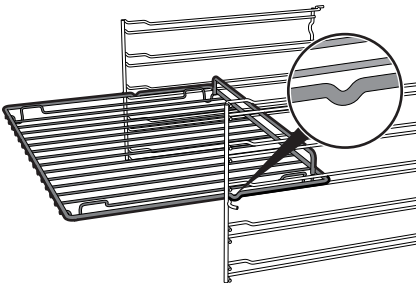


## 3.3 Uso de los accesorios

### Rejillas y bandejas

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

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



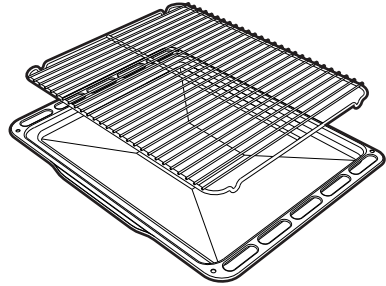
Introduzca las rejillas y las bandejas suavemente en el compartimiento de cocción hasta que toquen el tope.



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

### Rejilla para bandeja

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



## 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.



Asegúrese de que el reloj programador muestre el símbolo , de lo contrario no podrá encender el horno.



## Listado de las funciones



### Estático

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



### Grill

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



### Inferior

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



### 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.



### Eco

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



### Estático + ventilado

El funcionamiento del ventilador combinado con la cocción tradicional asegura cocciones homogéneas incluso en recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, cocinadas a la vez en varios niveles. (Para los cocinados en varios niveles se aconseja utilizar la 2ª y la 4ª guías).



### 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).



### 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 varias repisas) pescado, verduras y galletas sin que se mezclen los olores o sabores.



### Placa ventilada

La combinación entre el ventilador y la resistencia inferior permite completar la cocción más rápidamente. Este sistema se aconseja para esterilizar o finalizar la cocción de alimentos hechos ya en la superficie pero no por dentro, que requieren por lo tanto un calor superior moderado. Ideal para cualquier tipo de alimento. En los modelos pirolíticos las funciones especiales de descongelación y leudado están colocadas en esta misma función



### Grill pequeño ventilado

Esta función, mediante la acción combinada del ventilador y del calor del único elemento central es ideal para cocciones y gratinados rápidos de pequeñas cantidades de comida (de especial modo carnes), uniendo las ventajas dietéticas del grill con la uniformidad de cocción del ventilado.



### Vapor Clean

Esta función facilita la limpieza gracias al empleo del vapor generado por una pequeña cantidad de agua vertida en el embutido correspondiente colocado en el fondo.



## 3.5 Consejos para la cocción

### Consejos generales

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

### Consejos para la cocción de carnes

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

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

- El asado de carnes puede efectuarse tanto con el horno frío, como con el horno precalentado si se desea cambiar el efecto de la cocción.
- En la función Grill ventilado se recomienda, 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 la cocción.

### 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 dulce está hecho por dentro: al final de la cocción introduzca un palillo para dientes en el punto más alto del dulce. Si la masa no se pega al palillo, el dulce está hecho.
- Si el dulce se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura ajustada en aproximadamente 10°C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.

### Consejos para la descongelación y la fermentación

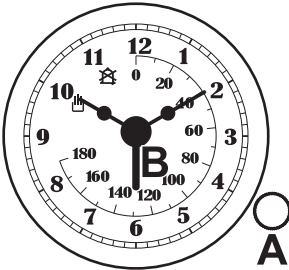
- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera guía del horno.
- Evite que los alimentos se superpongan unos encima de otros.
- Para descongelar la carne, utilice una rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja puesta en el primer nivel. De esta forma, 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.



### Para ahorrar energía

- Pare la cocción durante algunos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los restantes minutos con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Reduzca al mínimo las aperturas de la puerta, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga constantemente limpio el interior del aparato.

### 3.6 Programador analógico



**A** Mando de regulación

**B** Manecilla de inicio de cocción

### Regulación de la hora

- Para la puesta a punto de la hora del mando de regulación **A** y gírelo en sentido horario.

### Cocción manual

- Gire en sentido horario el mando de regulación **A** hasta hacer coincidir la manecilla de inicio de cocción **B** con el símbolo .

### Cocción temporizada



Por cocción temporizada se entiende aquella función que permite dar inicio a la cocción y concluirla una vez transcurrido el tiempo ajustado por el usuario.

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, gire el mando de regulación **A**.
2. Ponga la manecilla de inicio de cocción **B** en el tiempo deseado indicado en el centro del reloj (**0... 180** minutos).
3. Al finalizar el tiempo prefijado todas las resistencias se desactivan y entra en funcionamiento un avisador acústico.
4. Para desactivar el avisador acústico, gire en sentido horario el mando de regulación **A** al símbolo .



# Uso

**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         | Estático+ventilado          | 2                         | 180 - 190        | 90 - 100         |        |
| Lomo de cerdo       | 2         | Estático+ventilado          | 2                         | 180 - 190        | 70 - 80          |        |
| Salchichas          | 1,5       | Grill ventilado             | 4/3                       | 250              | 15               |        |
| Roast beef          | 1         | Estático+ventilado          | 2                         | 200              | 40 - 45          |        |
| Conejo al horno     | 1,5       | Circular/Estático+ventilado | 2                         | 180 - 190        | 70 - 80          |        |
| Muslo de pavo       | 3         | Estático+ventilado          | 2                         | 180 - 190        | 110 - 120        |        |
| Bondiola al horno   | 2 - 3     | Estático+ventilado          | 2                         | 180 - 190        | 170 - 180        |        |
| Pollo al horno      | 1,2       | Estático+ventilado          | 2                         | 180 - 190        | 65 - 70          |        |
|                     |           |                             |                           |                  | Lado 1           | Lado 2 |
| Chuletas de cerdo   | 1,5       | Grill ventilado             | 4/3                       | 250              | 15               | 5      |
| Costillas           | 1,5       | Grill ventilado             | 4/3                       | 250              | 10               | 10     |
| Panceta de cerdo    | 0,7       | Grill                       | 5/4                       | 250              | 7                | 8      |
| Filete de cerdo     | 1,5       | Grill ventilado             | 4/3                       | 250              | 10               | 5      |
| Filete de buey      | 1         | Grill                       | 5/4                       | 250              | 10               | 7      |
| Trucha asalmonada   | 1,2       | Estático+ventilado          | 2                         | 150 - 160        | 35 - 40          |        |
| Cola de rape        | 1,5       | Estático+ventilado          | 2                         | 160              | 60 - 65          |        |
| Rodaballo           | 1,5       | Estático+ventilado          | 2                         | 160              | 45 - 50          |        |
| Pizza               | 1         | Estático+ventilado          | 2                         | 250              | 8 - 9            |        |
| Pan                 | 1         | Circular/Estático+ventilado | 2                         | 190 - 200        | 25 - 30          |        |
| Focaccia            | 1         | 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         | Estático+ventilado          | 2                         | 160              | 20 - 25          |        |
| Tarta paraíso       | 1,2       | Circular/Estático+ventilado | 2                         | 160              | 55 - 60          |        |
| Profiteroles        | 1,2       | Estático+ventilado          | 2                         | 180              | 80 - 90          |        |
| Bizcocho            | 1         | Circular/Estático+ventilado | 2                         | 150 - 160        | 55 - 60          |        |
| Tarta de arroz      | 1         | Estático+ventilado          | 2                         | 160              | 55 - 60          |        |
| Brioques            | 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

### 4.1 Advertencias



Uso incorrecto

**Riesgo de daños a las superficies**

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice detergentes abrasivos, corrosivos o que contengan cloro, amoníaco o lejía (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas, etc.).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.

### 4.2 Limpieza del aparato



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

### Consejos para la limpieza del compartimiento de cocción

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

Evite dejar que se sequen dentro del horno restos de alimentos porque podrían estropear el esmalte.

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

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

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



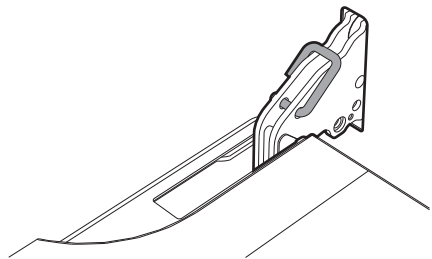
En caso de uso de productos de limpieza específicos, se aconseja hacer que funcione el aparato a la máxima temperatura durante unos 15/20 minutos, con el fin de eliminar posibles residuos.

### 4.3 Desmontaje de la puerta

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

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

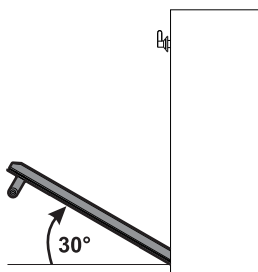
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



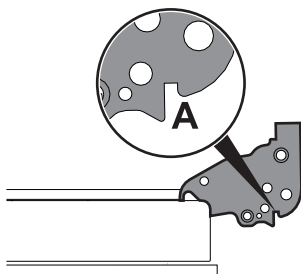


## Limpieza y mantenimiento

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



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



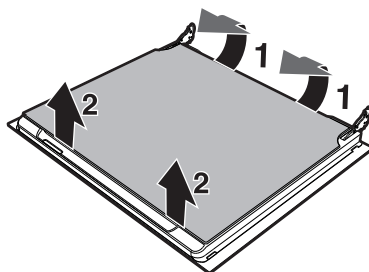
### 4.4 Limpieza de los cristales de la puerta

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

#### Desmontaje de los cristales interiores

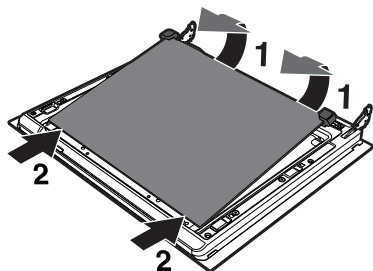
Para facilitar las operaciones de limpieza los cristales interiores que componen la puerta pueden desmontarse.

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.

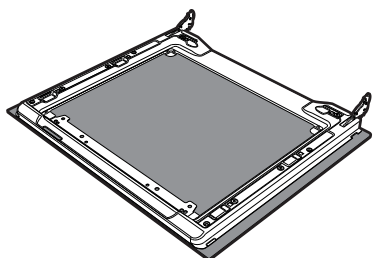




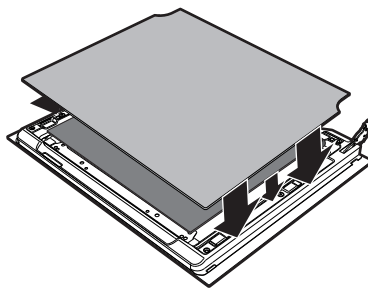
3. En algunos modelos hay un cristal intermedio. Quite el cristal intermedio llevándolo hacia arriba.



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.





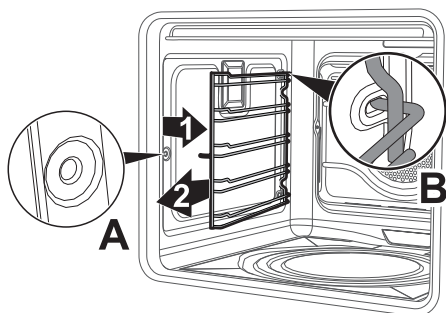
## Limpieza y mantenimiento

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

La extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas permite limpiar más fácilmente las partes laterales. Esta operación debe efectuarse cada vez que se utiliza el ciclo de limpieza automático (sólo 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 los 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.



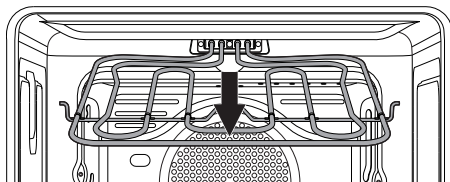
### Limpieza de la parte superior

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

1. Empuje delicadamente el marco de la resistencia superior hacia la parte posterior del compartimiento de cocción para desengancharla del cilindro central.



2. Baje la resistencia delicadamente hasta que se pare.



Uso incorrecto

**Riesgo de daños al aparato**

- No doble excesivamente la resistencia durante la fase de limpieza.

3. Al finalizar las operaciones de limpieza vuelva a poner la resistencia en su posición.



## 4.5 Vapor Clean



Vapor Clean es un procedimiento de limpieza asistida que facilita la eliminación de la suciedad.

Gracias a este procedimiento se puede limpiar el compartimento de cocción con suma facilidad. Los restos de suciedad son reblandecidos por el calor y el vapor de agua facilitando su eliminación posterior.



### Uso incorrecto

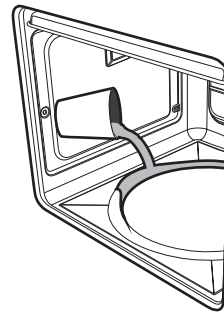
#### Riesgo de daños a las superficies

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

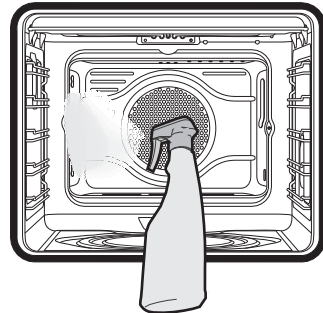
### Operaciones preliminares

Antes de iniciar el ciclo de limpieza Vapor Clean:

- Quite todos los accesorios de dentro del horno. La protección superior (si está presente) puede dejarse dentro del horno.
- Si está presente, quite los paneles autolimpiantes (véase "Vapor Clean").
- Vierta aproximadamente 40 cc de agua en el fondo del horno. Preste atención a que no se desborde del hueco.



- Nebulice una solución de agua y detergente para platos dentro del horno con un rociador. Dirija el rociado hacia las paredes laterales, hacia arriba, hacia abajo y hacia el deflector.



Se aconseja efectuar unas 20 nebulizaciones como máximo.

- Cierre la puerta.
- Durante el ciclo de limpieza asistida lave separadamente los paneles autolimpiantes (si están presentes) que han sido quitados anteriormente con agua templada y un poco de detergente.



## Limpieza y mantenimiento

### Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean

1. Gire el mando de las funciones y el mando de la temperatura al símbolo .
2. Programe una duración de cocción de 18 minutos con el programador analógico.
3. Al final del ciclo de limpieza Vapor Clean el temporizador desactiva las resistencias del horno y se activa el avisador acústico.

### Finalización del ciclo de limpieza Vapor Clean

4. Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
5. Para las incrustaciones más resistentes utilice un estropajo antirayado con filamentos de latón.
6. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
7. Elimine el agua residual de dentro del horno.

Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos cojan un olor desagradable se aconseja secar el horno mediante una función ventilada a 160°C durante unos 10 minutos.



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



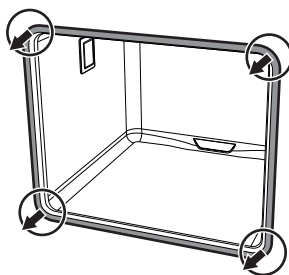
Para facilitar la limpieza manual de las partes menos accesibles, se aconseja quitar la puerta.

### 4.6 Mantenimiento especial

#### Desmonte y monte 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 blanda y elástica.

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

## Sustitución de la lámpara de iluminación interna



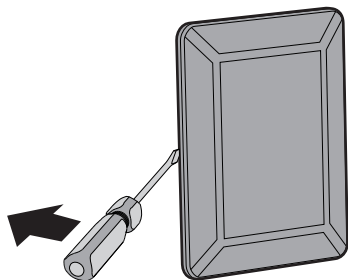
**Partes bajo tensión eléctrica**  
**Peligro de electrocución**

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

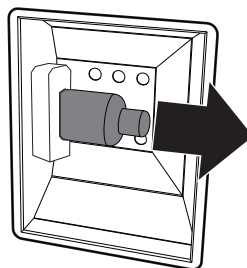
1. Quite todos los accesorios de dentro del compartimiento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo un destornillador).



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

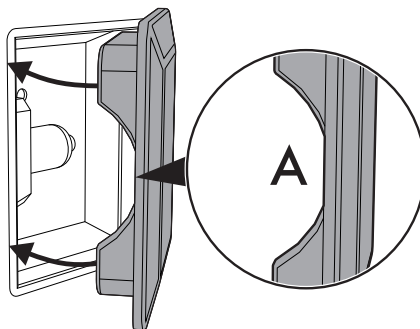


4. Extraiga y quite la lámpara.



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

5. Sustituya 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 eléctrica



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

- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra según las modalidades establecidas en las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desactive la alimentación eléctrica general.

#### Información general

Compruebe que las características de la red eléctrica se adecuan a los datos indicados en la placa.

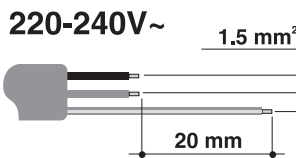
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de matrícula y la marca está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

El aparato funciona a 220-240 V~.

Utilice un cable tripolar (cable de  $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ , con referencia a la sección del conductor interno).

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



#### Conexión fija

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

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 y toma de corriente sean del mismo tipo.

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

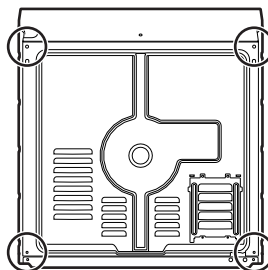
### 5.2 Sustitución del cable



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

- Desactive la alimentación eléctrica general.

1. Desatornille los tornillos del cárter trasero y quite el cárter para acceder a la bornera.



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



## 5.3 Colocación



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

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



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

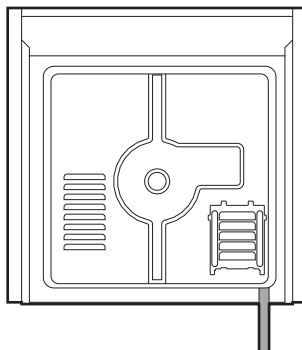
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



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

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

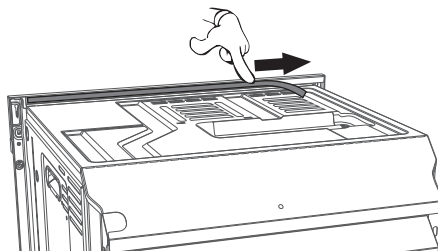
## Posición del cable de alimentación



(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.



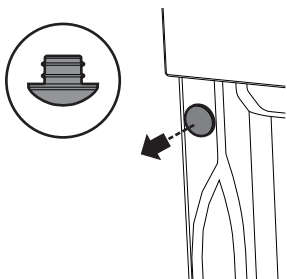
ES



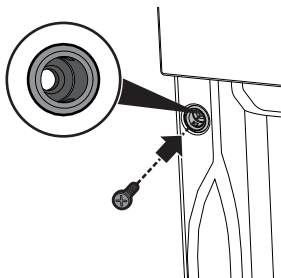
# Instalación

## Casquillos de fijación

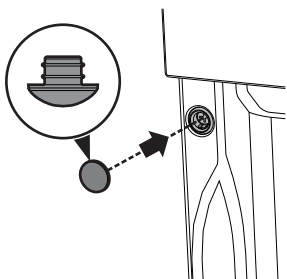
1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.



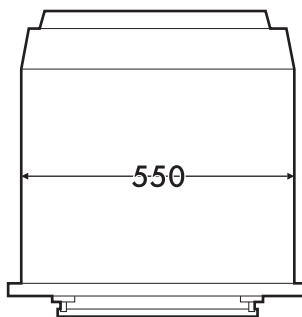
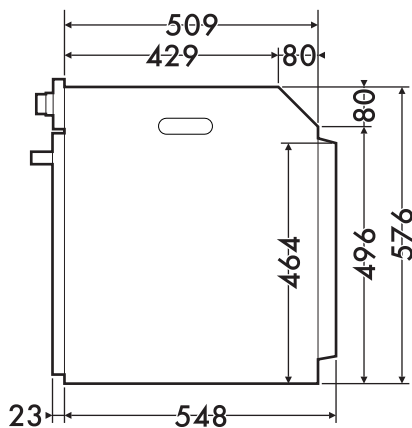
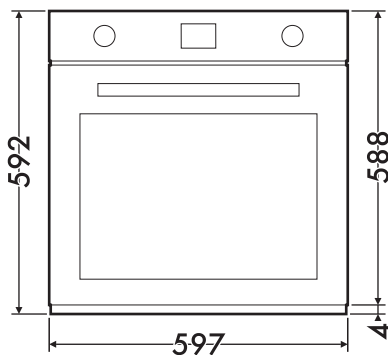
2. Coloque el aparato en el empotrado.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.



4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.

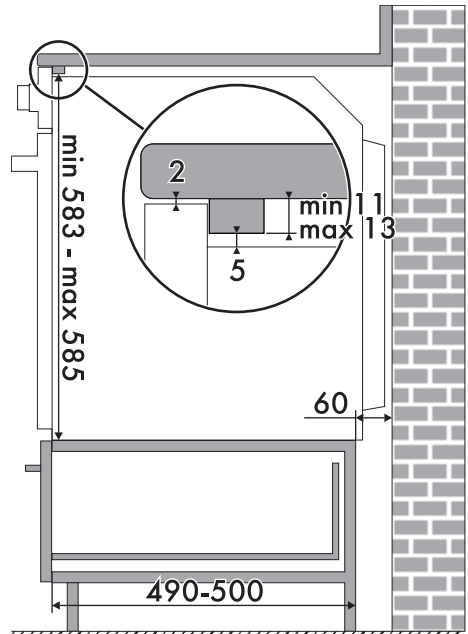
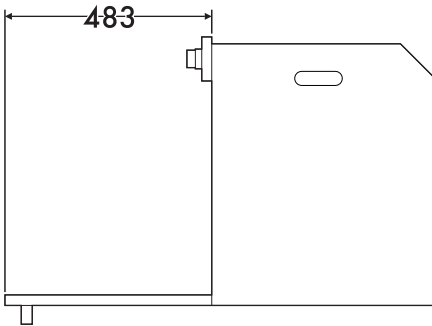
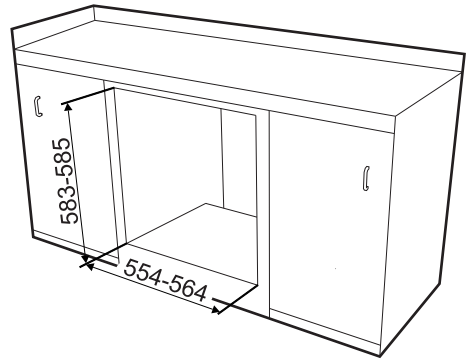
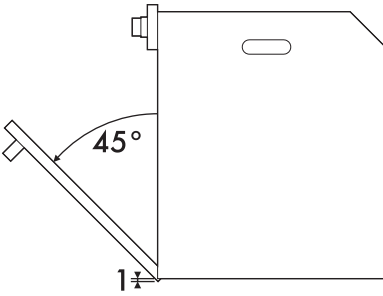


## Dimensiones del aparato (mm)





## Empotrado bajo superficies de trabajo (mm)



ES

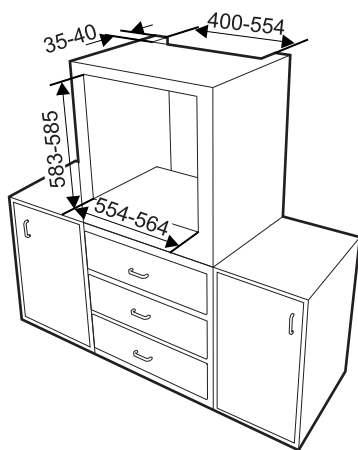


Asegúrese de que la parte trasera/inferior del mueble tiene una abertura de unos 60 mm.



# Instalación

## Empotrado de columna (mm)



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

