

Tabla de contenidos

1 Advertencias	274
1.1 Advertencias generales de seguridad	274
1.2 Función del aparato	278
1.3 Responsabilidad del fabricante	278
1.4 Este manual de uso	279
1.5 Placa de identificación	279
1.6 Eliminación	279
1.7 Cómo leer el manual de uso	280
2 Descripción	281
2.1 Descripción general	281
2.2 Panel de mandos	282
2.3 Encimera de cocción	283
2.4 Otras partes	284
2.5 Accesorios disponibles	285
3 Uso	287
3.1 Advertencias	287
3.2 Precauciones	288
3.3 Primer uso	288
3.4 Uso de los accesorios	289
3.5 Uso de la encimera de cocción	290
3.6 Uso de los hornos	291
3.7 Consejos para la cocción	295
3.8 Reloj programador	296
4 Limpieza y mantenimiento	302
4.1 Advertencias	302
4.2 Limpieza de la encimera de cocción	302
4.3 Limpieza de las puertas	303
4.4 Limpieza de los compartimientos de cocción	306
4.5 Vapor Clean (solo horno multifunción)	308
4.6 Mantenimiento especial	309
5 Instalación	312
5.1 Conexión del gas	312
5.2 Colocación	320
5.3 Conexión eléctrica	323
5.4 Para el instalador	325

TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES

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

Para más información sobre el producto: www.smeg.com



Advertencias

1 Advertencias

1.1 Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. No toque las resistencias durante su uso.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Verifique que los difusores de llama de los quemadores estén colocados correctamente en sus alojamientos con las tapas correspondientes.
- Preste mucha atención al rápido calentamiento de las zonas de cocción. No ponga a calentar las ollas vacías. Peligro de sobrecalentamiento.
- Las grasas y los aceites pueden salir ardiendo si se sobrecalientan. No se aleje durante la preparación de alimentos que contengan aceites o grasas. Si los aceites o las grasas se incendiaran ¡no apáguelos nunca con agua! Ponga la tapa en la olla y apague la zona de cocción correspondiente.



- El proceso de cocción debe vigilarse constantemente. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- Durante el uso no debe apoyar objetos metálicos, como vajillas o cubiertos, en la superficie de la encimera porque podrían sobrecalentarse.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Mantenga la puerta cerrada durante el cocinado.
- En caso de intervención sobre los alimentos o al final de la cocción, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego abra completamente la puerta.
- No abra el compartimiento armario (si está presente) cuando el horno esté encendido y aún caliente.
- Los objetos que estén dentro del cajón podrían estar muy calientes tras la utilización del horno.
- No utilice ni conserve materiales inflamables en el cajón (si existe) o cerca del aparato.
- No utilice aerosoles cerca de este aparato mientras esté funcionando.
- Apague el aparato después de su uso.
- No modifique el aparato.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, colocación o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- 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.
- Si se dañara el cable de alimentación eléctrica, póngase inmediatamente en contacto con el servicio de asistencia técnica que se ocupará de sustituirlo.



Advertencias

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.
- 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 compartimiento de cocción.
- No se siente sobre el aparato.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites que puedan inflamarse si se calientan en exceso. Preste la máxima atención.
- No deje objetos sobre las superficies de cocinado.
- No utilice nunca el aparato para calentar la vivienda.
- No rocíe productos en aerosol cerca del horno.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
- Retire del compartimiento de cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción.
- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.
- Si utiliza papel de horno, colóquelo de manera que no impida la circulación del aire caliente dentro del compartimiento de cocción.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- Los recipientes o las planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.



- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.
- No derrame sustancias ácidas sobre la encimera de cocción, como zumo de limón o vinagre.
- No coloque ollas o sartenes vacías en las zonas de cocción encendidas.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo, anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- No lave en el lavavajillas los componentes que se pueden quitar, como las rejillas de la encimera, los difusores de llama y las tapas del quemador.
- No utilice la puerta como palanca para colocar el aparato en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.

Instalación

- Este aparato **no tiene que instalarse** en lanchas o caravanas.
- El aparato no debe instalarse nunca sobre un pedestal.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- La conexión de gas debe efectuarla personal técnico cualificado.
- La puesta en funcionamiento con tubo flexible deberá efectuarse de modo que la longitud del tubo no supere los 2 metros de longitud máxima para los tubos flexibles de acero y los 1,5 metros para los tubos de goma.



Advertencias

- Los tubos no deben entrar en contacto con partes móviles y no deben ser aplastados.
- De ser necesario, utilice un regulador de presión conforme a la norma vigente.
- Después de cada intervención, verifique que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
- Una vez completada la instalación, compruebe la presencia de posibles pérdidas por medio de una solución jabonosa, nunca con una llama.
- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra conforme a las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.

Para este aparato

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

1.2 Función del aparato

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

1.3 Responsabilidad del fabricante

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

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



1.4 Este manual de uso

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

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

1.5 Placa de identificación

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

1.6 Eliminación



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

Para desechar el aparato:

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



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.

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

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

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



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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



Advertencias

1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias



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

Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

Uso



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

Limpieza y mantenimiento



Información para limpiar correctamente el aparato y su mantenimiento.

Instalación



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



Advertencia de seguridad



Información



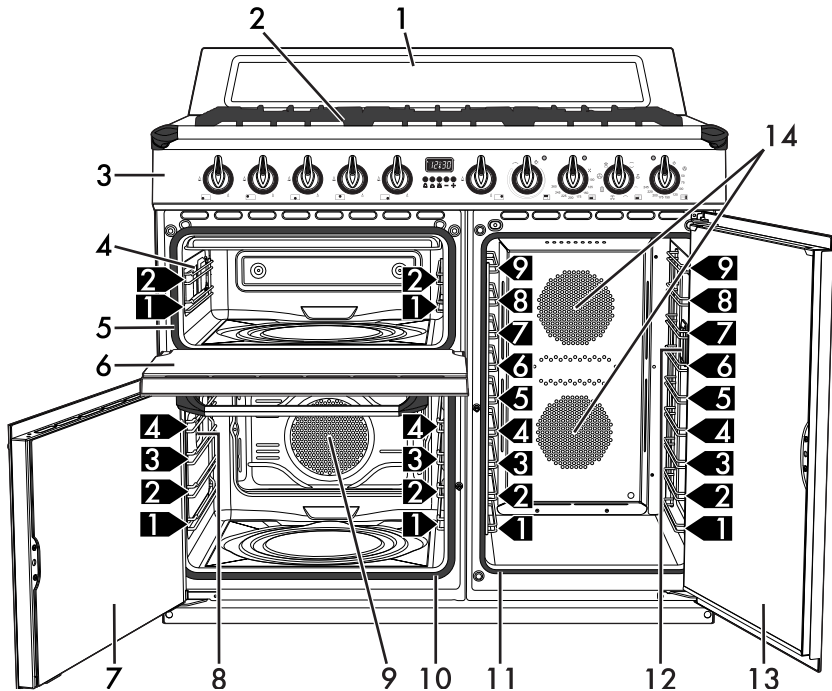
Sugerencia

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



2 Descripción

2.1 Descripción general



1 Alzado posterior

2 Encimera de cocción

3 Panel de mandos

1,2,3 Bastidores de soporte para rejillas/bandejas

4 Lámpara del horno auxiliar

5 Junta del horno auxiliar

6 Puerta del horno auxiliar

7 Puerta del horno multifunción

8 Lámpara del horno multifunción

9 Ventilador del horno multifunción

10 Junta del horno multifunción

11 Junta del horno vertical

12 Lámpara del horno vertical

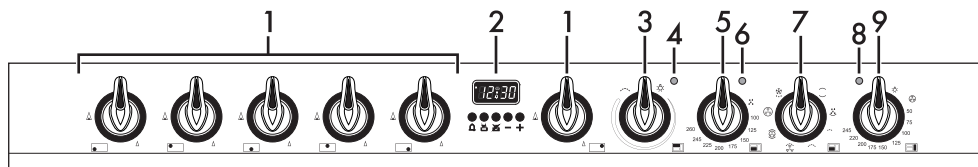
13 Puerta del horno vertical

14 Ventilador del horno vertical






Descripción


2.2 Panel de mandos



1 Mandos de los quemadores de la encimera

Útiles para encender y regular los quemadores de la encimera.

Pulse y gire los mandos hacia la izquierda hasta el valor  para encender los quemadores correspondientes. Gire los mandos hasta la zona comprendida entre el máximo  y el mínimo  para regular la llama.

Vuelva a poner los mandos en la posición  para apagar los quemadores.

2 Reloj programador

Es útil para visualizar la hora corriente, ajustar las cocciones programadas y el temporizador minutero.

3 Mando del grill variable del horno auxiliar

Enciende la luz del interior del horno o pone en funcionamiento la resistencia del grill a una temperatura que va indicativamente de un mínimo de 50 °C a un máximo de 245 °C.

4 Testigo luminoso del grill variable del horno auxiliar

Se enciende para señalar que el horno auxiliar está en fase de calentamiento. Se apaga cuando ha alcanzado la temperatura. La intermitencia normal indica que la temperatura programada se mantiene constante dentro del horno.

5 Mando de la temperatura del horno multifunción

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

6 Luz testigo del horno multifunción

Se enciende para señalar que el horno se está calentando. Se apaga cuando ha alcanzado la temperatura. La intermitencia indica que la temperatura programada en el compartimento de cocción se mantiene constante.



7 Mando de las funciones del horno multifunción

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

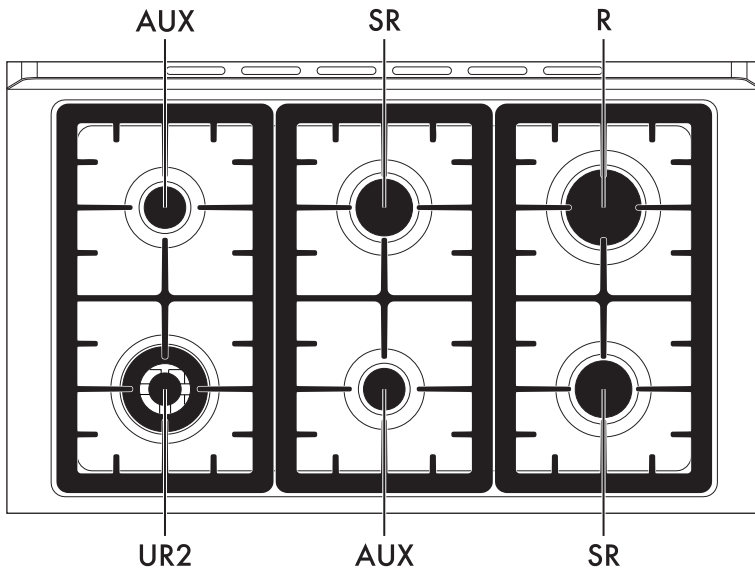
8 Luz testigo del horno vertical

Se enciende para señalar que el horno se está calentando. Se apaga cuando ha alcanzado la temperatura. La intermitencia indica que la temperatura programada en el compartimiento de cocción se mantiene constante.

9 Mando de la temperatura del horno vertical

Enciende la luz del interior del compartimiento de cocción o pone en funcionamiento las resistencias circulares a una temperatura que va indicativamente de un mínimo de 50 °C a un máximo de 245 °C.

2.3 Encimera de cocción



AUX = Auxiliar

SR = Semirrápido

R = Rápido

UR2 = Ultrarrápido



2.4 Otras partes

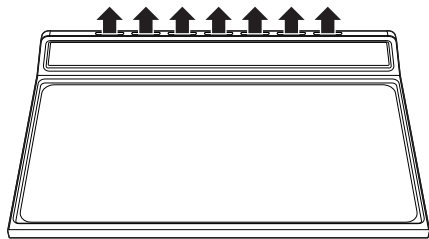
Guías de posicionamiento

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

Ventilador de enfriamiento



El ventilador enfría el horno y se activa durante la cocción.

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



Iluminación interna

La iluminación interna del aparato entra en funcionamiento cuando se activa una función cualquiera.

- **Horno multifunción:** gire el mando de función hasta una función cualquiera.
- **Horno auxiliar:** gire el mando del grill variable hasta el símbolo  o seleccione la temperatura de cocción.
- **Horno vertical:** gire el mando de temperatura hasta el símbolo  o seleccione la temperatura de cocción.

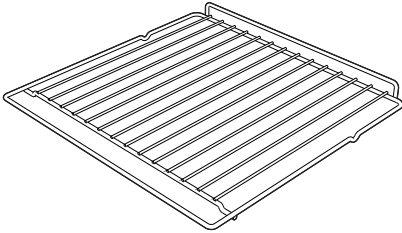
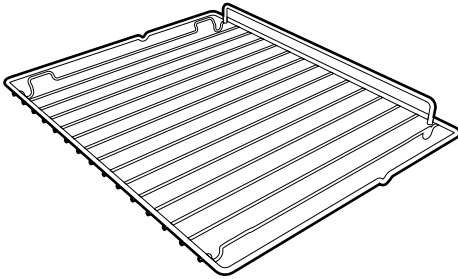


No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.



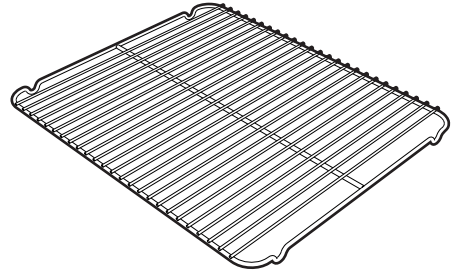
2.5 Accesorios disponibles

Rejilla



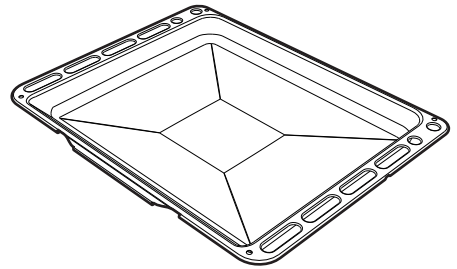
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Rejilla para bandeja



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

Bandeja profunda

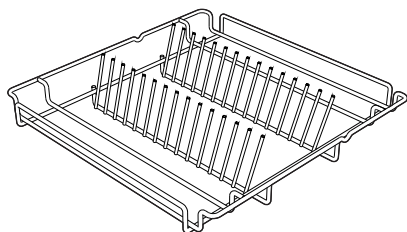


Sirve para recoger la grasa procedente de alimentos colocados sobre la rejilla superior y para la cocción de tartas, pizzas y pasteles dulces en el horno.



Descripción

Rejilla portaplatos



Para utilizar a calentar los platos.

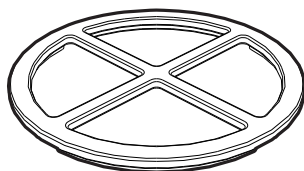
i

Algunos modelos no tienen todos los accesorios.

i

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

Rejilla reductora de fogón

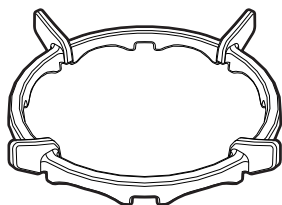


Útil para el uso de recipientes pequeños.

i

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

Adaptador para Wok



Útil para el uso de recipientes Wok.



3 Uso

3.1 Advertencias



Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

Peligro de quemaduras

- Mantenga la puerta cerrada durante el cocinado.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- No toque las resistencias situadas dentro del aparato.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- En caso de intervención sobre los alimentos o al final de la cocción, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego abra completamente la puerta.



Uso incorrecto

Peligro de quemaduras

- Verifique que los difusores de llama de los quemadores estén colocados correctamente en sus alojamientos con las tapas correspondientes.
- Las grasas y los aceites al sobrecalentarse pueden inflamarse. Preste la máxima atención.



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- Si utiliza papel de horno, colóquelo de manera que no impida la circulación del aire caliente dentro del compartimiento de cocción.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Los recipientes o las planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.



Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

Peligro de incendio o explosión

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

3.2 Precauciones

La pérdida de gas puede causar explosiones.

Si hubiese olor a gas o averías en la instalación de gas:

- Cierre inmediatamente la llave de paso del gas o la válvula de la bombona del gas.
- Apague inmediatamente llamas y cigarrillos.
- No encienda el interruptor de corriente u otros aparatos y no desenchufe ninguna clavija. No utilice teléfonos fijos o móviles dentro del edificio.
- Abra las ventanas y ventile la habitación.
- Llame al servicio de asistencia o al proveedor del gas.

Funcionamiento anormal

Una cualesquiera de las siguientes condiciones debe considerarse un funcionamiento anormal y requiere una intervención:

- Color amarillo de la placa del quemador.
- Daños de los utensilios de cocina.
- Encendido incorrecto de los quemadores.
- Dificultad de los quemadores de mantenerse encendidos.
- Apagado de los quemadores durante el funcionamiento.
- Llaves del gas difíciles de girar.

Si el aparato no funciona correctamente, contacte con el Centro de Asistencia Autorizado de su zona.

3.3 Primer uso

1. Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
2. Quite cualquier etiqueta (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 aparato vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.

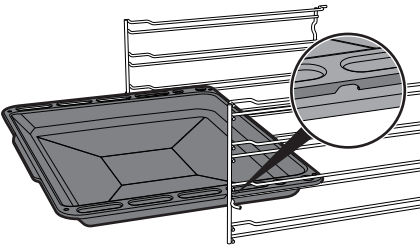
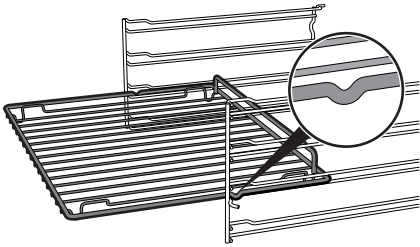


3.4 Uso de los accesorios

Rejillas y bandejas

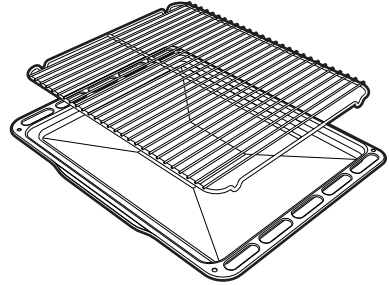
Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta que toquen el tope.

- 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.



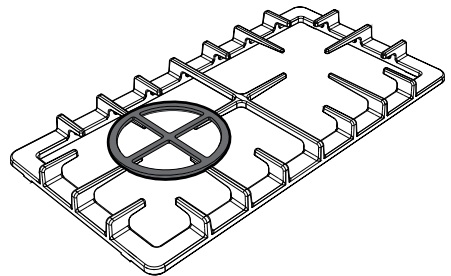
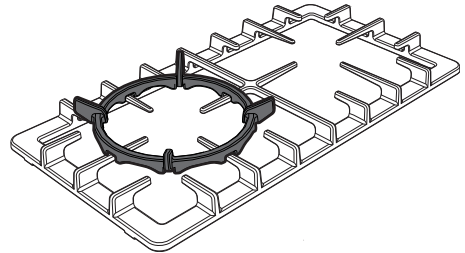
Rejilla para bandeja

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



Parrillas reductoras

Los adaptadores van apoyados en las rejillas de la encimera. Compruebe que estén colocados correctamente.



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

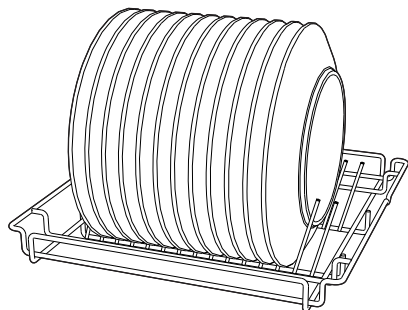


Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.



Rejilla portaplatos

1. Introduzca la rejilla portaplatos sin platos en el primer nivel del compartimiento de cocción vertical.
2. Ponga los platos como se muestra en la figura.




3. Calentar el horno a una temperatura no superior a los 50 °C durante no más de 15 minutos.
4. Una vez terminado el calentamiento sacar ligeramente el soporte dejándolo en las guías.
5. Asegúrese de que el soporte esté estable y extraiga los platos.




Utilice guantes adecuados para el horno durante el desplazamiento de los recipientes.

3.5 Uso de la encimera de cocción

Todos los mandos y controles del aparato están ubicados en el panel frontal. Cada mando corresponde, claramente indicado, a un quemador. El aparato está equipado con un dispositivo de encendido electrónico. Basta presionar y girar el mando hacia la izquierda hasta el símbolo de llama máxima para encender. Si el quemador no se enciende en los primeros

15 segundos, ponga el mando en  y no intente volver a encenderlo durante 60 segundos. Una vez que se haya encendido, mantenga presionado el mando durante algunos segundos para permitir el calentamiento del termopar. Puede suceder que el quemador se apague en el momento de soltar el mando: significa que el termopar no se ha calentado lo suficiente. Espere unos instantes y repita la operación. Mantenga pulsado el mando durante más tiempo.

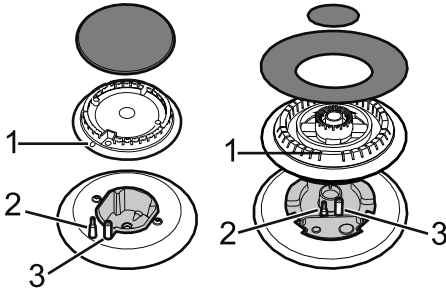


En caso de apagado accidental, un dispositivo de seguridad bloquea la salida del gas, incluso con la llave abierta. Vuelva a poner el mando en  y no intente volver a encenderlo durante 60 segundos.



Posición correcta de los difusores de llama y de las tapas de los quemadores

Antes de encender los quemadores de la encimera, verifique que los difusores de llama estén colocados en sus alojamientos con sus tapas correspondientes. Tenga cuidado que los agujeros de los difusores de llama **1** correspondan con los tempopares **2** y las bujías **3**.



Consejos prácticos para el uso de la encimera

Para obtener un mejor rendimiento de los quemadores y un consumo mínimo de gas, será preciso usar recipientes con tapa y de tamaño proporcional al quemador para evitar que la llama roce los lados. Al producirse la ebullición, reduzca la llama lo suficiente para impedir que el líquido rebose.



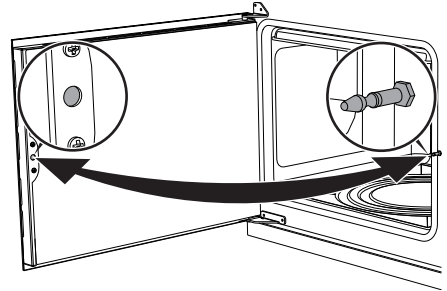
Diámetro de los recipientes:

- **AUX:** 12 - 14 cm
- **SR:** 16 - 24 cm
- **R:** 18 - 26 cm
- **UR2:** 18 - 28 cm

3.6 Uso de los hornos

Apertura y cierre de las puertas del horno multifunción/vertical

El horno multifunción y vertical están dotados de una puerta con apertura de "una hoja". Para abrirlas, tire de la manija hacia uno mismo. Para volver a cerrarlas, empuje las puertas hasta que se escuche un "clic" mecánico.






Las puertas no se bloquean lateralmente durante la fase de apertura y es posible que tiendan a volver a cerrarse. Durante el uso, preste mucha atención al contacto con el cristal interno para evitar quemaduras accidentales.



Con el tiempo puede suceder que las puertas de hoja hagan algo de resistencia durante la fase de apertura y de cierre. Lubrique las bisagras.



Encendido del horno multifunción

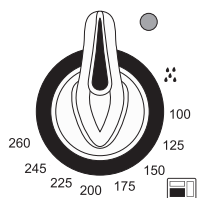
i Asegúrese de que el reloj programador muestre el símbolo de duración de la cocción , en caso contrario no será posible encender el horno. Pulse al mismo tiempo las teclas  y  para reiniciar el reloj programador.

Para encender el horno multifunción:

1. Seleccione la función de cocción mediante el mando de funciones.



2. Seleccione la temperatura con el mando de la temperatura.



Funciones del horno multifunción



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 el ganso o el pato.



Inferior

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.



Grill pequeño

Esta función permite, mediante la acción del calor irradiado solo por el elemento central, asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar pinchos, tostadas y todas las guarniciones de verduras a la parrilla.



Grill

El calor que proviene de la resistencia del grill permite obtener resultados de asado óptimos sobre todo con carnes de espesor medio / pequeño y permite dar al final de la cocción un dorado uniforme. Ideal para chorizos, costillas o panceta. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de comida, sobre todo carnes.



Grill ventilado

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



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.



Circular ventilada

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular (instalada en la parte posterior del compartimiento de cocción) permite cocer alimentos diferentes en varias rejillas, 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.



Descongelación rápida

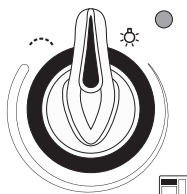
La descongelación rápida se ve favorecida por la activación del ventilador correspondiente que garantiza una distribución uniforme del aire a temperatura ambiente dentro del compartimiento de cocción. Ideal para cualquier tipo de alimento.



Encendido del horno auxiliar

Para encender el horno auxiliar:

- Seleccione la temperatura mediante el mando del grill variable. A modo de indicación la temperatura va de un mínimo de **50 °C** a un máximo de **245 °C**.



Funciones del horno auxiliar



Lámpara

Enciende la luz del interior del compartimiento de cocción.



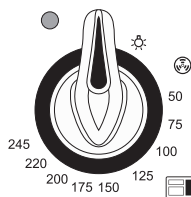
Grill

El calor que proviene de la resistencia del grill permite obtener resultados de asado óptimos sobre todo con carnes de espesor medio / pequeño y permite dar al final de la cocción un dorado uniforme. Ideal para chorizos, costillas o panceta. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de comida, sobre todo carnes.

Encendido del horno vertical

Para encender el horno vertical:

- Gire el mando en sentido horario hasta seleccionar la temperatura que se desea comprendida entre **50 °C** y **245 °C**.



Funciones del horno vertical



Lámpara

Enciende la luz del interior del compartimiento de cocción.



Circular ventilada

La combinación entre el ventilador y las resistencias circulares (instaladas en la parte posterior del compartimiento de cocción) permite cocer alimentos diferentes en varias rejillas, 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. Entre otros, permite cocinar al mismo tiempo varias cantidades del mismo alimento (en varios niveles).



3.7 Consejos para la cocción

Consejos generales

- Utilice una función ventilada para obtener un cocinado homogéneo en varios niveles.
- No se pueden reducir los tiempos de cocinado aumentando las temperaturas (los alimentos podrían cocinarse mucho por fuera y poco por dentro).
- Si pesan lo mismo, el tiempo de cocción de las porciones cortadas es menor que el de la pieza entera.

Consejos para cocinar carnes

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

Consejos para las cocciones con Grill

- El asado de carnes puede efectuarse tanto con el horno en frío, como con el horno precalentado si se desea cambiar el tipo de asado.
- 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.

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.
- Cuando se cocinan alimentos en varios niveles, es conveniente colocarlos en las bandejas de los niveles 2 y 4, aumentar el tiempo de cocción unos minutos y utilizar solamente las funciones ventiladas.
- Para controlar si el pastel está hecho por dentro: al final de la cocción introduzca un palillo para dientes en el punto más alto del pastel. Si la masa no se pega al palillo, el pastel está hecho.
- Si el pastel se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura programada de unos 10 °C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.
- El tiempo de cocción de merengues y hojaldres varía en función del tamaño.

Consejos para la descongelación y el leudado

- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en el primer nivel del compartimiento de cocción.
- Evite que los alimentos se superpongan unos encima de otros.

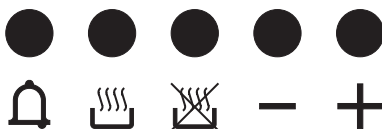







- Para descongelar la carne, utilice una rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja puesta en el primer nivel. De esta forma, los alimentos no estarán en contacto con el líquido de descongelación.
- Si se cortan en porciones, la fruta y el pan tardan el mismo tiempo en descongelarse, con independencia de la cantidad y del peso total de estos.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con una película de aluminio.
- Para una buena fermentación, coloque en el fondo del compartimento de cocción un recipiente con agua.

Para ahorrar energía




- Detenga el cocinado unos minutos antes del tiempo empleado normalmente. El cocinado proseguirá durante los restantes minutos con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga constantemente limpio el interior del aparato.
- (Si está presente) La placa para pizza tendrá que quitarse del fondo del compartimento de cocción cuando no vaya a utilizarse.

3.8 Reloj programador



-  Tecla del minuterero
-  Tecla de duración de la cocción
-  Tecla de fin de la cocción
-  Tecla de reducción del valor
-  Tecla de aumento del valor


i El reloj programador controla únicamente el horno multifunción y no tiene ningún control sobre los hornos auxiliar y vertical.







i Asegúrese de que el reloj programador muestre el símbolo de duración de la cocción , en caso contrario no será posible encender el horno. Pulse al mismo tiempo las teclas  y  para reiniciar el reloj programador.



Regulación de la hora










i Si la hora no está programada no es posible encender el horno.

Con el primer uso o después de una interrupción de corriente, el aparato mostrará en la pantalla las cifras  intermitentes.

1. Pulse al mismo tiempo las teclas  y . El punto situado entre las horas y los minutos parpadea.
2. Con las teclas  o  es posible ajustar la hora. Mantenga pulsada la tecla para avanzar rápidamente.
3. Pulse la tecla  o espere 5 segundos. El punto situado entre las horas y los minutos deja de parpadear.
4. El símbolo  en la pantalla indica que el aparato está listo para comenzar una cocción.



Cocción temporizada

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

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse la tecla . La pantalla mostrará las cifras  y el símbolo  visualizado entre las horas y los minutos.
2. Pulse las teclas  o  para ajustar los minutos deseados.
3. Espere unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para activar la función. En la pantalla se mostrará la hora actual junto con los símbolos  y .
4. Al finalizar la cocción las resistencias se desactivarán. En la pantalla, el símbolo  se apaga, el símbolo  parpadea y se activa un avisador acústico.




Uso

5. Para apagar el avisador acústico basta con pulsar cualquier tecla del reloj programador.
6. Pulsar al mismo tiempo las teclas  y  para reiniciar el reloj programador.





No es posible ajustar una duración de cocción superior a las 10 horas.



Tras el ajuste pulse la tecla  para mostrar el tiempo de cocción que queda.










Para poner a cero la programación ajustada pulse al mismo tiempo las teclas  y  y proceda al apagado manual del horno.

Cocción programada





La cocción programada es la función que permite iniciar una cocción a una hora establecida y concluirla una vez transcurrido cierto tiempo ajustado por el usuario.



1. Ajuste la duración de la cocción, como se describe en el apartado anterior "Cocción temporizada".
2. Pulsar la tecla . En la pantalla aparecerá la suma de la hora actual con la duración de la cocción seleccionada anteriormente.
3. Pulse las teclas  o  para ajustar los minutos deseados.
4. Espere unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para activar la función. En la pantalla se mostrará la hora actual junto con los símbolos  y .
5. Al finalizar la cocción las resistencias se desactivarán. En la pantalla, el símbolo  se apaga, el símbolo  parpadea y se activa un avisador acústico.




6. Para apagar el avisador acústico basta con pulsar cualquier tecla del reloj programador.

7. Pulsar al mismo tiempo las teclas  y  para reiniciar el reloj programador.





Tras el ajuste pulse la tecla  para mostrar el tiempo de cocción que queda. Para mostrar la hora de fin de cocción pulse la tecla .

Regulación del volumen del avisador acústico

El volumen del avisador acústico puede ser modificado en 3 tonos. Mientras el avisador acústico está en funcionamiento pulse la tecla  para cambiar el ajuste.

Cancelación de los datos ajustados

Pulse al mismo tiempo las teclas  y  para poner a cero las programaciones efectuadas.








Apague luego de forma manual el horno si hay alimentos que se están cocinando.

Temporizador minuterero



El temporizador minuterero no interrumpe la cocción, pero avisa al usuario cuando han transcurrido los minutos ajustados.


El temporizador minuterero puede ser activado en cualquier momento.

1. Pulsar la tecla . En la pantalla se muestran las cifras  y el testigo  parpadeante entre las horas y los minutos.
2. Pulse las teclas  o  para ajustar los minutos deseados.
3. Espere unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para terminar la regulación del minuterero. En la pantalla se muestran la hora actual y los símbolos  y .



No es posible ajustar una duración de cocción superior a las 24 horas.



Tras la programación del temporizador minuterero la pantalla volverá a mostrar la hora corriente; para visualizar el tiempo que queda, pulse la tecla .



Uso

Tabla indicativa de las cocciones del horno multifunción

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	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/Circular	2	180 - 190	90 - 100	
Lomo de cerdo	2	Turbo/Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Salchichas	1,5	Grill ventilado	4	260	15	
Roast beef	1	Turbo/Circular	2	200	40 - 45	
Conejo al horno	1,5	Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Muslo de pavo	3	Turbo/Circular	2	180 - 190	110 - 120	
Bondiola al horno	2 - 3	Turbo/Circular	2	180 - 190	170 - 180	
Pollo al horno	1,2	Turbo/Circular	2	180 - 190	65 - 70	
					Lado 1	Lado 2
Chuletas de cerdo	1,5	Grill ventilado	4	260	15	5
Costillas	1,5	Grill ventilado	4	260	10	10
Panceta de cerdo	0,7	Grill	5	260	7	8
Filete de cerdo	1,5	Grill ventilado	4	260	10	5
Filete de buey	1	Grill	5	260	10	7
Trucha asalmonada	1,2	Turbo/Circular	2	150 - 160	35 - 40	
Cola de rape	1,5	Turbo/Circular	2	160	60 - 65	
Rodaballo	1,5	Turbo/Circular	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Circular	2	260	8 - 9	
Pan	1	Circular	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Circular	2	180 - 190	20 - 25	
Rosquilla	1	Circular	2	160	55 - 60	
Tarta de mermelada	1	Circular	2	160	35 - 40	
Tarta de requesón	1	Circular	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini rellenos	1	Turbo/Circular	2	160	20 - 25	
Tarta paraíso	1,2	Circular	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo/Circular	2	180	80 - 90	
Bizcocho	1	Circular	2	150 - 160	55 - 60	
Tarta de arroz	1	Turbo/Circular	2	160	55 - 60	
Medialunas	0,6	Circular	2	160	30 - 35	

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



Tabla indicativa de las cocciones del horno auxiliar

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	
Salchichas	1,5	Grill	2	MÁX.	13 - 15	
					Lado 1	Lado 2
Chuletas de cerdo	1,5	Grill	2	MÁX.	15	5
Costillas	1,5	Grill	2	MÁX.	10	10
Panceta de cerdo	0,7	Grill	2	MÁX.	7	8
Filete de cerdo	1,5	Grill	2	MÁX.	10	5
Filete de buey	1	Grill	2	MÁX.	10	7

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

Tabla indicativa de las cocciones del horno vertical

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
Pollo al horno	1,1 x 4	Circular	2-4-6-8	190	80
Pizza congelada	0,3 x 4	Circular	2-4-6-8	230	10
Focaccia	0,6 x 4	Circular	2-4-6-8	180 - 190	30 - 45
Rebanadas de pan tostado	0,2 x 4	Circular	2-4-6-8	180	3 - 5
Medialunas	0,4 x 4	Circular	2-4-6-8	160	35
Galletas	0,4 x 4	Circular	2-4-6-8	160	23
Tarta paraíso	1 x 4	Circular	2-4-6-8	160	60

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.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo, anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- No lave en el lavavajillas los componentes que se pueden quitar, como las rejillas de la encimera, los difusores de llama y las tapas del quemador.



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

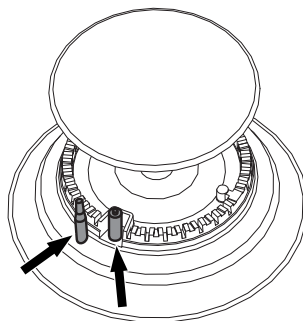
4.2 Limpieza de la encimera de cocción

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

1. Eche el detergente no abrasivo en un paño húmedo y páselo por la superficie.
2. Enjuague cuidadosamente.
3. Seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Limpeza de las bujías y los termopares

- Si es necesario limpie las bujías de encendido y los termopares con un trapo húmedo.
- Si existen restos secos, deben eliminarse con un palillo o una aguja.





Limpieza de las rejillas de los difusores de llama y las tapas de los quemadores

1. Extraiga los elementos de la encimera de cocción.
2. Lávelos con agua tibia y detergente no abrasivo. Quite con cuidado cualquier incrustación.
3. Seque cuidadosamente con un trapo suave o con un paño de microfibra.
4. Vuelva a colocar los elementos en la encimera de cocción.



El contacto continuo de las rejillas con la llama, con el tiempo, puede alterar el esmalte cerca de las zonas expuestas al calor. Se trata de un fenómeno completamente natural que no perjudica en absoluto la funcionalidad de este componente.

4.3 Limpieza de las puertas

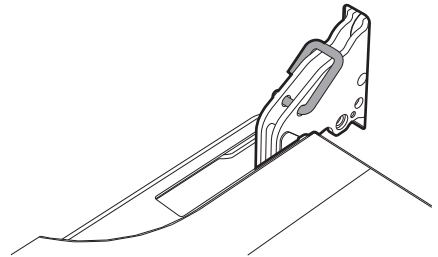
Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre limpios. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, lave con un estropajo húmedo y detergente común.

Desmontaje de la puerta (solo horno auxiliar)

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:

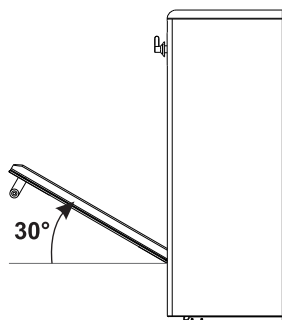
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos ganchos de bloqueo en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



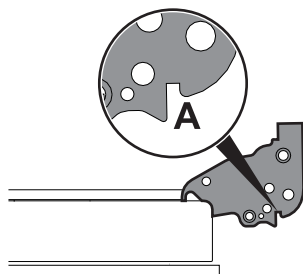


Limpeza y mantenimiento

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



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

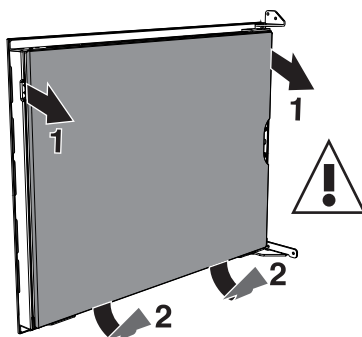


Desmontaje de los cristales interiores

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

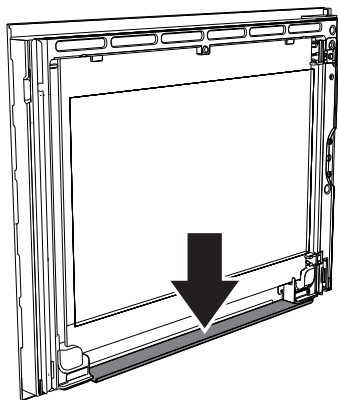
Puertas del horno principal y lateral

1. Quite el cristal interior tirando delicadamente del mismo hacia arriba por la parte superior siguiendo el movimiento que indican las flechas (1).
2. Seguidamente tire del cristal hacia arriba en la parte inferior (2). De este manera, los 4 pernos fijados al cristal se desenganchan de sus asientos en la puerta del horno.



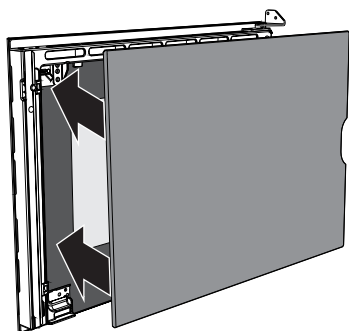


3. Tras sacar el vidrio interno se puede acceder al listón recogedor de gotas.



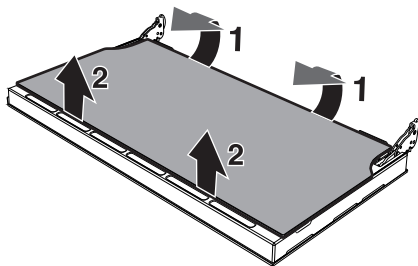
Utilice papel de cocina para la limpieza. En caso de suciedad persistente, lave con un estropajo húmedo y detergente común.

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

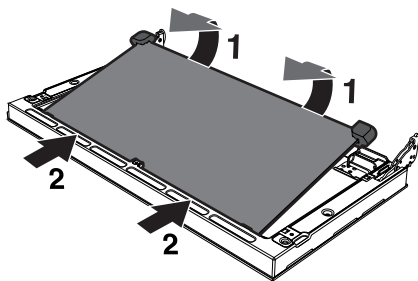


Puerta del horno auxiliar

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



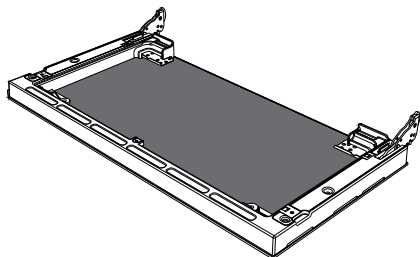
3. Quite el cristal intermedio levantándolo hacia arriba.



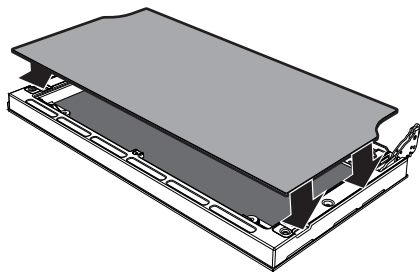


Limpieza y mantenimiento

4. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lavar con una esponja húmeda y detergente neutro.



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



4.4 Limpieza de los compartimientos 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 (solo horno auxiliar);
- los bastidores de soporte para rejillas/bandejas;
- las posibles guías extraíbles;
- la junta.



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

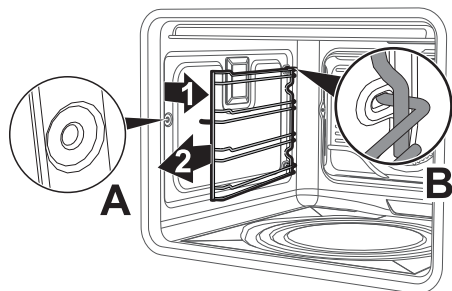


Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

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

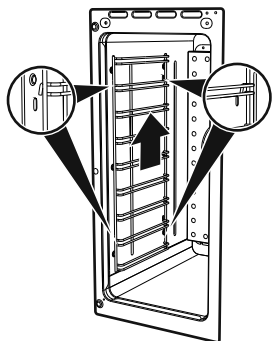
Para retirar los bastidores guía: Tire del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del encastre **A**, a continuación, sáquelo de sus alojamientos situados en la parte trasera **B**.

Al finalizar la limpieza repita las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los bastidores guía.



Retirada de los bastidores de soporte de las rejillas/bandejas del horno vertical

Tirar del bastidor hacia arriba hasta desengancharlo de sus asientos laterales. Al finalizar la limpieza vuelva a colocar correctamente el bastidor.



Limpieza de la parte superior (solo hornos multifunción y auxiliar)



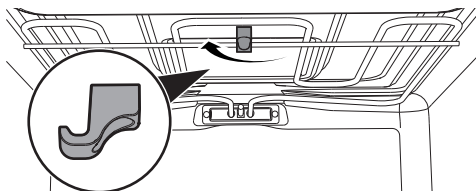
Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

Peligro de quemaduras

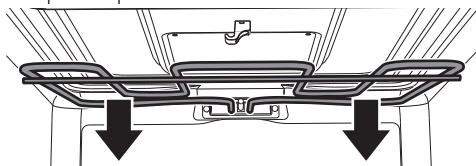
- Las operaciones siguientes solo deben realizarse con el horno completamente frío y apagado.

El aparato está equipado con una resistencia basculante que facilita la limpieza de la parte superior del compartimiento de cocción.

- Levante ligeramente la resistencia superior y gire el seguro 90° para liberar la resistencia.



- 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.
- Una vez finalizadas las operaciones de limpieza, vuelva a colocar la resistencia en su posición original y gire el seguro para engancharla.



Limpeza y mantenimiento

4.5 Vapor Clean (solo horno multifunción)

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

! Uso incorrecto Riesgo de daños a las superficies

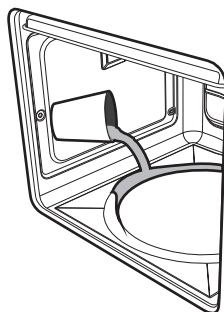
- Elimine del interior del compartimiento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones precedentes.
- Lleve a cabo las operaciones relativas a la limpieza asistida solamente con el horno frío.

Operaciones preliminares

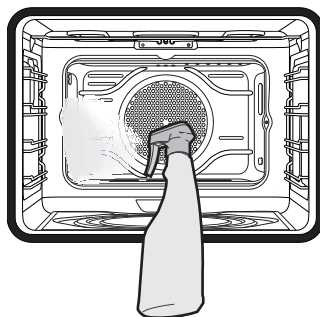
Antes de efectuar la operación de limpieza Vapor Clean:

- Quite todos los accesorios de dentro del compartimiento de cocción.

- Vierta aproximadamente 40 cc de agua en el fondo del compartimiento de cocción. Prestar atención a que no se desborde del hueco.



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





- Cierre la puerta.



Se aconseja efectuar unas 20 nebulizaciones como máximo.



Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean

1. Gire el mando de las funciones al símbolo  y el mando de la temperatura al símbolo .
2. Programe un tiempo de cocción de 18 minutos con el reloj programador.
3. Al final del ciclo de limpieza Vapor Clean el minutero desactiva las resistencias del compartimiento de cocción 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. Quite el agua residual del interior del compartimiento de cocción.

Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos adquieran 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.



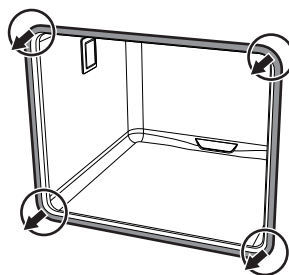
Para facilitar la limpieza manual de las partes menos accesibles, se aconseja quitar la puerta.

4.6 Mantenimiento especial

Desmontaje y montaje de la junta

Para desmontar la junta:

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



Para montar la junta:

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

Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

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



Limpeza y mantenimiento

Sustitución de la lámpara de iluminación interna



Partes bajo tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

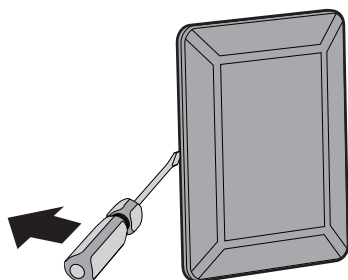


El compartimiento de cocción está dotado de una lámpara de 40 W.

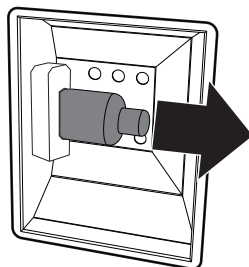
1. Quite todos los accesorios de dentro del compartimiento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo, un destornillador).



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

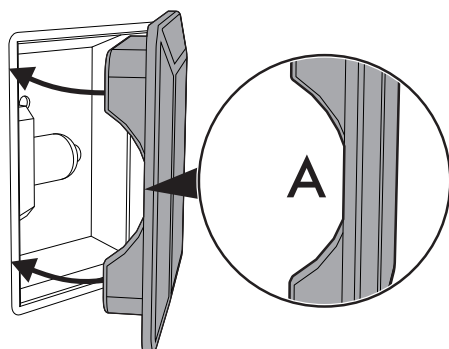


4. Extraiga y quite la lámpara.



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

5. Introduzca la lámpara nueva.
6. Vuelva a montar la tapa. Deje el perfil interno del cristal (A) mirando hacia la puerta.



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



Qué hacer si...

El aparato no funciona:

- El interruptor está defectuoso: verifique la caja de fusibles y compruebe que el interruptor está bien.
- Bajada de potencia: compruebe que los testigos del aparato funcionan.

El quemador de gas no se enciende:

- Bajada de potencia o humedad de las bujías: encienda el quemador de gas con un encendedor o una cerilla.

El horno no calienta:

- Fusible defectuoso: compruébelo y sustituya el interruptor si es necesario.
- No se han configurado las funciones del mando: configure estas funciones.

Todos los alimentos que se cocinan en el compartimiento de cocción se queman en muy poco tiempo:

- Termostato defectuoso: llame al Centro de Asistencia Autorizado.

El cristal de la puerta se empaña cuando el horno está caliente:

- Es un comportamiento completamente normal y debido a la diferencia de temperatura; no afecta a las prestaciones del horno.

La pantalla resulta totalmente apagada:

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

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

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



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



5 Instalación

5.1 Conexión del gas



Fuga de gas Peligro de explosión

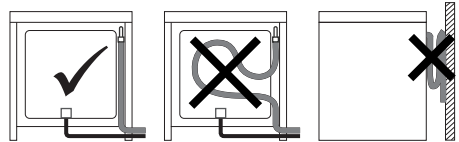
- Después de cada intervención, verifique que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
- De ser necesario, utilice un regulador de presión conforme a la norma vigente.
- Una vez completada la instalación, compruebe la presencia de posibles pérdidas por medio de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

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

Conexión con tubo de goma

Compruebe que se cumplan íntegramente todas las condiciones siguientes:

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

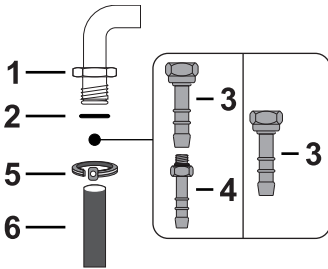




Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo de goma que reúna las características indicadas por las normas vigentes (compruebe que la sigla de esta norma esté impresa en el tubo).

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

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



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

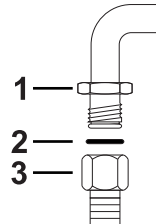


El diámetro interno del tubo debe ser de 8 mm para el gas licuado y de 13 mm para el gas metano y el gas ciudad.

Conexión con tubo flexible de acero

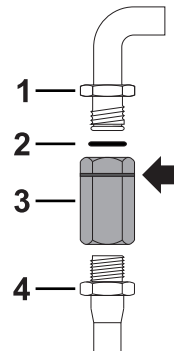
Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.

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



Conexión con tubo flexible de acero con conexión en bayoneta

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



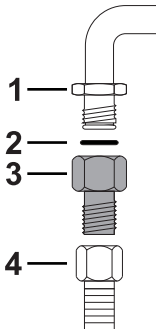


Instalación

Conexión con tubo flexible de acero con junta cónica

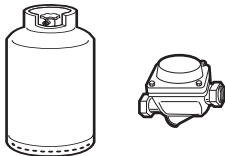
Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.

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



Conexión al gas licuado

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



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

Ventilación en los locales

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

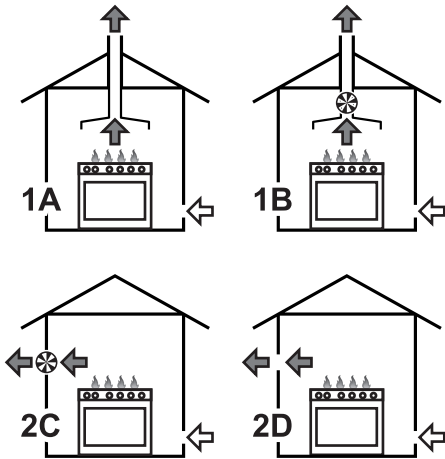
El lugar debe mantenerse adecuadamente ventilado para eliminar el calor y la humedad producidos al cocinar: en particular, después de un uso prolongado, es aconsejable abrir una ventana o aumentar la velocidad de los ventiladores, si hubiera.

Eliminación de los humos por combustión

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



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



- 1 Evacuación por medio de una campana
- 2 Evacuación sin campana

- A** Evacuación por chimenea individual de tiro natural
- B** Evacuación por chimenea individual con electroventilador
- C** Evacuación directamente a la atmósfera exterior con electroventilador de pared o de vidrio
- D** Evacuación directamente a la atmósfera exterior de pared

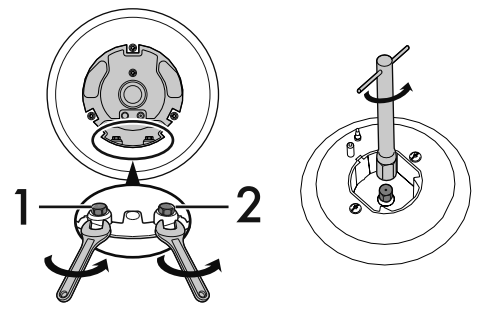
- Aire
- Productos de la combustión
- Electroventilador

Adaptación a los distintos tipos de gas

En caso de funcionamiento con otros tipos de gas es necesario sustituir los inyectores en los quemadores y regular la llama mínima en las llaves del gas.

Sustitución de los inyectores

1. Retire las rejillas, las tapas y los difusores de llama de los quemadores para acceder a las tazas de los quemadores.
2. Sustituya los inyectores mediante una llave de 7 mm según el gas que se va a emplear (véase, "Tablas de características de quemadores e inyectores").



- 1. Inyector interno
- 2. Inyector externo

3. Reinstale correctamente los quemadores en sus respectivos alojamientos.

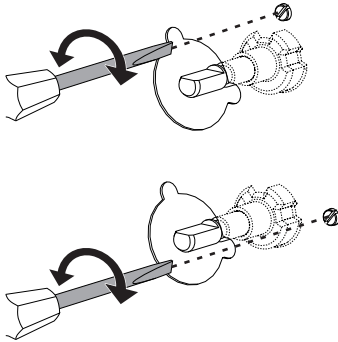


Instalación

Regulación del mínimo para gas metano o gas ciudad

Encienda el quemador y póngalo en la posición de mínimo. Extraiga el mando de la llave del gas y gire el tornillo de regulación que se encuentra al lado de la varilla de la llave (según los modelos), hasta obtener una llama mínima regular.

Vuelva a montar el mando y compruebe la estabilidad de la llama del quemador. Gire rápidamente el mando de la posición de máximo a la de mínimo: la llama no deberá apagarse. Repita esta operación en todas las llaves del gas.



Regulación del mínimo para gas licuado

Atornille completamente girando hacia la derecha en el tornillo alojado al lado de la varilla de la llave.



Después de adaptar el aparato para un gas diferente de aquel para el que se ha regulado en la fábrica, sustituya la etiqueta de regulación del gas aplicada sobre el aparato por la etiqueta correspondiente al nuevo gas. La etiqueta se encuentra dentro del envase de los inyectores (si está disponible).

Lubricado de las llaves del gas

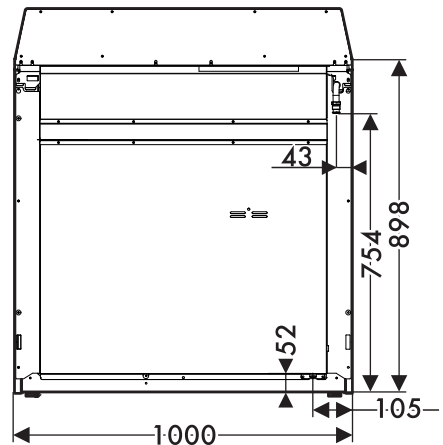
Con el paso del tiempo puede suceder que las llaves del gas presenten dificultades de rotación, bloqueándose. Limpie el interior de las mismas y sustituya la grasa lubricante de las mismas.



La lubricación de las llaves del gas debe ser efectuada por un técnico especializado.

Medidas del aparato

Posición de las conexiones de gas y electricidad





Tipos de gas por país

Tipo de gas		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Gas Metano G20														
G20	20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•		
G20/25	20/25 mbar			•										
2 Gas Metano G20														
G20	25 mbar													•
3 Gas Metano G25														
G25	25 mbar							•						
G25.3	25 mbar							•						
4 Gas Metano G25.1														
G25.1	25 mbar													•
5 Gas Metano G25														
G25	20 mbar				•									
6 Gas Metano G27														
G27	20 mbar												•	
7 Gas Metano G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
8 Gas Licuado G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
9 Gas Licuado G30/31														
G30/31	37 mbar												•	
10 Gas Licuado G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
11 Gas Ciudad G110														
G110	8 mbar	•								•		•		
12 Gas Ciudad G120														
G120	8 mbar									•				

ES



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



Instalación

Tablas de características de quemadores e inyectores

1 Gas Metano G20	AUX	SR	R	UR2 int + ext
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diámetro del inyector (1/100 mm)	72	97	115	75 + 135
Precámara (impresa en el inyector)	(X)	(Z)	(Y)	(H1) + (H3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1900
2 Gas Metano G20	AUX	SR	R	UR2 int + ext
Caudal térmico nominal (kW)	1.1	1.8	2.9	4.2
Diámetro del inyector (1/100 mm)	72	94	115	75 + 125
Precámara (impresa en el inyector)	(X)	(Y)	(8)	(H1) + (H3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1900
3 Gas Metano G25 - G25.3	AUX	SR	R	UR2 int + ext
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diámetro del inyector (1/100 mm)	72	94	121	75 + 145
Precámara (impresa en el inyector)	(F1)	(Y)	(F2)	(H1) + (H3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1900
4 Gas Metano G25.1	AUX	SR	R	UR2 int + ext
Caudal térmico nominal (kW)	1.1	1.8	3.0	4.1
Diámetro del inyector (1/100 mm)	77	100	134	75 + 138
Precámara (impresa en el inyector)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1) + (F3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1900
6 Gas Metano G27	AUX	SR	R	UR2 int + ext
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	4.1
Diámetro del inyector (1/100 mm)	77	105	138	80 + 148
Precámara (impresa en el inyector)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1) + (F3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1900
7 Gas Metano G2.350	AUX	SR	R	UR2 int + ext
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	4.1
Diámetro del inyector (1/100 mm)	94	120	165	100 + 190
Precámara (impresa en el inyector)	(Y)	(Y)	(F3)	(0) + (H3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1900



8 Gas Licuado G30/31	AUX	SR	R	UR2 int + ext
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	4.1
Diámetro del inyector (1/100 mm)	50	65	85	46 + 91
Precámara (impresa en el inyector)	-	-	-	-
Caudal reducido (W)	400	500	800	1900
Caudal nominal G30 (g/h)	73	131	211	305
Caudal nominal G31 (g/h)	71	129	207	300
9 Gas Licuado G30/31	AUX	SR	R	UR2 int + ext
Caudal térmico nominal (kW)	1.1	1.8	2.9	4.2
Diámetro del inyector (1/100 mm)	50	62	81	62 + 62
Precámara (impresa en el inyector)	-	-	-	-
Caudal reducido (W)	450	550	800	1900
Caudal nominal G30 (g/h)	80	131	211	298
Caudal nominal G31 (g/h)	79	129	207	293
10 Gas Licuado G30/31	AUX	SR	R	UR2 int + ext
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diámetro del inyector (1/100 mm)	43	58	70	43 + 70
Precámara (impresa en el inyector)	(H2)	(M)	(Y)	(H2) + (S1)
Caudal reducido (W)	400	500	850	1900
Caudal nominal G30 (g/h)	73	131	211	305
Caudal nominal G31 (g/h)	71	129	207	300
11 Gas Ciudad G110	AUX	SR	R	UR2 int + ext
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	2.8	3.8
Diámetro del inyector (1/100 mm)	145	185	260	140 + 320
Precámara (impresa en el inyector)	/8	/2	/3	-
Caudal reducido (W)	400	500	800	1400
12 Gas Ciudad G120	AUX	SR	R	UR2 int + ext
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	2.8	3.9
Diámetro del inyector (1/100 mm)	135	175	240	130 + 290
Precámara (impresa en el inyector)	/8	/1	/3	-
Caudal reducido (W)	400	500	800	1400

Los inyectores que no se suministran se pueden encontrar en los centros de asistencia autorizados.



Instalación

5.2 Colocación



Aparato pesado
Peligro de heridas por aplastamiento

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



Presión sobre la puerta
Riesgo de daños al aparato

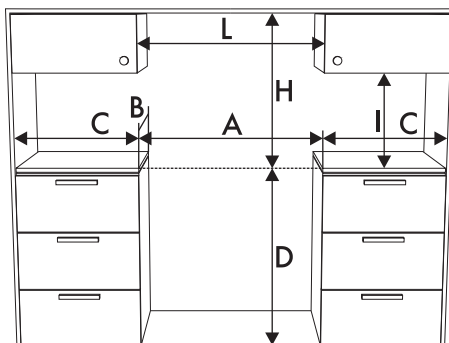
- No utilice la puerta como palanca para colocar el aparato en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.



Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

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

Medidas totales



A	1000 mm
B	600 mm
C¹	450 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	1000 mm

¹ Distancia mínima desde las paredes laterales o desde otros materiales inflamables

² Anchura mínima del armario (=A)

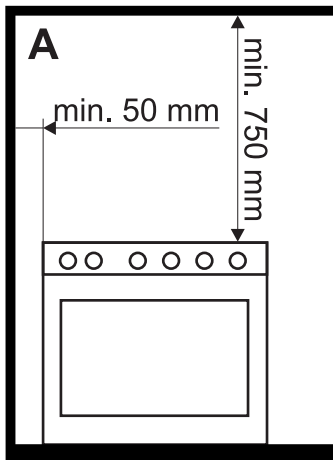


Información general

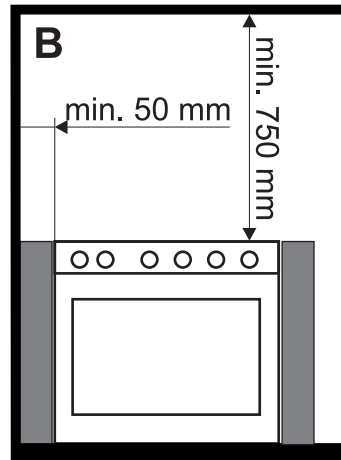
Este aparato se puede instalar junto a paredes siempre que sean más altas que la superficie de trabajo y que se deje una distancia mínima de 50 mm entre las paredes y el costado del aparato, tal como se ilustra en las figuras **A** y **C** relativas a los tipos de instalación.

Los muebles colgantes situados sobre la superficie de trabajo deben quedar a una distancia mínima de 750 mm de la misma. En el caso de que se instale una campana sobre la encimera de cocción, consulte el manual de instrucciones de la campana para respetar la distancia correcta.

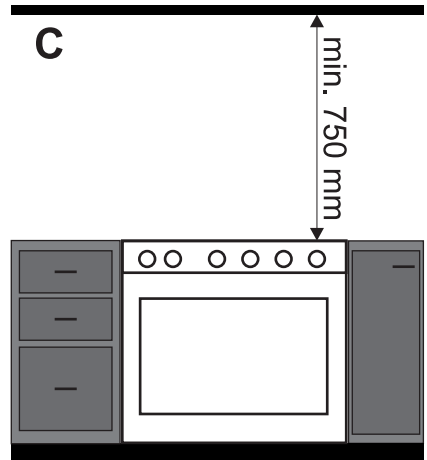
Según el tipo de instalación, este aparato pertenece a las clases:



A - Clase 1
(Aparato de instalación libre)



B - Clase 2 subclase 1
(Aparato empotrado)



C - Clase 2 subclase 1
(Aparato empotrado)



El aparato debe ser instalado por un técnico cualificado, respetando las normas vigentes.



Instalación

Posicionamiento y nivelado

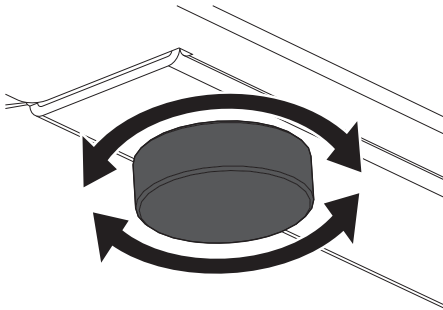


Aparato pesado
Riesgo de daños al aparato

- Introduzca primero las patas delanteras y luego las traseras.

Para una mayor estabilidad es indispensable que el aparato quede correctamente nivelado en el suelo.

- Después de haber conectado el gas y la electricidad, atornille o desatornille la pata para nivelar y estabilizar el aparato en el suelo.



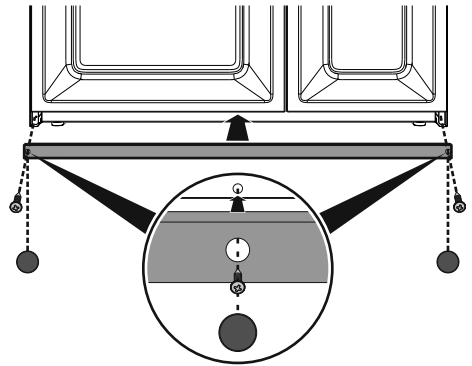
Montaje del zócalo



El zócalo que se suministra es parte integrante del producto y es necesario fijarlo al aparato antes de instalarlo.

El zócalo debe estar siempre colocado correctamente y fijado al aparato.

1. Coloque el zócalo en la parte inferior frontal del aparato.
2. Atornille los dos tornillos laterales para fijar el zócalo al aparato.
3. Cubra los agujeros del zócalo con los tapones que se suministran.





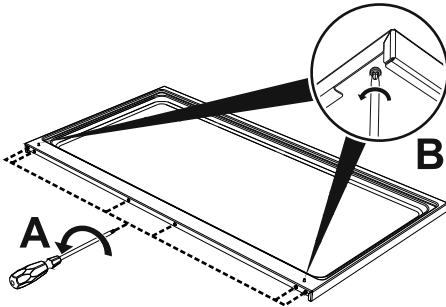
Montaje del protector contra salpicaduras



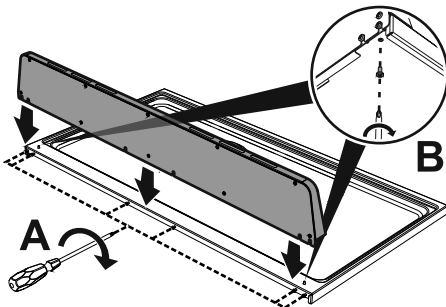
El alzado posterior que se suministra es parte integrante del producto y es necesario fijarlo al aparato antes de instalarlo.

El respaldo debe estar siempre correctamente colocado y fijado en el aparato.

1. Afloje los 6 tornillos situados en la parte trasera de la encimera (A) y desatornille los 2 tornillos (B) situados en la parte lateral del respaldo.



2. Coloque el respaldo en la encimera. Haga que correspondan las 6 ranuras inferiores del respaldo con los 6 tornillos de la parte trasera de la encimera, que han sido aflojados con anterioridad.
3. Apriete los 6 tornillos de la parte trasera de la encimera (A) y atornille los 2 tornillos situados debajo de la encimera (B) para fijar el alzado posterior.



5.3 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Use dispositivos de protección individual.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra conforme a las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- 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.

Información general

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

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

No quite nunca esta placa.

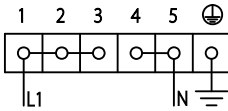
Realice la conexión a tierra con un cable por lo menos 20 mm más largo que los demás.



Instalación

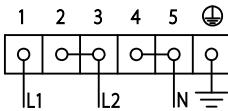
El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

- **220-240 V 1N~**



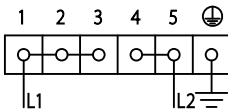
Cable **de tres polos 3 x 6 mm²**.

- **380-415 V 2N~**



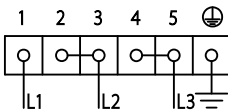
Cable **de cuatro polos 4 x 4 mm²**.

- **220-240 V 2~**



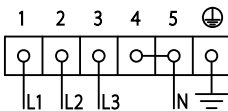
Cable **de tres polos 3 x 6 mm²**.

- **220-240 V 3~**



Cable **de cuatro polos 4 x 4 mm²**.

- **380-415 V 3N~**



Cable **de cinco polos 5 x 1,5 mm²**.

i Los valores indicados más arriba se refieren a la sección del conductor interno.

i Los cables de alimentación están dimensionados teniendo en cuenta el factor de simultaneidad (en conformidad con la norma EN 60335-2-6).

Conexión fija

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

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

Conexión con enchufe y toma de corriente

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

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



5.4 Para el instalador

- El enchufe tiene que quedar accesible después de la instalación. No doble ni atrape el cable de conexión en la red eléctrica.
- Hay que instalar el aparato siguiendo los esquemas de instalación.
- No trate de desenroscar o forzar el codo roscado del racor. Podría dañar esta parte del aparato, que puede invalidar la garantía del fabricante.
- En todas las conexiones, utilice agua y jabón para comprobar que no haya pérdidas de gas. **NO** use llamas para detectar pérdidas.
- Encienda todos los quemadores uno por uno y al mismo tiempo para garantizar el funcionamiento correcto de la llave de paso del gas, del quemador y del encendido.
- Gire los mandos de los quemadores hasta la posición de llama mínima y observe la estabilidad de la llama de cada quemador, uno por uno y todos juntos.
- Si el aparato no funciona correctamente después de haber realizado todos los controles, contacte con el Servicio de Asistencia Autorizado de su zona.
- Una vez que el aparato está instalado correctamente le rogamos que instruya al usuario sobre el método correcto de funcionamiento.

