

1. ADVERTENCIAS PARA EL USO.....	130
2. ADVERTENCIAS SOBRE SEGURIDAD.....	134
3. CUIDADO DEL MEDIOAMBIENTE.....	137
4. CONOZCA SU HORNO .....	138
5. USO DEL HORNO .....	141
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	144
7. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO .....	147
8. INSTALACIÓN DEL HORNO .....	150

ESTAS INSTRUCCIONES SON VÁLIDAS SOLAMENTE PARA LOS PAÍSES DE DESTINO, CUYOS SÍMBOLOS IDENTIFICATIVOS VIENEN INDICADOS EN LA CUBIERTA DEL PRESENTE MANUAL.



**INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO:** indican los consejos de uso, la descripción de los mandos y las correctas operaciones de limpieza y mantenimiento del aparato.



**INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR:** se destinan a un técnico especializado quien deberá llevar a cabo la instalación, la puesta a punto y buen funcionamiento del aparato.



## 1. ADVERTENCIAS PARA EL USO



ESTE MANUAL CONSTITUYE PARTE INTEGRANTE DEL APARATO. ES NECESARIO CONSERVARLO ÍNTEGRO Y TENERLO AL ALCANCE DE LA MANO DURANTE TODO EL CICLO DE VIDA DEL APARATO. ES INDISPENSABLE LEER DETENIDAMENTE ESTE MANUAL Y TODAS LAS INDICACIONES CONTENIDAS EN EL MISMO ANTES DE UTILIZAR EL APARATO. LA INSTALACIÓN TENDRÁ QUE SER LLEVADA A CABO POR PERSONAL CUALIFICADO SIGUIENDO LAS NORMAS VIGENTES. ESTE APARATO ESTÁ PREVISTO PARA UN USO DE TIPO PROFESIONAL Y CUMPLE CON LAS DIRECTIVAS DE LA CEE ACTUALMENTE EN VIGOR. EL APARATO HA SIDO FABRICADO PARA LAS SIGUIENTES FUNCIONES: COCCIÓN DE ALIMENTOS; TODO OTRO USO DEBERÁ CONSIDERARSE COMO IMPROPIO. EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR OTROS USOS DISTINTOS A LOS INDICADOS.



SI EL APARATO SE INSTALARA EN BARCOS O CASAS RODANTES, NO UTILIZARLO PARA CALENTAR AMBIENTES.



POR NINGÚN MOTIVO ESTE APARATO PODRÁ UTILIZARSE PARA CALENTAR AMBIENTES.



ESTE APARATO CUMPLE CON LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE EN MATERIA DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE). ESTA DIRECTIVA DEFINE LAS NORMAS PARA LA RECOGIDA Y EL RECICLADO DE LOS RESIDUOS DE LOS APARATOS VÁLIDAS EN TODO EL ÁMBITO DE LA UNIÓN EUROPEA.



NO OBSTRUIR LAS ABERTURAS DE VENTILACIÓN Y DISPERSIÓN DEL CALOR.



NO APOYARSE O SENTARSE SOBRE LA PUERTA ABIERTA DEL APARATO.



LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN CON LOS DATOS TÉCNICOS, EL NÚMERO DE MATRÍCULA Y EL MARCADO ESTÁ VISIBLEMENTE APLICADA EN EL APARATO. **NO EXTRAER NUNCA ESTA PLACA.**



ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO EL APARATO, ES OBLIGATORIO QUITAR LAS PELÍCULAS PROTECTORAS QUE PUEDA HABER EN EL INTERIOR O EN EL EXTERIOR DEL MISMO.



PRESTE ATENCIÓN A QUE NO QUEDEN OBJETOS ATASCADOS EN LA PUERTA DEL HORNO.



DURANTE SU USO EL INTERIOR DEL APARATO SE CALIENTA MUCHO. PARA EFECTUAR CUALQUIER OPERACIÓN SE ACONSEJA USAR SIEMPRE GANTES TÉRMICOS ADECUADOS.



ES NECESARIO LAVAR LAS BANDEJAS ANTES DE SU USO CON DETERGENTE PARA LAVAVAJILLAS ADECUADO (NO USAR PRODUCTOS ABRASIVOS).



EL HORNO ESTÁ PREPARADO PARA UNA CARGA MÁXIMA DE 3,5 KG.



NO UTILIZAR EN NINGÚN CASO ESPONJAS DE ACERO Y RASQUETAS CORTANTES PARA NO DAÑAR LAS SUPERFICIES. SE DEBEN UTILIZAR PRODUCTOS NORMALES NO ABRASIVOS Y UTENSILIOS DE COCINA DE MADERA O DE MATERIAL PLÁSTICO. ENJUAGAR CUIDADOSAMENTE Y SECAR CON UN TRAPO SUAVE O CON UN PAÑO DE MICROFIBRA. EVÍTESE DEJAR SECAR EN EL INTERIOR DEL HORNO RESIDUOS DE ALIMENTOS DE BASE AZUCARADA (POR EJ. MERMELADA). SECÁNDOSE POR UN TIEMPO PROLONGADO PODRÍA ARRUINAR LAS SUPERFICIES.



NO UTILIZAR VAJILLAS O RECIPIENTES FABRICADOS CON MATERIAL PLÁSTICO. LAS ELEVADAS TEMPERATURAS QUE SE ALCANZAN DENTRO DEL HORNO PODRÍAN FUNDIR ESTE MATERIAL Y OCASIONAR DAÑOS AL APARATO.



NO UTILIZAR ALIMENTOS ENLATADOS O RECIPIENTES CERRADOS EN EL APARATO. DURANTE LA COCCIÓN SE PUEDEN GENERAR SOBREPRESIONES DENTRO DE LOS RECIPIENTES CREÁNDOSE PELIGRO DE



NO DEJAR NUNCA SIN VIGILANCIA EL APARATO DURANTE LAS COCCIONES QUE PUEDAN LIBERAR GRASAS O ACEITES. LAS GRASAS Y LOS ACEITES PUEDEN INCENDIARSE.



DURANTE LA COCCIÓN, NO CUBRIR EL FONDO DEL HORNO CON PAPEL DE ALUMINIO O DE ESTAÑO Y NO APOYAR OLLAS O BANDEJAS PARA EVITAR DAÑAR LA SUPERFICIE.



TODAS LAS COCCIONES DEBEN EFECTUARSE CON LA PUERTA CERRADA.



LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO NO DEBEN SER EFECTUADAS POR NIÑOS SIN SUPERVISIÓN.



## 2. ADVERTENCIAS SOBRE SEGURIDAD

CONSÚLTENSE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN ACERCA DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD PARA APARATOS ELÉCTRICOS O DE GAS Y PARA LAS FUNCIONES DE VENTILACIÓN.

PARA SU INTERÉS Y SEGURIDAD, SE ESTABLECE POR LEY QUE LA INSTALACIÓN Y ASISTENCIA DE TODOS LOS APARATOS ELÉCTRICOS LAS DEBE EFECTUAR PERSONAL CUALIFICADO SIGUIENDO LAS NORMAS VIGENTES. NUESTROS INSTALADORES RECONOCIDOS GARANTIZAN UN TRABAJO SATISFACTORIO. LOS APARATOS DE GAS O ELÉCTRICOS DEBEN SER SIEMPRE DESACTIVADOS POR PERSONAL COMPETENTE.



ANTES DE CONECTAR EL APARATO A LA RED ELÉCTRICA COMPRUEBE LOS DATOS INDICADOS EN LA PLACA CON LOS DE LA RED MISMA.



ANTES DE LLEVAR A CABO LOS TRABAJOS DE INSTALACIÓN / MANTENIMIENTO ES NECESARIO ASEGURARSE DE QUE EL APARATO NO RECIBE ALIMENTACIÓN DE LA RED ELÉCTRICA.



EL ENCHUFE DE CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN Y LA TOMA DE CORRIENTE CORRESPONDIENTE DEBERÁN SER DEL MISMO TIPO Y ESTAR EN CONFORMIDAD CON LAS NORMAS VIGENTES.

LA TOMA DE LOS APARATOS EMPOTRADOS DEBE QUEDAR ACCESIBLE. NO DESENCHUFAR NUNCA EL ENCHUFE TIRANDO DEL CABLE.



SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTUVIERA DAÑADO, SUSTITUIRLO INMEDIATAMENTE.



ES OBLIGATORIO EFECTUAR LA CONEXIÓN A TIERRA SEGÚN LAS MODALIDADES PREVISTAS EN LAS NORMAS DE SEGURIDAD DE LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA.



INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN LLEVAR A CABO UNA COMPROBACIÓN DEL APARATO SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE DETALLAN MÁS ADELANTE. EN CASO DE FALTA DE FUNCIONAMIENTO, SE DEBERÁ DESCONECTAR EL APARATO RESPECTO DE LA RED ELÉCTRICA E INTERPELAR EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA MÁS PRÓXIMO. NO INTENTAR NUNCA REPARAR EL APARATO.



NO INTRODUCIR NUNCA OBJETOS INFLAMABLES EN EL HORNO: EN CASO DE QUE SE ENCENDIERA ACCIDENTALMENTE SE PODRÍA PROVOCAR UN INCENDIO.



DURANTE SU USO EL APARATO SE PONE MUY CALIENTE. NO TOCAR POR NINGÚN MOTIVO LAS RESISTENCIAS SITUADAS DENTRO DEL HORNO.



EL APARATO ESTÁ DESTINADO A SU USO PROFESIONAL POR PARTE DE PERSONAS CAPACITADAS PARA ELLO. NO DEBE PERMITIRSE QUE LOS NIÑOS SE ACERQUEN AL APARATO DURANTE SU FUNCIONAMIENTO O QUE JUEGUEN CON ÉL.



NO INTRODUCIR OBJETOS METÁLICOS CON PUNTA (CUBIERTOS O HERRAMIENTAS) EN LAS RANURAS DEL APARATO.



NO UTILIZAR CHORROS DE VAPOR PARA LIMPIAR EL APARATO.

EL VAPOR PODRÍA LLEGAR A LAS PARTES ELÉCTRICAS DAÑÁNDOLAS Y CAUSAR CORTOCIRCUITOS.



NO MODIFICAR ESTE APARATO.



NO UTILIZAR PRODUCTOS EN SPRAY EN LAS PROXIMIDADES DEL ELECTRODOMÉSTICO CUANDO ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO. NO UTILIZAR PRODUCTOS EN SPRAY MIENTRAS QUE EL PRODUCTO ESTÁ TODAVÍA CALIENTE.



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.



**El fabricante declina toda responsabilidad por daños causados a personas o cosas, por no tener en cuenta las recomendaciones anteriores o por el mal uso incluso de una sola parte del aparato y la utilización de recambios no originales.**





## 3. CUIDADO DEL MEDIOAMBIENTE

### 3.1 Nuestro cuidado del medioambiente



A efectos de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, además de la eliminación de los residuos, el símbolo del cubo de basura tachado colocado en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil debe ser recogido separadamente de otros residuos. El usuario deberá, por tanto, entregar el aparato que ha llegado al final de su vida útil a los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien volver a entregarlo al vendedor en el momento de la compra de un aparato equivalente, en razón de uno a uno. La adecuada recogida selectiva para el envío posterior del aparato en desuso al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación ecológicamente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medioambiente y sobre la salud y favorece el reciclaje de los materiales de los que está compuesto el aparato. La eliminación no autorizada del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de sanciones administrativas.

El producto no contiene sustancias en cantidad tal como para ser consideradas peligrosas para la salud y el medioambiente, en conformidad con las directivas europeas actuales.

### 3.2 Su cuidado del medioambiente

Para el embalaje de nuestros productos se utilizan materiales no contaminantes, que respetan el medio ambiente y se pueden reciclar. Rogamos su colaboración en cuanto a desechar correctamente el embalaje. Infórmese en su distribuidor o en las organizaciones competentes de la zona de las direcciones de los centros de recogida, reciclado y desecho de residuos.



**No abandonar o dejar sin custodia el embalaje ni partes del mismo. Puede representar un peligro de asfixia para los niños, especialmente las bolsas de plástico.**

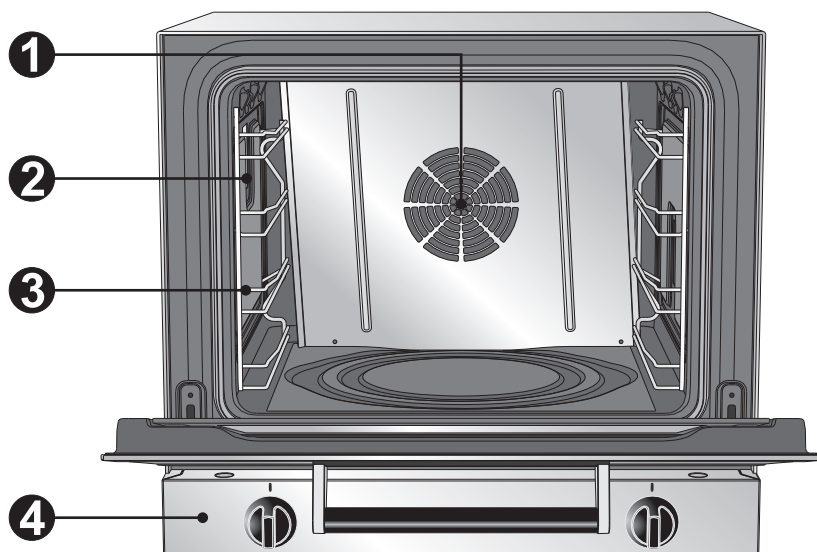
Su antiguo aparato también debe desecharse correctamente.

**Importante:** llevar el aparato al organismo de la zona autorizado para la recogida de electrodomésticos que ya no se utilizan. Desechar correctamente estos aparatos permite recuperar materiales valiosos.

Antes de desechar su electrodoméstico es importante quitarle las puertas y dejar las repisas en posición de uso, a fin de evitar que los niños, jugando, puedan quedar aprisionados en el interior. También es necesario cortar el cable de conexión a la red eléctrica y retirarlo junto con el enchufe.



#### 4. CONOZCA SU HORNO



- 1** VENTILADOR HORNO
- 2** LÁMPARA
- 3** BASTIDORES DEL SOPORTE PARA REJILLAS Y BANDEJAS
- 4** PANEL DE MANDOS



## 4.1 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS




**1**

### MANDO DEL TERMOSTATO

Permite seleccionar la temperatura de cocción más idónea para los alimentos a cocinar.

La elección se realiza girando el pomo en sentido horario hacia el valor deseado comprendido entre 50° y 250°C. La regulación es progresiva, por lo tanto, pueden utilizarse todos los valores intermedios entre las cifras.

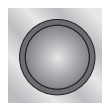
Permite, además, activar la función grill girando el pomo hacia el símbolo  (sólo en los modelos con grill).



**2**

### TESTIGO NARANJA

Indica la fase de calentamiento. Al apagarse indica que se ha alcanzado dentro del horno la temperatura programada con el mando del termostato. Durante la cocción, el encendido y el apagado de este testigo indica que la temperatura dentro del horno se mantiene constante.





3

### MANDO DE HUMIDIFICACIÓN DEL HORNO (sólo en algunos modelos)

Sirve para seleccionar la cantidad de vapor más idónea para los alimentos a cocinar.

Girando el mando en sentido horario se pasa de la posición **0** (no hay ningún suministro de vapor) a la posición **1** (difusión de vapor máxima); el suministro está activado hasta que no se suelta el mando, que volverá automáticamente a la posición **0**.

**NOTA** Para las cocciones humidificadas es necesario posicionar el mando del termostato del horno entre **150°C** y **250°C**.

Para evitar el estancamiento de agua dentro del horno, no usar vapor durante la función grill .

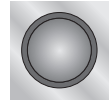


4

### TESTIGO VERDE

Al apagarse indica el inicio de la cocción temporizada.


Al encenderse indica que la cocción temporizada ha terminado.



5

### MANDO TEMPORIZADOR

Permite seleccionar la cocción manual o el cuentaminutos con apagado automático del horno al final de la cocción.

Para el control manual del tiempo de cocción, hacer girar el mando hasta el símbolo .

Para programar la duración de la cocción, girar el mando en sentido horario. Los números 5 a 60 corresponden a los primeros minutos. La regulación es progresiva y se pueden utilizar posiciones intermedias entre las cifras indicadas.

Al finalizar la cocción el mando vuelve automáticamente a la posición **0**, el horno se apaga y entra en funcionamiento una avisador acústico.





## 5. USO DEL HORNO

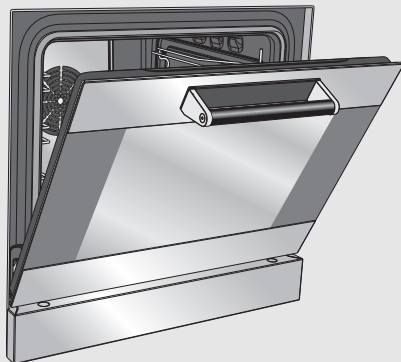


EL HORNO ESTÁ PREPARADO PARA UNA CARGA MÁXIMA DE 3,5 KG.

### 5.1 Advertencias y consejos generales



- Al utilizar el horno por primera vez, resulta conveniente calentarlo a la temperatura máxima el tiempo suficiente para quemar eventuales residuos aceitosos de fabricación.
- Si es necesario intervenir en las comidas durante la cocción, será necesario dejar la puerta abierta el menor tiempo posible para evitar que la temperatura en el interior del horno descienda hasta el punto de perjudicar el éxito de la cocción.



#### **Sólo para los modelos con función de humidificación:**

- El agua a utilizar para la cocción con humidificación debe tener una dureza no superior a 10-11°F. Utilizar agua del grifo tratada con una instalación de depuración/suavizado.
- Para evitar que el posible vapor contenido en el horno pueda causar molestias, abra la puerta en dos tiempos: por 4-5 segundos mantenga la puerta entreabierta (unos 5-6 cm), y luego ábrala completamente.

**N.B.:** Cuando se abre la puerta del horno, el ventilador, las resistencias y la distribución de valor se desactivan automáticamente.

### 5.2 Ventilación interna (según los modelos)

En algunos modelos el funcionamiento del ventilador gira en los dos sentidos y, al abrirse la puerta, se desactiva automáticamente para volver a ponerse en marcha después de cerrarla.

### 5.3 Lámpara de iluminación interna

La lámpara se enciende:

- Abriendo la puerta del horno (según los modelos).
- Girando el mando del termostato.



## 5.4 Descongelación

**MANDO TEMPORIZADOR  
EN POSICIÓN MANUAL**



**MANDO DEL TERMOSTATO  
EN POSICIÓN DE VENTILACIÓN**



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

## 5.5 Pre calentamiento

Antes de efectuar las cocciones, proceder a calentar el horno hasta que éste alcance la temperatura deseada por lo menos por 15 minutos.

## 5.6 Cocción manual

**MANDO TEMPORIZADOR  
EN POSICIÓN MANUAL**



**MANDO DEL TERMOSTATO  
A ELECCIÓN ENTRE 50°C Y 250°C**

Ejemplo **200**

El testigo naranja encendido indica el calentamiento. El apagado del mismo indica que se ha alcanzado la temperatura programada. El encendido y el pagado del testigo indica el mantenimiento constante de la temperatura.

## 5.7 Cocción con el temporizador

**MANDO TEMPORIZADOR  
EN UNA POSICIÓN ENTRE 5' Y 60'**

Ejemplo **30**

**MANDO DEL TERMOSTATO  
A ELECCIÓN ENTRE 50°C Y 250°C**

Ejemplo **200**

El testigo naranja encendido indica la fase de calentamiento. El apagado del mismo indica que se ha alcanzado la temperatura programada. El encendido y el pagado del testigo indica el mantenimiento constante de la temperatura. Al finalizar la cocción el horno se apaga automáticamente, el testigo verde se ilumina y entra en funcionamiento durante algunos segundos un avisador acústico; para apagarlo volver a poner el mando del termostato en **0**.



## 5.8 Cocción con humidificación (sólo en algunos modelos)

<b>MANDO DE HUMIDIFICACIÓN DEL HORNO</b>	En la posición 1 (máx. 3 seg. a la vez)
<b>MANDO DEL TERMOSTATO</b>	ENTRE 150°C Y 250°C
<b>MANDO TEMPORIZADOR</b>	

La humidificación del horno no se produce a temperaturas inferiores a 150°C: temperaturas más bajas provocan condensación y goteos.

Girar el mando del termostato en el valor 150°C y esperar que se apague el piloto del termostato (naranja) antes de comenzar la humidificación del horno.

## 5.9 Cocción con grill (sólo en algunos modelos)

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. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de comida, sobre todo carnes. (Utilización de la 3ª o 4ª repisa).

<b>MANDO TEMPORIZADOR EN UNA POSICIÓN ENTRE 5' Y 60'</b>	Ejemplo
<b>MANDO DEL TERMOSTATO EN POSICIÓN GRILL</b>	

Permite dorar rápidamente los alimentos. Se recomienda introducir la bandeja en la guía más alta. Para cocciones breves y con pequeñas cantidades, inserte la rejilla sobre la tercera guía empezando por abajo. Para tiempos de cocción prolongados y asados a la parrilla, insertar la rejilla en la guía más baja, en función del tamaño.



La función grill está configurada en la temperatura de asado de unos 290°C. Dicha temperatura no puede ser modificada por el usuario.



Se permite asar sólo con la puerta cerrada: la apertura de la misma desactiva los elementos calefactores.



## 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**Importante:**

no dirigir chorros de agua directamente contra el horno; evitar el uso de lanzas a presión.

**NO UTILIZAR UN CHORRO DE VAPOR PARA LIMPIAR EL APARATO.**

Antes de cada intervención se debe desconectar la alimentación eléctrica del horno.

### 6.1 Limpieza del acero inoxidable



Para una buena conservación del acero inoxidable, es necesario limpiarlo regularmente al final del día, dejándolo enfriar previamente.

Para limpiar y conservar las superficies de acero inoxidable utilice siempre y **solamente** productos específicos que no contengan abrasivos o sustancias ácidas a base de cloro.

Modo de uso: vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, enjuague bien y seque con un trapo suave o con un paño de gamuza.

No utilice nunca esponjas metálicas y rasquetas cortantes para no dañar las superficies.

Use productos normales para el acero, no abrasivos; si se debe emplear algún utensilio de limpieza, recurra a los de madera o plástico.

Enjuague bien y seque con un trapo suave o un paño de gamuza.



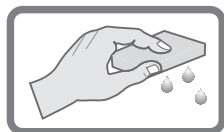




## 6.2 Limpieza del interior del horno



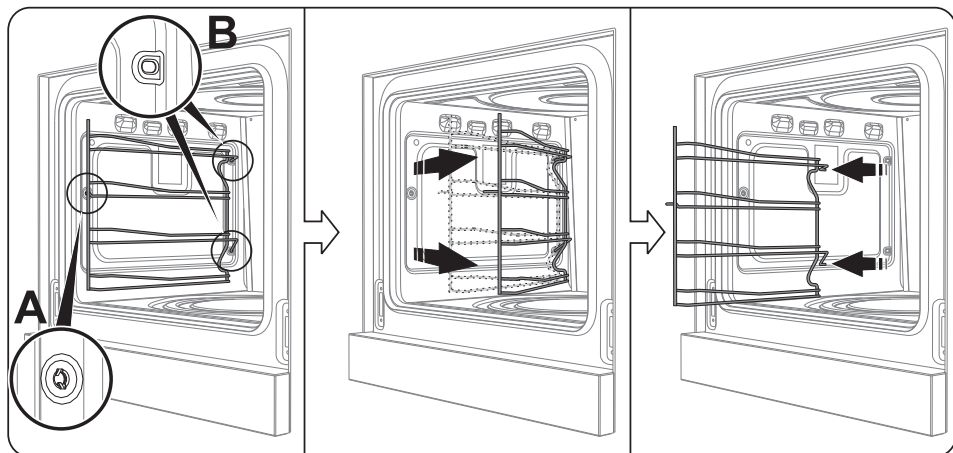
Para una buena conservación del horno es necesario proceder a limpiarlo regularmente al final del día, dejándolo enfriar previamente. Retire todas las partes extraíbles.



La extracción de los bastidores guía facilita la limpieza de las partes laterales del horno.

Para quitar los bastidores guía; tirar del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del encastrado **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 en sentido inverso para volver a colocar los bastidores guía.





### 6.3 Limpieza y desmontaje de los cristales de la puerta

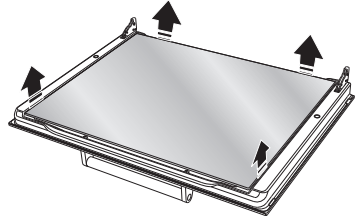
Para facilitar las operaciones de limpieza se puede quitar la puerta (ver 7.2 Desmontaje de la puerta) y colocarla sobre un trapo o abrirla y bloquear las bisagras para extraer los cristales.

Los cristales que componen la puerta pueden desmontarse completamente siguiendo las instrucciones proporcionadas a continuación.

1

#### Extracción del cristal interior:

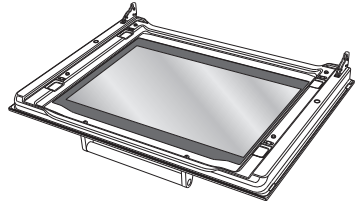
- Tire del cristal interior hacia arriba siguiendo el movimiento indicado por las flechas. De este modo se desencajan los 4 pernos fijados al cristal de sus asientos en la puerta del horno.



2

#### Limpieza:

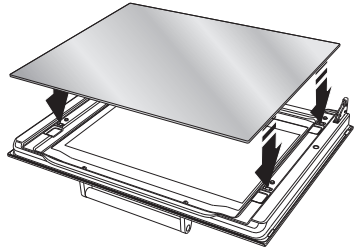
- Ahora es posible limpiar el cristal exterior y los cristales que se han extraído anteriormente. Utilizar papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lavar con una esponja húmeda y detergente neutro.



3

#### Recolocación de los cristales:

- Vuelva a colocar el cristal interior teniendo cuidado de centrar y encajar los 4 pernos fijados al cristal en sus asientos en la puerta del horno mediante una ligera presión.



Atención: antes de extraer los cristales controlar haber bloqueado las bisagras de la puerta haya quedado bloqueada en posición de apertura, tal como se ilustra en el apartado "7.2 Desmontaje de la puerta". Esta operación podría ser necesaria también durante la fase de extracción de los cristales, en caso de desbloqueo accidental de la puerta.



## 7. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

Periódicamente el horno necesita pequeñas intervenciones de mantenimiento o sustitución de componentes sujetos a desgaste tales como juntas, bombillas, etc.

A continuación se proporcionan las instrucciones específicas para cada intervención de este tipo.

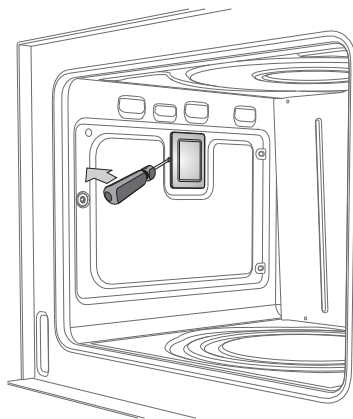


**Antes de cada intervención se debe desconectar la alimentación eléctrica del horno.**

### 7.1 Sustitución de la lámpara de iluminación

En el caso de que fuese necesario sustituir una lámpara, porque está desgastada o quemada, quite los bastidores guía véase "6.2 Limpieza del interior del horno".

A continuación quite la cubierta de la lámpara usando una herramienta (por ej. un destornillador).

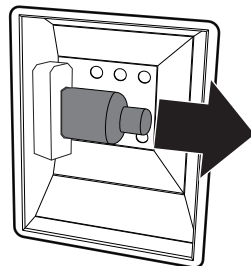


Extraiga y quite la lámpara.

Cambie la lámpara por otra similar (40W).

Vuelva a montar la cubierta correctamente dejando el perfilado del cristal interior vuelto hacia la puerta.

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



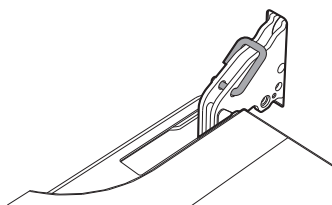
**Utilice únicamente lámparas para hornos (T 300° C).**

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

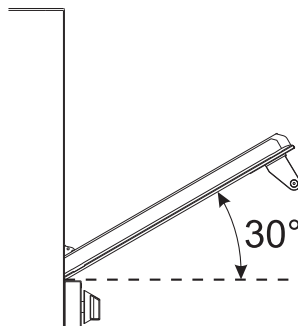


## 7.2 Desmontaje de la puerta

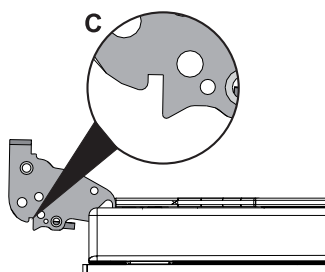
Abra completamente la puerta.  
Introducir dos pernos en los orificios de las bisagras que se encuentran al resguardo de las mismas hasta engancharlas.



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

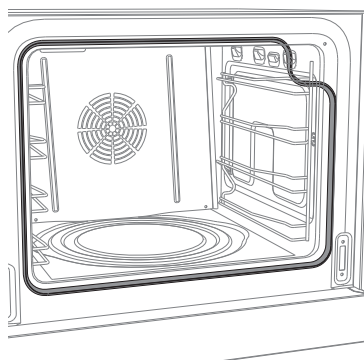


Para volver a montar la puerta introduzca las bisagras en las ranuras correspondientes situadas en el horno asegurándose de que las canaladuras **C** se apoyen completamente en las ranuras. Baje la puerta hacia abajo y una vez posicionada quite los pernos de los agujeros de las bisagras.



## 7.3 Desmontaje de la junta

Para una limpieza adecuada del horno, se puede desmontar la junta de la puerta. Antes de proceder a la extracción de la junta, es necesario desmontar la puerta del horno del modo descrito previamente. Con la puerta desmontada, levante las lengüetas situadas en los ángulos, como se muestra en la figura.





## 7.4 Si el aparato no funciona

Este producto responde a las normas vigentes de seguridad relativas a los aparatos eléctricos. Eventuales controles técnicos o reparaciones se deberán asignar al personal capacitado y experto a fin de evitar situaciones de peligro para el usuario.

**Cuando el aparato no funcione, antes de recurrir al Servicio de Asistencia y para evitar gastos inútiles, verifique personalmente que se hayan efectuado todas las operaciones citadas a continuación.**

PROBLEMA	POSIBLE SOLUCIÓN
El horno no funciona	<ul style="list-style-type: none"><li>• El mando cuentaminutos está en la posición de <b>0</b>.</li><li>• El enchufe no está conectado a la toma de corriente.</li><li>• Se ha verificado alguna avería o funcionamiento incorrecto en la instalación eléctrica.</li><li>• Algún fusible está en cortocircuito o algún interruptor está desconectado.</li></ul>
El horno emplea demasiado tiempo para cocinar y cuece demasiado rápidamente	<ul style="list-style-type: none"><li>• La programación de la temperatura está equivocada.</li></ul>
El vapor no se suministra.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Los mandos de control están en la posición equivocada.</li><li>• La puerta del horno no está cerrada correctamente.</li></ul>
Se forma humedad dentro del horno y arriba de las comidas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Los alimentos permanecen durante demasiado tiempo en el horno después de que finaliza su cocción. No dejarlos más de 15-20 minutos en el horno después de que finaliza su cocción.</li></ul>
Hay agua dentro del horno	<ul style="list-style-type: none"><li>• El dispositivo que controla la entrada del agua en el horno no funciona correctamente.</li><li>• El mando de suministro ha sido activado por un período de tiempo demasiado prolongado.</li></ul>



## 8. INSTALACIÓN DEL HORNO



El horno debe ser instalado en un plano de trabajo horizontal de instalación libre. La distancia desde la pared posterior deberá permitir un fácil acceso a la bornera para llevar a cabo la conexión del cable de alimentación. La instalación debe ser llevada a cabo por un **técnico cualificado** según las DIRECTIVAS DE LA CE actualmente en vigor.

### 8.1 Conexión eléctrica



Verificar que el voltaje y el dimensionamiento de la línea de alimentación correspondan con las características indicadas en la placa situada en el lado del horno. **Esta placa nunca debe ser extraída de su posición.**

El horno está equipado con cable tripolar **H07RN-F** para funcionamiento con **220-240V~** y (sólo en algunos modelos) de clavija de alimentación.



El cable suministrado es tripolar 3 x 1.5 mm<sup>2</sup> tipo H07RN-F.

En caso de que necesite cambiar el cable de alimentación, recurra al constructor o a un centro de asistencia autorizado para evitar todo tipo de riesgo.



El enchufe y el tomacorriente deberán ser del mismo tipo (conforme a las normas en vigor). Verifique que la línea de alimentación esté provista de la toma de tierra correspondiente. Evitar el uso de reducciones, adaptadores o derivadores.



Si el aparato es conectado a la red de modo permanente es necesario instalar en la línea de alimentación un dispositivo de interrupción omnipolar con distancia de apertura de los contactos igual o superior a **3 mm** situándolo en posición fácilmente accesible y en proximidad del aparato.



**ATENCIÓN:** si la tensión de fase desciende por debajo de 190V~, se podría producir en el horno una disminución de sus prestaciones, no debida al producto mismo.



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



Peso: Kg. 33



## 8.1.1 Termostato de seguridad

El horno está dotado de un dispositivo de seguridad que interviene en caso de grave funcionamiento incorrecto. Para volver a montar el dispositivo de seguridad es necesario ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.



**El fabricante rechaza cualquier responsabilidad** en caso de daños a personas o cosas debido a la no observación de las disposiciones referidas o determinados por el perjuicio aun de una pieza individual del aparato.

## 8.2 Nivelación

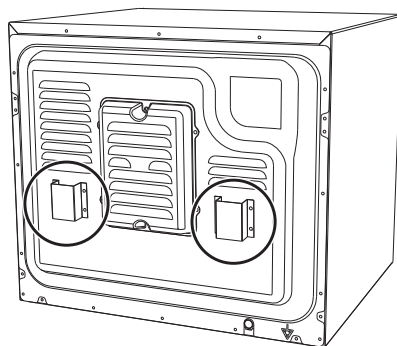
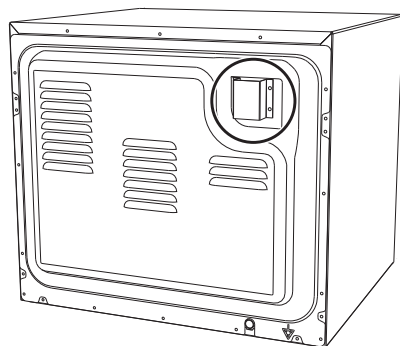


Nivele con respecto al suelo el horno mediante los cuatro pies regulables. Para realizar la regulación, desenroscar el pie. La carrera del tornillo de regulación es de 10 mm.

## 8.3 Tubo de descarga del vapor

Según el modelo, en la parte posterior del horno están previstos uno o dos tubos de descarga del vapor del producto durante la fase cocción. Estos **deben** ser dejados libres de cualquier obstáculo.

**Evitar que se aplasten.**



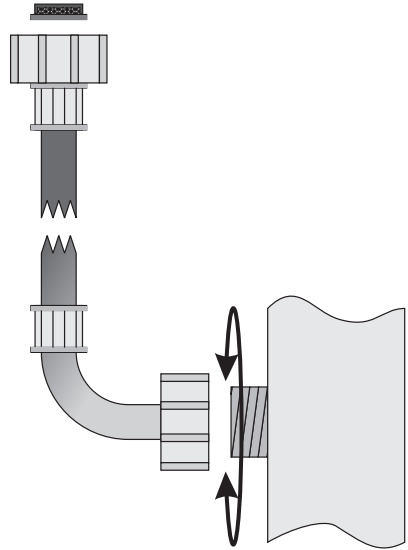


#### 8.4 Conexión hidráulica (sólo en el modelo con humidificación)

Conecta la toma de entrada del agua situada en la parte trasera a una toma de agua con boca roscada de  $\frac{3}{4}$ "", teniendo cuidado de enroscarla estrechamente al tubo.

Si la tubería del agua es nueva o ha estado mucho tiempo inactiva, antes de efectuar la conexión asegúrese, dejándola que corra, que el agua salga limpia y sin impurezas. Sin tomar esta precaución se corre el riesgo de que la entrada del agua se atasque dañando el aparato.

Se recomienda alimentar el horno con una presión de agua comprendida entre: mín. 50 kPa y máx. 500 kPa.







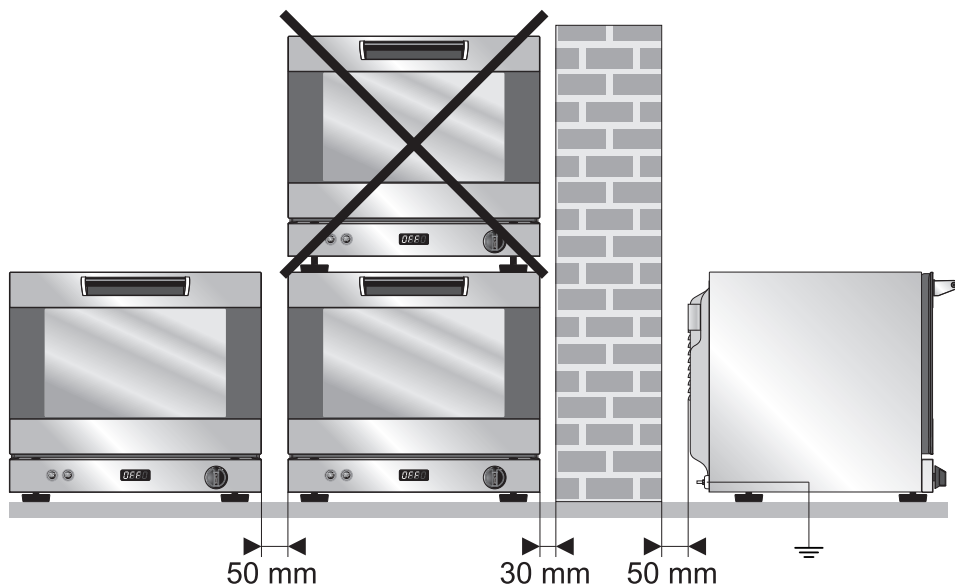
## 8.5 Instalaciones múltiple



En caso de instalaciones múltiples, posicionar los aparatos a una distancia de por lo menos 50 mm de una posible pared posterior y a 30 mm de una pared lateral.

**Instalación contigua:** mantener una distancia mínima de 50 mm entre un aparato y el otro.

**Instalación sobrepuesta:** No está permitido superponer dos o más aparatos.



Atención: la superficie de apoyo del aparato no debe superar la altura de **1,60 m** a partir del piso.