

1 Advertencias	40
1.1 Advertencias generales sobre la seguridad	40
1.2 Destino de uso del aparato	44
1.3 Responsabilidad del fabricante	44
1.4 Este manual de uso	44
1.5 Placa de identificación	44
1.6 Eliminación	44
1.7 Como leer el manual de uso	45
2 Descripción	46
2.1 Descripción general	46
2.2 Panel de control	48
2.3 Otras partes	50
2.4 Accesorios disponibles	50
3 Uso	52
3.1 Advertencias	52
3.2 Primera utilización	52
3.3 Uso de los accesorios	53
3.4 Uso del horno	54
3.5 Consejos para la cocción	56
4 Limpieza y mantenimiento	60
4.1 Advertencias	60
4.2 Limpieza de las superficies	60
4.3 Limpieza de la puerta	60
4.4 Limpieza del interior del horno	62
4.5 Mantenimiento extraordinario	63
5 Instalación	65
5.1 Conexión del gas	65
5.2 Conexión eléctrica	70
5.3 Posición	71

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

TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES

Recomendamos leer atentamente este manual que contiene todas las indicaciones para mantener inalterables las características estéticas y de funcionamiento del aparato adquirido. Para mayores informaciones sobre el producto: www.smeg.com



Advertencias

1 Advertencias

1.1 Advertencias generales sobre la seguridad

Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso. No toque las resistencias durante el uso.
- Proteja las manos con guantes térmicos para mover los alimentos dentro horno.
- Nunca trate de apagar una llama / incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una cubierta ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o bien sin experiencia ni conocimiento, solo si vigilados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga lejos a los niños menores de 8 años cuando no los vigile continuamente.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al horno cuando esté funcionando.
- Los niños sin vigilancia no deben realizar las operaciones de limpieza y mantenimiento.
- Se debe vigilar siempre el proceso de cocción. Un proceso de cocción de corta duración se debe vigilar continuamente.
- No deje el aparato sin vigilancia durante la cocción de alimentos que pueden soltar grasas o aceites que calentándose podrían prender fuego. Prestar la máxima atención.
- No vierta agua directamente en las charolas/bandejas muy calientes.
- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- En caso de intervención en los alimentos o al final de la cocción, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, para dejar que salga el vapor, a continuación, abra completamente la puerta.
- No introduzca objetos metálicos con punta (cubiertos o utensilios) en las ranuras.



- Apague el aparato después del uso.
- **NO UTILICE O CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES CERCA DEL APARATO.**
- **NO UTILICE AEROSOLES CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.**
- **NO MODIFIQUE EL APARATO.**
- Haga realizar la instalación y las operaciones de asistencia por personal experto, observando las reglas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato usted mismo o sin la intervención de un técnico calificado.
- Nunca tire del cable para desconectarlo.
- No utilice materiales ásperos, abrasivos o raspadores de metal afilados.
- En las piezas de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo, anodizaciones, niquelados, cromados) no pueden utilizarse productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- Las rejillas y charolas/bandejas se introducen en las guías laterales hasta el punto de tope. Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden su extracción deben estar dirigidos hacia abajo y hacia la parte trasera del horno.
- No se sienta sobre el aparato.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No pulverice productos en aerosol cerca del aparato.
- No deje objetos en las superficies de cocción.
- No obstruya las aberturas, las ranuras de ventilación y de escape del calor.
- **NO USE EN NINGÚN CASO EL APARATO PARA CALENTAR EL AMBIENTE.**

Daños al aparato

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo, quitamanchas o esponjas de metal). Utilice si fuese necesario utensilios de madera o plástico.



Advertencias

- No use platos o contenedores de plástico para cocinar los alimentos.
- No introduzca latas o contenedores cerrados en el horno.
- Quite del interior del horno todas las charolas/bandejas y las rejillas que no vaya a utilizar durante la cocción.
- No cubra el fondo de la cavidad de cocción con hojas de aluminio o similares.
- No apoye ollas o charolas/bandejas directamente en el piso del horno.
- Si desea utilizar papel encerado, colóquelo de manera que no interfiera con la circulación de aire caliente dentro de la cámara de cocción.
- No utilice la puerta abierta para colocar ollas o charolas/bandejas directamente en el cristal interior.
- No use la puerta abierta como palanca para apoyar el aparato en el mueble.
- No ejerza presión excesiva en la puerta abierta.
- No utilice el mango para levantar o mover este aparato.

Instalación y mantenimiento

- ESTE APARATO **NO SE DEBE INSTALAR EN BARCOS O CÁMPERS.**
- El aparato no se debe instalar en un pedestal.
- Ponga el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar un posible sobrecalentamiento del aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- Haga realizar la conexión de gas a personal técnico habilitado.
- La puesta en funcionamiento con tubo flexible debe llevarse a cabo de modo que la longitud de la tubería no exceda de 2 metros de extensión máxima para tubos flexibles de acero y 1,5 metros para las mangueras.
- Las mangueras o tubos flexibles no tienen que estar en contacto con partes móviles y tampoco tienen que aplastarse.
- Cuando sea necesario, utilice un regulador de presión conforme a las normas vigentes.



- Después de cada operación, controle que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
- Al terminar la instalación, controle que no haya pérdidas con una solución jabonosa, jamás con una llama.
- Haga realizar la instalación y las operaciones de asistencia por personal experto, observando las reglas vigentes.
- Haga realizar la conexión eléctrica por personal técnico habilitado.
- La conexión de tierra es obligatoria de acuerdo con las formas dispuestas por las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Use cables resistentes a la temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los cables de suministro de terminales debe ser igual a 1,5-2 Nm.
- Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, diríjase a un centro de asistencia técnica para que lo reemplacen.
- Antes de cualquier operación en el aparato (instalación, mantenimiento, colocación o desplazamiento), debe dotarse siempre de equipo de protección personal.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desactive la alimentación eléctrica general.

Para este aparato

- Antes de cambiar la lámpara, asegúrese de que el aparato esté apagado.
- No se apoye ni se siente en la puerta abierta.
- Controle que no queden objetos encajados en las puertas.
- No instale/utilice el aparato abierto.



Advertencias

1.2 Destino de uso del aparato

- Este aparato está destinado a la cocción de alimentos en ambiente doméstico. Todo otro uso es indebido.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos o sistemas de control remoto.

1.3 Responsabilidad del fabricante

El Fabricante declina cualquier responsabilidad por daños a personas y bienes derivados del:

- uso del aparato distinto del previsto;
- el incumplimiento de las instrucciones del manual de uso;
- la alteración aunque más no sea de una sola pieza o parte del aparato;
- el empleo de repuestos no originales.

1.4 Este manual de uso

Este manual de uso es parte integrante del aparato y debe conservarlo intacto y al alcance de la mano del usuario durante toda la vida útil del aparato.

Antes de usar el aparato lea atentamente este manual de uso.

1.5 Placa de identificación

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

1.6 Eliminación



Este aparato tiene que ser eliminado por separado de los otros residuos (directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Este aparato no contiene sustancias en cantidades tales que puedan considerarse peligrosas para la salud o el medio ambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.



Para eliminar este aparato:

- Corte el cable de alimentación eléctrica y quite el cable junto con la clavija.



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desactive la alimentación eléctrica general.
- Saque el cable de alimentación eléctrica de la instalación eléctrica.
- Lleve el aparato a los centros de reciclaje adecuados para los residuos eléctricos y electrónicos, o bien entréguelo al vendedor al comprar un aparato equivalente, uno por uno.

Se precisa que para el embalaje del aparato se utilizan materiales no contaminantes y reciclajes.

- Lleve el material del embalaje a los centros adecuados de reciclaje y recolección selectiva.



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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

1.7 Como leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones para su lectura:

Advertencias



Informaciones generales sobre este manual de uso, seguridad y eliminación final.

Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

Uso



Informaciones sobre el uso del aparato y sus accesorios, consejos para la cocción.

Limpieza y mantenimiento



Informaciones para la correcta limpieza y el mantenimiento del aparato.

Instalación



Informaciones para el técnico calificado: instalación, puesta en funcionamiento y prueba.



Advertencias sobre la seguridad



Información



Sugerencias

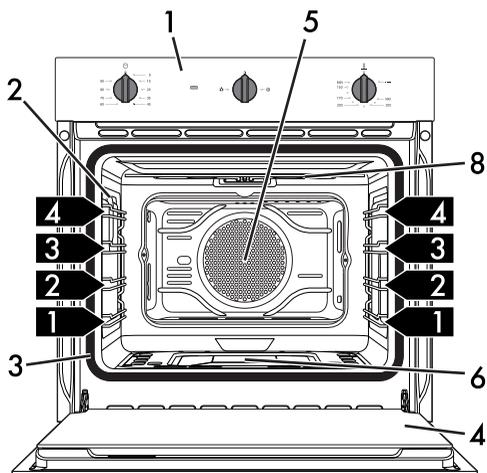
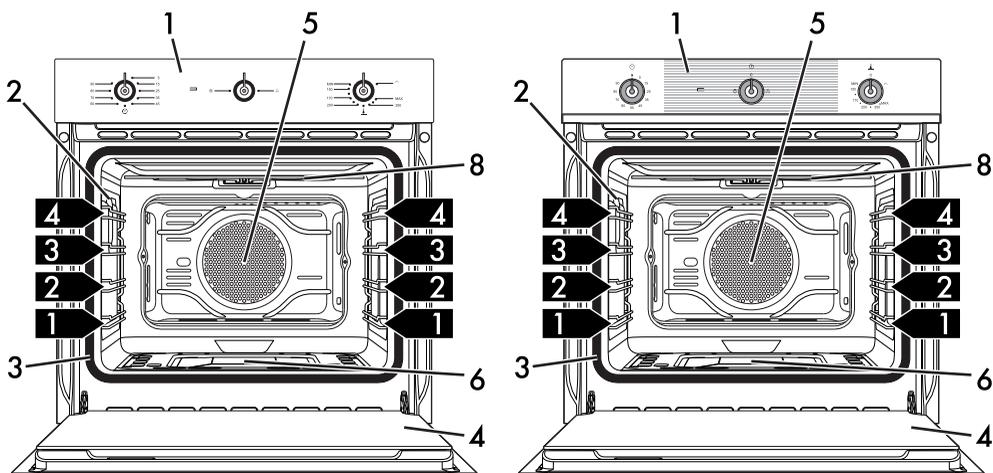
1. Secuencia de las instrucciones de uso.
- Instrucción de uso individual.



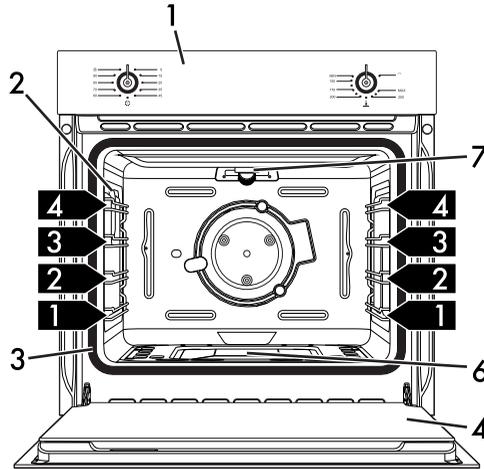
Descripción

2 Descripción

2.1 Descripción general



Modelos Horno de gas / Grill eléctrico ventilado



Modelos Horno de gas / Grill de gas

1 Panel de control

2 Lámpara

3 Junta

4 Puerta

5 Ventilador (solo en algunos modelos)

6 Horno de gas

7 Grill de gas (solo en algunos modelos)

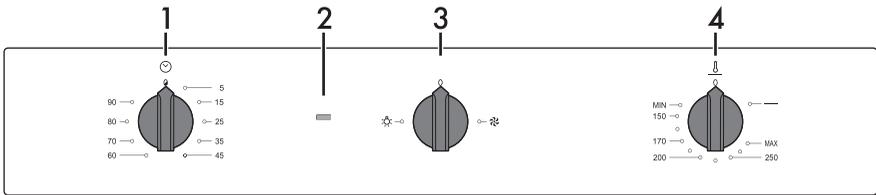
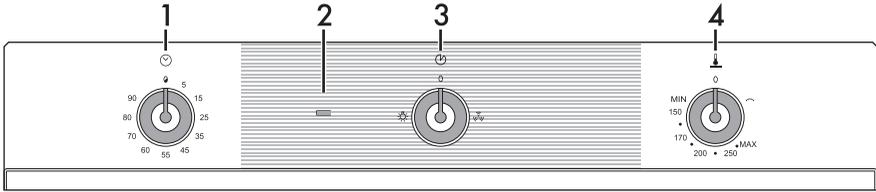
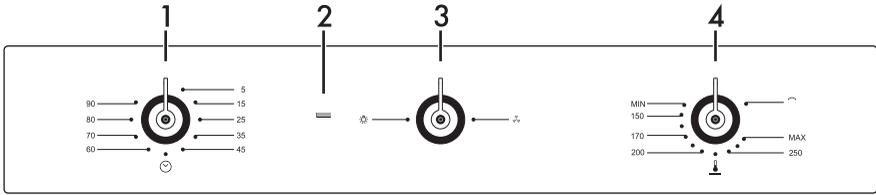
8 Grill eléctrico (solo en algunos modelos)

1,2,3... Piso del bastidor

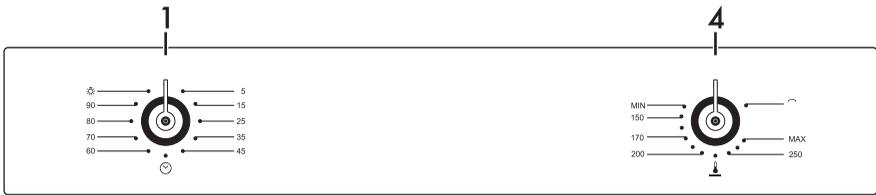


Descripción

2.2 Panel de control



Modelos Horno de gas / Grill eléctrico ventilado



Modelos Horno de gas / Grill de gas



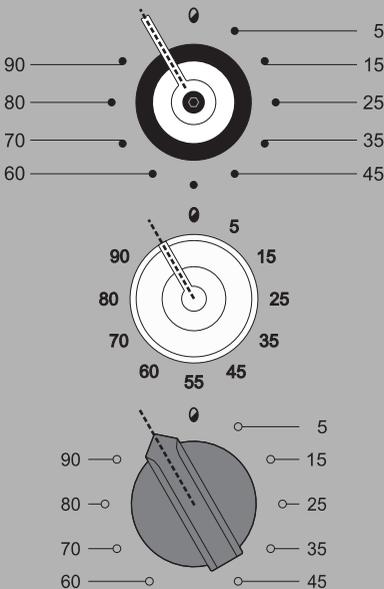
1 Perilla temporizador minuterio electromecánico

Para utilizar el temporizador minuterio cargue el avisador acústico girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj. Los números corresponden a minutos primos (máximo 90 minutos). El ajuste es progresivo y se pueden utilizar posiciones intermedias entre las cifras.

El aviso acústico de final de cocción no interrumpe el funcionamiento del horno.

(cuando está presente) La posición  permite encender la luz dentro del horno durante el funcionamiento normal (sin minuterio).

i En los modelos sin ninguna serigrafía, cuando la perilla del minuterio está en la posición entre **90** y **0**, no hay ninguna función activa.



2 Lámpara resistencia grill eléctrico (excepto modelos con Grill de gas)

Se enciende para indicar que el grill eléctrico está encendido.

3 Perilla de las funciones (solo algunos modelos)

Gire la perilla de las funciones al símbolo deseado:

 /  enciende el ventilador dentro de la cámara de cocción;

 /  enciende el ventilador dentro de la cámara de cocción.

4 Perilla de la temperatura

Útil para encender el quemador inferior, el grill eléctrico o el grill de gas (dependiendo de los modelos).

La elección de la temperatura de cocción se hace rotando la perilla en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el valor deseado, comprendido entre **MÍN** y **MÁX**.

Para encender el grill eléctrico o el grill de gas, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta el símbolo  /  (dependiendo de los modelos).



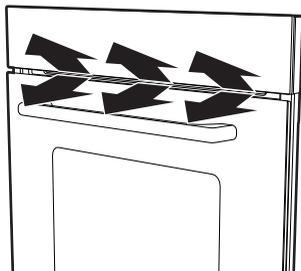
Descripción

2.3 Otras partes

Guías de posición

El aparato tiene guías para colocar las charolas/bandejas y las rejillas a distintas alturas. Las alturas deben considerarse desde abajo hacia arriba (vea 2.1 Descripción general).

Ventilador de enfriamiento



El ventilador enfría el horno y entra en función durante la cocción.

El funcionamiento del ventilador crea un flujo de aire normal que sale encima de la puerta y que puede continuar durante un tiempo breve incluso después de haber apagado el aparato.

Iluminación interna

La iluminación interna del aparato entra en función:

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

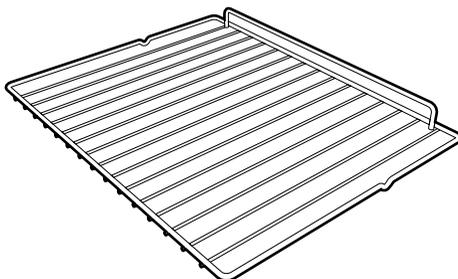


i

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

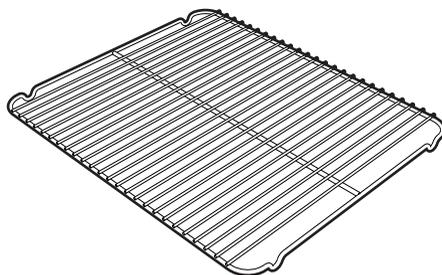
2.4 Accesorios disponibles

Rejilla



Útil para apoyar los recipientes para la cocción de alimentos.

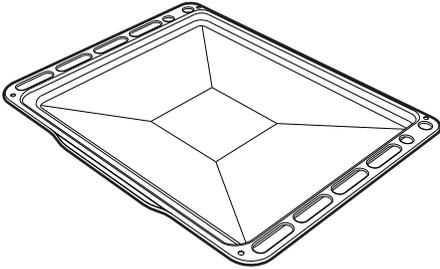
Rejilla para charola/bandeja (solo en algunos modelos)



Se apoya encima de la charola/bandeja, es útil para cocinar los alimentos que pueden gotear.

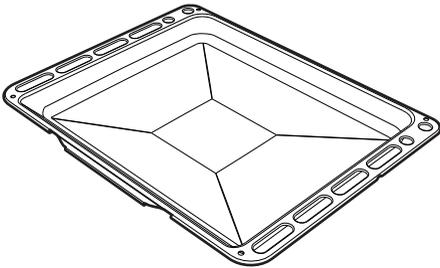


Charola/bandeja (solo en algunos modelos)



Útil para recoger las grasas que caen de alimentos apoyados en la rejilla de arriba.

Charola/Bandeja profunda



Útil para recoger las grasas que caen de alimentos apoyados en la rejilla de arriba o para cocinar pasteles, pizzas o postres horneados.

i

Algunos modelos no llevan todos los accesorios.

i

Los accesorios del horno que pueden entrar en contacto con los alimentos, están hechos con materiales conformes a lo dispuesto por las leyes vigentes.

i

Los accesorios originales de serie u opcionales pueden encontrarse en los servicios de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.



3 Uso

3.1 Advertencias



Uso no correcto

Riesgos de daños a las superficies

- No cubra el fondo de la cavidad de cocción con hojas de aluminio o similares.
- Si desea utilizar papel encerado, colóquelo de manera que no interfiera con la circulación de aire caliente dentro de la cámara de cocción.
- No apoye ollas o charolas/bandejas directamente en el piso del horno.
- No vierta agua directamente en las charolas/bandejas muy calientes.



Temperatura elevada dentro de la cámara de cocción durante el uso
Peligro de quemaduras

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Proteja las manos con guantes térmicos para mover los alimentos dentro de la cámara de cocción.
- No toque las resistencias dentro de la cámara de cocción.
- No vierta agua directamente en las charolas/bandejas muy calientes.
- No permita que los niños se acerquen al aparato cuando esté funcionando.



Temperatura elevada dentro de la cámara de cocción durante el uso
Peligro de incendio o explosión

- No pulverice productos en aerosol cerca del aparato.
- No use ni deje materiales inflamables cerca del aparato.
- No use platos o contenedores de plástico para cocinar los alimentos.
- No introduzca latas o contenedores cerrados en el horno.
- No deje el aparato sin vigilancia durante la cocción de alimentos que pueden saltar grasas o aceites.
- Quite del interior del horno todas las charolas/bandejas y las rejillas que no vaya a utilizar durante la cocción.

3.2 Primera utilización

1. Quite todas las películas de protección dentro y fuera del aparato y sus accesorios.
2. Quite todas las etiquetas (excepto la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del interior del horno.
3. Saque y lave todos los accesorios del aparato (vea 4 Limpieza y mantenimiento).
4. Caliente el horno vacío a la máxima temperatura lo suficiente para quitar cualquier residuo de fabricación.

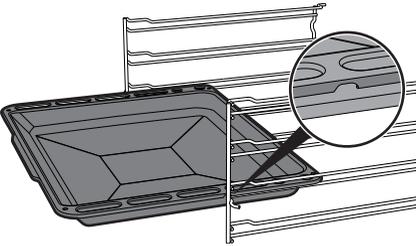
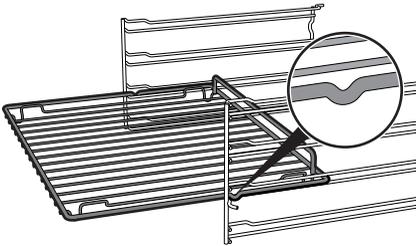


3.3 Uso de los accesorios

Rejillas y charolas/bandejas

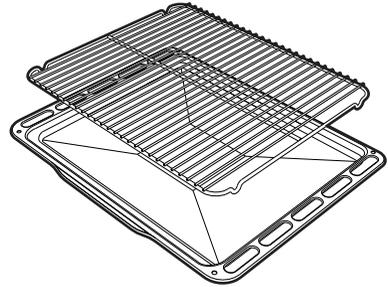
Las rejillas y charolas/bandejas se introducen en las guías laterales hasta el punto de tope.

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



Rejilla para charola/bandeja (solo en algunos modelos)

La rejilla para la charola/bandeja se introduce dentro de la misma. De esta manera se puede recoger la grasa al quedar separada del alimento que se cocina.



Introduzca las rejillas y las charolas/bandejas directamente hasta el tope.



Limpie las charolas/bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitarles cualquier residuo de fabricación.



3.4 Uso del horno



Si falta la corriente eléctrica, el ventilador de enfriamiento no funciona. No encienda el horno de forma manual.

Uso del horno de gas

Encendido electrónico de chispa:

1. Abra completamente la puerta del horno.
2. Presione y gire la perilla de la temperatura en el sentido contrario a las agujas del reloj entre los valores **MIN** y **MAX**. El encendido electrónico de chispa se activará de manera automática.
3. Una vez que se ha encendido, mantenga presionada la perilla durante algunos segundos para permitir que el termopar se caliente.



Si después de 15 segundos el quemador no se ha encendido, suspenda el tentativo de encender, deje la puerta del horno abierta y no intente encender antes de que hayan pasado 60 segundos.



En caso de apagado accidental, ponga la perilla en la posición de apagado y no vuelva a intentar encender antes de que hayan pasado 60 segundos.

Uso del grill de gas (solo en algunos modelos)



Temperatura elevada dentro del horno durante el uso
Peligro de incendio o explosión

- La duración de la cocción en el grill no tiene que superar nunca 30 minutos.

Encendido electrónico de chispa:

1. Abra completamente la puerta del horno.
2. Presione y gire la perilla de la temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta el símbolo . El encendido electrónico de chispa se activará de manera automática.
3. Una vez que se ha encendido, mantenga presionada la perilla durante algunos segundos para permitir que el termopar se caliente.



Si después de 15 segundos el quemador no se ha encendido, suspenda el tentativo de encender, deje la puerta del horno abierta y no intente encender antes de que hayan pasado 60 segundos.



En ningún caso se puede utilizar el horno de gas y el grill de gas al mismo tiempo.



Uso del grill eléctrico (solo en algunos modelos)



Temperatura elevada dentro del horno durante el uso

Peligro de incendio o explosión

- La duración de la cocción en el grill no tiene que superar nunca 60 minutos.

Presione y gire la perilla de la temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta el símbolo  /  (dependiendo de los modelos).



En ningún caso se puede utilizar el horno de gas y el grill eléctrico al mismo tiempo.

Lista de las funciones



Quemador a gas

El calor que proviene solo desde abajo permite completar la cocción de los alimentos que requieren una mayor temperatura básica, sin consecuencias en la doradura. Ideal para pasteles, pays salados y dulces y pizzas.



Quemador a gas + ventilador

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



Grill

El calor que deriva de la resistencia del grill o del quemador del grill de gas (dependiendo de los modelos) permite obtener excelentes resultados de asado sobre todo con carnes de espesor mediano/pequeño y, combinados con el asador giratorio (cuando existe), permite dar al final de la cocción un dorado uniforme. Ideal para chorizos, costillas, tocino. Esta función permite asar de manera uniforme grandes cantidades de alimentos, sobre todo la carne.





Grill ventilado

El aire producido por el ventilador suaviza la ola de calor generada por la resistencia del grill, lo que permite un asado óptimo incluso para alimentos de gran espesor. Ideal para grandes trozos de carne (por ej. codillo de cerdo).



+



La duración de la cocción en el grill no tiene que superar nunca 30 minutos.



Por razones de seguridad, el ventilador no funciona en combinación con el quemador grill de gas.



Descongelación

La descongelación rápida es ayudada por la activación del ventilador que garantiza una distribución uniforme del aire dentro del horno. (Se recomienda utilizar la 1ª o 2ª charola/bandeja).



Luz

En esta posición, se puede encender la luz en el interior del horno durante el funcionamiento normal.



3.5 Consejos para la cocción

Consejos generales

- Utilice una función ventilada para obtener una cocción uniforme en los distintos niveles.
- Aumentar las temperaturas no reduce el tiempo de cocción (el alimento podría resultar muy cocido en el exterior y poco cocido en el interior).

Consejos para la cocción de carnes

- Los tiempos de cocción varían según el espesor, las características de la comida y el gusto del consumidor.
- Utilice un termómetro para carnes durante la cocción de asados, o bien presione simplemente con una cuchara sobre el asado. Si el mismo aparece consistente está listo, de lo contrario tiene que cocinarlo algunos minutos más.

Consejos para la cocción con Grill y Grill ventilado

- El asado de carnes puede hacerse en el horno frío o bien precalentado si desea cambiar el efecto de la cocción.
- En la función Grill ventilado se recomienda precalentar el horno antes de asar.



Consejos para la cocción de postres y galletas

- Utilice preferentemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y el tiempo de cocción dependen de las características y la consistencia de la masa.
- Para verificar si el postre está cocido dentro: al final de la cocción introduzca un palillo en el punto más alto del mismo. Si la masa no se pega en el palillo, el postre está cocido.
- Si el postre se baja al sacarlo del horno, en la cocción siguiente disminuya la temperatura programada unos 10°C seleccionando un tiempo mayor de cocción.

Consejos para descongelar y leudar

- Ponga los alimentos congelados sin el envase en un contenedor sin tapa en la primera rejilla del horno.
- Evite sobreponer alimentos.
- Para descongelar la carne, utilice una rejilla colocada en el segundo nivel y una charola/bandeja colocada en el primer nivel. De esta manera la comida no queda en contacto con el líquido de descongelación.
- Las partes más delicadas pueden estar cubiertas con una película de aluminio.
- Para un buen leudado, coloque un contenedor con agua en el piso del horno.

Para ahorrar energía

- Pare la cocción algunos minutos antes del tiempo normal empleado. La cocción seguirá durante los minutos que quedan con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta solo lo indispensable para evitar la pérdida de calor.
- Mantenga el interior del aparato constantemente limpio.



Uso

Tabla indicativa de las cocciones

Platos	Peso (kg)	Posición de la guía desde abajo	Horno estático		Horno ventilado			
			Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)		
Lasañas	5	3	230 - 240	50 - 60	230 - 240	45 - 50		
Canelones	2.5	2	220 - 230	25 - 30	220 - 230	25 - 30		
Pasta al horno	2.5	2	220 - 230	25 - 30	220 - 230	25 - 30		
Pollo asado	1.2	2	200 - 210	80 - 90	200 - 210	70 - 80		
Pechuga de pavo	3	2	200 - 210	90 - 100	200 - 210	90 - 100		
Lomo de cerdo	1.2	2	210 - 220	70 - 75	200 - 210	70 - 75		
Conejo asado	1.5	2	200 - 210	75 - 80	200 - 210	75 - 80		
Cordero	1.5	2	200 - 210	90 - 95	200 - 210	90 - 95		
				Lado 1	Lado 2		Lado 1	Lado 2
Chuletas de cerdo	1	4	Grill	15	8	Grill	15	8
Hamburguesas	1	4	Grill	11	7	Grill	11	7
Chorizos	1.5	4	Grill	15	5	Grill	15	5
Costillas	1.5	4	Grill	15	5	Grill	15	5
Brochetas de carne	1.5	4	Grill	11	10	Grill	11	5
Pollo	1.2	Asador giratorio	Grill	80		Grill	70	
Caballa	8	2	180 - 190	25 - 30	180 - 190	25 - 30		
Trucha asalmonada	1.3	2	180 - 190	35 - 40	180 - 190	35 - 40		
Rodaballo	1	2	180 - 190	25 - 30	180 - 190	25 - 30		
Brochetas de pescado	1	4	Grill	7	3	Grill	7	5
Pizza	1	3	240	12 - 15	240	12 - 15		
Galletas	1	3	190	18	180	18		
Pastel Paraíso	1	2	190	50 - 55	180	55 - 60		
Pay dulce	1	3	190	35 - 40	180	35 - 40		
Bizcocho	1.2	3	190	45 - 50	180	50 - 55		

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



Tabla de conversión

Peso		Medida		Volumen	
Métrico	Imperial	Métrico	Imperial	Métrico	Imperial
15 g	1/2 oz	5 mm	1/4 en	25 ml	1 fl oz
25 g	1 oz	1 cm	1/2 en	50 ml	2 fl oz
40 g	1 1/2 oz	2.5 cm	1 en	85 ml	3 fl oz
50 g	2 oz	5 cm	2 en	100 ml	3 1/2 fl oz
75 g	3 oz	7.5 cm	3 en	150 ml	5 fl oz (1/4 pinta)
100 g	4 oz	10 cm	4 en	200 ml	7 fl oz
150 g	5 oz	12.5 cm	5 en	300 ml	10 fl oz (1/2 pinta)
175 g	6 oz	15 cm	6 en	450 ml	15 fl oz (3/4 pinta)
200 g	7 oz	18 cm	7 en	600 ml	1 pinta
225 g	8 oz	20 cm	8 en	700 ml	1 1/4 pinta
250 g	9 oz	23 cm	9 en	900 ml	1 1/2 pinta
275 g	10 oz	25 cm	10 en	1 l	1 3/4 pinta
350 g	12 oz	30 cm	12 en	1.2 l	2 pintas
375 g	13 oz			1.25 l	2 1/4 pintas
400 g	14 oz			1.5 l	2 1/2 pintas
425 g	15 oz			1.6 l	2 3/4 pintas
450 g	1 lb			1.75 l	3 pintas
550 g	1 1/4 lb			1.8 l	3 1/4 pintas
675 g	1 1/2 lb			2 l	3 1/2 pintas
750 g	1 3/4 lb			2.1 l	3 3/4 pintas
900 g	2 lb			2.25 l	4 pintas
1.5 kg	3 lb			2.75 l	5 pintas
1.75 kg	4 lb			3.4 l	6 pintas
2.25 kg	5 lb			3.9 l	7 pintas
				5 l	8 pintas (1 galón)

Temperatura

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



4 Limpieza y mantenimiento

4.1 Advertencias



Uso no correcto

Riesgos de daños a las superficies

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- En las piezas de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo, anodizaciones, niquelados, cromados) no pueden utilizarse productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo, quitamanchas o esponjas de metal).
- No utilice materiales ásperos, abrasivos o raspadores de metal afilados.



Recomendamos el uso de productos para la limpieza distribuidos por el fabricante.

4.2 Limpieza de las superficies

Para una buena conservación de las superficies es necesario limpiarlas regularmente al final de cada uso, después de haber dejado que se enfríen.

Limpieza ordinaria diaria

Siempre use solamente productos específicos que no contengan abrasivos o sustancias ácidas a base de cloro.

Vierta el producto en un paño húmedo y limpie la superficie, enjuague cuidadosamente y seque con un paño suave o con un paño de microfibra.

Manchas de alimentos o residuos

Debe evitarse categóricamente el uso de esponjas de acero y raspadores cortantes para no dañar las superficies.

Utilice productos normales, no abrasivos, posiblemente con la ayuda de utensilios de madera o de plástico. Enjuague bien y seque con un paño suave o con un paño de microfibra.

No deje secar dentro del aparato residuos de alimentos azucarados (por ejemplo, mermelada), porque pueden dañar el esmalte dentro del aparato.

4.3 Limpieza de la puerta

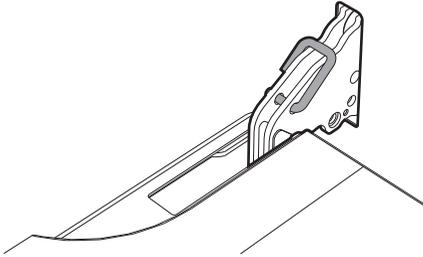
Desmontaje de la puerta

Para facilitar las operaciones de limpieza, recomendamos desmontar la puerta y colocarla encima de un paño.

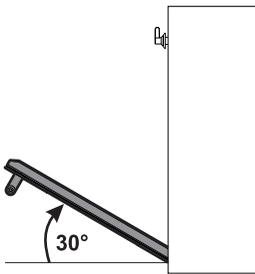
Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:



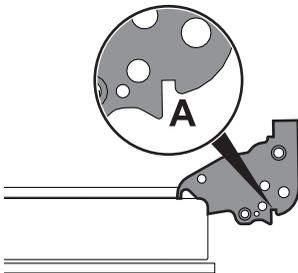
1. Abra completamente la puerta y coloque dos pernos en los agujeros de las bisagras indicadas en la figura.



2. Sujete la puerta por los dos lados con las manos, levántela formando un ángulo de aproximadamente 30° y sáquela.



3. Para montar de nuevo la puerta introduzca las bisagras en las ranuras específicas del aparato asegurándose de que los surcos **A** se apoyen completamente en las ranuras. Baje la puerta y una vez que está en su posición quite los pernos de los agujeros de las bisagras.



Limpieza de los cristales de la puerta

Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre bien limpios. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, lave con una esponja húmeda y detergente común.

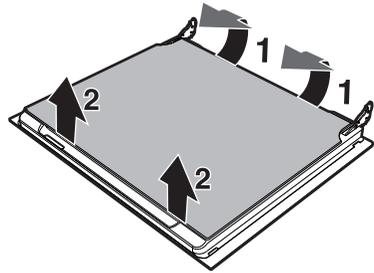


Recomendamos el uso de productos para la limpieza distribuidos por el fabricante.

Desmontaje de los cristales internos

Para facilitar las operaciones de limpieza, se pueden desmontar los cristales internos que componen la puerta.

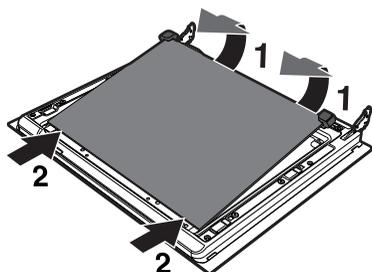
1. Quite el cristal interno tirándolo delicadamente hacia arriba por la parte trasera siguiendo el movimiento indicado por las flechas (1).
2. Luego tire hacia arriba la parte delantera (2). De esa manera los 4 pernos fijados en el cristal se desenganchan de sus alojamientos.



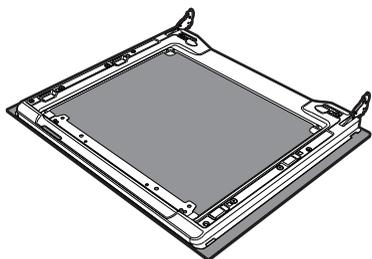


Limpeza y mantenimiento

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

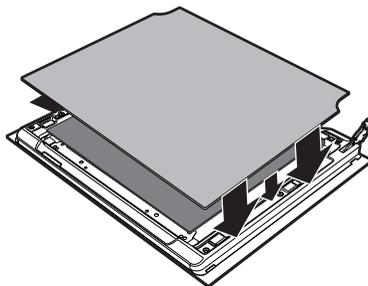


4. Limpie el cristal exterior y los que ha quitado antes. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, lave con una esponja húmeda y detergente neutro.



5. Coloque de nuevo los cristales siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

6. Vuelva a montar el cristal interno. Tenga mucho cuidado para centrar y encajar los 4 pernos en sus alojamientos de la puerta, presionando ligeramente.



4.4 Limpieza del interior del horno

Para una buena conservación de la cavidad de cocción es necesario limpiarla después de que se ha enfriado.

No deje que los residuos de cocción de los alimentos se sequen en el interior del horno porque podrían arruinarlo.

Antes de limpiar extraiga todas las piezas extraíbles.

Para facilitar las operaciones de limpieza, recomendamos desmontar:

- la puerta;
- los bastidores para rejillas/charolas o bandejas;
- la junta del horno.



En caso de utilización de productos de limpieza específicos, se aconseja hacer funcionar el aparato a la máxima temperatura unos 15/20 minutos, para eliminar cualquier residuo.

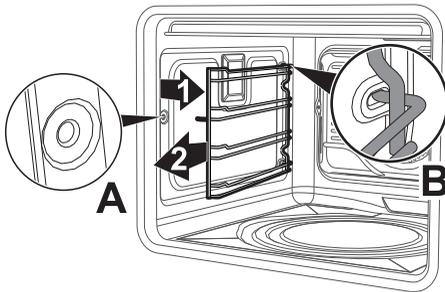


Desmontaje de los bastidores para rejillas/charolas o bandejas

El desmontaje de los bastidores permite limpiar más fácilmente las paredes laterales. Esta operación se hace cada vez que se utiliza el ciclo de limpieza automática (solo en algunos modelos).

Para sacar los bastidores guía: Tire el bastidor hacia el interior de la cámara de cocción hasta desengancharlo de su alojamiento **A**, luego, hágalo deslizar de los alojamientos de la parte trasera **B**.

Al final de la limpieza repita las operaciones recién descritas para volver a montar los bastidores de guía.

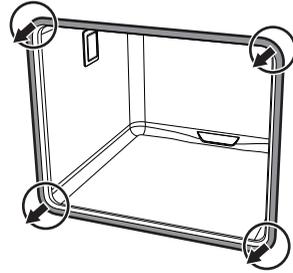


4.5 Mantenimiento extraordinario

Desmontaje y montaje de la junta del horno

Para desmontar la junta del horno:

- Desenganche los gachos situados en los 4 ángulos y tire hacia afuera la junta del horno.



Para montar la junta del horno:

- Enganche los gachos situados en los 4 ángulos de la junta del horno.

Consejos para el mantenimiento de la junta del horno

La junta del horno tiene que ser blanda y elástica.

- Para mantener limpia la junta del horno utilice una esponja no abrasiva y lave con agua tibia.



Limpeza y mantenimiento

Cambio de la bombilla de iluminación interna



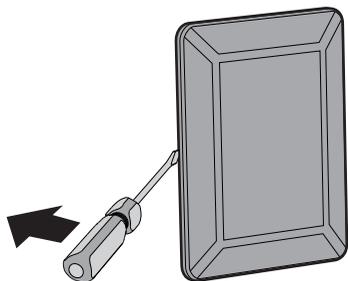
Partes bajo tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

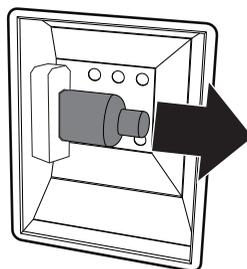
1. Saque todos los accesorios del interior del horno.
2. Saque los bastidores para rejillas/charolas o bandejas.
3. Saque la tapa de la bombilla con una herramienta (por ejemplo, un destornillador).



Tenga cuidado para no rayar el esmalte de la pared de la cavidad del horno.

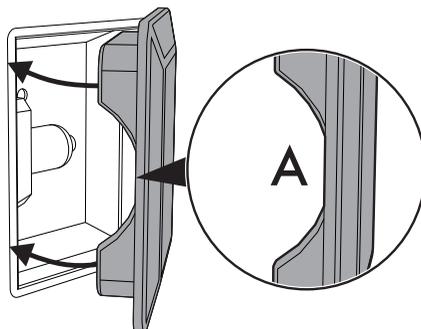


4. Tire y saque la bombilla.



No toque la bombilla halógena directamente con los dedos, use un material aislante.

5. Reemplace la bombilla por una similar (40W).
6. Monte de nuevo la tapa. Deje la moldura interna del vidrio (**A**) dirigida hacia la puerta.



7. Apriete hasta el fondo la tapa de manera que se adhiera perfectamente al portalámpara.



5 Instalación

5.1 Conexión del gas



Escape de gas
Peligro de explosión

- Después de cada operación, controle que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
- Cuando sea necesario, utilice un regulador de presión conforme a las normas vigentes.
- Al terminar la instalación, controle que no haya pérdidas con una solución jabonosa, jamás con una llama.
- La puesta en funcionamiento con tubo flexible debe llevarse a cabo de modo que la longitud de la tubería no exceda de 2 metros de extensión máxima para tubos flexibles de acero y 1,5 metros para las mangueras.
- Las mangueras o tubos flexibles no tienen que estar en contacto con partes móviles y tampoco tienen que aplastarse.

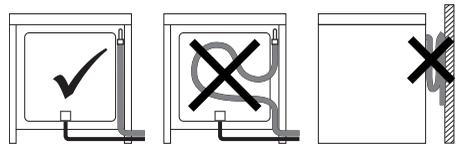
Informaciones generales

La conexión a la red del gas puede hacerse con un tubo flexible de acero de pared continua y respetando siempre lo dispuesto por las normas vigentes. Para la alimentación con otros tipos de gas, vea el capítulo "Adaptación a los diferentes tipos de gas". El niple de conexión de entrada del gas es con rosca 1/2" gas exterior (ISO 228-1).

Conexión con manguera de goma

Verifique que se cumplan todas las condiciones siguientes:

- que la manguera esté fijada a la boquilla con abrazaderas de seguridad;
- que en ningún punto de su trayectoria la manguera entre en contacto con paredes calientes (máx. 50 °C);
- Que la manguera no esté sujeta a ningún esfuerzo de tracción o tensión y no tenga curvas cerradas o cuellos de botella;
- que la manguera no entre en contacto con objetos cortantes o esquinas afiladas;
- si la manguera no es perfectamente hermética y es causa de fuga de gas en el medio ambiente, no intente repararla: sustitúyala por una manguera nueva;
- verifique que la fecha de caducidad de la manguera, serigrafiada en la manguera misma, no se haya superado.



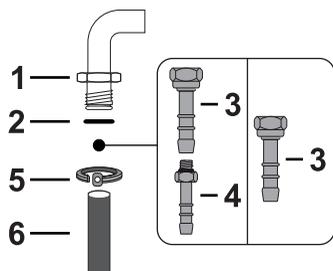
Realice la conexión a la red del gas utilizando una manguera de goma que reúna las características indicadas en la normativa vigente (verifique que la referencia de esta norma esté grabada en la manguera).

Atornille con mucho cuidado la boquilla **3** en el niple de gas **1** (rosca 1/2" ISO 228-1) del aparato, interponiendo la junta **2**. Dependiendo del diámetro del tubo de gas usado, también es posible atornillar la boquilla **4** a la boquilla **3**.

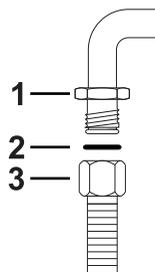


Limpeza y mantenimiento

Después de apretar la o las boquillas, ajuste el tubo de gas **6** en la boquilla y fíjelo con la abrazadera **5**, de conformidad con la norma vigente.



Atornille con mucho cuidado el niple **3** en el niple de gas **1** del aparato interponiendo siempre la junta **2** suministrada.



La conexión con la manguera de goma conforme a las normas vigentes solo puede hacerse si el tubo se puede inspeccionar en toda su longitud.



El diámetro interno del tubo debe ser de 8 mm para el Gas Líquido y 13 mm para el Gas Metano y para el Gas de Ciudad.

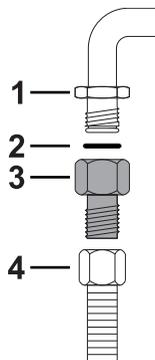
Conexión con un tubo flexible de acero

Haga la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua respetando siempre las características dispuestas por las normas vigentes.

Conexión con un tubo flexible de acero con niple cónico

Haga la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua respetando siempre las características dispuestas por las normas vigentes.

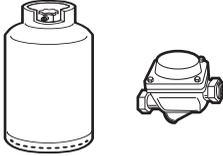
Atornille con mucho cuidado el niple **3** en el niple de gas **1** (rosca 1/2" ISO 228-1) del aparato, interponiendo siempre la junta **2** suministrada. Aplique el material aislante en la rosca del niple **3**, luego apriete el tubo flexible de acero **4** al niple **3**.





Conexión de gas licuado

Utilice un regulador de presión y haga la conexión en el cilindro respetando lo dispuesto por las normas vigentes.



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

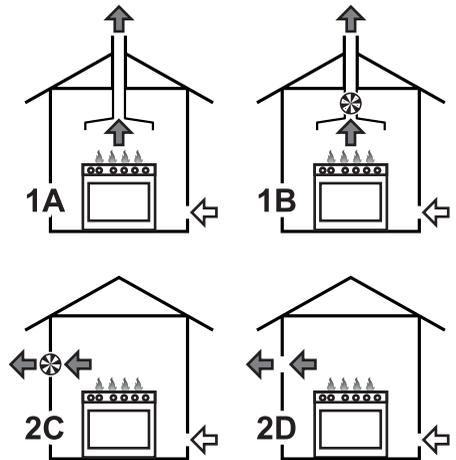
Ventilación de los ambientes

Hay que instalar el aparato en ambientes permanentemente ventilados, como dispuesto por las normas vigentes. En el ambiente en el que está instalado el aparato tiene que circular el aire necesario para la combustión normal del gas y el recambio del aire. Las tomas de entrada del aire, protegidas por rejillas, deben tener las medidas de acuerdo con las normas vigentes y estar colocadas de manera que no puedan ser obstruidas, ni siquiera en parte.

Hay que mantener el ambiente con la ventilación adecuada para eliminar el calor y la humedad de la cocción: sobre todo, después de un uso prolongado, se aconseja abrir una ventana o aumentar la velocidad de los ventiladores, si los hubiese.

Descarga de los productos de la combustión

La descarga de los productos de la combustión puede garantizarse a través de campanas conectadas a una chimenea de tiro natural, segura y eficiente, o bien, por aspiración forzada. Un sistema eficiente de aspiración requiere un proyecto cuidadoso realizado por un especialista habilitado para ejecutarlo, observando las posiciones y las distancias indicadas por las normas. Al final de la intervención el instalador tiene que expedir un certificado de conformidad.



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

ES



Instalación

- A** Evacuación con una sola chimenea de tiro natural
- B** Evacuación con una sola chimenea con ventilador eléctrico
- C** Evacuación directamente en la atmósfera externa con ventilador eléctrico de pared o cristal
- D** Evacuación directamente en la atmósfera externa de pared

← Aire

← Productos de la combustión

 Ventilador eléctrico

Adaptación a los diferentes tipos de gas

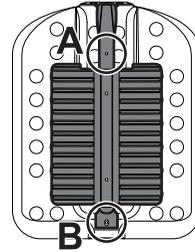
En caso de funcionamiento con otros tipos de gas hay que cambiar el inyector del quemador y regular la válvula de gas.

Reemplazo del inyector

1. Abra la puerta.
2. Saque todos los accesorios del interior del horno.
3. Levante el piso del horno y llévelo hacia afuera.



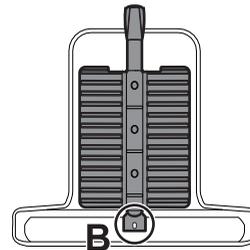
4. Afloje los tornillos **A** y **B**.
5. Aleje el bloque que une el termopar y la bujía fijado en el quemador con el tornillo **A**.



6. Saque el quemador haciéndolo deslizar hasta poder acceder al inyector.
7. Cambie el inyector usando una llave tubo de 7 mm.

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

1. Abra la puerta.
2. Saque todos los accesorios del interior del horno.
3. Aflojar los tornillos **B**.



4. Saque el quemador haciéndolo deslizar hasta poder acceder al inyector.
5. Cambie el inyector usando una llave tubo de 7 mm.

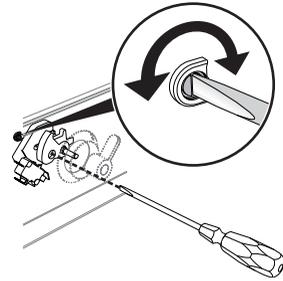


Ajuste del mínimo

El termostato del horno consta de un tornillo para regular el mínimo. Si se cambia el tipo de gas de alimentación hay que regular el mínimo de la siguiente manera:

1. Desconecte la alimentación eléctrica del horno.
2. Saque ligeramente el horno de su alojamiento, saque las perillas y quite el panel frontal aflojando los 4 tornillos (2 superiores y 2 inferiores) que lo fijan al resto del aparato.
3. Introduzca la perilla del termostato del horno y encienda el quemador del horno. Manténgalo al máximo unos 10/15 minutos con la puerta cerrada; transcurrido ese tiempo, ponga la perilla en la temperatura mínima.

4. Saque la perilla e introduzca un destornillador para el ajuste en el agujero.
5. Si emplea gas licuado atornille en el sentido de las agujas del reloj el tornillo de ajuste al final de carrera.



ES

Tablas características de los quemadores e inyectores

Gas Metano G20 - 20 mbar	HORNO	GRILL
Capacidad nominal de calor (kW)	2.6	2.2
Diámetro inyector (1/100 mm)	120	110
Precámara (impresa en el inyector)	(H3)	(H3)
Capacidad reducida (W)	900	-
Gas Licuado G30/31 - 30/37 mbar	HORNO	GRILL
Capacidad nominal de calor (kW)	2.6	2.2
Diámetro inyector (1/100 mm)	76	72
Precámara (impresa en el inyector)	-	-
Capacidad reducida (W)	900	-
Capacidad G30 (g/h)	189	175
Capacidad G31 (g/h)	186	171



Instalación

5.2 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Haga realizar la conexión eléctrica por personal técnico habilitado.
- La conexión de tierra es obligatoria de acuerdo con las formas dispuestas por las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desactive la alimentación eléctrica general.

Informaciones generales

Controle que las características de la línea eléctrica coincidan con los datos indicados en la placa.

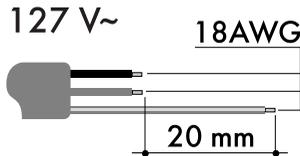
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y el marcado está colocada en un lugar bien visible del aparato.

No quite nunca la placa de identificación.

El aparato funciona a 127 V~.

Utilice un cable tripolar tipo SJT18AWG (referido a la sección del conductor interno).

Haga la conexión de tierra con un cable al menos 20 mm más largo que los otros.



Conexión fija

Coloque en la línea de alimentación un interruptor de corte omnipolar de conformidad con las reglas de instalación.

El interruptor de corte tiene que estar situado en una posición fácilmente accesible y cerca del aparato.

Conexión con clavija y toma de corriente

Controle que la clavija y la toma de corriente sean del mismo tipo.

Evite el empleo de reductores, adaptadores y derivadores ya que podrían causar sobrecalentamientos o quemaduras.

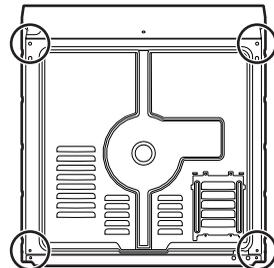
Reemplazo del cable



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desactive la alimentación eléctrica general.

1. Afloje los tornillos de la carcasa trasera y quite la carcasa para acceder al terminal de bornes.



2. Reemplace el cable.
3. Asegúrese de que los cables (horno o estufa) sigan el recorrido mejor para evitar cualquier contacto con el aparato.



5.3 Posición



Aparato pesado
Peligro de heridas por aplastamiento

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



Presión sobre la puerta abierta
Riesgos de daños al aparato

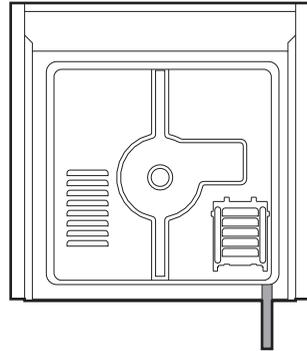
- No use la puerta abierta como palanca para apoyar el aparato en el mueble.
- No ejerza presión excesiva en la puerta abierta.



Producción de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

- Controle que el material del mueble sea resistente al calor.
- Controle que el mueble tenga las aberturas necesarias.
- No instale el aparato en una cavidad cerrada por una puerta o en un armario.

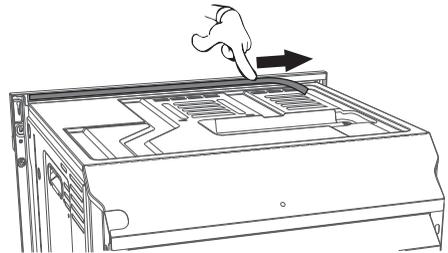
Posición del cable de alimentación



(vista trasera)

Junta del panel frontal

Pegue la junta suministrada en la parte trasera del panel frontal para evitar infiltraciones de agua u otros líquidos.

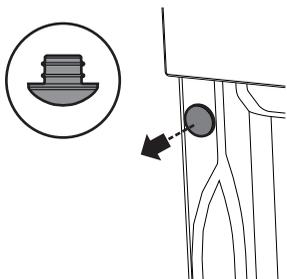




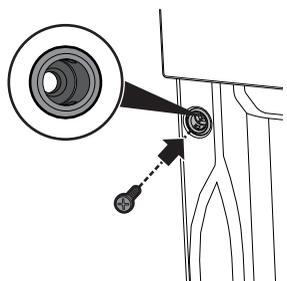
Instalación

Manguitos de fijación

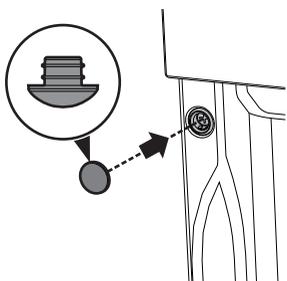
1. Quite los tapones del manguito colocados en el frente del aparato.



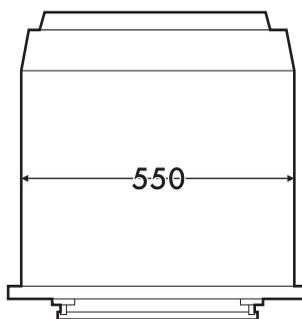
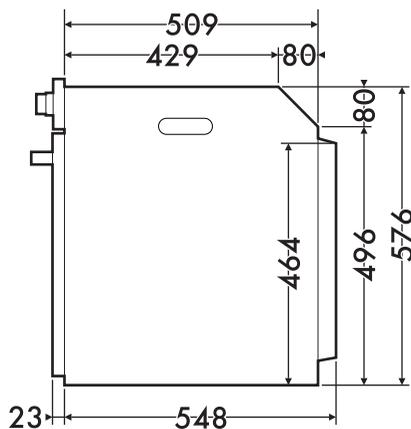
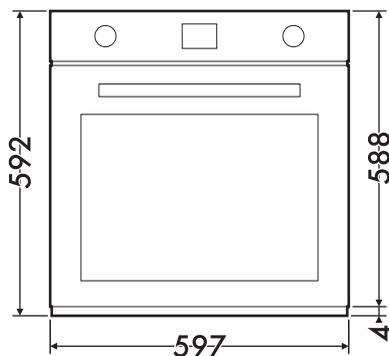
2. Ponga en posición el aparato en la cavidad.
3. Fije el aparato en el mueble con los tornillos.



4. Cubra los manguitos con los tapones que ha sacado antes.



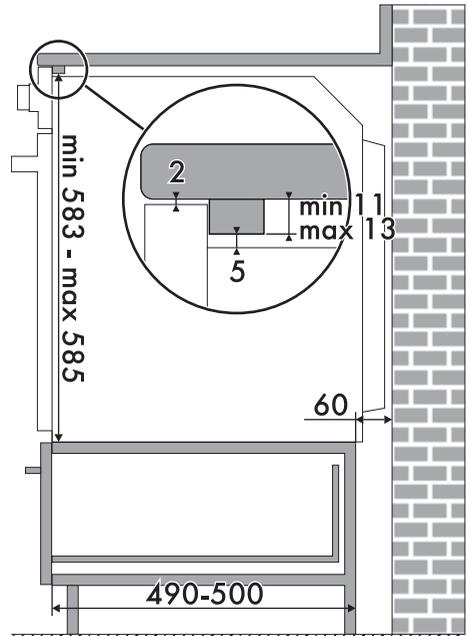
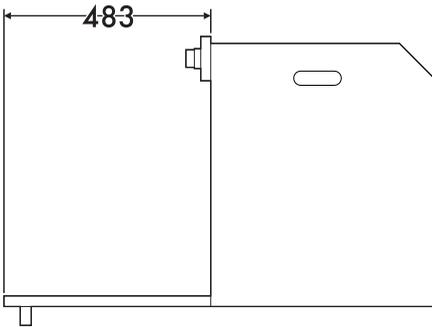
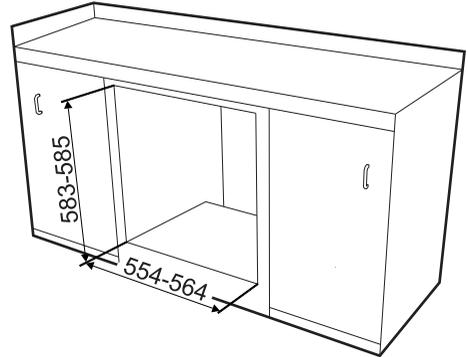
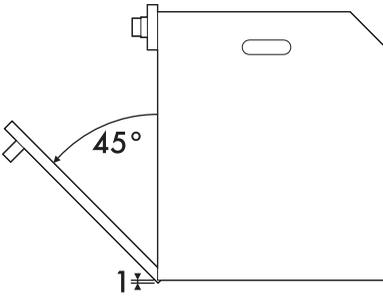
Tamaño del aparato (mm)





Empotrado debajo de la encimera de trabajo (mm)

ES

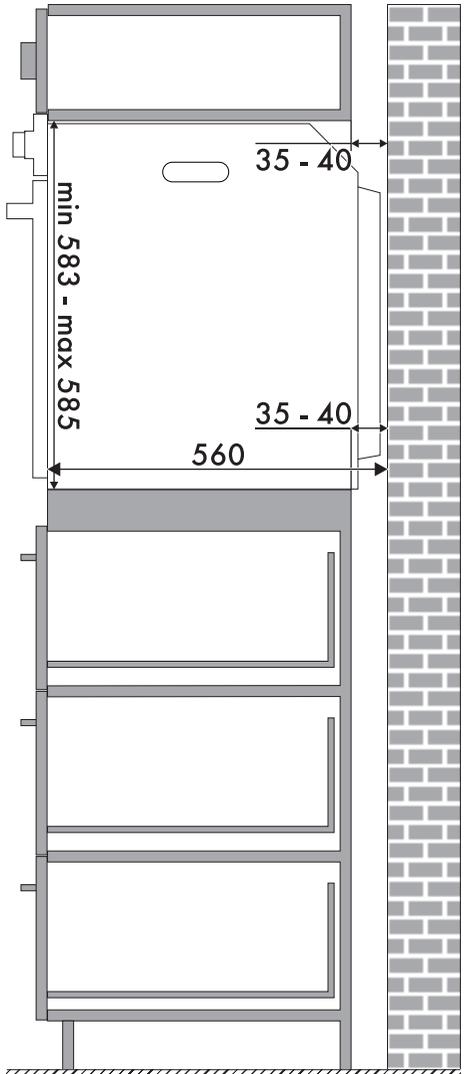
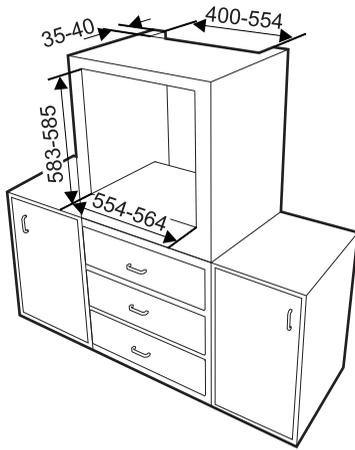


Asegúrese de que la parte trasera/inferior del mueble tenga una abertura de unos 60 mm.



Instalación

Empotrado en columna (mm)



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