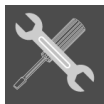


1.	ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD Y EL USO _____	129
2.	INSTALACIÓN _____	131
3.	DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS _____	135
4.	USO DEL HORNO _____	142
5.	ACCESORIOS DISPONIBLES _____	143
6.	CONSEJOS DE COCCIÓN _____	144
7.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO _____	149
8.	MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO _____	151



*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.*



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

## 1. ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD Y EL USO



ESTE MANUAL CONSTITUYE PARTE INTEGRANTE DEL APARATO Y POR TANTO HAY QUE CONSERVARLO INTEGRO Y EN UN LUGAR SEGURO DURANTE TODO EL CICLO DE VIDA DEL HORNO. ACONSEJAMOS UNA LECTURA ATENTA DE ESTE MANUAL Y DE TODAS LAS INDICACIONES QUE CONTIENE ANTES DE UTILIZAR EL HORNO. LA INSTALACIÓN TENDRÁ QUE SER LLEVADA A CABO POR PERSONAL CUALIFICADO Y RESPETANDO LAS NORMAS VIGENTES. ESTE APARATO HA SIDO CREADO PARA SU EMPLEO DE TIPO NO PROFESIONAL EN VIVIENDAS. CONFORME CON LAS **NORMAS VIGENTES**. EL APARATO HA SIDO FABRICADO PARA LA SIGUIENTE FUNCIÓN: **COCCIÓN Y CALENTAMIENTO DE ALIMENTOS**. CUALQUIER OTRO USO SE CONSIDERA INADECUADO.

**EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR UTILIZACIÓN INDEBIDA.**



NO DEJAR LOS RESTOS DEL EMBALAJE SIN CUSTODIA POR LA VIVIENDA. SEPARAR LOS DISTINTOS MATERIALES DESECHABLES PROVENIENTES DEL EMBALAJE Y ENTREGARLOS AL CENTRO DE RECOGIDA DIFERENCIADA MÁS PRÓXIMO.



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



EN CASO DE REALIZARSE LA CONEXION A LA RED ELECTRICA A TRAVES DEL TOMACORRIENTE Y DEL ENCHUFE, AMBOS DEBERAN SER DEL MISMO TIPO Y SERAN CONECTADOS AL CABLE DE ALIMENTACION DE ACUERDO A LAS NORMAS VIGENTES.

LA TOMA DEL APARATO EMPOTRADO DEBE QUEDAR EN POSICIÓN ACCESIBLE.

**NO DESENFUFAR NUNCA TIRANDO DEL CABLE.**



NO OBSTRUIR LA ABERTURAS, LAS FISURAS DE VENTILACIÓN Y DE ELIMINACIÓN DEL CALOR.



INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN LLEVAR A CABO UNA COMPROBACIÓN DEL APARATO SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE DETALLAN MAS ADELANTE. EN CASO DE QUE NO FUNCIONE, DESCONECTAR EL APARATO DE LA RED ELÉCTRICA Y ACUDIR AL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA MAS CERCANO.

**NUNCA INTENTE REPARAR EL APARATO.**



CADA VEZ, DESPUÉS DE UTILIZAR EL HORNO COMPRUEBEN QUE LOS MANDOS DE ACCIONAMIENTO ESTÉN EN POSICIÓN "CERO" (APAGADO).



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



DURANTE EL USO, EL APARATO SE SUELE PONER MUY CALIENTE. TENGA CUIDADO DE NO TOCAR LOS ELEMENTOS QUE SUMINISTRAN EL CALOR SITUADOS DENTRO DEL HORNO.



LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN, CON LOS DATOS TÉCNICOS, EL NUMERO DE MATRICULA Y LA MARCA ESTA COLOCADA VISIBLEMENTE SOBRE EL MARCO DE LA PUERTA DEL HORNO.

**LA PLACA NUNCA SE DEBE EXTRAER.**



**EL APARATO DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAS ADULTAS. NO DEBE PERMITIRSE A LOS NIÑOS QUE SE ACERQUEN O QUE HAGAN DEL MISMO UN JUGUETE.**



ESTE APARATO CUMPLE CON LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE SOBRE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS IDENTIFICADA COMO (RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS).

LA DIRECTIVA PROPORCIONA EL MARCO GENERAL VÁLIDO EN TODO EL ÁMBITO DE LA UNIÓN EUROPEA PARA LA RETIRADA Y LA REUTILIZACIÓN DE LOS RESIDUOS DE LOS APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS.



ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO EL APARATO ES OBLIGATORIO QUITAR TODAS LAS ETIQUETAS Y PELICULAS PROTECTORAS PRESENTES INTERNA O EXTERNAMENTE EN EL APARATO MISMO.



Por daños causados a personas o cosas, por culpa de la no observación de las recomendaciones anteriores u otras, por el mal uso incluso de una parte sola del aparato y por la utilización de piezas no originales: **el fabricante declina toda responsabilidad.**



# Instrucciones para el instalador

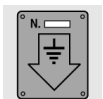
ES

## 2. INSTALACIÓN

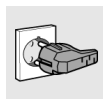
### 2.1 Conexión eléctrica



Asegurarse de que el voltaje y la capacidad de la línea de alimentación correspondan con las características indicadas en la placa que está colocada en el marco de la puerta del horno. **Esta placa jamás deberá ser removida de su lugar.**



Es obligatorio efectuar la conexión a tierra según las modalidades referidas en las normativas de seguridad de la instalación eléctrica.



Si se utiliza una conexión con enchufe y tomacorriente, verificar que sean del mismo tipo. Evitar el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que estos podrían provocar calentamientos o quemaduras.

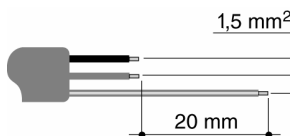


Si se utiliza una conexión fija, es necesario disponer previamente en la línea de alimentación, un dispositivo de interrupción omnipolar, cuya distancia de abertura de los contactos sea igual o superior a los **3 mm**. y se encuentre colocado en una posición que resulte cercana al aparato y fácilmente accesible.



**Funcionamiento a 220-240V ~:** utilizar un cable de tres polos de tipo H05RR-F / H05RN-F (cable de 3 x 15 mm<sup>2</sup>).

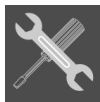
La extremidad del aparato que será conectada deberá tener el alambre a tierra (amarillo-verde) de una longitud mayor de 20 mm.



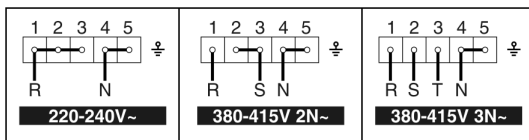
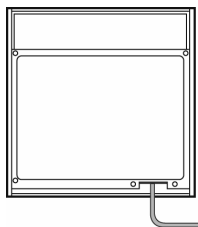
#### 2.1.1 Hornos con mandos de plano

En los hornos provistos de mandos de plano, **el cable de alimentación no es suministrado**. Es necesario utilizar un cable de jebe H05RR-F o H05RN-F. Durante la ubicación asegurarse de que no esté en contacto con las partes metálicas que se encuentran en el lado exterior del aparato.

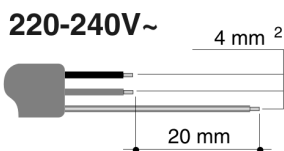
Para acceder al tablero de bornes se deberá remover el cárter posterior del aparato destornillando los tornillos respectivos. Si fuera necesario modificar la disposición de los puentes ubicados en el tablero de bornes, tal como se muestra en la figura; conectar los cables cerciorándose de



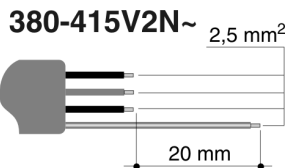
que el que va a tierra sea por lo menos 20 mm. más largo. Fijar el cable de alimentación al aparato mediante el sujeta-cables respectivo.



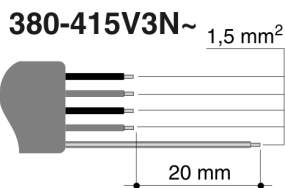
**Funcionamiento a 220-240V ~:** utilizar un cable de tres polos de tipo H05RR-F / H05RN-F (cable de 3 x 4 mm<sup>2</sup>).



**Funcionamiento a 380-415V2N~:** utilizar un cable de cuatro polos de tipo H05RR-F / H05RN-F (cable de 4 x 2.5 mm<sup>2</sup>).



**Funcionamiento a 380-415V3N~:** utilizar un cable de cinco polos de tipo H05RR-F / H05RN-F (cable de 5 x 1.5 mm<sup>2</sup>).



La extremidad del aparato que será conectada deberá tener el alambre a tierra (amarillo-verde) de una longitud mayor de 20 mm.

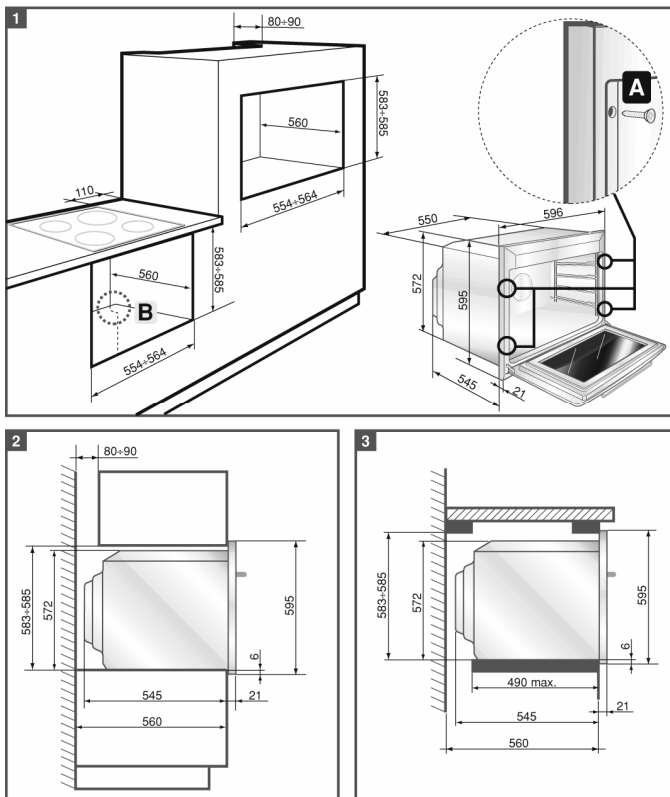


**El fabricante rechaza cualquier responsabilidad** en caso de daños a personas o cosas debido a la no observación de las disposiciones referidas o determinados por el perjuicio aun de una pieza individual del equipo.



## 2.2 Posicionamiento del horno

El aparato ha sido predispuesto para ser encajado en muebles de cualquier material, a condición que sea resistente al calor. Respetar las dimensiones indicadas en las figuras 1, 2, 3. Para posicionamientos debajo de los planos de trabajo, respetar las dimensiones indicadas en las figuras 1-3. Para posicionamientos debajo de los planos de trabajo que alberguen planos de cocción combinados, es necesario dejar una distancia mínima desde la eventual pared lateral de 110 mm como mínimo, según se indica en la Figura 1. Para posicionamientos en columna, atenerse a las dimensiones indicadas en las figuras 1-2, teniendo presente que en la parte superior/posterior el mueble deberá tener una abertura de 80-90 mm de profundidad. Atornillar los 4 tornillos **A** en el interior del marco (Fig. 1). Para instalaciones debajo del plano "top", asegurarse de que la parte posterior/inferior del mueble disponga de una abertura similar a la que se muestra en la Figura 1 (Ref. **B**). Para la ubicación y fijación del plano de cocción, hacer referencia a las instrucciones correspondientes que se hallan adjuntas a dicho tipo de aparato.





*No usar la puerta como palanca para insertar el horno en el mueble.  
No ejercer presiones excesivas en la puerta abierta.*

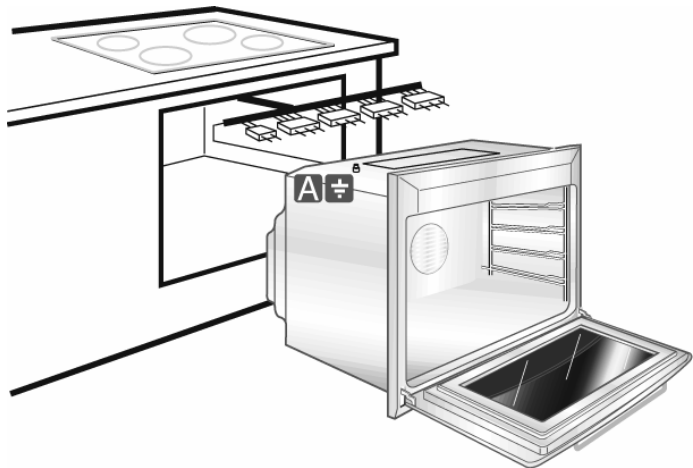


### 2.3 Conexión plano - horno

Una vez instalado, el plano de cocción combinado debe ser conectado al horno. Introducir el horno en el alojamiento, dejando el espacio necesario para ejecutar las operaciones siguientes:

- conectar el cable a tierra (amarillo - verde) del plano de cocción con el borne a tierra **A** del horno (ver figura);
- insertar los conectores del plano de cocción en sus tomacorrientes respectivos colocados en el cárter superior del horno. Los colores y símbolos de los conectores deberán corresponder con los de los tomacorrientes del horno;
- si el plano de cocción está provisto de un conector para el indicador de calor residual, éste deberá ser insertado en el tomacorriente que quede libre al lado derecho.

Ahora es posible terminar la instalación del horno en el mueble, cuidando de que el cable de alimentación siga el recorrido correcto y no tenga contacto con las partes calientes.





# Instrucciones para el usuario

ES

## 3. DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

### 3.1 El panel frontal

Todos los accionamientos y los mandos del horno están ubicados en el panel frontal.

#### MODELO 5 FUNCIONES



#### MODELO 6 FUNCIONES



#### MODELO 8 FUNCIONES



#### MODELO 10 FUNCIONES







## MODELO 5 FUNCIONES + MANDOS PLANO DE COCCIÓN

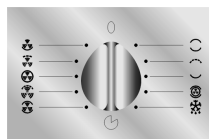


## MODELO 8 FUNCIONES + MANDOS PLANO DE COCCIÓN



### MANDO SELECTOR FUNCIONES (5/6/8/10 funciones)

Girar el mando en uno de los dos sentidos para elegir una de las siguientes funciones:



NINGUNA FUNCIÓN PROGRAMADA



LAMPARA HORNO (NINGÚN ELEMENTO INSERTADO)



ELEMENTO CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR



ELEMENTO GRILL



ELEMENTO CALENTADOR INFERIOR



ELEMENTO CALENTADOR SUP. E INF. + ELEMENTO CALENTADOR VENTILADO



DESCONGELACIÓN



ELEMENTO CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR + VENTILACIÓN



ELEMENTO GRILL ANCHO + VENTILACIÓN



ELEMENTO CALENTADOR VENTILADO



ELEMENTO GRILL + VENTILACIÓN



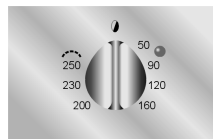
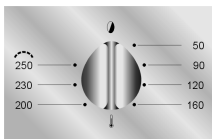
ELEMENTO CALENTADOR INFERIOR + VENTILACIÓN



# Instrucciones para el usuario

ES

## MANDO TERMOSTATO (horno multifunción)

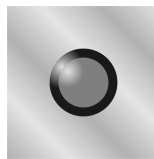


La elección de la temperatura de cocción se efectúa girando el mando en sentido horario al valor que se desea, comprendido entre **50°** y **250°C**.

En el modelo con frentero de vidrio, la temperatura máxima es de **260°C**.

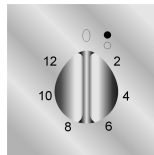
## LAMPARA LUZ INDICADORA TERMOSTATO

El encendido señala que el horno está en fase de calentamiento. El apagado indica que se ha alcanzado la temperatura preestablecida. La intermitencia regular señala que la temperatura en el interior del horno se mantiene constantemente en el nivel programado.



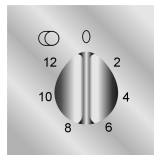
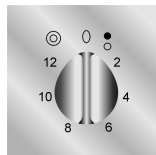
## MANDO PLANO DE COCCIÓN

Permite regular el calentamiento al plano de cocción, girando el mando en sentido horario hasta el valor deseado, comprendido entre **2** y **12**.





## MANDO PLANO DE COCCIÓN CON DOBLE CALENTAMIENTO

Permite regular el calentamiento al plano de cocción en las zonas con doble calentamiento.



Haciendo girar el mando en sentido horario entre **2** y **12** se obtiene el calentamiento sólo en el interior del diámetro pequeño.

Llevando el mando hasta el símbolo  o  y soltándolo (ésto regresará al **12**), se obtiene el calentamiento de ambos diámetros. Para regular el calentamiento, girar el mando en sentido antihorario hasta el valor deseado.

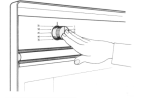
Para retornar sólo al calentamiento en el interior del diámetro pequeño, girar el mando hasta llegar a la posición **0** y posteriormente entre **2** y **12**.



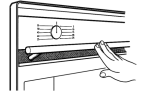
**IMPORTANTE**  
**(sólo para los modelos con mandos ocultos)**

Para acceder a los mandos, es necesario sacarlos presionando sobre ellos de manera que salgan por sí solos adoptando la posición de funcionamiento (Fig. A). Deben permanecer en esa posición durante el funcionamiento del horno para evitar que se recalienten de manera excesiva. Para devolverlos a su posición de reposo, basta presionarlos a fondo hasta guardarlos.

Para abrir la puerta del horno, es necesario extraer la manilla presionando sobre ella de manera que salga por sí sola adoptando la posición correcta (Fig. B). Debe permanecer en esa posición durante el funcionamiento del horno para evitar que se recaliente de manera excesiva.



A



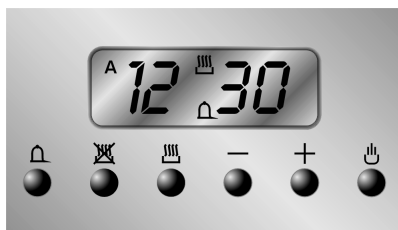
B









## Instrucciones para el usuario

ES




### 3.2 Programador electrónico



#### LISTA DE FUNCIONES

-  BOTONES CUENTAMINUTOS
-  BOTÓN FINAL DE COCCIÓN
-  BOTÓN DURACIÓN DE COCCIÓN
-  BOTÓN DESCENSO VALOR
-  BOTÓN AUMENTO VALOR
-  BOTÓN FUNCIONAMIENTO MANUAL

#### 3.2.1 Regulación de la hora

Utilizando el horno por primera vez, o bien, después de una interrupción de la corriente eléctrica, el display relampaguea con una intermitencia regular indicando **0:00**. Pulsando la tecla  termina la intermitencia del display. Pulsando las teclas de variación valor  o  se obtiene aumento o descenso de un minuto por cada presión.

Pulsar una de las dos teclas de variación valor hasta que aparezca la hora normal.






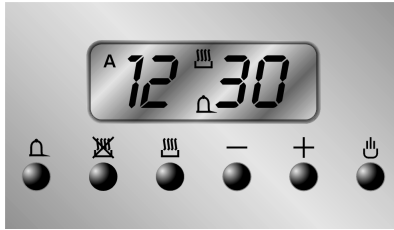
*Antes de toda programación del programador activar la función y la temperatura deseadas.*

#### 3.2.2 Cocción semiautomática

Esta programación permite el apagado automático del horno al final de la cocción.





Pulsando la tecla  el display se ilumina mostrando las cifras **0:00** ; mantener pulsado y actuar contemporáneamente en las teclas de variación valor **-** o **+** para programar la duración de la cocción. Dejando la tecla  comenzará el cómputo de la duración de cocción programada y en el display aparecerá la hora normal unida a los símbolos **A** y .





### 3.2.3 Cocción automática



Esta regulación permite el encendido y el apagado del horno de forma automática.

Pulsando la tecla  el display se ilumina mostrando las cifras **0:00** ; mantener pulsado y actuar contemporáneamente en las teclas de variación valor **-** o **+** para programar la duración de la cocción.


Pulsando la tecla  aparecerá en el display la suma de la hora normal más la duración de la cocción: mantener pulsado y actuar contemporáneamente en las teclas de variación valor **-** o **+** para regular la hora de fin de cocción.

Dejando la tecla  comenzará el cómputo programado y en el display aparecerá la hora normal unida a los símbolos **A** y .



*Después de la programación para observar el tiempo que queda de cocción pulsar la tecla ; para ver la hora de final de cocción pulsar la tecla .*

### 3.2.4 Final de cocción

Al final de la cocción el horno se apagará automáticamente y a la misma vez entrará en función un timbre intermitente. Después de la desactivación del timbre, el display volverá a mostrar la hora normal unida al símbolo , que señala el regreso a las condiciones de uso manual del horno.

### 3.2.5 Regulación del volumen del timbre


El timbre puede variar su volumen (3 gradaciones) mientras está funcionando pulsando la tecla **-**.

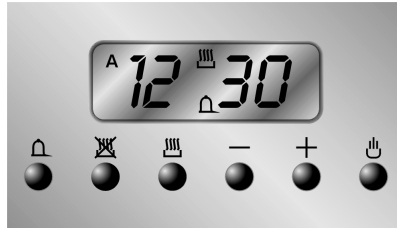


## Instrucciones para el usuario

ES

### 3.2.6 Desactivación del timbre

El timbre deja de sonar automáticamente después de siete minutos. Es posible desactivarlo manualmente pulsando la tecla .









### 3.2.7 Cuentaminutos


El programador puede ser utilizado también como simple cuentaminutos.



*La utilización como cuentaminutos no interrumpirá el funcionamiento del horno al final del tiempo programado.*

Pulsando la tecla  el display muestra las cifras **0:00**; mantener pulsado y actuar contemporáneamente en las teclas de variación valor  o . Dejando la tecla  comenzará el cómputo programado y en el display aparecerán los símbolos  y .





*Después de la programación del cuentaminutos el display volverá a mostrar la hora normal, para visualizar el tiempo que queda pulsar la tecla .*





*La programación con valores incoherentes se impide lógicamente ( ej. un contraste entre un final de cocción y una duración mas larga no será aceptado por el programador).*

### 3.2.8 Eliminación de los datos programados

Con el programa programado, mantener pulsada la tecla de la función por eliminar mientras contemporáneamente se alcanza el valor **0:00** con las teclas de variación valor  o . La eliminación de la duración será interpretada por el programador como final de la cocción.


### 3.2.9 Modificación de los datos programados

Los datos programados para la cocción pueden ser modificados en cualquier momento manteniendo pulsada la tecla de la función y actuando contemporáneamente en las teclas de variación valor  o .




## 4. USO DEL HORNO



Antes de utilizar el horno comprobar que el programador electrónico muestre el símbolo ; véase párr. "3.2.1 Regulación de la hora"

### 4.1 Advertencias y consejos generales

Al utilizar el horno por primera vez es necesario calentarlo a su temperatura máxima (250°C) por una duración que sea suficiente para quemar eventuales residuos aceitosos de fabricación que podrían dar olores desagradables a las comidas. En los modelos con programador electrónico, después de una interrupción de fluido eléctrico, la pantalla destella con una intermitencia regular indicando . Para la regulación, referirse al Párrafo "3.2 Programador electrónico".



*Durante la cocción, se recomienda no cubrir el fondo del horno con papel de aluminio y no apoyar ollas o bandejas para que no se deteriore la capa de esmalte. En caso de que se desee utilizar papel de horno, éste se deberá colocar de manera que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.*



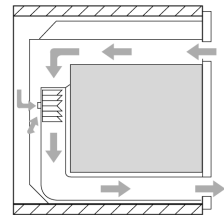
*Para evitar que eventual vapor contenido en el horno pueda causar molestias, abrir la puerta a dos tiempos: mantenerla semiabierta (aprox. 5 cm) durante 4-5 segundos, y después abrirla completamente. Si es necesario intervenir en las comidas, será necesario dejar la puerta abierta lo más brevemente posible para evitar que la temperatura en el interior del horno descienda hasta el punto que perjudique el éxito de la cocción.*




### 4.2 Ventilación de enfriamiento (únicamente en los modelos que cuentan con este dispositivo)

El aparato está provisto de un sistema de enfriamiento que entra en función al momento del encendido del horno.

El funcionamiento de los ventiladores provoca un flujo de aire normal, que sale desde la parte inferior hacia la parte delantera del horno y puede continuar por un breve tiempo también después del apagado del horno.



### 4.3 Lámpara de iluminación interna

En los modelos con horno estático se enciende girando en sentido horario el mando termostato hasta el primer disparo en posición lámpara () e y permanecerá encendida durante todo el tiempo de utilización del horno. En los modelos multifunción se enciende al girar simultáneamente el mando del selector de funciones y el temporizador o bien con el horno apagado, al abrir la puerta.



## Instrucciones para el usuario

ES

### 5. ACCESORIOS DISPONIBLES

El horno dispone de **4 guías** para el posicionamiento de las bandejas y parrillas a distintas alturas.

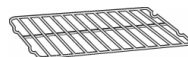


*En algunos modelos no todos los accesorios están disponibles.*

**Parrilla:** es útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.



**Parrilla para bandeja:** para apoyar sobre una bandeja para la cocción de alimentos que pueden gotear.



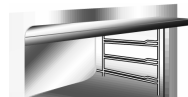
**Bandeja horno:** útil para la recogida de la grasa que proviene de los alimentos de la parrilla que está encima.



**Bandeja pastelería:** para la cocción de tartas, pizzas y dulces de horno.



**Protección superior:** esta pieza se puede retirar para simplificar las operaciones de limpieza en la parte interna del horno.



**Pinza redonda cromada:** útil para la extracción en caliente de parrillas y bandejas.



#### **Accesorios a pedido**

*Los accesorios originales pueden ser solicitados a través de los Centros de Asistencia Autorizados.*





## 6. CONSEJOS DE COCCIÓN



Se aconseja llevar a cabo el precalentamiento en función ventilada a unos 30/40°C más respecto a la temperatura de cocción ya que esta operación permite reducir notablemente los tiempos de cocción y el consumo energético mejorando de forma considerable el resultado de cocción.



**Durante la cocción, la puerta del horno debe estar cerrada.**

### 6.1 Cocciones tradicionales (modelos de multifunción)



SELECTOR FUNCIONES



MANDO TERMOSTATO

50 ÷ 250°C



Este sistema clásico de cocción por el cual el calor procede desde arriba y desde abajo, resulta idóneo para cocer comidas sobre una repisa individual. Será preciso precalentar el horno hasta alcanzar la temperatura programada. Enhornar solamente después del apagado de la luz testigo del termostato. Las carnes muy grasientas deben introducirse en el horno aun frío. Enhornar la carne congelada directamente sin descongelar. Elegir temperaturas más bajas de apróx. 20°C y tiempos de cocción de 1/4 más largos que los tiempos de la carne fresca.

### 6.2 Cocciones con aire caliente (modelos de multifunción)



SELECTOR FUNCIONES



MANDO TERMOSTATO

50 ÷ 250°C



Este sistema es útil para cocciones a distintos niveles, incluso con alimentos de distinta naturaleza (pescado, carne, etc.) sin que se mezclen sabores ni olores. La circulación de aire en el interior del horno asegura una distribución uniforme del calor.



## Instrucciones para el usuario

ES



La cocción múltiple es posible con la condición de que las temperaturas de cocción de los distintos alimentos se correspondan.

### 6.3 Cocciones al grill



SELECTOR FUNCIONES



MANDO TERMOSTATO

250



4 Permite el dorado rápido de los alimentos. Para cocciones breves y con pequeñas cantidades, insertar la parrilla sobre la cuarta guía, contando desde abajo. Para tiempos de cocción prolongados y asados a la parrilla, insertar la parrilla en las guías más bajas, en función del tamaño.



**Recuerde que la puerta del horno deberá permanecer cerrada durante el uso del grill. El uso del grill con la puerta abierta podría provocar daños irreparables en el horno comprometiendo su seguridad de funcionamiento.**

### 6.4 Cocciones al grill por aire caliente



SELECTOR FUNCIONES



MANDO TERMOSTATO

200



4 Permite una distribución uniforme del calor con una mayor penetración en profundidad en los alimentos. En los alimentos se verifica una ligera doradura externa manteniendo suave el interior.

**Durante la cocción, la puerta del horno debe estar cerrada y la duración máxima de la calefacción no debe superar los 60 minutos.**



**Recuerde que la puerta del horno deberá permanecer cerrada durante el uso del grill. El uso del grill con la puerta abierta podría provocar daños irreparables en el horno comprometiendo su seguridad de funcionamiento.**



### 6.5 Cocción delicada (sólo en algunos modelos)



**SELECTOR FUNCIONES**



**MANDO TERMOSTATO**

**50 ÷ 250°C**



Indicadas para pastelería y tartas con baño externo, con poco azúcar y dulces líquidos que estén en recipientes o moldes. Se obtienen óptimos resultados incluso en el momento de la finalización de la cocción de alimentos en la base o para cocción que necesita calor sobre todo en la parte inferior. Se aconseja introducir la bandeja en la guía más baja.

### 6.6 Descongelado



**SELECTOR FUNCIONES**



**MANDO TERMOSTATO EN POSICIÓN**

**0**



Sólo el movimiento de aire que asegura el ventilador provoca la descongelación rápida de los alimentos.  
El aire que circula en el interior del horno está a temperatura ambiente.



*El descongelado a temperatura ambiente tiene la ventaja de no modificar el gusto y el aspecto de los alimentos.*



## Instrucciones para el usuario

ES

### 6.7 Tablas de cocción aconsejadas

Los tiempos de cocción, especialmente los de la carne, cambian según el grosor, la calidad del alimento y el gusto del consumidor.

### COCCIONES TRADICIONALES



	POSICIÓN GUÍA DESDE ABAJO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO EN MINUTOS (*)
<b>PRIMEROS PLATOS</b>			
LASANA	2 - 3	210 - 230	30
PASTA AL HORNO	2 - 3	210 - 230	40
<b>CARNES</b>			
TERNERA ASADA	2	170 - 200	30 - 40 / KG.
NOVILLO ASADO	2	210 - 240	30 - 40 / KG.
CERDO ASADO	2	170 - 200	30 - 40 / KG.
POLLO	2	170 - 200	45 - 60
PATO	2	170 - 200	45 - 60
OCA - PAVO	2	140 - 170	45 - 60
CONEJO	2	170 - 200	50 - 60
MUSLOS DE CORDERO	2	170 - 200	40 - 50
PESCADO	1 - 2	170 - 200	SEGÚN LAS DIMENSIONES
PIZZA	1 - 2	210 - 240	40 - 45
<b>DULCES</b>			
HOJALDRE	1 - 2	170 - 200	15 - 20
ROSQUILLAS	1 - 2	165	35 - 45
BRIOCHE (BOLLO DE PASTA)	1 - 2	170 - 200	40 - 45
TARTA DE FRUTAS	1 - 2	170 - 200	20 - 30
TARTA PARAÍSO	1 - 2	170	60
TARTA DE MIEL	1 - 2	190	60
TARTA DE ARROZ	1 - 2	180	60

(\*) = CON EL HORNO CALENTADO PREVIAMENTE

### COCCIÓN AL GRILL



	POSICIÓN GUÍA DESDE ABAJO	TIEMPO EN MINUTOS	
		PRIMER LADO	SEGUNDO LADO
COSTILLA DE CERDO	4	7 - 9	5 - 7
FILETE DE CERDO	3	9 - 11	5 - 9
FILETE DE NOVILLO	3	9 - 11	9 - 11
LONCHAS DE HIGADO	4	2 - 3	2 - 3
ESCALOPE DE TERNERA	4	7 - 9	5 - 7
POLLO CORTADO A LA MITAD	3	9 - 14	9 - 11
SALCHICHAS	4	7 - 9	5 - 6
ALBÓNDIGAS	4	7 - 9	5 - 6
FILETE DE PESCADO	4	5 - 6	3 - 4
TOSTADAS	4	2 - 4	2 - 3



## COCCIONES A AIRE CALIENTE



	POSICIÓN GUÍA DESDE ABAJO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO EN MINUTOS
<b>PRIMEROS PLATOS</b>			
LASAÑA	2	190 - 210	20 - 25
PASTA AL HORNO	2	190 - 210	25 - 30
ARROZ A LA CRIOLLA	2	190 - 220	20 - 25
<b>CARNES</b>			
TERNERA ASADA	2	150 - 170	65 - 90
CERDO ASADO	2	150 - 160	70 - 100
NOVILLO ASADO	2	160 - 170	65 - 90
FILETE DE NOVILLO	2	160 - 180	35 - 45
CORDERO ASADO	2	130 - 150	100 - 130
ROAST-BEEF	2	170 - 180	40 - 45
POLLO ASADO	2	170	70 - 90
PATO ASADO	2	160 - 170	100 - 160
PAVO ASADO	2	150 - 160	160 - 240
CONEJO ASADO	2	150 - 160	80 - 100
LIEBRE ASADA	2	160 - 170	30 - 50
PICHÓN ASADO	2	140 - 170	15 - 25
PESCADO	2 - 3	150 - 170	SEGÚN LAS DIMENSIONES
PIZZA	2 - 3	210 - 240	30 - 50
PAN	2 - 3	190 - 210	40
TOSTADAS	1 - 2	220 - 240	7
<b>DULCES</b>			
ROSQUILLAS	2 - 3	150 - 170	35 - 45
TARTA DE FRUTAS	2 - 3	170 - 190	40 - 50
BRIOCHE (BOLLO DE PASTA)	2 - 3	160 - 170	40 - 60
HOJALDRE	2 - 3	170 - 180	20
TARTA DE ARROZ	2 - 3	170	60
TARTA DE MIEL	2 - 3	180	60
TARTA PARAÍSO	2 - 3	160	60



## Instrucciones para el usuario

ES

### 7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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



**Antes de cualquier intervención que necesite acceder a piezas bajo tensión es necesario desconectar la alimentación eléctrica del aparato.**

#### 7.1 Limpieza del acero inox



*Para una buena conservación del acero inox es necesario limpiarlo regularmente al final de cada uso, después de dejar que se enfríe.*

##### 7.1.1 Limpieza ordinaria diaria

Para limpiar y conservar las superficies de acero inox, utilizar siempre y **solamente** productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.

**Modalidad de uso:** derramar el producto sobre un trapo húmedo y pasar sobre la superficie, aclarar esmeradamente y secar con un trapo suave o con una piel de ante.

##### 7.1.2 Manchas de comidas o residuos

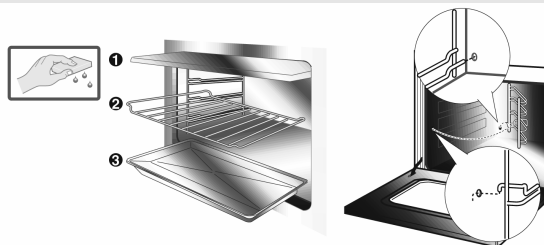
No utilizar nunca esponjas metálicas o rasquetas para no perjudicar las superficies y, en su caso, utensilios de madera o material plástico.

Enjuagar esmeradamente y secar con un trapo suave o con una piel de ante. No deje secar dentro del horno eventuales residuos de alimentos a base de azúcar (por ejemplo, mermelada) ya que, secándose por mucho tiempo, podrían arruinar el esmalte que cubre las paredes del horno.



#### 7.2 Limpieza del horno (sin paneles autolimpiantes)

*Para una buena conservación del horno es necesario limpiarlo regularmente una vez frío. Extraer todas las partes móviles.*





- Limpiar las parillas horno y las guías laterales con agua caliente y detergentes no abrasivos, enjuagar y secar.
- Cuando utilice productos específicos de limpieza, aconsejamos deje funcionar el horno por un tiempo máximo de 15/20 minutos para eliminar eventuales residuos depositados dentro del horno.
- Si desea simplificar las operaciones de limpieza, retire la puerta del horno (véase P. 8.2)

### 7.3 Paneles autolimpiables (sólo en algunos modelos)

El horno está equipado con paneles en esmalte autolimpiante continuo. Estos paneles permiten limpiar el horno con mayor facilidad y garantizan duraderamente su eficacia.

#### 7.3.1 Uso de los paneles autolimpiables

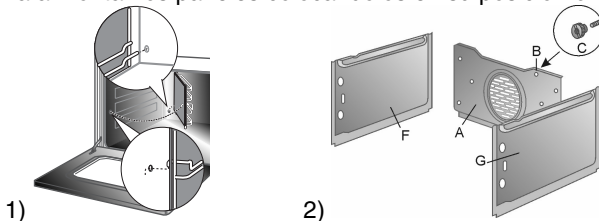
A fin de mantener la parte interior del horno siempre limpia, sin residuos de alimentos ni olores desagradables, es conveniente hacer funcionar periódicamente el aparato en vacío a temperaturas no inferiores a 200 °C, durante un lapso variable entre 30 y 60 minutos, a fin de permitir que los paneles autolimpiables oxiden los residuos presentes que, una vez que el horno se ha enfriado, deben ser eliminados mediante una esponja húmeda.

#### 7.3.2 Mantenimiento de los paneles autolimpiables

Para la limpieza de los paneles no es conveniente utilizar cremas abrasivas ni detergentes comunes. Basta utilizar una esponja húmeda a fin de no alterar las características del esmalte que recubre los paneles.

#### 7.3.3 Desmontaje de los paneles autolimpiables

1. Quitar todos los accesorios del interior del horno;
2. Retirar las rejillas laterales (fig. 1).
3. Extraer los paneles laterales "F" y "G" (fig. 2).
4. Extraer el panel trasero "A" después de haber desenroscado la virola roscada "C" (fig. 2).
5. Vuelva a montar los paneles colocándolos en su posición original.



### 7.4 Vidrio de la puerta

Se recomienda mantenerlo siempre bien limpio. Utilizar papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, lavar con una esponja húmeda y detergente común.



## 8. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

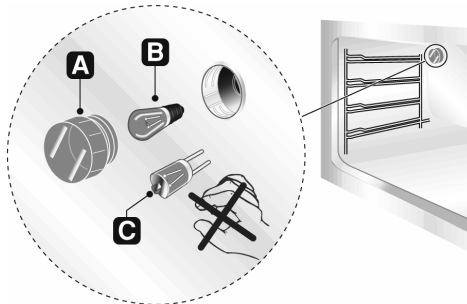
Periódicamente el horno necesita pequeñas intervenciones de mantenimiento o sustituciones de partes sujetas a uso, como guarniciones, lámparas, etc. A continuación se suministran las instrucciones específicas para cada intervención de este tipo.



**Antes de cada intervención es necesario desconectar la alimentación eléctrica del aparato.**

### 8.1 Sustitución de la lámpara de iluminación

Remover la cubierta de protección **A** destornillándola en sentido antihorario, sustituir la lámpara **B** (en el modelo 8 funciones con frentero de vidrio, sustituir la lámpara halógena **C**) por otra similar. Volver a montar la cubierta de protección **A**.



**Utilizar sólo lámparas para horno (T 300°C).**

#### **Modelo 8 funciones con frentero de vidrio**

Las bombillas de serie son de tipo halógeno: **no tocar directamente con los dedos**, utilizar una cobertura aislante.

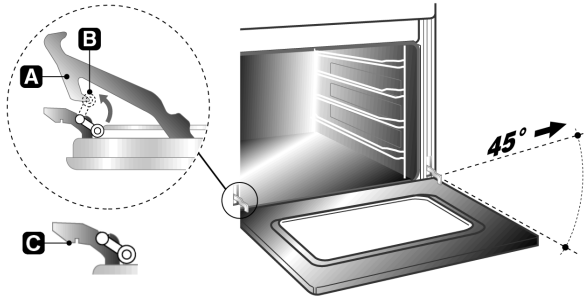
Utilizar solamente bombillas que puedan encontrarse en los centros de asistencia autorizados.





### 8.2 Desmontaje de la puerta

Agarrar la puerta por los dos lados con las dos manos, cerca de las bisagras **A** y levantar las palancas **B**. Levantar la puerta hacia lo alto formando un ángulo de unos 45° y sacarla. Para volver a colocarla, introducir las bisagras **A** en sus correspondientes huecos, después dejar apoyar hacia abajo la puerta y desenganchar las palancas **B**.



### 8.3 Guarnición de la puerta del horno

Para una limpieza adecuada del horno, la junta de goma de la puerta es desmontable. Antes de proceder a la extracción de la guarnición, es necesario desmontar la puerta del horno como se ha descrito anteriormente. Una vez desmontada la puerta, levantar las lengüetas colocadas en los ángulos de la guarnición, como muestra la figura.

Una vez concluida la limpieza, volver a montar la junta sosteniendo en forma horizontal el lado más largo y ensartar las lengüetas en sus respectivos agujeros, empezando por las superiores.

