

ES

Instrucciones de uso y mantenimiento para hornos de encastre

DE

Bedienungs- und Wartungsanleitungen für einbaubacköfen

FR

Instructions pour l'usage et la maintenance des fours a encastrement

EN

Operating and maintenance instructions for built-in ovens

IT

Istruzioni d'uso e manutenzione per forni ad incasso

NL

Gebbruksaanwijzing en instructies voor ovens

PT

Instruções de uso e manutenção para fornos de encastrar

RU

Инструкция по эксплуатации и техническому обслуживанию
встраиваемых духовок.

CH

嵌入式烤箱操作及维护指引



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Les agradecemos por haber elegido uno de nuestros productos y esperamos que obtengan las mejores prestaciones de este electrodoméstico. Por lo tanto le sugerimos que sigan atentamente las instrucciones y las sugerencias de este manual para la correcta utilización de nuestros productos.

La placa de características del horno se encuentra disponible junto con el aparato. En esta placa, visible abriendo la puerta, se muestran todos los datos de identificación del aparato a los que se deberá hacer referencia para el pedido de piezas de repuesto.

INFORMACIÓN GENERAL

Por favor, lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato. Es importante que comprenda todas las funciones de control antes de empezar a cocinar con su aparato. Recuerde los consejos y advertencias con el título "IMPOR-TANTE - Advertencias e instrucciones de seguridad".

- Este aparato ha sido diseñado para uso privado en el hogar y puede integrarse en un armario de cocina estándar o de otro tipo.
- Para su uso en vehículos tipo caravanas, debe tenerse en cuenta la indicación apropiada en las Instrucciones de Instalación.
- El uso para cualquier otro propósito o en cualquier otro entorno sin el acuerdo expreso del fabricante invalidaría cualquier declaración de garantía o responsabilidad.
- Su nuevo aparato está garantizado contra defectos eléctricos o mecánicos, sujeto a determinadas exclusiones indicadas en las Condiciones de Garantía del Fabricante.
- Lo anterior no afectará a sus derechos estatutarios.


Antes de usar este aparato, asegúrese de haber retirado cualquier embalaje protector o revestimiento.

Para colaborar en la protección del medio ambiente, separe los materiales de embalaje según sus diferentes tipos y elimínelos de acuerdo con las leyes locales de eliminación de residuos.

Los embalajes están concebidos para no dañar el medio ambiente; pueden ser recuperados o reciclados siendo productos ecológicos. Reciclando el embalaje, se contribuirá a un ahorro de materias primas y a una reducción del volumen de los desechos industriales y domésticos.

Cualquier información adicional sobre la eliminación de residuos podrá solicitarla a su agente medioambiental local.

Cuando se utilice por primera vez, podrá percibirse un olor del revestimiento protector o la humedad, que desaparecerá después de un breve periodo de tiempo.

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted

ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Este aparato ha sido construido y distribuido cumpliendo con los requisitos esenciales de las DIRECTIVAS y NORMAS EUROPEAS CEE siguientes:

Símbolo CE - 93/68 Baja tensión - 73/23 CEM-89/336

Normas de Seguridad - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

Este aparato respeta las normas para la supresión de las radio-interferencias.

Dado que el Fabricante tiene una política de mejora permanente de los productos, se reserva el derecho de adaptar y realizar las modificaciones que se consideren necesarias sin previo aviso.

NOTA IMPORTANTE

ADVERTENCIA e INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Este aparato cumple con toda la legislación de seguridad europea actual, sin embargo, el Fabricante desea enfatizar que el cumplimiento no evita el hecho de que las superficies del aparato se calentarán durante el uso y mantendrán el calor después del funcionamiento.
- Por lo tanto, El Fabricante recomienda encarecidamente que se mantenga apartados del aparato a los bebés y niños de corta edad.
- Si no puede evitarse que los más pequeños de la familia permanezcan en la cocina, deben estar bajo vigilancia estricta permanentemente.
- También recomendamos tener mucho cuidado durante el uso y limpieza. Leer atentamente el apartado de limpieza y el apartado de mantenimiento.
- No coloque objetos pesados sobre el horno ni se apoye sobre la puerta al abrirla, ya que podrían dañarse las bisagras.
- No deje aceite o grasa caliente desatendidos, ya que existe riesgo de incendio.
- No coloque cacerolas o bandejas de horno sobre la parte inferior de las cavidades del horno ni las cubra con papel aluminio.
- No guardar nunca objetos inflamables dentro del horno, pueden provocar un incendio.
- No permita que los accesorios o cables eléctricos estén en contacto con las zonas calientes del aparato.
- No utilice el aparato para el calentamiento especial ni para secar ropa.
- No instale el aparato cerca de cortinas o muebles tapizados.
- No intente elevar o mover los aparatos de cocina tirando de cualquier puerta o maneta, ya que podría causar daños.

- Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cerrará bien cuando el horno funcione. Los frontales de los muebles limítrofes pueden dañarse. Mantener limpia la junta del horno.
- Durante su uso el aparato se calienta. Se debe tener precaución para evitar tocar elementos calefactores dentro del horno.
- Abrir el horno con cuidado. Puede salir vapor caliente y provocar quemaduras a quien esté cerca.
- No verter agua dentro del horno muy caliente. Puede dañar el esmalte.
- Este aparato debe instalarlo correctamente una persona adecuadamente cualificada, estrictamente de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- El Fabricante declina toda responsabilidad por los daños personales o materiales como resultado del uso indebido o instalación incorrecta de este aparato.
- Durante el uso se producirán calor, vapor y humedad, evite cualquier tipo de daños personales y asegúrese de que la habitación esté adecuadamente ventilada. Si se utiliza de forma prolongada, puede ser necesaria ventilación adicional - consulte con su instalador cualificado si tiene alguna duda sobre el volumen necesario.

INSTRUCCIONES DE USO

Este Manual del Usuario debe conservarse para su consulta futura y el uso por parte de una persona que quizá no esté familiarizada con el aparato.

Antes de usar el horno, limpiar esmeradamente el interior del mismo con jabón no abrasivo y agua templada. Introducir la rejilla y la bandeja en sus respectivas guías. Una vez finalizada la operación, poner el horno a temperatura máxima durante 20 minutos aproximadamente para eliminar cualquier residuo de grasa, aceite o resinas de fabricación que podrían causar olores desagradables durante la cocción.

ATENCIÓN: Puede ocurrir que en esta primera cocción salga un poco de humo o causar olores desagradables. En este caso ventilar la estancia adecuadamente hasta que termine este primer funcionamiento.

Una vez efectuada esta sencilla operación, el horno estará listo para realizar su primera cocción.

Este aparato es de uso exclusivamente doméstico.

Utilizar el horno únicamente para cocinar alimentos.

USO DEL HORNO

El horno está controlado termostáticamente entre 50 °C y/o 250 °C, dependiendo de la temperatura requerida. El piloto luminoso del termostato se enciende y se apaga para indicar el control de temperatura durante los periodos de funcionamiento.

El modo de cocinado deseado se selecciona usando el botón de control multifuncional. Las funciones que pueden seleccionarse son las siguientes:



A. LUZ DEL HORNO. Automática cuando se selecciona el modo de cocinado para todos los modelos. La luz del horno permanece encendida mientras se usa el horno.



B. MODO DE CONVECCIÓN. Proporciona cocinado tradicional con calor desde los elementos superior e inferior.



C. MODO DE ELEMENTO SUPERIOR.

Es para el cocinado suave, dorar o conservar calientes los platos cocinados.



D. MODO DE ELEMENTO INFERIOR.

Se usa para el cocinado lento y para calentar comidas.



E. MODO DE ELEMENTO CIRCULAR CON REFUERZO DE VENTILADOR. Proporciona calentamiento uniforme con el ventilador y permite cocinar diferentes platos al mismo tiempo en distintos niveles.



F. MODO DE ELEMENTO INFERIOR CON REFUERZO DE VENTILADOR. Esto proporciona calentamiento por semiconvección con el elemento inferior para platos delicados.



G. MODO DE CONVECCIÓN CON REFUERZO DE VENTILADOR. Esto proporciona calentamiento por convección con los elementos superior e inferior para un cocinado uniforme.



H. MODO GRILL. Para gratinar y dorar los alimentos.



I. MAXI-GRILL. El mismo procedimiento que en la posición anterior, pero el elemento del grill le proporcionará una zona más grande para asar.



J. MODO DE GRILL CON REFUERZO DE VENTILADOR. Esto proporciona un dorado rápido para que los alimentos conserven su jugo. En cocción con ventilación forzada ésta es la función más eficiente a nivel energético.



K. MODO DESCONGELACIÓN.

El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos congelados.

CONSEJOS ÚTILES

- Antes de cocinar, asegúrese de extraer del horno todos los accesorios no utilizados.
- Precaliente el horno a temperatura de cocinado antes de usarlo.
- Coloque las bandejas de cocinado en el centro del horno y deje espacios entre ellas cuando use más de una, para que circule el aire.
- No llenar demasiado la bandeja para preparar un pastel de frutas jugoso. El jugo de frutas que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar.
- No introducir bandejas en la base del horno y no cubrir con papel de aluminio. Esto produciría acumulación térmica. Los tiempos de cocción y asado no coinciden y pueden dañar el esmalte.
- Intente abrir la puerta lo menos posible para ver los alimentos (la luz del horno permanece encendida durante el cocinado).
- Tenga cuidado al abrir la puerta para evitar el contacto con las piezas calientes y vapor

INSTRUCCIONES DE COCINADO






Consulte la información de los envases de los alimentos para conocer las temperaturas y tiempos de cocinado. Una vez se familiarice con el rendimiento de su aparato, pueden variarse las temperaturas y los tiempos para adaptarlos a sus gustos personales. Compruebe que los alimentos congelados se descongelen a fondo antes de cocinarlos, a menos que se indique otra cosa.

Tipo de alimento	Temp. °C	Guías	Tempo de cocción en minutos	Aconsejado	Personal
Caza					
Liebre	200	2	60-90		
Pato de corzo	200	2	90-150		
Pata de ciervo	175	2	90-180		
Verduras					
Patatas de horno	220	2	30-40		
Flan de verduras cocinado	200	2	40-50		
Pescado					
Trucha	200	2	40-50		
Besugo	200	2	40-50		
Pizza	240	3	10-20		
Grill					
Chuletas		4	8-12		
Salchichas		4	10-12		
Pollo a la parrilla		2	25-35		
Asado de ternera a la parrilla 0,6Kg			50-60		

* El número de las guías se refiere al más bajo (Excluido el apoyo sobre el fondo del horno ya que la bandeja no puede introducirse)

LOS DATOS SOLAMENTE SON INDICATIVOS PORQUE EL TIPO Y EL TIEMPO DE COCCIÓN CAMBIAN SEGÚN LA CANTIDAD Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.

CÓMO SE USA EL GRILL

Colocar los alimentos que se desea dorar en la rejilla o en una fuente de bordes muy bajos. La rejilla se tiene que colocar en el escalón más alto, mientras que la bandeja para recoger la grasa estará en el escalón de más abajo. Conectar la resistencia grill en la posición del selector en hornos ventilados  ,  ó en la posición  ,  ,  del selector en hornos multifunción. Dependiendo del tipo de alimento (carnes, pescados, ave etc.) será necesario dar la vuelta al mismo para poder exponer las dos caras a los rayos infrarojos del grill. A título puramente orientativo, indicamos algunos tiempos de cocción:

Alimentos al Grill	Tempo de cocción aconsejado en minutos
Carnes bajas o delgadas	4-6
Carnes normales	5-8
Pescado sin escamas	8-10
Pescado (trucha, salmón)	12-15
Salchichas	10-12
Sandwichs	2-5

ADVERTENCIA

- No use papel aluminio para cubrir la bandeja del grill o calentar.
- No envuelva los elementos en papel aluminio ni los coloque debajo del grill - la gran reflectancia del aluminio podría dañar el elemento del grill.

Tipo de alimento	Temp. °C	Guías	Tempo de cocción en minutos	Aconsejado	Personal
Dulces en molde con masa batida					
Bizcochos o bollos	175	2	55-65		
Tarta sublime	175	3	60-70		
Dulces en molde de pastafloa					
Fondo de tartas	200	3	08-10		
Fondo de tarta con requesón	200	3	25-35		
Fondo de tarta con frutas	200	3	25-35		
Dulces en molde con masa elevada					
Fondo para tartas	180	3	30-45		
Pan blando 1Kg de harina	200	3	25-35		
Dulces pequeños					
Pastafloa	200	3	10-15		
Masa de Buñuelos	200	2	35-45		
Masa de galletas	200	3	15-20		
Lasaña					
	225	2	40-50		
Carnes (Tempo de cocción por cada cm. de grosor)					
Asados de cocción larga	200	2	120-150		
Asados de cocción breve	200	2	60-90		
Albóndigas	200	2	30-40		
Aves					
Pato 1 1/2 Kg	200	2	120-180		
Oca 3 Kg	200	2	150-210		
Pollo asado	200	2	60-90		
Pavo 5Kg	175	2	240-260		

EMPLEO DEL TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO DE 6 BOTONES

Descripción de las funciones de los botones:



Alarma de aviso



Cocinado con función automática (duración)



Final del tiempo de cocinado (tiempo final)



Funcionamiento manual



Números de reducción en todos los programas



Números de aumento en todos los programas

Significado de los símbolos iluminados:



Indica que se está efectuando una cocción programada o está en posición manual.



Avisador acústico programado.



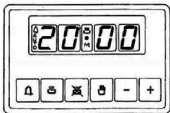
Más "AUTO" (Ambas intermitentes): Error de programación.

AUTO: PROGRAMA AUTOMÁTICO

(Intermitente): Programador en posición automática, pero no programado o finalización del mismo.

(Iluminación fija): Programador en posición automática y programada.

Ningún símbolo iluminado, excepto los números del reloj simboliza que existe un tiempo de espera programado.



Funciones del programador:

Reloj de display con indicación de 24 horas.

Avisador acústico (Máximo 23 horas y 59 minutos).

Programación automática (Inicio y fin de la cocción).

Programación semi-automática (sólo inicio ó sólo fin de cocción).

El temporizador sólo funciona cuando el aparato está conectado a la alimentación eléctrica.

Reloj electrónico

Inmediatamente después de la conexión (también después de un eventual corte de energía eléctrica) aparecerán TRES dígitos intermitentes en el panel.

Para insertar la hora correcta es necesario pulsar simultáneamente + y AL MISMO TIEMPO uno de los botones ó , hasta alcanzar la hora correcta. Existe un retardo de aceptación de 5 segundos durante el que no debe tocarse ningún botón.

La velocidad de cambio del marcador se incrementará notablemente unos segundos después de iniciar la presión sobre los botones y .

Cocción manual

(Sin uso del programador)

Para usar el horno sin auxilio del programador, es preciso cancelar la indicación «AUTO» intermitente, para lo cual hay que presionar sobre el botón .

Si el indicador «AUTO» está fijo (lo cual indica que el horno está programado) hay que proceder a cancelar previamente el programa pulsando y llevando el marcador a 0.

Cocción automática.

(Inicio y fin de cocción)

- 1) Programar el tiempo de duración de la cocción mediante .
- 2) Programar la hora de finalización de la cocción mediante .
- 3) Seleccionar temperatura y función deseadas mediante los mandos del termostato y selector.

Tras estas operaciones, aparecerá el símbolo «AUTO» de manera fija en el marcador, indicándonos que el horno ha quedado programado.

Ejemplo práctico:

Queremos realizar una cocción de 45 minutos y que la misma finalice a las 14,00 h.

• Pulsando fijamos 0.45 en el marcador.

• Pulsando fijamos 14.00 en el marcador.

Después de estas operaciones reaparecerá la hora actual en el marcador así como el símbolo «AUTO» indicándonos que nuestra programación ha sido entendida y memorizada.

A las 13.15 h. (14.00 h menos 45 minutos), el horno se pondrá en funcionamiento automáticamente, apareciendo durante la cocción los símbolos y «AUTO».

A las 14.00 h. se parará automáticamente la cocción, sonando la señal acústica intermitente.

La silenciaremos pulsando .


Cocción semi automática



A. Programación del tiempo de duración de la cocción

Fijar el tiempo de cocción elegido mediante el botón y fijar la hora de duración.




Se iniciará inmediatamente la cocción apareciendo en el marcador los símbolos «AUTO» y . Transcurrido el tiempo programado se interrumpirá la cocción y sonará la señal acústica intermitente. Eliminarla según indicado anteriormente.

B. Programación de la hora de final de cocción



Fijar la hora de final de cocción elegida mediante el botón y fijar la hora de finalización. Se iniciará inmediatamente la cocción apareciendo en el marcador los símbolos «AUTO» y . Llegada la hora fijada de fin de cocción, se interrumpirá la misma y sonará la señal acústica intermitente. Eliminarla según lo indicado anteriormente.

En cualquier momento se puede visualizar el estado de la programación pulsando el botón correspondiente. En cualquier momento se podrá también anular la programación pulsando  y llevando el marcador a cero. Pulsando después  se dispondrá el horno para el funcionamiento manual.

Avisador electrónico

La función del «timer» consiste únicamente en un avisador acústico que puede ser regulado por un período máximo de 23 horas 59 minutos. Para regular el tiempo, presionar sobre el botón  y al mismo tiempo (+) ó (-) hasta obtener en el cuadrante el tiempo deseado. Terminada la regulación, sobre el cuadrante reaparecerá la hora del reloj junto al símbolo . El recuento a la inversa se iniciará inmediatamente y podrá ser visualizado sobre marcador en cualquier momento, con la simple presión del botón. Al agotarse el tiempo, se apagará el símbolo y se activará una señal acústica intermitente que podrá ser interrumpida presionando el botón . La alarma de aviso no controla ninguna de las funciones del horno.

NOTAS

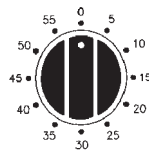
- Si se comete un error de ajuste, se indicará por medio de una señal acústica y parpadeará "AUTO". Cancele el ajuste pulsando el botón , después re programe para rectificarlo.
- La señal acústica emitida al final de un programa continuará durante siete minutos a menos que se cancele pulsando el botón . Al final de los siete minutos seguirá haciendo intermitencia el símbolo "AUTO".
- La señal acústica tiene tres ajustes de tono, bajo, medio y alto. Para ajustar el tono, compruebe que el temporizador esté en el modo manual, después pulse el botón y manténgalo así para escuchar el tono seleccionado. Al soltar el botón, pulsar de nuevo y mantener pulsado se seleccionará otro tono. Repita el procedimiento anterior hasta que se escuche el tono requerido.

¡ATENCIÓN! el corte de suministro de energía eléctrica provoca la cancelación de las funciones programadas, reloj incluido. Una vez restablecido el suministro aparecerán tres ceros intermitentes y se podrá reprogramar.

EMPLEO DEL TEMPORIZADOR MECÁNICO

Después de situados los mandos de termostato en las posiciones deseadas, gire el mando en sentido horario hasta alcanzar la posición máxima, y luego gire en sentido inverso

hasta fijar el tiempo deseado; al cabo del cual sonará el zumbador. Sólo avisa al final del tiempo transcurrido, pero en ningún caso interrumpe la función en curso.



LIMPIEZA DEL APARATO

IMPORTANTE

Como precaución de seguridad, antes de proceder con cualquier operación de limpieza del horno quitar siempre el enchufe de la toma de corriente o quitar la línea de alimentación del aparato.

La limpieza del horno sin paneles de autolimpieza tiene que ser realizada después del uso, cuando esté apagado pero aún templado, no caliente, de modo que la película de grasa producida por los vapores de la cocción sobre las paredes sea todavía fácil de quitar, además los chorreones y salpicaduras de grasa no tienen todavía una corteza demasiado dura y consistente.


Quitar los soportes laterales de alambre cromado; tirar hacia arriba de la parte delantera para desengancharlos de la pared y sacarlos de los orificios traseros. Limpiar el horno con un paño suave embebido con una solución diluida de amoníaco; aclarar y secar. Si quedaran todavía manchas o salpicaduras, colocar en el fondo un paño húmedo embebido de amoníaco, cerrar la puerta y, transcurridas algunas horas, lavar el horno con agua caliente y detergente líquido, aclarar y secar con cuidado. Para limpiar las partes externas de metal brillante, usar un paño suave con agua y jabón; no hay que usar nunca productos en polvo que contengan abrasivos.

Además evitar el uso de sustancias ácidas o alcalinas (jugos de limón, vinagre, sal, tomates, etc.). Evitar el uso de productos a base de cloro, ácidos o abrasivos especialmente para la limpieza de las paredes barnizadas. Tampoco utilice lana de alambre gruesa o herramientas duras, ya que pueden dañar los acabados superficiales.

No utilice limpiadores de alta presión ni aparatos de vapor para limpiar el horno.

Normalmente, pasar un paño suave húmedo con detergente caliente es suficiente, pero para las marcas persistentes se recomienda lo siguiente:

SISTEMA DE LIMPIEZA DE HORNOS EQUIPADOS CON SISTEMA AQUASmart

- 1 Sacar componentes internos, bandeja, rejilla, rejillas laterales.
- 2 Verter 200 ml de agua con jabón en la parte inferior del horno
- 3 Colocar el horno en función **a**QuaSmart  durante 15 minutos a 200°
- 4 Mover el regulador de temperatura de 200°C a 0°C. Dejar enfriar el horno 20 minutos.
- 5 Mover la función AquaSmart a 0. Limpiar con un trapo o paño suave.

PIEZAS ESMALTADAS VITRIFICADAS

Utilice sólo un limpiador recomendado para este tipo de material - evite los productos con base de cloruro como la lejía.

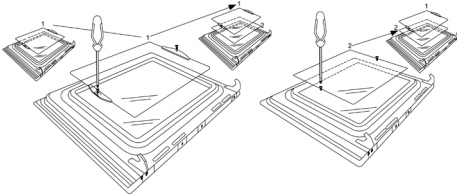
CRISTAL DE LA PUERTA

No use ningún producto abrasivo que pueda causar daños. Recuerde que si la superficie del panel de cristal se raya, podría causar un fallo peligroso.

Para facilitar la limpieza, el cristal interior de la puerta puede extraerse. A continuación se detalla el proceso de desmontaje del cristal para los tres tipos de puerta que existen.

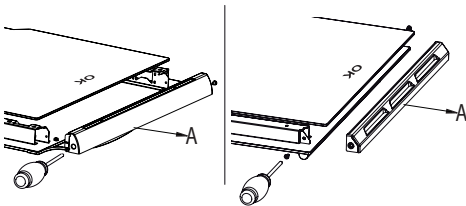
Tipo de puerta A

Después de extraer los tornillos de fijación del cristal situado en la cara interior de la puerta, retirar el cristal con cuidado. En las versiones con tres cristales es posible desmontar también el cristal intermedio. El procedimiento es el mismo descrito anteriormente.



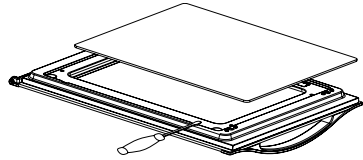
Tipo de puerta B1 / B2

Después de extraer los tornillos de fijación del soporte superior del cristal, retirar este en la dirección "A". Seguidamente el cristal puede ser retirado. En las versiones con tres cristales es posible desmontar también el cristal intermedio.



Tipo de puerta C

Hacer palanca suavemente con un destornillador plano ubicado en la ranura según muestra la figura.



Al volver a montar, compruebe que el cristal esté correctamente instalado en el encastre de la puerta y en todo el contorno

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL Horno

Para facilitar la limpieza dentro del horno, la puerta puede extraerse. A continuación se detalla el proceso de desmontaje de la puerta para los tres tipos que existen:

Tipo de puerta A / B2

Las bisagras "A" poseen dos pernos móviles "B".

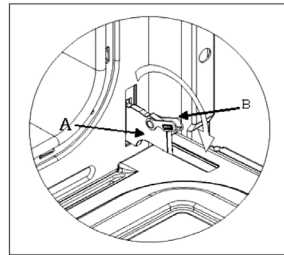
Cuando se levanta el perno "B", la bisagra se libera de su alojamiento.

Después cierre la puerta hasta la posición media.

A continuación, debe levantarse la puerta hacia arriba y extraerse, deslizándola hacia el exterior; coja los lados de la puerta cerca de las bisagras al realizar estas operaciones.

Para volver a montar la puerta, en primer lugar deslice las bisagras dentro de sus ranuras y abra completamente la puerta.

Recuerde girar los dos pernos móviles "B" usados para enganchar las dos bisagras antes de cerrar la puerta (Fig. 3).



ADVERTENCIA

- Tenga cuidado de no extraer el sistema de bloqueo de las bisagras al extraer la puerta, ya que el mecanismo de la bisagra retornaría bruscamente.
- No sumerja la puerta en agua bajo ningún concepto.

Tipo de puerta B1

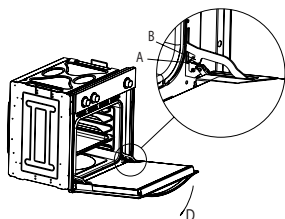
Abra la puerta totalmente hasta la posición "D"

Levante los dos eslabones móviles "A" de las bisagras, hasta sujetar el punto "B".

Después cierre la puerta hasta la posición media.

A continuación, debe levantarse la puerta hacia arriba y extraerse, deslizándola hacia el exterior; coja la puerta cerca de las bisagras al realizar estas operaciones.

Para volver a montar la puerta, en primer lugar deslice las bisagras dentro de sus ranuras y abra completamente la puerta. Recuerde girar los dos eslabones móviles "A" usados para enganchar las dos bisagras antes de cerrar la puerta (Fig. X).



ADVERTENCIA

- Tenga cuidado de no extraer el sistema de bloqueo de las bisagras al extraer la puerta, ya que el mecanismo de la bisagra retornaría bruscamente.
- No sumerja la puerta en agua bajo ningún concepto.

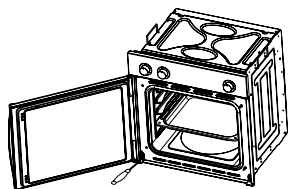
Tipo de puerta C

Abra la puerta y sujétela firmemente.

Desmonte mediante un destornillador adecuado la bisagra inferior por la parte sujeta al horno.

A continuación extraiga la bisagra superior de su alojamiento y retire la puerta.

Para volver a montar la puerta, realice la operación inversa.

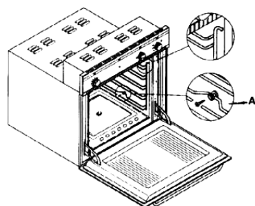


Accesorios en dotación con el horno (Fig.4)

El horno puede ser provisto de guías laterales que van enganchadas a la pared del horno. Introducir en las guías laterales, las rejillas en dotación. A continuación se detalla el proceso de desmontaje de las guías para los dos tipos que existen:

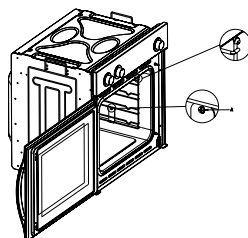
Reja tipo 1

Para quitar las guías laterales es suficiente ejercer una leve presión hacia abajo en el punto A.



Reja tipo 2

Para quitar las guías laterales extraiga el tornillo usando un destornillador adecuado, desplace hacia arriba la rejilla hasta que quede libre.



INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Este aparato debe ser instalado por una persona competente, de acuerdo con la versión actual de las Regulaciones y Normas de Seguridad del RU siguientes o sus equivalentes de la Norma Europea:

Regulaciones urbanísticas (publicadas por el Departamento de Medio Ambiente).

Normas urbanísticas (publicadas por el Departamento de Desarrollo de Escocia).

Regulaciones de cableado IEE.

Electricidad en las regulaciones laborales.

PUESTA EN SERVICIO PREVIA DEL APARATO

Cuando se desempaquete, compruebe que con el aparato se incluyen las piezas siguientes:

- Manual de Instrucciones e Instalación
- Reja de horno
- 1 bandeja
- Tornillos y tapones para fijar el aparato en el alojamiento

COLOCACIÓN DEL APARATO (véase la Fig. 5)

Estos aparatos están clasificados como de Clase I.

La conexión a tierra es obligatoria según previsto por la ley. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de que las normas contra accidentes no hubieran sido respetadas,

IMPORTANTE

El mueble o armario adyacente y todos los materiales utilizados en la instalación deben resistir un aumento de temperatura mínima de 85 °C sobre la temperatura ambiente durante el uso del aparato.

Determinados tipos de muebles de cocina de vinilo o laminados son especialmente propensos a sufrir daños por decoloración a temperaturas por debajo de las indicadas.

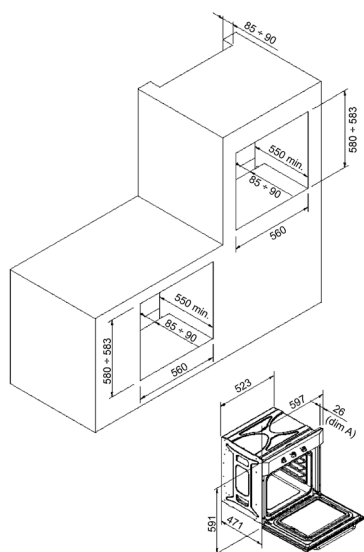
Si el aparato se instala sin respetar este límite de temperatura o se coloca a menos de 4 mm de los armarios adyacentes, la responsabilidad será del propietario.

NOTAS DE INSTALACIÓN

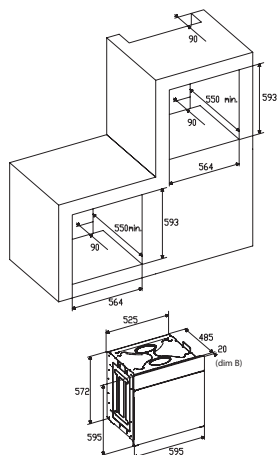
1. El horno tiene que estar instalado en un hueco estándar de 600mm, como se indica en la Fig. 5, ya sea debajo de una encimera, ya sea colocado en una columna.
2. Al insertar el horno en una columna es indispensable, para asegurar una ventilación suficiente, retirar el panel trasero del mueble y tener una abertura de por lo menos de 85-90mm como se indica en la Fig. 5.
3. Compruebe que el horno se ha fijado de forma segura en el alojamiento. La fijación del horno en el armario se realiza con 4 tornillos "A" Fig.5. Uno en cada esquina del marco de la puerta del horno.

Fig. 5: Distancias de instalación para hornos eléctricos simples de 60 cm de anchura (la forma de la carcasa superior puede variar) y su fijación en el armario.

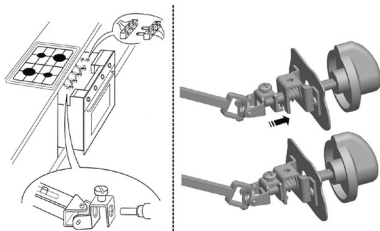
MEDIDAS DE ENCASTRE PARA HORNO CON GROSOR PUERTA 26 mm (dim A)



MEDIDAS DE ENCASTRE PARA HORNO CON GROSOR PUERTA 20mm (dim B)



4. En caso de instalar hornos polivalentes, instalar los cardanes tal como se observa en la figura n°6.

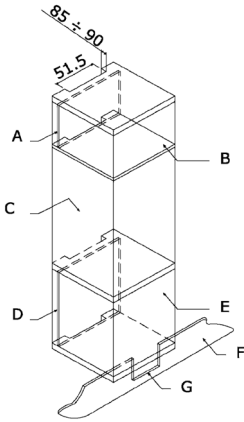


- A. La guía de soporte debe quitarse
- B. Espaciado 75-90 mm entre la pared y la parte trasera del estante de soporte y la base del armario
- C. Zócalo
- D. Frontal de cajón falso a montar

Fig. 7: Requisitos de ventilación y recorte para la instalación de un horno eléctrico simple en una unidad de cocina estándar. Requisitos de ventilación mínimos para los estantes superiores, de base y de soporte de la parte trasera de la unidad.

- A. Panel trasero
 - B. Espacio de almacenamiento
 - C. Quitar la parte trasera de esta sección
 - D. Panel trasero
 - E. Espacio de almacenamiento
 - F. Zócalo
 - G. Recorte de ventilación mínimo 80 cm²
-

Fig. 8: Requisitos de ventilación y recorte para la instalación de un horno eléctrico simple en un armario alto.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de conectar el aparato, compruebe que la tensión de alimentación marcada en la placa de características coincide con la tensión de la alimentación de red.

Para las instalaciones eléctricas, se recomienda el registro NICEIC.

ADVERTENCIA - ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA

Este aparato debe cablearse en un interruptor automático bipolar de 13 A con toma protegida, que tenga separación de contactos de 3 mm y situada en un lugar fácilmente accesible junto al aparato.

IMPORTANTE

Los conductores del cable de alimentación de red están codificados por colores del modo siguiente:

Verde y amarillo - Tierra
Azul - Neutro
Marrón - Línea

- El conductor verde y amarillo debe conectarse a la borna marcada con "E" o con el símbolo de tierra o de color verde y amarillo.
- El conductor de color azul debe conectarse a la borna marcada "N".
- El conductor de color marrón debe conectarse a la borna marcada "L".
- El cable, en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50 °C a la temperatura ambiente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable o conjunto especial a suministrar por el fabricante o por su servicio posventa.

SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN DE RED

Si es necesario sustituir el cable de alimentación de red, proceda del modo siguiente:

1. Desconecte el aparato de la alimentación, destornille los tornillos de fijación y quite el panel trasero.
2. Destornille los tornillos de fijación y los de las bornas para liberar el cable existente.
3. Monte el cable de sustitución que debe cumplir con la especificación relacionada en los Datos Técnicos, asegurando la conexión correcta de los códigos de color y que todos los tornillos estén apretados correctamente.

MANTENIMIENTO

Antes de realizar el mantenimiento, desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.

Durante el periodo de garantía, si es necesario deben encargarse todas las intervenciones de servicio al Dpto. de Servicio de asistencia técnica del fabricante. Tenga en cuenta que la intervención o reparación por parte de personal no autorizado invalidará dicha garantía.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA DEL HORNO

(No cubierta por la garantía del aparato.)

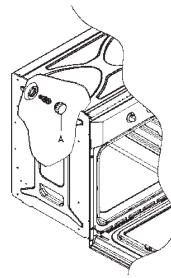
El horno está provisto de una lámpara de las siguientes características: 15 W ó 25 W, 300 °C y tipo E-14

ATENCIÓN: Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica, extraiga la puerta del horno (como se ha descrito anteriormente), así como los estantes del horno.

Extraiga la tapa de vidrio protectora de la bombilla girando en sentido antihorario. Fig. 9 (A)

Desenrosque la bombilla vieja y elimínela de forma segura y ecológica, cámbiela por una del tipo especificado en los Datos Técnicos y monte de nuevo la tapa.

NOTA - La tapa de vidrio puede estar apretada y, por lo tanto, necesitar una mordaza para soltarla.



CUIDADO Y SUSTITUCIÓN DE LOS REVESTIMIENTOS CATALÍTICOS

(Cuando estén montados, los revestimientos no están cubiertos por la garantía del aparato).

Para mantener los revestimientos "siempre limpios" eficazmente, el horno debe calentarse a un mínimo de 200 °C siempre que existan manchas persistentes, para evitar que se hagan permanentes.

Si se deja que los revestimientos se pongan negros y brillantes, deben cambiarse por otros nuevos. Extraiga todos los accesorios internos para facilitar la sustitución de los revestimientos. Los revestimientos de recambio pueden comprarse directamente al Departamento de Recambios del fabricante (ver detalles en la contraportada). Indique las referencias de tipo de producto descrito en la placa de características y/o el número de serie de su aparato al realizar el pedido.

DATOS TÉCNICOS

DIMENSIONES INTERIORES

Altura: 340 mm

Anchura: 440 mm

Profundidad: 390 mm

Volumen útil: 59 litros

DATOS ELÉCTRICOS

Tensión nominal:

220 V - 240 V ~ 50 Hz

Conexión de alimentación: 13A (interruptor automático bipolar con toma protegida, con separación de contactos de 3 mm)

ABSORCIÓN DE POTENCIA

Resistencia solera: 1,30 kW

Resistencia techo: 0,90 kW

Resistencia ventilador: 2,30 kW

Resistencia Grill: 1,35 kW

Cable de alimentación de red:

3 x 1,5 mm² tipo H07RN-F <HAR>

Bombilla del horno:

15 W - 25 W / 300 °C tornillo tipo E-14

El Fabricante declina toda responsabilidad por los daños producidos a personas y cosas debidos a una incorrecta o impropia instalación del aparato.

El Fabricante se reserva el derecho de aportar a sus productos todas las modificaciones que considere necesarias y útiles, sin necesidad de previo aviso.

cata

CNA
●●●group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

c/ Ter, 2 - 08570 TORELLÓ (Barcelona) SPAIN

Tel. +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

www.cnagroup.es - e-mail: cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 - info@cnagroup.es

SAT Central Portugal: 214 349 771 - service@junis.pt