

1.	ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD Y EL USO	114
2.	INSTALACIÓN	116
3.	DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS	118
4.	USO DEL HORNO	123
5.	ACCESORIOS DISPONIBLES	124
6.	CONSEJOS DE COCCIÓN	125
7.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	131
8.	MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	133



*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.

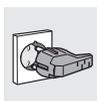
EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR UTILIZACIÓN INDEBIDA.



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 USO DE ESTE APARATO NO ESTÁ INDICADO PARA PERSONAS (INCLUIDOS LOS NIÑOS) QUE TENGAN LAS CAPACIDADES FÍSICAS Y MENTALES MERMADAS O QUE CAREZCAN DE EXPERIENCIA EN EL USO DE EQUIPAMIENTOS ELÉCTRICOS, SALVO QUE SEAN SUPERVISADAS O INSTRUIDAS POR PERSONAS ADULTAS Y RESPONSABLES PARA SU SEGURIDAD.



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 observacion 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.**



2. INSTALACIÓN

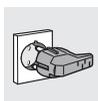
2.1 Conexión eléctrica



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.

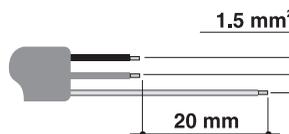


Si se utiliza una conexión fija, es necesario disponer previamente en la línea de alimentación, un dispositivo de interrupción omnipolar, cuya distancia de abertura de los contactos sea igual o superior a los **3 mm**. y se encuentre colocado en una posición que resulte cercana al aparato y fácilmente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



Funcionamiento a 230-240V~: utilizar un cable de tres polos de tipo H05RR-F / H05V2V2-F (cable de 3 x 1.5 mm²).

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.

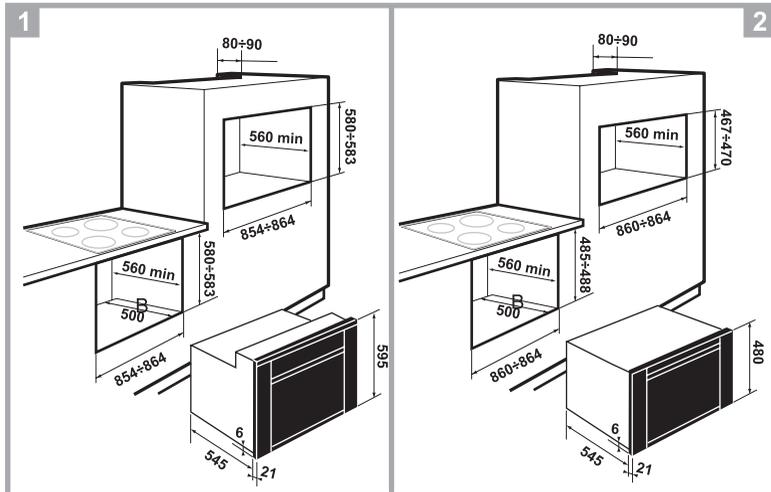


Instrucciones para el instalador

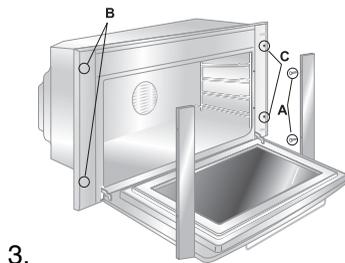
ES

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.



Para la fijación, sírvase de 4 tornillos colocándolos en las esquinas "C" del marco de la puerta del horno, una vez desmontados los paneles laterales asegurados con los tornillos "A" y los soportes "B", de acuerdo con lo ilustrado en la figura 3. Para volver a montar los paneles laterales controle que los pernos posicionados dentro de dichos paneles queden encajados correctamente con los soportes "B" y luego vuelva a atornillar los tornillos "A".



No usar la puerta como palanca para insertar el horno en el mueble.

No ejercer presiones excesivas en la puerta abierta.





3. DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

3.1 El panel frontal

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



MANDO SELECTOR FUNCIONES

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



NINGUNA FUNCIÓN PROGRAMADA



ELEMENTO CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR



ELEMENTO GRILL ANCHO



ELEMENTO GRILL



ELEMENTO GRILL + VENTILACIÓN



ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + ELEMENTO RISCALDANTE VENTILATO



ELEMENTO CALENTADOR VENTILADO + VENTILACIÓN



ELEMENTO CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR + VENTILACIÓN



ELEMENTO CALENTADOR INFERIOR + VENTILACIÓN



LAMPARA HORNO (NINGÚN ELEMENTO INSERTADO)



ELEMENTO CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR



ELEMENTO GRILL



ELEMENTO GRILL + VENTILACIÓN



ELEMENTO CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR + VENTILACIÓN



DESCONGELACIÓN (NINGÚN ELEMENTO INSERTADO)



Instrucciones para el usuario

ES

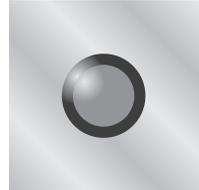
MANDO TERMOSTATO

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**.



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.





3.2 Programador electrónico



Las instrucciones de uso del programador son válidas sólo para el **horno principal**.



LISTA DE FUNCIONES

-  TECLA CUENTAMINUTOS
-  TECLA DURACIÓN COCCIÓN
-  TECLA FINAL DE COCCIÓN
-  TECLA DISMINUCIÓN VALOR
-  TECLA AUMENTO VALOR

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**. Pulsar las teclas  y  contemporáneamente las teclas de variación valor  y : se obtiene aumento o descenso de un minuto por cada presión.



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



Instrucciones para el usuario

ES

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 **+** y **-** 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 símbolo **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 **+** y **-** 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 **+** y **-** 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 pulsando la tecla ; para ver la hora de final de cocción pulsar la tecla .

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

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 .



3.2.6 Desactivación del timbre

El timbre deja de sonar automáticamente después de siete minutos. Es posible desactivarlo manualmente pulsando juntas las teclas  y .

3.2.7 Cuentaminutos

El programador puede ser utilizado también como simple cuentaminutos. Pulsando la tecla  el display muestra las cifras ; mantener pulsado y actuar contemporáneamente en las teclas de variación valor  y . Soltando la tecla  iniciará el cómputo programado y en el display aparecerá la hora y el símbolo .



Después de la programación, para visualizar el tiempo que queda pulsar la tecla .

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

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  con las teclas de variación valor  y . 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  y .



4. USO DEL HORNO



Controle que el mando cuentaminutos esté posicionado a la altura del símbolo  y que esté programado el tiempo de duración del ciclo de cocción. Con el mando cuentaminutos en la posición 0 no se activará ningún elemento de calentamiento.

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.



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.



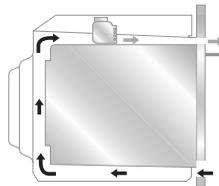
Para evitar que eventual vapor contenido en el horno pueda causar molestias, abrir la puerta a dos tiempos: mantenerla semiabierta (aprox. 5 cm) durante 4-5 segundos, y después abrirla completamente. Si es necesario intervenir en las comidas, será necesario dejar la puerta abierta lo más brevemente posible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

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, el cual sale por la parte de arriba de la puerta y puede continuar saliendo durante un tiempo breve, aún 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.



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.



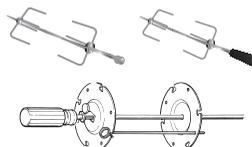
Bandeja horno: útil para la recogida de la grasa que proviene de los alimentos de la parrilla que está encima.



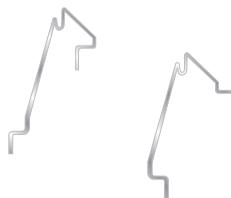
Bandeja pastelería: para la cocción de tartas, pizzas y dulces de horno.



Varilla asador automático: útil para la cocción de pollo, salchichas y todos los alimentos que necesitan una cocción uniforme en toda su superficie.



Bastidor asador horno principal: a insertar en los agujeros presentes en la bandeja del horno.



Accesorios a pedido

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



Instrucciones para el usuario

ES

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



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



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.



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

225



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.

6.4 Cocciones al grill por aire caliente



SELECTOR FUNCIONES



MANDO TERMOSTATO

200



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.



Instrucciones para el usuario

ES

6.5 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.



6.6 Cocción con asador automático



SELECTOR FUNCIONES



MANDO TERMOSTATO EN POSICIÓN

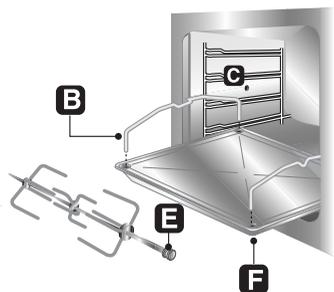
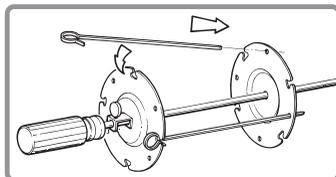
200



Se aconseja utilizarlo para tamaños pequeños. Preparar la varilla del asador automático con el alimento bloqueando los tornillos **A** de los trinchas. Introducir el bastidor **B** en el tercer conducto partiendo desde abajo. Introducir por completo la bandeja de pastelería en el horno hasta que la punta del asta quede en correspondencia con el agujero **C**. A continuación, mediante el movimiento basculante de los bastidores **B**, introducir la punta del asta del asador en el alojamiento **C** de arrastre del motor asador en la pared lateral del horno. Vaciar un poco de agua en la bandeja para evitar la formación de humo.



Son normales las intermitencias regulares de la luz indicadora del termostato durante la cocción, e indican el constante mantenimiento de la temperatura en el interior del horno.



ATENCIÓN. Los bastidores **B** deben montarse de la manera que se ilustra en la figura de al lado





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 (*)
PRIMEROS PLATOS			
PASTA AL HORNO	2	200	30-35
CARNES			
TERNERA ASADA	2	200	60-65
CERDO ASADO	2	225	70-75
POLLO	2	200	60-65
PATO	2	200	120-125
CONEJO	2	200	90-95
PESCADO	2	200	SEGÚN LAS DIMENSIONES
PIZZA	2	250	15-20
DULCES			
MERENGUE	2	125	55-60
GALLETAS	2	200	20-25
PASTAFLORES	1	200	25-30
ROSQUILLA	2	175	35-45
TORTA DE FRUTAS	1	200	30-35

(*) = CON EL HORNO CALENTADO PREVIAMENTE

COCCIÓN AL GRILL



	POSICIÓN GUÍA DESDE ABAJO	TIEMPO EN MINUTOS	
		PRIMER LADO	SEGUNDO LADO
TOSTADAS	3	5	5
POLLO	3	30	30
PESCADO	3	18	18
TOMATES O CALABACINES	3	8	8



COCCIONES A AIRE CALIENTE



	POSICIÓN GUÍA DESDE ABAJO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO EN MINUTOS
PRIMEROS PLATOS			
PASTA AL HORNO	2	175	30-35
CARNES			
TERNERA ASADA	2	175	60-65
CERDO ASADO	2	200	70-75
POLLO	2	200	60-65
PATO	2	175	120-125
CONEJO	2	175	90-95
PESCADO	2	175	SEGÚN LAS DIMENSIONES
PIZZA	2	225	15-20
DULCES			
MERENGUE	2	125	55-60
GALLETAS	2	175	20-25
PASTAFLORES	1	175	25-30
ROSQUILLA	2	175	35-45
TORTA DE FRUTAS	1	175	30-35



Instrucciones para el usuario



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 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.



No utilizar nunca esponjas metálicas o rasquetas para no perjudicar las superficies



8. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

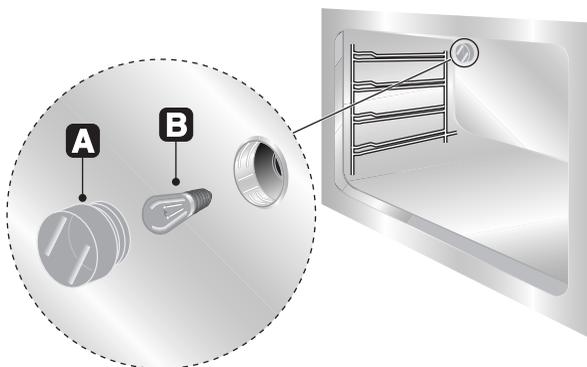
Periódicamente el horno necesita pequeñas intervenciones de mantenimiento o sustituciones de partes sujetas a uso, como guarniciones, lámparas, etc. A continuación se suministran las instrucciones específicas para cada intervención de este tipo.



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**.

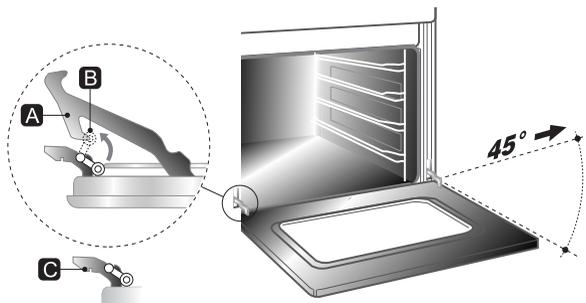


Utilizar sólo lámparas para horno (T 300°C).



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.

