



Instrucciones de funcionamiento

Horno empotrado

Lea por favor este manual de instrucciones con atención antes de usar el horno. Esto asegurará que usted se ha familiarizado con información importante de seguridad y la operación correcta del horno.

Le rogamos que guarde este manual en un lugar fácilmente accesible y que lo consulte en todo momento. Le rogamos que transfiera este manual al nuevo dueño si vende el horno.

LB641158S

Contenido

Seguridad	4~8
Descripción del producto	9
Panel de control	10~11
Accesorios	12~13
Correderas telescópicas (accesorio especial)	14~15
Configuración del reloj	16
Antes de la limpieza	17
Funcionamiento del horno	18
Funciones del horno	19~20
Funcionamiento	21~35
Cambiar la función del horno	21
Cambiar la temperatura del horno	22
Cómo apagar el horno.....	23
Utensilios de cocina y su uso	23
Tiempo máximo de funcionamiento por seguridad	24
Funcionamiento del ventilador de enfriamiento	24
Directiva sobre potencia	24
Funciones del reloj	25
Temporizador de cocina	26
Tiempo de cocción	27
Hora de finalización.....	28~29
Combinación de la hora del reloj y las funciones de finalización	30~31
Configuración de la hora del reloj	32
Función de seguridad para niños.....	33
Cocción automática.....	34~35
Tabla de cocción automática	36~39
Hornear	40~41
Tabla de horneado	42~45

Asar	46
Programa de asado.....	47
Grill.....	48
Programa para el grill	49
Descongelación.....	50
Yogur	51
Platos de prueba	52~53
Limpieza y mantenimiento	54~55
Limpieza y cuidados	56~57
Utilizar la función de autolimpieza	58~59
Luz del horno.....	60~62
Puerta del horno.....	63~69
Qué debería hacer si... ..	70~73
Datos técnicos.....	74~75
Instrucciones de instalación.....	76
Garantía.....	77

Seguridad

- La instalación de este horno está reservada a electricistas homologados.
- El instalador será responsable de la correcta conexión eléctrica de los electrodomésticos, así como de acatar las respectivas medidas de seguridad en vigor.

Seguridad eléctrica

No conecte el horno si hubiera resultado dañado durante el transporte.

- Este electrodoméstico debe ser conectado a la red eléctrica exclusivamente por un **electricista especialmente homologado**.
- En caso de avería o daños en el electrodoméstico, no intente encenderlo.
- Las reparaciones en el electrodoméstico deben ser reparadas exclusivamente por un **técnico homologado**. La realización de reparaciones incorrectas puede ocasionar peligros graves. Si fuera necesario realizar reparaciones en su unidad, contacte con un Centro de asistencia de LG o directamente con su proveedor.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo por un cable especial o por un conjunto que le facilitará el fabricante o su agente de asistencia técnica.
- No permita que los cables eléctricos entren en contacto directo con el horno.
- Conecte el horno a la red eléctrica por medio de un disyuntor o fusible adecuado. No emplee enchufes múltiples, ladrones ni alargaderas.

-
- La placa de datos de servicio está situada en el lado izquierdo de la puerta y en la cubierta posterior.
 - Recuerde desconectar el suministro eléctrico del electrodoméstico antes de iniciar las tareas de reparación o limpieza.
 - Sea cuidadoso al conectar otros electrodomésticos eléctricos a enchufes cercanos al horno.
 - Esta conexión puede realizarse con el enchufe disponible o añadiendo un interruptor en el cableado fijo según las normas de cableado.
 - No utilice detergentes abrasivos o espátulas para limpiar el cristal de la puerta del microondas, ya que podrían dañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

⚠ ATENCIÓN: Recuerde desconectar el suministro eléctrico del electrodoméstico antes de cambiar la bombilla del horno, a fin de evitar el riesgo de descarga eléctrica.

⚠ ATENCIÓN: durante su funcionamiento, las partes internas del horno alcanzarán temperaturas muy elevadas.

⚠ ATENCIÓN: las piezas accesibles pueden alcanzar altas temperaturas durante el funcionamiento. Mantener lejos del alcance de los niños.

⚠ ATENCIÓN: las piezas accesibles pueden alcanzar altas temperaturas durante el uso del grill. Mantener lejos del alcance de los niños.

⚠ ATENCIÓN: Los componentes accesibles pueden calentarse durante el uso. Se deberían mantener fuera del alcance de los niños pequeños.

Seguridad

Seguridad durante el funcionamiento

- Este horno se ha diseñado sólo para su uso en un entorno doméstico.
- Cuando lo utilice, las superficies del interior del horno pueden calentarse excesivamente. Tenga cuidado a fin de evitar el contacto con partes calientes del interior del horno.
- Nunca guarde productos inflamables o fácilmente deformables en el horno.
- Las superficies del horno se calentarán cuando la unidad esté en funcionamiento, a una temperatura elevada y durante un período de tiempo prolongado.
- Debe limpiarse cualquier líquido derramado (salsa, grasa, agua, etc.) antes de realizar una autolimpieza; además, durante la autolimpieza pirolítica deberán retirarse todos los útiles del horno.
- Durante la autolimpieza las superficies se calentarán más de lo habitual por lo que los niños deben mantenerse a una distancia prudente.
- Cuando cocine, tenga cuidado al abrir la puerta del horno ya que el aire caliente y el vapor saldrán rápidamente hacia el exterior.
- Cuando cocine platos que contengan alcohol, éste puede evaporarse debido a las temperaturas elevadas. El vapor puede ocasionar un incendio si entra en contacto con una parte caliente del horno.
- Por motivos de seguridad eléctrica, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni limpiadores de chorro de vapor.

-
- Mantenga a los niños a una distancia segura durante el funcionamiento del horno.
 - Los alimentos congelados, como la pizza, deben cocinarse sobre la parrilla del grill. Si decide utilizar la bandeja del horno, ésta podría deformarse debido a la gran diferencia de temperatura.
 - No vierta agua en la base del horno mientras esté caliente. De lo contrario, podrían dañar las superficies lacadas.
 - La puerta del horno debe permanecer cerrada durante el proceso de cocción.
 - No coloque papel de aluminio en el fondo del horno ni sobre las bandejas o fuentes que introduzca en el electrodoméstico. El papel de aluminio bloquea el calor, pudiendo ocasionar daños a las superficies lacadas y una cocción deficiente de los alimentos.
 - Los zumos de fruta que rebosen el borde la bandeja o fuente pueden dejar marcas que, en ocasiones, pueden resultar indelebles. Al cocinar tartas o bizcochos esponjosos, utilice la bandeja honda.
 - No utilice la puerta del horno como apoyo para utensilios de cocina fríos o calientes.
 - Este producto no debe ser utilizado por niños o personas enfermas a menos que estén bajo supervisión de una persona responsable que garantice que la unidad se está utilizando de un modo seguro.
 - Los niños deben contar con supervisión adulta para asegurar que no juegan con el electrodoméstico.
 - Este dispositivo no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo a niños) disminuidas físicas, mentales o sensoriales, o sin experiencia o conocimiento, a menos que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad.

Seguridad

Eliminación del material de embalaje.

- El embalaje del producto es reciclable.
- Para la eliminación de los materiales del embalaje dirijase a un contenedor específico en las instalaciones para desechos de su localidad.

Eliminación de aparatos usados.

⚠ ADVERTENCIA: Antes de desechar los aparatos usados, asegúrese de que no funcionan para que no entrañen riesgo alguno.

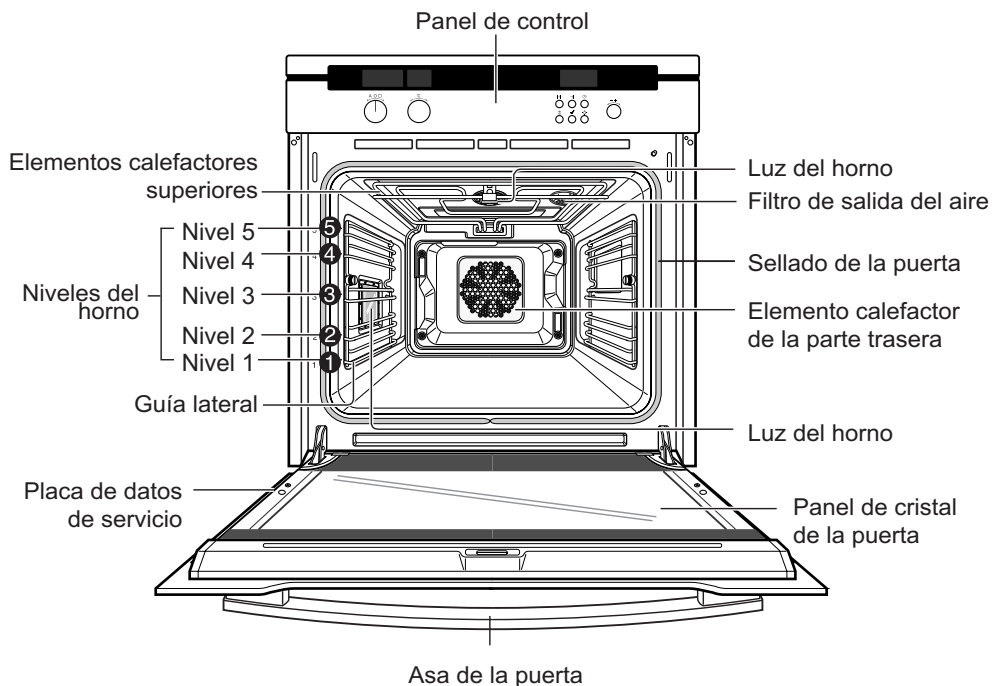
Para ello, desconecte el producto del suministro principal y retire el cable principal.

Para proteger el medio ambiente, es importante que los aparatos usados se desechen de un modo adecuado.

- El aparato no debe desecharse junto con la basura del hogar.
- Puede obtener más información sobre las fechas de recogida o los lugares destinados al desecho de estos productos en el departamento o entidad correspondiente de su localidad.

Descripción del producto

Estructura

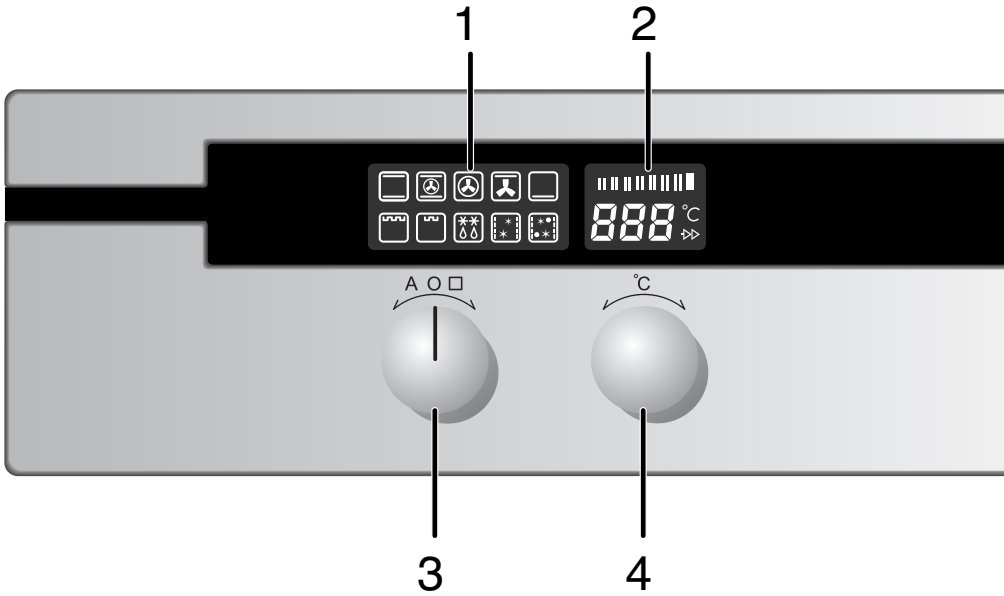


Los niveles del horno se enumeran desde la parte inferior hacia arriba.

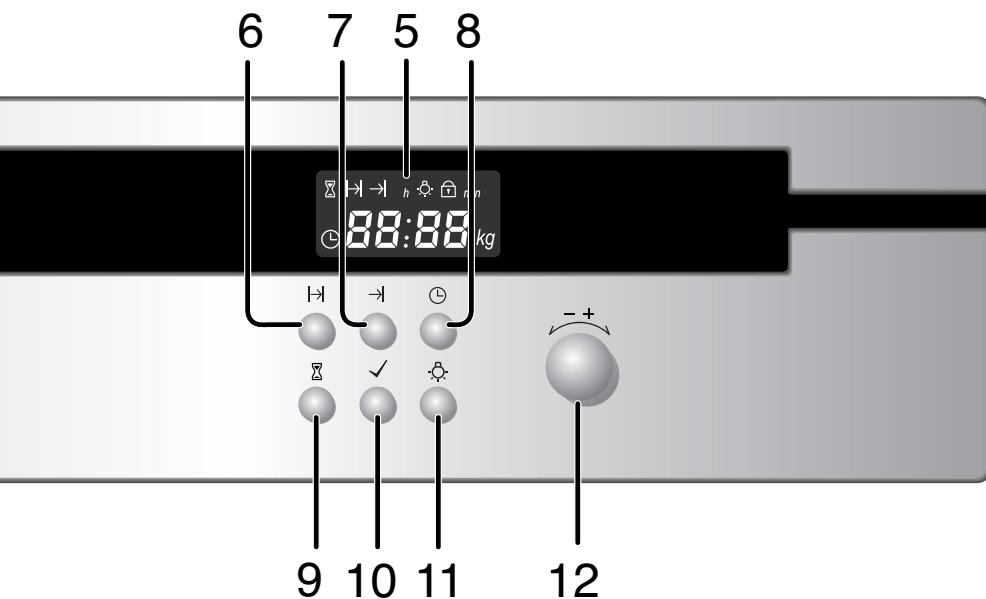
Los niveles 4 y 5 se utilizan sobre todo con las funciones del grill.

Los programas facilitados en las instrucciones de funcionamiento sugieren el nivel a utilizar en el horno (es decir, la posición de la bandeja); no obstante, éste puede cambiarse según desee.

Panel de control



1. Pantalla de funciones
2. Pantalla de temperatura
3. Selector de funciones
4. Selector de temperatura

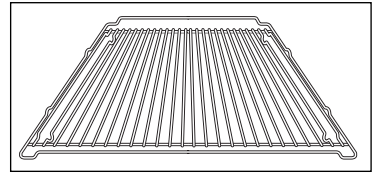


5. Visualización del tiempo
6. Botón de hora
7. Botón de hora de finalización
8. Botón del reloj
9. Botón del temporizador
10. Botón Intro
11. Botón de luz del horno
12. Mando giratorio

Accesorios

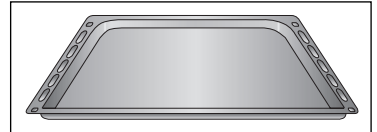
Parrilla

Para platos, moldes de pasteles, recipientes para asados o parrillas.



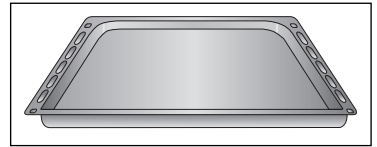
Bandeja del horno

Para tartas y galletas.



Bandeja universal (más profunda)

Para asados o para recoger la salsa o grasa de la carne.



La bandeja del horno, la universal y la parrilla deberían colocarse correctamente en las guías laterales.

Cuando saque la comida del horno, tenga cuidado con los utensilios calientes y con la comida.

Ejemplo:

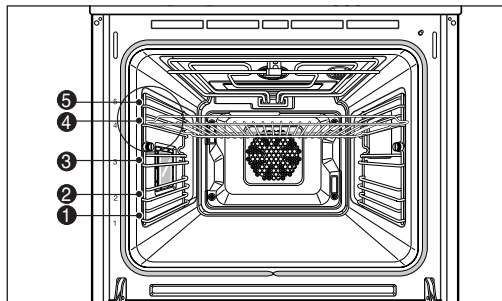
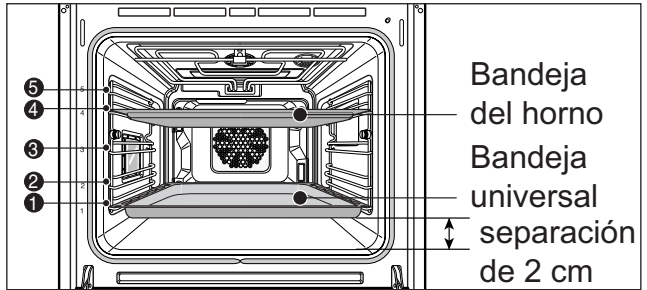
Nivel 1: Bandeja universal (más profunda)

Nivel 4: Bandeja del horno

Nota:

La bandeja universal o la bandeja del horno, que se utilizan para recoger salsas o grasa de los alimentos cocinados, deben colocarse correctamente en las guías laterales. Si se colocan directamente en la parte inferior del horno, el intenso calor concentrado en la zona de contacto dañará la superficie esmaltada. Es decir, todos los utensilios deben estar como mínimo a 2 cm de la parte inferior del horno.

Cuando utilice la parrilla, utilice los dispositivos de retención para evitar que ésta se salga de las guías laterales.

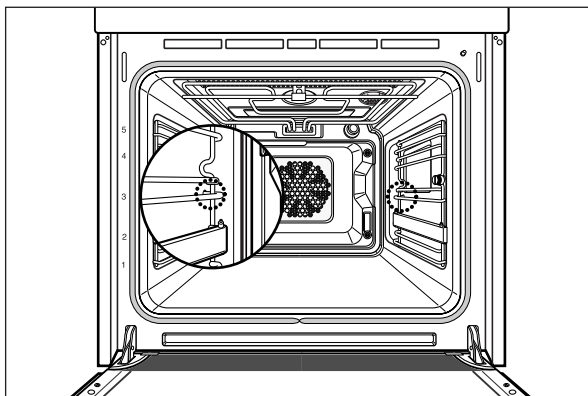


Correderas telescópicas (accesorio especial)

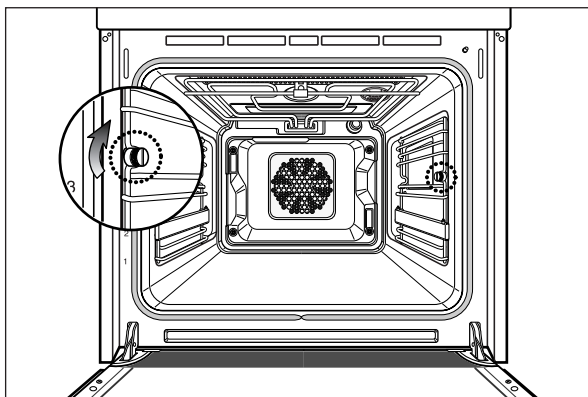
Instalación

Las correderas telescópicas se instalan como sigue:

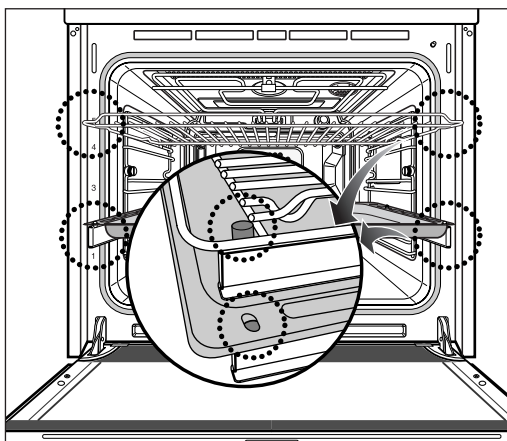
1. Introduzca la barra de inserción de la corredera telescópica en el agujero.



2. Alinee el hueco delantero con el orificio delantero del tornillo. Atornille un tornillo y apriete ambos tornillos. Repita el procedimiento para el segundo brazo telescópico de la corredera.



3. Las bandejas y los estantes deben colocarse en los brazos telescópicos de la corredera con cuidado para evitar cualquier inclinación accidental. Para evitar la inclinación, coloque las bandejas y los estantes en los brazos telescópicos de la corredera según las indicaciones de la ilustración siguiente, de modo que las clavijas de fijación del brazo de la diapositiva soporten la bandeja o el estante para evitar el deslizamiento.



⚠ ADVERTENCIA: No realice la autolimpieza cuando las guías telescópicas o cualquier otro accesorio esté en el horno. Dado que la autolimpieza se realiza a altas temperaturas (aprox. 500°C), las guías telescópicas y demás utensilios podrían quedar inutilizables.

Configuración del reloj

El horno sólo funciona si ha configurado el reloj.

<0> parpadea en la pantalla al conectar la unidad por primera vez o después de un corte de suministro eléctrico.



- 1 Mueva el mando giratorio para configurar la hora actual. (Ejemplo: para ajustar la 1:30)



- 2 Pulse el botón del Reloj (⌚). <00> empezará a parpadear.



- 3 Mueva el mando giratorio para configurar los minutos de la hora actual.



- 4 Pulse el botón del Reloj (⌚) para finalizar la configuración del reloj. La unidad está ahora lista para su uso.

Antes de la limpieza

Debe limpiar el horno a fondo antes de utilizarlo por primera vez.

Importante: ¡no utilice productos de limpieza abrasivos ni materiales cortantes! Su uso podría dañar la superficie del horno.

Para limpiar hornos con la parte frontal metálica, utilice productos de limpieza que estén a la venta.

Para limpiar el horno

1. Abra la puerta. Se encenderá la luz del horno.
2. Limpie todas las bandejas, accesorios y guías telescópicas con agua templada o lavavajillas y séquelos con un paño limpio.
3. Limpie el interior del horno del mismo modo.
4. Limpie la parte delantera utilizando un paño húmedo.

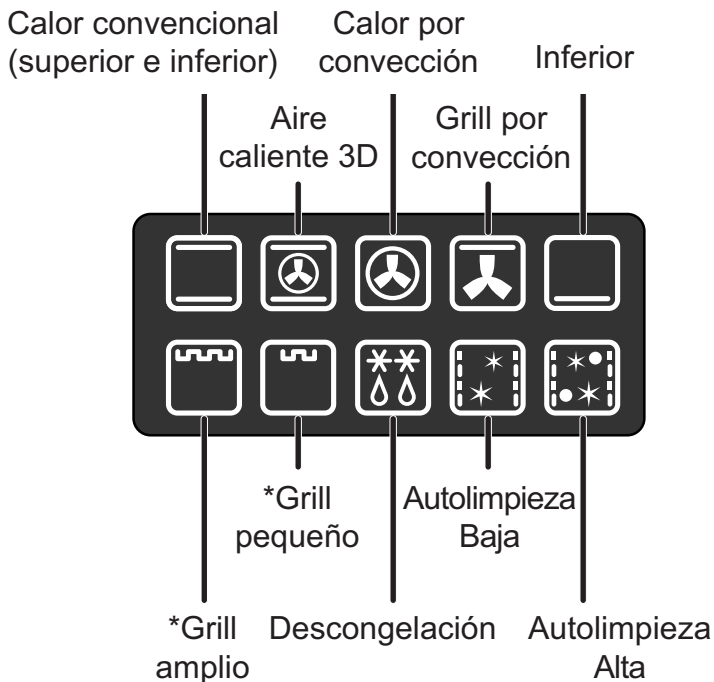
Compruebe que el reloj está configurado correctamente.

Retire los accesorios y ponga el horno en funcionamiento en la opción de aire caliente 3D o grill por convección a 200°C durante una hora antes de utilizarlo. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada durante el período de acondicionamiento ya que, aunque es normal, se creará un olor peculiar.

Funcionamiento del horno

Control electrónico del horno

Pantalla



Guía útil

- El horno se pondrá en funcionamiento automáticamente 8 segundos después de configurar una función.
- Cuando encienda el horno, la luz estará encendida sólo los primeros 20 segundos para ahorrar energía.
- Si quiere mirar cuando el horno esté en funcionamiento, puede pulsar el botón de la luz en cualquier momento.
- * Grill amplio: En realidad la "Zona radiante del grill amplio" aparece en la pantalla
- * Grill pequeño: En realidad la "Zona radiante del grill pequeño" aparece en la pantalla.

Funciones del horno

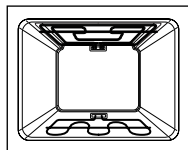
Este horno dispone de las siguientes funciones:

Calor convencional

Temperatura aconsejada: 190°C

Para hornear y asar en un único nivel.

Los calefactores superior e inferior están en funcionamiento.



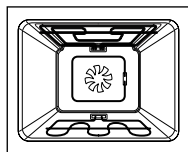
Aire caliente 3D

Temperatura aconsejada: 150°C

Para cocinar en dos niveles a la vez.

Configure la temperatura del horno 20-40°C por debajo de la función de calentamiento superior/inferior.

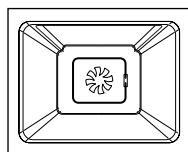
Los calefactores superior, inferior y trasero están en funcionamiento y, a ello se suma el ventilador que también se activa.



Calor por convección

Temperatura aconsejada: 200°C

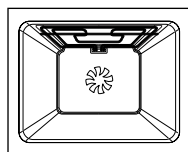
El calefactor de la parte trasera está en funcionamiento y el ventilador está encendido.



Grill por convección

Temperatura aconsejada: 190°C

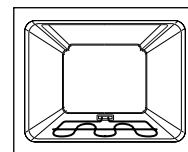
Para preparar tartas en un único nivel, o para hacer galletas doradas y de base crujiente. Por ejemplo, pizza, quiche lorraine, tartas de queso, etc. Configure la temperatura del horno 20-40°C por debajo de la función de calentamiento superior/inferior. Los calefactores superiores están en funcionamiento y el ventilador también está activado.



Inferior

Temperatura aconsejada: 170°C

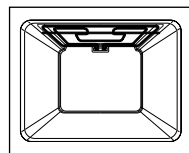
Dado que en esta función el calor sólo proviene de la parte inferior, es ideal para hornear alimentos cuya base debe estar crujiente; en las tartas, por ejemplo.



Funciones del horno

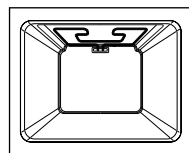
Grill amplio (1, 2, 3) (Zona radiante del grill amplio)

Para preparar grandes cantidades de alimentos como filetes, escalopes o pescado utilizando el grill, o para tostar. Ambos calefactores superiores están en funcionamiento.



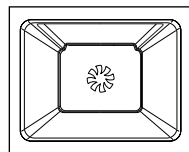
Grill pequeño (1, 2, 3) (Zona radiante del grill pequeño)

Para preparar alimentos como filetes, escalopes, pescado o alimentos tostados en la parte central de la bandeja utilizando el grill. Sólo uno de los calefactores superiores está en funcionamiento.



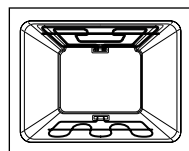
Descongelación

Para descongelar tartas, mantequilla, pan, fruta y otros alimentos congelados. El ventilador está en funcionamiento sin desprender aire caliente.



Autolimpieza (Baja , Alta)

Para limpiar el horno automáticamente. Este modo quema los restos de grasa que quedan en el horno para poder limpiarlo una vez que se enfría. El horno se calienta a unos 500°C. Durante la autolimpieza (pirolítica), la puerta del horno se bloquea automáticamente.*



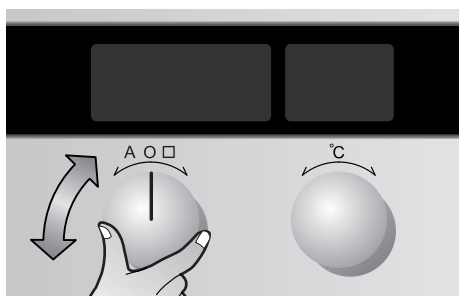
* Bloqueo de la puerta: Cuando la temperatura del horno sobrepasa los 320°C la puerta se bloquea automáticamente por motivos de seguridad.

Desbloqueo: cuando la temperatura del horno es inferior a 300°C la puerta se desbloquea automáticamente.

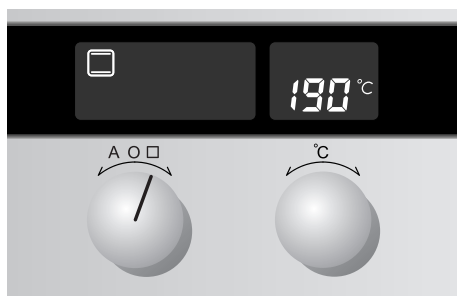
Nota: Cuando abra la puerta para dar la vuelta a los alimentos y así conseguir una cocción uniforme, si no la cierra durante 10 minutos, se eliminarán todas las funciones predeterminadas.

Funcionamiento

Cambiar la función del horno



1 Gire el selector de funciones para elegir la función de cocción deseada.



2 El símbolo de la función elegida aparecerá en la pantalla de funciones. En la pantalla de temperatura aparecerá una temperatura recomendada. El símbolo (□) parpadeará. (Ejemplo: calor convencional)

3 El horno comenzará a precalentarse a la temperatura recomendada tras 8 segundos sin pulsar ningún botón.

Si no se indica un tiempo de cocción, el horno se apagará tras un tiempo predeterminado.

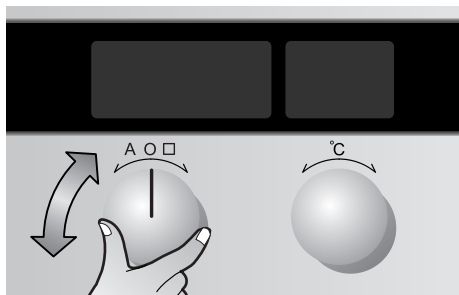
Consulte la página 24, tiempo máximo para cada temperatura.

Nota: Función Más/Menos.

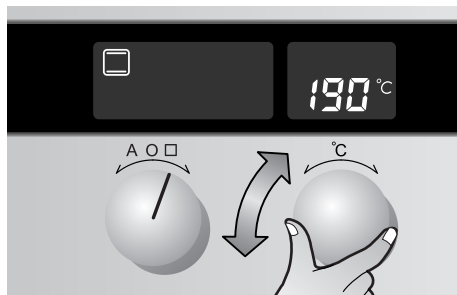
Durante la cocción, puede ajustar el tiempo predeterminado de cocción utilizando el mando giratorio para obtener mejores resultados.

Funcionamiento

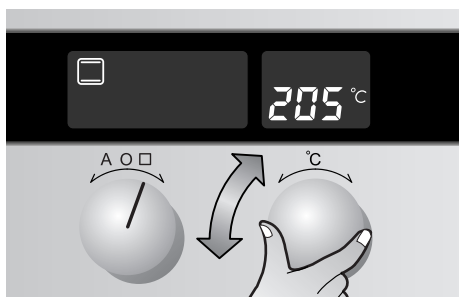
Cambiar la temperatura del horno



- 1** Gire el selector de funciones para elegir la función de cocción deseada. (Ejemplo: Calor convencional)



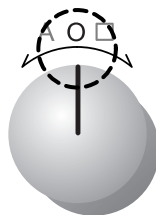
- 2** Gire el selector de temperatura para elegir la temperatura de cocción deseada. (Ejemplo: 205°C)



- 3** La temperatura se puede ajustar en intervalos de 5°C.
- 4** El horno comenzará a calentarse a la temperatura seleccionada tras 8 segundos sin pulsar ningún botón. Si no realiza ningún ajuste en el panel de control, el horno funcionará durante el tiempo máximo correspondiente a esa temperatura (aprox. 8 horas).

Cómo apagar el horno

Para apagar el horno, gire el selector de funciones hasta la posición "O".



Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno esté encendido, el ventilador se activará automáticamente a fin de refrigerar el interior de la unidad. Aunque el horno esté apagado, el ventilador seguirá funcionando para enfriar la unidad y después se apagará solo.

Indicador de calor residual

El calor residual se indica hasta que la temperatura es inferior a 60°C.

Utensilios de cocina y su uso

Parrilla, bandeja para el horno y bandeja universal

Colocar la parrilla:

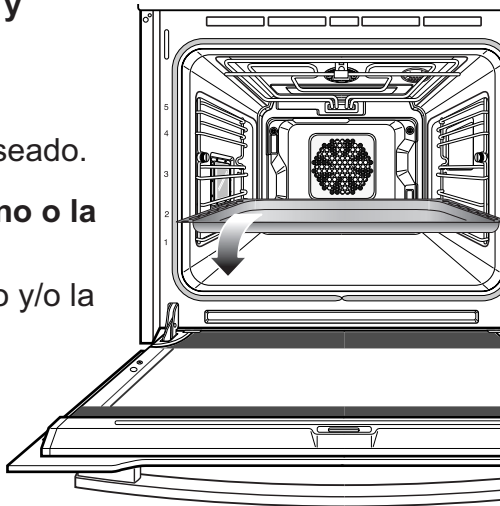
Coloque la parrilla en el nivel deseado.

Colocar la bandeja para el horno o la bandeja universal:

Coloque la bandeja para el horno y/o la universal en el nivel deseado.

⚠ ADVERTENCIA:

Asegúrese de que el resto de utensilios resisten las temperaturas elevadas, ya que el horno alcanza hasta 300°C.



Funcionamiento

Tiempo máximo de funcionamiento por seguridad

- Si no se indica un tiempo de cocción, el horno se apagará trascurrido un determinado período de tiempo de acuerdo con la guía que se detalla a continuación.

Tiempo máximo para cada temperatura:

Inferior a 100°C	tras	16 horas
De 100°C a 240°C	tras	8 horas
De 240°C a 300°C	tras	4 horas

- Este horno dispone de un sistema de desconexión térmica en los circuitos eléctricos. Si el horno se calienta demasiado, se suspenderá el suministro eléctrico de los elementos calefactores durante un período de tiempo.

Funcionamiento del ventilador de enfriamiento

- Durante la cocción, es normal que el ventilador empuje el aire caliente hacia la parte delantera del horno.
- El ventilador de enfriamiento seguirá funcionando una vez finalizada la cocción. Se apagará cuando la temperatura del interior sea inferior a 140°C; el indicador de temperatura residual se apaga cuando la temperatura alcanza los 60°C.

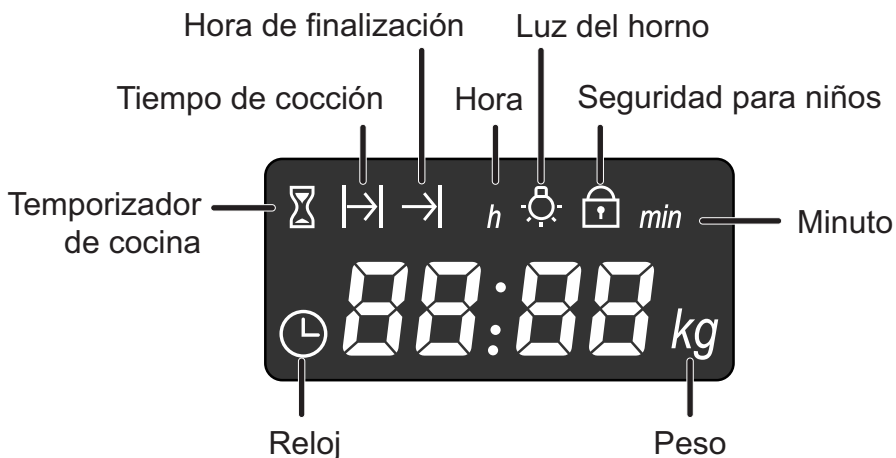
Directiva sobre potencia

Forma de medir el consumo de energía (KWh) según la Normativa EN50304.

Convencional: **Calor convencional** : 0,89 KWh

Convección por aire forzado: **Calor por convección**: 0,79 KWh

Funciones del reloj



Temporizador de la cocina

Configuración del temporizador de cocina. Cuando haya pasado un tiempo, escuchará una señal. Esta función no afecta al funcionamiento del horno.

Tiempo de cocción

Permite configurar cuánto tiempo se va a utilizar el horno.

Hora de finalización

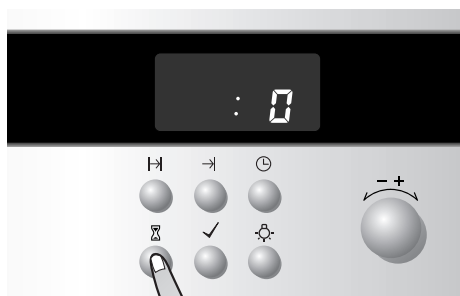
Para configurar cuándo se va a apagar el horno de nuevo.

Reloj

Para configurar, cambiar o comprobar la hora.

Funcionamiento

Temporizador de cocina



- 1** Pulse el botón del temporizador (⌚) una sola vez.



- 2** Mueva el mando giratorio para ajustar la hora deseada.
(Ejemplo: 5 minutos)



- 3** Pulse el botón del temporizador (⌚) para iniciar el temporizador de cocina. Cuando haya pasado el tiempo configurado, oirá una señal sonora.

* Para configurar el temporizador de cocina: pulse el botón del temporizador.

Tiempo de cocción

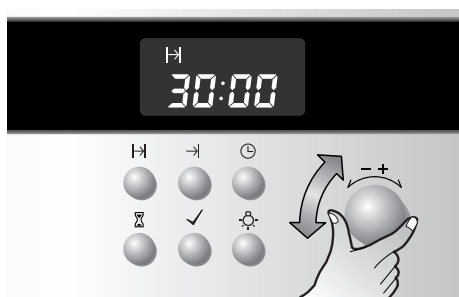


- 1 Seleccione la función y la temperatura del horno, según prefiera. (Consulte también la sección "Cambiar la función y la temperatura del horno").

Nota: Si durante 8 segundos no introduce ningún ajuste en el panel de control, el horno comenzará a funcionar a la temperatura indicada.



- 2 Pulse el botón del tiempo de cocción. (|→|)



- 3 Mueva el mando giratorio para ajustar el tiempo de cocción deseado. Tras 8 segundos, el horno iniciará la función de cocción automáticamente. También puede iniciar el funcionamiento del horno pulsando el botón Intro (✓).

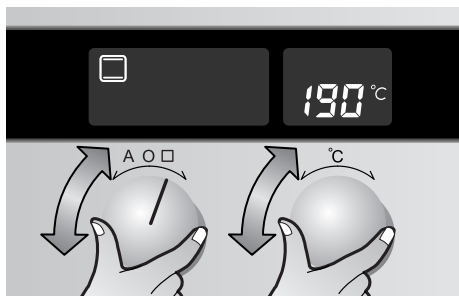
- 4 Cuando haya transcurrido el tiempo ajustado, oirá una señal sonora y el horno se apagará.

Nota: Función Más/Menos.

Durante la cocción, puede ajustar el tiempo predeterminado de cocción con el mando giratorio para obtener mejores resultados.

Funcionamiento

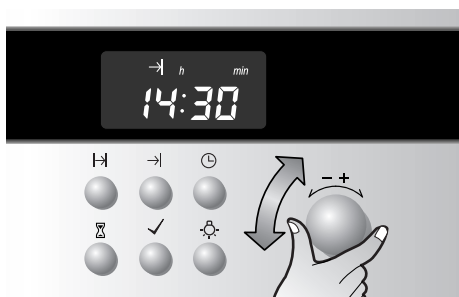
Hora de finalización



- 1 Seleccione la función y la temperatura del horno, según prefiera.



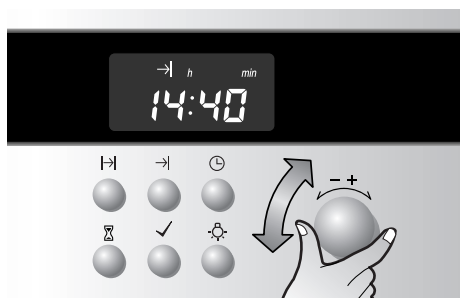
- 2 Pulse el botón hora de finalización (→|).
(Ejemplo: en estos momentos son las 13:30)
El dígito de la hora (13) empezará a parpadear.



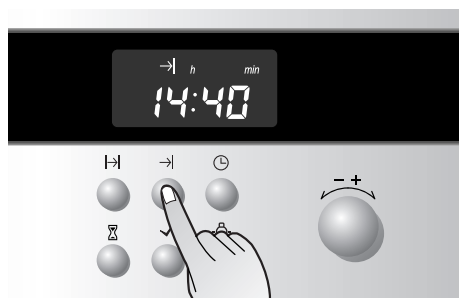
- 3 Mueva el mando giratorio para ajustar la hora deseada (14:40).
(Ejemplo: desea ajustar las 14:40)



- 4 Pulse el botón hora de finalización (→|).



- 5** Mueva el mando giratorio para ajustar los minutos deseados (14:40).

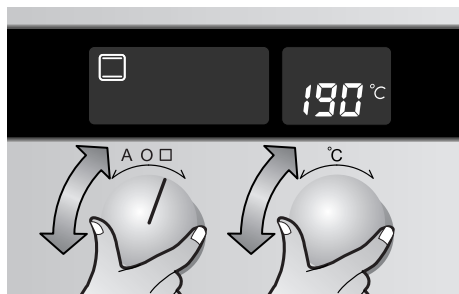


- 6** Pulse el botón hora de finalización para iniciar el funcionamiento del horno. El horno se pondrá en funcionamiento inmediatamente. El tiempo de cocción restante aparecerá en la pantalla de tiempo. Cuando haya transcurrido el tiempo ajustado, oirá una señal sonora y el horno se apagará.
- Nota:** Durante la cocción, puede ajustar el tiempo predeterminado de cocción con el mando giratorio para obtener mejores resultados.

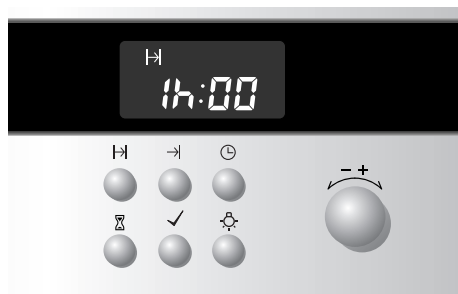
Funcionamiento

Combinación de la hora del reloj y las funciones de finalización

Las funciones de tiempo de cocción (|→|) y hora de finalización (→|) se pueden combinar para que el horno se encienda o apague automáticamente más tarde.



- 1 Seleccione la función y la temperatura del horno, según prefiera. (Ejemplo: en estos momentos son las 10:20)



- 2 Mediante el botón de tiempo de cocción (|→|), ajuste el tiempo necesario para preparar un plato determinado. (Ejemplo: 1 hora)



- 3 Si pulsa el botón de hora de finalización (→|), la hora posible que se puede ajustar parpadeará en la pantalla de tiempo según el tiempo de cocción configurado. (Ejemplo: la hora de finalización deseada son las 12:05)



- 4** Mueva el mando giratorio para ajustar las 12 horas. Pulse el botón hora de finalización. Mueva el mando giratorio para ajustar los 05 minutos. Pulse el botón hora de finalización de nuevo. La hora de finalización aparecerá en la pantalla de tiempo.



- 5** El horno se pondrá en funcionamiento 60 minutos antes de la hora de finalización (12:05). Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción ajustado (60 minutos), oirá una señal sonora, el horno se apagará y aparecerá la hora actual en la pantalla de tiempo.

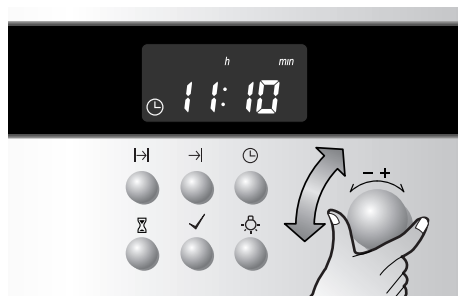
Funcionamiento

Configuración de la hora del reloj



- 1** Gire el selector de funciones hasta el punto "O".
(Ejemplo: actualmente son las 12:10)

Para ajustar la hora actual, pulse el botón del reloj dos veces. <12> empezará a parpadear.



- 2** Mueva el mando giratorio para configurar los dígitos de la hora actual.
(Ejemplo: la nueva hora actual deseada indica las 11:20)



- 3** Pulse el botón del reloj y mueva el mando giratorio para ajustar los minutos de la hora actual.



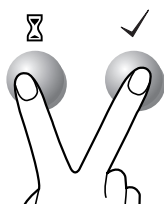
- 4** Pulse el botón del reloj para finalizar la configuración del reloj.



Sugerencia: El reloj sólo se puede configurar cuando el horno está apagado y la función de Seguridad para niños no está activada.

Función de seguridad para niños

El horno dispone de una función de seguridad para niños. Si la función de seguridad para niños está activada, el horno no se puede encender.

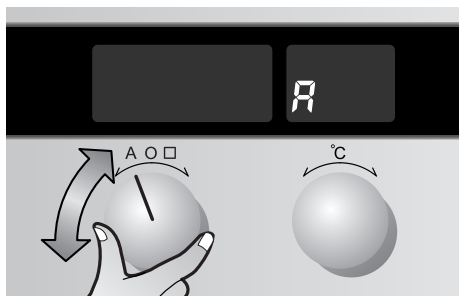
Activar la función de seguridad para niños.



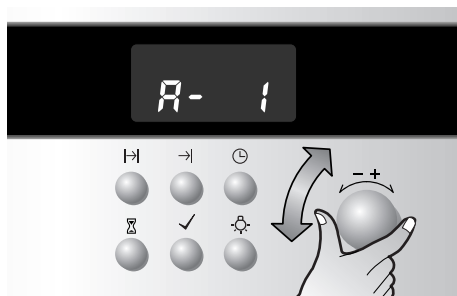
1. Pulse a la vez los botones temporizador e Intro durante aprox. 5 segundos, hasta que aparezca  en la pantalla.
2. La función de seguridad para niños está ahora activada. Para desactivar la función de seguridad para niños, pulse los botones temporizador e Intro a la vez hasta que  desaparezca de la pantalla. La función de seguridad para niños está ahora desactivada y el horno está listo para ser utilizado.

Funcionamiento

Cocción automática



- 1 Ajuste el selector de funciones en "A".



- 2 Mueva el mando giratorio para seleccionar el número de cocción deseado.

Nota: Cada número indica un nombre de cocción. Por favor, consulte el programa de cocción automática que se incluye en la página siguiente.



- 3 Pulse el botón Intro para configurar el peso y mueva el mando giratorio para configurar el peso deseado. (Ejemplo: 2,5 kg)

- 4 8 segundos después, el horno se pondrá en funcionamiento automáticamente. Si desea que se ponga en funcionamiento inmediatamente, pulse el botón Intro.

Nota: Durante la cocción automática, puede cambiar el tiempo de cocción con el mando giratorio para obtener mejores resultados.

La función de cocción automática le permite cocinar 10 de sus platos favoritos sin tener que ajustar la función, la temperatura o el tiempo.

Para obtener unos resultados óptimos, siga las instrucciones.

Tabla de cocción automática

Menú	Categoría	Límite de peso	Utensilio	Temp. de alimentos
A-1	Rosbif	1,0~2,5 kg	Bandeja universal	Frío
A-2	Cerdo asado	1,0~2,5 kg	Parrilla + plato de cristal resistente al calor con tapa	Frío
A-3	Pollo, entero	1,0~2,0 kg	Parrilla + Bandeja universal	Frío
A-4	Pollo, muslos	0,6~1,8 kg	Parrilla + Bandeja universal	Frío
A-5	Patatas asadas	0,4~0,8 kg	Parrilla + plato de cristal resistente al calor con tapa	Ambiente

Nivel del horno, desde abajo	Instrucciones
3	Unte la ternera con aceite o mantequilla fundida. Coloque la ternera en la bandeja universal en el horno. Una vez cocinada, sazónela a su gusto y déjela cubierta con papel de aluminio durante 10 minutos fuera del horno. Utilice el caldo de la carne como salsa.
3	Unte el cerdo con aceite o con mantequilla fundida y sazónelo a su gusto. Coloque el cerdo en un plato de cristal resistente al calor o en otro utensilio de cocina, métalo en el horno sobre la parrilla y cúbralo. Cuando oiga la señal sonora, déle la vuelta. Una vez cocinado, déjelo cubierto con papel de aluminio durante 10 minutos fuera del horno. Utilice el caldo de la carne como salsa.
2 (Parrilla) 1 (Bandeja universa)	Unte todo el pollo con aceite o con mantequilla fundida y sazónelo a su gusto. Envuelva las alas y los muslos con papel de aluminio. Coloque el pollo entero en la parrilla en el nivel 2 y coloque la bandeja debajo para evitar que gotee en el nivel 1. Déjelo cubierto con papel de aluminio durante 10 minutos fuera del horno. Utilice el caldo de la carne como salsa.
3 (Parrilla) 2 (Bandeja universa)	Unte los muslos de pollo con aceite o con mantequilla fundida y sazónelos a su gusto. Coloque las patas del pollo en la parrilla en el nivel 3 y coloque la bandeja debajo para evitar que gotee en el nivel 2. Cuando oiga la señal sonora, déles la vuelta. Déjelos cubiertos con papel de aluminio durante 3 minutos. Utilice el caldo de la carne como salsa.
4	Utilice patatas pequeñas (100-150 gramos cada una). Pele, lave, seque y corte las patatas por la mitad. Añada sal, pimienta y aceite o mantequilla fundida a las patatas, póngalas en la bandeja universal y métalas en el horno. Cuando oiga la señal sonora, déles la vuelta.

* Por favor asegúrese de que los utensilios de cocina resisten temperaturas de hasta 300°C.

* Para evitar la cocción residual, retire los alimentos del horno inmediatamente.

* Puede ajustar el tiempo de cocción predeterminado con el mando giratorio dependiendo de los alimentos o de sus preferencias.

Tabla de cocción automática

Menú	Categoría	Límite de peso	Utensilio	Temp. de alimentos
A-6	Patatas fritas, congeladas	0,25~0,75 kg	Bandeja del horno	Congelado
A-7	Hamburguesas	0,25~1,5 kg	Parrilla + Bandeja universal	Frío
A-8	Pescado al grill, entero	0,6~1,2 kg	Parrilla + Bandeja universal	Frío
A-9	Pizza, congelada	0,3~0,9 kg	Parrilla	Congelado
A-10	Croissants	0,12~0,48 kg	Bandeja + papel de hornear	Frío

Nivel del horno, desde abajo	Instrucciones
4	Coloque las patatas congeladas en la bandeja. Para obtener mejores resultados, cocínelas en un sólo nivel. Meta la bandeja en el horno. Cuando oiga la señal sonora, déles la vuelta. Una vez cocinadas, sazónelas con sal y a su gusto.
4 (Parrilla) 3 (Bandeja universal)	Escoja hamburguesas de 125g de peso y de entre 2~2,5 cm de grosor. Sazone las hamburguesas a su gusto y colóquelas en la parrilla en el nivel 4. Coloque la bandeja debajo para evitar que gotee en el nivel 3. Cuando escuche el pitido, dele la vuelta a los alimentos.
4 (Parrilla) 3 (Bandeja universal)	Seque la trucha, úntela con aceite o con mantequilla fundida y sazónela a su gusto. Coloque la trucha en la parrilla en el nivel 4 y coloque la bandeja debajo para evitar que gotee en el nivel 3. Cuando oiga la señal sonora, déle la vuelta.
3	Retire el envoltorio, coloque la pizza congelada en la parrilla y métala al horno. Para cocinar 2 pizzas utilice los niveles 1 y 3. Para cocinar 3 pizzas utilice los niveles 1, 3 y 4.
2	Coloque los croissants en la bandeja con papel de hornear. Unte los croissants con leche o agua. Meta la bandeja en el horno.

* Por favor, asegúrese de que los utensilios de cocina resisten temperaturas de hasta 300°C.

* Para evitar la cocción residual, retire los alimentos del horno inmediatamente.

* Puede ajustar el tiempo de cocción predeterminado con el mando giratorio dependiendo de los alimentos o de sus preferencias.

Hornear

Utilice las funciones de Calor convencional (☐) o Aire caliente 3D (⊗).

Niveles del horno

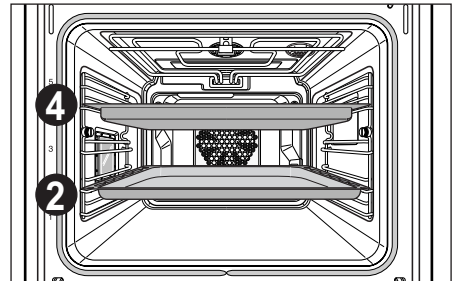
- Con Calor convencional (☐), sólo se puede hornear utilizando una bandeja cada vez.
- Con Aire caliente 3D (⊗), se pueden hornear galletas y pastas en dos bandejas a la vez.

Moldes

- Para hornear con Calor convencional (☐), es mejor utilizar moldes de metal oscuro o con revestimiento.
- Para hornear con Aire caliente 3D (⊗), también puede utilizar moldes de metal brillante o de cristal.

Cuando utilice 2 bandejas (bandeja y bandeja universal) a la vez, coloque la bandeja universal en el nivel superior.

Ejemplo: Coloque la bandeja universal en el nivel 4 y la bandeja del horno en el nivel 2.



* Por favor asegúrese de que los moldes de cristal resisten temperaturas de hasta 300°C.

Consejos:

- Cuando haga tartas utilizando un molde, coloque éste en el centro de la parrilla.
- Puede ajustar el tiempo de cocción, la temperatura y el nivel del horno según su experiencia, ya que las recomendaciones del programa de horneado puede que no consideren la preparación de determinados productos.
- Según se vayan dorando los alimentos, puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción.
- A fin de ahorrar energía, utilice el calor residual durante los últimos 10 minutos cuando prepare galletas o tartas.

Tabla de horneado

Hornear en un solo nivel

Calor convencional (□)

Tipo de masa	Tipo de receta	Plato	Nivel del horno, desde abajo	Temperatura °C	Tiempo, en minutos
Masa de levadura	Pizza	Bandeja para pizzas	2	230	18-24
	Bollos de pan	Bandeja del horno	3	190	23-27
	Bollitos	Bandeja del horno	3	210	18-22
	Pan blanco	Molde para pan	3	180	18-25
Tarta esponjosa	Tarta de frutas ligera	Molde de 20 cm	2	180	70-80
	Brazo de gitano	Molde alargado	3	190	16-19
	Tarta de frutas	Molde de 23 cm	1	150	110-130
	Pastel Victoria Bizcocho	Molde de 20 cm	2	190	18-22
	Tartaletas	Bandeja del horno	3	170	25-28
Tartaleta dulce	Pastel de frutas	Molde de 20 cm	3	180	35-45
	Tarta de mermelada	Molde con 12 agujeros	2	200	15-20
	Pastel de fresas	Molde de 12 cm	2	200	15-20
	Galletas dulces	Bandeja del horno	3	180	15-20
	Tartaleta de frutas	Molde de 23 cm	2	200	20-30
Masa de hojaldre	Quiches	Molde de 20 cm	1	210	40-50
Hojaldre de crema	Pastel de crema	Bandeja del horno	3	180	20-30
Corteza fina	Tarta de manzana	Molde de 20 cm	1	190	55-65
Suflé	Suflé	Plato de 10 cm	2	180	40-50
Merengue	Pastel Alaska	Bandeja del horno	3	220	5-10

* Para que la base quede más crujiente, coloque el plato en la bandeja universal.

Aire caliente 3D ()

Tipo de masa	Tipo de receta	Plato	Nivel del horno, desde abajo	Temperatura °C	Tiempo, en minutos
Masa de levadura	Bollos de pan	Bandeja del horno	2	180	25-30
	Bollitos	Bandeja del horno	2	200	18-22
	Pan blanco	Molde para pan	2	180	25-30
Tarta esponjosa	Brazo de gitano	Molde alargado	2	160	18-22
	Tarta de frutas	Molde de 23 cm	1	140	100-120
	Bizcocho de frutas	Molde de 23 cm	2	140	100-120
Corteza fina	Tarta de manzana	Molde de 20 cm	1	190	40-50
Merengue	Merengue	Bandeja universal (más profunda)	3	120	20-40

* Precaliente el horno.

Tabla de horneado

Aire caliente 3D ()

Hornear en más de un nivel

Tipo de masa	Tipo de receta	Plato	Nivel del horno, desde abajo	Temperatura °C	Tiempo, en minutos
Masa de levadura	Bollitos	Bandeja + bandeja universal	2+4	200	20-30
Tarta esponjosa	Bizcocho Pastel Victoria	Molde de 20 cm	2+4	150	30-40
Tartaleta dulce	Bollos de canela	Bandeja + bandeja universal	2+4	170	20-25
Masa de hojaldre	Tarta de manzana (Tarte tatin)	Molde de 20 cm Parrilla + bandeja universal	2+4	180	20-30
Milhojas de crema	Profiteroles	Bandeja + bandeja universal	2+4	180	20-30
Merengue	Merengue	Bandeja + bandeja universal	2+4	120	30-50

* Caliente el horno previamente.

* Cuando hornee en dos niveles, coloque la bandeja universal en el 4º nivel.

Consejos para hornear

Resultados del horneado	Causa posible	Solución
La base de la tarta no está suficientemente dorada	Nivel del horno equivocado	Meta la tarta más adentro o coloque la bandeja en un nivel diferente.
La tarta se ha hundido (tiene grumos, no está esponjosa)	Temperatura demasiado alta	Ajuste la temperatura a un nivel más bajo
	Tiempo de cocción demasiado corto	Ajuste un tiempo de cocción mayor El tiempo de cocción no se puede reducir ajustando una temperatura más alta
	Masa demasiado líquida	La próxima vez utilice menos líquido. Tenga en cuenta el tiempo para realizar la mezcla, en especial si utiliza una licuadora
La tarta está muy seca	Temperatura demasiado baja	La próxima vez opte por una temperatura ligeramente más alta
	Tiempo de cocción demasiado largo	Ajuste un tiempo de cocción más corto
La tarta no se ha cocido uniformemente	Temperatura demasiado alta y tiempo de cocción demasiado corto	Ajuste una temperatura ligeramente más baja y un tiempo de cocción mayor
	La masa no se ha esparcido uniformemente	Esparza la masa uniformemente en la bandeja
El tiempo de horneado es demasiado largo	Temperatura demasiado baja	La próxima vez ajuste una temperatura ligeramente más alta


Asar

Utilice la función de Grill por convección ().

Utensilios para asar

- Los utensilios para asar resisten temperaturas de hasta 300°C.
- Seleccione utensilios adecuados de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Los utensilios adecuados pueden ser de materiales como cristal resistente al calor, cerámica, acero esmaltado, hierro fundido o aluminio prensado.

Consejos:


- El tiempo de cocción, la temperatura o los niveles del horno se facilitan sólo a modo de recomendación.
- Según el tipo de carne, ajuste el tiempo de cocción, la temperatura y el nivel para obtener el mejor resultado posible.
- Para cocinar la mayoría de los tipos de carne, se recomienda utilizar la función de Grill por convección ().
- Para evitar que el jugo de la carne o la grasa se queme y se pegue a los utensilios, añada un poco más de agua.
- Para obtener una cocción uniforme, dé la vuelta a la carne trascurrido la mitad del tiempo de cocción.
- A fin de ahorrar energía, utilice el calor residual durante los últimos 8 minutos del tiempo de cocción.

Programa de asado

Grill por convección ()

Alimentos	Nivel del horno, desde abajo	Temperatura °C	Tiempo de cocción mín. para 500 gramos
Ternera poco hecha	2	220-240	15+15
Ternera en su punto	2	210-230	15+20
Ternera muy hecha	2	200-220	20+25
Filete de ternera	2	210-230	15+20
Cordero en su punto	2	170-190	25+25
Cordero muy hecho	2	150-170	30+30
Cerdo	2	180-200	30+30
Pollo, pato y ganso	2	220-240	15+10
Pavo grande (hasta 6 kg)	1	170-190	13+13
Chuletas y trozos de pollo	2	180-200	30

Grill

Para obtener el máximo rendimiento del grill, seleccione la función de Grill pequeño () o Grill amplio ().

Sugerencia: Si el horno está frío, precaliéntelo durante 3 ó 5 minutos para obtener unos resultados óptimos.

Niveles del horno

- Puede utilizar los niveles 5 ó 4, siempre que el tamaño de los alimentos se lo permita. Para una cocción más rápida, utilice el nivel 5.

Utensilios de cocina

- **Grill:** Utilice la parrilla con la bandeja debajo para evitar el goteo.
- **Tostar:** Utilice la parrilla.

Sugerencia:

Coloque la bandeja para el horno o la universal en los niveles 1 ó 2 para recoger los restos de comida o los jugos resultantes.

Consejos:

- Estos tiempos de cocción son sólo recomendaciones, puede aumentarlos o disminuirlos de acuerdo con el tipo o la calidad de alimentos a cocinar.
- Seleccione el nivel adecuado en el horno, según el tamaño de los alimentos.
- Para obtener una cocción uniforme, dé la vuelta a los alimentos durante el tiempo de cocción.

Advertencia:

- La puerta del horno debe estar cerrada mientras utiliza el grill.

Programa para el grill

Alimentos	Nivel del horno, desde abajo	Función	Tiempo de cocción mín. para 500 gramos
Filetes, bacon	5	Grill amplio 3	12-22
Salchichas, palitos de pescado	4	Grill amplio 3	15-20
Pescado	4	Grill amplio 3	10-20
Tostadas, 4 unidades	4	Grill amplio 3	1-2
Tostadas, 9 unidades	4	Grill amplio 3	1-2

* Caliente el horno previamente durante 3 ó 5 minutos.

* Para un mejor resultado, dé la vuelta a los alimentos cuando haya pasado el 80% del tiempo de cocción.

Descongelación

Utilice la función Descongelación ().

Niveles del horno

- Coloque la parrilla en los niveles 1 ó 2 según la cantidad de comida.

Platos a descongelar

- Retire el envoltorio de los alimentos y colóquelos en un plato sobre la parrilla.

Sugerencia:

Estos tiempos de descongelación son sólo recomendaciones, puede aumentarlos o disminuirlos de acuerdo con la cantidad.

Programa para descongelar

Alimentos	Nivel del horno	Peso (g)	Tiempo de descongelación (minutos)
Pollo Carne	1~2	1000	90~130
Trucha	2	300	30~40
Fresas	2	300	20~30

Yogur

Cómo hacer yogur

Utilice la función de Calor convencional ().

- Vierta un litro de leche en un recipiente adecuado resistente al calor y con tapa.
- Deje que hierva a la temperatura adecuada (hasta 60-70°C) y después baje la temperatura a 40°C.
- Añada un 150ml de yogur natural y remueva bien.
- Coloque el recipiente tapado en el nivel 2 del horno.
- Ajuste la temperatura del horno a 40°C y el tiempo a 5-8 horas.

Cómo hacer que suba la masa de levadura

Utilice la función de Calor convencional ().

- Coloque la masa en un recipiente adecuado resistente al calor y cúbralo con papel de hornear o con un paño húmedo.
- Coloque el recipiente en el nivel 2 del horno.
- Ajuste la temperatura a 40°C
- Deje la masa hasta que duplique su volumen.

Platos de prueba

	Alimentos	Nivel del horno	Función del horno	Temperatura	Hora (minutos)
Hornear	Bollería	2	Calor convencional	160-180°C	24-28
		2	Aire caliente 3D	140-160°C	38-42
		2+4	Aire caliente 3D	140-160°C	40-46
	Tartaletas	3	Calor convencional	170-180°C	25-28
		2	Aire caliente 3D	150-170°C	37-42
		2+4	Aire caliente 3D	150-170°C	35-40
	Torta	3	Calor convencional	170-180°C	32-36
		2	Aire caliente 3D	150-170°C	45-50
		2+4	Aire caliente 3D	150-170°C	50-60
	Tarta esponjosa	1	Calor convencional	170-190°C	32-36
		1	Aire caliente 3D	160-180°C	35-40
	Tarta	3	Calor convencional	170-190°C	75-80
		2	Aire caliente 3D	150-170°C	70-75
		2+4	Aire caliente 3D	150-170°C	70-75

	Alimentos	Nivel del horno	Función del horno	Temperatura	Hora (minutos)	Instrucciones
Asar	Cerdo asado	1	Grill por convección	180-200°C	180-200	Para un mejor resultado, dé la vuelta a la comida trascurrido el 80% del tiempo de cocción.
	Pollo entero	2	Grill por convección	190-200°C	80-90	Coloque el pollo en la parrilla con la pechuga posicionada hacia arriba. Inserte la bandeja en el nivel 1 del horno, en caso de goteo. Para un mejor resultado, dé la vuelta a la comida trascurrido el 80% del tiempo de cocción.

	Alimentos	Nivel del horno	Función del horno	Precalentamiento (minutos)	Hora (minutos: segundos)	Instrucciones
Grill	Tostada	4	Grill amplio paso 3	4	1:30-2:00	
	Hamburguesas	4	Grill amplio paso 3	4	12:00-15:00	Dé la vuelta a la comida, trascurrido el 70% del tiempo de cocción.

Limpieza y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA:

- Para limpiar el horno no utilice limpiadores de agua a alta presión ni limpiadores de chorro de vapor.

Exterior del horno

- Utilice un paño humedecido con un limpiador suave o con agua templada y jabón para limpiar tanto el interior como el exterior del horno.
- Séquelo con papel de cocina o con un paño seco.
- No utilice estropajos ni productos de limpieza abrasivos o cáusticos.

Parte delantera de acero inoxidable

- Utilice productos específicos para acero inoxidable, según las instrucciones del fabricante.

Parte delantera de aluminio

- Limpie la placa con cuidado, utilizando un paño o un trapo de microfibra humedecido con limpiador de cristales.

Interior del horno

⚠ ADVERTENCIA:

Asegúrese de que el horno está frío antes de limpiarlo.

- No limpie el cierre hermético a mano.
- No utilice estropajos ni bayetas ásperas.
- Utilice limpiadores de horno destinados a proteger las superficies esmaltadas del horno.
- Para limpiar la suciedad incrustada, utilice limpiadores específicos para hornos.

Accesorios

Limpie los utensilios después de cada uso y séquelos con un paño de cocina.

Para limpiarlos fácilmente, métalos en agua templada con jabón durante aprox. 30 minutos.

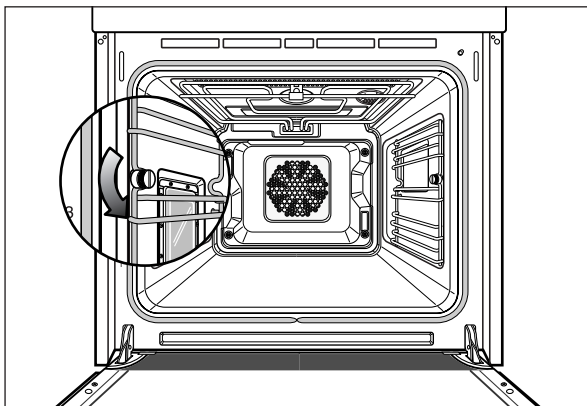
Limpieza y cuidados

Soportes del estante

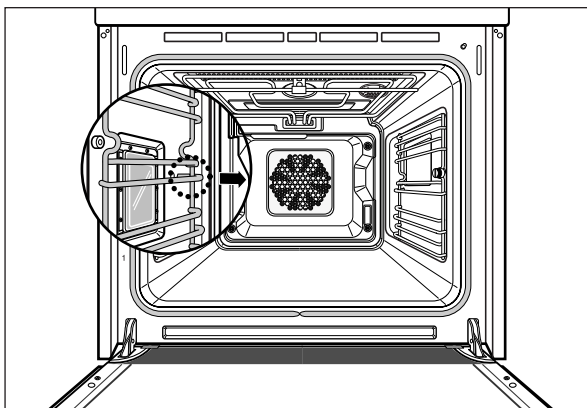
Los soportes del estante en las paredes laterales izquierda y derecha del horno se pueden quitar para ser limpiados.

Extracción de las correderas laterales

1. Retire el tornillo que sujeta cada una de las guías en su respectiva posición.

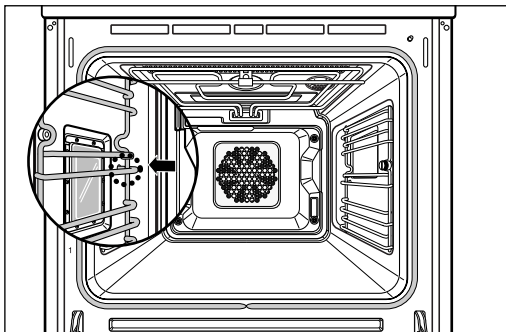


2. Retire estos dispositivos que sirven de apoyo a las bandejas.

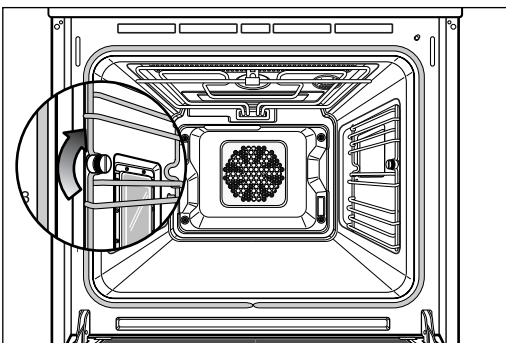


Para substituir, siga las instrucciones siguientes:

1. Introduzca la barra de la guía en su respectivo agujero.



2. Deslice los entrantes en las guías, sobre las cabezas de los tornillos. Apriete los tornillos de nuevo, en su totalidad.



Utilizar la función de autolimpieza

⚠ ¡ADVERTENCIA! Durante este proceso, el horno se calienta excesivamente. Mantenga a los niños alejados.

Atención: Antes de poner en funcionamiento la opción de autolimpieza, debe retirar todos los accesorios.

Importante: Si utiliza el **molde** facilitado como accesorio especial, retírelo **antes de poner en funcionamiento la función de autolimpieza**.

Antes y a mano, retire la suciedad mayor.

Ya que los restos de comida, la grasa y las salsas de la carne son inflamables y se podría desencadenar un incendio durante la autolimpieza.

1. Para seleccionar la función de autolimpieza, gire el selector de funciones.
2. Ajuste el selector de funciones en el nivel 1 ó 2, según la suciedad del horno.

Nota: Si no pulsa el botón Intro (✓), la autolimpieza no comenzará por motivos de seguridad.

Duración de la autolimpieza

Nivel	Duración
p. 1 (Bajo)	aprox. 65 minutos
p. 2 (Alto)	aprox. 120 minutos

3. Una vez que se enfríe, limpie la puerta y los bordes del horno con un paño húmedo.

Importante: La luz del horno se enciende durante los primeros 20 segundos de la autolimpieza. Por motivos de seguridad, durante la función de autolimpieza, la puerta del horno se bloquea cuando alcanza aprox. 320°C y se desbloquea cuando la temperatura es inferior a 300°C.

Durante la autolimpieza (pirólisis), si la puerta está abierta, no se moverá ningún elemento calefactor. Una vez que la cierre, el horno realizará la autolimpieza de nuevo.

* **Accesorios:** Antes de realizar la limpieza pirolítica debe retirar: guías laterales, parrilla, bandeja para el horno, bandeja universal, bandeja para grill, guías telescópicas y cualquier otro accesorio.

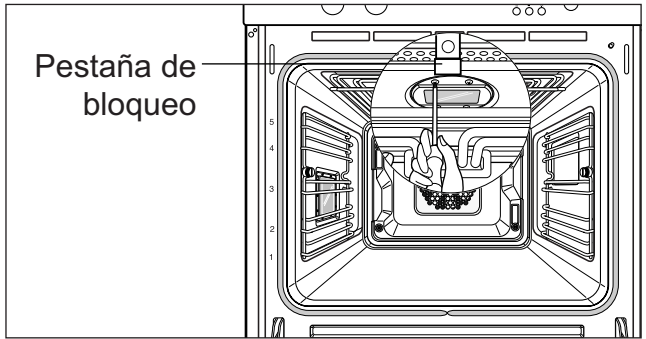
Luz del horno

⚠ ¡ADVERTENCIA! Antes de cambiar la bombilla del horno, desconecte el horno de la red eléctrica, retirando el fusible o apagando el interruptor.

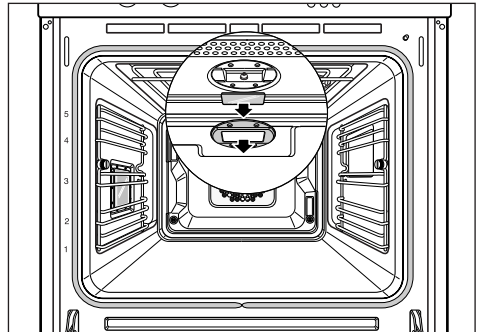
Sugerencia: Para proteger la bombilla del horno, coloque previamente un paño en la parte inferior del horno.

Sustitución de la luz superior del horno.

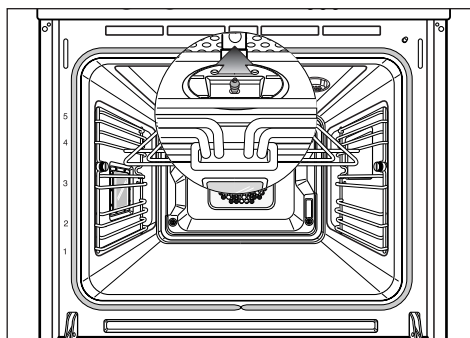
1. Retire los 4 tornillos con un desatornillador.



2. Retire el cristal y su cubierta.



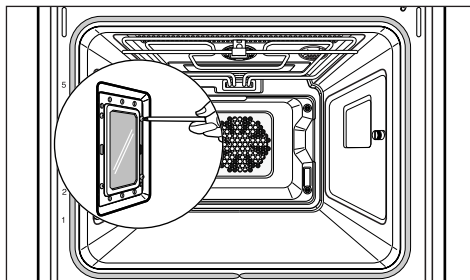
3. Cambie la bombilla fundida por una nueva (bombilla halógena para hornos de 12V, 20W).



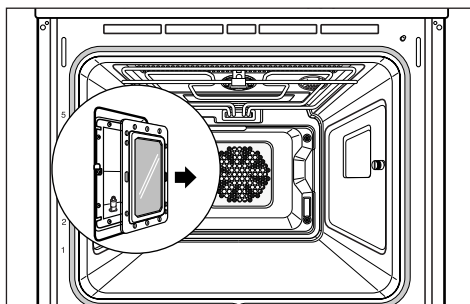
Luz del horno

Sustitución de la luz del lado izquierdo del horno

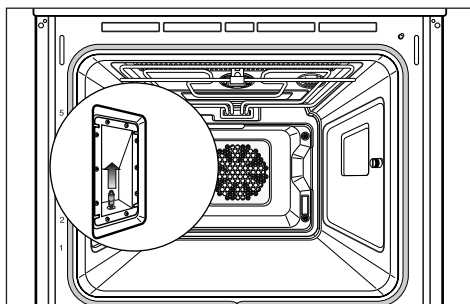
1. Retire los 4 tornillos con un desatornillador.



2. Retire el conjunto de cristal.



3. Cambie la bombilla fundida por una nueva (bombilla halógena para hornos de 12V, 20W).



4. Fije los tornillos con un desatornillador.

Puerta del horno

La puerta del horno se puede desmontar para su limpieza.

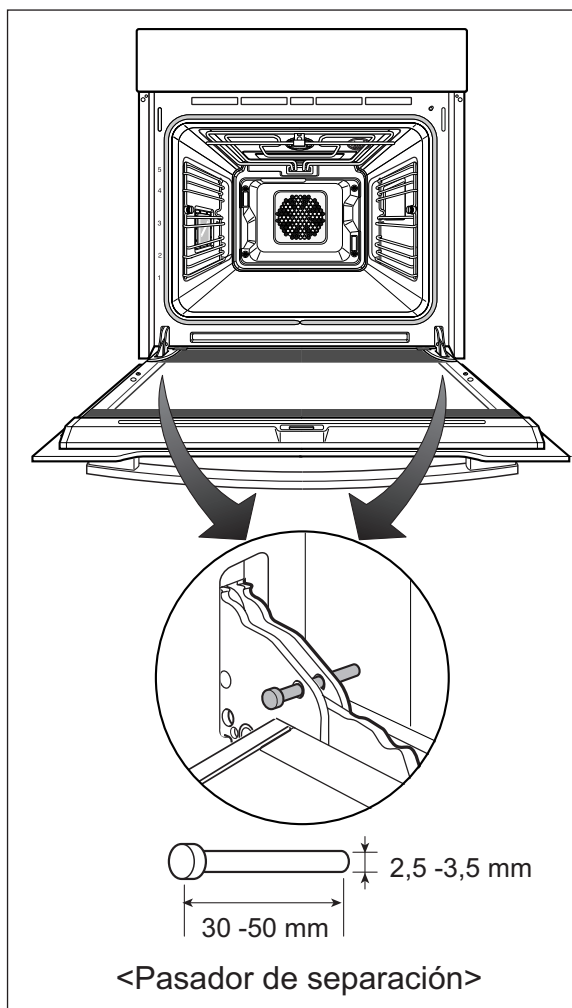
Procedimientos para desmontar la puerta y proceder a su limpieza

Paso. 1

Inserte los pasadores de separación en los orificios de ambas bisagras.

Nota: estos pasadores se encuentran en la bolsa de accesorios.

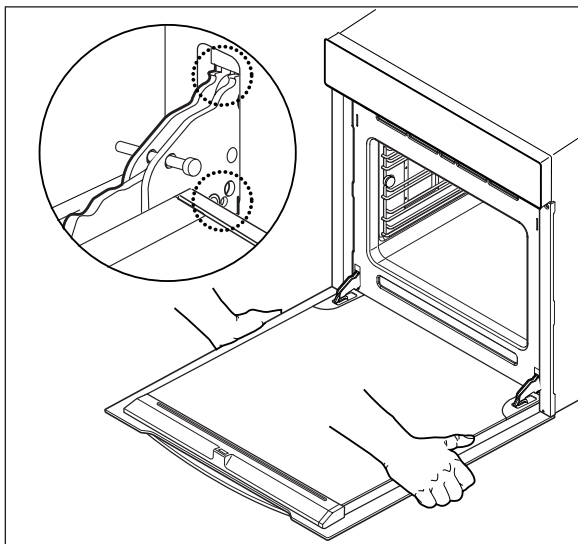
Si ha perdido dichos pasadores, en su lugar puede utilizar un clavo de tamaño similar.



Puerta del horno

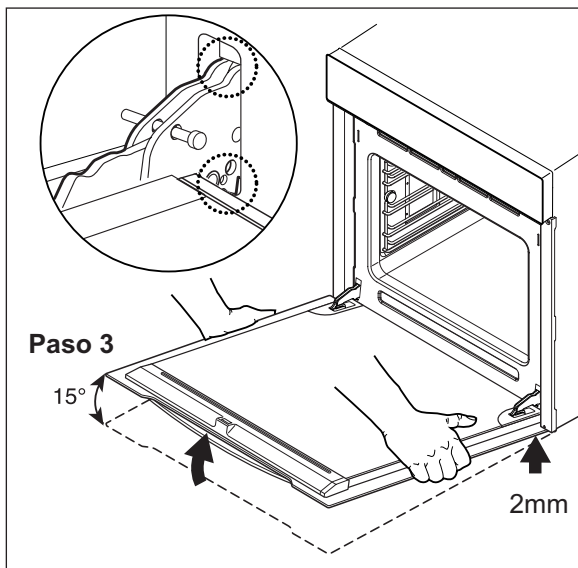
Paso. 2

Agarre los laterales de la puerta con ambas manos.



Paso. 3

Gire la puerta hacia arriba aprox. 15 grados y suba la parte de la bisagra 2mm en vertical.



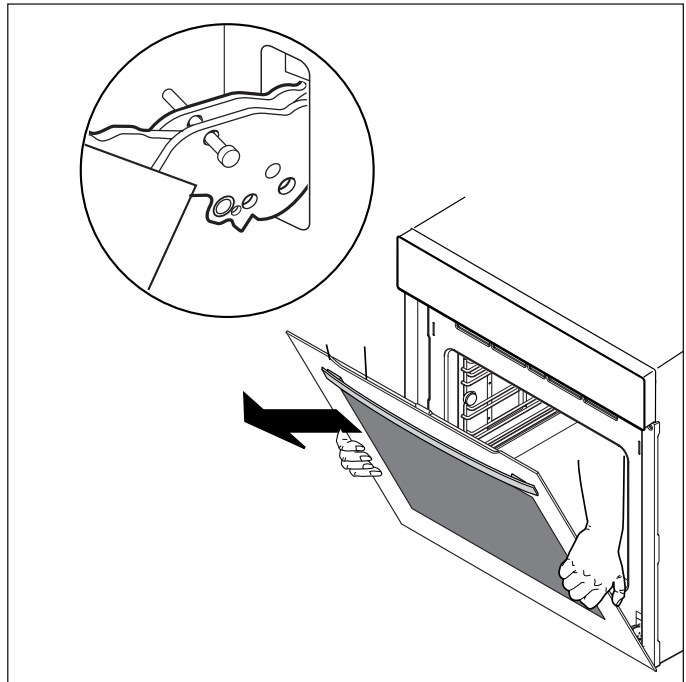
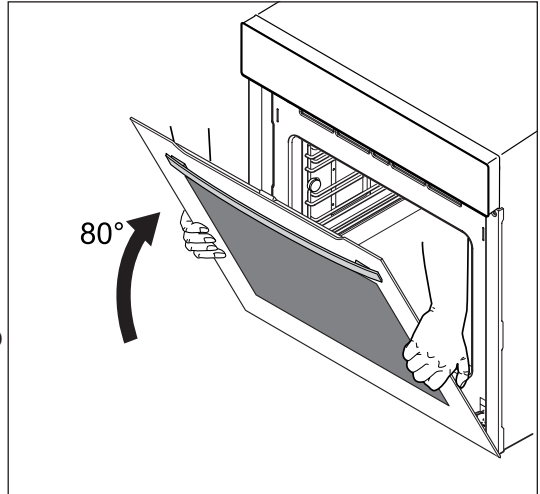
Paso. 4

Ahora gire la puerta hacia arriba aprox.

80 grados de nuevo hasta que pueda retirar las bisagras completamente de los orificios.

⚠ ADVERTENCIA. Los pasadores de separación no deberían retirarse de las bisagras de la puerta desmontada.

Si lo hace podría hacerse daño en las manos.



Puerta del horno

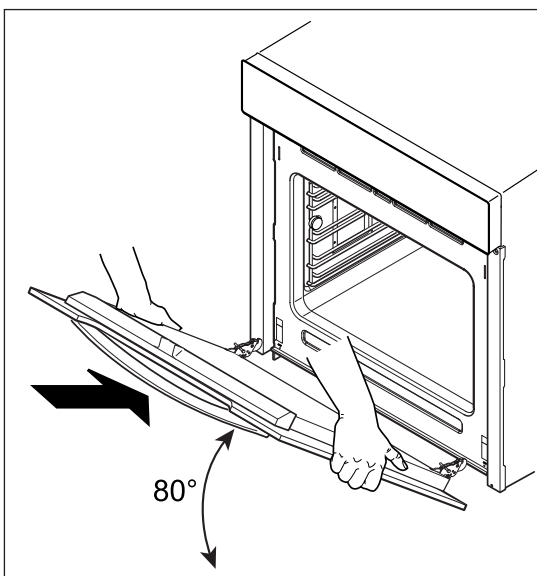
Proceso de montaje de la puerta

Paso. 1

Con los pasadores aún en su posición, coloque las bisagras en los orificios correspondientes.

Paso. 2

Gire la puerta en dirección horizontal, y retire los pasadores de separación de las bisagras.



* No retire los pasadores de separación hasta que la puerta esté de nuevo en su posición, encajada correctamente.



Cristal de la puerta del horno

La puerta del horno dispone de cuatro láminas de cristal colocadas una detrás de otra. Puede retirar las placas interiores para su limpieza.

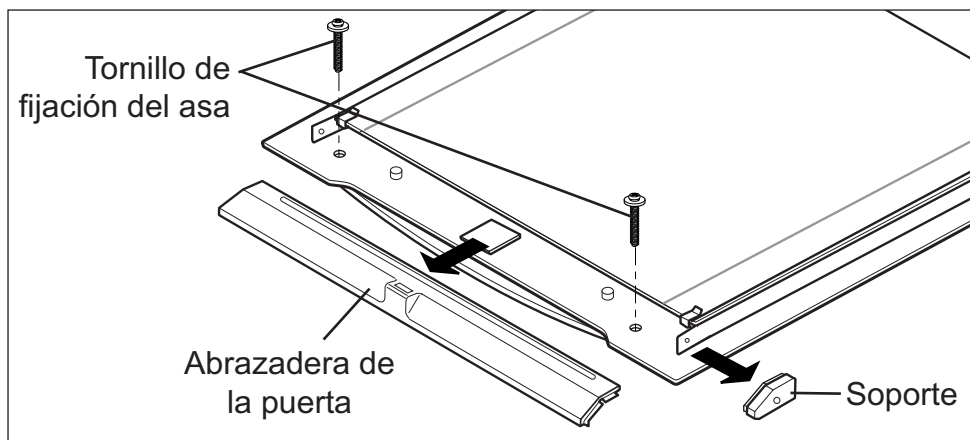
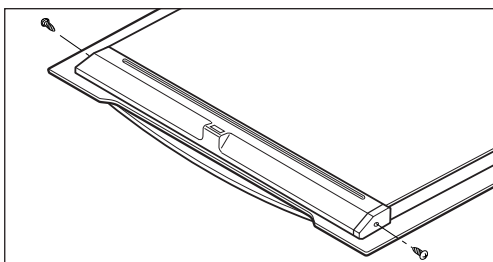
⚠ ADVERTENCIA: Siempre que desmonte la puerta del horno, debe insertar los pasadores de separación en las bisagras.

Al colocar la puerta, si alguna de las piezas (láminas de cristal u otras piezas) se han retirado de la puerta, ésta podría cerrarse de repente debido a que tiene menos peso y ocasionar daños.

Atención! En caso de ejercer fuerza, especialmente en los bordes de la lámina delantera, ésta se podría romper.

Procedimientos para desmontar la puerta y proceder a su limpieza

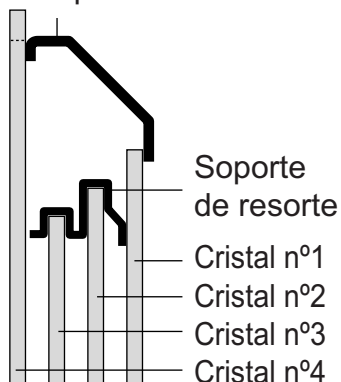
1. Retire los dos tornillos de la parte izquierda y derecha de la puerta.
2. Retire los dos soportes y la abrazadera de la puerta. Retire los dos tornillos de fijación del asa.



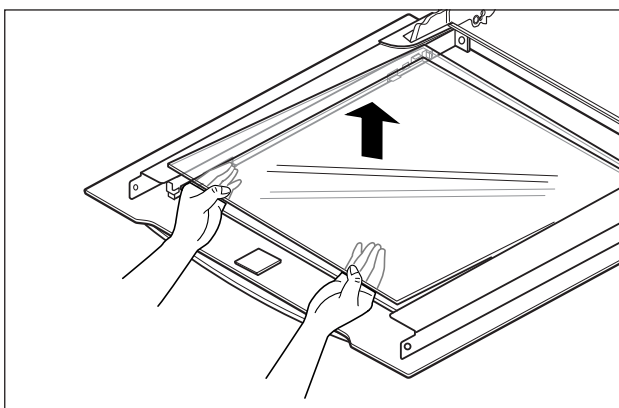
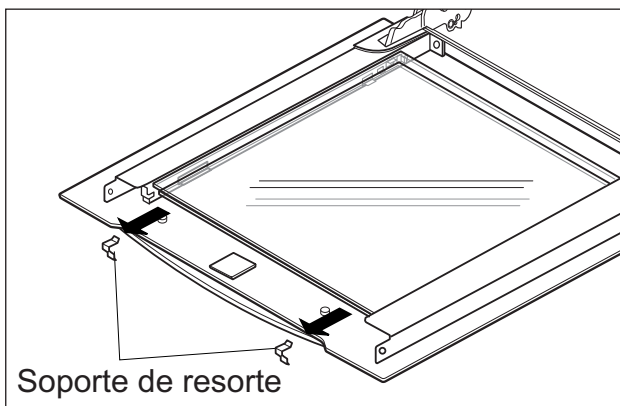
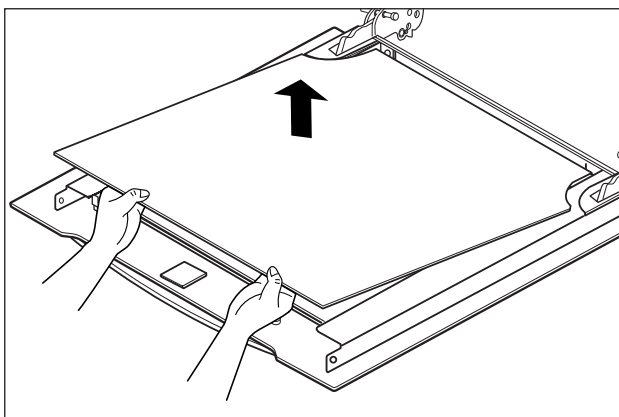
Puerta del horno

3. Retire el cristal interior n°1 (número 1) de la puerta.
4. Retire los dos soportes de resorte de la parte superior de los cristales n°2 y n°3. A continuación, retire los cristales n°2 y n°3 en este orden.

Abrazadera de la puerta



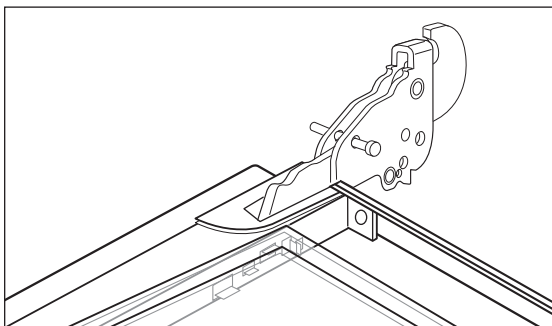
Nota: Limpie los cristales con agua templada y lavavajillas y séquelos con un paño seco y húmedo.



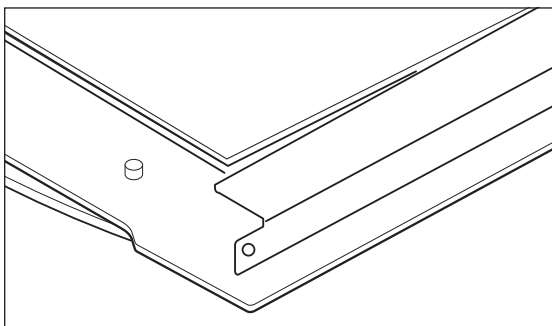
Cómo colocar la puerta

5. Limpie los cristales y las partes internas con agua y jabón.

Nota: No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos para cazuelas; utilice una esponja con lavavajillas o humedecida con agua y jabón.



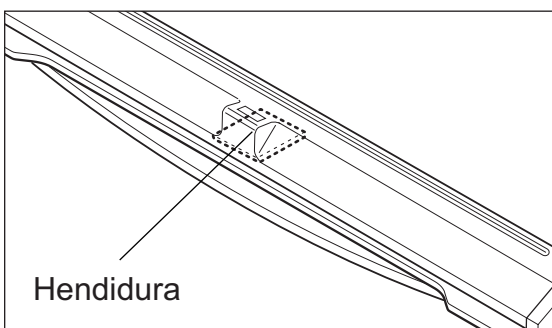
6. Coloque los cristales nº 3 y 2 en orden en su sitio y fije los soportes de resorte entre ellos.



7. Coloque el cristal nº1, la abrazadera y los soportes de la puerta.

Nota: Tras colocar la abrazadera de la puerta, asegúrese de que la zona central de ésta se ha insertado correctamente en la hendidura.

8. Fije los dos tornillos a ambos lados de la puerta.



Qué debería hacer si...

Fallo	Causa posible	Solución
El horno no calienta.	El horno no está encendido.	Apague el horno y vuélvalo a encender.
	No se ha configurado el reloj antes de iniciar la cocción.	Configure el reloj (ver capítulo "Configurar el reloj").
	Los ajustes requeridos no son correctos.	Compruebe el método de ajuste.
	Hay un fallo en la conexión del suministro eléctrico.	Cambie el fusible o compruebe el interruptor. Si esto ocurre repetidamente, contacte con un electricista autorizado.
El horno no se calienta aunque he ajustado la función y la temperatura.	Puede que se hayan producido errores en las conexiones eléctricas internas.	Llame a su centro local de servicios.
Aparece un código de error y no calienta.	Fallo en el circuito eléctrico interno de la unidad.	Llame a su centro local de servicios.

Fallo	Causa posible	Solución
La pantalla de la hora en el reloj electrónico parpadea.	Corte eléctrico.	Configure el reloj (ver capítulo "Configurar el reloj").
No se encenderá la luz del horno.	La luz del horno no funciona bien.	Cambie la bombilla (ver capítulo "Luz del horno").
El horno funciona (el ventilador de enfriamiento está en funcionamiento) sin haber introducido ningún ajuste.	Cuando el horno está caliente, el ventilador funciona hasta que se enfría.	Si el horno sigue funcionando después de haberse enfriado, contacte con el centro local de servicios.
El horno funciona (caliente) sin haber introducido ningún ajuste.	Algún botón está pulsado.	Encuentre qué botón está pulsado y apriételo 2 ó 3 veces. Si no vuelve a su posición normal, contacte con el centro local de servicios.
Una vez que termina la función de autolimpieza, la puerta no se puede desbloquear.	Puede que se hayan producido un corte de electricidad durante la autolimpieza.	Si la puerta sigue bloqueada una vez que el suministro eléctrico es normal, contacte con el centro local de servicios.

Qué debería hacer si...

Código de error	Causa posible	Solución
F-1	Cortocircuito en sensor (termistor).	Llame al centro local de servicios de LG.
F-2	Sensor (termistor) abierto. La puerta se bloqueará al igual que ocurre durante el modo de autolimpieza.	Llame al centro local de servicios de LG.
F-3	Fallo en el sistema de bloqueo de la puerta.	Corte el suministro eléctrico y vuélvalo a conectar de nuevo (después de 10 segundos). Si la puerta se desbloquea, puede utilizar todas las funciones del horno excepto la función de autolimpieza. Llame al centro local de servicios de LG.

¡Precaución! Las reparaciones de la unidad deberán ser realizadas únicamente por un **técnico cualificado y con la certificación correspondiente**. La realización de reparaciones incorrectas puede ocasionar daños importantes.

¡Precaución! No utilice la unidad si presenta daños.

En caso de fallo o avería, desconecte el aparato de la corriente eléctrica. En caso de fallo, las visitas realizadas por los técnicos del Servicio de atención al cliente o por su distribuidor pueden no estar contempladas en la garantía, incluso durante el período de garantía, si la causa del fallo es el resultado de un uso indebido por parte del cliente.

Datos técnicos

Conexión principal	220-240 V~, 50 Hz
Consumo de energía MÁX.	3500 watt

Medidas del interior del horno

alto x ancho x profundo	30,0 x 42,4 x 41,6 cm
Volumen (capacidad útil)	55 litros
Potencia de salida	3500W

Normativas, estándares y directivas

El electrodoméstico cumple satisfactoriamente los siguientes estándares:

- EN 60335–1 y EN 60 335–2–6 (Seguridad de electrodomésticos eléctricos de uso doméstico o fines similares).
- EN 60335 ó DIN 44546 / 44547 / 44548 (Características operativas de electrodomésticos eléctricos de uso doméstico, planchas calientes, hornos y grills).
- EN 55014–2 / VDE 0875 Parte 14–2
- EN 55014-1 / VDE 0875 Parte 14-1 / 1999–10
- EN 61000–3–2 / VDE 0838 Parte 2
- EN 61000–3–3 / VDE 0838 Parte 3 (Requisitos básicos en relación a las interferencias electromagnéticas (EMI))

Este electrodoméstico cumple satisfactoriamente las siguientes directrices de la UE:

- 73/23/EEC publicada el 19.02.1973 (Baja tensión), incluye el suplemento 90/683/EEC
- 89/336/EEC publicada el 03.05.1989 (EMI), incluye el suplemento 92/31/EEC
- 93/68/EWG (Etiquetado identificativo)

Instrucciones de instalación

Importante: la instalación debe ser llevada a cabo exclusivamente por un electricista profesional y homologado.

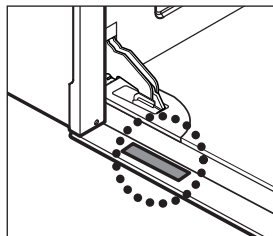
El horno debe instalarse conforme a las instrucciones del fabricante.

Instrucciones de seguridad para el instalador

- Durante la instalación, asegúrese de que ninguna persona entre en contacto con los componentes electrizados.
- El alojamiento en el que está instalado el horno debe cumplir los requisitos de estabilidad del estándar DIN 68930.
- El horno debe ser instalado por un electricista profesional homologado, siempre conforme a las normativas y estándares correspondientes.
- El horno es un electrodoméstico pesado y debe ser transportado con mucho cuidado.
- Previo al uso inicial, retire todos los materiales de embalaje, tanto del exterior como del interior del horno.
- No es posible realizar modificaciones a las características técnicas del horno.
- El área de elaboración integrada o las planchas calientes se facilitan con conexiones especiales. Éstas sólo pueden conectarse a las conexiones adecuadas correspondientes y del mismo tipo.

Garantía

El modelo, serie y número del producto aparecen en la placa de datos de servicio. Esta información se puede consultar en la placa de datos de servicio. La placa de datos de servicio se encuentra en el lado izquierdo de la puerta. La placa de datos de servicio se encuentra en el lado izquierdo de la puerta y en la cubierta posterior.



REQUISITOS PARA MANTENER LA GARANTÍA:

GUARDE EL RECIBO PARA JUSTIFICAR LA FECHA DE COMPRA. DEBE ENTREGAR UNA COPIA DE SU RECIBO CUANDO SE APRUEBE EL SERVICIO DE GARANTÍA.

TARJETA DE REGISTRO DEL PRODUCTO:

Es de gran ayuda rellenar al menos su nombre, dirección, teléfono, modelo y número de serie, y entregarlo. Esto permitirá que LG pueda atenderle en caso de que pierda su recibo, le roben la unidad o necesite cualquier tipo de modificación.

Para obtener información o asistencia:

MODELO	Nº DE SERIE *	FECHA DE COMPRA

*** Por favor, rellénelo para su propio registro.**

Ante cualquier problema, consulte con el representante de LG donde adquirió el producto.





Cómo deshacerse de aparatos eléctricos y electrónicos viejos

1. Si en un producto aparece el símbolo de un contenedor de basura tachado, significa que éste se acoge a la Directiva 2002/96/CE.
2. Todos los aparatos eléctricos o electrónicos se deben desechar de forma distinta del servicio municipal de recogida de basura, a través de puntos de recogida designados por el gobierno o las autoridades locales.
3. La correcta recogida y tratamiento de los dispositivos inservibles contribuye a evitar riesgos potenciales para el medio ambiente y la salud pública.
4. Para obtener más información sobre cómo deshacerse de sus aparatos eléctricos y electrónicos viejos, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de recogida de basuras o el establecimiento donde adquirió el producto.