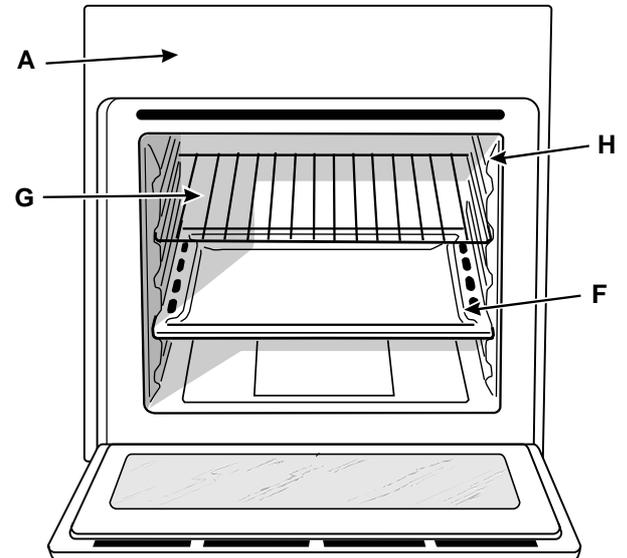
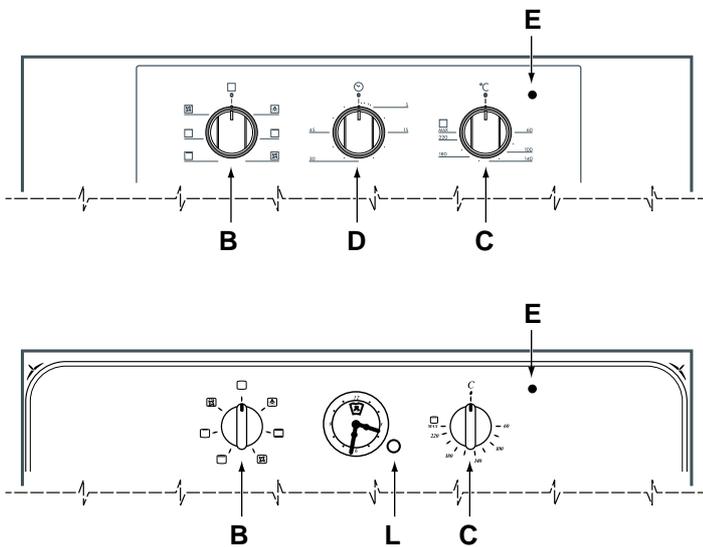


FB 51.2
FB 51 A.1
FR 54.2
FB 61 C

ES **Horno Multifunciones**
Instrucciones para la instalación y uso

Le agradecemos por haber elegido un producto Ariston, seguro y realmente fácil de usar. Para conocerlo y utilizarlo bien y por mucho tiempo, le aconsejamos, antes de utilizar el aparato, leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual, ya que suministran importantes indicaciones referidas a la seguridad, la instalación, el uso y el mantenimiento. Conservar cuidadosamente este manual para posteriores consultas. Gracias.

Visto de cerca



- A. **Panel de mando**
- B. **Perilla para selección de las funciones de cocción**
- C. **Perilla para la temperatura de cocción**
- D. **Perilla del contador de minutos** (presente sólo en algunos modelos)
- E. **Luz indicadora de funcionamiento del horno** (presente sólo en algunos modelos) - Se está encendida indica la fase de calentamiento hasta la temperatura seleccionada
- F. **Bandeja o placa de cocción**
- G. **Parrilla del horno**
- H. **Guías de deslizamiento bandejas y parrillas**
- L. **Perilla del contador de minutos rústico** (presente sólo en algunos modelos)

El horno multifunción reúne, en un único aparato, las ventajas de los tradicionales hornos de convección natural: "convencionales" y las de los modernos hornos de convección forzada: "ventilados".

Se trata de un aparato sumamente versátil, que permite elegir, de modo fácil y seguro, entre 5 diferentes métodos de cocción. La selección de las distintas funciones ofrecidas se obtiene utilizando las perillas de selección «B» y del termostato «C» presentes en el panel de mandos.

Atención: Cuando se enciende por primera vez, aconsejamos hacer funcionar el horno vacío durante aproximadamente media hora a la temperatura máxima, y con la puerta cerrada. Una vez transcurrido dicho tiempo, apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que a veces se advierte durante esta operación es causado por la evaporación de sustancias empleadas para proteger el horno durante el lapso de tiempo que transcurre entre la fabricación y la instalación del producto.

Atención: Utilice el primer piso, desde abajo, colocando la bandeja suministrada con el aparato, para recoger jugos y/o grasa, solamente en el caso de cocciones en el grill o con asador automático (presente sólo en algunos modelos). Para otras cocciones no utilice nunca el primer piso, desde abajo, y nunca apoye objetos en el fondo del horno mientras está cocinando, porque podría causar daños al esmalte. Coloque siempre sus recipientes de cocción (fuentes para horno, películas de aluminio, etc.) sobre la parrilla suministrada con el aparato, ubicada en las guías del horno.

Horno Convencional

Posición de la perilla del termostato «C»: Entre **60°C** y **Max**. En esta posición se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Es el clásico horno de la abuela, pero que se llevó a un excepcional nivel de distribución de la temperatura y de limitación del consumo. El horno convencional es insuperable en los casos en que se deban cocinar platos cuyos ingredientes estén compuestos por dos o más elementos que contribuyen a formar un plato único, como por ejemplo: coles con costillas de cerdo, bacalao a la española, bacalao seco a la anconetana, medallones de ternera con arroz, etc... Se obtienen óptimos resultados en la preparación de platos a base de carnes de vaca o de ternera como: estofados, gulasch, carnes de animales de caza, pierna y lomo de cerdo, etc... que necesitan de cocción lenta con un constante agregado de líquidos. Sigue siendo el mejor sistema de cocción para las tortas, para la fruta y para las cocciones con recipientes tapados, específicos para cocinar al horno. Cuando cocine en el horno convencional utilice un solo piso, ya que si se utilizan más, se tendría una mala distribución de la temperatura. Usando los distintos pisos que tiene a disposición podrá balancear la cantidad de calor entre la parte superior e inferior. Si la cocción necesita mayor calor desde abajo o desde arriba, utilizar los pisos superiores o inferiores.

Horno Ventilado

Posición de la perilla del termostato «C»: Entre **60°C** y **Max**. Se activan los elementos calentadores y entra en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante y

uniforme en todo el horno, el aire cocina y dora los alimentos de modo uniforme en todos los puntos. También se pueden cocinar simultáneamente comidas diferentes entre sí, siempre que las temperaturas de cocción sean similares. Es posible utilizar hasta un máximo de 2 pisos simultáneamente siguiendo las advertencias contenidas en el párrafo «Cocción simultánea en varios pisos».

Esta función está particularmente indicada para platos que necesitan un gratinado o para platos que necesitan de una cocción bastante larga, por ejemplo: lasañas, macarrones sazonados, pollo asado con patatas, etc... Se obtienen notables ventajas en la cocción de los asados de carne ya que la mejor distribución de la temperatura permite utilizar temperaturas más bajas que reducen la dispersión de líquidos manteniendo la carne más tierna con una menor pérdida de peso. El horno ventilado se aprecia particularmente en la cocción de pescados, porque pueden cocinarse con muy poco sazonado manteniendo así inalterado su aspecto y sabor.

Postres: resultados seguros se obtienen cocinando tortas con levadura.

La función «ventilado» se puede también usar para una descongelación rápida de carnes blancas o rojas y de pan, seleccionando una temperatura de 80 °C. Para descongelar alimentos más delicados, puede seleccionar 60°C o usar sólo la circulación de aire frío ubicando la perilla del termostato en 0°C.

Horno «superior»

Posición de la perilla del termostato «C»: Entre **60°C** y **Max**. Se enciende el elemento calentador superior. Esta función se puede utilizar para retoques de cocción.

Grill

Posición de la perilla del termostato «C»: **Max**. Se enciende el elemento calentador superior central. La temperatura elevada y directa del grill permite el inmediato dorado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos internamente. La cocción al grill está particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de elevada temperatura superficial: bistecs de ternera y vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc... Algunos ejemplos de uso se encuentran en el párrafo «Consejos prácticos para la cocción».

Grill Ventilado

Posición de la perilla del termostato «C»: Entre **60°C** y **200°C**. Se enciende el elemento calentador superior central y se pone en funcionamiento el ventilador. Une a la irradiación térmica unidireccional, la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemem superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilizando el grill ventilado se obtienen resultados excelentes en broquetas mixtas de carne y verdura, salchichas, costillas de cerdo, chuletas de cordero, pollo a la diablo, codorniz a la salvía, solomillo de cerdo, etc... Con los pescados, el grill ventilado es insuperable en la cocción de lonjas de cherna, de atún, de pez espada, sepias rellenas, etc...

El contador de minutos (D) (presente sólo en algunos modelos)

Para utilizar el contador de minutos, es necesario cargar el timbre girando la perilla «D» un giro casi completo en sentido horario ; luego, volviendo hacia atrás , seleccionar el tiempo deseado haciendo coincidir, con la referencia fija del panel, el número correspondiente a los minutos predeterminados.

La luz del horno

Se enciende girando la perilla «B» hasta el símbolo . Ilumina el horno y permanece encendida cuando se pone en funcionamiento un elemento eléctrico calentador cualquiera del horno.

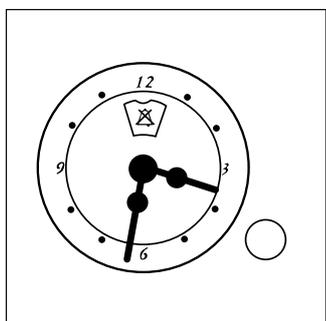
Ventilación de enfriamiento

Con la finalidad de obtener una disminución de la temperatura externa, algunos modelos están dotados de un ventilador de enfriamiento que se activa automáticamente cuando el horno está caliente.

Cuando el ventilador está en funcionamiento se puede sentir un chorro de aire que sale entre el panel frontal y la puerta del horno.

Nota: Al final de la cocción el ventilador permanecerá en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Reloj con contador de minutos Rústico



Cómo poner la hora corriente

El horno debe estar conectado eléctricamente.

Tire la perilla y gírela en sentido antihorario hasta seleccionar la hora exacta.

Nota: El programador funciona eléctricamente, por lo tanto, en caso de un corte de corriente se detendrá, y no funcionará hasta que se restablezca la misma. Posteriormente será necesario repetir la operación de restablecimiento de la hora corriente.

Función contador de minutos

En el funcionamiento contador de minutos se selecciona un tiempo a partir del cual comienza una cuenta regresiva. Esta función no controla el encendido y apagado del horno, solamente emite una alarma acústica cuando se cumple el tiempo.

Cómo configurar el contador de minutos

Gire la perilla en sentido antihorario hasta llevar el índice sobre el tiempo deseado (escala interna), que se observa en la «representación visual».

La cuenta del tiempo comenzará inmediatamente.

Para interrumpir el sonido, o para utilizar sólo la función reloj, lleve el índice sobre el símbolo .

Cómo mantenerlo en buenas condiciones

Antes de efectuar cualquier operación, desconectar el aparato de la alimentación eléctrica.

Para una duración prolongada del horno es indispensable realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza general, teniendo presente que:

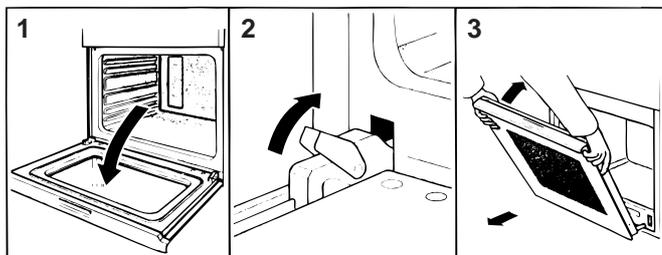
- las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable se deben lavar con agua tibia sin usar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que podrían arruinarlas. El acero inoxidable puede quedar manchado. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos que se encuentran normalmente en el comercio. Se sugiere un aclarado abundante y secado inmediato después de la limpieza.
- El interior del horno se debe limpiar, preferentemente cada vez que se usa, cuando todavía está tibio, usando agua caliente y detergente, enjuagando y secando luego cuidadosamente con un paño suave. Evite el uso de detergentes abrasivos (por ejemplo los polvos, etc...) y de esponjas abrasivas para platos o ácidos (por ejemplo, anticaliza, etc...), porque podrían arruinar el esmalte. Si la suciedad es particularmente difícil de eliminar, use un producto específico para la limpieza del horno, siguiendo las instrucciones contenidas en el paquete.
- si usa el horno por un tiempo prolongado se podría formar líquido de condensación. Séquelo usando un paño suave.
- una junta de goma alrededor de la apertura del horno garantiza su correcto funcionamiento. Por lo tanto, controle periódicamente el estado de dicha junta. Si es necesario límpiela evitando usar productos o elementos abrasivos. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia más cercano. Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparado.
- no revista nunca el fondo del horno con hojas de aluminio, porque la consiguiente acumulación de calor perjudicaría la cocción dañando también el esmalte.
- limpie el vidrio de la puerta del horno utilizando productos y esponjas no abrasivos y séquelo con un paño suave.

Cómo extraer la puerta del horno

Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno. Proceda del siguiente modo:

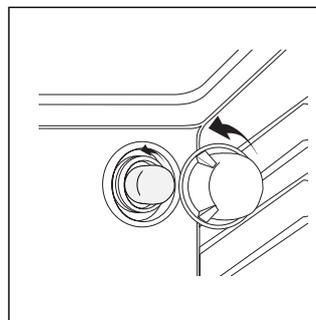
- abra completamente la puerta;
- alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras;
- agarre la puerta de los dos lados externos, ciérrela lentamente pero no completamente;
- tire la puerta hacia Ud. extrayéndola de su alojamiento;

Vuelva a montar la puerta siguiendo el procedimiento descrito arriba pero en sentido contrario.



Reemplazo de la lámpara en la bóveda del horno

- Quitar a la cocina la alimentación mediante el interruptor omnipolar utilizado para la conexión a la instalación eléctrica, o desenchufarlo.
- Aflojar la tapa de vidrio del portalámpara;
- Desenroscar la lámpara y sustituirla con una resistencia a alta temperatura (300°C) con las siguientes características:
 - Tensión 230/240 V
 - Potencia 25W
 - Casquillo E14
- Colocar de nuevo la tapa de vidrio. Volver a darle alimentación a la cocina.



Consejos prácticos para la cocción

El horno ofrece una amplia gama de posibilidades para guisar cualquier comida de la mejor manera. Con el tiempo el usuario podrá aprovechar muy bien este aparato ideal para la cocina, por lo que las advertencias que damos a continuación son solo sugerencias que podrán ampliarse con la experiencia personal de cada uno.

Pre calentamiento

Cuando sea necesario precalentar el horno, en general, todas las veces que se cocinen alimentos con levadura, es posible utilizar la función "ventilado" que permite alcanzar la temperatura deseada en breve tiempo y con consumos reducidos.

Una vez colocado en el horno, se puede pasar a la función de cocción más indicada.

Cocción simultánea en distintos niveles.

Si debe cocinar en dos niveles utilice solamente la función "ventilado" que es la única que permite tal posibilidad.

- El horno está dotado de 5 niveles. En la cocción ventilada utilizar dos de los tres niveles centrales, el primero de abajo y el último de arriba son los que reciben directamente el embate de aire caliente, que podría provocar quemaduras a las comidas delicadas.
- Por lo general, utilizar el 2° y 4° nivel desde abajo, colocando en el 2° nivel las comidas que requieren mayor calor. Por ejemplo cuando se trate de cocción de asados de carne contemporáneamente a la de otras comidas, colocar el asado en el 2° nivel, dejando el 4° nivel para los alimentos más delicados;
- Cuando se trate de la cocción contemporánea de comidas que tienen tiempos y temperaturas de cocción diferentes, seleccionar una temperatura intermedia entre ellas, colocar en el 4° nivel la comida más delicada y extraer antes del horno la comida con tiempo de cocción más breve;
- Utilizar la asadera en el nivel inferior y la rejilla en el superior;

Uso del grill

El horno multifunción pone a su disposición **2 posibilidades diferentes de asar, solo y exclusivamente con la puerta del horno cerrada.**

Utilice la función "grill" colocando el alimento en el centro de la parrilla (ubicada en el 3° o 4° nivel comenzando desde abajo), debido a que resulta encendida solamente la parte central de la resistencia superior.

Utilice el primer nivel, desde abajo, para colocar en él la bandeja suministrada con el aparato, para recoger jugos y/o grasa.

Cuando se utiliza dicha función, se recomienda colocar el termostato al máximo. Pero esto no significa que no se puedan utilizar temperaturas inferiores simplemente llevando la perilla del termostato hasta la temperatura deseada.

La posición «grill ventilado» es muy útil para asados veloces, se distribuye el calor emitido por el grill permitiendo junto con el dorado superficial, obtener también la cocción de la parte inferior.

Puede usarla también en la parte final de la cocción de los alimentos que necesiten dorado superficial, por ejemplo, es ideal para dorar la pasta al horno, al final de la cocción.

Cuando utilice dicha función coloque la rejilla en el 2° o 3° nivel comenzando desde abajo (ver la tabla de cocción) lue-

go, para recoger la grasa y evitar la formación de humo, coloque una bandeja en el 1° nivel, desde abajo.

Importante: efectuar la cocción al grill con la puerta del horno cerrada, para obtener, juntamente con los mejores resultados, un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).

Cuando se utiliza dicha función, se recomienda colocar el termostato a 200 °C, porque esta es la condición de rendimiento óptimo, que se basa en la radiación de los rayos infrarrojos. Pero esto no significa que no se puedan utilizar temperaturas inferiores simplemente llevando la perilla del termostato hasta la temperatura deseada.

Por lo tanto, al utilizar las funciones grill, los mejores resultados se obtienen colocando la rejilla en los últimos niveles comenzando desde abajo (ver la tabla de cocción) luego, para recoger la grasa y evitar la formación de humo, coloque la bandeja suministrada con el aparato en el primer nivel, desde abajo.

Preparación de postres y repostería en general

Para la cocción de tortas, colóquelas en el horno siempre con el horno caliente, espere que termine el precalentamiento, indicado con el apagado de la luz testigo roja «E». No abra la puerta durante la cocción para evitar que la torta se baje. En general:

Masa de dulce muy seca

En la próxima oportunidad seleccionar temperatura con 10°C superior y reducir el tiempo de cocción.

Cuando el bizcocho no fermenta

Usar menos líquido o bajar la temperatura de 10°C.

Torta oscura en la superficie

Colocar el molde más abajo, seleccionar una temperatura menor y prolongar el tiempo de cocción

Buen aspecto por fuera, pegadizo por dentro

Usar menos líquido, reducir la temperatura, aumentar el tiempo de cocción

La torta no se desprende del molde

Unte bien el molde y esparza sobre él un poco de harina o utilice papel para horno.

"Cociné en varios niveles (en la función "ventilado") y en todos ellos, la cocción no está en el mismo estado de avance "

Seleccione una temperatura inferior. No necesariamente aquellos niveles que se han introducido simultáneamente se deben extraer al mismo tiempo.

Cocción de la pizza

Para lograr una buena cocción de la pizza utilice la función "ventilado":

- Precaliente el horno durante 10 minutos, como mínimo
- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno. Utilizando la bandeja para horno aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- No abra frecuentemente el horno durante la cocción.
- En el caso de pizzas muy condimentadas (caprichosa, cuatro estaciones) es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.
- En la cocción de 'pizza' sobre dos niveles utilizar el 2° y el 4° a una temperatura de 220°C y colocar en el horno después de haberlo pre-calentado por unos 10 minutos como mínimo.

Cocción del pescado y de la carne

Para las carnes blancas, las aves y el pescado utilice temperaturas desde 180 °C a 200 °C.

Para las carnes rojas, que deben estar bien cocidas en la parte externa, conservando en su interior el jugo, es importante comenzar con una temperatura inicial alta (200°C-220°C) por un breve tiempo, para después disminuirla.

Por lo general, cuanto más grande es el trozo de asado, menor será la temperatura y más largo el tiempo de cocción. Colocar los trozos de carne en el centro de la parrilla y colocar la grasera por debajo para recoger el jugo. Colocar bien la parrilla de manera que la carne ocupe el centro del horno. Cuando se necesite calor por debajo, usar el primer nivel inferior. Para obtener asados sabrosos (en particular pato y animales de caza) condimente la carne con tocino o panceta y colóquela en la parte superior.

Posición de la perilla de selección	Comida para cocinar	Peso (Kg)	Posición para la cocción en los pisos desde abajo	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Posición de la perilla del termostato	Tiempo de cocción (minutos)	
1 Convencional <input type="checkbox"/>	Pato	1	3	15	200	65-75	
	Asado de ternera o de vaca	1	3	15	200	70-75	
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80	
	Bizcochos (de pastaflora)	-	3	15	180	15-20	
	Torta glaseada	1	3	15	180	30-35	
2 Ventilado <input checked="" type="checkbox"/>	Pizza (en 2 niveles)	1	2-4	15	220	15-20	
	Lasañas	1	3	10	200	30-35	
	Cordero	1	2	10	180	50-60	
	Pollo asado + patatas	1	2-4	10	180	60-75	
	Caballa	1	2	10	180	30-35	
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50	
	Hojaldre relleno con crema (en 2 niveles)	0.5	2-4	10	190	20-25	
	Bizcochos (en 2 niveles)	0.5	2-4	10	180	10-15	
	Bizcocho (en 1 nivel)	0.5	2	10	170	15-20	
	Bizcocho (en 2 niveles)	1.0	2-4	10	170	20-25	
	Tortas saladas	1.5	3	15	200	25-30	
	3 Horno Superior <input type="checkbox"/>	Retoques de cocción	-	3/4	15	220	-
4 Grill <input type="checkbox"/>	Lenguados y sepias	1	4	5	Max	8-10	
	Broquetas de calamares y cangrejos	1	4	5	Max	6-8	
	Filete de merluza	1	4	5	Max	10	
	Verduras a la parrilla	1	3/4	5	Max	10-15	
	Bistec de ternera	1	4	5	Max	15-20	
	Chuletas	1	4	5	Max	15-20	
	Hamburguesas	1	4	5	Max	7-10	
	Caballa	1	4	5	Max	15-20	
	Tostadas	n.º 4	4	5	Max	2-3	
	Con asador automático (cuando existe)						
	Asado de ternera	1.0	-	5	Max	80-90	
	Pollo asado	1.5	-	5	Max	70-80	
	Cordero asado	1.0	-	5	Max	70-80	
5 Grill ventilado <input checked="" type="checkbox"/>	Pollo a la parrilla	1.5	3	5	200	55-60	
	Sepias	1.5	3	5	200	30-35	
	Con asador automático (cuando existe)						
	Asado de ternera	1.5	-	5	200	70-80	
	Pollo asado	2.0	-	5	200	70-80	
	Pollo (asado) + patatas (en la bandeja)	1.5	-	5	200	70-75	
		-	2	5	200	70-75	
	Cordero asado	1.5	-	5	200	70-80	

Nota: los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. En las cocciones al grill o grill ventilado, la bandeja se coloca siempre en el 1º nivel a partir de abajo.

La seguridad como una buena costumbre

Para garantizar la eficiencia y la seguridad de este electrodoméstico:

- diríjase exclusivamente a centros de asistencia técnica autorizados
- requiera siempre el uso de repuestos originales

- **Para mover el aparato y con el fin de evitar daños a personas y al mismo aparato, utilice siempre las manijas especiales que se encuentran en los costados del horno.**
- El aparato está destinado a un uso no profesional en las viviendas y sus características no se deben modificar.
- Las instrucciones son válidas sólo en los países de destino cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.
- La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada solamente cuando el mismo está correctamente conectado a una eficiente instalación de puesta a tierra de acuerdo a lo previsto por las normas vigentes sobre seguridad.
- **Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.**

Tratándose de fuentes de peligro, evite que los niños e incapaces se pongan en contacto con:

- los mandos y el aparato en general;
- los embalajes (bolsitas, poliestireno, clavos, etc.);
- el aparato, durante e inmediatamente después del funcionamiento del horno y del grill, debido al sobrecalentamiento;
- un aparato inutilizado (en este caso, se deben proteger las partes que podrían ser peligrosas).

Evite las siguientes operaciones:

- tocar el aparato con partes del cuerpo húmedas;
- el uso cuando está descalzo;
- tirar del aparato o del cable de alimentación eléctrica para desconectarlo del tomacorriente;
- operaciones impropias y peligrosas;
- obstruir los orificios de ventilación o para eliminación del calor;
- que el cable de alimentación de pequeños electrodomésticos quede en contacto con las partes calientes del aparato;
- la exposición a agentes atmosféricos (lluvia, sol);
- el uso del horno como trastero;
- el uso de líquidos inflamables cerca del aparato;

- el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o prolongaciones;
- intentos de instalación o reparación sin la intervención de personal calificado.

Es absolutamente necesario llamar a personal especializado en los siguientes casos:

- instalación (según las instrucciones del fabricante);
- cuando se tienen dudas sobre el funcionamiento;
- sustitución del toma en caso de incompatibilidad con el enchufe del aparato.

Es necesario llamar a centros de asistencia autorizados por el fabricante, en los siguientes casos:

- dudas sobre la integridad del aparato después de haber quitado el embalaje;
- daño o sustitución del cable de alimentación;
- avería o mal funcionamiento, solicitando repuestos originales.

Es conveniente efectuar las siguientes operaciones:

- sólo la cocción de alimentos evitando otras operaciones;
- verificar la integridad después de haber quitado el embalaje;
- desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica en caso de mal funcionamiento y antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento;
- cuando no se utiliza, desconecte el aparato de la red eléctrica y cierre la llave de gas (si está previsto);
- utilice guantes para horno para introducir o extraer recipientes;
- tome siempre la manija de la puerta en el centro debido a que los extremos podrían estar más calientes con motivo de eventuales salidas de aire;
- controlar siempre que las perillas estén en la posición «●/»○» cuando no se utiliza el aparato.
- cortar el cable de alimentación después de haberlo desconectado de la red eléctrica cuando se decide no utilizar más el aparato.
- El fabricante no se puede considerar responsable por eventuales daños derivados de: errores en la instalación, usos impropios, erróneos e irracionales.

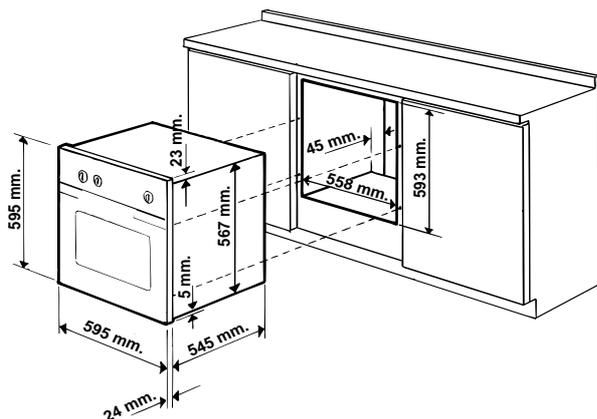
Instalación

La instalación debe efectuarse según las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente calificado. Una incorrecta instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, con relación a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

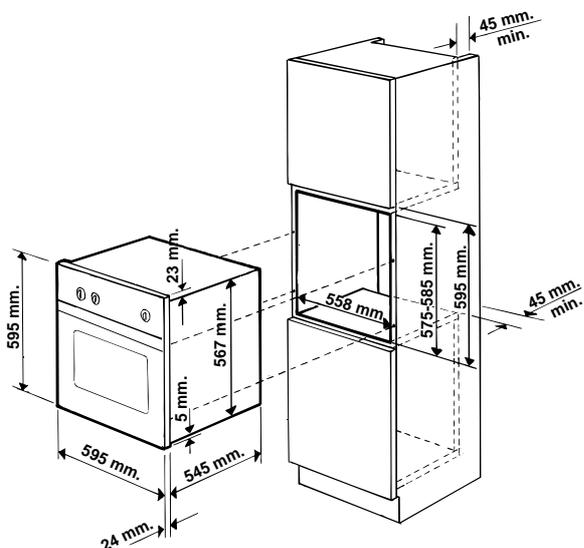
Importante: cualquier intervención de regulación, mantenimiento, etc. se debe realizar con el horno desconectado de la red de alimentación eléctrica.

Instalación de los hornos empotrables

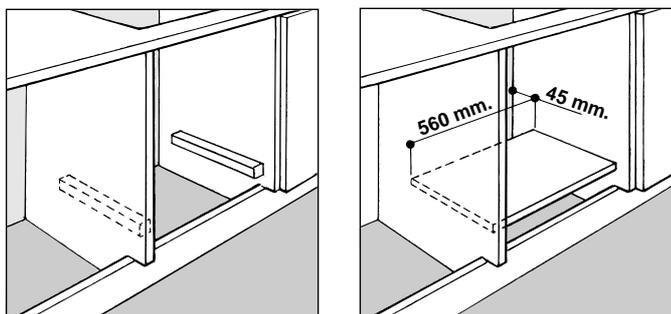
Para garantizar un buen funcionamiento del aparato empotrable, es necesario que el mueble tenga las características adecuadas. En la siguiente figura se indican las dimensiones del espacio en el mueble cuando el horno se instala bajo encimera y en columna.



Nota: Instalación para declaración de consumos



Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del espacio para el horno, es preferible instalarlo de modo que apoye sobre dos listeles de madera; en el caso de que sea una superficie continua de apoyo, la misma debe tener una abertura de 45 x 560 mm como mínimo.



Los paneles de los muebles adyacentes al horno deberán ser de un material resistente al calor. En particular, en el caso de muebles de madera chapeada, las colas deberán ser resistentes a una temperatura de 100 °C. En conformidad con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no se deben producir contactos con las paredes en las que hay instalaciones eléctricas. Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

Para un correcto centrado, regule los 4 tacos ubicados en la parte lateral del horno, a la altura de los 4 orificios del marco. En particular, si el espesor del costado del mueble es:

- de 20 mm: la parte móvil del taco se debe extraer (Fig. A);
- de 18 mm: utilice la primera ranura; ya predispuesta de fábrica (Fig. B);
- de 16 mm: utilice la segunda ranura (Fig. C).

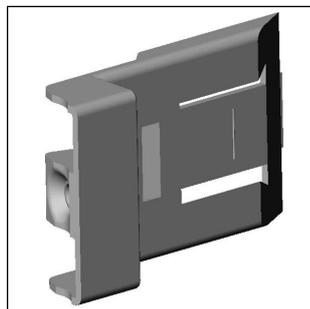


Fig. A

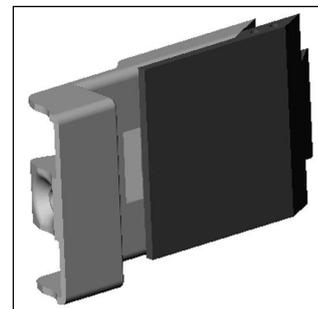


Fig. B

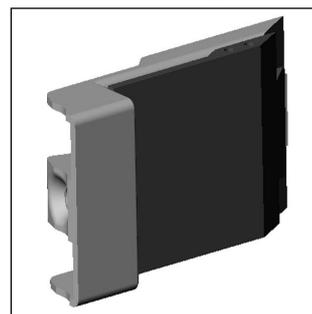
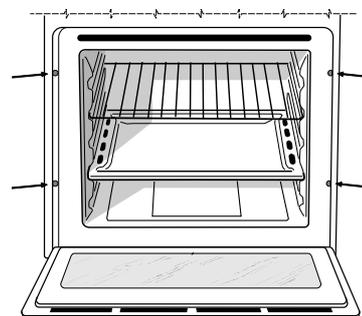


Fig. C

Para fijar el horno al mueble abra la puerta del horno y fíjelo mediante 4 tornillos para madera en los 4 orificios ubicados en el marco.



Conexión eléctrica

Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están preparados para el funcionamiento con corriente alterna a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (ubicada en el aparato) y en el manual de instrucciones. El conductor de tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde.

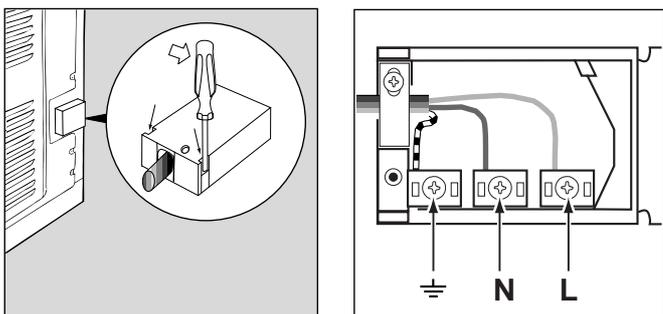
Montaje del cable de alimentación

Apertura del tablero de bornes:

- Con la ayuda de un destornillador, haga palanca en las lengüetas laterales de la tapa del tablero de bornes;
- Tirar y abrir la tapa del tablero de bornes.

Para la colocación del cable, realizar las siguientes operaciones:

- aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N- \perp
- fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores: **Azul (N) Marrón (L) Amarillo-Verde \perp**
- fijar el cable de alimentación en el correspondiente sujetacable y cerrar la tapa.



Conexión del cable de alimentación a la red

Instalar, en el cable, un enchufe normalizado para la potencia indicada en la placa de características; en caso de conexión directa a la red, es necesario colocar entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm, adecuado a la potencia y conforme a las normas en vigencia (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor).

El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que, en ningún punto alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión comprobar que:

- La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza sólo cuando el mismo resulte correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra conforme a lo previsto por las normas de seguridad eléctrica. Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control cuidadoso de la instalación por parte de personal profesionalmente especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable por los eventuales daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.
- Antes de conectar el aparato, comprobar que los datos de la placa de características (ubicada en el aparato y/o en el embalaje) correspondan a los de la red de distribución eléctrica y gas.
- Comprobar que la capacidad eléctrica de la instalación y la de los tomas de corriente resulten adecuadas a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características. En caso de duda, dirigirse a personal profesionalmente especializado.
- En caso de incompatibilidad entre el toma de corriente y el enchufe del aparato, llamar a personal técnico para reemplazar el toma con otro adecuado. El técnico, en particular, deberá también comprobar que la sección de los cables del toma de corriente resulte adecuada a la potencia absorbida por el aparato. En general, no es aconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. Si su uso fuera indispensable es necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y prolongaciones conformes a las normas vigentes de seguridad, teniendo cuidado de no superar el límite de capacidad de corriente marcado en el adaptador simple y en las prolongaciones, y el de máxima potencia marcado en el adaptador múltiple. **El enchufe y el toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.**

Características técnicas

Dimensiones útiles del horno:

ancho: 43,5 cm.
profundidad: 40 cm.
altura: 32 cm.

Volumen útil del horno:

litros 56

ENERGY LABEL

Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos
Norma EN 50304

Modelos con ventilación para enfriamiento:

Consumo de energía por convección Natural

función de calentamiento: Convencional

Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección
Forzada

función de calentamiento: Ventilado

Modelos sin ventilación para enfriamiento:

Consumo de energía por convección Forzada

función de calentamiento: Ventilado

Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección
Natural

función de calentamiento: Convencional

Tensión y frecuencia de alimentación:

230V ~ 50/60Hz o 50Hz 2250W
(ver placa características)



Este aparato ha sido fabricado conforme con las siguientes Directivas Comunitarias

- 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones;
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.

Merloni Elettrodomestici spa
viale Aristide Merloni, 47 - 60044 Fabriano
tel. 0732/6611 - telex 560196 - fax 0732/662954
www.Merloni.com

Nuovo Forno da incasso "Multifunzione"
09/02 - 19503551 1.00 Xerox Business Services - Docutech