

Corberó

MANUAL DE INSTRUCCIONES

**CONJUNTO HORNO Y
ENCIMERA EMPOTRABLES**

**TURBO TWINS/2
HI / HB / HN**

Para su seguridad



Estas advertencias están hechas en el interés de su seguridad. Debe leerlas atentamente antes de instalar o usar el aparato.

Es muy importante que guarde este libro de instrucciones con el aparato para consultas posteriores. Si el aparato es vendido o transferido, asegúrese de que este manual esté en el aparato para que el nuevo usuario pueda conocer el correcto manejo y funcionamiento del aparato.

Durante el funcionamiento

- Este aparato ha sido diseñado para ser manejado por personas adultas o jovencitas bajo supervisión. No debe permitir que los niños pequeños manejen los controles o jueguen con él.
- Este aparato ha sido diseñado para cocinar alimentos. No lo utilice jamás para otros fines.
- Es peligroso alterar las características o modificar el producto in cualquier forma.
- Por razones de higiene y seguridad mantenga el aparato siempre limpio. La formación de grasas resecadas u otros restos de alimentos pueden causar fuego.
- Algunas partes del aparato se calientan durante el funcionamiento. Mantenga los niños alejados hasta que esté completamente enfriado.
- Bajo ninguna circunstancia debe intentar de reparar el aparato Ud. mismo. Reparaciones efectuadas por personas inexpertas pueden causar daños o graves disfunciones. Llame al Servicio Técnico CORBERÓ. Insista siempre en el empleo de recambios originales.
- Compruebe siempre que todos los mandos estén en posición "●" cuando el aparato no está funcionando.
- Si tiene que enchufar una herramienta eléctrica cerca del horno, asegúrese de que los cables no toquen el horno y que estén suficientemente alejados de los elementos de calor.
- En caso de avería del aparato, desconéctelo de la red.
- No deje recipientes con alimentos, p. ej. grasa o aceite dentro o encima del aparato. Estos podrían dañar el horno en caso de que sea accidentalmente encendido.

Acerca de la instalación, la limpieza y el mantenimiento.

- Los trabajos requeridos para la instalación de este aparato deben ser realizados por un instalador competente o autorizado y de acuerdo con las normas y regulaciones vigentes.
- Antes de proceder a la limpieza o mantenimiento desenchufe el aparato de la red.
- Una vez retirados todos los embalajes compruebe que el aparato no esté dañado y el cable eléctrico en perfectas condiciones. En caso contrario contacte su proveedor antes de proceder con la instalación.
- El fabricante declina toda responsabilidad en el caso de no seguir las normas en vigor.

PROTECCIÓN PARA EL APARATO

(Mod. TWINS-HI)

Nuestros aparatos cumplen las normas Europeas. Para proteger adecuadamente a los niños del calor de la puerta del horno hay una puerta especial a disposición del usuario, que puede ser instalada en lugar de la puerta del horno de serie. Esta puerta debe ser adquirida en el Servicio Técnico Autorizado. El código de referencia de esta puerta es: 35791.

Indice

Para el Usuario

Para Su Seguridad	Pág. 2
Descripción del aparato	Pág. 4
Mandos del aparato	Pág. 5
Programador de fin de cocción	Pág. 6
Instalamos el aparato por primera vez	Pág. 7
Como usar el horno	Pág. 7
Cocción tradicional	Pág. 8
Cocción por convección	Pág. 8
Descongelación	Pág. 8
Cocción al grill	Pág. 8
Tablas de cocción	Pág. 9
Limpieza y mantenimiento	Pág. 10
Que hacer cuando algo no funciona	Pág. 12
Asistencia Técnica, Recambios y Garantía	Pág. 12

Para el Instalador

Datos Técnicos	Pág. 13
Encastrado	Pág. 13
Conexión eléctrica	Pág. 15

Guía para leer las instrucciones



Instrucciones de seguridad



Instrucciones paso a paso



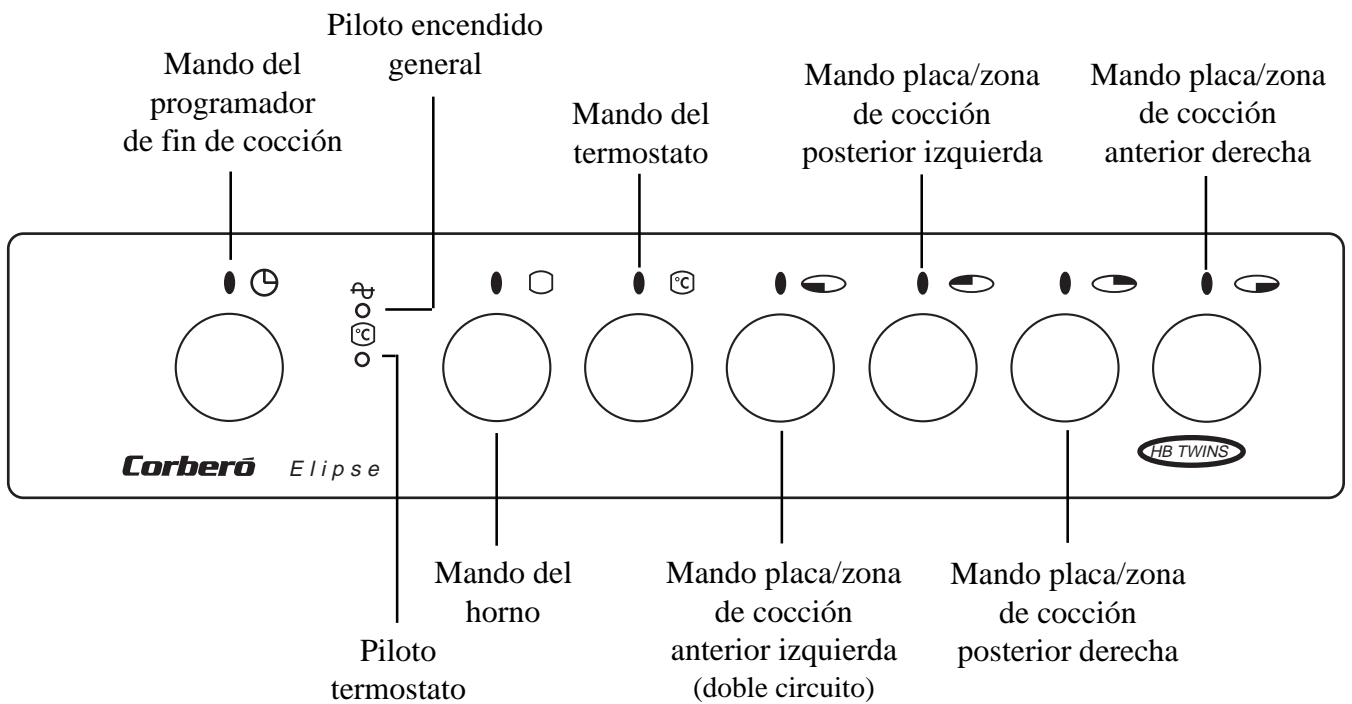
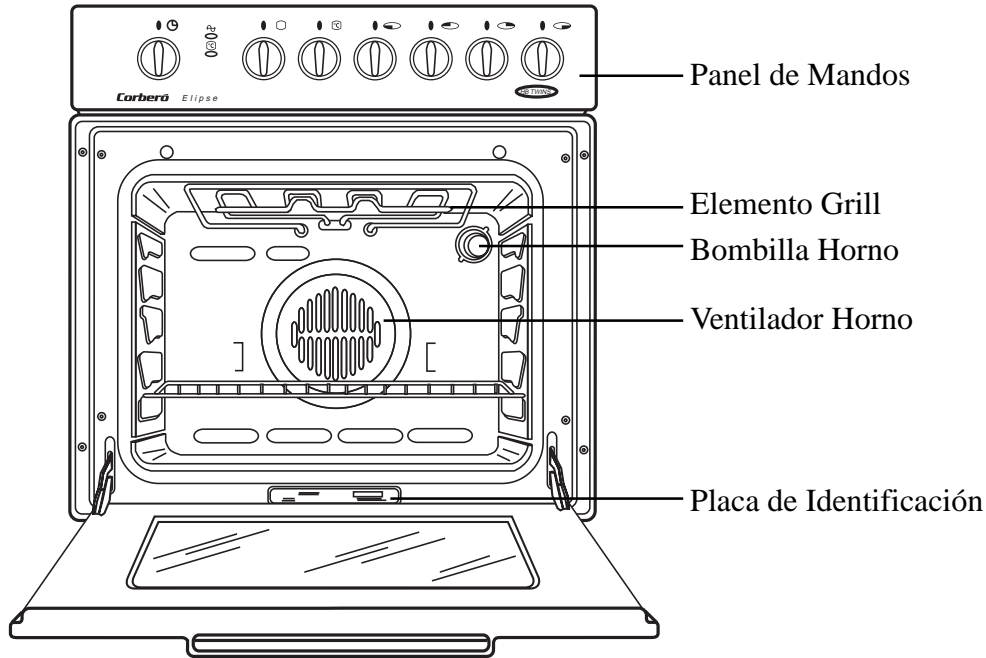
Consejos y indicaciones



Este aparato está de acuerdo con las siguientes directiva E.E.C.:

- 73/23 - 90/683 (directiva de baja tensión);
- 89/336 (directiva de compatibilidad electro-magnética);
- 93/68 (directivas generales) y subsecuentes modificaciones.





Descripción del aparato

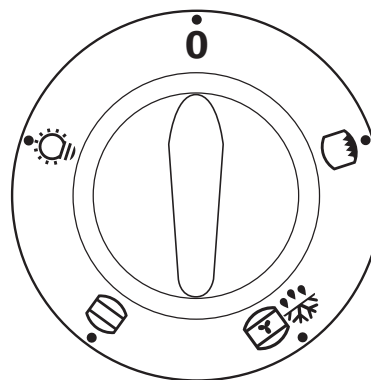


Mandos del aparato

Mando control horno

En la figura puede ver los símbolos y su significado en el mando de control del horno.

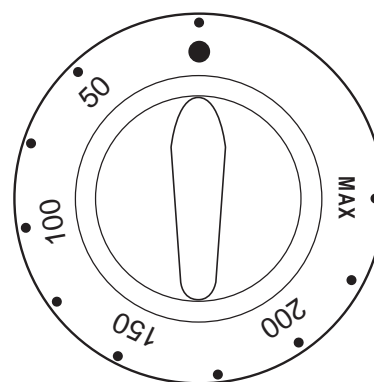
- 0** Horno apagado;
-  Piloto del horno - sin calentamiento;
-  Cocción convencional - ambos elementos calientan la cavidad del horno: el superior y el inferior;
-  Ventilador del horno - permite la cocción por convección o la descongelación de alimentos;
-  Grill - No se puede usar al mismo tiempo que el horno.



Puede seleccionar cualquier función girando el mando hacia el símbolo correspondiente.

Mando control termostato

Gire el mando en sentido de las manecillas de un reloj para seleccionar la temperatura de cocción. Puede seleccionar de 50° C hasta 250° C (MAX).




Programador de fin de cocción

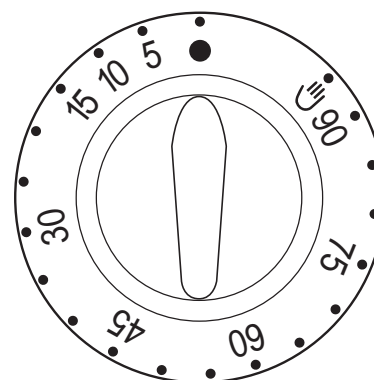
Su función es parar el horno una vez transcurrido el tiempo de cocción programado. Una señal acústica indica el final de la cocción. El tiempo máximo de cocción que se puede programar son 90 minutos.

Utilización del programador


La figura ilustra el selector del programador.

Utilizando el selector se pueden efectuar todos los ajustes previstos, es decir:

- Coloque el selector en la posición  para la utilización manual (sin utilizar el programador) del horno.
- Gírelo en el sentido de las agujas del reloj para ajustar el tiempo de cocción (tiempo máximo 90 mm).



Funcionamiento automático

-  1) Introduzca los recipientes en el horno.
- 2) Gire el selector hacia la derecha, colóquelo en la posición "90 minutos" y después gírelo en sentido inverso para el tiempo de cocción.
- 3) Coloque los mandos del horno en la posición que desee.
- 4) Una vez transcurrido el tiempo de funcionamiento indicado, el programador corta la corriente y una señal sonora, que se para automáticamente, indica el final de la cocción.

Placa de cocción

Los mandos de ajuste de los elementos de calentamiento de la placa de cocción están situados en el panel de mando del horno.

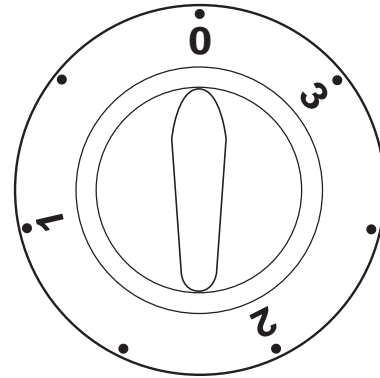
El regulador de energía de las placas de calentamiento se acciona mediante un mando de 7 posiciones:

Posición **0**: cerrado

Posición **0/1**: potencia de calentamiento mínima

Posición **3**: potencia de calentamiento máxima

En las posiciones intermedias se obtienen valores de potencias crecientes.



Debe vigilar la cocción al freír alimentos con aceite o con grasa en las placas de calentamiento, puesto que el aceite o la grasa podrían inflamarse debido al sobrecalentamiento.

Zona de cocción de doble circuito (anterior izquierda)

La zona de cocción anterior izquierda llava resistencias.

Para conectar la zona circular más pequeña gire el mando correspondiente hacia la derecha hasta la potencia deseada.

Para conectar ambas resistencias, gire el mando hacia la derecha hasta la potencia máxima (3) y seguidamente gírelo mas hasta casi llegar al simbolo de "0". Oirá un "clic" y la zona más grande se conectará. Vuelva el mando a la posición 3 y ajuste la potencia requerida.

Tenga en considerati3n que ahora las dos resistencias funcionan conjuntamente suministrando mas potencia que una zona de cocción normal.

Piloto temperatura horno

Una vez seleccionada la temperatura se encenderá el piloto y permanecerá encendido hasta que el horno haya alcanzado la temperatura seleccionada; después se apagará y se volverá a encender junto con el termostato para indicar como se mantiene la temperatura.

Piloto indicador de encendido general

Indica la conexión de cualquier elemento de calentamiento.

El termostato de seguridad

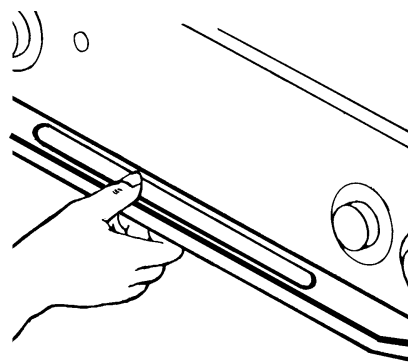
Este horno está provisto de un termostato de seguridad. En caso de un mal funcionamiento del termostato principal y para evitar un sobrecalentamiento, este dispositivo cortará la entrada de corriente. Si ocurriera eso, llame a su Servicio Técnico Corberó. **Bajo ninguna circunstancia debe intentar arreglar Vd. mismo el aparato.**

Cuando se instala el horno por primera vez

Una vez instalado el horno:

- 1) fije el mando del termostato en MAX;
- 2) fije el mando de funciones del horno en la posición de cocción convencional (☉);
- 3) déjelo funcionar en vacío durante unos 45 minutos;
- 4) renueva el aire de la habitación (p. ej. abra una ventana).

Durante este ciclo el horno puede emitir un olor desagradable. Esto es totalmente normal y es causado por residuos de fabricación. Una vez terminada esta operación, deje enfriar el horno y limpie la cavidad del horno con un paño suave mojado en agua templada con jabón.



i Antes de preparar el primer alimento, lave cuidadosamente la **rejilla** y la **grasera**.

! Para abrir la puerta, coja la manilla siempre en la parte central.

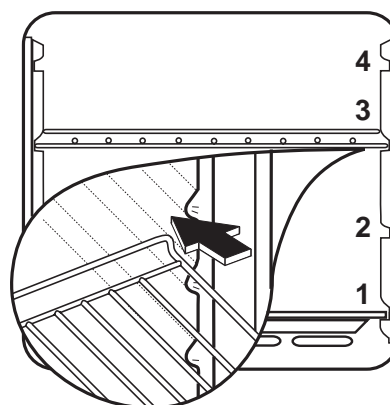
Como usar el horno

! Mantenga siempre la puerta del horno cerrada durante la cocción.

- Utilice siempre manoplas de horno cuando maneja alimentos en el horno.
- Las temperaturas dentro el horno pueden alcanzar 250°C. Compruebe que las bandejas, recipientes de horno etc. sean resistentes al calor.
- No coloque sartenes, bandejas de pastelería o papel de aluminio directamente sobre la base del horno. De esta manera se podría producir un sobrecalentamiento local que afectaría el buen funcionamiento del horno y podría dañar su esmalte.
- Controle cuidadosamente la cocción con grasas o aceites ya que estos tipos de alimentos podrían llegar a prender fuego durante un sobrecalentamiento. Debido a la misma razón, tenga cuidado al introducir o retirar alimentos del horno de no dejar caer grasa o aceite sobre la base del horno. Si eso ocurriera, limpie cuidadosamente el horno, para evitar olores desagradables y humo.

Las posiciones de las rejillas

Puede colocar las rejillas en diferentes alturas para obtener mejores resultados de cocción. Se muestran los niveles en la figura a lado.



Cocción tradicional

Gire el mando de control de funciones del horno hasta el símbolo requerido (☰) y fije el mando del termostato en la temperatura deseada. Esta función utilizará los elementos superiores e inferiores para proveer un nivel único de cocción. Si necesita más calor inferior o superior puede ajustar el nivel de la rejilla en una posición más alta o más baja.

Cocción por convección (☰☰)

Gire el mando de control de funciones del horno hasta el símbolo requerido (☰☰) y fije el mando del termostato en la temperatura deseada. El ventilador en el panel posterior hará circular el aire caliente en el horno. Si necesita cocinar más de un plato el mismo tiempo a convección, sitúe las rejillas en las posiciones una y tres contadas desde abajo. Si está preparando un sólo plato a convección use la posición inferior, así obtendrá mejores resultados.

Descongelación

Gire el mando de control de funciones del horno hasta el símbolo requerido (☰☰) y fije el mando del termostato en la posición "Apagado" (símbolo : ●). El ventilador del horno funcionará sin calor y hará circular el aire a temperatura ambiente en el horno. De esta manera se acelerará el proceso de descongelación.

Cocción al grill

Gire el mando de control de funciones del horno hasta el símbolo requerido (☰) y fije el mando del termostato en la temperatura deseada.

i Consejos y indicaciones

El calentamiento de alimentos produce vapor igual que en un cazo. Cuando el vapor hace contacto con el cristal del horno se condensa y se producen gotas de agua. Esto es del todo normal y NO supone un fallo del horno. Recomendamos limpiar estas gotas de condensación después de cada cocción.

Consejos e indicaciones sobre la cocción de pescado y carne

Puede colocar la carne en recipientes aptos para horno o directamente sobre la rejilla del horno. En este caso no olvide introducir la grasera con un poco de agua en el nivel 1 desde la base. De esta manera evitará la caída de grasa sobre la base del horno. Carne blanca, aves y pescado in general necesitan una temperatura de cocción media (entre 150 y 175° C). Para cocinar carne roja (ligeramente tostado en el exterior y poco hecho en el interior) se recomienda temperaturas más altas (entre 200 y 250° C) y un tiempo corto.

Consejos e indicaciones para hornear






Los bizcochos necesitan generalmente temperaturas medias de cocción, entre 150 y 200 ° C. Se recomienda un corto precalentamiento (aprox. 10 min.) para bizcochos y pastelería. Una vez haya comenzado la cocción, mantenga la puerta del horno cerrada durante todo el tiempo y compruebe los resultados de cocción a través del cristal de la puerta del horno.

Consejos e indicaciones para el grill

Si desea preparar carne o pescado en el grill, úntelo con un poco de aceite y póngalo directamente sobre la rejilla. Durante la función grill el calor viene exclusivamente de la parte superior. Por eso debe ajustar el nivel de cocción de acuerdo con el grosor del alimento. No olvide poner la grasera con un poco de agua en su sitio, el nivel inferior.

Tablas de cocción

COCCIÓN TRADICIONAL Y POR CONVECCIÓN




PESO BRUTO (GRS.)	TIPO DE ALIMENTO	COCCIÓN TRADICIONAL 		COCCIÓN A CONVECCIÓN 		TIEMPO DE COCCIÓN  minutos	NOTAS
		Nivel 	temp. °C	Nivel 	temp. °C		
	Pastelería						
	Bizcochos	2	180	2 (1e3)*	160	40 ~ 60	
	Tarta de queso	1	175	2	150	60 ~ 80	
	Tarta de manzana	1	180	2	160	40 ~ 60	
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Galletas	2	180	2 (1e3)*	160	10 ~ 20	
	Merengues	2	100	2 (1e3)*	100	90 ~ 120	
	Pan y Pizza						
1000	Pan de trigo	1	200	2	175	45 ~ 60	1 pieza
500	Pan de centeno	2	200	2	175	30 ~ 45	En panera
500	Panecillos	2	200	2 (1e3)*	175	20 ~ 35	8 rollos
250	Pizza	1	220	2 (1e3)*	200	20 ~ 35	En bandeja
	Budín						
	Flan de huevo	2	200	2 (1e3)*	175	40 ~ 50	
	Budín de verdura	2	200	2 (1e3)*	175	45 ~ 60	
	Quiche	2	200	2 (1e3)*	175	35 ~ 45	
	Lasagne	2	200	2	175	45 ~ 60	
	Carne						
1000	Vaca	2	200	2	175	50 ~ 70	En rejilla
1200	Cerdo	2	200	2	175	100 ~ 130	En rejilla
1000	Ternera	2	200	2	175	90 ~ 120	En rejilla
1500	Roast beef inglés	2	220	2	200	50 ~ 70	En rejilla
1200	Cordero	2	200	2	175	110 ~ 130	Pierna
1000	Pollo	2	200	2	175	60 ~ 80	Entero
4000	Pavo	2	200	2	175	210 ~ 240	Entero
1500	Pato	2	175	2	160	120 ~ 150	Entero
3000	Ganso	2	175	2	160	150 ~ 200	Entero
1200	Liebre	2	200	2	175	60 ~ 80	Troceado
	Pescado						
1000	Entero	2	200	2 (1e3)*	175	40 ~ 60	2 peces
800	En rodajas	2	200	2 (1e3)*	175	30 ~ 40	4 rodajas

NOTA:

Los tiempos de cocción no incluyen el precalenta-miento. Es aconsejable precalentar el horno un poco (unos 10 minutos) antes de hornear o cocinar pizza.

(*) Si desea cocinar más de un plato al mismo tiempo, aconsejamos colocar los recipientes en los niveles indicados entre paréntesis.

COCCIÓN EN EL GRILL

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD		Grill 		Tiempo de cocción  (minutos)	
	PIEZAS	PESO	NIVEL 	temp. °C	Lado superior	Lado inferior
Steak	4	800	4	max	10	8
Chuleta	4	600	4	max	12	8
Salchichas	8	500	4	max	10	6
Pollo troceado	6	800	3	max	30	20
Kebab	4	700	4	max	12	10
Pechuga de pollo	4	400	4	max	13	10
Tomates	8	500	4	max	12	—
Pescado en rodajas	4	400	4	max	8	6
Sandwich	4	—	4	max	8	—
Tostada	4	—	4	max	2~3	1

Limpieza y mantenimiento



- Antes de proceder a la limpieza o mantenimiento desenchufe el aparato de la red y espere a que se enfríe el horno.
- Si utiliza productos spray, cuide de que no llegue el producto a los elementos de calor o al sensor del termostato.
- No use jamás productos abrasivos, lana de acero o limpiadores con blanqueadores que podrían dañar el esmalte y el cristal de la puerta del horno.

La cavidad del horno

La cavidad esmaltada del horno se limpia mejor mientras esté todavía un poco caliente. Es aconsejable pasar un paño suave mojado en agua con jabón templada después de cada uso.

Sin embargo, de cuando en cuando, una limpieza a fondo será necesaria con un adecuado limpiador de hornos.

En caso de manchas especialmente resistentes puede usar productos aptos para acero inoxidable o un poco de vinagre templado.



Al cocinar frutas algunas gotas de ácidos calentados en exceso pueden salpicar al esmalte y producir manchas difíciles de quitar. Esto puede afectar el brillo del esmalte, pero no tendrá ninguna consecuencia sobre el funcionamiento del horno. Para evitar que tales manchas se incrusten debido a la cocción siguiente, limpie cuidadosamente la cavidad del horno siempre que cuece fruta.

La puerta del horno

Antes de proceder con la limpieza de la puerta del horno, recomendamos descolgarla.

Proceda como sigue:

- 1) abra la puerta completamente;
- 2) encuentre las bisagras que fijan la puerta al horno (fig 1);
- 3) desbloquee y gire las pequeñas palancas de las dos bisagras (fig. 1);
- 4) coja la puerta por los dos lados (derecho e izquierda), muévala despacio hacia el horno hasta que esté semicerrado;
- 5) tire suavemente de la puerta hasta que salga de su base (fig. 1);
- 6) colóquela en una superficie plana y firme;
- 7) desenrosque los dos tornillos marcados lett. **A** fig. 2;
- 8) tire del cristal de la puerta (**B** - fig. 2) hasta sacarlo.

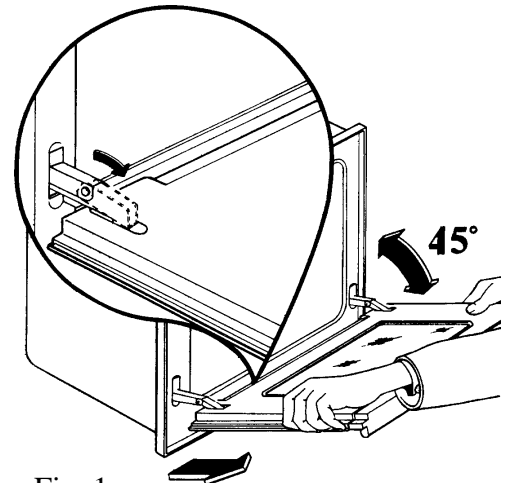


Fig. 1

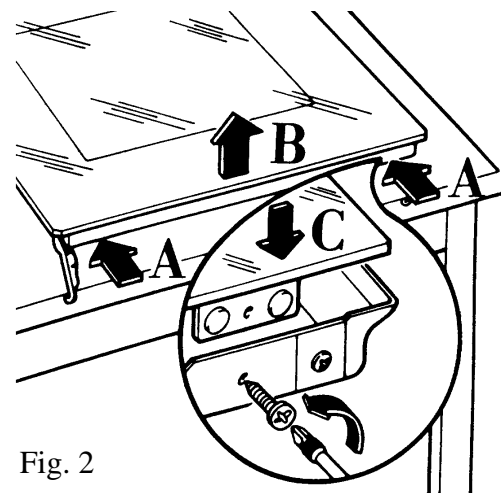


Fig. 2

Limpie el cristal de horno solamente con agua caliente y un paño suave.

Una vez terminada la limpieza, coloque nuevamente la puerta en la bisagras del horno, siguiendo los pasos anteriores a la inversa.



Por el modelo TWINS HI - Es aconsejable limpiar la puerta del horno en acero inoxidable con agua y secarla con un paño suave. No use jamás productos abrasivos.

La junta de la puerta del horno

Para asegurar un correcto funcionamiento, la abertura de la cavidad del horno está bordeado de una junta aislante.



- Verifique frecuentemente la condición de esta junta. En caso necesario, límpiela pero sin usar productos abrasivos.
- Si la junta aparentemente está dañada llame a su Servicio Técnico Corberó y no utilice el horno hasta que haya sido reparado.

Cambio de la bombilla del horno



- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de proceder.

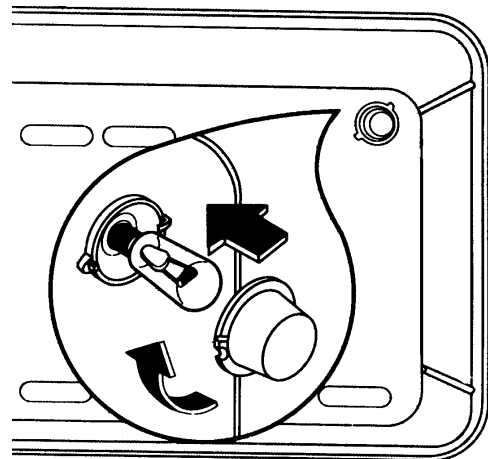
La bombilla debe tener las siguientes características:

- a) una estructura resistente al calor (hasta 300 °C);
- b) tensión eléctrica: 220-230 V (50 Hz);
- c) consumo eléctrico: 15 W;
- d) rosca de fijación: E 14.

Para cambiar la bombilla proceda como sigue:



- 1) presione sobre la protección de cristal y gire en sentido contrario a las manecillas de un reloj;
- 2) retire la bombilla fundida;
- 3) coloque la nueva;
- 4) reajuste la protección de cristal;
- 5) conecte a la red.



¿Que hacer cuando algo no funciona?

Si el aparato no funciona correctamente compruebe los siguientes puntos, antes de llamar al Servicio Técnico Corberó local.

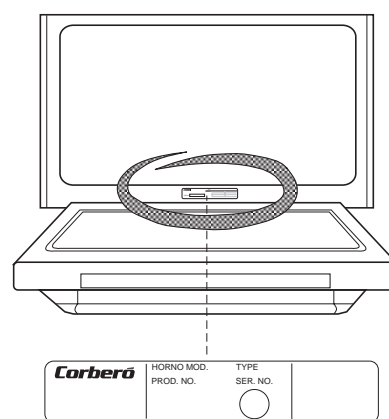
PROBLEMA	SOLUCIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ■ El horno no se enciende 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Compruebe que el horno esté en posición de manejo manual. <li style="text-align: center;"><i>o</i> ◆ Compruebe que el aparato esté correctamente enchufado y la base o el interruptor de la red al horno estén en posición ON.
<ul style="list-style-type: none"> ■ El piloto de temperatura no se enciende 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Seleccione con el mando del termostato una temperatura <li style="text-align: center;"><i>o</i> ◆ Seleccione una función con el mando de funciones.
<ul style="list-style-type: none"> ■ La lámpara del horno no se enciende 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Seleccione una función con el mando de funciones. <li style="text-align: center;"><i>o</i> ◆ Compre en su Servicio Técnico Corberó una nueva bombilla para el horno y cámbiela siguiendo las instrucciones dada máa arriba (arriba-izquierda).
<ul style="list-style-type: none"> ■ Se tarda demasiado en cocinar un plato e se hacen demasiado rápido 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Consulte este folleto de instrucciones
<ul style="list-style-type: none"> ■ Vapor y condensación se despositan en los alimentos y en la cavidad del horno 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ No deje los alimentos más de 15-20 minutos en el horno, una vez finalizada la cocción.

Asistencia técnica, recambios y garantía

Si después de verificar los puntos referenciados en el capítulo anterior el aparato sigue sin funcionar adecuadamente, llame a su Sevicio Técnico indicando el tipo de fallo, el modelo del aparato (**Mod.**), el Número de producto (**Prod. No.**) y el Número de serie (**Ser. No.**) que se encuentran en la placa de características. Mencionada placa se ancuentra en la parte frontal de la cavidad del horno como se puede ver en el dibujo.

Su nuevo aparato está cubierto por una garantía. El certificado de garantía le será entregado junto con este manual. Si faltase el certificado, pídale a su proveedor indicando la fecha de compra, en número de modelo y número de serie. Encontrará todos estos datos en la placa de características.

Mantenga el certificado de garantía junto con la factura de compra y muéstrelo a nuestro personal técnico si así lo requiere. En caso contrario le tendrán que cobrar la intervención.



Recambios originales, homologados por el fabricante del producto con este distintivo sólo se pueden adquirir en los Centros de Servicio Técnico o en tiendas de recambios autorizados.

Datos Técnicos

DIMENSIONES EXTERIORES

Alto	59,4 cm
Largo	59,4 cm
Profundo	49,4 cm

INTÉRIORES DEL HORNO

Alto	33,0 cm
Ancho	40,0 cm
Fondo	40,0 cm
Volumen útil	55 l

Termostato del horno 50°C/250°C

Potencia de los elementos

Elemento de la solera	1000 W
Elemento de la bóveda	800 W
Horno (solera + bóveda)	(1000 + 800) 1800 W
Gratinador	1750 W
Ventilador convección	30 W
Lámpara del horno	15 W
Potencia max absorbida (230V - 50Hz)	1845 W
Tensión de utilización (50 Hz)	220-230 V

ESTE HORNO PUEDE COMBINARSE CON LAS PLACAS SIGUIENTES:

1) Tipo: V TWINS 2 B - V TWINS 2 I - V TWINS 2 N - V Duo TWINS B - V Duo TWINS I - V Duo TWINS N

Zona de cocción anterior izquierda
210 mm diámetro 2100 W

Zona de cocción posterior izquierda
145 mm diámetro 1200 W

Zona de cocción posterior derecha
180 mm diámetro 1700 W

Zona de cocción anterior derecha
145 mm diámetro 1200 W

Potencia max absorbida 6,2 kW
Alimentación eléctrica 230 V

2) Tipo: LOGO 2W/V-TWINSB - LOGO 2BL/V-TWINSI - LOGO 2X/V-TWINSI

Zona de cocción anterior izquierda
180 mm diámetro 1700 W

Zona de cocción posterior izquierda
145 mm diámetro 1200 W

Zona de cocción posterior derecha
180 mm diámetro 1700 W

Zona de cocción anterior derecha
145 mm diámetro 1200 W

Potencia max absorbida 5,8 kW
Alimentación eléctrica 230 V

Encastrado

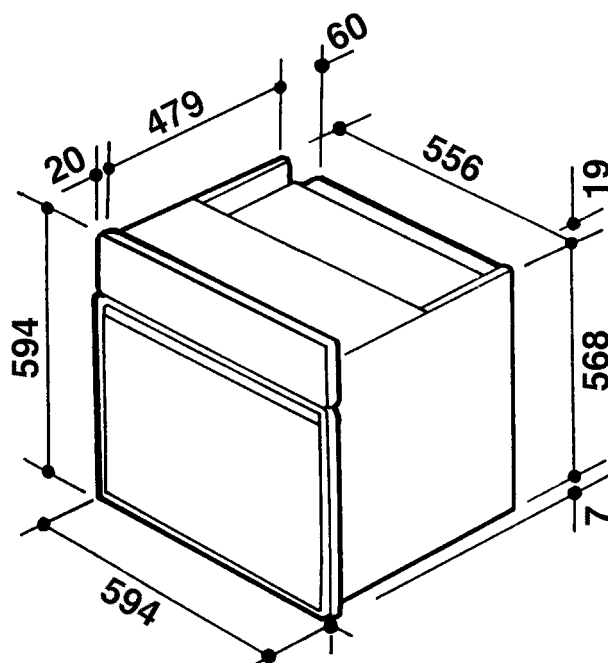


Los trabajos requeridos para la instalación de este aparato deben ser realizados por un instalador competente o autorizado y de acuerdo con las normas y regulaciones vigentes.

Para que el conjunto de cocción funcione correctamente estando encastrado en un mueble o en cualquier otra cavidad prevista para ello, es indispensable que éstos últimos posean las características adecuadas.

Encastre el aparato de modo que toque los muebles de cocina más próximos con la finalidad de evitar tocar accidentalmente las partes eléctricas.

Por otra parte, todas las piezas de protección del aparato - como un posible panel de protección, por ej. cuando se sitúa el horno al final o al principio de los elementos de cocina - se deben fijar de modo que sólo se puedan retirar utilizando una herramienta.



Dimensiones de encastramiento

Este aparato se puede adosar por la parte posterior y uno de los lados a otros aparatos, muebles de cocina o paredes que tengan una altura superior, mientras que el otro lado se debe adosar a muebles o aparatos que tengan la misma altura. (Aparelho de classe “Y”).

Zona inferior del empotramiento

Las figuras 3 y 4 sugieren dos soluciones posibles. En la fig. 3 el horno se ha colocado sobre dos traviesas de madera fijadas a los flancos del mueble. En la fig. 4 se ha colocado sobre dos perfiles metálicos en C o en L a los que, si se desea, se pueden aplicar los pies del mismo mueble. Se debe prever una abertura de 30 mm de diámetro en la parte posterior del mueble para pasar el cable de alimentación. La cavidad debe tener las dimensiones indicadas en la fig. 5.

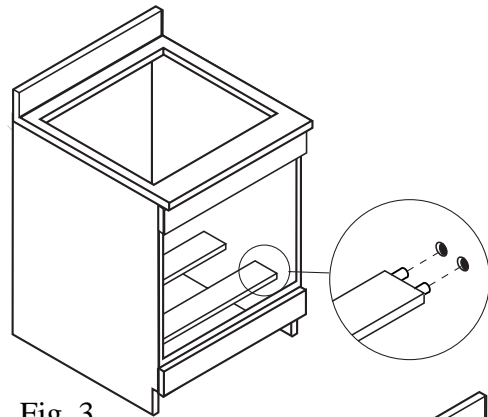


Fig. 3

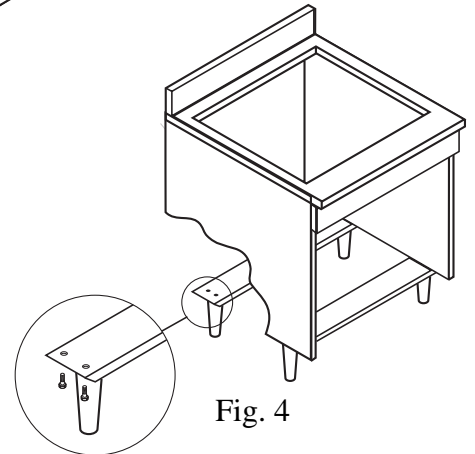


Fig. 4

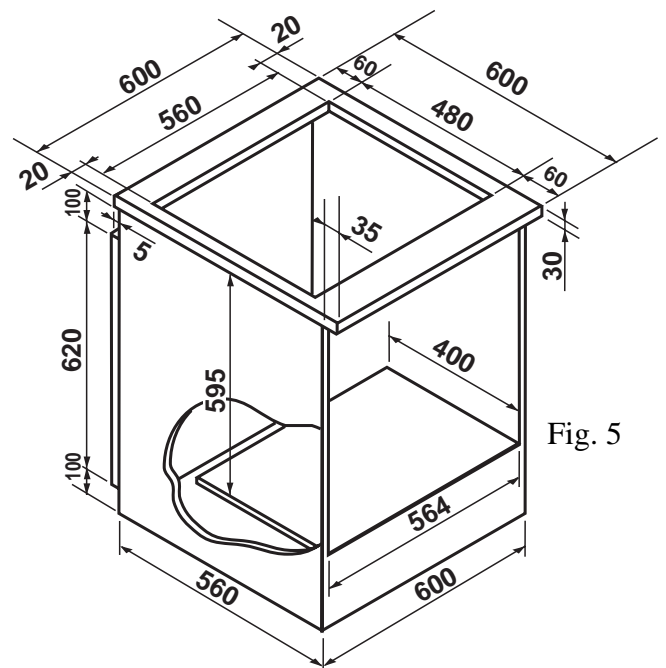
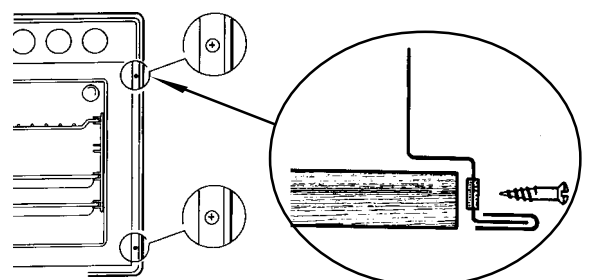


Fig. 5

Fijacion en el mueble

Antes de encastrar el horno se debe efectuar la conexión de la placa de cocción (consulte el párrafo referente a la misma). Coloque el aparato en la cavidad del mueble. Abra la puerta del horno y fíjelo al mueble utilizando los cuatro tornillos para madera especiales para adaptarse a los orificios efectuados en los montantes laterales.



Conexión Eléctrica

La conexión se debe efectuar respetando las normas vigentes.

Antes de proceder a la conexión, asegúrese que:

- los fusibles y la instalación eléctrica de la vivienda pueden soportar la carga del aparato (vea la placa de características);
- la instalación de alimentación dispone de una toma de tierra eficaz, conforme a las normas y a las disposiciones legales vigentes;
- se puede acceder fácilmente a la toma o al disyuntor omnipolar utilizados para la conexión después de instalar el aparato.


El aparato se entrega con el cable de alimentación. El cable está provisto de tres conductores. El de toma de tierra tiene la marca de color amarillo-verde. En caso de una instalación fija, la conexión a la red se debe efectuar mediante un interruptor de desconexión omnipolar, que tenga una distancia de abertura de los contactos de 3 mm como mínimo. El interruptor no debe cortar el conductor de toma de tierra amarillo/verde.

El cable de alimentación se debe colocar de modo que no alcance en ningún caso una temperatura superior a los 50°C a temperatura ambiente. Después de la conexión, deben verificarse los elementos de calentamiento, poniéndolos en funcionamiento durante 3 min aproximadamente.

A continuación se enumeran los cables de alimentación adaptados. Recuerde respetar la sección necesaria del cable (ver Fig. 6).

H07 RN-F • H05 RN-F • H07 RR-F • H05 VV-F

CONEXION ELECTRICA A LA PLACA DE BORNES

El horno dispone de una placa de bornes de 6 polos. Efectúe la conexión según se indica en la Fig. 6. El conductor de tierra se conecta al borne marcado con el signo . Después de conectar el cable a la placa de bornes, fijelo utilizando el sujetacables.

SUSTITUCION DEL CABLE DE ALIMENTACION

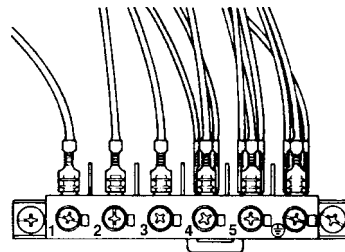
En el caso de tener que sustituir el cable de alimentación, es necesario que el hilo de tierra amarillo/verde sea unos 2 cm. más largo que los hilos de fase y neutro.

CONEXION ELECTRICA DEL HORNO A LA PLACA DE COCCION

Este horno se puede combinar con las placas de cocción que se indican en la página 13. La toma de conexión está situada en la parte superior de mufla del horno.

El conector de enchufe de la placa de cocción debe conectarse en la toma correspondiente del horno. De este modo se evita cualquier conexión incorrecta.

El Fabricante declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de las normas de prevención de accidentes.







220-230V 3~	1	2	3	4	5		Sección del cable (min.) 4 x 1.5 mm ²
	L1	L2	L3			PE	
220-230V	1	2	3	4	5		Sección del cable (min.) 3 x 2.5 mm ²
	L1			N		PE	
380-400V 2N~	1	2	3	4	5		Sección del cable (min.) 4 x 2.5 mm ²
	L1	L2		N		PE	
380-400V 3N~	1	2	3	4	5		Sección del cable (min.) 5 x 1.5 mm ²
	L1	L2	L3	N		PE	

Fig. 6

