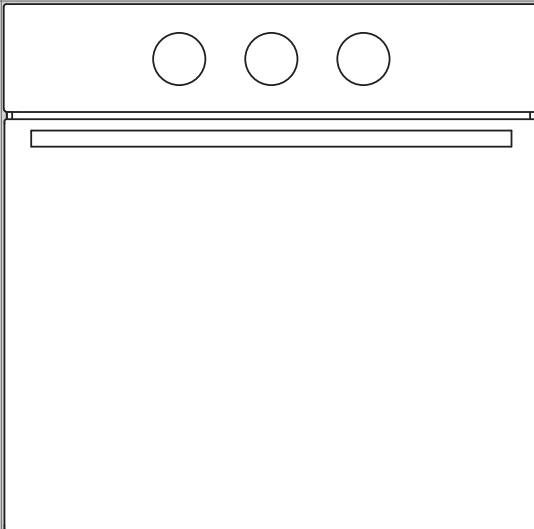


CL

**INSTRUCCIONES
DETALLADAS**
PARA EL USO DEL
HORNO ELÉCTRICO

gorenje



BO623E01XG

Le damos las gracias por

SU confianza y por la compra de nuestro electrodoméstico.

Le suministramos este manual de instrucciones detalladas para facilitarle el uso de este producto. Las instrucciones deberían permitirle familiarizarse rápidamente con su nuevo aparato.

Asegúrese de que el electrodoméstico que ha recibido no presenta daños. Si encuentra daños de transporte, póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el aparato o con el almacén regional desde el que se ha suministrado el producto. Encontrará el número de teléfono en la factura o en el albarán de entrega.

Las instrucciones de instalación y conexión se suministran en una hoja independiente.

Las instrucciones de uso también están disponibles en nuestro sitio web:

[www.gorenje.com /](http://www.gorenje.com/)
< [http://www.gorenje.com />](http://www.gorenje.com/)



Información importante



Consejo, nota

ÍNDICE

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD 6 Antes de conectar el electrodoméstico	INTRODUCCIÓN
7 EL HORNO ELÉCTRICO 11 Unidad de control 12 Especificaciones técnicas	
13 ANTES DE USAR EL ELECTRODOMÉSTICO POR PRIMERA VEZ	PREPARACIÓN DEL APARATO PARA SU PRIMER USO
14 PASOS DEL PROCESO DE COCCIÓN (1-4) 14 Paso 1: ELECCIÓN DEL SISTEMA DE COCCIÓN 16 Paso 2: ELECCIÓN DE LOS AJUSTES 17 Paso 3: INICIO DEL PROCESO DE COCCIÓN 17 Paso 4: APAGADO DEL HORNO	PASOS DE COCCIÓN
18 DESCRIPCIÓN DE LOS SISTEMAS (MODOS DE COCCIÓN) Y TABLAS DE HORNEADO	
34 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA 35 Limpieza convencional del horno 36 Utilización de la función aqua clean para limpiar el horno 37 Desmontaje y limpieza de las guías de listones y de las guías extensibles telescópicas 38 Instalación de las piezas de inserción catalíticas 39 Desmontaje y montaje de la puerta del horno (depende del modelo) 42 Desmontaje y colocación de la hoja de cristal de la puerta del horno 43 Sustitución de la bombilla	MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA
44 TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
45 ELIMINACIÓN	

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD



LEER CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES Y GUARDARLAS PARA FUTURAS REFERENCIAS.

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sea bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del electrodoméstico de una manera segura y comprendiendo los peligros existentes. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles del aparato pueden calentarse durante el uso. Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.

ADVERTENCIA: Las piezas accesibles se calentarán cuando estén en uso. Para evitar quemaduras y escaldaduras, los niños deben mantenerse alejados.

Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado y evitar tocar los elementos calefactores en el interior del horno.

Utilizar la sonda de temperatura recomendada para el uso en este horno.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara para evitar posibles descargas eléctricas.

No utilizar limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno/ el vidrio de las tapas abatibles de la placa de cocción (según sea apropiado), ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.

No utilice limpiadores a vapor o de alta presión para limpiar el aparato, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.

Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal calificado con el fin de evitar situaciones peligrosas (sólo para electrodomésticos con cable de conexión).

El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.

Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No lo utilice para ningún otro propósito, como calentar una habitación, secar mascotas u otros animales, papel, telas, hierbas, etc. Porque esto puede ocasionar lesiones o riesgo de incendio.

El aparato sólo puede ser conectado a la red eléctrica por un técnico de servicio autorizado o un experto. La manipulación del aparato o la reparación no profesional del mismo puede ocasionar lesiones graves o daños al producto.

Si los cables de alimentación de otros aparatos situados cerca de este aparato se atascan en la puerta del horno, pueden dañarse, lo que puede provocar un cortocircuito. Por lo tanto, mantenga los cables de alimentación de otros aparatos a una distancia segura.

No cubrir las paredes del horno con papel de aluminio y no colocar las bandejas u otros utensilios de cocina en el fondo del horno. El papel de aluminio impediría la circulación de aire en el horno, obstaculizaría el proceso de cocción y arruinaría la capa de esmalte.

Durante el funcionamiento la puerta del horno se calienta. Se instala un tercer vidrio para una mayor protección, reduciendo la temperatura de la superficie exterior (sólo en algunos modelos).

Las bisagras de las puertas del horno pueden dañarse cuando la carga es excesiva. No colocar sartenes pesadas en la puerta del horno abierta y no apoyarse contra la puerta del horno abierta cuando se limpie la cavidad del horno. Nunca se pare en la puerta del horno abierta y no deje que los niños se sienten en ella.

Não levante o aparelho segurando-o pela pega da porta.

El funcionamiento del aparato es seguro con y sin guías de bandeja.

Asegúrese de que las ventilaciones nunca se encuentren cubiertas u obstruidas.

Las eventuales diferencias en los tonos de color entre diferentes aparatos o componentes dentro de una misma línea de diseño pueden ocurrir debido a varios factores, tales como diferentes ángulos bajo los cuales se observan los aparatos, los diferentes fondos de color, los materiales y la iluminación de la habitación.

ANTES DE CONECTAR EL ELECTRODOMÉSTICO:

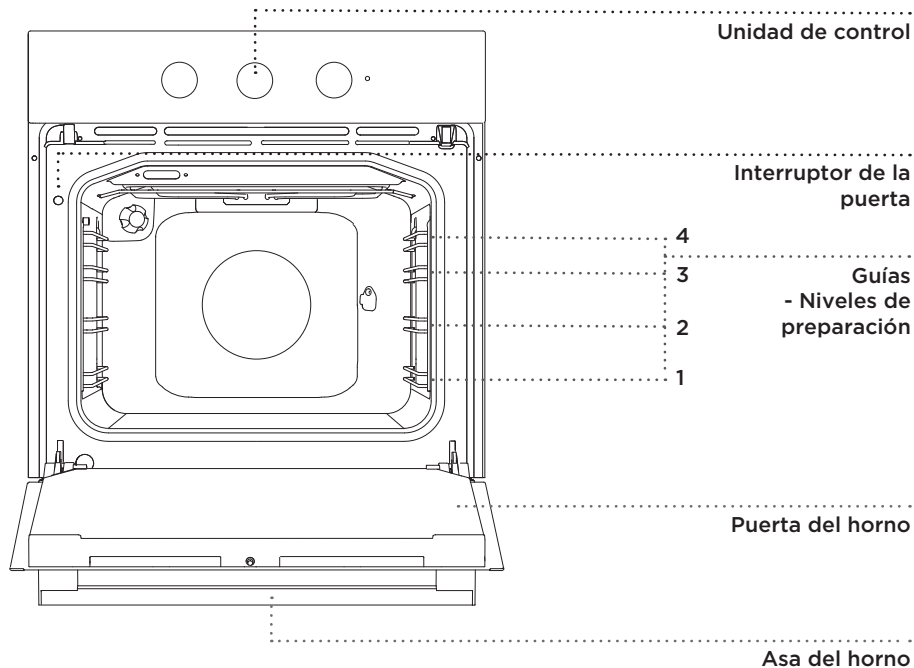


Leer detenidamente las instrucciones de uso antes de conectar el electrodoméstico. Cualquier reparación o reclamación de garantía derivada de una conexión o del uso del aparato incorrectos no estará cubierta por la garantía.

EL HORNO ELÉCTRICO


(DESCRIPCIÓN DEL HORNO Y DEL EQUIPAMIENTO - DEPENDIENDO DEL MODELO)

La figura representa uno de los modelos integrados del electrodoméstico. Dado que los aparatos para los que se han redactado estas instrucciones pueden incorporar equipamientos distintos, algunas de las funciones descritas en el manual pueden no estar disponibles en su producto.



SELECTOR DE TIPO PUSH-PULL

Pulse ligeramente el selector hasta que salga; a continuación, gírelo.

 Después de cada uso, vuelva a colocar el selector en la posición "off" y presiónelo. El selector de tipo "push-pull" sólo puede volver a retraerse cuando el interruptor está en la posición "off".

LUCES DE CONTROL

La luz roja se enciende cuando se activan los calentadores del horno. Cuando se alcanza la temperatura seleccionada, la luz roja se apaga.

Cuando se selecciona una función, el círculo del selector utilizado se enciende. Estos aparatos no tienen ninguna luz amarilla (sólo con algunos modelos).

La **iluminación del horno** se encenderá automáticamente al seleccionar un sistema de cocción.

LISTONES

Los listones permiten la preparación de los alimentos en cuatro niveles (los niveles/guías se cuentan desde abajo). Las guías 3 y 4 se utilizan para gratinar.

GUÍAS EXTRAÍBLES TELESCÓPICAS

Las guías extraíbles telescópicas pueden colocarse en los niveles 2º, 3º y 4º. Las guías extraíbles pueden extenderse total o parcialmente.

INTERRUPTOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Los interruptores desactivan el calentamiento del horno y el ventilador cuando se abre la puerta durante el proceso de horneado. Cuando se cierra la puerta, los interruptores vuelven a encender los calentadores.

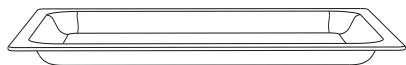
VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

El aparato está equipado con un ventilador de refrigeración que enfría la carcasa y el panel de control.

OPERACIÓN AMPLIADA DEL VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

El ventilador de refrigeración continúa funcionando unos instantes después de apagar el horno para enfriarlo. (La operación ampliada del ventilador de refrigeración depende de la temperatura del centro del horno).

EQUIPAMIENTO Y ACCESORIOS DEL HORNO (dependiendo del modelo)



EL **PLATO DE HORNEADO DE CRISTAL** se utiliza para cocinar con todos los sistemas del horno. También puede utilizarse como bandeja para servir.



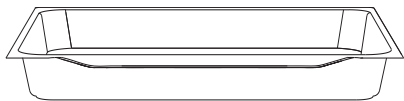
La **PARRILLA** se utiliza para asar o como soporte para una fuente, bandeja de horneado o plato de horneado con alimentos.



La parrilla cuenta con un cierre de seguridad. Por tanto, levante ligeramente la parte delantera de la parrilla cuando la extraiga del horno.



La **FUENTE DE HORNEADO LLANA** se utiliza para hornear masas y pasteles.



La **BANDEJA DE HORNEADO PROFUNDA** se utiliza para asar carne y hornear masa húmeda. También puede utilizarse como bandeja de goteo.

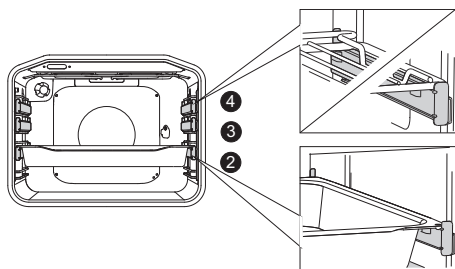
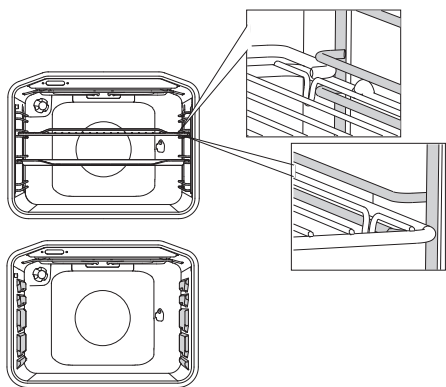


Nunca coloque la bandeja de horneado profunda en la primera guía durante el proceso de cocción, excepto cuando hornee alimentos o utilice el asador giratorio y su finalidad sea la de bandeja de goteo.



Los accesorios para hornear pueden cambiar de forma cuando se calientan, lo que no afecta su utilidad. Después de que se enfrían, vuelven a su estado original.

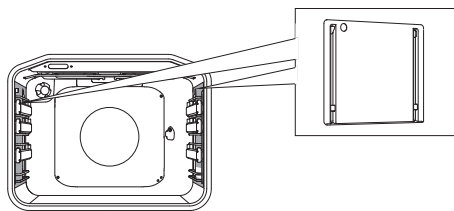
La parrilla o la bandeja deben siempre introducirse en la ranura creada entre dos listones.



Con guías extensibles telescópicas, primero extraiga las guías de un nivel y coloque la parrilla o la bandeja de horneado sobre ellas. A continuación, empújelas con la mano hasta el final de su recorrido.



Cierre la puerta del horno cuando las guías telescópicas estén totalmente retraídas en el horno.



Las **PIEZAS DE INSERCIÓN CATALÍTICAS** evitan que la grasa salpicada se adhiera a las paredes del horno.



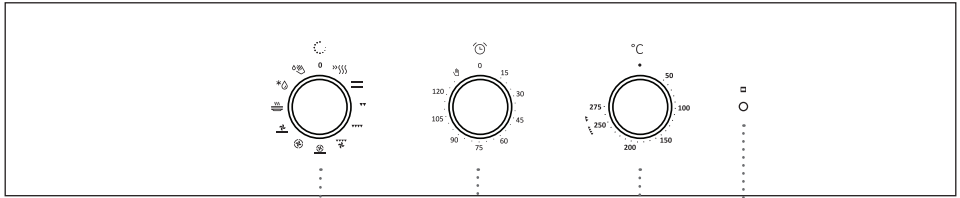
El **ESPETÓN** (barra para carne) se utiliza para asar carne. El conjunto está compuesto por un soporte para la barra, barra con tornillos y un mango desmontable.



El aparato y algunas de las partes accesibles tienden a calentarse durante el horneado. Utilice guantes protectores.

UNIDAD DE CONTROL

(DEPENDIENDO DEL MODELO)



1 SELECTOR DE SISTEMA DE COCCIÓN

2 AVISADOR POR MINUTOS, TEMPORIZADOR DE CUENTA ATRÁS (dependiendo del modelo)

3 SELECTOR DE TEMPERATURA

4 LUZ DE CONTROL DEL HORNO

La LUZ ROJA se enciende cuando se activan los calentadores del horno. Cuando se alcanza la temperatura seleccionada, la luz roja se apaga.

NOTA:

Los símbolos de los sistemas de cocción pueden encontrarse en el selector o en el panel frontal (dependiendo del modelo del electrodoméstico)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

(DEPENDIENDO DEL MODELO)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$: 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

La placa de características que contiene la información básica del electrodoméstico está instalada en el borde del horno y podrá verla cuando abra la puerta del mismo.

El enchufe macho de conexión debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las características técnicas del enchufe macho en materia.
En este equipo el enchufe corresponde al tipo Schuko.

ANTES DE USAR EL ELECTRODOMÉSTICO POR PRIMERA VEZ

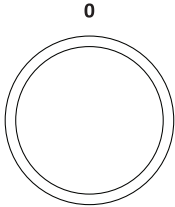
Al recibir el aparato, extraiga todas las piezas, incluyendo cualquier equipo de transporte, del horno.

Lave todos los accesorios y utensilios con agua caliente y detergente normal. No utilice detergentes abrasivos.

Cuando se caliente el horno por primera vez, éste desprenderá un olor característico de aparato nuevo. Ventile completamente la sala durante el primer uso.

PASOS DEL PROCESO DE COCCIÓN (1-4)

PASO 1: ELECCIÓN DEL SISTEMA DE COCCIÓN




Gire el selector (a la derecha o a la izquierda) para seleccionar el sistema de cocción (ver tabla de programas, dependiendo del modelo).



Los ajustes también pueden cambiarse durante el funcionamiento.

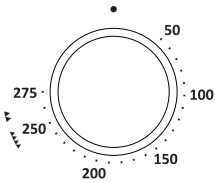
SISTEMA	DESCRIPCIÓN	TEMPERATURA SUGERIDA (°C)
SISTEMAS DE COCCIÓN		
»»»	PRECALENTAMIENTO RÁPIDO Utilice esta función si desea precalentar el horno a la temperatura deseada lo más rápidamente posible. Esta función no es adecuada para cocinar alimentos. Cuando el horno alcanza la temperatura deseada, el proceso de calentamiento finaliza.	160
— —	CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR Los calentadores situados en la bóveda y la solera del horno irradian calor de forma uniforme en el interior del horno. La repostería y la carne sólo pueden hornearse/asarse en una sola altura.	200
— —	CALENTADOR SUPERIOR Sólo el calentador situado en la bóveda del horno irradiará calor a los alimentos. Utilícelo para dorar la parte superior de su plato (gratinado final).	180
— —	CALENTADOR INFERIOR Sólo el calentador situado en la solera del horno irradiará calor. Utilice este calentador para dorar la parte inferior del plato.	180
▼▼	GRILL Sólo funcionará el calentador del grill, una parte del conjunto del grill completo. Este sistema se utiliza para gratinar una pequeña cantidad de sándwiches sin tapa o salchichas y para tostar pan.	230
▼▼▼	GRILL COMPLETO Se accionarán el calentador superior y el calentador del grill. El calentador del grill situado en la bóveda del horno irradiará directamente el calor. Para potenciar el efecto de calentamiento, el calentador superior también se activa. Esta combinación se utiliza para gratinar una pequeña cantidad de sándwiches sin tapa, carne o salchichas y para tostar pan.	230


SISTEMA	DESCRIPCIÓN	TEMPERATURA SUGERIDA (°C)
	GRILL CON VENTILADOR Se accionarán el calentador del grill y el ventilador. Esta combinación se utiliza para asar carne así como para preparar porciones grandes de carne o aves en una sola altura. También es adecuado para gratinar y para dorar cortezas crujientes.	170
	CALENTADOR SUPERIOR Y VENTILADOR Se accionarán el calentador superior y el ventilador. Utilice este sistema para asar grandes porciones de carne o aves. También es adecuado para gratinar.	170
	AIRE CALIENTE Y CALENTADOR INFERIOR Se accionarán el calentador inferior, el calentador circular y el ventilador de aire caliente. Se utiliza para hornear pizza, masa húmeda, pasteles de frutas, masas fermentadas y masas quebradas a varios niveles simultáneamente.	200
	AIRE CALIENTE Se accionarán el calentador circular y el ventilador. El ventilador instalado en la pared trasera del horno hace que el aire caliente circule constantemente alrededor del asado o de la masa. Este modo se utiliza para asar carnes y hornear repostería a varias alturas de forma simultánea.	180
	CALENTADOR INFERIOR Y VENTILADOR Se utiliza para hornear masa fermentada pero de bajo crecimiento y para preparar conservas de frutas y verduras.	180
	CALENTADORES SUPERIOR E INFERIOR CON VENTILADOR Se activan ambos calentadores y el ventilador. El ventilador permite la circulación uniforme del aire caliente dentro del horno. Se utiliza para hornear repostería, descongelar y para secar frutas y verduras.	180
	CALENTADOR DE PLATOS utilice esta función para recalentar su vajilla (platos, copas) antes de servir los alimentos en ella con el fin de mantenerlos calientes durante más tiempo.	60
	GENTLEBAKE ¹⁾ Esta característica permite una cocción suave, lenta y uniforme que deja la comida tierna y jugosa. Es adecuado para asar carne, cocinar pescado y hornear pasteles en un solo nivel. Ajustar la temperatura en un rango de 140 a 220°C.	180
	AQUA CLEAN Sólo el calentador inferior irradiará calor. Utilice esta función para eliminar las manchas y los residuos de comida del horno. El programa dura 30 minutos.	-
	DESCONGELACIÓN El aire circula pero no se activa ningún calentador. Sólo se acciona el ventilador. Se utiliza para descongelar lentamente alimentos congelados.	-

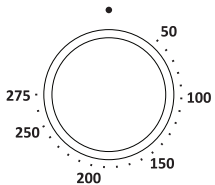
¹⁾ Se utiliza para determinar la clase de eficiencia energética según la norma EN 60350-1.

PASO 2: ELECCIÓN DE LOS AJUSTES

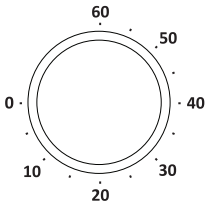
AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN



 Coloque el selector de temperatura en la posición , cuando utilice el sistema del horno con el grill y el grill completo.



AJUSTE DEL RELOJ

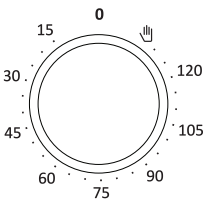



AVISADOR POR MINUTOS

Gire el selector hacia la derecha para ajustar el tiempo. A continuación, termine de regular su ajuste girándolo en la dirección opuesta. El máximo valor posible es 60 minutos. Una vez finalizado el tiempo, se activará una señal acústica que dura, aproximadamente, cinco segundos.

TEMPORIZADOR DE APAGADO (interruptor del temporizador)

Primero seleccione el sistema de cocción y la temperatura. Ajuste el tiempo girando el selector hacia la derecha. Cuando finalice el tiempo programado se desactivará el sistema de calentamiento seleccionado



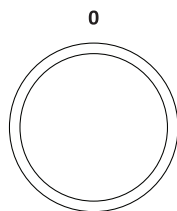
 Si no desea utilizar el interruptor del temporizador o si el tiempo es menor que 15 minutos o mayor que 120 minutos, se recomienda realizar el ajuste de forma manual. Gire el selector hacia la derecha para seleccionar el símbolo (mano). En la posición "0" el horno no funcionará.


PASO 3: INICIO DEL PROCESO DE COCCIÓN


Ajuste el sistema y la temperatura; a continuación inicie el proceso de cocción.

PASO 4: APAGADO DEL HORNO

Gire el SELECTOR DE SISTEMA DE COCCIÓN a la posición "0".



 Finalizado el proceso de cocción, el ventilador de refrigeración continuará funcionando unos instantes, dependiendo de la temperatura. Si deja alimentos en el horno, estos pueden desprender humedad y causar la acumulación de condensación en el panel delantero y la puerta del horno.

 Después de usar el horno, se puede dejar un poco de agua en el canal de condensado (debajo de la puerta). Limpie el canal con una esponja o un trapo.

DESCRIPCIÓN DE LOS SISTEMAS (MODOS DE COCCIÓN) Y TABLAS DE HORNEADO

Si no encuentra los alimentos que desea en la tabla de horneado, busque información de alimentos similares. La información mostrada se refiere a preparación en un solo nivel.

Se indica un intervalo de temperaturas sugeridas. Comience con un ajuste de temperatura bajo y aumentela si cree que los alimentos no se han horneado suficientemente.

Los tiempos de preparación son aproximados y pueden variar dependiendo de algunas condiciones.

El precalentamiento del horno sólo debe realizarse si la receta lo requiere en las tablas de este manual de instrucciones. Calentar un horno vacío consume una gran cantidad de energía. Por tanto, ahorrará mucha energía si hornea distintos tipos de masas o varias pizzas de forma consecutiva, ya que el horno ya está caliente.

Utilice fuentes oscuras, bandejas o fuentes recubiertas de silicona negra o esmaltadas, ya que éstas conducen muy bien el calor.

Cuando utilice papel de hornear, asegúrese de que resiste altas temperaturas.

Cuando se preparan grandes porciones de carne o de masa se genera una gran cantidad de vapor en el interior del horno que, a su vez, se condensa en la puerta del horno. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del aparato. Después de cocinar, limpie la puerta y el cristal con un paño seco.

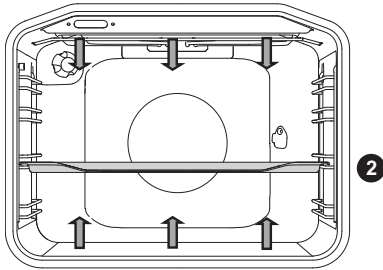
Apague el horno aproximadamente 10 minutos antes del final del proceso de cocinado para ahorrar energía utilizando el calor acumulado.

Para evitar la condensación, no enfríe los alimentos en un horno cerrado.

Niveles habituales de cocción y temperatura del centro recomendada para diferentes tipos de carne

Alimento	Temperatura del centro del plato (°C)	Color del corte de carne y color del jugo
CARNE BOVINA		
Horneado de crudos	40-45	rojo de carne, como la carne cruda, poco jugo
Horneado se semicrudos	55-60	rojo claro, mucho jugo color rojo claro
Semihorneado	65-70	rosado, poco jugo de color rosado claro
Horneado (totalmente)	75-80	Gris amarronado uniforme, poco jugo sin color
CARNE DE TERNERA		
Horneado (totalmente)	75-85	rojo amarronado
CARNE PORCINA		
Semihorneado	65-70	color rosado claro
Horneado (totalmente)	75-85	amarillo amarronado
CARNE DE CORDERO		
Horneado (totalmente)	79	gris, jugo un poco rosado
CARNE DE OVEJA		
Horneado de crudos	45	rojo carne
Horneado de semicrudos	55-60	rojo claro
Semihorneado	65-70	rosado en el centro
Horneado (totalmente)	80	gris
CARNE DE CHIVO		
Semihorneado	70	rosado claro, jugo rosado
Horneado (totalmente)	82	gris, jugo apenas rosado
CARNE DE AVES DE CORRAL		
Horneado (totalmente)	82	gris claro
PESCADOS		
Horneado (totalmente)	65-70	blanco a gris amarronado

CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR



Los calentadores situados en la bóveda y la solera del horno irradian calor de forma uniforme en el interior del horno.

Asado de carne:

Utilice fuentes o bandejas esmaltadas, de vidrio templado, de barro o de hierro fundido. Las bandejas de acero inoxidable no son adecuadas porque reflejan una gran cantidad del calor.

Alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
CARNES				
Asado de cerdo	1500	2	180-200	90-110
Paleta de cerdo	1500	2	180-200	100-120
Roulade de cerdo	1500	2	180-200	120-140
Pastel de carne	1500	2	200-210	60-70
Asado de ternera	1500	2	170-190	120-140
Roulade de ternera	1500	2	180-200	90-120
Lomo de cordero	1500	2	180-200	80-100
Lomo de conejo	1500	2	180-200	50-70
Pierna de venado	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Pollo	1500	2	190-210	70-90
PESCADOS				
Pescado a la brasa	1000	2	210	50-60

Use este sistema para asar pollo si el aparato no cuenta con el sistema

Use este sistema para hornear pizza si el aparato no cuenta con el sistema

El símbolo * significa que debe precalentarse el horno utilizando el sistema de cocción seleccionado.

Horneado de repostería:

Utilice sólo un nivel y fuentes o bandejas de horneado oscuras. En fuentes o bandejas de colores claros, el dorado de la repostería será peor, ya que estos materiales reflejan el calor. Coloque siempre las bandejas de horneado sobre la parrilla. Si está utilizando la fuente de horneado suministrada, retire la parrilla. El tiempo de preparación será menor si se precalienta el horno.

Alimento	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
REPOSTERÍA			
Soufflé de verduras	2	190-200	30-35
Soufflé dulce	2	190-200	30-35
Panecillos *	2	190-210	20-30
Pan blanco *	2	180-190	50-60
Pan de espelta *	2	180-190	50-60
Pan integral *	2	180-190	50-60
Pan de centeno *	2	180-190	50-60
Pan de escanda *	2	180-190	50-60
Pastel de nueces	2	170-180	50-60
Bizcocho *	2	160-170	25-30
Pastel de queso	2	170-180	65-75
Cupcakes	2	170-180	25-30
Pasteles pequeños elaborados con masas de levadura	2	200-210	20-30
Pirozhki de col	2	185-195	25-35
Pastel de fruta	2	150-160	40-50
Galletas de merengue	2	80-90	120-130
Bollos rellenos de mermelada (Buchtel)	2	170-180	30-40

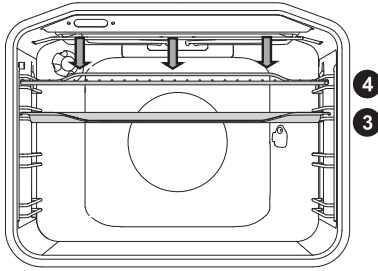
El símbolo * significa que debe precalentarse el horno utilizando el sistema de cocción seleccionado.

Consejo	Uso
¿Está hecho el pastel?	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice un pincho o una varilla de madera para pinchar la masa en su punto más alto. • Si, cuando se extrae la varilla, no quedan trazas de masa, el pastel está hecho.
¿Se ha desmoronado el pastel?	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe la receta. • La próxima ocasión, utilice menos líquido. • Tenga cuidado con el tiempo de amasado cuando utilice mezcladores, amasadoras, etc. de pequeño tamaño.
¿La parte inferior del pastel ha quedado demasiado clara?	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice fuentes o bandejas de horneado de color oscuro. • Coloque la fuente de horneado un nivel más abajo y accione el calentador inferior al final del proceso de preparación.
¿El pastel con relleno húmedo ha quedado poco hecho?	<ul style="list-style-type: none"> • Aumente la temperatura y el tiempo de horneado.



No coloque la bandeja de horneado profunda en la primera guía.

GRILL COMPLETO, GRILL



Cuando prepare alimentos utilizando el grill completo, se accionarán el calentador superior y el calentador del grill situados en la bóveda del horno.

Cuando prepare alimentos se accionarán el calentador superior y el calentador del grill situados en la bóveda del horno.

La temperatura máxima: 240°C.

Precaliente el calentador de infrarrojos (grill) durante cinco minutos.

Supervise el proceso de horneado en todo momento. La carne puede quemarse rápidamente debido a las altas temperaturas.

Asar con el calentador del grill es adecuado para la preparación de salchichas crujientes y bajas en grasa, piezas de carne y pescado (bistecs, escalopes, rodajas o filetes de salmón, etc.) o pan tostado.

Cuando ase directamente sobre la parrilla, ponga un poco de aceite sobre ella para evitar que la carne se pegue y colóquela en la 4ª guía. Coloque la bandeja de goteo en la 1ª o la 2ª guía. Cuando ase en una bandeja de horneado asegúrese de que cuenta con líquido suficiente para evitar que la carne se queme. Dé la vuelta a la carne durante el horneado.

Al finalizar, limpie el horno, los accesorios y los utensilios.

Tabla de preparación - grill pequeño

Tipo de alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
CARNES				
Bistec de ternera, poco hecho	180 g/pieza	3	230	15-20
Filete de cuello de cerdo	150 g/pieza	3	230	18-22
Chuletas/costillas	280 g/pieza	3	230	20-25
Salchichas asadas	70 g/pieza	3	230	10-15
PAN TOSTADO				
Tostada	/	4	230	3-6
Sándwiches sin tapa	/	4	230	3-6

Tabla de preparación - grill completo

Tipo de alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
CARNES				
Bistec de ternera, poco hecho	180 g/pieza	3	230	15-20
Bistec de ternera, bien hecha	180 g/pieza	3	230	18-25
Filete de cuello de cerdo	150 g/pieza	3	230	20-25
Chuletas/costillas	280 g/pieza	3	230	20-25
Escalope de ternera	140 g/pieza	3	230	20-25
Salchichas asadas	70 g/pieza	3	230	10-15
Pastel de cerdo (Leberkäse)	150 g/pieza	3	230	10-15
PESCADOS				
Rodajas/filetes de salmón	200 g/pieza	3	230	15-25
PAN TOSTADO				
Tostada	/	4	230	1-3
Sándwiches sin tapa	/	4	230	2-5

Al asar la carne en un molde debe haber suficiente líquido en el molde para que la carne no se queme. De vez en cuando hay que voltearla.

Al hornear la trucha, séquela con una toalla de papel. Sazone el interior de la trucha, úntela su exterior con aceite y colóquela en la rejilla. No debe voltearla durante el horneado con el grill.

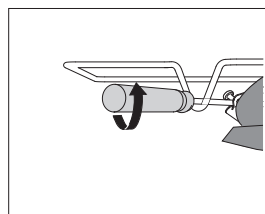
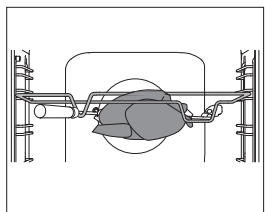
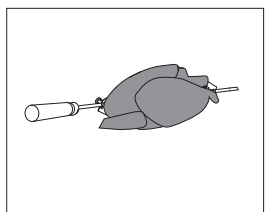
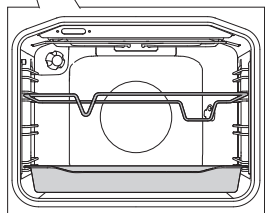
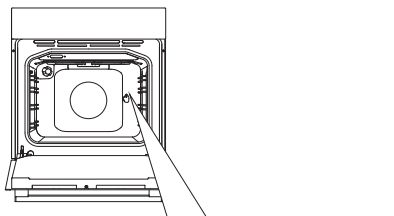


Cuando utilice el calentador (infrarrojo) del grill, mantenga siempre la puerta del horno cerrada.

El calentador del grill, la parrilla y los demás accesorios del horno alcanzan altas temperaturas durante su uso. Por tanto, utilice guantes de protección y pinzas para carne.

Asado con espetón (dependiendo del modelo)

La temperatura máxima cuando se utiliza el espetón es 240°C.



1 Sitúe el soporte de la barra en la 3ª guía, desde abajo, y coloque la bandeja profunda en la guía inferior (1ª) para que actúe como bandeja de goteo.

2 Ensarte la carne en la barra y apriete los tornillos.

3 Coloque el mango de la barra en el soporte delantero e introduzca la punta en la abertura del lado derecho de la pared trasera del horno (la abertura está protegida con una cubierta giratoria).

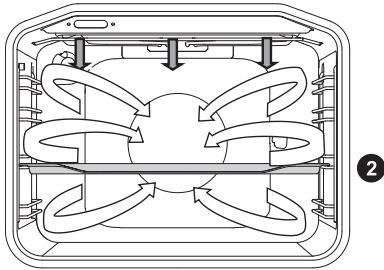
4 Retire el mango de la barra y cierre la puerta del horno.

Encienda el horno y seleccione el sistema GRILL COMPLETO.



El grill sólo se pondrá en funcionamiento cuando cierre la puerta del horno.

GRILL CON VENTILADOR

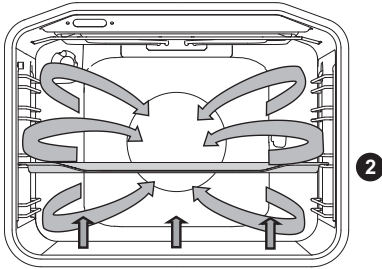


En este modo de funcionamiento, el calentador del grill y el ventilador se activan simultáneamente. Adecuado para hornear carnes, pescado y verdura.

(Ver descripciones y consejos para el GRILL).

Tipo de alimento	Peso (g)	Nivel de guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (min)
CARNES				
Pato	2000	2	150-170	80-100
Asado de cerdo	1500	2	160-170	60-85
Paleta de cerdo	1500	2	150-160	120-160
Pierna de cerdo	1000	2	150-160	120-140
Medio pollo	700	2	190-210	50-60
Pollo	1500	2	190-210	60-90
PESCADOS				
Trucha	200 g/pieza	2	200-220	20-30

AIRE CALIENTE Y CALENTADOR INFERIOR



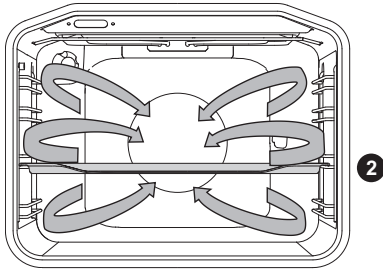
Se accionarán el calentador inferior, el calentador circular y el ventilador de aire caliente. Adecuado para hornear pizzas, pastel de manzana y pastel de fruta.

(Ver descripciones y consejos para el CALENTADOR SUPERIOR y el INFERIOR).

Alimento	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
Tarta de queso, masa quebrada	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, masa quebrada	2	180-200	35-40
Pastel de manzana, masa fermentada	2	150-160	35-40
Strudel de manzana, masa de hojaldre	2	170-180	45-65

El símbolo * significa que debe precalentarse el horno utilizando el sistema de cocción seleccionado.

AIRE CALIENTE



Se accionarán el calentador circular y el ventilador. El ventilador instalado en la pared trasera del horno hace que el aire caliente circule constantemente alrededor del asado o de la masa.

Asado de carne:

Utilice fuentes o bandejas esmaltadas, de vidrio templado, de barro o de hierro fundido. Las bandejas de acero inoxidable no son adecuadas porque reflejan una gran cantidad del calor.

Durante el proceso de horneado, asegúrese de que la carne dispone siempre de suficiente líquido para evitar que se queme. Dé la vuelta a la carne durante la preparación. El asado permanecerá más jugoso si lo tapa.

Alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
CARNES				
Cerdo asado, incl. piel	1500	2	170-180	140-160
Pato	2000	2	160-170	120-150
Ganso	4000	2	150-160	180-200
Pavo	5000	2	150-170	180-220
Pechugas de pollo	1000	3	180-200	60-70
Pollo relleno	1500	2	170-180	90-110

Horneado de repostería

Se recomienda precalentar el horno.

Las galletas y las pastas pueden hornearse en bandejas en varios niveles de forma simultánea (2º y 3º).

Tenga en consideración que el tiempo de preparación puede ser distinto incluso si se utilizan las mismas bandejas de horneado. Las galletas de la bandeja superior pueden estar preparadas antes que las de la inferior.

Coloque siempre las bandejas de horneado sobre la parrilla. Si está utilizando la fuente de horneado suministrada, retire la parrilla.

Para obtener un acabado uniforme, asegúrese de que las galletas tienen el mismo grosor.

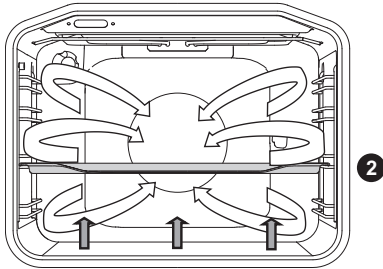
Alimento	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
REPOSTERÍA			
Bizcocho	2	150-160	25-35
Pastel crujiente	2	160-170	25-35
Pastel de frutas, bizcocho	2	150-160	45-65
Brazo de gitano *	2	160-170	15-25
Pastel de frutas, masa quebrada	2	160-170	50-70
Strudel de manzana	2	170-180	40-60
Galletas, masa quebrada *	2	150-160	15-25
Galletas, prensadas *	2	140-150	15-25
Galletas, masa fermentada	2	170-180	20-35
Galletas, masa de hojaldre	2	170-180	20-30
REPOSTERÍA - CONGELADOS			
Strudel de manzana y requesón	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Patatas fritas, para horno	2	170-180	20-35
Croquetas, al horno	2	170-180	20-35

El símbolo * significa que debe precalentarse el horno utilizando el sistema de cocción seleccionado.



No coloque la bandeja de horneado profunda en la primera guía.

CALENTADOR INFERIOR Y VENTILADOR



Se utiliza para hornear masa fermentada pero de bajo crecimiento y para preparar conservas de frutas y verduras. Utilice la segunda guía desde abajo y una bandeja de horneado poco profunda para permitir que el aire circule por la parte superior del plato.

PREPARACIÓN DE CONSERVAS

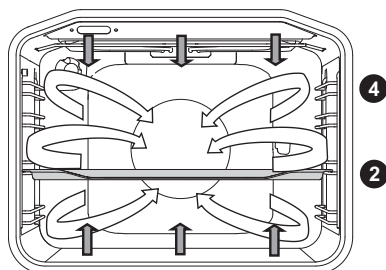
Prepare los alimentos que desea conservar y los tarros del modo habitual. Utilice tarros con junta de goma y tapa de cristal. No utilice tarros con tapas roscadas ni de metal ni latas o botes metálicos. Asegúrese de que los tarros son del mismo tamaño, están rellenos con el mismo tipo de alimentos y de que están bien sellados.

Vierta 1 litro de agua caliente en la bandeja profunda (aprox. 70°C) y coloque 6 tarros de 1 litro sobre la bandeja. Introduzca la bandeja en la segunda guía del horno.

Durante la preparación de conservas, observe los alimentos y hornéelos hasta que el líquido de los tarros comience a hervir - cuando aparecen las burbujas en el primer tarro.

Alimento	Guía (desde la inferior)	Temperatura (°C)	Tiempo hasta la aparición de las primeras burbujas (min)	Temperatura y tiempo después de la aparición de las burbujas	Tiempo de reposo en el horno (min)
FRUTAS					
Fresas	2	160-180	30-45	/	20-30
Frutas con pepita	2	160-180	30-45	/	20-30
Puré	2	160-180	30-45	/	20-30
VERDURAS					
Pepinillos en vinagre	2	160-180	30-45	/	20-30
Frijoles/zanahorias	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

CALENTADORES SUPERIOR E INFERIOR CON VENTILADOR



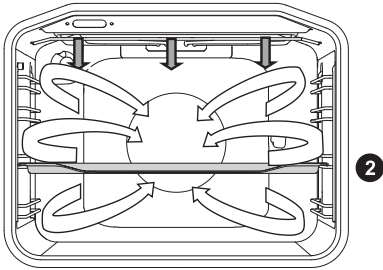
Se utiliza para hornear cualquier tipo de repostería, para descongelar y para secar frutas y verduras. Antes de introducir los alimentos en el horno precalentado, espere a que la luz se apague por primera vez. Para obtener los mejores resultados, hornee sólo en una altura (nivel). El horno debe precalentarse. Utilice la segunda o la cuarta guía, contando desde abajo.

Tabla para hornear repostería con los calentadores superior e inferior y el ventilador

Tipo de repostería	Guía (desde abajo)	Temperatura (en °C)	Tiempo de preparación (minutos)
Bizcocho marmolado	2	140-150	45-55
Pastel en fuente de horneado rectangular	2	130-140	45-55
Pastel de queso	2	130-140	55-65
Pastel de fruta - masa quebrada	2	140-150	35-45
Bizcocho	2	140-150	25-35
Pastel de frutas, bizcocho	2	130-140	35-45
Brazo de gitano	2	140-150	15-25
Pastel de navidad	2	130-140	50-60
Bollos rellenos de mermelada (Buchtel)	2	150-160	25-35
Gugelhupf (bizcocho Bundt)	2	130-140	40-50
Galletas de masa quebrada	2	140-150	15-25
Galletas prensadas *	2	130-140	10-15
Repostería pequeña, masa fermentada	2	140-150	15-20
Pan *	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45
Strudel de manzana	2	150-160	40-50
Pizza *	2	180-190	10-20
Hojaldres	2	150-160	18-25

El símbolo * significa que debe precalentarse el horno utilizando el sistema de cocción seleccionado.

GENTLEBAKE



Esta característica permite una cocción suave, lenta y uniforme que deja la comida tierna y jugosa. Es adecuado para asar carne, cocinar pescado y hornear pasteles en un solo nivel.

Tipo de alimento	Peso (g)	Nivel de guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (min)
CARNE				
Pato	2000	2	150	90-110
Asado de carne porcina	1500	2	160	80-100
Espaldilla	1500	2	150	130-160
Pierna de cerdo	1000	2	150	130-150
Medio pollo	700	2	190	60-70
Pollo	1500	2	190	80-100
PESCADOS				
Truchas	200 g/pieza	2	200	20-30

DESCONGELACIÓN



Con este modo de funcionamiento, el aire circula sin que se activen los calentadores. Entre los alimentos adecuados para la descongelación se incluyen pasteles con relleno de crema pesada o a base de mantequilla, otros pasteles y masas, pan, magdalenas y fruta ultracongelada.

En la mayoría de los casos, se recomienda extraer los alimentos de los paquetes (no olvide quitar los clips y las sujeciones metálicas). A mitad del tiempo de descongelación, las piezas deben darse la vuelta, removerse y separarse si se han congelado juntas.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



No olvide desconectar el electrodoméstico de la alimentación eléctrica y esperar hasta que se enfríe.

Los niños no deben limpiar el aparato ni realizar labores de mantenimiento sin una supervisión adecuada.

Acabado de aluminio

Limpie el acabado de aluminio con un detergente líquido no abrasivo especial para este tipo de superficies. Aplique el detergente en un paño húmedo y limpie la superficie. A continuación, aclare la superficie con agua. No aplique el limpiador directamente sobre el acabado de aluminio.

No utilice esponjas ni productos de limpieza abrasivos.

Nota: La superficie no debe entrar en contacto con los sprays de limpieza del horno ya que causaría daños visibles permanentes.

Chapa de acero inoxidable de la parte delantera de la carcasa

(dependiendo del modelo)

Limpie esta superficie con un detergente suave (espuma) y con una esponja suave que no ralle el acabado. No utilice productos de limpieza abrasivos ni que contengan disolventes, ya que dañarían el acabado de la carcasa.

Superficies lacadas y partes de plástico

(dependiendo del modelo)

No limpie los selectores y los botones, las asas de las puertas, los adhesivos ni las placas de características con detergentes o productos de limpieza abrasivos, detergentes con base de alcohol ni alcohol. Elimine inmediatamente cualquier mancha con un paño suave no abrasivo y agua para evitar daños en la superficie.

También puede utilizar detergentes y productos de limpieza adecuados para estas superficies, según lo indicado por sus respectivos fabricantes.



Las superficies recubiertas de aluminio no deben entrar en contacto con los sprays de limpieza del horno ya que causaría daños visibles permanentes.

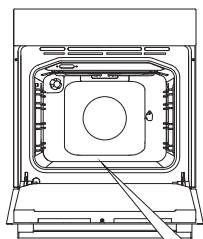
LIMPIEZA CONVENCIONAL DEL HORNO

Puede utilizar el procedimiento de limpieza estándar para eliminar la suciedad difícil del horno (utilizando detergentes o sprays para el horno). Después de realizar este tipo de limpieza, elimine completamente los residuos del detergente.

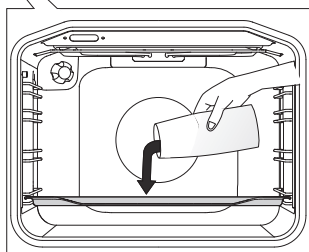
Limpie el horno y los accesorios después de cada uso para evitar que la suciedad se queme en la superficie. La forma más fácil de eliminar la grasa es utilizar espumas templadas mientras el horno aún se encuentra caliente.

Para las manchas y la suciedad resistentes, utilice limpiadores convencionales para hornos. Aclare el horno totalmente con agua limpia para eliminar todos los residuos del limpiador. Nunca utilice detergentes, productos de limpieza, esponjas, limpiamanchas, etc. abrasivos. Lave los accesorios (fuentes y bandejas de horneado, parrillas, etc.) con agua caliente y detergente. El horno, su interior y las bandejas de horneado disponen de un recubrimiento de esmalte especial que les dota de una superficie suave y resistente. Esta capa especial permite su fácil limpieza a temperatura ambiente.

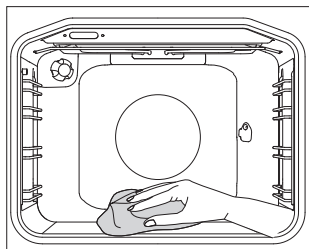
UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN AQUA CLEAN PARA LIMPIAR EL HORNO



- 1** Gire el SELECTOR DE SISTEMA DE COCCIÓN a la posición de Aqua Clean.
2. Ajuste el SELECTOR DE TEMPERATURA a 70 °C.



- 2** Vierta 0,6 l de agua en un molde de vidrio o una bandeja y colóquelo en la guía inferior.



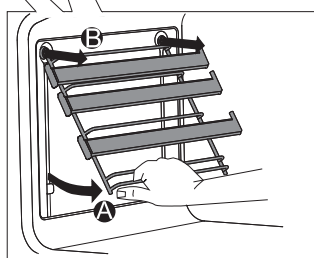
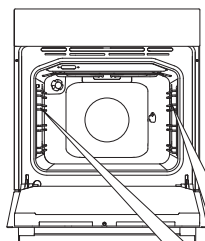
- 3** Después de 30 minutos, los residuos de alimentos presentes en el esmalte se habrán ablandado y podrá limpiarlos fácilmente con un paño húmedo.



Utilice el sistema Aqua Clean cuando el horno se haya enfriado completamente.

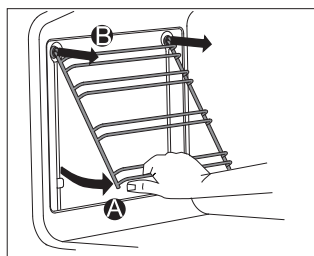
DESMONTAJE Y LIMPIEZA DE LAS GUÍAS DE LISTONES Y DE LAS GUÍAS EXTENSIBLES TELESCÓPICAS

Utilice únicamente detergentes convencionales para limpiar las guías.



A Sujete las guías por su parte inferior y tire de ellas hacia el centro del interior del horno.

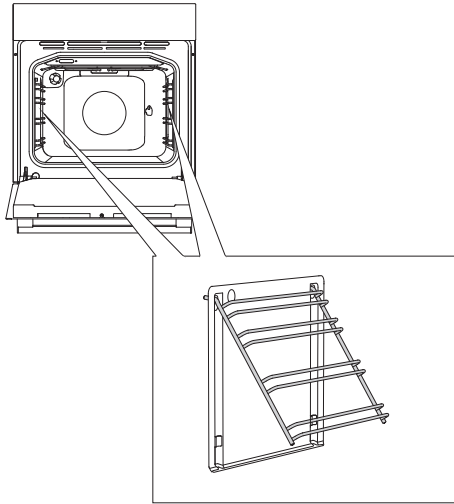
B Extráigalas de las aberturas de la parte superior.



No introduzca las guías extensibles en el lavavajillas.

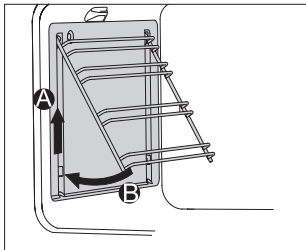
INSTALACIÓN DE LAS PIEZAS DE INSERCIÓN CATALÍTICAS

Utilice únicamente detergentes convencionales para limpiar las guías.

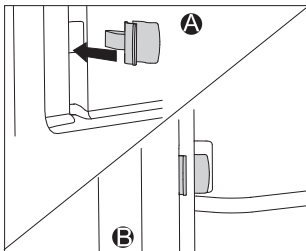


Extraiga los listones o las guías extensibles.

1 Monte las guías en la pieza de inserción catalítica.



2 Cuelgue las piezas de inserción con las guías utilizando los orificios para tal fin y tire hacia arriba.



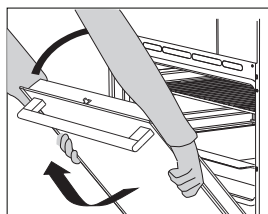
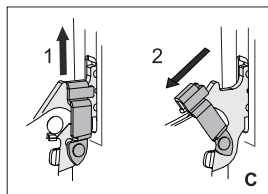
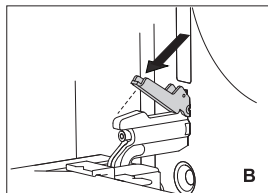
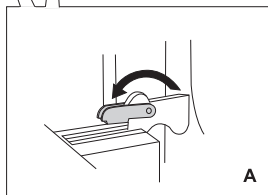
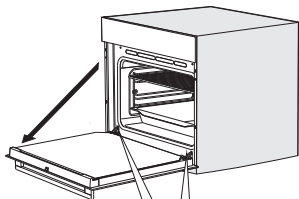
Al instalar las guías extensibles con las piezas de inserción catalíticas, introduzca un extremo de los cierres de presión suministrados en las aberturas situadas en la parte inferior del horno y el otro extremo en los cierres de presión de las guías. La finalidad de los cierres de presión es sujetar las guías en su posición con mayor firmeza.



No introduzca las piezas de inserción catalíticas en el lavavajillas.

DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

(depende del modelo)



1 Primero abra completamente la puerta del horno.

2 A Gire los retenedores de bisagra completamente hacia atrás (en caso del cierre convencional).

B Con el sistema de cierre suave, gire los retenedores de 90° hacia atrás.

C Con el cierre suave levante levemente los pestillos de la puerta y tire de ellos hacia usted.

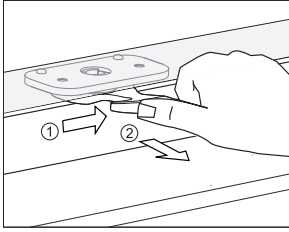
3 Cierre suavemente la puerta hasta que los pestillos se encuentren alineados con las ranuras. Levante ligeramente la puerta y extráigala de las dos ranuras de la bisagra del aparato.

Para volver a montar la puerta observe el orden inverso. Si la puerta no se abre o cierra correctamente, asegúrese de que las muescas en las bisagras estén alineadas con sus lechos.




Al montar la puerta asegúrese siempre de que los retenedores de bisagra estén colocados correctamente en los lechos de la bisagra para evitar el cierre repentino de la bisagra principal que está conectada a un fuerte muelle principal, ya que existe el riesgo de lesión.


BLOQUEO DE LA PUERTA (depende del modelo)



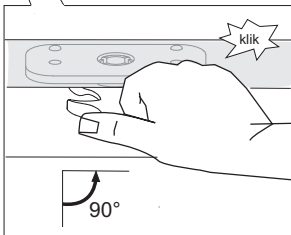
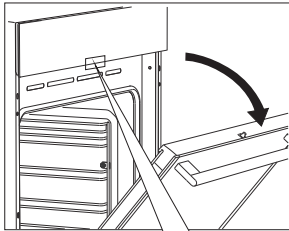
Ábrala empujándola con el pulgar ligeramente hacia la derecha y simultáneamente tirando de la puerta hacia afuera.

 **Cuando la puerta del horno se cierre, el bloqueo de la puerta vuelve automáticamente a la posición inicial.**

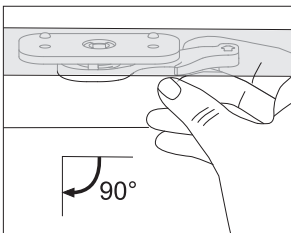
DESCONEXIÓN Y CONEXIÓN DEL BLOQUEO DE LA PUERTA

 **El horno debe enfriarse completamente.**

Primero, abrir la puerta del horno.



Deslice el bloqueo con el pulgar hacia la derecha en 90° hasta no sentir un clic. El bloqueo de la puerta está desconectado o desactivado.



Si desea volver a conectar o activar el bloqueo de la puerta, abrir la puerta del horno y tirar de la palanca hacia usted con el índice derecho.

CIERRE SUAVE DE LA PUERTA (depende del modelo)

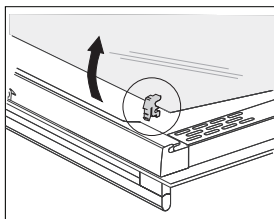
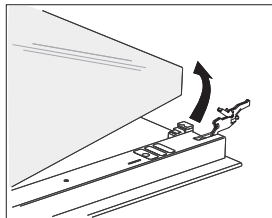
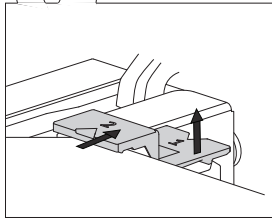
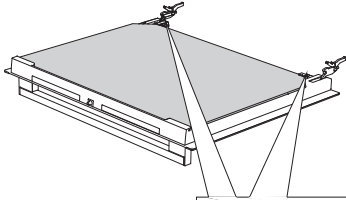
La puerta del horno está provista de un sistema que amortigua la fuerza de cierre de la misma Y que asegura un cierre simple, silencioso y suave de la puerta. Un empujón suave (hasta el ángulo de 15° respecto a la posición abierta de la puerta) es suficiente para que la puerta se cierre automática y suavemente.



Si la fuerza aplicada para cerrar la puerta es demasiado grande, el efecto del sistema se reduce por razones de seguridad.

DESMONTAJE Y COLOCACIÓN DE LA HOJA DE CRISTAL DE LA PUERTA DEL HORNO


La hoja del cristal de la puerta del horno puede limpiarse desde el interior, pero debe desmontarse antes. Desmonte la puerta del horno (consulte el capítulo "Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno").



1 Levante ligeramente los soportes situados a la derecha y la izquierda de la puerta (marca 1 en el soporte) y retírelos de la hoja de cristal (marca 2 en el soporte).

2 Sujete la hoja de cristal de la puerta por el borde inferior; levántela para separarla del soporte y retírela.

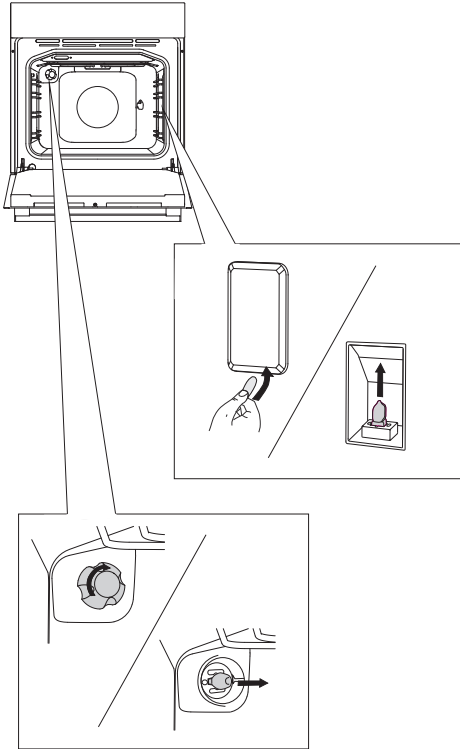
3 Para extraer la tercera hoja de cristal (sólo con algunos modelos) levántela y retírela. Desmonte también las juntas de goma de la hoja del cristal.

 Para volver a colocar la hoja de cristal, siga el procedimiento en orden inverso. Las marcas (semicírculo) de la puerta y la hoja de cristal deben solaparse.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

La bombilla es un consumible y, por tanto, no está cubierta por la garantía. Antes de cambiar la bombilla, extraiga las bandejas, la parrilla y las guías.

(Lámpara halógena: G9, 230 V, 25 W; bombilla normal E14, 25 W, 230 V)



Use un destornillador plano para quitar la cubierta de la bombilla y retírela. Extraiga la bombilla.

 Tenga cuidado de no dañar el esmalte.

.....
Quite la cubierta y extraiga la bombilla.

 Utilice protección para evitar las rebabas.

TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema/error	Causa
Los sensores no responden; la pantalla está bloqueada	Desconecte el aparato de la red eléctrica durante unos minutos (retire el fusible o desconecte el interruptor principal); a continuación vuelva a conectar el aparato y enciéndalo.
El fusible principal de su red doméstica se funde a menudo.	Llame a un técnico de servicio.
La iluminación del horno no funciona.	El proceso de sustitución de la bombilla está descrito en el capítulo Limpieza y mantenimiento.
La masa queda poco hecha.	¿Ha elegido la temperatura y el sistema de calentamiento correctos? ¿Está cerrada la puerta del horno?

Si el problema persiste después de seguir los consejos anteriores, llame a un técnico de servicio autorizado. Las reparaciones o las reclamaciones de garantía causadas por una conexión o un uso incorrectos del aparato no estarán cubiertas por la garantía. En este caso, el usuario será responsable de los gastos de reparación.



Antes de comenzar la reparación, el aparato debe desconectarse de la red eléctrica (retirando el fusible o el cable del enchufe).

ELIMINACIÓN



El embalaje está compuesto por materiales respetuosos con el medioambiente que pueden reciclarse, eliminarse o destruirse sin riesgos para el medioambiente. Con este objetivo, los materiales de embalaje están etiquetados adecuadamente.

El símbolo situado sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no puede tratarse como residuo doméstico normal. El producto debe entregarse en un centro de recogida autorizado para el procesamiento de equipos eléctricos y electrónicos.

La eliminación correcta del producto ayudará a evitar los efectos negativos en el medioambiente y la salud de las personas que podrían producirse en caso de una incorrecta eliminación del mismo. Para obtener información detallada sobre la eliminación y el procesamiento del producto, póngase en contacto con el organismo municipal competente encargado de la gestión de residuos, su servicio de eliminación de residuos o el establecimiento donde adquirió el producto.

Nos reservamos el derecho a realizar cualquier cambio y a modificar los errores contenidos en las instrucciones de uso.

EVP_MULTI



es (03-20)