

1 Advertencias	4
1.1 Advertencias generales de seguridad	4
1.2 Placa de identificación	9
1.3 Responsabilidad del fabricante	9
1.4 Función del aparato	9
1.5 Este manual de uso	9
1.6 Eliminación	9
1.7 Cómo leer el manual de uso	10
1.8 Para ahorrar energía	11
2 Descripción	12
2.1 Encimera de cocción	13
2.2 Panel de mandos	14
2.3 Otras partes	15
3 Uso	17
3.1 Primer uso	18
3.2 Uso de los accesorios	18
3.3 Uso de la encimera de gas	19
3.4 Uso de las placas por inducción	20
3.5 Uso de los hornos	25
3.6 Cocción con función Direct Steam (horno humidificado)	27
3.7 Uso de la sonda de temperatura (horno pirolítico)	29
3.8 Uso de los cajones	32
3.9 Consejos para la cocción	33
3.10 Reloj programador	34
4 Limpieza y mantenimiento	43
4.1 Limpieza del aparato	43
4.2 Desmontaje de las puertas	45
4.3 Limpieza de los cristales de la puerta	45
4.4 Limpieza del interior de los hornos	46
4.5 Pirólisis (horno pirolítico)	51
4.6 Mantenimiento especial	53
5 Instalación	55
5.1 Conexión del gas	55
5.2 Adaptación a los distintos tipos de gas	57
5.3 Colocación	62
5.4 Conexión eléctrica	66
5.5 Para el instalador	68

Se recomienda leer detenidamente este manual, que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido. Para más información sobre el producto: www.smeg.com



Advertencias

1 Advertencias

1.1 Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. No toque las resistencias durante el uso.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisados o instruidos sobre el uso seguro del aparato y sobre los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Verifique que los difusores de llama de los quemadores estén colocados correctamente en sus alojamientos con las tapas correspondientes.
- Preste la máxima atención, la zona de cocción se calienta muy rápidamente. No ponga a calentar las ollas vacías. Peligro de sobrecalentamiento.
- Las grasas y los aceites pueden arder si se sobrecalientan. No se aleje durante la preparación de las comidas que contengan aceites o grasas. Si los aceites o las grasas se incendian, no los apague nunca con agua. Ponga la tapa a la olla y apague la zona de cocción correspondiente.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.



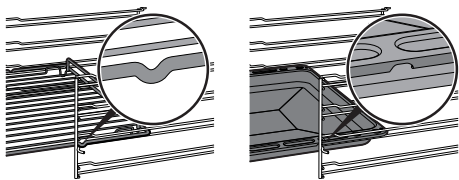
- Durante el uso no apoye objetos metálicos, como cubiertos u otros en la superficie de la encimera de cocción porque podrían sobrecalentarse.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Si tuviera que intervenir durante la cocción o al final de la misma, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego ábrala completamente.
- No abra el cajón (si existe) cuando el horno esté encendido y aún caliente.
- Los objetos que están dentro del cajón podrían estar muy calientes después de la utilización del horno.
- **NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES EN EL CAJÓN (SI EXISTE) O CERCA DEL APARATO.**
- **NO UTILICE AEROSOLES CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.**
- Apague el aparato después de su uso.
- **NO MODIFIQUE EL APARATO.**
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.



Advertencias

Daños al aparato

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas, esponjas metálicas o rasquetas).
- Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.
- Introduzca las rejillas y las bandejas en las guías laterales hasta que toquen el tope. Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden su extracción deben estar orientados hacia abajo y hacia la parte trasera del compartimento de cocción.



- No se siente sobre el aparato.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse. Preste la máxima atención.

- Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las encimeras de cocción
- **NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.**
- No rocíe productos en aerosol cerca del horno.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimento de cocción.
- Retire todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimento de cocción.
- No recubra el fondo del compartimento de cocción con hojas de aluminio.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimento de cocción.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- Los recipientes o las planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.



- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.
- No vierta sustancias ácidas, como zumo de limón o vinagre, en la encimera de cocción.
- No ponga ollas o sartenes vacías en la zonas de cocción encendidas.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- No lave en el lavavajillas los componentes que se pueden quitar, como las rejillas de la encimera, los difusores de llama y las tapas del quemador.
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.
- En caso de que se formen fisuras, grietas, o si la superficie de cocción de vitrocerámica se rompiese, apague inmediatamente el aparato. Desconecte la alimentación eléctrica y llame al servicio de Asistencia Técnica.
- Los usuarios de marcapasos u otros dispositivos similares deben asegurarse de que el funcionamiento de sus aparatos no se vea afectado por el campo inductivo, cuya gama de frecuencias está comprendida entre 20 y 50 kHz.
- En cumplimiento de las disposiciones relativas a la compatibilidad electromagnética, la encimera de cocción por inducción electromagnética pertenece al grupo 2 y a la clase B (EN 55011).

Instalación

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN LANCHAS O CARAVANAS.**
- No instale el aparato encima de un pedestal.



Advertencias

- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- La conexión del gas debe ser efectuada por personal técnico cualificado.
- La puesta en funcionamiento con tubo flexible deberá efectuarse de modo que la longitud del tubo no supere los 2 metros de longitud máxima para los tubos flexibles de acero y 1,5 metros para los tubos de goma.
- Los tubos no deben entrar en contacto con partes móviles y no deben ser aplastados.
- De ser necesario, utilice un regulador de presión conforme a la norma vigente.
- Después de cada intervención, verifique que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
- Una vez completada la instalación, compruebe la presencia de posibles pérdidas por medio de una solución jabonosa, nunca con una llama.
- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables de PVC resistentes a una temperatura de al menos 90°C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.
- Antes del montaje, compruebe que las condiciones locales de distribución (naturaleza del gas y correspondiente presión) y la regulación del electrodoméstico sean compatibles;
- Las condiciones de regulación para este electrodoméstico se indican en la etiqueta de regulación de gas.
- Este electrodoméstico no está conectado a ningún dispositivo de descarga de los productos de la combustión. Se debe instalar y conectar de conformidad con las actuales normativas de instalación. Se debe prestar especial atención a los correspondientes requisitos en materia de ventilación.



Para este aparato

- Antes de sustituir la lámpara, asegúrese de que el aparato esté apagado.
- No se apoye ni se sienta sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos atascados en las puertas.
- La capacidad máxima de la cubeta de evaporación es de 250 ml.
- Preste mucha atención a no superar la capacidad máxima de la cubeta de evaporación.

1.2 Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de serie y la marca. No quite nunca la placa de identificación.

1.3 Responsabilidad del fabricante

El fabricante no se hace responsable por los daños a personas y cosas causados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

1.4 Función del aparato

- Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.

1.5 Este manual de uso

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.

- Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.

1.6 Eliminación



Conforme a la directiva europea RAEE (2012/19/UE), este aparato se debe desechar al final de su vida útil separándolo del resto de residuos. Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medioambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.



Advertencias

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación eléctrica y quítelo junto con la clavija del enchufe.



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Entregue el aparato a los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien devuélvalo al distribuidor al comprar un producto equivalente, en relación de uno a uno.

Se hace notar que para el embalaje del aparato se utilizan materiales no contaminantes y reciclables.

- Entregue los materiales del embalaje a los centros adecuados de recogida selectiva.



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

- No deje sin vigilancia el embalaje ni partes del mismo.
- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.

1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias



Información general sobre este manual de uso, la seguridad y la eliminación final.

Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

Uso



Información sobre el uso del aparato y los accesorios, consejos para la cocción.

Limpieza y mantenimiento



Información para la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato.

Instalación



Información para el técnico cualificado: instalación, puesta en funcionamiento y prueba.



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



1.8 Para ahorrar energía

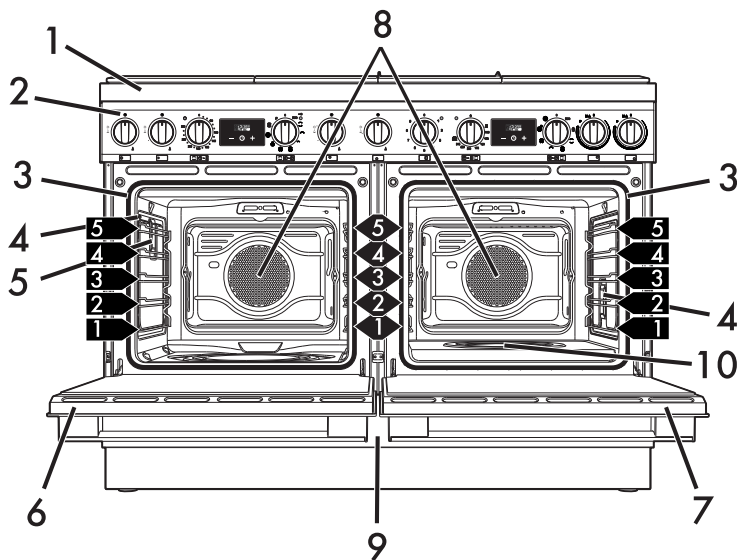
- Precaliente el aparato solamente si la receta lo requiere.
- Si el envase no lo indica de otro modo, descongele los alimentos congelados antes de introducirlos en el compartimiento de cocción.
- En caso de múltiples cocciones, se aconseja cocinar los alimentos uno tras otro para aprovechar lo mejor posible el compartimiento de cocción ya caliente.
- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- Retire todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimiento de cocción.
- Pare la cocción durante algunos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los minutos restantes con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga siempre limpio el compartimiento de cocción.



Descripción

2 Descripción

Descripción general



1 Encimera de cocción

2 Panel de mandos

3 Juntas

4 Lámparas

5 Conexión para sonda de temperatura

6 Puerta del horno pirolítico

7 Puerta del horno humidificado

8 Ventiladores

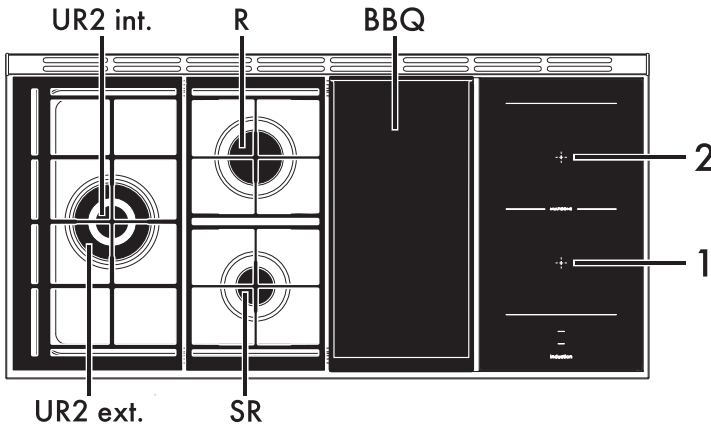
9 Cajón

10 Cubeta de evaporación

1,2,3... Guía del bastidor de soporte para rejas/bandejas



2.1 Encimera de cocción



SR = Quemador Semirrápido

R = Quemador Rápido

BBQ = Placa barbacoa

1 = Zona de cocción a inducción anterior

2 = Zona de cocción a inducción posterior

UR2 int. = Quemador ultrarrápido corona interna

UR2 ext. = Quemador ultrarrápido corona exterior

Zona	Tamaño (H x L - mm)	Potencia máx. absorbida (W)*	Potencia absorbida en función booster (W)*
1	201 x 197	1650	1850
2	201 x 197	2100	3000

Ventajas de la cocción por inducción



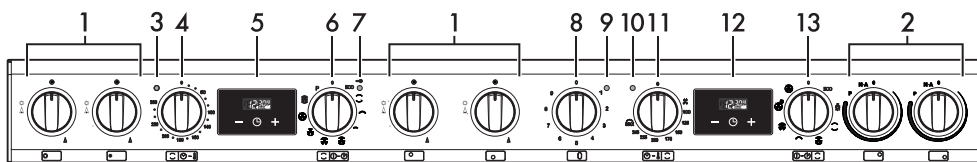
La encimera de cocción está dotada de un generador por inducción para cada zona de cocción. Cada generador situado bajo la superficie de cocción de vitrocerámica origina un campo electromagnético que induce una corriente térmica en la base de la olla. En la zona de cocción por inducción el calor ya no se transmite, las corrientes inductivas lo crean directamente dentro del recipiente.

- Ahorro de energía gracias a la transmisión directa de la energía a la olla (son necesarios recipientes adecuados de materiales magnetizables) con respecto a la cocción eléctrica tradicional.
- Mayor seguridad gracias a la transmisión de energía solo al recipiente apoyado sobre la encimera de cocción.
- Elevado rendimiento en la transmisión de energía desde la zona de cocción a la base de la olla.
- Rápida velocidad de calentamiento.
- Reducido peligro de quemaduras, ya que la superficie de cocción se calienta solo en la base de la olla; los alimentos que se desbordan no se pegan.



Descripción

2.2 Panel de mandos



1 Mandos de los quemadores de la encimera

Útiles para encender y regular los quemadores de la encimera. Pulse y gire los mandos hacia la izquierda hasta el valor para encender los quemadores correspondientes. Gire los mandos hasta la zona comprendida entre el máximo y el mínimo para regular la llama. Vuelva a poner los mandos en la posición para apagar los quemadores.

2 Mandos de control de las zonas de cocción

Útiles para accionar las zonas de cocción de la encimera por inducción. Gire los mandos en sentido horario para regular la potencia de funcionamiento de la placa que va de un mínimo de **1** a un máximo de **9**. La potencia de trabajo se muestra en la pantalla situada en la encimera.

3 Luz testigo

Parpadea para indicar que el horno está alcanzando la temperatura programada; al alcanzar la temperatura, permanece fija.



Un comportamiento diferente por parte de las luces testigo de la temperatura no debe considerarse un defecto.

4 - 11 Mando de la temperatura

Con este mando es posible seleccionar la temperatura de cocción. Gire los mandos en el sentido de las agujas del reloj hasta el valor deseado, comprendido entre el mínimo y el máximo.

5 - 12 Reloj programador

Son útiles para visualizar la hora actual, ajustar las cocciones programadas y el temporizador minuterio.

6 - 13 Mando de las funciones

Las diferentes funciones del horno resultan adecuadas para los diferentes modos de cocción. Una vez seleccionada la función deseada, ajuste la temperatura de cocción con el mando de la temperatura.

7 Luz testigo del bloqueo de la puerta

Se enciende cuando se activa el ciclo de limpieza automática (pirólisis).

8 Mando de la barbacoa

Permite regular la potencia de la resistencia de la barbacoa en la placa de cocción. Ponga el mando en cualquier posición de **1** a **9** para activar la resistencia.

9 Luz testigo de la barbacoa

Se enciende para indicar que la resistencia de la barbacoa está encendida. Se apaga cuando ha alcanzado la temperatura. Su intermitencia regular indica que la



temperatura ajustada de la resistencia se mantiene constante.

10 Luz testigo

Se enciende para señalar que el horno se está calentando. Se apaga cuando ha alcanzado la temperatura. La intermitencia normal indica que la temperatura programada se mantiene constante dentro del horno.



Un comportamiento diferente por parte de las luces testigo de la temperatura no debe considerarse un defecto.

2.3 Otras partes

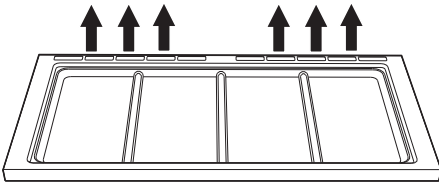
Guías de posicionamiento

El aparato dispone de guías para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas. Las alturas de introducción han de entenderse de abajo hacia arriba (vea Descripción general).

Ventilador de enfriamiento

El ventilador enfría el horno y se activa durante la cocción.

El funcionamiento del ventilador crea un flujo de aire normal que sale por encima de la puerta y puede seguir saliendo durante un breve período aun después de apagar el aparato.



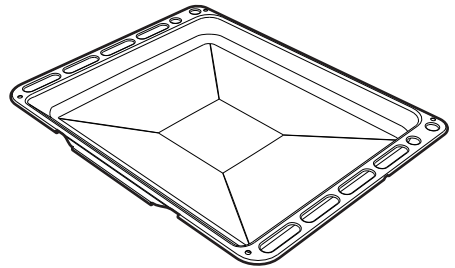
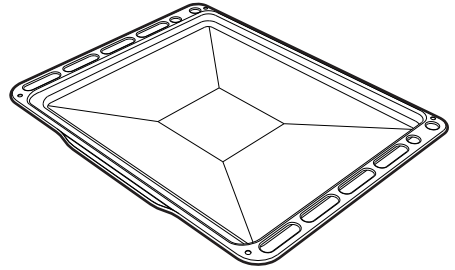
Iluminación interna

La iluminación interna del aparato se enciende:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se selecciona una función cualquiera.

Accesorios disponibles

Bandeja del horno

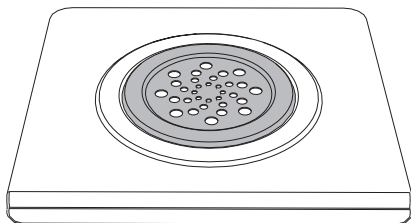


Útil para recoger las grasas de los alimentos apoyados en la rejilla superior.



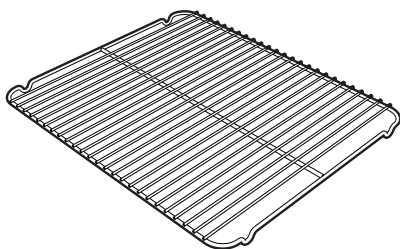
Descripción

Tapa y cubeta de evaporación (horno humidificado)



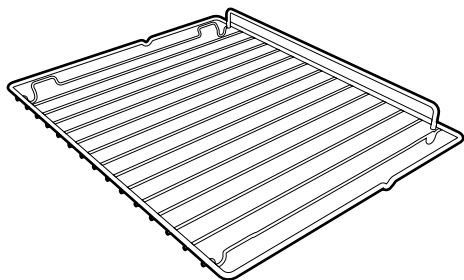
Útil para distribuir el vapor dentro de la cavidad de cocción.

Rejilla para bandeja



Para colocar en la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.

Rejilla



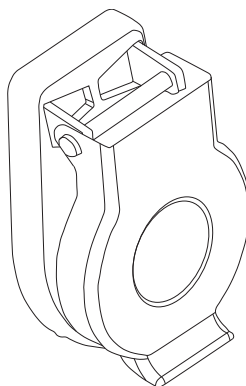
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Sonda de temperatura (horno pirolítico)



Con la sonda de temperatura se puede realizar una cocción en función de la temperatura que mide la sonda en el centro del alimento.

Tapa de protección (horno pirolítico)



Útil para cerrar y proteger la toma de corriente de la sonda de temperatura, cuando esta última no se utiliza.

i

Los accesorios del horno destinados a entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo establecido por las leyes vigentes.

i

Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.



3 Uso

Advertencias



Temperatura elevada dentro de los hornos durante su uso Peligro de quemaduras

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del horno.
- No toque las resistencias dentro del aparato.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Si tuviera que intervenir durante la cocción o al final de la misma, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego ábrala completamente.



Temperatura elevada dentro del cajón Peligro de quemaduras

- No abra el cajón cuando el horno esté encendido y aún caliente.
- Los objetos que estén dentro del cajón podrían estar muy calientes después de la utilización del horno.



Uso incorrecto Peligro de quemaduras

- Verifique que los difusores de llama de los quemadores estén colocados correctamente en sus alojamientos con las tapas correspondientes.
- Las grasas y los aceites al sobrecalentarse pueden inflamarse. Preste la máxima atención.



Temperatura elevada dentro del cajón durante el uso Peligro de incendio o explosión

- No rocíe productos en aerosol cerca del horno.
- No utilice ni deje materiales inflamables cerca del horno o del cajón.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el horno.
- No deje nunca sin vigilancia el horno cuando cocine productos que puedan liberar grasas o aceites.
- Durante el uso, retire del horno todas las bandejas y las rejillas no utilizadas.



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Verifique que los difusores de llama de los quemadores estén colocados correctamente en sus alojamientos con las tapas correspondientes.
- Los recipientes o las planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.

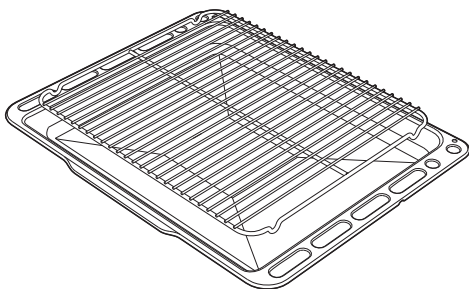
3.1 Primer uso

1. Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
2. Quite cualquier etiqueta (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimiento de cocción.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea 4 Limpieza y mantenimiento). Caliente los hornos en vacío a la temperatura máxima para eliminar los posibles restos de fabricación.

3.2 Uso de los accesorios

Rejilla para bandeja

La rejilla para la bandeja debe introducirse dentro de la bandeja. De esta forma, es posible recoger la grasa separada de los alimentos en cocción.

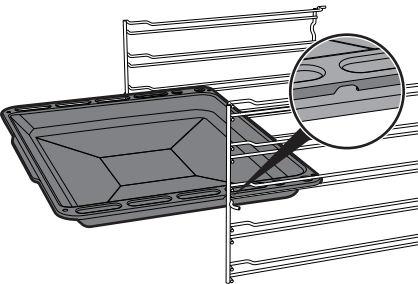
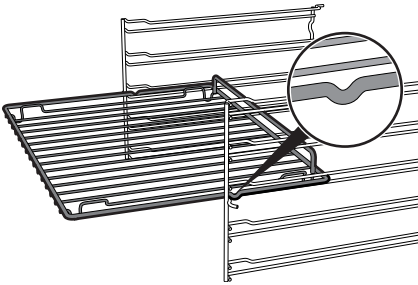




Rejillas y bandejas

Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta que toquen el tope.

- Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden la extracción accidental de la rejilla deben orientarse hacia abajo y hacia la parte trasera del horno.




Introduzca las rejillas y las bandejas suavemente en el horno hasta que toquen el tope.




Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.

3.3 Uso de la encimera de gas

Todos los mandos y controles del aparato están ubicados en el panel frontal. Cada mando corresponde, claramente indicado, a un quemador. El aparato está equipado con un dispositivo de encendido electrónico. Basta presionar y girar el mando hacia la izquierda hasta el símbolo de llama máxima para encender. Si el quemador no se enciende en los primeros 15 segundos, ponga el mando en  y no intente volver a encenderlo durante 60 segundos. Una vez que se haya encendido, mantenga presionado el mando durante algunos segundos para permitir el calentamiento del termopar. Puede suceder que el quemador se apague en el momento de soltar el mando: significa que el termopar no se ha calentado lo suficiente. Espere unos instantes y repita la operación. Mantenga pulsado el mando durante más tiempo.

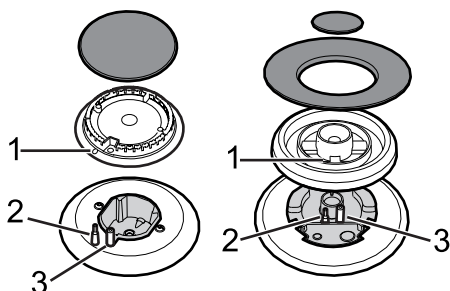


En caso de apagado accidental, un dispositivo de seguridad bloquea la salida del gas, incluso con la llave abierta. Vuelva a poner el mando en  y no intente volver a encenderlo durante 60 segundos.



Posición correcta de los difusores de llama y de las tapas de los quemadores

Antes de encender los quemadores de la encimera, verifique que los difusores de llama estén colocados en sus alojamientos con sus tapas correspondientes. Asegúrese de que los orificios de los difusores de llama coincidan con las bujías y los termopares (A).



Consejos prácticos para el uso de la encimera

Para obtener un mejor rendimiento de los quemadores y un consumo mínimo de gas, será preciso usar recipientes con tapa y de tamaño proporcional al quemador para evitar que la llama roce los lados. Al producirse la ebullición, reduzca la llama lo suficiente para impedir que el líquido rebose.



Diámetro de los recipientes:

- **SR:** 16 - 24 cm.
- **R:** 18 - 26 cm
- **UR2 int + ext:** 18 - 28 cm

3.4 Uso de las placas por inducción

i Tras el uso, apague las placas utilizadas poniendo el mando correspondiente en la posición **O**. No confíe nunca solamente en el sensor de presencia de ollas.

i Durante la primera conexión a la red eléctrica, se efectúa un control automático que enciende todas las luces testigo durante algunos segundos.

Todos los mandos y controles del aparato están ubicados en el panel frontal. Para cada mando está indicada la zona de cocción asociada.

Basta con girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el valor de potencia deseado.

Recipientes a utilizar para la cocción por inducción

Los recipientes utilizados para la cocción por inducción deben ser de metal, tener propiedades magnéticas y un fondo de tamaño suficiente.

Recipientes adecuados:


- Recipientes de acero esmaltado con fondo grueso.
- Recipientes de hierro forjado con fondo esmaltado.
- Recipientes de acero inox multicapa, acero inoxidable ferrítico y aluminio con fondo especial.

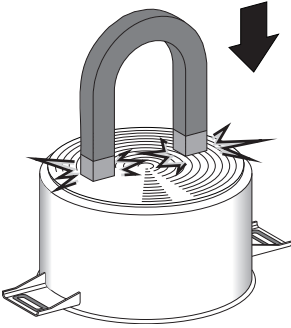
Recipientes no adecuados:

- Recipientes de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio refractario, madera, cerámica y terracota.




Para verificar que la olla sea adecuada acerque un imán al fondo: si es atraído, la olla es adecuada para la cocción por inducción. Si no tiene un imán, ponga un poco de agua en el recipiente, colóquelo en una zona de cocción y encienda la placa.


Si en la pantalla aparece el símbolo , significa que la olla no es adecuada.



Use exclusivamente recipientes con el fondo perfectamente plano adecuados para las placas de inducción. La utilización de ollas con el fondo irregular podría comprometer la eficacia del sistema de calentamiento hasta impedir la detección de la olla en la placa.

Reconocimiento de la olla

Si no hubiese ninguna olla en una zona de cocción o si fuese demasiado pequeña, no hay transmisión de energía y la pantalla mostrará el símbolo .

Si en la zona de cocción hay una olla adecuada, el sistema de reconocimiento detecta su presencia y enciende la encimera al nivel de potencia programado mediante el mando. La transmisión de energía se interrumpe también cuando se quita la olla de la zona de cocción (en la pantalla aparecerá el símbolo .

Si se activa la función de reconocimiento de la olla, a pesar del tamaño pequeño de las ollas o sartenes apoyadas en la zona de cocción, se transmitirá solo la energía necesaria.



Limitación de la duración de la cocción

La encimera de cocción dispone de un dispositivo automático que limita la duración de su funcionamiento.

Si no se modifican los ajustes de la zona de cocción, la duración de funcionamiento máximo de cada una de las zonas depende del nivel de potencia seleccionado.

Al activar el dispositivo para limitar la duración del funcionamiento, la zona de cocción se apaga, se emite una breve señal y, si está caliente, se visualiza el símbolo **H** en la pantalla.

Nivel de potencia programado	Duración máxima de la cocción en horas
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1 ½

Protección contra el sobrecalentamiento

Si se utiliza la encimera de cocción a la máxima potencia un período de tiempo largo, los dispositivos electrónicos pueden tardar en enfriarse si la temperatura ambiente es elevada.

Para evitar que en los dispositivos electrónicos la temperatura alcance valores demasiado elevados, la potencia de la zona de cocción disminuye automáticamente.

Niveles de potencia

La potencia de la zona de cocción puede regularse en varios niveles. En el cuadro se encuentran las indicaciones relativas a los diversos tipos de cocción.

Nivel de potencia	Adecuado para:
0	Posición OFF
U	Mantenimiento calor
1 - 2	Cocción de pequeñas cantidades de alimentos (potencia mínima)
3 - 4	Cocción
5 - 6	Cocción de grandes cantidades de alimentos, asado de piezas más grandes
7 - 8	Asar, sofrito con harina
9	Asar
p *	Asar / Dorar, cocer (potencia máxima)

* vea función booster.

Calor residual



Uso incorrecto Peligro de quemaduras

- Preste mucha atención a los niños, porque difícilmente pueden ver la indicación de calor residual. Después de su uso las zonas de cocción permanecen muy calientes durante cierto periodo de tiempo, incluso si están apagadas. No deje que los niños apoyen las manos.

Después de apagar la zona de cocción, si la zona está todavía caliente, la pantalla mostrará el símbolo **H**. Cuando la temperatura disminuya por debajo de los 60°C el símbolo desaparecerá.



Acelerador de calentamiento


i Cada zona de cocción está dotada de un acelerador de calentamiento que permite suministrar la máxima potencia durante un tiempo proporcional a la potencia seleccionada.

Esta función permite alcanzar la potencia seleccionada en el menor tiempo posible.

1. Gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición **A** y suéltelo. En la pantalla aparecerá el símbolo **A**.
2. Antes de 3 segundos seleccione la potencia de calentamiento deseada (**1...8**). La potencia seleccionada y el símbolo **A** parpadearán alternativamente en la pantalla.

En cualquier momento es posible aumentar el nivel de potencia. El periodo de «máxima potencia» se modifica automáticamente.

Una vez terminado el período de aceleración, el nivel de potencia seguirá siendo el seleccionado anteriormente.

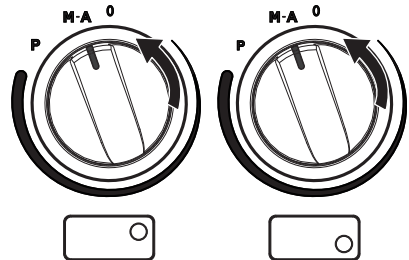
 Si se reduce la potencia, girando el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj, el acelerador de calentamiento se inhabilitará automáticamente.

Función Multizone

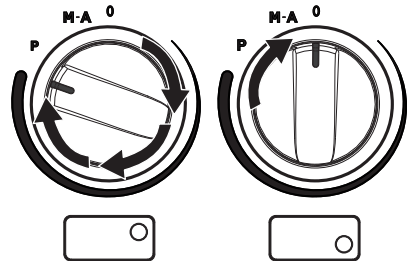
i Con esta función se puede manejar al mismo tiempo dos zonas de cocción (delantera y trasera) para utilizar ollas especiales como fuentes para escalfar pescado o recipientes de forma rectangular.

Para activar la función Multizone:

1. Gire y mantenga girados simultáneamente los mandos de las zonas de cocción a inducción, en sentido antihorario, en la posición **M-A** hasta la emisión de una breve señal acústica.



2. Vuelva a poner el mando de la zona posterior en la posición **9** y gire el mando de la zona anterior hasta la posición **0**; se oirá una señal acústica prolongada.







3. Gire el mando de la zona de cocción anterior para ajustar la potencia deseada: ahora este mando controla ambas zonas involucradas.


Para desactivar la función Multizone:

- Vuelva a llevar ambos mandos a la posición **0** (apagado).



 Esta función controla automáticamente un reparto equitativo de la potencia en las dos zonas involucradas.

Bloqueo de mandos


 El bloqueo de mandos es un dispositivo que permite proteger el aparato contra su uso involuntario o inapropiado.

1. Con todas las zonas de cocción apagadas, gire al mismo tiempo los dos mandos de accionamiento de la zona de cocción de inducción en sentido antihorario (posición **A**).
2. Mantenga girados los mandos hasta que en las pantallas aparezcan los símbolos .
3. Suelte los mandos.


Para quitar el bloqueo de mandos repita las mismas operaciones descritas anteriormente.

 Si los mandos se han mantenido girados en la posición **A** durante más de 30 segundos, en la pantalla aparecerá el mensaje de error .


Función Booster

 La función Booster permite activar la zona de cocción a la máxima potencia durante un período máximo de 5 minutos. Dicha función es útil para llevar rápidamente a ebullición una gran cantidad de agua o pasar a fuego vivo la carne.


- Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición **P** durante dos segundos y después suéltelo.

En la pantalla aparecerá el símbolo . Tras 5 minutos la función Booster se desactiva automáticamente y la cocción continúa al nivel de potencia **9**.

Solo en algunas zonas: la función Booster permanece siempre activa y hace falta desactivarla manualmente con el mando correspondiente.

 La función Booster es prioritaria respecto a la función acelerador de calentamiento.

Plancha barbacoa

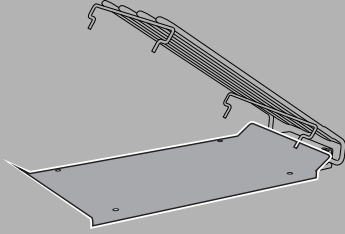
 **Temperatura elevada**
Peligro de quemaduras

- Tras un funcionamiento prolongado, la plancha de cocción se mantendrá caliente incluso después de apagar la resistencia. Mantener alejados a los niños.
- Retire la plancha solo cuando se haya enfriado.



Temperatura elevada Daños al aparato

No utilice la plancha barbacoa sin la protección de la superficie.



Útil para cocinar a la parrilla, gratinar o como barbacoa.

- Gire la perilla de la resistencia de la barbacoa a la posición comprendida entre **1** y **9**. El testigo se enciende para indicar que la resistencia está en funcionamiento.



Se recomienda precalentar la resistencia de la barbacoa durante 15 minutos antes de apoyar los alimentos.

3.5 Uso de los hornos

Encendido de los hornos

Para encender los hornos:

1. Seleccione la función de cocción con el mando de las funciones.
2. Seleccione la temperatura con el mando de la temperatura.



Las intermitencias regulares del testigo del termostato durante la cocción son normales e indican el mantenimiento constante de la temperatura dentro del horno.

Lista de funciones del horno piroclítico y del horno humidificado



Eco

La combinación entre el grill y la resistencia inferior resulta especialmente indicada para la cocción en un solo nivel con un bajo consumo energético. Perfecto para todo tipo de alimentos. No se recomienda para alimentos que requieran fermentación.

Para obtener el máximo ahorro energético y reducir los tiempos de cocción, se recomienda introducir los alimentos en el horno sin precalentar el compartimiento de cocción.



En la función ECO los tiempos de cocción (y de un eventual precalentamiento) son más largos.



En la función ECO no abra la puerta durante la cocción.



La función ECO se recomienda para cocciones que no requieran temperaturas superiores a 210 °C. Para cocciones a temperaturas superiores, se aconseja elegir otra función.



Vapor Clean (solo horno humidificado)



Esta función facilita la limpieza mediante el empleo del vapor generado por una pequeña cantidad de agua vertida en la específica cavidad del fondo (vea el capítulo «Limpieza y mantenimiento»).



Estático

El calor, que proviene a la vez de la parte superior y de la parte inferior, hace que este sistema sea adecuado para cocinar determinados tipos de alimentos. La cocción tradicional, denominada también estática es adecuada para cocinar un solo plato a la vez. Ideal para asados de cualquier tipo, pan o tartas rellenas, es indicado, sobre todo, para carnes grasas, como ganso o pato.



Grill

El calor que proviene de la resistencia grill permite obtener asados óptimos sobre todo con carnes de espesor medio/pequeño y, junto con el asador (cuando existe), permite dar al final de la cocción una doradura uniforme. Ideal para chorizos, costillas o panceta. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de comida, sobre todo carnes.



Grill pequeño (solo horno pirolítico)

Esta función permite, mediante la acción del calor irradiado solo por el elemento central, asar pequeñas porciones de carne y pescado, para preparar pinchos, tostadas y todas las guarniciones de verduras a la parrilla.



Estático + ventilado

El funcionamiento del ventilador combinado con la cocción tradicional asegura cocciones homogéneas incluso en recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, cocinadas al mismo tiempo en varias rejillas (distintos niveles). (Para la cocción en varios niveles se recomienda utilizar el 2° y el 4° nivel).



Grill ventilado

El aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por el grill, permitiendo un asado óptimo también para alimentos muy gruesos. Ideal para trozos grandes de carne (por ejemplo, jarrete de cerdo).



Inferior ventilada

La combinación entre el ventilador y la resistencia inferior permite completar la cocción más rápidamente. Este sistema se aconseja para esterilizar o finalizar la cocción de alimentos hechos ya en la superficie pero no por dentro, que requieren por lo tanto un calor superior moderado.

Ideal para cualquier tipo de alimento.



Circular ventilado

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular (instalada en la parte trasera del horno) permite cocinar alimentos diferentes en varios niveles, a condición de que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente garantiza una distribución instantánea y uniforme del calor. Por ejemplo, se podrá cocinar (en varios niveles) pescado, verduras y galletas sin que se mezclen los olores o sabores.



Direct Steam (solo horno humidificado)

Esta función activa la parte central de la resistencia inferior junto con la resistencia circular y el ventilador, lo que permite la cocción de los alimentos mediante la evaporación del agua situada en la correspondiente cubeta. La acción del ventilador distribuye uniformemente el calor y el vapor generado para obtener una cocción suave que mantiene inalterado el aspecto y el contenido nutritivo de los alimentos.



Turbo (solo horno pirolítico)

La combinación de la cocción ventilada con la cocción tradicional permite cocinar con extrema rapidez y eficacia diferentes alimentos en varios niveles, sin que se transmitan los olores o sabores. Ideal para alimentos de grandes volúmenes que requieren cocciones intensas.



Pirólisis (solo horno pirolítico)

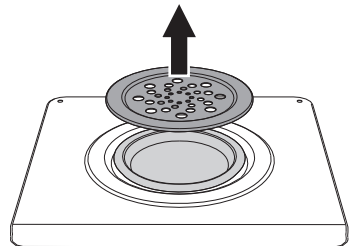
Programando esta función el horno alcanza temperaturas que llegan hasta los 500°C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma sobre las paredes internas.

3.6 Cocción con función Direct Steam (horno humidificado)



No coloque ningún objeto o comida en el fondo del compartimiento de cocción. El fondo del compartimiento de cocción y la cubeta de evaporación siempre deben quedar libres.

1. Abra la puerta del aparato.
2. Levante la tapa de la cubeta de evaporación.



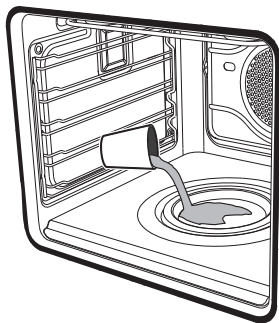


Uso

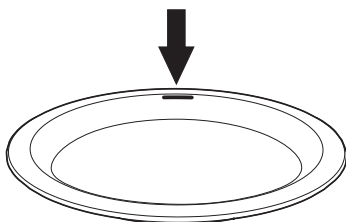
3. Llene la cubeta con una cantidad de agua suficiente para la duración de la cocción (vea «Tabla indicativa de las cocciones con función Direct Steam»).



- Utilice agua del grifo fresca no demasiado calcárea, agua ablandada o agua mineral sin gas.
- No utilice agua destilada, agua del grifo de elevado contenido de cloruro (> 40 mg/l) u otros líquidos.



El nivel máximo de capacidad de la cubeta se indica mediante una marca en su superficie interior.



La capacidad máxima de la cubeta de evaporación es de 250 ml.

4. Vuelva a poner la tapa de la cubeta.
5. Apoye la comida en la bandeja.
6. Introduzca la bandeja con la comida en el compartimiento de cocción.
7. Seleccione la función Direct Steam con el mando de las funciones.
8. Seleccione la temperatura y el tiempo de cocción mediante los mandos correspondientes.



Para resultados óptimos y para ahorrar energía, se recomienda llenar la cubeta con una cantidad de agua suficiente para la cocción deseada.

Final de la cocción Direct Steam

1. Póngase al lado del aparato y abra la puerta algunos centímetros durante algunos segundos para que salga el vapor en exceso.
2. Abra completamente la puerta y extraiga la comida del compartimiento de cocción con mucho cuidado.
3. Antes de proceder con las operaciones de limpieza, espere a que el aparato esté totalmente frío.

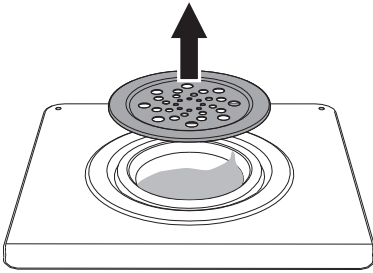


Nota: La tapa de la cubeta de evaporación podría estar muy caliente: use las protecciones adecuadas.

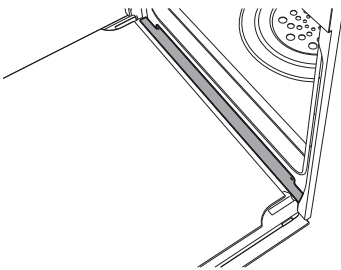


En el caso de que se acabe de efectuar una función de cocción con temperaturas superiores a los 100°C, es necesario esperar a que se enfríe el compartimento de cocción para poder efectuar una cocción Direct Steam.

4. Dentro del compartimento de cocción, quite la tapa de la cubeta de evaporación, retire la posible agua residual y seque bien con la esponja.



5. Con una esponja, quite también la condensación del fondo del compartimento de cocción, de las paredes, del cristal de la puerta y del recogedor de goteo del frente del aparato.



Atención: el agua podría estar muy caliente.

3.7 Uso de la sonda de temperatura (horno pirolítico)

ES



Temperatura elevada de la sonda de temperatura

Peligro de quemaduras

- No toque la varilla o la punta de la sonda después de haberla utilizado.
- Protéjase las manos con guantes térmicos cuando se utilice la sonda.



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- No raye ni dañe las superficies esmaltadas o cromadas con la punta del conector jack de la sonda de temperatura.



Uso incorrecto

Riesgo de daños al aparato

- No introduzca la sonda en las aberturas y en las ranuras del aparato.
- Utilice solamente la sonda de temperatura suministrada o recomendada por el fabricante.
- Cuando no se utilice la sonda, asegúrese de que la tapa de protección esté cerrada correctamente.



Uso incorrecto Riesgo de daños a las personas

- La sonda de temperatura no debe dejarse sin vigilancia.
- No permita que los niños jueguen con la sonda.
- Preste mucha atención para no hacerse daño con las partes puntiagudas de la sonda.



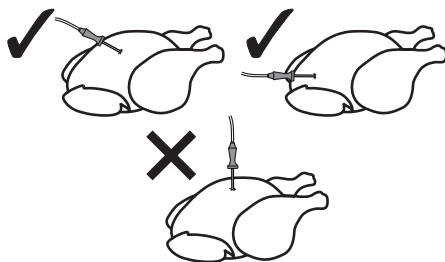
Uso incorrecto Riesgo de daños a la sonda de temperatura

- No tire del cable para quitar la sonda de la toma de corriente o del alimento.
- Preste atención a que la sonda o su cable no queden enganchados en la puerta.
- Ninguna parte de la sonda debe entrar en contacto con las paredes del compartimento de cocción, con las resistencias, con las rejillas o las bandejas cuando estas aún están calientes.
- Cuando no se utilice, la sonda no se debe guardar dentro del aparato.
- Asegúrese de que el enchufe de la sonda esté introducido hasta el fondo en la toma de corriente.
- No utilice la sonda para introducir o retirar los alimentos del compartimento de cocción.

La temperatura en el centro de la comida se mide con un sensor específico situado dentro de la punta.

Correcta colocación de la sonda

1. Coloque el alimento en una bandeja.
2. Introduzca la punta de la sonda dentro del alimento fuera del horno.
3. Para resultados óptimos, asegúrese de que la sonda de temperatura esté introducida en la parte más gruesa del alimento, transversalmente y al menos en 3/4 de su longitud, pero sin tocar la bandeja de abajo y sin que salga del mismo alimento.



Para una medida precisa de la temperatura en el centro de la comida, la punta de la sonda no debe entrar en contacto con huesos o partes grasas.



La temperatura mínima del horno recomendada para las cocciones con sonda es de 120 °C, salvo en caso de cocción a baja temperatura (vea cap. 3.8)

Con la sonda de temperatura es posible cocinar con precisión asados, lomo y carne de diferentes cortes y dimensiones. La sonda permite una cocción perfecta de los alimentos gracias al control puntual de la temperatura en el centro de la comida.



Programación de una cocción con sonda de temperatura

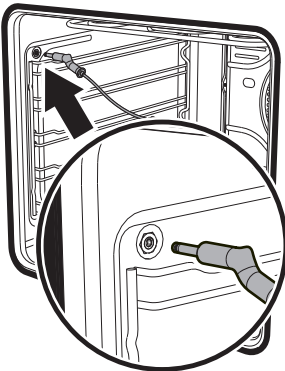
Con precalentamiento:

1. Programe una cocción manual (vea «Uso de los hornos»).
2. Al final del precalentamiento, abra la puerta e introduzca la bandeja en la que está depositado el alimento que se va a cocinar en las correspondientes guías.
3. Introduzca el conector jack de la sonda en la toma lateral específica utilizando la misma sonda para abrir la tapa.



Temperatura elevada dentro del horno durante su uso
Peligro de quemaduras

- Protéjase las manos con guantes térmicos cuando se utilice la sonda.



4. Cierre la puerta.
5. Pulse la tecla durante algunos segundos; Pulse de nuevo la tecla . La pantalla muestra la temperatura objetivo predeterminada mientras que el símbolo parpadea.
6. Pulse las teclas y para ajustar la temperatura objetivo entre un valor mínimo y uno máximo.



- **Temperatura objetivo mínima:** corresponde a la temperatura instantánea medida con la sonda más 2 °C.
- **Temperatura objetivo máxima:** 99 °C

7. Espere algunos segundos o bien pulse la tecla para visualizar la temperatura instantánea medida con la sonda.

En este momento la cocción continuará hasta que la temperatura instantánea medida con la sonda iguale a la temperatura objetivo configurada por el usuario.

Sin precalentamiento:



1. Abra la puerta.
2. Introduzca la bandeja en la que está depositado el alimento que se va a cocinar con la sonda introducida.
3. Introduzca el conector jack de la sonda en la toma lateral específica utilizando la misma sonda para abrir la tapa.








- Ajuste la cocción con sonda como se indica en los pasos n.º 5, n.º 6 y n.º 7 del párrafo anterior.
- Ajuste una cocción manual seleccionando la temperatura y la función de cocción (vea «Uso de los hornos»).

Quando está en curso la cocción con sonda de temperatura

i Cuando se utiliza la sonda de temperatura no se puede ajustar una cocción programada o una cocción temporizada.

i En el curso de una cocción con sonda de temperatura, las teclas  y  no tienen ningún efecto.

- Con una presión prolongada de la tecla  se activa el temporizador minuterio; pulse de nuevo  para visualizar la temperatura objetivo, y pulse las teclas  y  para ajustarla en el curso de la cocción.
- Pulse de nuevo  o bien espere 5 segundos para volver a la función de cocción.

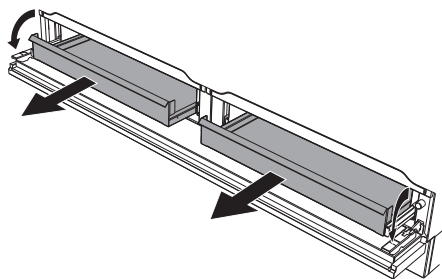
Al final de la cocción

Cuando se alcance la temperatura objetivo programada para la sonda de temperatura, las resistencias se desactivan y el aparato emite una serie de señales acústicas.

- Pulse una tecla del reloj programador para interrumpir el avisador acústico.
- Abra la puerta.
- Retire la sonda del alimento y de la toma.
- Extraiga el alimento del compartimiento de cocción.
- Asegúrese de que la tapa de protección esté bien cerrada.

3.8 Uso de los cajones

En la parte inferior de la cocina se encuentran los cajones, a los que se accede abriendo la puerta abatible. Pueden utilizarse para guardar ollas u objetos metálicos necesarios para el uso del aparato.



Temperatura elevada dentro del cajón
Peligro de quemaduras

- Los objetos situados en el interior del cajón pueden estar muy calientes.



3.9 Consejos para la cocción

Consejos generales

- Utilice una función ventilada para obtener una cocción homogénea en más niveles.
- No se pueden reducir los tiempos de cocción aumentando las temperaturas (los alimentos podrían cocerse mucho por fuera y poco por dentro).
- El uso al mismo tiempo de varios hornos puede influir en el resultado final de la cocción.


Consejos para la cocción de carnes

- Los tiempos de cocción varían dependiendo del grosor, de la calidad del alimento y del gusto del consumidor.
- Utilice un termómetro para carnes durante la cocción de asados o, más simplemente, presione el asado con una cuchara. Si el asado está firme, está listo, de lo contrario deberá cocinarse todavía durante varios minutos.

Cocción a baja temperatura con sonda

- Se recomienda este tipo de cocción para carnes tiernas y magras que no deben superar los 65°C en el centro. Programe una temperatura del horno entre los 90° y los 100°C. Este tipo de ajuste alarga el tiempo de cocción, pero conserva las características cualitativas del alimento e impide una reducción de volumen excesiva del mismo.
- Para un mejor resultado, antes de iniciar la cocción a baja temperatura, dore la carne a fuego vivo en la sartén durante 1 o 2 minutos por cada lado.

Consejos para las cocciones con Grill y Grill ventilado

- El asado de carnes puede efectuarse tanto con el horno frío, como con el horno precalentado si se desea cambiar el efecto de la cocción.
- En la función Grill ventilado se recomienda, en cambio, precalentar el horno antes de asar.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.
- En la función Grill se aconseja colocar el mando de la temperatura en el valor más alto, o sea, en el símbolo  para optimizar el asado.
- Los alimentos deben sazonarse antes de cocinarse. También hay que untar el aceite y la mantequilla derretida antes de cocinar.
- Coloque la bandeja del horno en la primera guía de abajo para recoger los líquidos producidos por el asado.
- El tiempo de asar en el grill no deberá superar nunca los 60 minutos.

Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de cocción dependen de la calidad y consistencia del amasijo.
- Para controlar si el pastel está hecho por dentro: al final de la cocción introduzca un palillo para dientes en el punto más alto del pastel. Si la masa no se pega al palillo, el pastel está hecho.

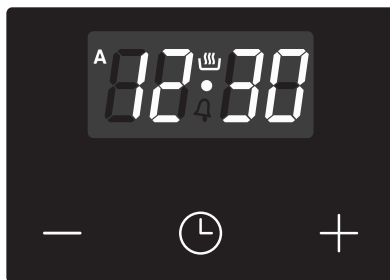


- Si el pastel se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura programada de unos 10°C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.
- Al cocinar dulces o verduras podría haber una excesiva condensación en el cristal. Para evitar esto, abra la puerta un par de veces mientras cocina prestando mucha atención.

Consejos para la descongelación y la fermentación

- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera guía del horno.
- Evite que los alimentos se superpongan unos encima de otros.
- Para descongelar la carne, utilice una rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja puesta en el primer nivel. De esta forma, los alimentos no estarán en contacto con el líquido de descongelación.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con una película de aluminio.
- Para una buena fermentación, coloque en el fondo del horno un recipiente con agua.



3.10 Reloj programador



 Tecla de reducción del valor

 Tecla del reloj

 Tecla de aumento del valor

 Asegúrese de que el reloj programador muestre el símbolo de la duración de cocción , en caso contrario no será posible encender el horno.


Pulse la tecla  para resetear el reloj programador.







Regulación de la hora




i En el primer uso, o tras una interrupción de corriente, ajustando la hora en uno de los dos relojes, el otro se programará con la misma hora.

i Si la hora no está programada no es posible encender el horno.

Con el primer uso o después de una interrupción de corriente, el aparato mostrará en la pantalla las cifras  intermitentes.










1. Pulse la tecla del reloj  durante dos segundos. El punto situado entre las horas y los minutos parpadea.
2. Con las teclas de aumento del valor  y reducción del valor  es posible ajustar la hora. Mantenga pulsada la tecla para avanzar rápidamente.
3. Espere 7 segundos. El punto situado entre las horas y los minutos deja de parpadear.
4. El símbolo  en la pantalla indica que el aparato está listo para comenzar una cocción.



i Utilice el mismo reloj usado para el primer ajuste de la hora.

 Para modificar la hora, pulse al mismo tiempo las teclas de aumento del valor  y reducción del valor  durante dos segundos, y luego continúe con el ajuste de la hora.

Cocción temporizada

i La cocción temporizada es la función que permite iniciar la cocción y terminarla una vez transcurrido el tiempo programado por el usuario.



1. Mantenga pulsada la tecla del reloj  hasta que aparezca el símbolo .
2. Pulse otra vez la tecla del reloj . En la pantalla aparecen el símbolo  y la leyenda  que se alternan con la hora actual.
3. Pulse las teclas aumento del valor  y reducción del valor  para programar los minutos de cocción que desea.
4. Seleccione una función y una temperatura de cocción.
5. Espere unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para activar la función. En la pantalla se mostrará la hora actual junto con los símbolos  y .



Al finalizar la cocción las resistencias se desactivarán. En la pantalla, el símbolo  se apaga, el símbolo  parpadea y se activa un avisador acústico.



6. Para apagar el avisador acústico basta pulsar cualquier tecla del reloj programador.






7. Pulse la tecla del reloj  para reiniciar el reloj programador.

4. Pulse las teclas  o  para ajustar los minutos deseados. (por ejemplo 1 hora).

5. Pulse la tecla menú . En la pantalla aparecerá el mensaje  alternado con la hora actual sumado con la duración de la cocción que se ha ajustado con anterioridad (por ejemplo la hora de fin de cocción mostrada es 18.30).

6. Pulse las teclas  o  para ajustar el horario de fin de cocción. (por ejemplo a las 19.30).


i No es posible ajustar una duración de cocción superior a las 10 horas.





 Para poner a cero la programación pulse y manténgalas presionadas al mismo tiempo las teclas de aumento del valor  y reducción del valor  y apague manualmente el horno.


Cocción programada



i La cocción programada es la función que permite iniciar una cocción a una hora establecida y concluirla una vez transcurrido cierto tiempo ajustado por el usuario.

1. Ajuste la duración de la cocción, como se describe en el apartado anterior «Cocción temporizada».



2. Pulse la tecla menú  durante 2 segundos.

3. Pulse de nuevo la tecla menú . La pantalla muestra de forma alterna las cifras  y el mensaje  mientras que el símbolo  parpadea (por ejemplo la hora actual es 17.30).



 Tener en cuenta que a la duración de la cocción deben añadirse algunos minutos útiles para el precalentamiento del horno.

7. Espere unos 7 segundos sin pulsar ninguna tecla para activar la función. En la pantalla aparece la hora actual y los símbolos  y  se encienden.

8. Seleccione una función y una temperatura de cocción.

9. Al finalizar la cocción las resistencias se desactivarán. En la pantalla, el símbolo  se apaga, el símbolo  parpadea y se activa un avisador acústico.



10. Vuelva a poner los mandos de las funciones y de la temperatura en **0**.
11. Para apagar el avisador acústico basta con pulsar cualquier tecla del reloj programador.
12. Pulse al mismo tiempo las teclas  y  para poner a cero la programación ajustada.






No es posible ajustar una duración de cocción superior a las 10 horas.



No es posible ajustar cocciones programadas superiores a las 24 horas.











Tras el ajuste para mostrar el tiempo de cocción que queda pulse la tecla menú  durante 2 segundos. Pulse de nuevo la tecla menú . La pantalla muestra el mensaje  alternado con el tiempo que queda de cocción.

Temporizador minuterero



El temporizador minuterero no interrumpe la cocción, pero avisa al usuario cuando han transcurrido los minutos ajustados.

El temporizador minuterero puede ser activado en cualquier momento.




1. Mantenga pulsada la tecla del reloj  algunos segundos. La pantalla muestra las cifras  y el símbolo  parpadeante entre las horas y los minutos.
 2. Pulse las teclas de aumento del valor  y reducción del valor  para programar los minutos que desea.
 3. Espere unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para terminar la regulación del minuterero. En la pantalla se muestran la hora actual y los símbolos  y .
- Un avisador acústico se activa al final del tiempo programado.
4. Pulse la tecla de reducción del valor  para apagar el avisador acústico.






Se puede programar el temporizador minuterero de 1 minuto a un máximo de 23 horas y 59 minutos.



Modificación de los datos programados

1. Pulse la tecla del reloj .
2. Pulse las teclas de aumento del valor  y reducción del valor  para programar los minutos que desea.

Cancelación de los datos programados

1. Pulse la tecla del reloj .
2. Mantenga presionadas al mismo tiempo las teclas de aumento del valor  y reducción del valor .
3. Apague luego de forma manual el horno si hay alimentos que se están cocinando.

Seleccione el avisador acústico.

El avisador acústico puede variar en 3 tonos.





1. Mantenga presionadas al mismo tiempo las teclas de aumento del valor  y reducción del valor .
2. Pulse la tecla del reloj .
3. Pulse la tecla de reducción del valor  para seleccionar otro avisador acústico.



Tabla indicativa de las cocciones

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	
Lasaña	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Pasta al horno	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Asado de ternera	2	Estático + ventilado	2	180 - 190	90 - 100	
Lomo de cerdo	2	Estático + ventilado	2	180 - 190	70 - 80	
Salchichas	1,5	Grill ventilado	4	Máx.	15	
Roast beef	1	Estático + ventilado	2	200	40 - 45	
Conejo al horno	1,5	Circular/Estático+ventilado	2	180 - 190	70 - 80	
Muslo de pavo	3	Estático + ventilado	2	180 - 190	110 - 120	
Bondiola al horno	2 - 3	Estático + ventilado	2	180 - 190	170 - 180	
Pollo al horno	1,2	Estático + ventilado	2	180 - 190	65 - 70	
					Lado 1	Lado 2
Chuletas de cerdo	1,5	Grill ventilado	4	Máx.	15	5
Costillas	1,5	Grill ventilado	4	Máx.	10	10
Panceta de cerdo	0,7	Grill	5	Máx.	7	8
Filete de cerdo	1,5	Grill ventilado	4	Máx.	10	5
Filete de buey	1	Grill	5	Máx.	10	7
Trucha asalmonada	1,2	Estático + ventilado	2	150 - 160	35 - 40	
Cola de rape	1,5	Estático + ventilado	2	160	60 - 65	
Rodaballo	1,5	Estático + ventilado	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Estático + ventilado	2	Máx.	8 - 9	
Pan	1	Circular/Estático+ventilado	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Estático + ventilado	2	180 - 190	20 - 25	
Rosquilla	1	Circular/Estático+ventilado	2	160	55 - 60	
Tarta	1	Circular/Estático+ventilado	2	160	35 - 40	
Tarta de requesón	1	Circular/Estático+ventilado	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini rellenos	1	Estático + ventilado	2	160	20 - 25	
Tarta paraíso	1,2	Circular/Estático+ventilado	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Estático + ventilado	2	180	80 - 90	
Bizcocho	1	Circular/Estático+ventilado	2	150 - 160	55 - 60	
Tarta de arroz	1	Estático + ventilado	2	160	55 - 60	
Medialunas	0,6	Circular/Estático+ventilado	2	160	30 - 35	

Los tiempos indicados en la tabla no incluyen los tiempos de precalentamiento y son indicativos.



Uso

Tabla indicativa de las cocciones con la función Direct Steam



Alimentos	Peso (kg)	Agua (ml)	Nivel	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
Lasaña	1,6	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
Pasta al horno	1,2 - 1,5	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
CARNE					
Pavo asado	1,5	180	2	190 - 200	80 - 90
Lomo de cerdo	1,5	180	2	190 - 200	85 - 90
Conejo al horno (en trozos)	1	160	2	180 - 190	80 - 90
Costilla (tira unida)	0,5	160	2	200	55 - 60
Pierna de cordero muy	2	160	2	190 - 200	95 - 100
MASAS					
Panini	100 g cada	60	2	180	30 - 35
Pan (pan de	0,4	80	2	180	40 - 45
Focaccia	1	80	2	190 - 200	20 - 25
PESCADO FRESCO					
Lubina	0,4 - 0,5	100	2	200	25
Rodaja de salmón (2 cm de espesor)	0,18	80	2	180	17
Cola de rape (entera)	0,7	100	2	200 - 210	45 - 50



Alimentos	Peso (kg)	Agua (ml)	Nivel	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
VERDURAS					
Patatas al horno	1	80	2	210 - 220	40 - 45
Verduras variadas asadas	0,6	80	2	210	35
CALENTAMIENTO ALIMENTOS					
Pasta	0,3	100 - 110	2	120	15 - 25
Asado en lonchas/ costillas	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
Pan	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
Strudel	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
DULCES					
Rosquilla	1	60	2	160	50 - 55
Strudel	1	60	2	170	35 - 40
Magdalenas	40 g cada molde	60	2	160	15 - 17
Tarta paraíso	1	60	2	160	55 - 60
Bizcocho	1	60	2	160	60 - 65
Galletas (grosor 0,5 cm)	masa total 0,3	60	2	170	18 - 20

La cantidad de agua que se recomienda en la tabla puede variar en función del tipo de alimento, el peso y la duración de la cocción.

Siempre debe preverse un tiempo de precalentamiento con la función Direct Steam.

Se debe mover o dar la vuelta a los asados, verduras y patatas para conseguir un dorado uniforme por todos los lados.

Los tiempos indicados en la tabla no incluyen el precalentamiento y son solo indicativos.



Tabla indicativa de las cocciones con sonda de temperatura

Tipo y corte de carne	Temperatura objetivo (°C)
Buey	
Roast beef: poco hecho	50 - 53
Roast beef: medio hecho	55 - 58
Roast beef: muy hecho	65 - 70
Chuleta: poco hecha*	50
Chuleta: medio hecha*	58
Chuleta: muy hecha*	70
Cerdo	
Lomo asado	80 - 85
Paletilla	80 - 85
Salchichas**	75 - 80
Ternera	
Asado de ternera	75 - 80
Aves	
Pollo entero	80 - 85
Pavo entero	80 - 85
Pavo asado (entero o pechuga)	80 - 85
Cordero	
Pierna de cordero con hueso (poco hecha)	65
Pierna de cordero con hueso (muy hecha)	75 - 80
Cocción a baja temperatura	
Buey/roastbeef: poco hecho***	50 - 54
Buey/roastbeef: medio hecho***	55 - 60

* Las temperaturas indicadas pueden variar en función del grosor del filete.

** Para alimentos embutidos se recomienda una función adecuada para obtener un buen asado externo.

*** Se recomienda dorar la carne en la sartén por cada lado durante algunos minutos, antes de introducirla en el horno.



4 Limpieza y mantenimiento

Advertencias



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- No lave en el lavavajillas los componentes que se pueden quitar, como las rejillas de la encimera, los difusores de llama y las tapas del quemador.

4.1 Limpieza del aparato

Para una buena conservación de las superficies, es necesario limpiarlas regularmente después de cada uso, dejándolas enfriar previamente.

Limpieza ordinaria diaria

Utilice siempre solo productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.

Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, aclare cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Manchas de comida o restos

No utilice en ningún caso estropajos de acero y rasquetas cortantes para no dañar las superficies.

Utilice los productos normales, no abrasivos, de ser necesario con ayuda de utensilios de madera o de plástico.

Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Evite dejar secar dentro del aparato restos de comida de base azucarada (p. ej. mermelada) porque podrían estropear el esmalte dentro del aparato.

Limpieza de la encimera vitrocerámica

Las posibles manchas claras causadas por el uso de ollas con fondo de aluminio pueden eliminarse con un paño húmedo impregnado en vinagre. En caso de que después de la cocción quedaran residuos quemados, enjuague con agua y seque bien con un paño limpio.



Limpeza y mantenimiento

Los granos de arena que pueden haberse caído en la encimera de cocción durante la limpieza de verduras, patatas, etc. podrían rayarla al mover las ollas.

Quite, por tanto, inmediatamente los posibles granos de arena de la superficie de cocción.

Los cambios de color no influyen en el funcionamiento y la estabilidad del vidrio. De hecho, no se trata de modificaciones del material de la encimera de cocción, sino de simples restos no eliminados que se han carbonizado.

Se pueden formar **superficies brillantes** debidas al roce de los fondos de las ollas, especialmente si son de aluminio, y al uso de detergentes no apropiados. Es difícil quitarlos mediante el uso de productos normales para la limpieza. Puede ser necesario repetir la limpieza varias veces. El uso de detergentes agresivos, o la fricción con el fondo de las ollas, podrían deslustrar con el tiempo las decoraciones de la encimera de cocción y contribuir a la formación de manchas.

Rejillas de la encimera de cocción

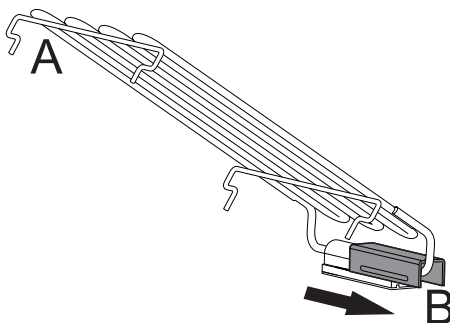
Extraiga la rejillas y límpielas con agua templada y detergente no abrasivo. Quite con cuidado cualquier incrustación. Séquelas y colóquelas nuevamente en la encimera de cocción.



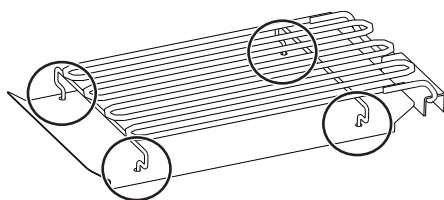
El contacto continuo de las rejillas con la llama, con el tiempo, puede alterar el esmalte cerca de las zonas expuestas al calor. Se trata de un fenómeno completamente natural que no perjudica en absoluto la funcionalidad de este componente.

Limpeza protección superficie barbacoa

1. Eleve la resistencia **A** y bloquéela mediante el tope correspondiente **B**.



2. Limpie el estante y la zona inferior de cualquier residuo, mancha de aceite o grasa.
3. Retire el tope de la resistencia **B** y bájela de manera que las patas entren en los orificios de la superficie.



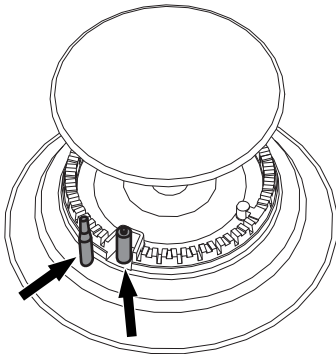
Difusores de llama y tapas

Los difusores de llama y las tapas pueden extraerse para facilitar su limpieza. Lávelos en agua caliente y detergente no abrasivo. Quite con cuidado cualquier incrustación y espere a que estén totalmente secos. Vuelva a montar los difusores de llama, asegurándose de que queden colocados en sus alojamientos correspondientes con sus respectivas tapas.

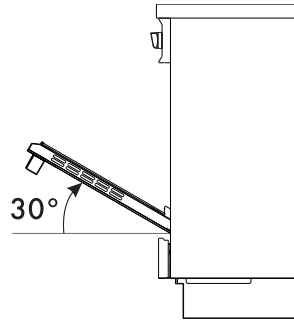
Bujías y termopares



Para un buen funcionamiento las bujías de encendido y los termopares deben estar siempre bien limpios. Contróleos frecuentemente y, si es necesario, límpielos con un paño húmedo. Cualquier residuo seco debe eliminarse con un palillo de madera o una aguja.



2. Sujete la puerta por los dos lados con ambas manos, levántela formando un ángulo de unos 30° y extráigala.

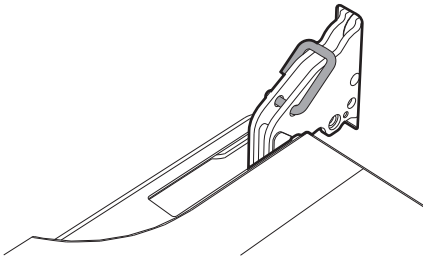


4.2 Desmontaje de las puertas

Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar las puertas y colocarlas sobre un trapo de cocina.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

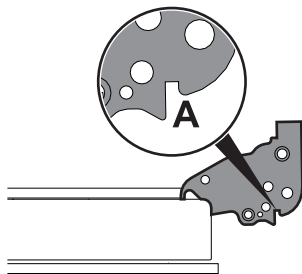
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.





Limpeza y mantenimiento

3. Para volver a montar la puerta coloque las bisagras en las hendiduras correspondientes situadas en el horno asegurándose de que las ranuras **A** se apoyen completamente en las hendiduras. Baje la puerta y, una vez posicionada, quite los pernos de los agujeros de las bisagras.



4.3 Limpeza de los cristales de la puerta

Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre limpios. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, lave con un estropajo húmedo y detergente común.

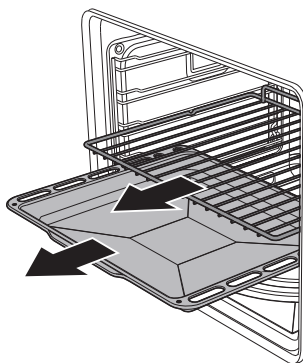


Se aconseja utilizar los productos de limpieza distribuidos por el fabricante.

4.4 Limpeza del interior de los hornos

Para una buena conservación de los hornos es necesario limpiarlos regularmente después de haber dejado que se enfríen.

- Extraiga todas las partes extraíbles.



- Limpie las rejillas del horno con agua caliente y detergentes no abrasivos, enjuague y seque cuidadosamente las partes húmedas.



Se aconseja hacer funcionar los hornos a la temperatura máxima durante aproximadamente 15/20 minutos tras haber utilizado productos específicos, con el fin de eliminar posibles restos.

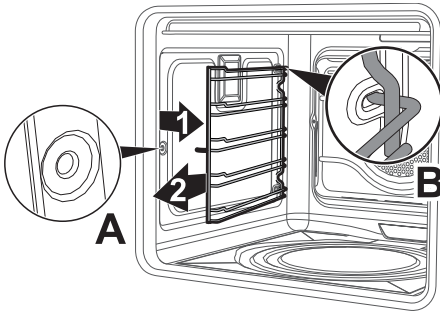


Se aconseja quitar la puerta a fin de facilitar las operaciones de limpieza.



Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

La extracción de los bastidores guía permite limpiar más fácilmente las partes laterales. Para retirar los bastidores guía: Tire del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del encastre **A**, luego sáquelo de los alojamientos situados en la parte trasera **B**. Al finalizar la limpieza repita las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los bastidores guía.



Vapor Clean (horno humidificado)

i Vapor Clean es un procedimiento de limpieza asistida que facilita la eliminación de la suciedad. Gracias a este procedimiento se puede limpiar el horno por dentro con suma facilidad. Los restos de suciedad son reblandecidos por el calor y el vapor de agua facilitando su eliminación posterior.

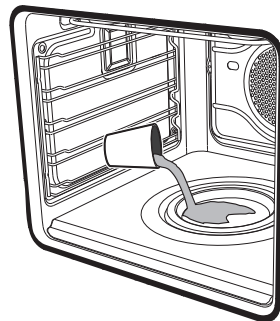
! **Uso incorrecto**
Riesgo de daños a las superficies

- Elimine restos de comida o derrames de cocciones anteriores del interior del horno.
- Haga las operaciones de limpieza asistida solamente con el horno frío.

Operaciones preliminares

Antes de iniciar el ciclo de limpieza Vapor Clean:

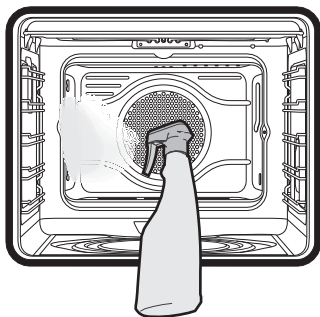
- Quite todos los accesorios de dentro del horno. La protección superior puede dejarse dentro del horno.
- Vierta aproximadamente 40 cc de agua en el fondo del horno. Preste atención a que no se desborde del hueco.





Limpeza y mantenimiento

- Nebulice una solución de agua y detergente para platos dentro del horno con un rociador. Dirija el rociado hacia las paredes laterales, hacia arriba, hacia abajo y hacia el deflector.





- Cierre la puerta.



Se aconseja efectuar unas 20 pulverizaciones como máximo.

Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean

1. Gire el mando de las funciones al símbolo  y el mando de la temperatura al símbolo .
2. Programe un tiempo de cocción de 18 minutos con el programador digital.
3. Al final del ciclo de limpieza Vapor Clean el minuterero desactiva las resistencias del horno y se activa el avisador acústico.

Finalización del ciclo de limpieza Vapor Clean

4. Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
5. Para las incrustaciones más resistentes utilice un estropajo antirrayado con filamentos de latón.
6. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
7. Elimine el agua residual de dentro del horno.

Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos adquieran un olor desagradable se aconseja secar el horno mediante una función ventilada a 160°C durante unos 10 minutos.



Se recomienda usar guantes de goma durante estas operaciones.



Para facilitar la limpieza manual de las partes menos accesibles, se aconseja quitar la puerta.



Limpieza de la parte superior (horno humidificado)



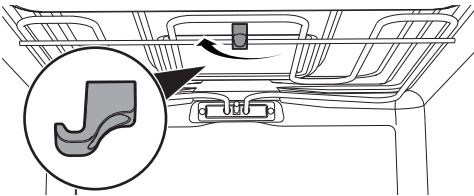
Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

Peligro de quemaduras

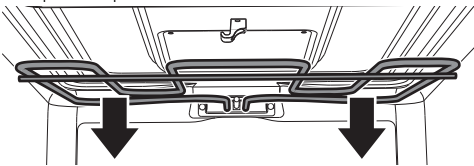
- Las siguientes operaciones deben llevarse a cabo únicamente con el horno apagado y completamente frío.

El aparato está equipado con una resistencia basculante que facilita la limpieza de la parte superior del horno.

- Levante ligeramente la resistencia superior y gire el seguro 90° para liberar la resistencia.



- Baje la resistencia delicadamente hasta que se pare.



Uso incorrecto

Riesgo de daños al aparato

- No doble excesivamente la resistencia durante la fase de limpieza.

Una vez finalizadas las operaciones de limpieza, vuelva a colocar la resistencia en su posición original y gire el seguro para engancharla.

Limpieza de la cubeta de evaporación y de la tapa (horno humidificado)

Se recomienda limpiar y secar bien la cubeta de evaporación y la tapa perforada al final de cada cocción Direct Steam.

Se pueden utilizar productos para la limpieza habitual; evite productos demasiado agresivos y/o ácidos.

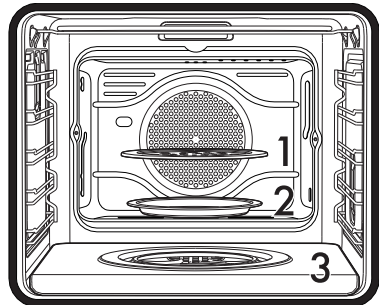
La tapa y la cubeta se pueden lavar en el lavavajillas.

En caso de que se formaran incrustaciones de cal, utilice un detergente anticál para superficies de acero.

Limpieza de la parte inferior (horno humidificado)

Al final de cada cocción con la función Direct Steam se recomienda limpiar y secar la parte inferior de la cavidad de cocción:

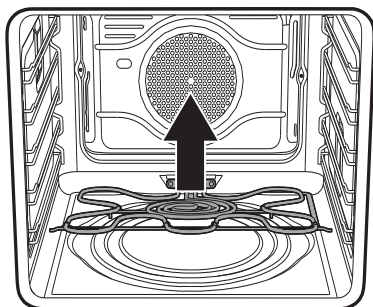
- Retire sucesivamente la tapa perforada (1), la cubeta de evaporación (2) y el fondo (3); la pieza del fondo debe elevarse unos milímetros y extraerse hacia el exterior.





Limpieza y mantenimiento

- Levante cuidadosamente unos centímetros el extremo de la resistencia inferior y limpie el fondo del horno.



Una vez realizada la limpieza, apoye de nuevo la resistencia sobre su asiento. Antes de colocar de nuevo los accesorios retirados previamente, espere hasta que el interior del horno esté completamente seco.

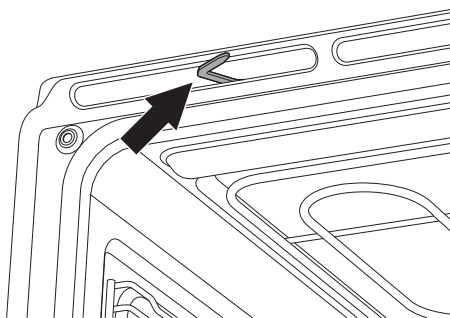
Desactivación manual de la palanca del bloqueo de la puerta (horno pirolítico)



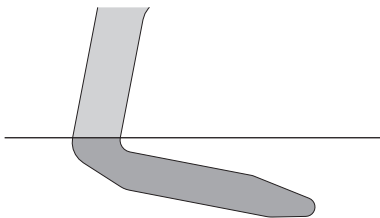
Uso incorrecto
Peligro de quemaduras

- Las operaciones siguientes deben realizarse siempre con el aparato apagado y frío.
- Nunca trate de hacer la desactivación manual de la palanca del bloqueo de la puerta durante la pirólisis.

La palanca del bloqueo de la puerta se encuentra en la primera ranura a la izquierda, debajo del panel de mandos, en la parte superior del frente del horno.



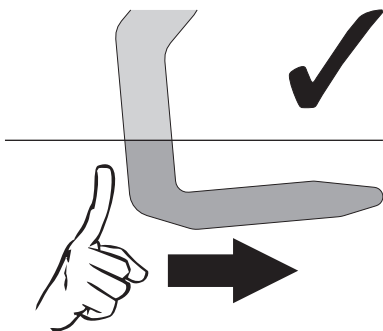
Durante las operaciones normales de limpieza, puede suceder que se active accidentalmente la palanca del bloqueo de la puerta.



**palanca del bloqueo de la puerta activada
(vista desde arriba)**



1. Mueva hacia la derecha la palanca del bloqueo hasta que se pare.

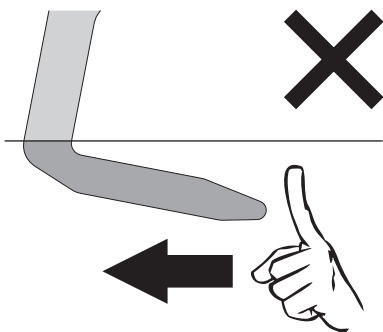


(vista desde arriba)

2. Sulte suavemente la palanca del bloqueo de la puerta.

El resorte del mecanismo lleva de nuevo la palanca del bloqueo de la puerta a la posición desactivada.

Para evitar dañar el mecanismo, nunca trate de desactivar la palanca del bloqueo de la puerta empujándola con fuerza hacia la izquierda.



(vista desde arriba)

4.5 Pirólisis (horno pirolítico)

i La Pirólisis es un procedimiento de limpieza automática a elevada temperatura que provoca la disolución de la suciedad. Gracias a este procedimiento se puede limpiar el interior del compartimento de cocción con suma facilidad.



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- Elimine del interior del compartimento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.



- Durante esta función las superficies podrían alcanzar temperaturas más elevadas de lo habitual.
- Mantenga alejados a los niños.

Operaciones preliminares

Antes de activar la pirólisis:

- Limpie el cristal interno según las tradicionales indicaciones de limpieza.
- En caso de incrustaciones persistentes rocíe un producto para la limpieza de los hornos en el cristal (lea detenidamente las instrucciones indicadas en el producto); déjelo actuar durante 60 minutos, luego enjuague y seque el cristal con papel de cocina o con un paño de microfibra.
- Retire totalmente todos los accesorios dentro del compartimento de cocción.
- Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
- Cierre la puerta.



Ajuste de la pirólisis

1. Ponga el mando selector de funciones en el símbolo **P**. En la pantalla aparecerán automáticamente el símbolo **A** y **dur** alternados con la duración mínima de la pirólisis (2 horas).
2. Pulse las teclas **—** o **+** para configurar la duración del ciclo de limpieza desde un mínimo de 120 minutos hasta un máximo de 3 horas y 30 minutos. Los minutos programados serán indicados por los segmentos internos del reloj, mientras que las horas serán indicadas por los correspondientes números parpadeantes (1, 2 o 3).



Duración sugerida de la pirólisis:

- Poco sucio: 120 minutos.
- Suciedad media: 165 minutos.
- Muy sucio: 210 minutos.

3. Para confirmar el inicio de la pirólisis, pulse la tecla **⌚**.
4. Tras haber confirmado la duración de la pirólisis, la luz testigo del termostato comienza a parpadear y el compartimiento de cocción comienza a calentarse (unos 5 segundos después de la última intervención del usuario).
5. 1 minuto después del comienzo de la pirólisis la puerta es bloqueada (la luz testigo del bloqueo de la puerta se enciende) por un dispositivo que impide todo intento de apertura.



No es posible seleccionar ninguna función cuando el bloqueo de la puerta está activo.



6. Al final de la pirólisis todos los números en la pantalla parpadean y una señal acústica indica el final del ciclo de limpieza automática.
7. Vuelva a colocar el mando de las funciones en la posición **0**.
8. La puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura dentro del horno haya regresado a niveles seguros.
9. Espere a que el horno se enfríe y recoja los restos del interior del horno con un paño húmedo de microfibra.

Ajuste de la pirólisis programada

La hora de comienzo de la pirólisis puede ajustarse como las demás funciones de cocción.

1. Programe la duración de la pirólisis.
2. Tras haber seleccionado la duración de la pirólisis (vea «Ajuste de la pirólisis»), pulse la tecla **⌚** hasta que en la pantalla aparezca la hora actual sumada a la duración configurada previamente, alternada con **End** junto a los símbolos **⏏** y **A** (este último estará parpadeando).
3. Pulse las teclas **—** o **+** para ajustar la hora a la que se desea que termine el ciclo de limpieza.



4. Espere 5 segundos o pulse la tecla  para confirmar los datos programados; en este punto el símbolo  se apagará y el símbolo **A** permanecerá fijo.



Cuando se programa la pirólisis, preste atención para no girar el mando de las funciones. En este caso los datos programados a través del reloj programador se cancelarán y será necesario volver a programarlos.



Durante la primera pirólisis podrían producirse olores desagradables por la evaporación normal de las sustancias oleosas de fabricación. Se trata de un fenómeno absolutamente normal que desaparece después de la primera operación de limpieza.



Durante la pirólisis los ventiladores producen un ruido más intenso ocasionado por una mayor velocidad de rotación. Se trata de un funcionamiento completamente normal que tiene por objeto favorecer la disipación de calor. Al concluir la pirólisis la ventilación proseguirá automáticamente durante un período suficiente como para evitar el sobrecalentamiento de las paredes de los muebles y de la parte frontal del horno.

4.6 Mantenimiento especial

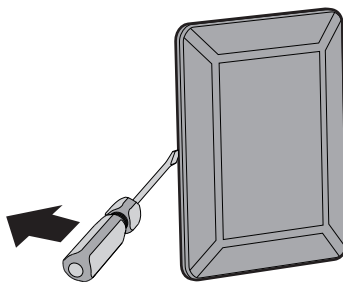


**Partes bajo tensión eléctrica
Peligro de electrocución**

- Desconecte la alimentación eléctrica del horno.
 - Utilice guantes de protección.
1. Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
 2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
 3. Quite la tapa de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo un destornillador).



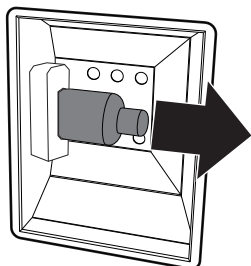
Tenga cuidado para no rayar el esmalte de la pared del compartimiento de cocción.





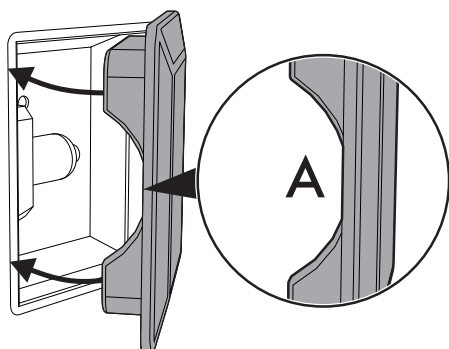
Limpeza y mantenimiento

4. Extraiga y quite la lámpara.



No toque la lámpara halógena directamente con los dedos; utilice un material aislante.

5. Introduzca la lámpara nueva.
6. Vuelva a montar la tapa. Deje el perfil interno del cristal (A) mirando hacia la puerta.



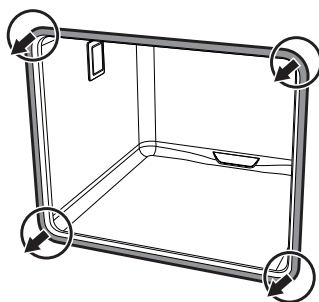
7. Presione a fondo la tapa para que se adhiera perfectamente al portalámpara.

Desmontaje y montaje de la junta (horno humidificado)

Para desmontar la junta:

Para una limpieza adecuada del horno auxiliar, se puede desmontar la junta de la puerta. En los 4 ángulos y en el centro están situados una serie de ganchos que las fijan al borde.

- Tire hacia el exterior de la junta en todos los puntos para desenganchar los ganchos.



Para mantener limpias las juntas de la puerta utilice una esponja no abrasiva con agua templada. Las juntas deben ser suaves y elásticas.

Para montar la junta:

- Enganche los ganchos situados en las 4 esquinas y en el centro de la junta.



5 Instalación

5.1 Conexión del gas



**Fuga de gas
Peligro de explosión**

- Después de cada intervención, verifique que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
- De ser necesario, utilice un regulador de presión conforme a la norma vigente.
- Una vez completada la instalación, compruebe la presencia de posibles pérdidas por medio de una solución jabonosa, nunca con una llama.
- La puesta en funcionamiento con tubo flexible deberá efectuarse de modo que la longitud del tubo no supere los 2 metros de longitud máxima para los tubos flexibles de acero.
- Los tubos no deben entrar en contacto con partes móviles y no deben ser aplastados.
- Las condiciones de regulación para este electrodoméstico se indican en la etiqueta de regulación de gas.

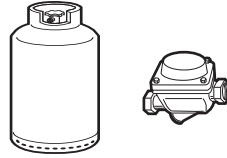
Información general

La conexión a la red del gas puede efectuarse con un tubo flexible de acero de pared continua respetando las prescripciones establecidas por la norma vigente.

Para la alimentación con otros tipos de gas, consulte el capítulo «5.2 Adaptación a los distintos tipos de gas». El manguito de entrada del gas es roscado 1/2" gas externo (ISO 228-1).

Conexión al gas licuado

Utilice un regulador de presión y efectúe la conexión a la bombona de gas en conformidad con las disposiciones establecidas en las normas vigentes.

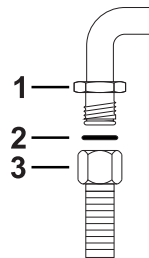


La presión de alimentación debe respetar los valores indicados en la tabla «Tipos de gas por país».

Conexión con tubo flexible de acero

Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.

Enrosque cuidadosamente el manguito **3** al manguito del gas **1** del aparato interponiendo siempre la junta **2** que se suministra.

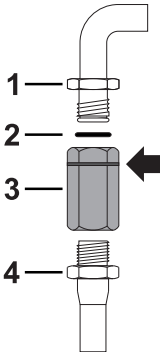




Instalación

Conexión con tubo flexible de acero con conexión en bayoneta

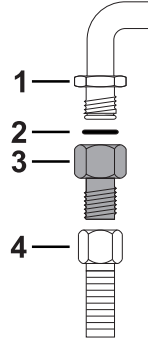
Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero con conexión en bayoneta conforme a B.S. 669. Aplique material aislante en la rosca del tubo del gas **4** y enrosque el adaptador **3**. Enrosque el bloque al manguito móvil **1** del aparato interponiendo siempre la junta **2** que se suministra.



Conexión con tubo flexible de acero con manguito cónico

Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.

Enrosque cuidadosamente el manguito **3** en el manguito del gas **1** (rosca 1/2" ISO 228-1) del aparato intercalando siempre la junta **2** suministrada. Aplique material aislante en la rosca del manguito **3**, luego enrosque el tubo flexible de acero **4** al manguito **3**.



Ventilación en los locales

El aparato debe instalarse en espacios permanentemente ventilados, tal como indica la normativa vigente. El lugar en que esté instalado el aparato debe contar con entrada de aire en cantidad suficiente en función de las necesidades de combustión normal del gas y de la necesaria renovación de aire del lugar. Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deberán tener las dimensiones adecuadas según las normas vigentes y estar colocadas de manera que no puedan ser obstruidas ni siquiera parcialmente.

El lugar debe mantenerse adecuadamente ventilado para eliminar el calor y la humedad producidos al cocinar: en particular, después de un uso prolongado, es aconsejable abrir una ventana o aumentar la velocidad de los ventiladores, si hubiera.



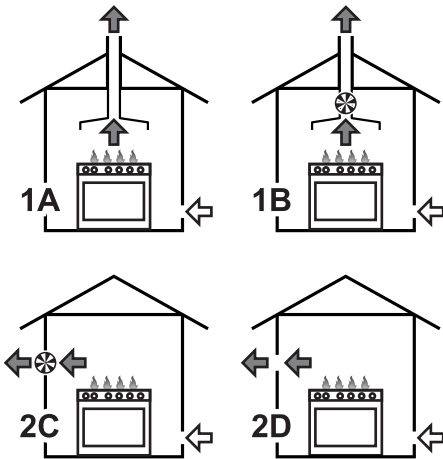
Eliminación de los humos por combustión



Este electrodoméstico no está conectado a ningún dispositivo de descarga de los productos de la combustión. Se debe instalar y conectar de conformidad con las actuales normativas de instalación. Se debe prestar especial atención a los correspondientes requisitos en materia de ventilación.

La eliminación de los productos de la combustión puede efectuarse mediante campanas conectadas a una chimenea de tiro natural eficaz o bien mediante aspiración forzada. Un sistema eficaz de aspiración requiere un cuidadoso diseño realizado por un especialista experto, respetando las posiciones y las distancias indicadas por las normas.

Al concluir su intervención, el instalador deberá expedir el certificado de conformidad.



- 1 Evacuación por medio de una campana
- 2 Evacuación sin campana

A Evacuación por chimenea individual de tiro natural

- B Evacuación por chimenea individual con electroventilador
- C Evacuación directamente a la atmósfera exterior con electroventilador de pared o de vidrio
- D Evacuación directamente a la atmósfera exterior de pared

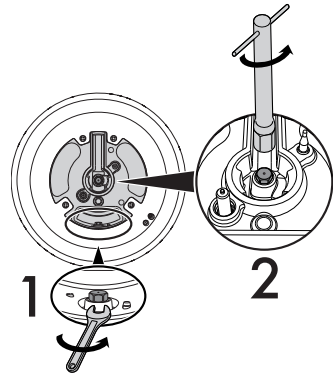
- ↔ Aire
- ← Productos de la combustión
- ⊗ Electroventilador

5.2 Adaptación a los distintos tipos de gas

En caso de funcionamiento con otros tipos de gas es necesario sustituir los inyectores en los quemadores y regular la llama mínima en las llaves del gas.

Sustitución de los inyectores

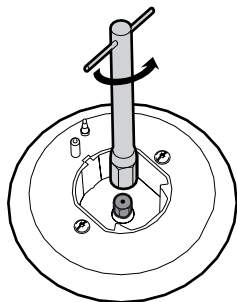
1. Retire las rejillas, las tapas y los difusores de llama de los quemadores para acceder a las tazas de los quemadores.
2. Sustituya los inyectores mediante una llave de 7 mm según el gas que se va a emplear (vea Tablas de características de quemadores e inyectores).



1 Inyector externo - 2 Inyector interno



Instalación

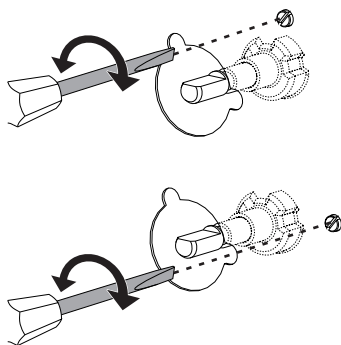


3. Reinstale correctamente los quemadores en sus respectivos alojamientos.

Regulación del mínimo para gas natural o gas ciudad

Encienda el quemador y póngalo en la posición de mínimo. Extraiga el mando de la llave del gas y gire el tornillo de regulación que se encuentra al lado de la varilla de la llave (según los modelos), hasta obtener una llama mínima regular.

Vuelva a montar el mando y compruebe la estabilidad de la llama del quemador. Gire rápidamente el mando de la posición de máximo a la de mínimo: la llama no deberá apagarse. Repita esta operación en todas las llaves del gas.



Regulación del mínimo para gas licuado

Atornille completamente girando hacia la derecha en el tornillo alojado al lado de la varilla de la llave.



Después de adaptar el aparato para un gas diferente de aquel para el que se ha regulado en la fábrica, sustituya la etiqueta de regulación del gas aplicada sobre el aparato por la etiqueta correspondiente al nuevo gas. La etiqueta se encuentra dentro del envase de los inyectores (si está disponible).

Lubricación de las llaves del gas

Con el paso del tiempo puede suceder que las llaves del gas presenten dificultades de rotación, bloqueándose. Proceda a la limpieza de su interior y sustituya la grasa lubricante de las mismas.



La lubricación de las llaves del gas debe ser efectuada por un técnico especializado.



Tipos de gas por país

Tipo de gas	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Gas Natural G20													
G20 20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbar			•										
2 Gas Natural G20													
G20 25 mbar													•
3 Gas Natural G25													
G25 25 mbar						•							
G25.3 25 mbar						•							
4 Gas Natural G25.1													
G25.1 25 mbar													•
5 Gas Natural G25													
G25 20 mbar				•									
6 Gas Natural G2.350													
G2.350 13 mbar												•	
7 Gas Licuado G30/31													
G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31 30/37 mbar	•							•					
G30/31 30/30 mbar						•			•		•		
8 Gas Licuado G30/31													
G30/31 37 mbar												•	
9 Gas Licuado G30/31													
G30/31 50 mbar				•	•								
10 Gas Ciudad G110													
G110 8 mbar	•								•		•		



Según el país de instalación es posible localizar los tipos de gas disponibles. Remítase al número del encabezado para localizar los valores correctos en las «Tablas de características de quemadores e inyectores».



Instalación

Tablas de características de quemadores e inyectoros

1 Gas Metano G20 - 20 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 ext.
Potencia térmica nominal (kW)	1.80	3.0	0.9	3.30
Diámetro del inyector (1/100 mm)	97	120	70	128
Precámara (impresa en el inyector)	Z	H9	H1	F3
Caudal reducido (W)	500	800	400	1200
2 Gas Metano G20 - 25 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 ext.
Potencia térmica nominal (kW)	1.80	3.0	0.8	3.4
Diámetro del inyector (1/100 mm)	94	110	65	130
Precámara (impresa en el inyector)	Z	H8	H1	H3
Caudal reducido (W)	500	800	400	1200
3 Gas Metano G25/G25.3 - 25 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 ext.
Potencia térmica nominal (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Diámetro del inyector (1/100 mm)	94	121	68	128
Precámara (impresa en el inyector)	Y	F2	F1	F2
Caudal reducido (W)	500	800	400	1200
4 Gas Metano G25.1 - 25 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 ext.
Potencia térmica nominal (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Diámetro del inyector (1/100 mm)	100	134	72	136
Precámara (impresa en el inyector)	Y	F3	H1	F3
Caudal reducido (W)	500	800	400	1200
5 Gas Metano G25 - 20 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 ext.
Potencia térmica nominal (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Diámetro del inyector (1/100 mm)	100	134	72	138
Precámara (impresa en el inyector)	Y	F3	F1	F3
Caudal reducido (W)	500	800	400	1200
6 Gas Metano G2.350 - 13 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 ext.
Potencia térmica nominal (kW)	1.80	2.90	0.90	3.30
Diámetro del inyector (1/100 mm)	120	165	91	180
Precámara (impresa en el inyector)	Y	F3	Y	H4
Caudal reducido (W)	500	800	400	1200

Instalación



ES

7 Gas Licuado G30/31 - 30/37 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 ext.
Potencia térmica nominal (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Diámetro del inyector (1/100 mm)	65	85	44	91
Precámara (impresa en el inyector)	-	-	-	-
Caudal reducido (W)	500	800	400	1300
Caudal nominal G30 (g/h)	131	218	65	240
Caudal nominal G31 (g/h)	129	214	64	236
8 Gas Licuado G30/31 - 37 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 ext.
Potencia térmica nominal (kW)	1.90	3.0	0.80	3.30
Diámetro del inyector (1/100 mm)	65	81	42	88
Precámara (impresa en el inyector)	-	-	-	-
Caudal reducido (W)	550	900	450	1500
Caudal nominal G30 (g/h)	138	218	58	240
Caudal nominal G31 (g/h)	136	214	57	236
9 Gas Licuado G30/31 - 50 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 ext.
Potencia térmica nominal (kW)	1.80	3.0	1.0	3.30
Diámetro del inyector (1/100 mm)	58	74	43	73
Precámara (impresa en el inyector)	M	Z	H2	S1
Caudal reducido (W)	500	1000	400	1500
Caudal nominal G30 (g/h)	131	218	73	240
Caudal nominal G31 (g/h)	129	214	71	236
10 Gas de Ciudad G110 - 8 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 ext.
Potencia térmica nominal (kW)	1.80	2.80	1.0	3.20
Diámetro del inyector (1/100 mm)	185	260	145	300
Precámara (impresa en el inyector)	/2	/3	0040	0190
Caudal reducido (W)	500	800	400	1000

Los inyectores, no suministrados, se pueden encontrar en los centros de asistencia autorizados.



Instalación

5.3 Colocación



Aparato pesado
Peligro de heridas por aplastamiento

- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.



Presión sobre la puerta abierta
Riesgo de daños al aparato

- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

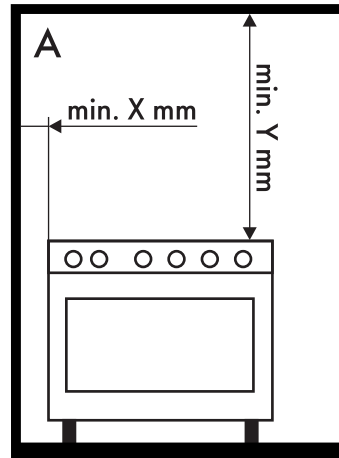
- Los contrachapados, las colas o los revestimientos plásticos de los muebles adyacentes deben ser termostables (no inferior a 90°C).

Este aparato se puede instalar junto a paredes, siempre que una sea más alta que la encimera de trabajo, dejando una distancia mínima de **X** mm del costado del aparato, tal como se ilustra en las figuras «**A**» y «**B**» relativas a los tipos de instalación.

Los armarios de pared colocados arriba de la encimera de trabajo del aparato deben estar a una distancia mínima de **Y** mm. En el caso de que se instale una campana sobre la encimera, remítase al manual de instrucciones de la campana para respetar la distancia correcta.

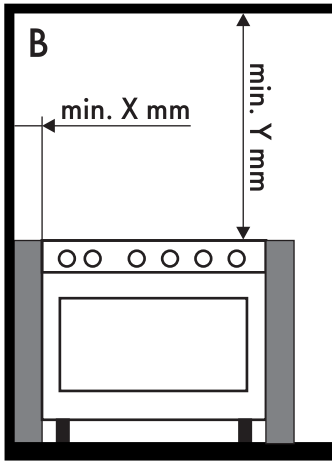
X	300 mm
Y	750 mm

Este aparato según el tipo de instalación pertenece a las clases:

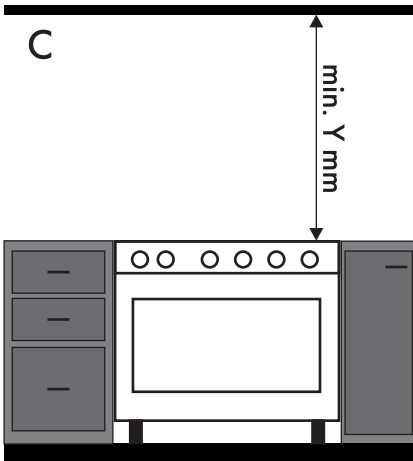


A - Clase 1

(Aparato de libre instalación)

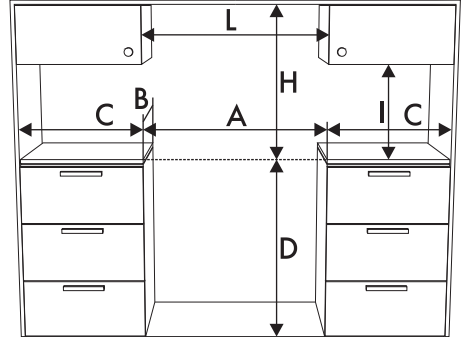


B - Clase 2 subclase 1
(Aparato empotrado)



C - Clase 2 subclase 1
(Aparato empotrado)

Medidas del aparato



A	1200 mm
B	600 mm
C¹	mín. 300 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	800 mm

¹ Distancia mínima desde las paredes laterales o desde otros materiales inflamables.

² Anchura mínima del armario (=A)

* En el caso de que se instale una campana sobre la encimera, remítase al manual de instrucciones de la campana para respetar la distancia correcta.



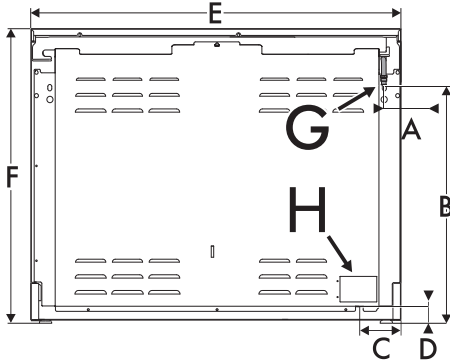
El aparato debe ser instalado por un técnico cualificado respetando las normas vigentes.



Instalación

Tamaño del aparato: ubicación de las conexiones del gas y eléctrica

Posición de las conexiones de gas y eléctricas (medidas en mm).



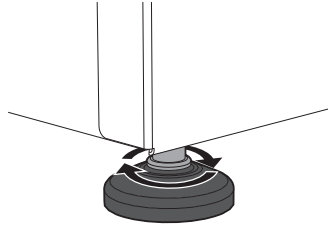
A	56
B (máx.)	770
B (mín.)	744
C	135
D	55
E	1200
F (mín.)	894
F (máx.)	920

G = conexión del gas

H = conexión eléctrica

Posicionamiento y nivelación del aparato

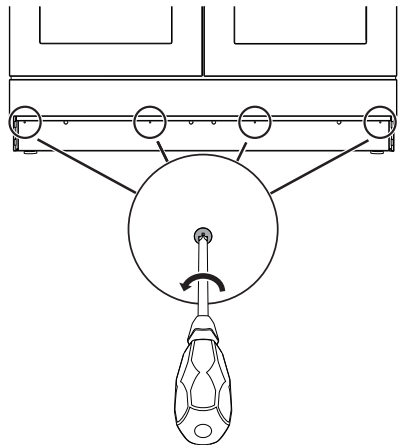
Después de haber conectado el gas y la electricidad, para una mayor estabilidad es indispensable que el aparato esté correctamente nivelado al suelo; enrosque o desenrosque la pata en la parte inferior hasta nivelar y estabilizar el aparato en el suelo.



Montaje del zócalo anterior

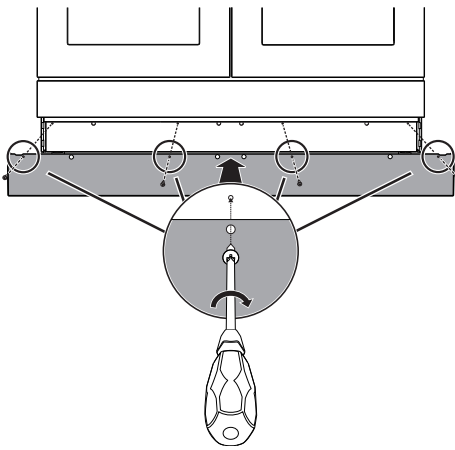
El zócalo anterior debe estar siempre posicionado correctamente y fijado en el aparato.

1. Con un destornillador retire los tornillos de debajo de la puerta de los cajones.





2. Coloque el zócalo anterior alineando los orificios para tornillos correspondientes a los del aparato.

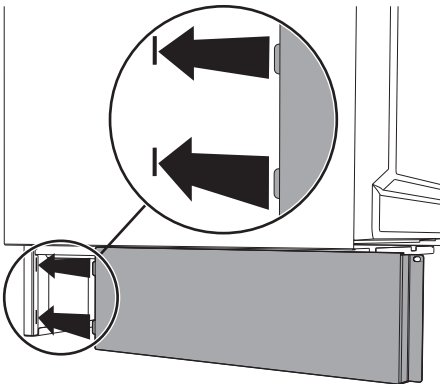


3. Fije el zócalo anterior con los tornillos retirados previamente.

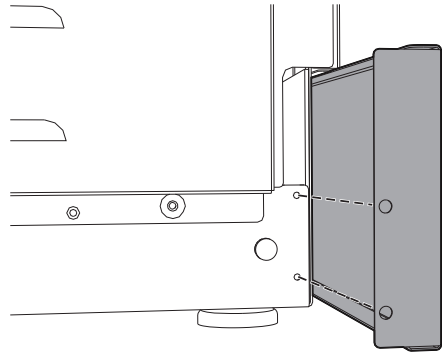
Montaje de los zócalos laterales

Tras haber instalado el zócalo anterior, es conveniente instalar los zócalos laterales.

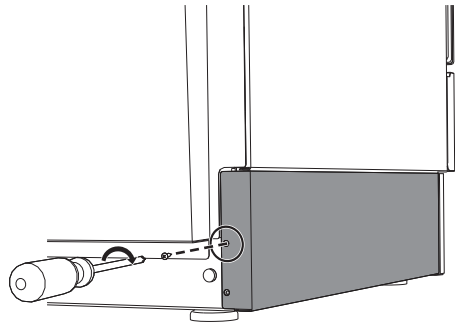
1. Coloque los zócalos laterales al lado del anterior.
2. Inserte las pestañas en las ranuras presentes en la parte trasera del zócalo anterior.



3. Alinee los orificios posteriores de los zócalos laterales con los presentes en la base del aparato.



4. Fije los zócalos laterales con un tornillo.



5. Asegúrese de fijar ambos zócalos repitiendo las operaciones descritas.



Instalación

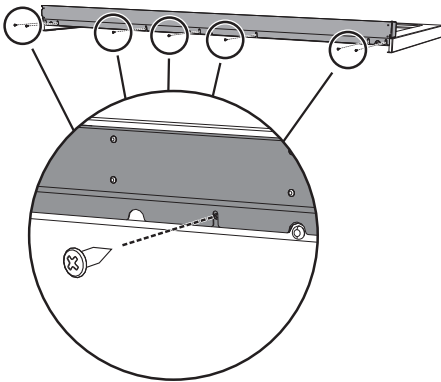
Montaje del respaldo



El respaldo que se suministra es parte integrante del producto y es necesario fijarlo al aparato antes de instalarlo.

El respaldo debe estar siempre correctamente colocado y fijado en el aparato.

1. Ponga el respaldo sobre la encimera y alinee los orificios para los tornillos de fijación.
2. Fije el respaldo en la encimera con los tornillos de fijación.



5.4 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Use equipos de protección individual.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90°C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.

Información general

Compruebe que las características de la red eléctrica coincidan con los datos indicados en la placa.

La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

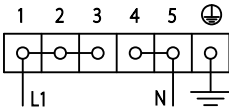
No quite nunca esta placa.

Realice la conexión a tierra con un cable por lo menos 20 mm más largo que los demás.



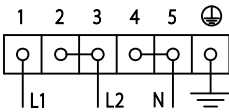
El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

- **220-240 V 1N~**



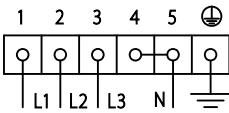
Cable de **tres polos 3 x 6 mm²**.

- **380-415 V 2N~**



Cable de **cuatro polos 4 x 2,5 mm²**.

- **380-415 V 3N~**



Cable de **cinco polos 5 x 2,5 mm²**.

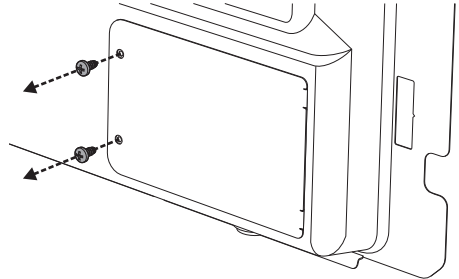
i Los valores indicados más arriba se refieren a la sección del conductor interno.

i Los cables de alimentación están dimensionados teniendo en cuenta el factor de simultaneidad (en conformidad con la norma EN 60335-2-6).

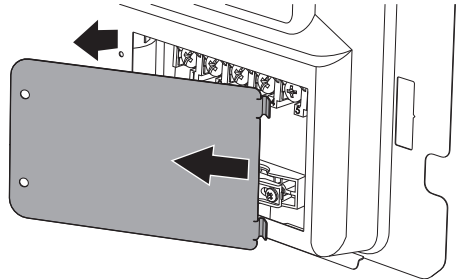
Acceso al terminal de bornes

Para conectar el cable de alimentación, hay que acceder al terminal de bornes colocado en la carcasa trasera:

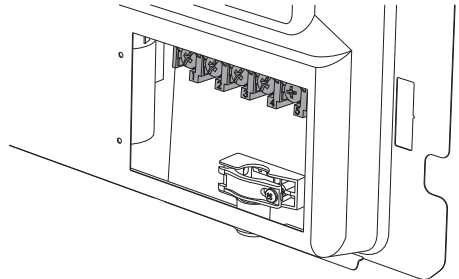
1. Quite los tornillos que fijan la puerta en la carcasa trasera.



2. Gire ligeramente la puerta y sáquelo de su alojamiento.



3. Instale el cable de alimentación.



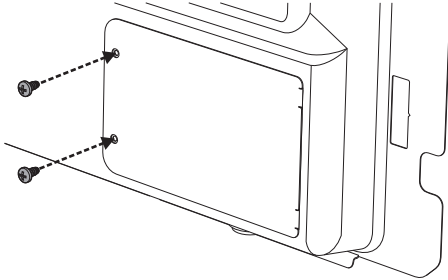


Instalación



Se recomienda aflojar el tornillo del sujetacables antes de instalar el cable de alimentación.

- Al terminar, ponga de nuevo la puerta en la carcasa trasera y fíjela con los tornillos que ha sacado antes.



Conexión fija

Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.

El dispositivo de corte debe colocarse en una posición fácilmente alcanzable y cerca del aparato.

Prueba

Al finalizar la instalación, efectúe una breve prueba. En caso de que no funcione, después de haberse asegurado de haber seguido correctamente las instrucciones, desconecte el aparato de la red eléctrica y llame al Servicio de Asistencia.

5.5 Para el instalador

- El enchufe tiene que quedar accesible después de la instalación. No doble ni atrape el cable de conexión en la red eléctrica.
- Hay que instalar el aparato siguiendo los esquemas de instalación.
- No trate de desenroscar o forzar el codo roscado del manguito. Podría dañar esta parte del aparato, que puede invalidar la garantía del fabricante.
- En todas las conexiones, utilice agua y jabón para comprobar que no haya pérdidas de gas. **NO** use llamas libres para detectar pérdidas.
- Encienda todos los quemadores uno por uno y al mismo tiempo para garantizar el funcionamiento correcto de la llave de paso del gas, del quemador y del encendido.
- Gire los mandos de los quemadores hasta la posición de llama mínima y observe la estabilidad de la llama de cada quemador, uno por uno y todos juntos.
- Si el aparato no funciona correctamente después de haber realizado todos los controles, contacte con el Servicio de Asistencia Autorizado de su zona.
- Una vez que el aparato está instalado correctamente le rogamos que instruya al usuario sobre el método correcto de funcionamiento.