

Tabla de contenidos

1 Advertenze	172
1.1 Advertencias generales de seguridad	172
1.2 Responsabilidad del fabricante	177
1.3 Función del aparato	177
1.4 Placa de identificación	177
1.5 Este manual de uso	177
1.6 Eliminación	177
1.7 Cómo leer el manual de uso	178
1.8 Para ahorrar energía	179
2 Descripción	180
2.1 Descripción general	180
2.2 Encimera de cocción	181
2.3 Panel de mandos	182
2.4 Otras partes	182
2.5 Accesorios disponibles	183
3 Uso	184
3.1 Advertencias	184
3.2 Uso de los accesorios	185
3.3 Uso de la encimera de cocción	186
3.4 Uso del horno	192
3.5 Consejos para la cocción	194
4 Limpieza y mantenimiento	197
4.1 Advertencias	197
4.2 Limpieza de las superficies	197
4.3 Limpieza de la encimera de cocción	198
4.4 Limpieza de la puerta	199
4.5 Limpieza del compartimiento de cocción	201
4.6 Mantenimiento especial	202
5 Instalación	204
5.1 Colocación	204
5.2 Conexión eléctrica	209
5.3 Para el instalador	211

TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES

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 Advertenze

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, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- 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.
- 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 con punta (cubiertos o herramientas) en las ranuras del aparato.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Durante la cocción la puerta del horno debe estar cerrada.
- 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 estén 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 MODIFICAR ESTE 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.
- 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 y estropajos metálicos).
- 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 sienta 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.
- No deje objetos sobre las superficies 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 las comidas.
- 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 recubrir 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.
- No ponga ollas o sartenes vacías en la zonas de cocción encendidas.
- 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).
- 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.



Advertencias

Instalación

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN LANCHAS O CARAVANAS.**
- No instale el aparato encima de un pedestal.
- 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 eléctrica debe ser efectuada por personal técnico autorizado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación de la bornera debe ser de 1,5 - 2 Nm.

Para este aparato

- Después del uso apague las placas. No confíe nunca solamente en el sensor de presencia de ollas.
- Preste mucha atención a los niños, porque difícilmente pueden ver la indicación de calor residual. Después del uso las zonas de cocción siguen estando muy calientes durante cierto período de tiempo, incluso si están apagadas. Evite que los niños entren en contacto con la encimera.
- La superficie de vitrocerámica es muy resistente a los golpes. Evite, sin embargo que objetos sólidos y duros caigan sobre la superficie de cocción, porque podrían provocar la rotura de la misma si son puntiagudos.
- La superficie de vitrocerámica no debe usarse como superficie de apoyo.
- Antes de sustituir la lámpara, asegúrese de que el aparato esté apagado.
- No se apoye o se siente en la puerta abierta del aparato.
- Compruebe que no queden objetos atascados en las puertas.



1.2 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.

1.3 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.

1.4 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.

1.5 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.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación y retírelo.



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.



Advertencias

- 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 permitir 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

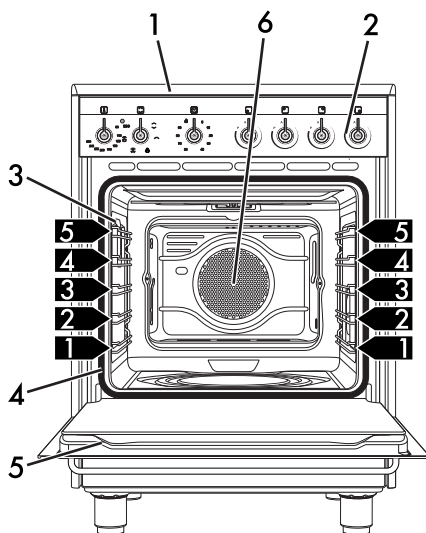
- Precaliente el aparato solamente si la receta lo requiere.
- Si el envase no lo indica de otro modo, descongele los alimentos congelados antes de introducirlos en el compartimiento de cocción.
- En caso de múltiples cocciones, se aconseja cocinar los alimentos uno tras otro para aprovechar lo mejor 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

2.1 Descripción general



1 Encimera de cocción

2 Panel de mandos

3 Luz izquierda

4 Junta

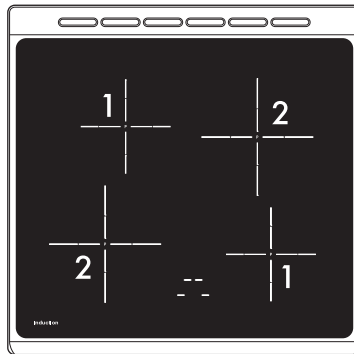
5 Puerta

6 Ventilador

1,2,3 Bastidores de soporte para rejillas/bandejas



2.2 Encimera de cocción



Zona	Diámetro externo (mm)	Ø olla mín. (mm)	Ø olla recomendado (mm)	Potencia máx. absorbida (W)*	Potencia absorbida en función Booster (W)*
1	145	120	145	1200	1400
2	180	145	180	1850	2100

* Las potencias son indicativas y pueden variar en función del recipiente utilizado o de los ajustes seleccionados.

Ventajas de la cocción por inducción



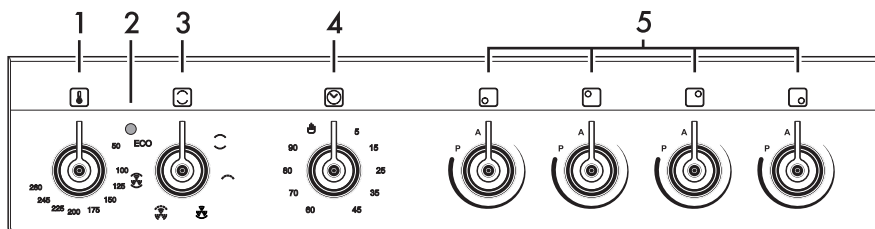
La encimera de cocción está dotada de un generador por inducción para cada zona de cocción. Cada generador situado bajo la superficie de cocción de vitrocerámica origina un campo electromagnético que induce una corriente térmica en la base de la olla. En la zona de cocción por inducción el calor no se transmite más, 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.
- 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 solo se calienta por la base de la olla; los alimentos que se desbordan no se pegan.



Descripción

2.3 Panel de mandos



1 Mando regulador de temperatura

Con este mando es posible seleccionar la temperatura de cocción. Gire el mando hacia la derecha hasta el valor deseado, comprendido entre el mínimo y el máximo.

2 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.

3 Mando de funciones

Las diferentes funciones del horno son adecuadas para diferentes tipos de cocción. Tras haber seleccionado la función deseada, configure la temperatura de cocción mediante el mando de la temperatura.

4 Mando del temporizador minuterero

Permite utilizar el temporizador minuterero o efectuar una cocción manual.

5 Mandos de las zonas de cocción de la encimera

Útiles para accionar las zonas de cocción de la encimera por inducción. Presione y gire los mandos hacia la derecha 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.

2.4 Otras partes

Guías de posicionamiento

El aparato dispone de guías para colocar bandejas y rejillas a distintas alturas. Las diferentes alturas de las guías han de entenderse de abajo arriba (véase 2.1 Descripción general).



Iluminación interna

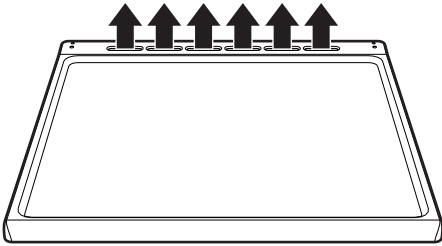
La iluminación interna del aparato se enciende:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se selecciona cualquier función, a excepción de las funciones **ECO**.



Cuando la puerta está abierta no es posible apagar la iluminación interna.

Ventilador de enfriamiento



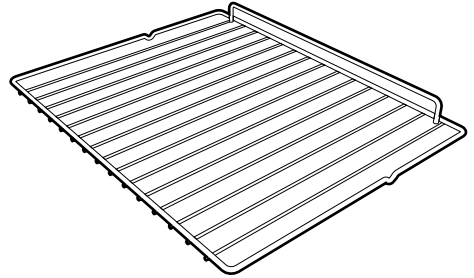
El ventilador procede a enfriar el aparato y entra en funcionamiento durante la cocción. El funcionamiento del ventilador crea un flujo de aire que sale por la parte posterior del aparato y que puede continuar durante un breve período después de apagado.



No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.

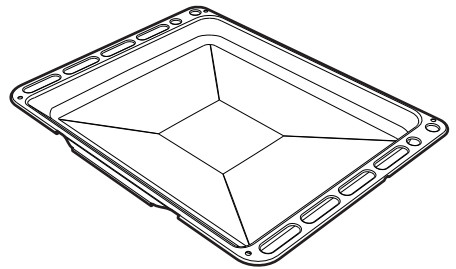
2.5 Accesorios disponibles

Rejilla



Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Bandeja profunda



Sirve para recoger la grasa procedente de alimentos colocados sobre la rejilla superior y para la cocción de tartas, pizzas y pasteles dulces en el horno.



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



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



3 Uso

3.1 Advertencias



Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

Peligro de quemaduras

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Protéjase las manos con guantes térmicos durante el desplazamiento de alimentos dentro del horno.
- No toque por ningún motivo las resistencias situadas dentro del horno.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al horno durante su funcionamiento.
- En caso de intervención sobre los alimentos o al final de la cocción, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego abra completamente la puerta.
- Las grasas y los aceites pueden inflamarse si se recalientan. Preste la máxima atención.



Temperatura elevada dentro del cajón

Peligro de quemaduras

- No abra el cajón cuando el aparato esté encendido y aún caliente.
- Los objetos que estén dentro del cajón podrían estar muy calientes después de la utilización del aparato.
- No coloque materiales inflamables, trapos o papel en su interior.



Temperatura elevada dentro del cajón

Peligro de incendio o explosión

- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No utilice ni deje materiales inflamables cerca del aparato o del cajón.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
- No deje el aparato sin vigilancia durante la cocción de productos que puedan liberar grasas y aceites.
- Retire del compartimiento de cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción.



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- Si utiliza papel de horno, colóquelo de manera que no impida la circulación del aire caliente dentro del compartimiento de cocción.
- 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.
- 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 apoye ollas con el fondo no perfectamente plano y regular.
- Evite que objetos sólidos y pesados caigan en la superficie estropeando la encimera.
- En caso de fisuras o grietas, apague inmediatamente el aparato, desconecte la alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia.
- No la utilice como superficie de apoyo.

Primer uso

1. Quite cualquier película de protección fuera o dentro del aparato y de los accesorios.
2. Quite las posibles etiquetas (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 (véase 4 Limpieza y mantenimiento).

Compartimiento de cocción

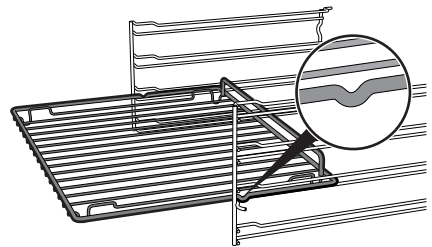
4. Caliente el horno vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.

3.2 Uso de los accesorios

Rejillas y bandejas

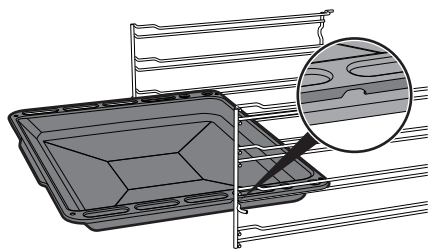
Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta que toquen el tope.

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





Uso



Introduzca las rejillas y las bandejas suavemente en el compartimento de cocción hasta que hagan tope.



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

3.3 Uso de la encimera de cocción



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



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.

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 hacia la derecha hasta el valor de potencia deseado.



(Solo encimera con limitación de potencia 3 kW) Es posible utilizar solo 3 placas al mismo tiempo (dos de 145 mm y una de 180 mm).

No es posible utilizar dos placas de 180 mm al mismo tiempo. (Véase "Códigos de errores")

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 dimensiones suficientes.


Recipientes adecuados:

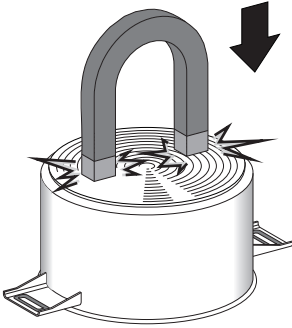
- Recipientes de acero esmaltado con fondo grueso.
- Recipientes de hierro forjado con fondo esmaltado.
- Recipientes de acero inox multicapa, acero inoxidable ferrítico y aluminio con fondo especial.

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.



Utilice exclusivamente recipientes con el fondo perfectamente plano adecuados para las placas por 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 se produce 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 de las dimensiones reducidas de las ollas o de las sartenes apoyadas en la zona de cocción, se transmitirá solo la energía necesaria.

Límites en el reconocimiento de la olla: el diámetro mínimo de la base de la olla se indica mediante el gráfico de la zona de cocción. Las ollas con diámetros inferiores corren el riesgo de no ser detectadas y, por lo tanto, de no activar el inductor.



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 muestra 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 durante un período de tiempo largo, los componentes electrónicos pueden tardar en enfriarse cuando la temperatura ambiente sea elevada.

Para evitar que en los dispositivos electrónicos se formen temperaturas demasiado elevadas, la potencia de la zona de cocción disminuye automáticamente.

Consejos prácticos para el ahorro energético

- El diámetro de la base de la olla debe corresponder con el diámetro de la zona de cocción.



- Al comprar una olla, verifique si el diámetro indicado se refiere al fondo o a la parte superior del recipiente; este último es casi siempre más grande que el del fondo.
- Cuando se preparan platos con tiempos largos de cocción, se puede ahorrar tiempo y energía utilizando una olla a presión, la cual permite además conservar las vitaminas contenidas en los alimentos.
- Asegúrese de que la olla a presión contenga suficiente líquido, porque el sobrecalentamiento provocado por la falta del mismo podría dañar la olla y la zona de cocción.
- Si es posible cubrir siempre las ollas con una tapa adecuada.
- Elija la olla adecuada para la cantidad de alimento que desea cocinar. Una olla grande, pero semivacía comporta un derroche de energía.



Si la encimera de cocción y el horno se utilizan al mismo tiempo, en determinadas condiciones podría superarse el límite máximo de potencia utilizable de la propia instalación eléctrica.



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 programado	Adecuado para:
0	Posición OFF
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)

* Véase la 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. Evite 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



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 hacia la izquierda 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 que transcurra el período de aceleración, el nivel de potencia seguirá siendo el seleccionado anteriormente.



Si se reduce la potencia mediante el giro del mando hacia la izquierda, el acelerador de calentamiento se inhabilitará automáticamente.

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 hacia la derecha hasta la posición **P** durante dos segundos y después suéltelo.

En la pantalla aparecerá el símbolo .

Tras 5 minutos la función Booster se desactivará automáticamente y la cocción proseguirá a nivel de potencia **9** (solo en las zonas **2** y **3**).



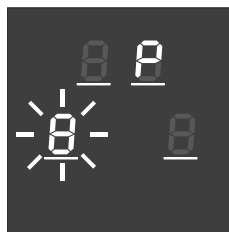
La función Booster es prioritaria respecto a la función acelerador de calentamiento.

Gestión de la potencia

La encimera está dotada de un módulo de gestión de la potencia que optimiza/limita los consumos. Si los niveles de potencia totales ajustados superan el límite máximo permitido, la tarjeta electrónica gestionará automáticamente la potencia de salida de las placas.

El módulo trata de mantener los niveles máximos de potencia que se pueden suministrar. En la pantalla se muestran los niveles ajustados por la gestión automática.


El parpadeo de una potencia indica que se limita automáticamente a un nuevo valor seleccionado por el módulo de gestión de potencia.




La prioridad de la gestión de la potencia viene dada por la primera zona ajustada.






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 las zonas de cocción delantera y trasera de la parte derecha hacia la izquierda (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 .


 Tras una interrupción prolongada de energía, el bloqueo de los mandos se desactivará. Si así fuera, actívelo como se ha descrito anteriormente.

Códigos de errores


- En el caso de que la pantalla muestre uno de los siguientes códigos de error

 , contacte con la asistencia técnica.

Desactivación de la limitación de potencia de la encimera

 La encimera de inducción está configurada para funcionar a la potencia de **3,1 kW**, pero es posible quitar esta limitación para llevarla al funcionamiento de **4,5 kW** o a **7,0 kW** (este último queda excluido en conexión monofásica).

1. Desconecte la cocina de la red y espere 10 segundos antes de volver a dar la alimentación.

 El ajuste del nivel de potencia de la encimera debe ser efectuado en 2 minutos desde la conexión a la red eléctrica.

2. Gire al mismo tiempo los mandos de la zona delantera izquierda y de la zona delantera derecha en sentido antihorario y mantenga la posición durante 3 segundos. En las pantallas de las zonas posterior izquierda y posterior derecha aparecen las indicaciones «**3.**» y «**1.**».




3. Suelte ambos mandos y gire el único mando de la zona delantera derecha en sentido antihorario y mantenga la posición. En las pantallas de las zonas posterior izquierda y posterior derecha aparece la potencia indicada con los valores «4.» y «5.»
4. Gire de nuevo el único mando de la zona delantera derecha en sentido antihorario y mantenga la posición. En las pantallas de las zonas posterior izquierda y posterior derecha aparece la potencia indicada con los valores «7.» y «0.»
5. Suelte el mando y espere algunos segundos hasta que se apaguen las pantallas. Al llegar a este punto es posible utilizar el producto con la nueva potencia programada.
6. Para volver a poner el producto a la potencia inicial es necesario repetir la configuración.

3.4 Uso del horno

Encendido del horno

Para encender el horno:

1. Seleccione la función de cocción con vapor asistido con el mando de las funciones.
2. Seleccione la temperatura con el mando de la temperatura.
3. Seleccione una cocción temporizada o una cocción manual con el mando minuterero:
 - Gire en el sentido de las agujas del reloj para cargar el avisador acústico. Los números corresponden a minutos. La regulación es progresiva y se pueden utilizar posiciones intermedias entre las cifras. La señal acústica que indica el final de la cocción interrumpe el funcionamiento del horno.
 - Gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el símbolo  para realizar una cocción manual.

Listado de las funciones



Estático

El calor, que proviene a la vez de la parte superior e 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, resulta sobre todo indicado para las carnes grasas, como por ejemplo el ganso o el pato.

i La última potencia programada permanece activa incluso si falta la corriente.



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.



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 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).



Estático ventilado (solo en algunos modelos)

El funcionamiento del ventilador combinado con el cocinado tradicional asegura cocinados homogéneos incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, cocinadas a la vez en varios niveles. (Para la cocción en varias rejillas se aconseja utilizar el 2° y el 4° nivel).

ECO

Eco

Esta función resulta especialmente indicada para la cocción en un solo nivel con un bajo consumo energético.

Ideal para la cocción de carne, pescado y verdura. No se aconseja para alimentos que requieren fermentación.

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



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



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



Vapor Clean

Esta función facilita la limpieza mediante el empleo del vapor generado por una pequeña cantidad de agua vertida en la expresa cavidad del fondo. (Véase "Limpieza y mantenimiento").

3.5 Consejos para la cocción

Consejos generales

- Utilice una función ventilada para obtener una cocción homogénea en varios niveles.
- No se pueden reducir los tiempos de cocción aumentando las temperaturas (los alimentos podrían cocinarse mucho por fuera y poco por dentro).
- El tiempo de cocción de la pieza troceada es menor que el tiempo de cocción de la pieza entera si ambas pesan lo mismo.

Consejos para cocinar carnes

- Los tiempos de cocción varían en función del grosor, de la calidad del alimento y del gusto del consumidor.
- Utilice un termómetro para carnes durante la realización de asados o, simplemente, presione el asado con una cuchara. El asado está listo si resulta compacto; de lo contrario, deberá cocinarse todavía durante varios minutos.

Recomendaciones para las cocciones con Grill

- El asado de carnes puede efectuarse tanto con el horno en frío, como con el horno precalentado si se desea cambiar el tipo de asado.

- 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 temperatura en el valor más alto para optimizar la cocción.

Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Es preferible que utilice moldes oscuros de metal, ya que ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de la cocción dependen de la calidad y de la consistencia de la masa.
- En caso de cocción en varios niveles, ponga los alimentos preferentemente en el 2° y el 4° nivel, aumente algunos minutos el tiempo de cocción y use solamente funciones ventiladas.
- 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.
- El tiempo de cocción del merengue y los profiteroles de crema varía según el tamaño.



Consejos para la descongelación y el leudado

- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en el primer nivel del compartimiento de cocción.
- 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.
- La fruta y el pan, si están troceados, tardan el mismo tiempo en descongelarse, independientemente de la cantidad y el peso totales.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con una película de aluminio.
- Para una buena fermentación, coloque en el fondo del compartimiento de cocción un recipiente con agua.



Uso

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	Turbo/Circular	2	180 - 190	90 - 100	
Lomo de cerdo	2	Turbo/Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Salchichas	1,5	Grill ventilado	4	260	15	
Roast beef	1	Turbo/Circular	2	200	40 - 45	
Conejo al horno	1,5	Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Muslo de pavo	3	Turbo/Circular	2	180 - 190	110 - 120	
Bondiola al horno	2 - 3	Turbo/Circular	2	180 - 190	170 - 180	
Pollo al horno	1,2	Turbo/Circular	2	180 - 190	65 - 70	
					Lado 1	Lado 2
Chuletas de cerdo	1,5	Grill ventilado	4	260	15	5
Costillas	1,5	Grill ventilado	4	260	10	10
Panceta de cerdo	0,7	Grill	5	260	7	8
Filete de cerdo	1,5	Grill ventilado	4	260	10	5
Filete de buey	1	Grill	5	260	10	7
Trucha asalmonada	1,2	Turbo/Circular	2	150 - 160	35 - 40	
Cola de rape	1,5	Turbo/Circular	2	160	60 - 65	
Rodaballo	1,5	Turbo/Circular	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Circular	2	260	8 - 9	
Pan	1	Circular	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Circular	2	180 - 190	20 - 25	
Rosquilla	1	Circular	2	160	55 - 60	
Tarta	1	Circular	2	160	35 - 40	
Tarta de requesón	1	Circular	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini rellenos	1	Turbo/Circular	2	160	20 - 25	
Tarta paraíso	1,2	Circular	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo/Circular	2	180	80 - 90	
Bizcocho	1	Circular	2	150 - 160	55 - 60	
Tarta de arroz	1	Turbo/Circular	2	160	55 - 60	
Medialunas	0,6	Circular	2	160	30 - 35	

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



4 Limpieza y mantenimiento

4.1 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.
- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos en las partes de cristal (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.
- No derrame azúcar o mezclas dulces en la encimera durante la cocción o apoye materiales o sustancias que podrían fundirse (plástico o papel de aluminio).



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

4.2 Limpieza de las superficies

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

Limpieza ordinaria diaria

Utilice siempre y únicamente 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, con ayuda de utensilios de madera o de plástico si es necesario.

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 (ej. mermelada) porque podrían estropear el esmalte dentro del aparato.



Después de efectuar las operaciones de limpieza es necesario secar cuidadosamente el aparato, ya que los derrames de agua y detergente podrían comprometer el correcto funcionamiento del aparato y su estética.



4.3 Limpeza de la encimera de cocción

Limpeza 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.

Los granos de arena que pueden haberse caído en la encimera de cocción durante la limpeza 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 cromáticos no influyen en el funcionamiento y en 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 limpeza. Puede ser necesario repetir la limpeza 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.

Limpeza semanal

Limpe y cuide la encimera una vez a la semana con un producto común para la limpeza de la vitrocerámica. Respete siempre las indicaciones del fabricante. La silicona contenida en estos productos genera una película protectora hidrorrepelente y contra la suciedad. Todas las manchas quedan en la película y, por tanto, pueden ser eliminadas con facilidad. Seque después la superficie con un paño limpio. Tenga cuidado de que no queden restos de detergentes en la superficie de cocción, porque tendrían una reacción agresiva cuando se caliente y podrían modificar la estructura de la misma.

Mandos



Para limpiarse los mandos no utilice productos agresivos que contengan alcohol o productos para la limpeza de acero y vidrio, ya que podrían causar daños permanentes.

Los mandos deben limpiarse con un paño suave humedecido con agua templada y deben secarse meticulosamente. Se pueden sacar de su sitio para quitarlos.



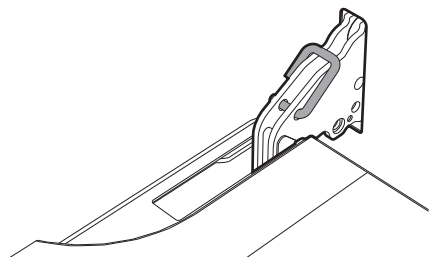
4.4 Limpieza de la puerta

Desmontaje de la puerta

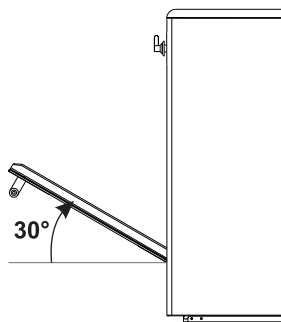
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar la puerta y colocarla sobre un trapo de cocina.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

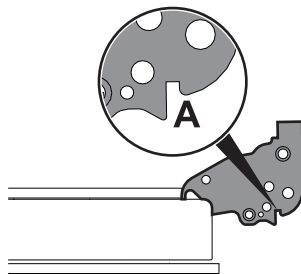
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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



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.



Limpieza 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, utilice un estropajo húmedo y detergente común.

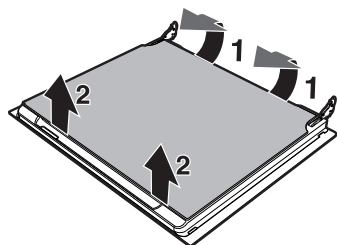


Limpeza y mantenimiento

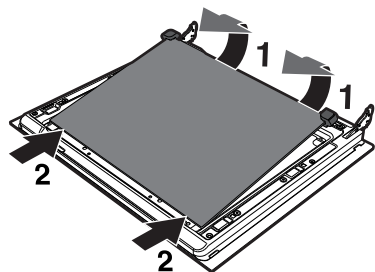
Desmontaje de los cristales interiores

Para facilitar las operaciones de limpieza los cristales interiores que componen la puerta pueden desmontarse.

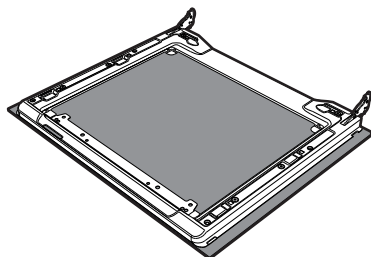
1. Extraiga el cristal interior tirando de éste delicadamente hacia arriba por la parte trasera siguiendo el movimiento que indican las flechas (1). De este modo se desencajan los 4 pernos fijados al cristal de sus asientos en la puerta del horno.
2. Tire entonces del cristal hacia arriba por la parte delantera (2).



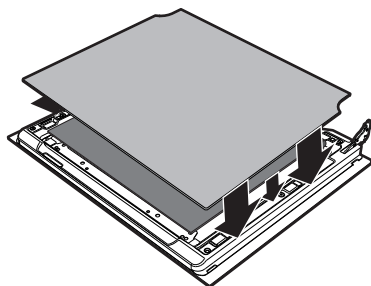
3. Quite el cristal intermedio levantándolo. Realice el mismo procedimiento con el cristal interno, pero preste atención y empuje la parte anterior del cristal (2) hacia el interior del aparato.



4. Limpie el cristal externo y los que acaba de quitar. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.



5. Vuelva a introducir los cristales en el orden inverso a su extracción.
6. Vuelva a colocar el cristal interior. Preste atención a centrar e introducir los 4 pernos en sus asientos en la puerta ejerciendo una ligera presión.



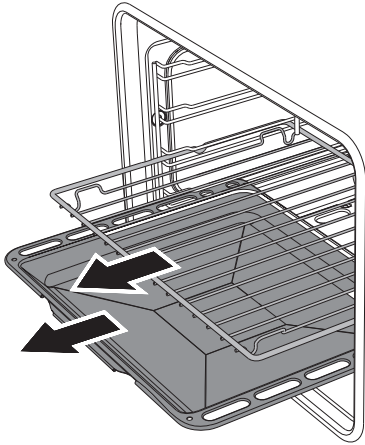


4.5 Limpieza del compartimiento de cocción

Para una buena conservación del compartimiento de cocción es necesario limpiarlo regularmente después de dejarlo enfriar.

Evite dejar que se sequen dentro del horno restos de alimentos porque podrían estropear el esmalte.

Saque todas las partes extraíbles.



Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

- la puerta;
- Los bastidores de soporte para rejillas/bandejas;
- la junta del horno.



Para eliminar posibles restos se aconseja hacer funcionar el horno a la temperatura máxima durante aproximadamente 15 o 20 minutos tras haber utilizado productos específicos.

Limpieza de las rejillas y las bandejas

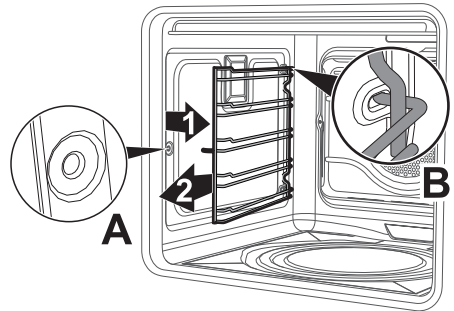
Limpie las rejillas y las bandejas con agua caliente y detergentes no abrasivos, enjuague y seque cuidadosamente las partes húmedas.

Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

La extracción de los bastidores guía permite limpiar más fácilmente las partes laterales. Esta operación debe efectuarse cada vez que se utiliza el ciclo de limpieza automático (solo en algunos modelos).

Para retirar los bastidores guía: Tire del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del encastre **A**; a continuación, sáquelo de sus 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.





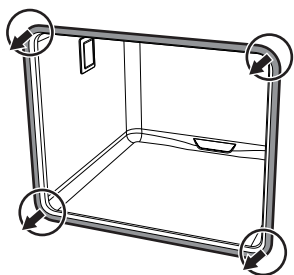
Limpeza y mantenimiento

4.6 Mantenimiento especial

Desmontaje y montaje de la junta

Para desmontar la junta:

- Desenganche los ganchos situados en las 4 esquinas y tire hacia el exterior de la junta.



Para montar la junta:

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

Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

- Para mantener limpia la junta, use un estropajo no abrasivo y lávela con agua tibia.

Sustitución de la lámpara de iluminación interna



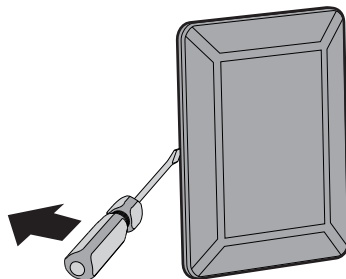
Partes bajo tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.
- Utilice guantes protectores.

1. Quite todos los accesorios de dentro del compartimento 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).

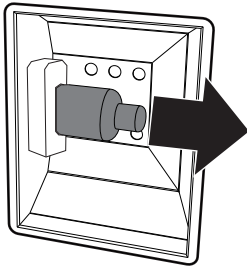


Tenga cuidado de no rayar el esmalte de la pared del compartimento de cocción.



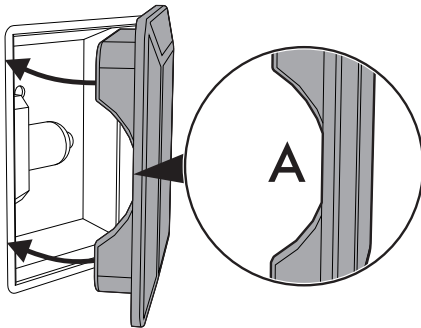


4. Extraiga y quite la lámpara.



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

5. Sustituya la lámpara por otra similar (40 W).
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 soporte de la lámpara.



5 Instalación

5.1 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 aparato en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

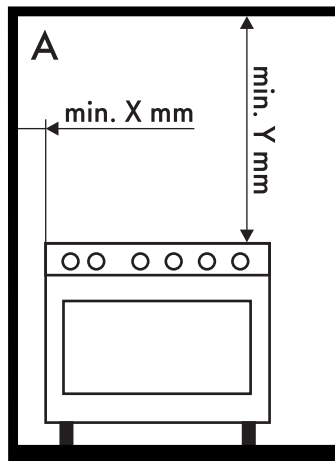
- Los contrachapados, las colas o los revestimientos plásticos de los muebles adyacentes deben ser termorresistentes (no inferior a 90°C).

Este aparato se puede instalar junto a paredes, siempre que las mismas sean más altas que la superficie de trabajo, dejando una distancia mínima de **X** mm entre las paredes y el costado del aparato, tal como se ilustra en las figuras "A" y "C" relativas a los tipos de instalación.

Los muebles colgantes situados sobre la superficie de trabajo deben quedar a una distancia mínima de **Y** mm de la misma. En el caso de que se instale una campana sobre la encimera de cocción, consulte el manual de instrucciones de la campana para respetar la distancia correcta.

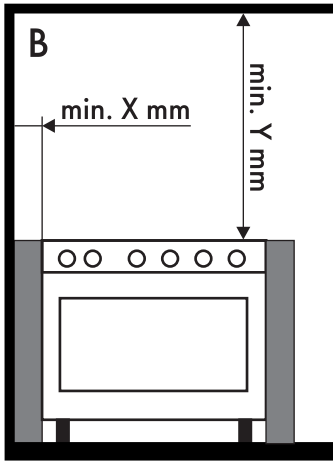
X	50 mm
Y	750 mm

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

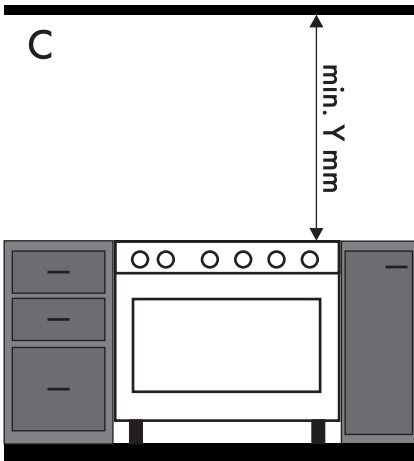


A - Clase 1

(Aparato de instalación libre)

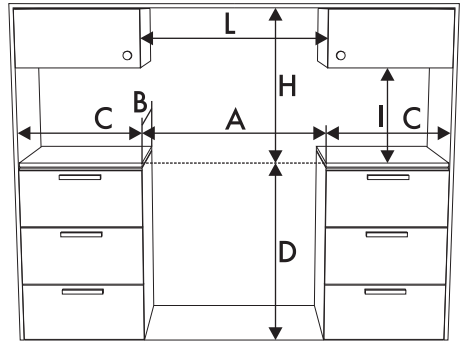


B - Clase 2 subclase 1
(Aparato empotrado)



C - Clase 2 subclase 1
(Aparato empotrado)

Dimensiones del aparato



A	600 mm
B	600 mm
C ¹	mín. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L ²	600 mm

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

² Anchura mínima del armario (=A)

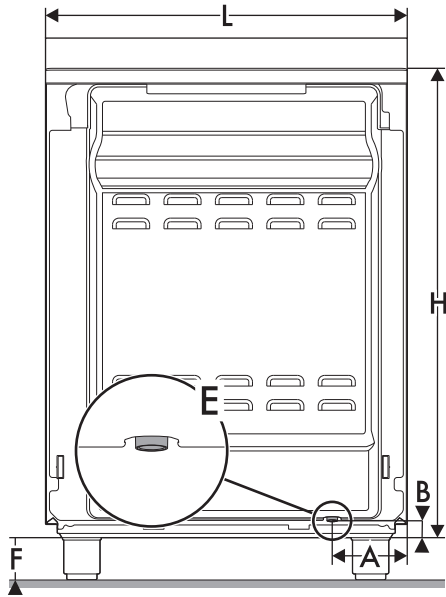


El aparato debe ser instalado por un técnico cualificado, respetando las normas vigentes.



Instalación

Medidas del aparato: ubicación de la conexión eléctrica (mm)



A	124	
B	32	
F	mín. 70 mm Máx. 110	mín. 105 Máx. 160
H	770	
L	598	

E = Conexión eléctrica

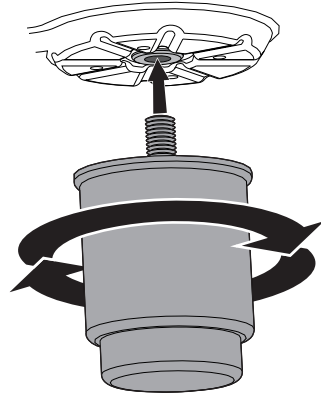
Posicionamiento y nivelación



Aparato pesado
Riesgo de daños al aparato

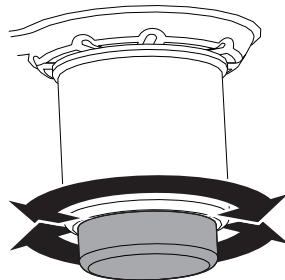
- Introduzca primero las patas delanteras y luego las traseras.

Una vez efectuada la conexión eléctrica, enrosque los cuatro pies que se suministran junto con el aparato.



Para una mayor estabilidad es indispensable que el aparato quede correctamente nivelado en el suelo.

Enrosque o desenrosque la pata en la parte inferior hasta nivelar y estabilizar el aparato en el suelo.



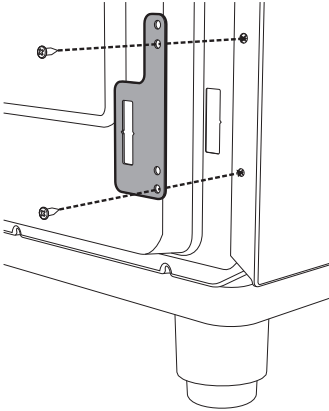


Fijación a la pared

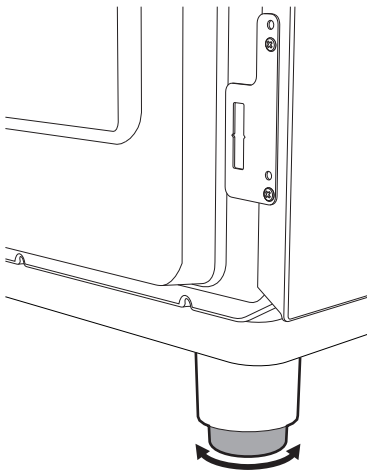


Con el fin de evitar el vuelco del aparato, deben instalarse los dispositivos de estabilización.

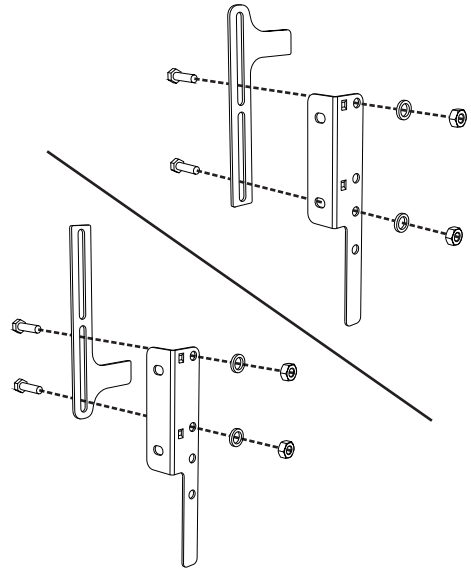
1. Atornille la placa de fijación a la pared en la parte trasera del aparato.



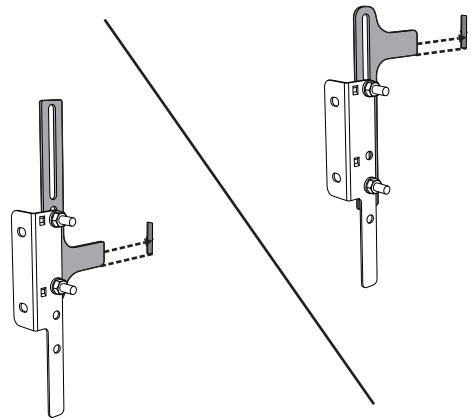
2. Regule la altura de las 4 patas.



3. Ensamble el soporte de fijación.



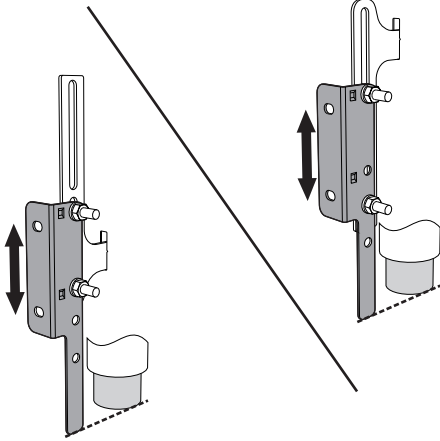
4. Alinee la base del gancho del soporte de fijación con la base del corte de la placa de fijación a la pared.



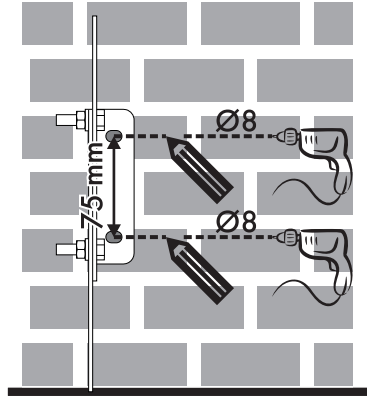


Instalación

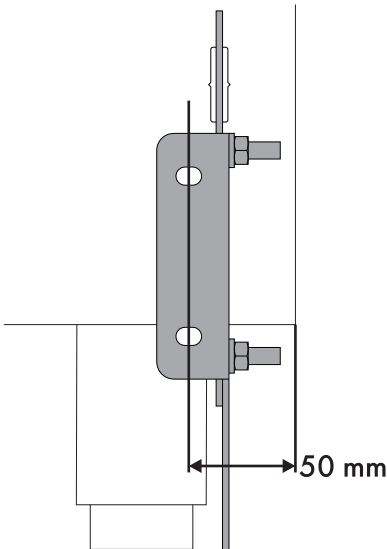
5. Alinee la base de la abrazadera de fijación hasta el suelo y apriete los tornillos para fijar las medidas.



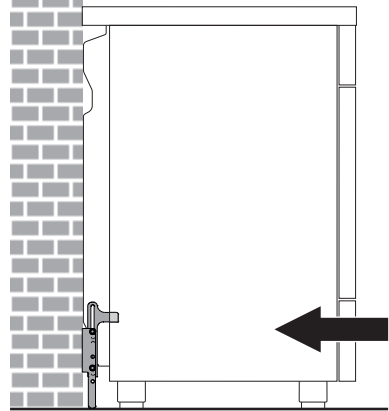
7. Desplace el soporte en la pared y marque la posición de los agujeros que va a hacer en la pared.



6. Considere la distancia de 50 mm desde el lado del aparato hasta los agujeros de la abrazadera.



8. Después de haber hecho los agujeros en la pared, utilice tacos con tornillos para fijar la abrazadera a la pared.
9. Empuje la cocina hacia la pared y al mismo tiempo introduzca la abrazadera en la placa fijada en la parte trasera del aparato.





5.2 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Use dispositivos de protección individual.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra conforme a 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 son adecuadas a 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.

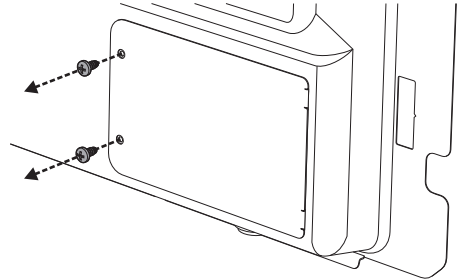
No quite nunca esta placa.

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

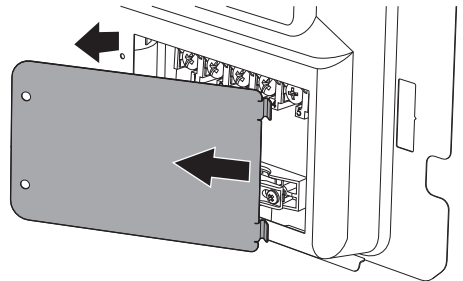
Acceso al terminal de bornes (solo en algunos modelos)

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.



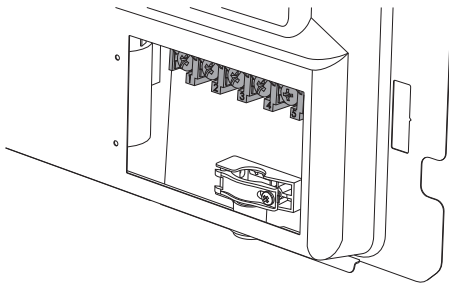
2. Gire ligeramente la puerta y sáquelo de su alojamiento.





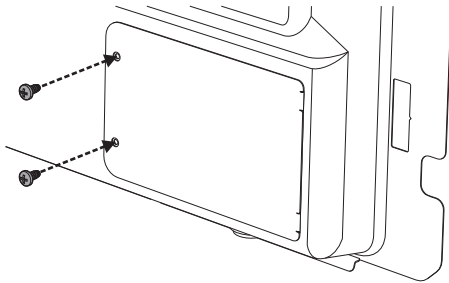
Instalación

3. Instale el cable de alimentación.



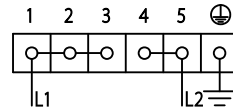
Se recomienda aflojar el tornillo del pasacable antes de instalar el cable de alimentación.

4. Al final, coloque de nuevo la puerta en la carcasa trasera y fíjela con los tornillos que ha sacado.



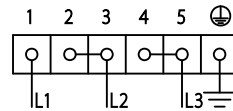
El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

- **220-240 V 2[~]**



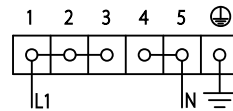
Cable **de tres polos 3 x 6 mm²**.

- **220-240 V 3[~]**



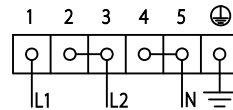
Cable **de cuatro polos 4 x 4 mm²**.

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



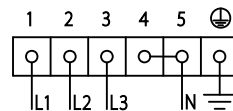
Cable **de tres polos 3 x 6 mm²**.

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



Cable **de cuatro polos 4 x 4 mm²**.

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



Cable **de cinco polos 5 x 1,5 mm²**.

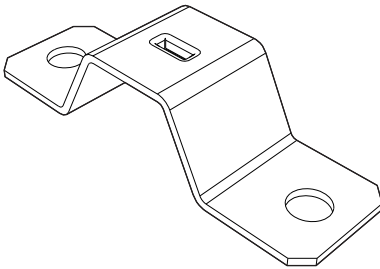


Los valores indicados más arriba se refieren a la sección del conductor interno.



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

Clavija de repuesto



En el caso de conexión monofásica o bifásica con cable **tripolar 3 x 10 mm²**, es necesario sustituir la clavija ya instalada con la clavija que se suministra para una correcta fijación del cable.

Conexión fija

Coloque en la línea de alimentación del aparato un dispositivo de desconexión omnipolar, con una distancia entre los contactos que permita la desconexión completa según la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.

5.3 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.
- 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.

