

Tabla de contenidos

1 Advertencias	282
1.1 Advertencias generales de seguridad	282
1.2 Responsabilidad del fabricante	286
1.3 Función del aparato	286
1.4 Placa de identificación	287
1.5 Este manual de uso	287
1.6 Eliminación	287
1.7 Cómo leer el manual de uso	288
2 Descripción	289
2.1 Descripción general	289
2.2 Placa	290
2.3 Panel de mandos	291
2.4 Otras partes	291
2.5 Accesorios disponibles	292
3 Uso	294
3.1 Para ahorrar energía	295
3.2 Uso de los accesorios	296
3.3 Uso de la encimera de cocción	298
3.4 Uso del cajón	305
3.5 Uso del horno	305
3.6 Uso de la sonda de temperatura (solo en algunos modelos)	308
3.7 Consejos para la cocción	311
3.8 Reloj programador	312
4 Limpieza y mantenimiento	319
4.1 Limpieza de la encimera de cocción	320
4.2 Limpieza de la puerta	321
4.3 Limpieza del compartimiento de cocción	323
4.4 Vapor Clean	325
4.5 Mantenimiento especial	327
5 Instalación	329
5.1 Colocación	329
5.2 Conexión eléctrica	334
5.3 Para el instalador	336

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 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 su 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.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad, por personas con una capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia y conocimiento, si han sido supervisadas o instruidas en relación con el uso seguro del aparato y son conscientes del peligro 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.
- Preste mucha atención al rápido calentamiento de las zonas de cocción. 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.
- 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.
- No abra el cajón (si está presente) cuando el horno esté encendido y aún caliente.
- Los objetos que estén dentro del cajón podrían estar muy calientes tras la utilización del horno.
- **NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES EN EL CAJÓN (SI EXISTE) O CERCA DEL APARATO.**
- **NO UTILICE AEROSOLIOS 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.
- Con el fin de evitar riesgos, si el cable de alimentación está dañado, es necesario ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica con el fin de que este se encargue de sustituirlo.

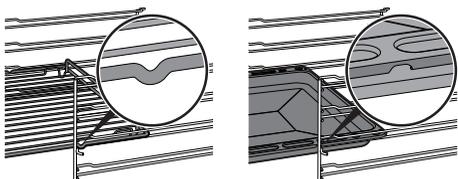
Daños al aparato

- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos en las partes de cristal (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- Si es necesario, emplee utensilios de madera o de plástico.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.



Advertencias

- 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 compartimiento de cocción.



- No se siente sobre el aparato.
- 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 se deben colocar 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 alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
- Retire del compartimiento de cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción.
- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento 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 bistequeras 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 coloque ollas o sartenes vacías en las zonas de cocción encendidas.



- Si se formasen fisuras o 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 o de otros dispositivos similares deben asegurarse de que el funcionamiento de sus aparatos no se vea afectado por el campo inductivo, cuya gama de frecuencia está comprendida entre 20 y 50 kHz.
- En cumplimiento de las disposiciones relativas a la compatibilidad electromagnética, la encimera de cocción de 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.
- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos en las partes de cristal (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 aparato en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use la manilla para levantar o mover este aparato.

Instalación

- **ESTE APARATO NO DEBE INSTALARSE EN LANCHAS O CARAVANAS.**
- No hay que instalar 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 efectuarla personal técnico cualificado.



Advertencias

- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra conforme a 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 del terminal de bornes debe ser de 1,5 - 2 Nm.

Para este aparato

- Tras el uso, apague las placas. No confíe nunca solamente en el sensor de presencia de las ollas.
- Preste la máxima 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 período de tiempo, aunque hayan sido apagadas. Evite que los niños entren en contacto con la encimera.
- Aunque la superficie de vitrocerámica es muy resistente a golpes, es preciso evitar que caigan 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 luz, asegúrese de que el aparato está apagado.
- No se apoye ni se sienta sobre la puerta abierta.
- 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;
- manipulación aunque solo sea de una 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 mando a distancia.



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 completo y al alcance de la mano 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



Este aparato debe desecharse separadamente de los otros residuos (directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.

Para desechar el aparato:

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



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.



Advertencias

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 limpiar correctamente el aparato y su mantenimiento.

Instalación



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



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

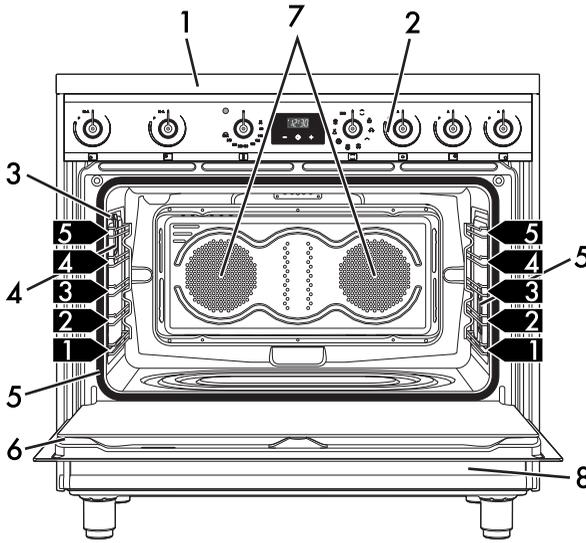
1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



2 Descripción

2.1 Descripción general



1 Encimera de cocción

2 Panel de mandos

3 Conexión de la sonda de temperatura
(solo en algunos modelos)

4 Lámpara

5 Junta

6 Puerta

7 Ventilador

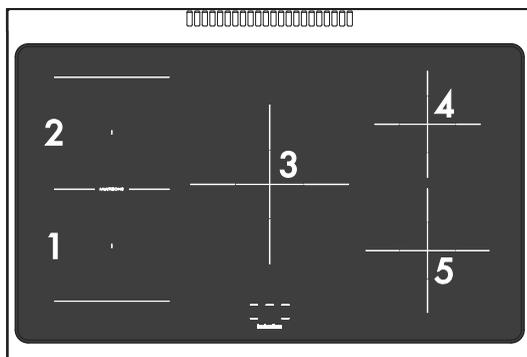
8 Cajón

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



Descripción

2.2 Placa



Zona	Tamaño H x L (mm)	Ø mín. olla (mm)	Potencia máx. consumida (W)*	Potencia absorbida en función Booster (W)*
1	190 x 196	120	2100	2300
2	190 x 196	120	1600	1850
3	270 x 270	145	2300	3000
4	180 x 180	110	1300	1400
5	210 x 210	120	2300	3000

* El consumo de energía es indicativo y puede variar en función del recipiente utilizado o de los ajustes seleccionados.

Ventajas de la cocción por inducción

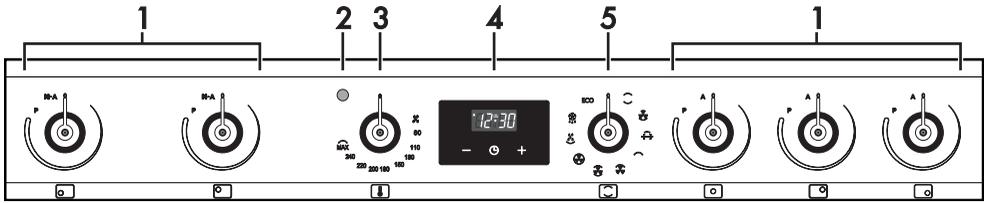


La encimera de cocción está dotada de un generador por inducción para cada zona de cocción. Cada generador situado bajo la superficie de cocción de vitrocerámica origina un campo electromagnético que induce una corriente térmica en la base de la olla. En la zona de cocción por inducción el calor no se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



2.3 Panel de mandos



1 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 en el sentido de las agujas del reloj 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 Luz testigo

Se enciende para señalar que el horno se está calentando. Se apaga cuando ha alcanzado la temperatura. La intermitencia indica que la temperatura programada en el compartimento de cocción se mantiene constante.

3 Mando de la temperatura

Con este mando es posible seleccionar la temperatura de cocción.

Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el valor deseado, comprendido entre el mínimo y el máximo.

4 Reloj programador

Es útil para visualizar la hora corriente, ajustar las cocciones programadas y el temporizador minuterio.

5 Mando de las funciones

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

2.4 Otras partes

Guías de colocación

El aparato dispone de guías para el posicionamiento de 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 entra en funcionamiento:

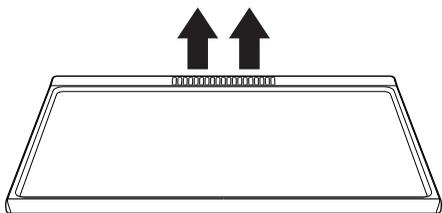
- cuando se abre la puerta;
- cuando se selecciona cualquier función, a excepción de las funciones **ECO**.



Descripción

Ventilador de enfriamiento

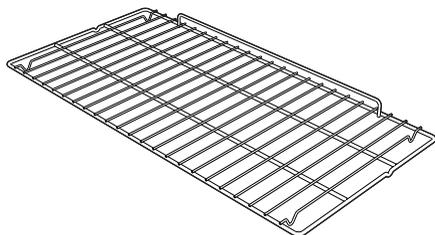
El ventilador enfría el horno y se activa durante la cocción. El funcionamiento del ventilador causa un flujo normal de aire que sale de la parte trasera del aparato y que puede continuar durante un breve periodo de tiempo incluso una vez apagado el aparato.



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

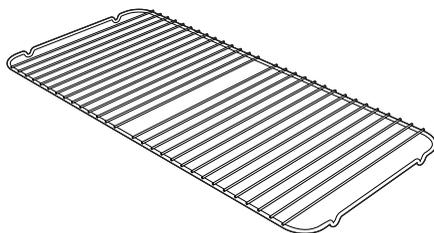
2.5 Accesorios disponibles

Rejilla



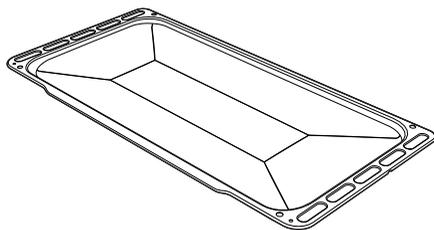
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Rejilla para bandeja



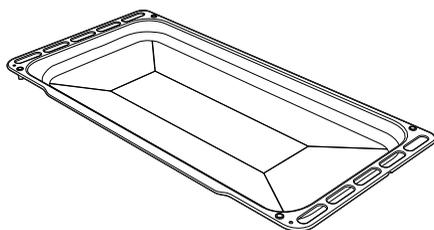
A colocar en la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.

Bandeja



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

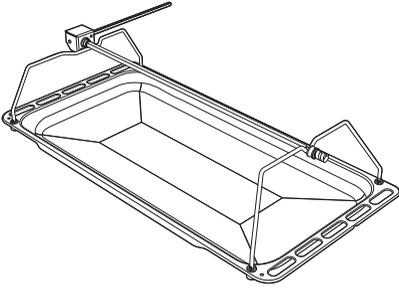
Bandeja profunda



Útil para recoger grasas provenientes de alimentos apoyados en la rejilla de arriba y cocer dulces y galletas.

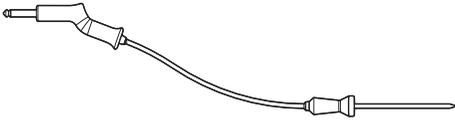


Asador



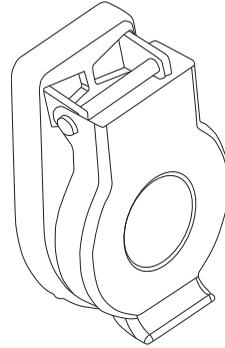
Útil para cocinar pollo y todos aquellos alimentos que requieren una cocción uniforme en toda su superficie.

Sonda de temperatura (solo en algunos modelos)



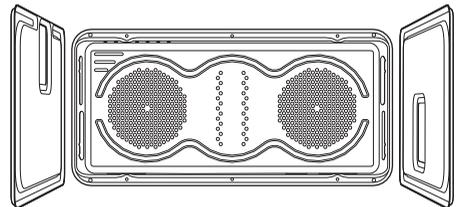
Con la sonda de temperatura se puede realizar una cocción en función de la temperatura que mide la sonda en el centro del alimento.

Tapa de protección (solo en algunos modelos)



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

Paneles autolimpiantes (solo en algunos modelos)



Útiles para absorber pequeños restos grasos.



Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.



Los accesorios de serie y los opcionales pueden solicitarse 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 compartimiento de cocción.
- No toque las resistencias situadas 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.
- 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 al sobrecalentarse pueden inflamarse. Preste la máxima atención.



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

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 bistequeras 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.



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

- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- 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 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 apoye la olla caliente sobre el borde de la encimera.
- No golpee el borde de la encimera con las ollas; permanezca dentro de la superficie de cristal.
- Los ácidos orgánicos y las sustancias corrosivas pueden modificar el color del borde y crear oxidaciones.

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 (véase 4 Limpieza y mantenimiento).

Compartimiento de cocción

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

3.1 Para ahorrar energía

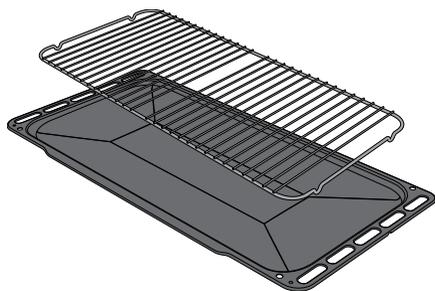
- Precaliente el aparato solamente cuando lo requiera la receta.
- Si no se indica lo contrario en el envase, descongele los alimentos congelados antes de introducirlos en el compartimiento de cocción.
- Cuando tenga que preparar varios platos, se recomienda hacerlo uno detrás de otro para aprovechar al máximo que el compartimiento de cocción ya está caliente.
- Es preferible que utilice moldes oscuros de metal, ya que ayudan a absorber mejor el calor.
- Retire del compartimiento de cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción.
- Detenga la cocción unos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los restantes minutos con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga el compartimiento de cocción siempre limpio.



3.2 Uso de los accesorios

Rejilla para bandeja

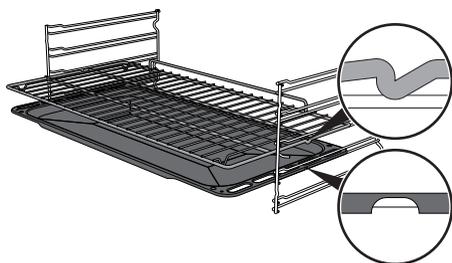
La rejilla para bandeja debe ser introducida dentro de la bandeja. De esta forma, es posible recoger la grasa separadamente de los alimentos en cocción.



Rejillas y bandejas

Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta hacer tope.

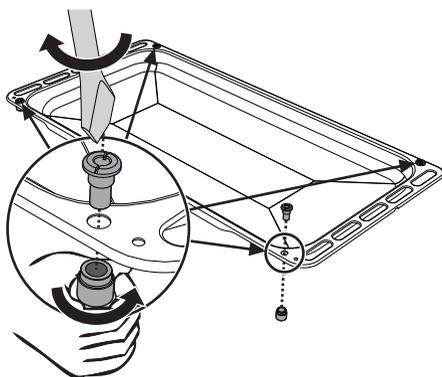
Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden la extracción accidental de la rejilla deben orientarse hacia abajo y hacia la parte posterior del compartimento de cocción.



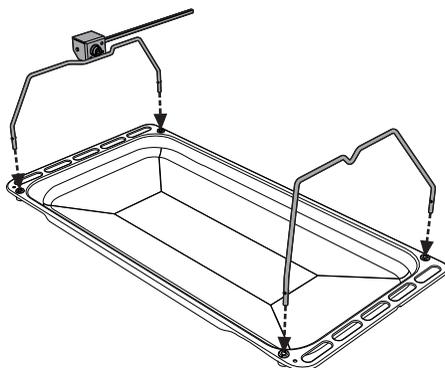
Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.

Asador

1. Introduzca los 4 casquillos suministrados en los 4 agujeros de las esquinas de la bandeja de horno y enrósquelos en las tuercas con una herramienta (por ejemplo un destornillar).



2. Ponga los soportes del asador en los casquillos como se muestra en la figura siguiente.



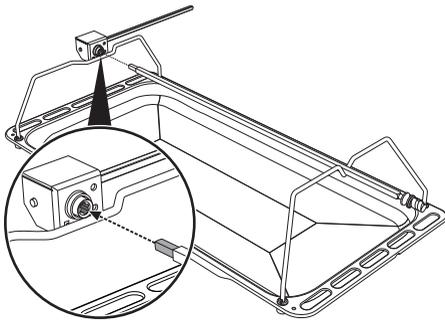
Introduzca las rejillas y las bandejas suavemente en el compartimento de cocción hasta que hagan tope.



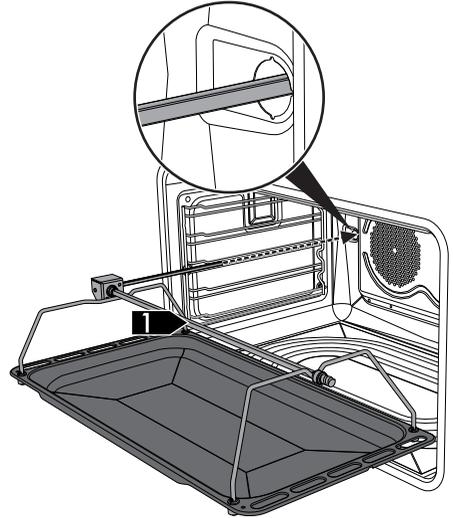
3. Utilice las horquillas de clip que se suministran para preparar la varilla del asador. Es posible bloquear las horquillas con los tornillos de fijación.



4. Tras haber preparado la varilla del asador, colóquela en los soportes correspondientes. Introduzca la punta de la varilla en el alojamiento del mecanismo colocado en el soporte izquierdo hasta que se pare.



5. Introduzca la bandeja en la primera guía del bastidor (vea "Descripción general").
6. Introduzca la punta de la varilla en el asiento del motor del asador a la izquierda de la pared trasera del compartimiento de cocción.



ES



Estas operaciones deben realizarse con el horno apagado y frío.



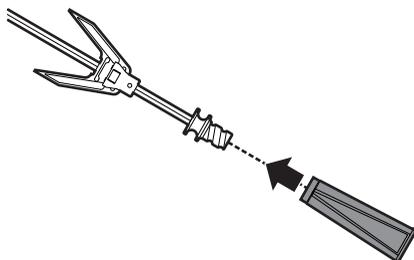
Uso

- Para activar el asador, gire el mando de las funciones hasta la posición  y programe una temperatura de cocción con el mando de la temperatura.



Se aconseja poner un poco de agua en la bandeja del horno para evitar que se forme humo.

- Al final de la cocción, saque la bandeja del horno con el asador.
- Para mover cómodamente la varilla del asador, enrosque la manilla suministrada.



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 . 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 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, deben tener propiedades magnéticas y un fondo de dimensiones suficientes.

Recipientes adecuados:

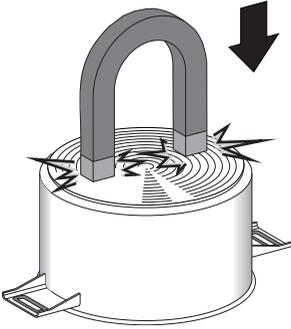
- Recipientes de acero esmaltado con fondo grueso.
- Recipientes de hierro forjado con fondo esmaltado.
- Recipientes de acero inox multicapa, acero ferrítico inoxidable y aluminio con fondo especial.

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.

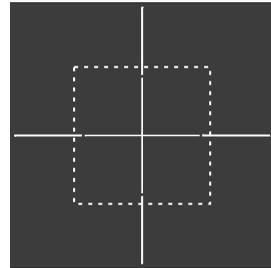
Reconocimiento de la olla

Si no hubiese ninguna olla en una zona de cocción o si fuese demasiado pequeña, no 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.

Límites en el reconocimiento de la olla: El diámetro mínimo de la base de la olla está señalado por un motivo en forma de cruz en 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 placa 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.

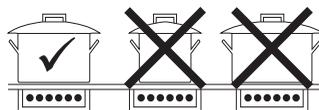
Nivel de potencia programado	Duración máxima de la cocción en horas
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1 ½

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 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	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)

* 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.



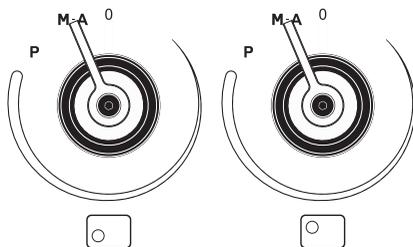
Función Multizone

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

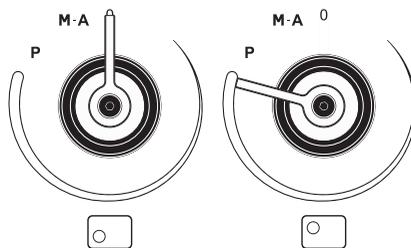
i Las zonas de cocción que disponen de la función Multizone son la zona anterior izquierda y la zona posterior izquierda.

Para activar la función Multizone:

1. Gire y mantenga girados simultáneamente los mandos de las zonas de cocción anterior izquierda y posterior izquierda, 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 anterior izquierda en la posición **0** y gire el mando de la zona posterior izquierda hasta la posición **9**; se oirá una señal acústica prolongada.



3. Gire el mando de la zona de cocción anterior izquierda 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).

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

Función Booster

i 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.

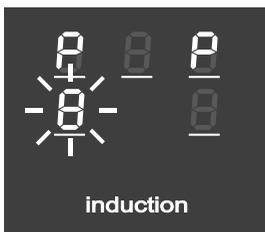


La función Booster es prioritaria respecto a la función acelerador de calentamiento.

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 está dada por la última zona programada.

Limitación de la potencia de la encimera



La encimera de inducción está configurada para funcionar a la potencia de **7,4 kW**, pero es posible limitarla a un funcionamiento de **4,8 kW** o **3,7 kW**.

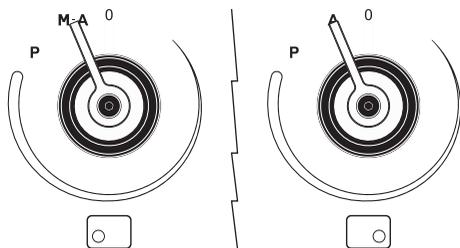
1. Desconecte el aparato de la red eléctrica y espere 10 segundos antes de restablecer la alimentación.



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 (respectivamente en la posición "M-A" y "A") y mantenga la posición durante 3 segundos.



En las pantallas de las zonas posterior izquierda y posterior derecha aparecen las indicaciones «7.» y «4.».

3. Suelte los mandos.

4. Gire de nuevo ambos mandos en el sentido contrario a las agujas del reloj y mantenga la posición.

En las pantallas de las zonas posterior izquierda y posterior derecha aparece la potencia indicada con los valores «4.» y «8.».

5. Suelte los mandos.

6. Gire de nuevo ambos mandos en el sentido contrario a las agujas del reloj y mantenga la posición.

En las pantallas de las zonas posterior izquierda y posterior derecha aparece la potencia indicada con los valores «3.» y «7.».

7. Suelte los mandos.



Es posible modificar de nuevo la potencia durante 4 minutos después de que las pantallas se apaguen (sin tener que desconectar el aparato de la red eléctrica).



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

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 mandos de accionamiento de la zona de cocción anterior y posterior 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 haber soltado los mandos en la potencia deseada, espere a que la pantalla se apague.



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

Códigos de errores

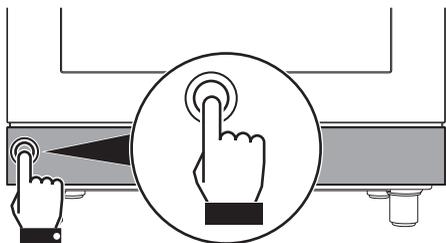
En el caso de que la pantalla muestre uno de los siguientes códigos de error **E**,

E, contacte con la asistencia técnica.

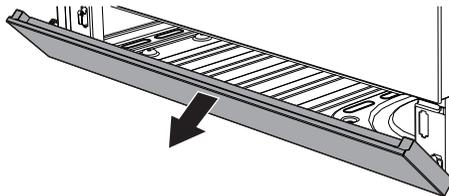
3.4 Uso del cajón

En la parte inferior de la cocina hay un cajón, que puede utilizarse para colocar ollas u objetos metálicos necesarios para la utilización del aparato.

1. Para abrir el cajón, presione ligeramente el lado izquierdo de la puerta hasta escuchar un clic.



2. Suelte suavemente la puerta del cajón.



3. Para cerrar el cajón, levante la puerta hasta escuchar un clic.

3.5 Uso del horno

Encendido del horno

Para encender el horno:

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



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.

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.



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. En los modelos pirolíticos las funciones especiales de descongelación y fermentación están colocadas en esta misma función.



Grill + asador

El asador funciona junto con la resistencia del grill central y permite que los alimentos se doren perfectamente.



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

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 varias rejillas se aconseja utilizar el 2° y el 4° nivel).



Circular ventilada

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular (instalada en la parte posterior del compartimiento de cocción) permite cocer alimentos diferentes en varias rejillas, 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.



Inferior

El calor procedente solo de la parte inferior permite completar la cocción de los alimentos que requieren una temperatura de base mayor, sin consecuencias en la doradura. Ideal para tartas dulces o saladas, pasteles y pizzas.



Descongelación rápida

La descongelación rápida se ve favorecida por la activación del ventilador correspondiente que garantiza una distribución uniforme del aire a temperatura ambiente dentro del compartimento de cocción. Ideal para cualquier tipo de alimento.

ECO

Eco

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

Se recomienda para todo tipo de alimentos, excepto los que pueden generar mucha humedad (por ejemplo, verdura).

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.



La función ECO es una función de cocción delicada que está recomendada para preparar platos que no requieren una temperatura superior a 210 °C. Es aconsejable elegir otra función para cocinar a temperatura más elevada.



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.





3.6 Uso de la sonda de temperatura (solo en algunos modelos)



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.
- Cuando no se utilice la sonda, asegúrese de que la tapa de protección esté cerrada correctamente.
- Utilice solamente la sonda de temperatura suministrada o recomendada por el fabricante.



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.

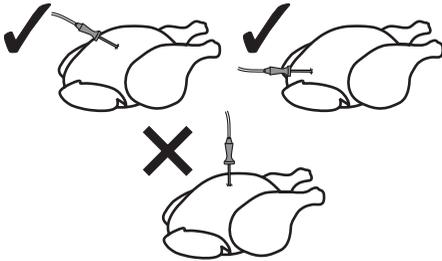
Con la sonda de temperatura es posible cocinar con precisión asados, lomo y carne de diferentes cortes y dimensiones.



La sonda permite una cocción perfecta de los alimentos gracias al control puntual de la temperatura en el centro de la comida. 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.



i 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.

i 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).

Programación de una cocción con sonda de temperatura

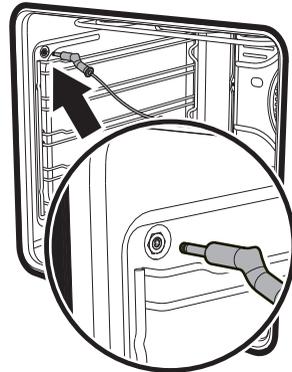
Con precalentamiento:

1. Programe una cocción manual (vea "Uso del horno").
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.
4. Ajuste la cocción con sonda como se indica en los pasos n.º 5, n.º 6 y n.º 7 del párrafo anterior.
5. Ajuste una cocción manual seleccionando la temperatura y la función de cocción (vea "Uso del horno").

Cuando está en curso la cocción con sonda de temperatura



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



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

1. 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.
2. 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.

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



3.7 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).

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. Si el asado resulta compacto, está listo; de lo contrario, deberá cocinarse todavía durante varios minutos.

Cocción a baja temperatura con sonda (solo en algunos modelos)

- 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 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 la temperatura en el valor más alto, o sea, en el símbolo  para optimizar el asado.
- Los alimentos deben sazonarse antes de cocinarse. También se deben 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.

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.
- Para averiguar si el dulce está hecho por dentro: al terminar de cocinarlo introduzca un palillo de dientes en el punto más alto del dulce. Si la masa no se pega al palillo, el dulce está hecho.



Uso

- Si el dulce se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura ajustada en aproximadamente 10 °C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.
- Durante el cocinado de 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.

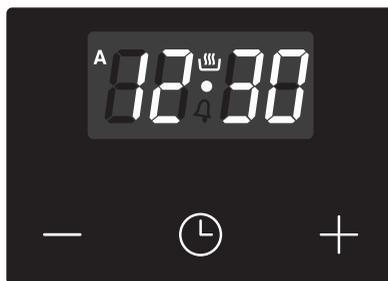
Consejos para la descongelación y el leudado

- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera rejilla 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.
- 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.

Para ahorrar energía

- Detenga la cocción unos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los restantes minutos con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga constantemente limpio el interior del aparato.

3.8 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 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 2 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.

 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. Accione 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.

 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

 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)

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)

 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 se muestra la hora actual y los símbolos  y  se apagan mientras que el testigo  se enciende.
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. Accione 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. Accione las teclas de aumento del valor  y reducción del valor  para programar los minutos que desea.

Cancelación de los datos ajustados

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	Posición guía desde abajo	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/Estático+ventilado	2	180 - 190	90 - 100	
Lomo de cerdo	2	Turbo/Estático+ventilado	2	180 - 190	70 - 80	
Salchichas	1,5	Grill ventilado	4	MÁX.	15	
Roast beef	1	Turbo/Estático+ventilado	2	200	40 - 45	
Conejo al horno	1,5	Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Muslo de pavo	3	Turbo/Estático+ventilado	2	180 - 190	110 - 120	
Bondiola al horno	2 - 3	Turbo/Estático+ventilado	2	180 - 190	170 - 180	
Pollo al horno	1,2	Turbo/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	Turbo/Estático+ventilado	2	150 - 160	35 - 40	
Cola de rape	1,5	Turbo/Estático+ventilado	2	160	60 - 65	
Rodaballo	1,5	Turbo/Estático+ventilado	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Estático+ventilado	2	MÁX.	8 - 9	
Pan	1	Circular	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Estático+ventilado	2	180 - 190	20 - 25	
Rosquilla	1	Circular	2	160	55 - 60	
Tarta de mermelada	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.



Uso

Tabla indicativa de las cocciones con sonda de temperatura (solo en algunos modelos)

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.
- 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). Si esto sucediese apague inmediatamente las zonas de cocción y limpie con el rascador suministrado mientras la placa está templada todavía.



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

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 esponjas 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.



4.1 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 queden 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 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 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 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.

Limpeza semanal

Limpe y cuide la encimera una vez a la semana con un producto común para la limpieza 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 limpiar los mandos no utilice productos agresivos que contengan alcohol o productos para la limpieza 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.



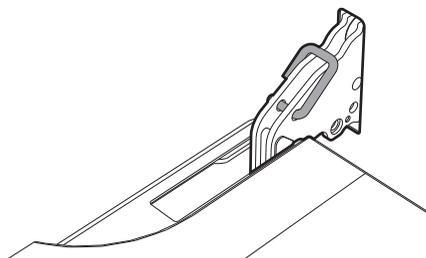
4.2 Limpieza de la puerta

Desmontaje de la puerta

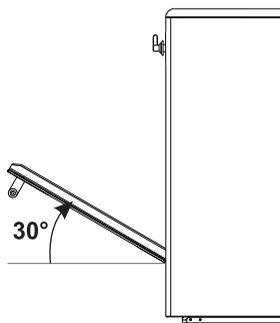
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quite la puerta y colóquela en un trapo.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

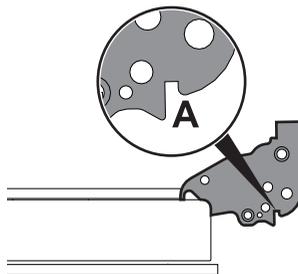
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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 lave con un estropajo húmedo y detergente común.

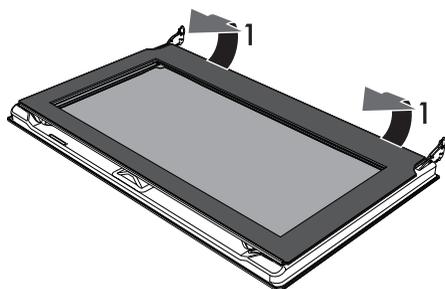


Limpieza y mantenimiento

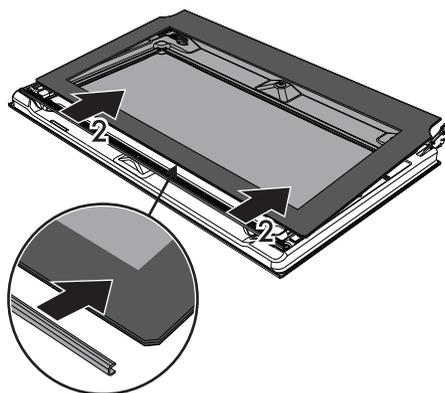
Desmontaje de los cristales interiores

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

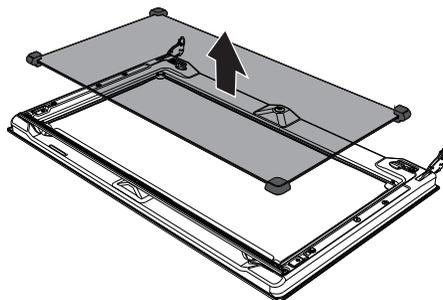
1. Abra la puerta.
2. Ponga los ganchos de bloqueo en los orificios de las bisagras para impedir el cierre accidental de la puerta.
3. Tire con cuidado del cristal interior hacia arriba por la parte trasera siguiendo el movimiento que indican las flechas (1).



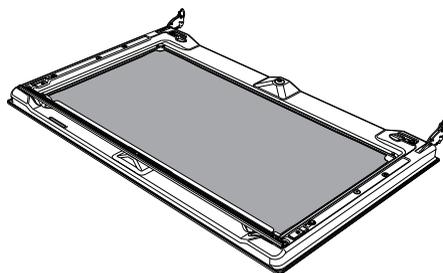
4. Extraiga el cristal interno por el marco delantero (2) para quitarlo de la puerta.



5. Quite el cristal intermedio levantándolo hacia arriba.



6. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, utilice una esponja húmeda y detergente neutro para eliminarla.



7. Al final de la limpieza, vuelva a colocar el cristal intermedio en su alojamiento en la puerta.
8. Para colocar el cristal interno, deslice la parte superior en el marco de la puerta e inserte los 2 pernos traseros en sus asientos por medio de una ligera presión.



4.3 Limpieza del compartimento de cocción

Para una buena conservación del compartimento 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.

Antes de cada limpieza extraiga todas las partes que se pueden quitar.

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

- la puerta
- las guías de soporte para rejillas/bandejas;
- la junta.



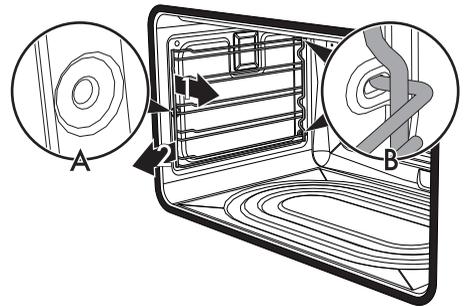
En caso de uso de productos de limpieza específicos, se aconseja hacer funcionar el horno a la máxima temperatura durante unos 15 ó 20 minutos, con el fin de eliminar posibles residuos.

Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

La extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas permite limpiar más fácilmente las partes laterales.

Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

- Tire del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del encastre **A**, a continuación, 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 de soporte para rejillas/bandejas.



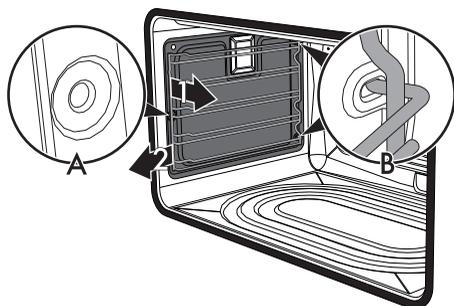
Limpeza y mantenimiento

Retirada de los paneles autolimpiantes y de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas (solo en algunos modelos)

La extracción de los paneles autolimpiantes laterales y los bastidores de soporte para rejillas/bandejas permite limpiar más fácilmente las partes laterales.

Para quitar los paneles autolimpiantes laterales y los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

- 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**. El panel autolimpiante lateral está enganchado al bastidor de soporte para rejillas/bandejas.



Regeneración de los paneles autolimpiantes (ciclo de catálisis) (solo en algunos modelos)

El ciclo de regeneración de los paneles autolimpiantes es un método de limpieza a través del calentamiento adecuado para eliminar pequeños restos de naturaleza grasa y no azucarada.

1. Limpie antes el fondo y la parte superior con un paño de microfibra empapado en agua y detergente neutro para vajillas. Enjuague cuidadosamente.
2. Programe un ciclo de regeneración seleccionando una función ventilada a la temperatura máxima durante una hora.
3. Si los paneles están especialmente sucios después del ciclo de regeneración, desmóntelos y lávelos con detergente neutro para vajillas. Enjuáguelos y séquelos.
4. Vuelva a montar los paneles y seleccione una función ventilada a la temperatura de 180 °C durante una hora para secarlos bien.



Preste atención durante la extracción para evitar que el panel autolimpiante se suelte de manera accidental del bastidor de soporte para rejillas/bandejas y dañe las superficies.



Se aconseja efectuar el ciclo de regeneración de los paneles autolimpiantes cada 15 días.

- Al finalizar la limpieza repita las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los paneles autolimpiantes laterales y los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.



4.4 Vapor Clean

i Vapor Clean es un procedimiento de limpieza asistida que facilita la eliminación de la suciedad. Gracias a este procedimiento se puede limpiar el compartimiento de cocción por dentro con suma facilidad. El calor y el vapor de agua reblandecen los restos de suciedad y facilitan su eliminación posterior.

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

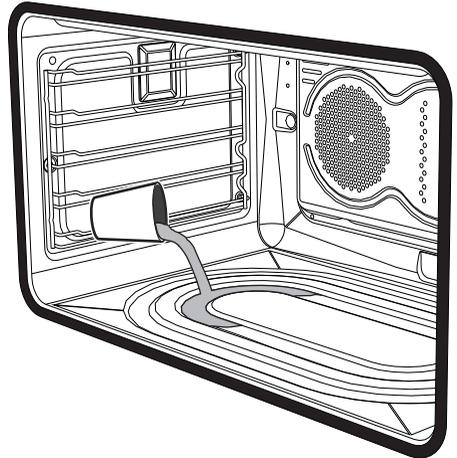
- Elimine del interior del compartimiento de cocción los restos sólidos de comida o los derrames ocasionados por cocciones precedentes.
- Haga las operaciones de limpieza asistida solamente con el horno frío.

Operaciones preliminares

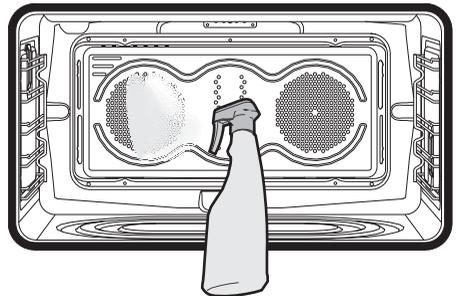
Antes de iniciar el ciclo de limpieza Vapor Clean:

- Quite todos los accesorios de dentro del compartimiento de cocción.

- Vierta aproximadamente 40 cc de agua en la bandeja. Preste atención a que no se desborde del hueco.



- Nebulice una solución de agua y detergente para platos dentro del compartimiento de cocción mediante un nebulizador 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.



Limpeza y mantenimiento

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 reloj programador.

Después de algunos segundos desde la última acción en las teclas del reloj programador, empieza el ciclo de limpieza Vapor Clean.

3. Al final del ciclo de limpieza Vapor Clean el minutero desactiva los elementos que calientan el horno, se activa un sonido y los números de la esfera del reloj programador parpadean.

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 antirayado 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 compartimento de cocción.

Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos adquieran olores desagradables, seque el compartimento de cocción mediante la función ventilada a 160 °C durante unos 10 minutos.



Se aconseja el uso de guantes de goma durante estas operaciones.



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



4.5 Mantenimiento especial

Sustitución de la lámpara de iluminación interna



Partes bajo tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

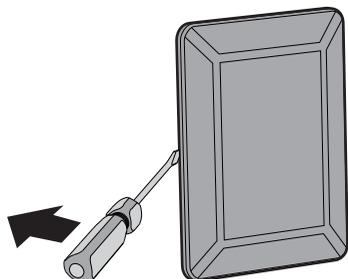


El compartimiento de cocción está dotado de dos lámparas de 40W.

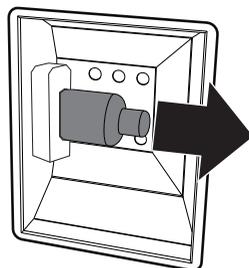
1. Quite todos los accesorios de dentro del compartimiento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo un destornillador).



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

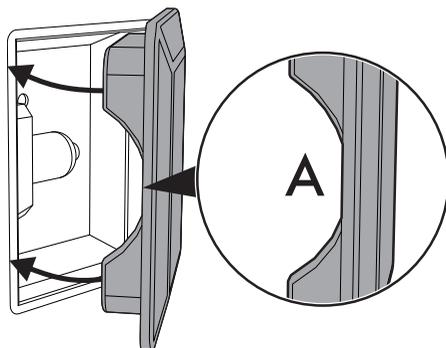


4. Extraiga y quite la lámpara.



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.



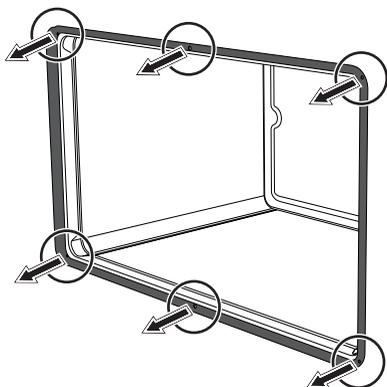
7. Presione a fondo la tapa para que se adhiera perfectamente al soporte de la lámpara.



Desmontaje y montaje de la junta

Para desmontar la junta:

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



Para montar la junta:

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



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

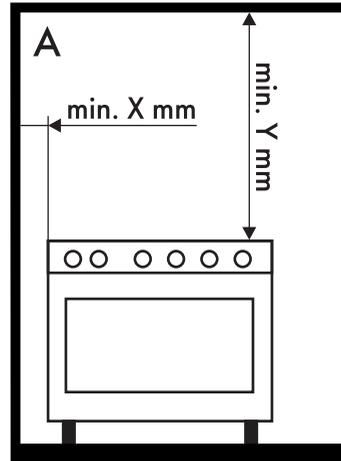
- Los contrachapados, las colas o los revestimientos plásticos de los muebles adyacentes deben ser termorresistentes (no inferior a 90 °C).

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	150 mm
Y	750 mm

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

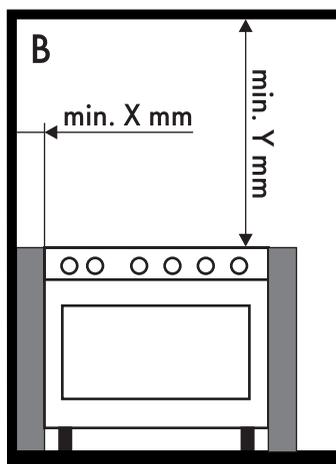


A - Clase 1

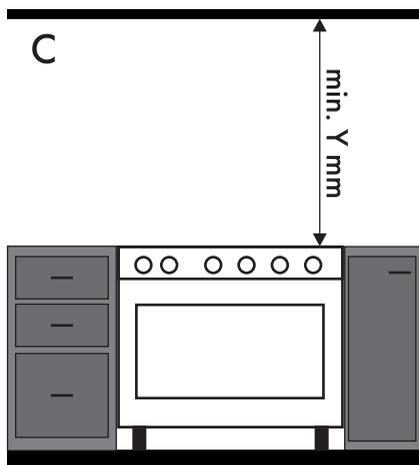
(Aparato de instalación libre)



Instalación

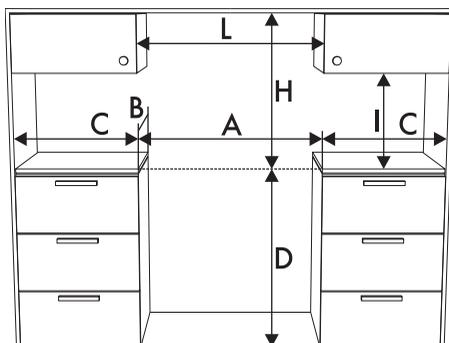


B - Clase 2 subclase 1
(Aparato empotrado)



C - Clase 2 subclase 1
(Aparato empotrado)

Dimensiones del aparato



A	900 mm
B	600 mm
C¹	mín. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

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

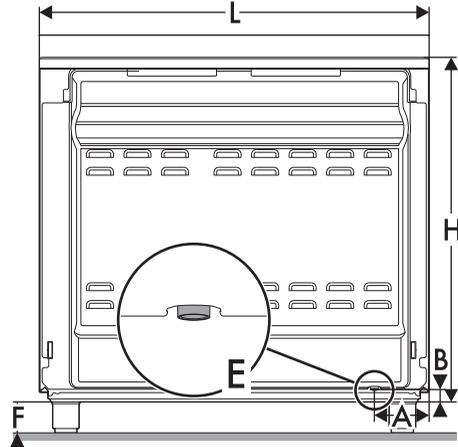
² Anchura mínima del armario (=A)



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



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



A	124
B	38
F	mín. 70 - máx. 110
H	809
L	898

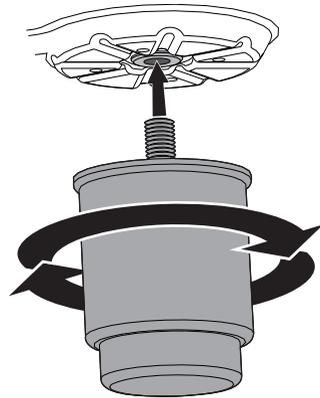
E = Conexión eléctrica

Posicionamiento y nivelación



Aparato pesado
Riesgo de daños al aparato

- Introduzca primero las patas delanteras y luego las traseras.
- Una vez efectuada la conexión del gas y la conexión eléctrica, enrosque las cuatro patas 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 el pie en la parte inferior hasta nivelar y estabilizar el aparato con el suelo.





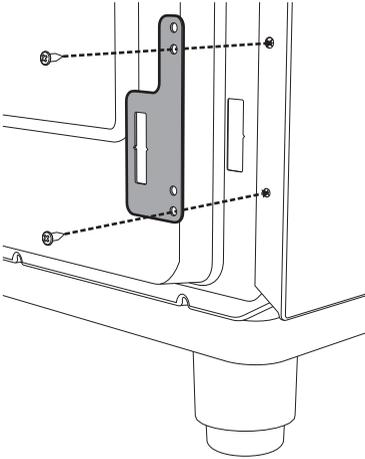
Instalación

Fijación a la pared

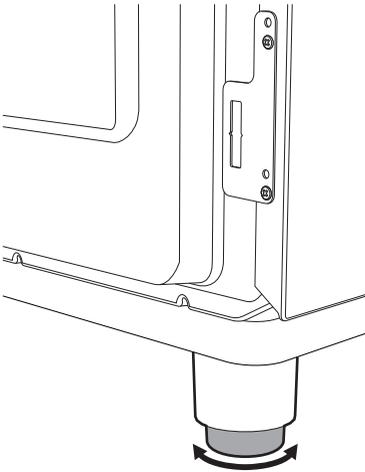


Con el fin de evitar el vuelco del aparato, deben instalarse los dispositivos de estabilización.

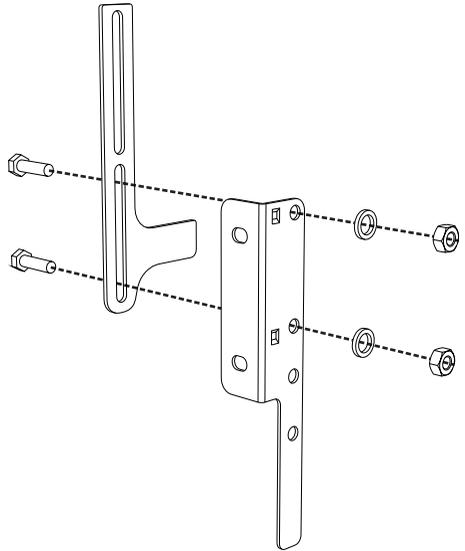
1. Atornille la placa de fijación a la pared en la parte trasera del aparato.



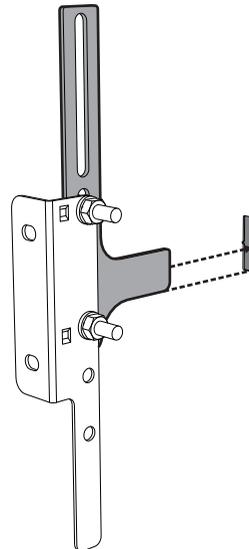
2. Regule la altura de las 4 patas.



3. Ensamble el soporte de fijación.

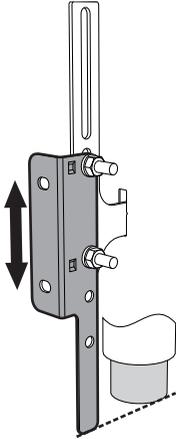


4. Alinee la base del gancho del soporte de fijación con la base del corte de la placa de fijación a la pared.

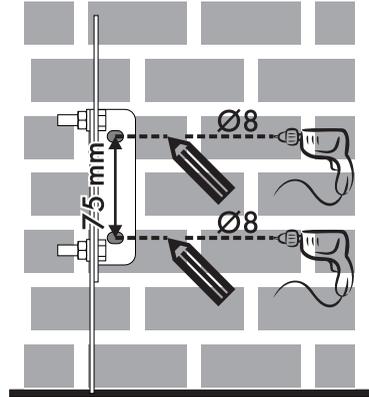




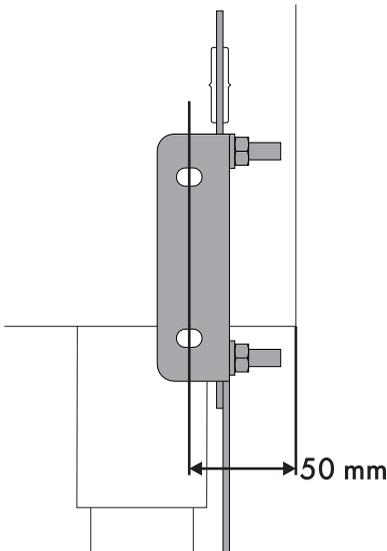
5. Alinee la base de la abrazadera de fijación hasta el suelo y apriete los tornillos para fijar las medidas.



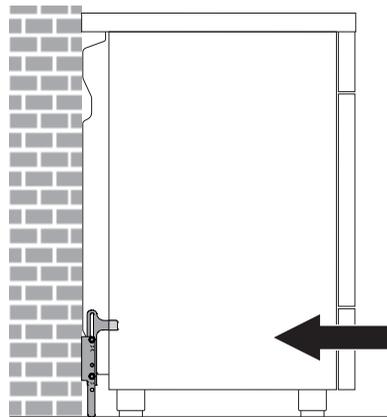
7. Desplace el soporte en la pared y marque la posición de los agujeros que va a hacer en la pared.



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.





Instalación

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 se adecuan a los datos indicados en la placa.

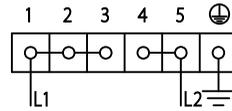
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

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

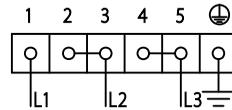
El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

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



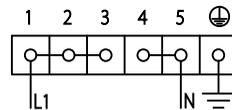
Cable **de tres polos 3 x 10 mm²**.

- **3220-240 V 3[~]**



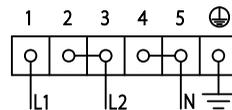
Cable **de cuatro polos 4 x 4 mm²**.

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



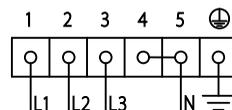
Cable **de tres polos 3 x 10 mm²**.

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



Cable **de cuatro polos 4 x 4 mm²**.

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



Cable **de cinco polos 5 x 2,5 mm²**.

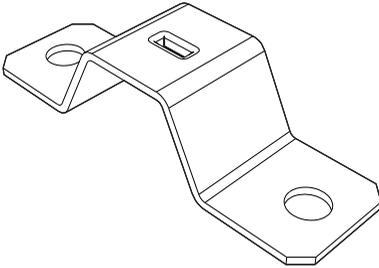


Los valores indicados más arriba se refieren a la sección del conductor interno.



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 bifásica o trifásica, es necesario sustituir la clavija ya instalada con la clavija que se suministra para una correcta fijación del cable.

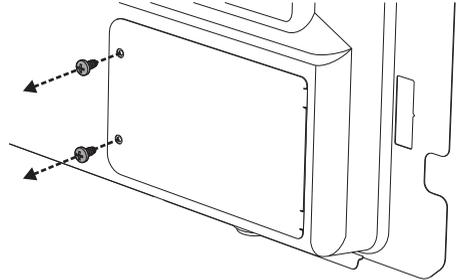
Conexión fija

En la línea de alimentación se debe instalar un dispositivo que garantice la desconexión de red omnipolar, con distancia de apertura de contactos que permita una desconexión total en las condiciones incluidas en la categoría de sobretensión III, de conformidad con las normas de instalación.

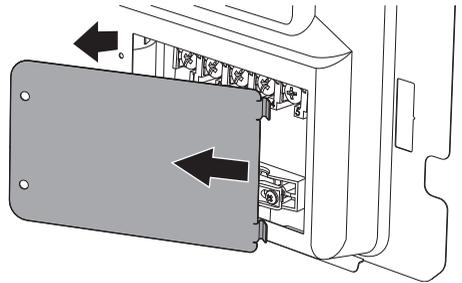
Acceso al terminal de bornes

Para conectar el cable de alimentación es preciso acceder al terminal de bornes de la cubierta trasera:

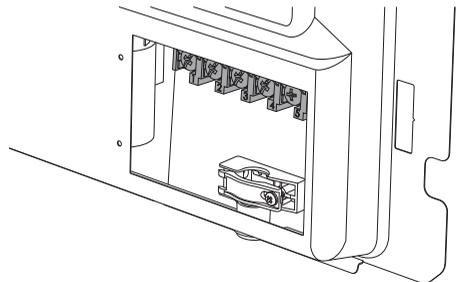
1. Quite los tornillos que fijan la tapa a la cubierta trasera.



2. Gire un poco la tapa y sáquela de su alojamiento.



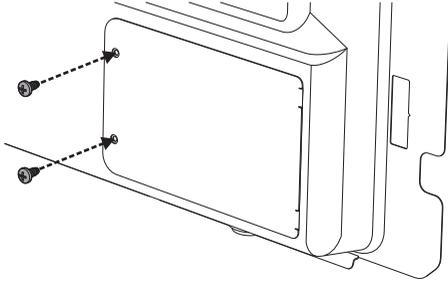
3. A continuación, instale el cable de alimentación.





Se aconseja aflojar el tornillo de la abrazadera para cable antes de instalar el cable de alimentación.

4. Cuando termine, vuelva a colocar la tapa en la cubierta trasera y fíjela con los tornillos que ha quitado antes.



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.