

1 Advertencias	224
1.1 Advertencias generales de seguridad	224
1.2 Responsabilidad del fabricante	229
1.3 Función del aparato	229
1.4 Placa de identificación	229
1.5 Este manual de uso	229
1.6 Eliminación	229
1.7 Cómo leer el manual de uso	230
1.8 Para ahorrar energía	231
2 Descripción	232
2.1 Descripción general	232
2.2 Encimera de cocción	233
2.3 Panel de mandos	234
2.4 Otras partes	235
2.5 Accesorios disponibles	235
3 Uso	237
3.1 Advertencias	237
3.2 Primer uso	238
3.3 Uso de los accesorios	238
3.4 Uso de la encimera de cocción	239
3.5 Uso de los hornos	245
3.6 Consejos para la cocción	246
3.7 Reloj programador	248
4 Limpieza y mantenimiento	253
4.1 Advertencias	253
4.2 Limpieza del aparato	253
4.3 Desmontaje de la puerta	254
4.4 Mantenimiento especial	257
5 Instalación	260
5.1 Posicionamiento	260
5.2 Conexión eléctrica	263
5.3 Para el instalador	265

TRADUCCIÓN DEL MANUAL ORIGINAL

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 el producto: www.smeg.com



Advertencias

1 Advertencias

1.1 Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

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



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



Advertencias

Daños al aparato

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.
- Introduzca las rejillas y las bandejas en las guías laterales hasta que toquen el tope. Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden su extracción deben estar orientados hacia abajo y hacia la parte trasera del compartimiento de cocción.
- No se sienta sobre el aparato.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse. Preste la máxima atención.
- No deje objetos sobre las superficies de cocción.
- NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.
- No rocíe productos en aerosol cerca del horno.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de las comidas.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
- Retire todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimiento de cocción.
- No recubrir 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 planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.



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



Advertencias

Instalación

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN LANCHAS O CARAVANAS.**
- No instale el aparato encima de un pedestal.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- La conexión eléctrica debe ser efectuada por personal técnico autorizado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación de la bornera debe ser de 1,5 - 2 Nm.

Para este aparato

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



1.2 Responsabilidad del fabricante

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

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

1.3 Función del aparato

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

1.4 Placa de identificación

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

1.5 Este manual de uso

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

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

1.6 Eliminación



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

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación y retírelo.



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

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



Advertencias

- Entregue el aparato a los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien devuélvalo al distribuidor al comprar un producto equivalente, en relación de uno a uno.

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

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



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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

1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias



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

Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

Uso



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

Limpieza y mantenimiento



Información para la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato.

Instalación



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



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



1.8 Para ahorrar energía

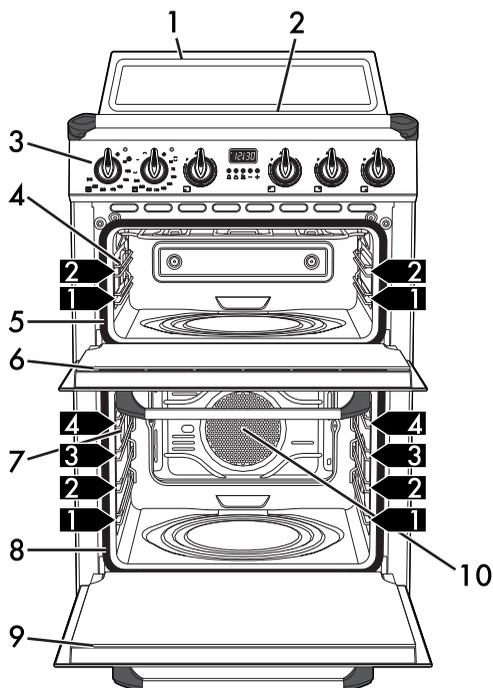
- Precaliente el aparato solamente si la receta lo requiere.
- Si el envase no lo indica de otro modo, descongele los alimentos congelados antes de introducirlos en el compartimiento de cocción.
- En caso de múltiples cocciones, se aconseja cocinar los alimentos uno tras otro para aprovechar lo mejor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



Descripción

2 Descripción

2.1 Descripción general



1 Respaldo

2 Encimera de cocción

3 Panel de mandos

4 Lámpara del horno auxiliar

5 Junta del horno auxiliar

6 Puerta del horno auxiliar

7 Lámpara del horno principal

8 Junta del horno principal

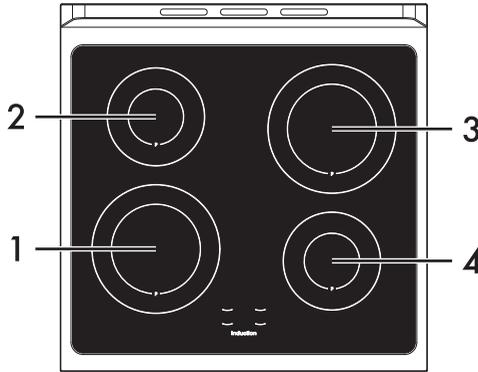
9 Puerta del horno principal

10 Ventilador

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



2.2 Encimera de cocción



Zona	Ø externo (mm)	Ø interno (mm)	Consumo máximo (W)*	Consumo en función Booster (W)*
1 - 3	210	145	2300	3000
2 - 4	160	90	1300	1400

* las potencias son indicativas y pueden variar de acuerdo con el recipiente utilizado o las programaciones seleccionadas.

Ventajas de la cocción por inducción

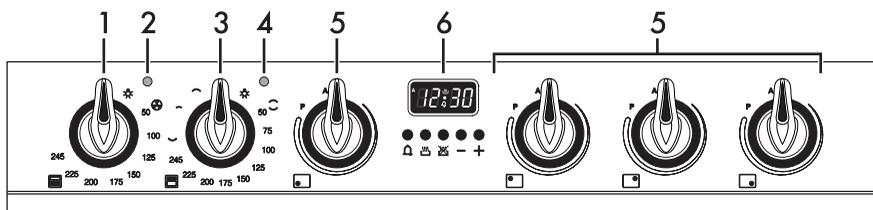


La encimera de cocción está dotada de un generador por inducción para cada zona de cocción. Cada generador situado bajo la superficie de cocción de vitrocerámica origina un campo electromagnético que induce una corriente térmica en la base de la olla. En la zona de cocción por inducción el calor ya no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

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



2.3 Panel de mandos



1 Mando del horno principal

Permite encender la luz dentro del compartimiento de cocción principal o ajustar una temperatura de cocción ventilada comprendida entre **50°C** y **245°C**.

2 Luz testigo del horno principal

Se enciende para señalar que el horno se está calentando. Se apaga cuando ha alcanzado la temperatura. El parpadeo regular indica que la temperatura programada en el compartimiento de cocción se mantiene constante.

3 Mando del horno auxiliar

Permite encender la luz de dentro del compartimiento de cocción, ajustar una temperatura de cocción estática comprendida entre **50°C** y **245°C** o seleccionar una de las diferentes funciones a la máxima temperatura.

4 Luz testigo del horno auxiliar

Se enciende para señalar que el horno se está calentando. Se apaga cuando ha alcanzado la temperatura. El parpadeo regular indica que la temperatura programada en el compartimiento de cocción se mantiene constante.

5 Mandos de las zonas de cocción de la encimera

Útiles para accionar las zonas de cocción de la encimera por inducción.

Presione y gire los mandos 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.

6 Reloj programador

Es útil para visualizar la hora corriente, seleccionar las cocciones programadas y programar el temporizador minuterero.



2.4 Otras partes

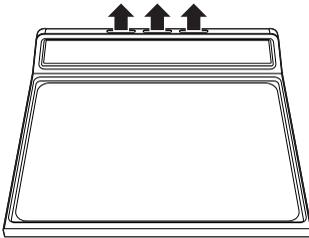
Guías de posicionamiento

El aparato dispone de guías para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas. Las alturas de introducción han de entenderse de abajo hacia arriba (vea 2.1 Descripción general).

Ventilador de enfriamiento

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

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



Iluminación interna

La iluminación interna del aparato se enciende:

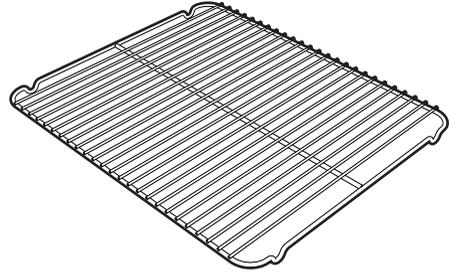
- cuando el mando del horno (principal o auxiliar) es girado a la posición .
- cuando se selecciona una función cualquiera.

2.5 Accesorios disponibles



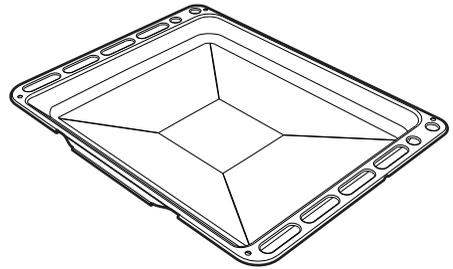
En algunos modelos no todos los accesorios están presentes.

Rejilla para bandeja



Para apoyar encima de la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que pueden gotear.

Bandeja

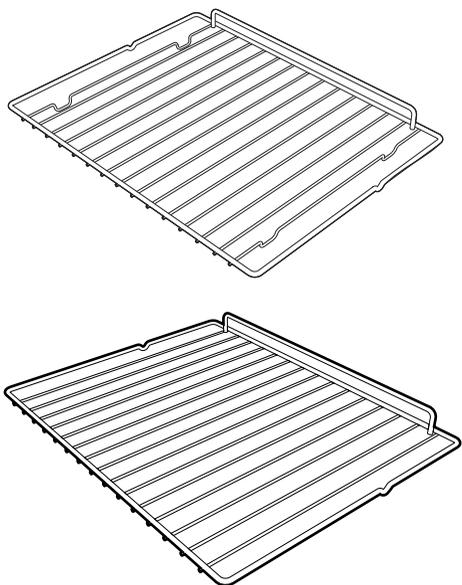


Sirve para recoger la grasa procedente de alimentos colocados sobre la rejilla superior y para la cocción de tartas, pizzas y pasteles dulces en el horno.



Descripción

Rejilla



Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

i

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

i

Los accesorios de serie y los opcionales pueden solicitarse en los centros de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.



3 Uso

3.1 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 dentro del aparato.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Si tuviera que intervenir durante la cocción o al final de la misma, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego ábrala completamente.
- Las grasas y los aceites al sobrecalentarse pueden inflamarse. Preste la máxima atención.



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera tal 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.
- Los recipientes o planchas deben colocarse dentro del perímetro de la placa.
- 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 de cocción.
- 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 durante su uso

Peligro de incendio o explosión

- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No utilice ni deje materiales inflamables cerca del aparato.
- 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 todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimiento de cocción.

3.2 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 del cocción.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea 4 Limpieza y mantenimiento).

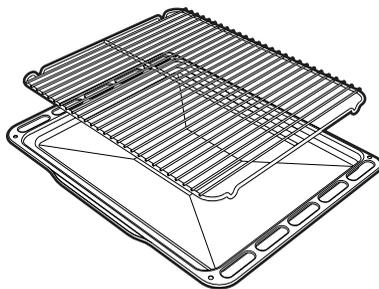
Compartimiento de cocción

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

3.3 Uso de los accesorios

Rejilla para bandeja

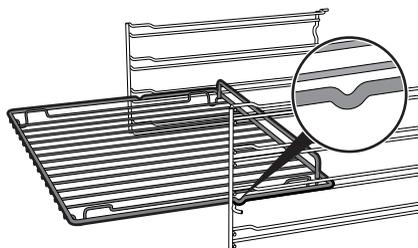
La rejilla para la bandeja debe introducirse dentro de la bandeja. De esta forma, es posible recoger la grasa separadamente de los alimentos en cocción.

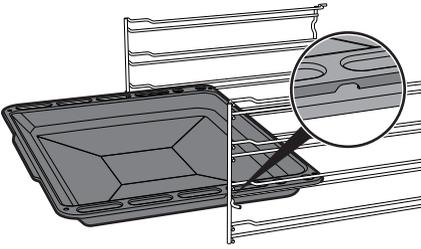


Rejillas y bandejas

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

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





Introduzca las rejillas y las bandejas con cuidado en el compartimiento de cocción hasta el tope.



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

3.4 Uso de la encimera de cocción



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



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

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

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

Recipientes a utilizar para la cocción por inducción

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

Recipientes adecuados:

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

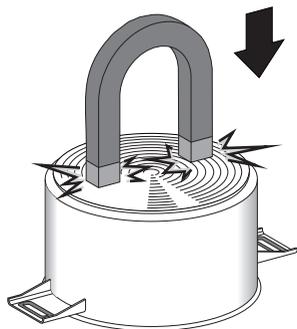
Recipientes no adecuados:

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

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



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



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 una circunferencia interna 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 encimera dispone de un dispositivo automático que limita la duración de 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  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



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

Reconocimiento de la olla

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

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



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.
- Se fuese posible cubra las ollas con una tapa adecuada.
- Elija la olla adecuada para la cantidad de alimento que desea cocinar. Una olla grande, pero semivacía implica 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.

Protección contra el sobrecalentamiento

Si se utiliza la encimera de cocción a la máxima potencia un período de tiempo largo, los dispositivos electrónicos pueden tardar en enfriarse si la temperatura ambiente es elevada. Para evitar que en los dispositivos electrónicos la temperatura alcance valores demasiado elevados, la potencia de la zona de cocción disminuye automáticamente.

Niveles de potencia

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

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

* **vea función booster.**



Calor residual



Uso incorrecto Peligro de quemaduras

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

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

Mantenimiento calor



Con esta función es posible mantener calientes las comidas ya cocinadas.

Para activar la función Mantenimiento calor:

- Gire el mando de la zona de cocción deseada hasta que aparezca el símbolo **U** en la pantalla correspondiente.

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

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

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



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



Función 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 **P**.

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

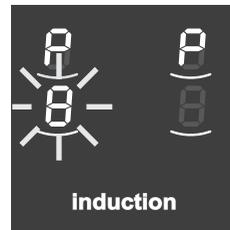
Solo para algunas zonas: la función Booster permanece siempre activa y hace falta desactivarla manualmente.

i 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 suministrada 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.



i La prioridad se da a la primera zona programada.



Bloqueo de mandos

i 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 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.

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

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

Códigos de errores

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

, contacte con la asistencia técnica.

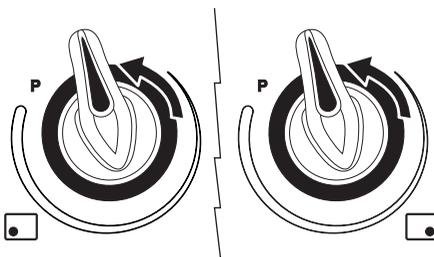
Limitación de potencia de la encimera

 La encimera de inducción está configurada de fábrica para funcionar a la potencia de **7,4 kW**, pero se puede limitar su funcionamiento a **5,5 kW - 3,8 kW - 3 kW - 2,6 kW y 1,9 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 en la posición «**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.**» (potencia a 7,4 kW).

3. Suelte los mandos.
4. Repita los pasos 2 y 3 para cambiar la limitación de potencia hasta obtener las indicaciones «**5.**» y «**5.**» (potencia a 5,5 kW), «**3.**» y «**8.**» (potencia a 3,8 kW), «**3.**» y «**0.**» (potencia a 3 kW), «**2.**» y «**6.**»



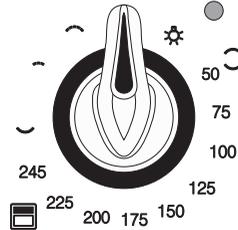
(potencia a 2,6 kW), «1.» y «9»
(potencia a 1,9 kW).

- Tras haber soltado los mandos en el valor de potencia deseado, espere a que la pantalla se apague para guardar las modificaciones.



La última potencia programada permanece guardada incluso en caso de interrupción de la corriente.

- Gire después el mando en sentido horario para seleccionar una de las funciones disponibles a la máxima temperatura.

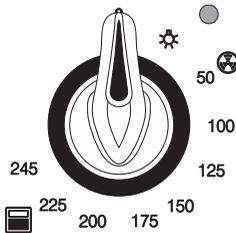


3.5 Uso de los hornos

Encendido del horno principal

Para encender el horno principal:

- Gire el mando en sentido horario hasta seleccionar la temperatura que se desea comprendida entre **50°C** y **245°C**.



Encendido del horno auxiliar

Para encender el horno auxiliar:

- Gire el mando en sentido horario hasta seleccionar la temperatura que se desea comprendida entre **50°C** y **245°C**.

Funciones del horno principal



Circular ventilada

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



Funciones del horno auxiliar



Estático

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



Inferior

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



Grill pequeño

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



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 alimentos, sobre todo carnes.

3.6 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 (la comida podría cocerse mucho por fuera y poco por dentro).

Consejos para la cocción de carnes

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



Consejos para las cocciones con Grill

- El asado de carnes puede efectuarse tanto con el horno frío, como con el horno precalentado si se desea cambiar el efecto de la cocción.
- 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 la cocción. También hay que untar el aceite y la mantequilla derretida antes de cocinar.
- Utilice una bandeja en el primer nivel debajo para recoger los líquidos del asado.
- La duración de la cocción con el Grill no debe superar los 30 minutos en el horno auxiliar.

Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de cocción dependen de la calidad y consistencia del amasijo.
- Para controlar si el pastel está hecho por dentro: al final de la cocción introduzca un palillo para dientes en el punto más alto del pastel. Si la masa no se pega al palillo, el pastel está hecho.
- Si el pastel se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura programada de unos 10°C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.

- Al cocinar dulces o verduras podría haber una excesiva condensación en el cristal. Para evitar esto, abra la puerta un par de veces mientras cocina prestando mucha atención.

Consejos para la descongelación y la fermentación

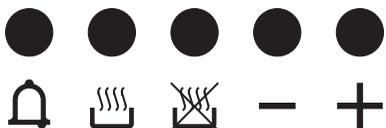
- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera rejilla del compartimiento de cocción.
- Evite que los alimentos se superpongan unos encima de otros.
- Para descongelar la carne, utilice una rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja puesta en el primer nivel. De esta forma, la comida no estará 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

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



3.7 Reloj programador



 Tecla del minutero

 Tecla de duración de la cocción

 Tecla de fin de la cocción

 Tecla de reducción del valor

 Tecla de aumento del valor

i El reloj programador controla únicamente el horno principal y no tiene ningún control sobre el horno auxiliar.

i Asegúrese de que el reloj programador muestre el símbolo de duración de la cocción , en caso contrario no será posible encender el horno.
Pulse al mismo tiempo las teclas  y  para reiniciar 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 al mismo tiempo las teclas  y . El punto situado entre las horas y los minutos parpadea.
2. Con las teclas  o  es posible ajustar la hora. Mantenga pulsada la tecla para avanzar rápidamente.
3. Pulse la tecla  o espere 5 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.



Cocción temporizada



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

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse la tecla . La pantalla mostrará las cifras  y el símbolo  visualizado entre las horas y los minutos.

2. Pulse las teclas  o  para ajustar los minutos deseados.

3. 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 .

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

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

6. Pulse al mismo tiempo las teclas  y  para reiniciar el reloj programador.



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



Tras el ajuste pulse la tecla  para mostrar el tiempo de cocción que queda.



Para poner a cero la programación ajustada, pulse al mismo tiempo las teclas  y  y proceda al apagado manual del 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 . En la pantalla aparecerá la suma de la hora actual con la duración de la cocción seleccionada anteriormente.

3. Pulse las teclas  o  para ajustar los minutos deseados.

4. 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 .



Uso

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

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

7. Pulse al mismo tiempo las teclas  y  para reiniciar el reloj programador.



Tras el ajuste pulse la tecla  para mostrar el tiempo de cocción que queda. Para mostrar la hora de fin de cocción pulse la tecla .

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



No es posible ajustar una duración de cocción superior a las 24 horas.



Tras la programación del temporizador minuterero la pantalla volverá a mostrar la hora corriente; para visualizar el tiempo que queda, pulse la tecla .

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. Pulse la tecla . En la pantalla se mostrarán las cifras  y la luz testigo  parpadeante entre las horas y los minutos.

2. Pulse las teclas  o  para ajustar los minutos deseados.

Regulación del volumen del avisador acústico

El volumen del avisador acústico puede ser modificado en 3 tonos. Mientras el avisador acústico está en funcionamiento pulse la tecla  para cambiar el ajuste.

Cancelación de los datos programados

Pulse al mismo tiempo las teclas  y  para poner a cero las programaciones efectuadas.

Apague luego de forma manual el horno si hay alimentos que se están cocinando.



Tabla indicativa de las cocciones del horno principal

Alimentos	Peso (kg)	Función	Posición guía desde abajo	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
Asado de ternera	2	Circular	2	180 - 190	90 - 100
Lomo de cerdo	2	Circular	2	180 - 190	70 - 80
Roast beef	1	Circular	2	200	40 - 45
Conejo al horno	1,5	Circular	2	180 - 190	70 - 80
Muslo de pavo	3	Circular	2	180 - 190	110 - 120
Bondiola al horno	2 - 3	Circular	2	180 - 190	170 - 180
Pollo al horno	1,2	Circular	2	180 - 190	65 - 70
Trucha	1,2	Circular	2	150 - 160	35 - 40
Cola de rape	1,5	Circular	2	160	60 - 65
Rodaballo	1,5	Circular	2	160	45 - 50
Pizza	1	Circular	2	245	8 - 9
Pan	1	Circular	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	Circular	2	180 - 190	20 - 25
Rosquilla	1	Circular	2	160	55 - 60
Tarta de	1	Circular	2	160	35 - 40
Tarta de requesón	1	Circular	2	160 - 170	55 - 60
Tortellini rellenos	1	Circular	2	160	20 - 25
Tarta paraíso	1,2	Circular	2	160	55 - 60
Profiteroles	1,2	Circular	2	180	80 - 90
Bizcocho	1	Circular	2	150 - 160	55 - 60
Tarta de arroz	1	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 del horno auxiliar

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	
Pizza	1	Estático	1	245	14 - 16	
Torta rellena de	1,2	Estático	1	220 - 230	35 - 40	
Focaccia	0,8	Estático	1	190 - 200	18 - 20	
Tarta de mermelada	1	Estático	1	170 - 180	35 - 40	
Hojaldre	0,4	Estático	1	170 - 180	20 - 25	
Galletas de	0,8	Estático	1	170 - 180	18 - 20	
Tortellini rellenos	1,2	Estático	1	170 - 180	25 - 30	
Trucha asalmonada	1,2	Estático	1	150 - 160	35 - 40	
Conejo al horno	1,2	Estático	1	180 - 190	70 - 80	
Muslo de pavo	1,5	Estático	1	180 - 190	80 - 90	
Lomo de cerdo	1,2	Estático	1	190 - 200	80 - 90	
Pollo asado	1,2	Estático	1	190 - 200	55 - 60	
Salchichas	1,5	Grill	2	245	13 - 15	
					Lado 1	Lado 2
Chuletas de cerdo	1,5	Grill	2	245	15	5
Costillas	1,5	Grill	2	245	10	10
Panceta de cerdo	0,7	Grill	2	245	7	8
Filete de cerdo	1,5	Grill	2	245	10	5
Filete de buey	1	Grill	2	245	10	7

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



4 Limpieza y mantenimiento

4.1 Advertencias



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- No 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 mientras la placa está templada todavía.

4.2 Limpieza del aparato



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

Consejos para la limpieza de la encimera de cocción

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

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 de color no influyen en el funcionamiento y la estabilidad del vidrio. De hecho, no se trata de modificaciones del material de la encimera de cocción, sino de simples restos no eliminados que se han carbonizado. Se pueden formar **superficies brillantes** debidas al roce de los fondos de las ollas, especialmente si son de aluminio, y al uso de detergentes no apropiados. Es difícil quitarlos mediante el uso de productos normales para la limpieza. Puede ser necesario repetir la limpieza varias veces. El uso de detergentes agresivos, o la fricción con el fondo de las ollas, podrían deslustrar con el tiempo las decoraciones de la encimera de cocción y contribuir a la formación de manchas.

Limpeza semanal

Limpie 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.



Limpieza y mantenimiento

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.

Limpieza del compartimiento de cocción

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

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

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

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

- la puerta
- los bastidores de soporte para rejillas/ bandejas
- las guías extraíbles (si las hubiera)
- la junta



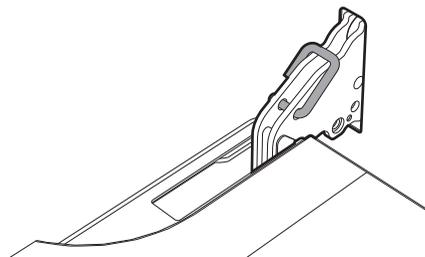
En caso de uso de productos de limpieza específicos, se aconseja hacer funcionar el horno a la máxima temperatura durante unos 15 ó 20 minutos, con el fin de eliminar posibles residuos.

4.3 Desmontaje de la puerta

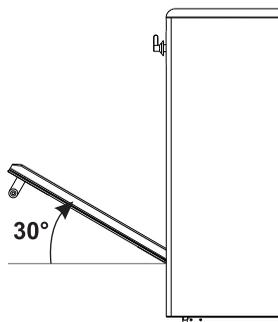
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar la puerta y colocarla sobre un trapo de cocina.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

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

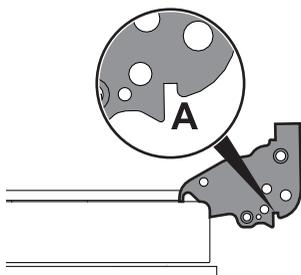


2. Sujete la puerta por los dos lados con ambas manos, levántela formando un ángulo de unos 30° y extráigala.





3. Para volver a montar la puerta coloque las bisagras en las hendiduras correspondientes situadas en la fachada del 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.



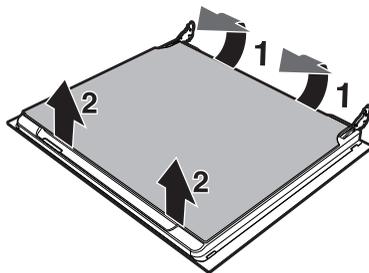
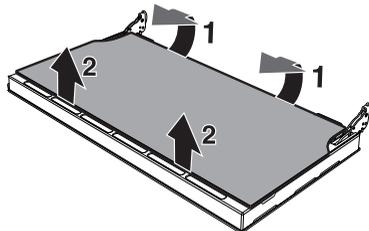
Limpieza de los cristales de la puerta

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.

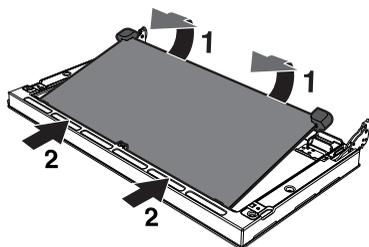


Se aconseja utilizar los productos de limpieza distribuidos por el fabricante.

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

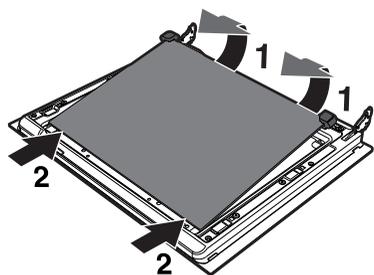


3. Quite el cristal intermedio llevándolo hacia arriba.

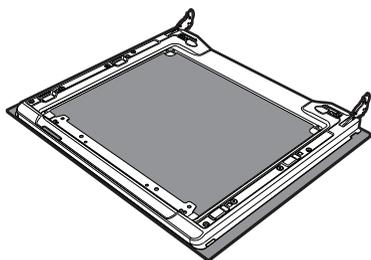
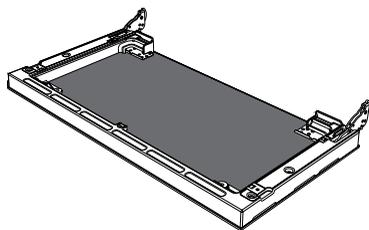




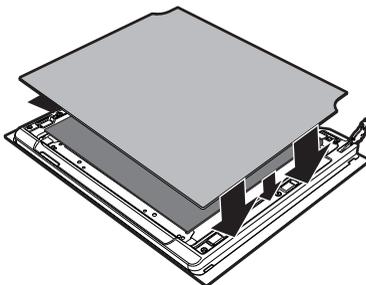
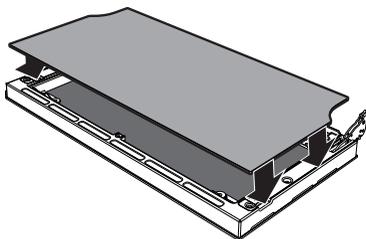
Limpeza y mantenimiento



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



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

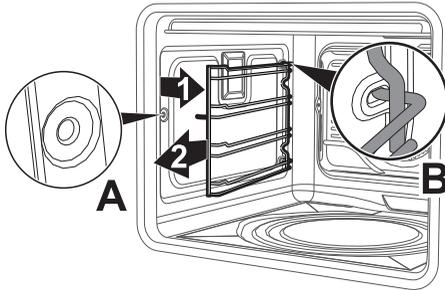


Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

La extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas permite limpiar más fácilmente las partes laterales. Quite los bastidores de soporte de las rejillas/bandejas, tire del bastidor hacia el interior del compartimento de cocción 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.



Limpieza de la parte superior (horno auxiliar)

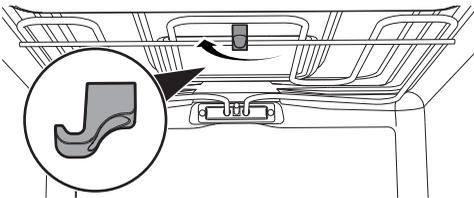


Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso
Peligro de quemaduras

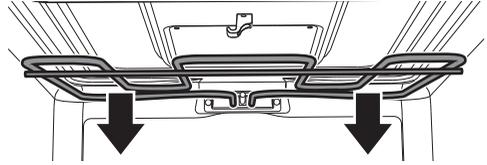
- Las siguientes operaciones deben llevarse a cabo únicamente con el horno apagado y completamente frío.

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

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



- Baje la resistencia delicadamente hasta que se pare.



Uso incorrecto
Riesgo de daños al aparato

- No doble excesivamente la resistencia durante la fase de limpieza.
- Una vez finalizadas las operaciones de limpieza, vuelva a colocar la resistencia en su posición original y gire el seguro para engancharla.

4.4 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 equipado con una lámpara de 40W.

- Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
- Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.

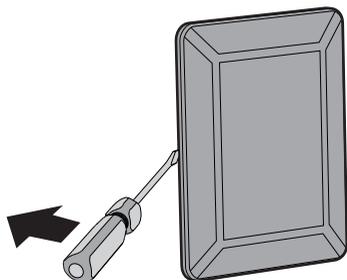


Limpeza y mantenimiento

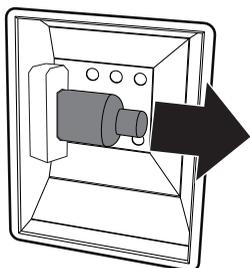
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo un destornillador).



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



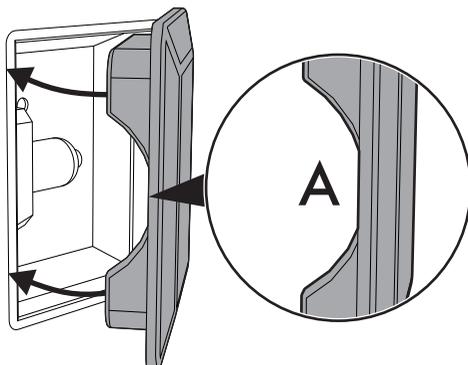
4. Extraiga y quite la lámpara.



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.



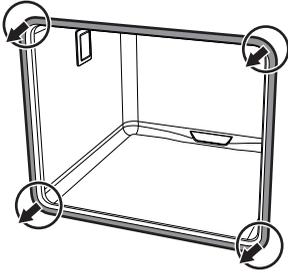
7. Presione a fondo la tapa para que se adhiera perfectamente al portalámpara.



Desmontaje y montaje de la junta

Para desmontar la junta:

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



Para montar la junta:

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

Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

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

Qué hacer si...

El aparato no funciona:

- El interruptor es defectuoso: controle en la caja de fusibles y que el interruptor no esté averiado.
- Pérdida de potencia: compruebe que las luces testigo del aparato funcionen.

La encimera de cocción produce humo:

- Deje que se enfríe y limpie la encimera de cocción al terminar la cocción.
- Controle que la comida no haya desbordado y si fuese necesario use un recipiente más grande.

Aparecen roturas o grietas en la encimera de cocción:

- Apague inmediatamente el aparato, desconecte la alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia.

El horno no calienta:

- Fusible defectuoso: controle y, si fuera necesario, reemplace el interruptor.
- El mando de las funciones no se ha programado: programe el mando de las funciones.

Todos los platos preparados en el compartimiento del horno se queman en un período de tiempo muy breve.

- Termostato defectuoso: llame al Servicio de Asistencia.

El cristal de la puerta se empaña cuando el horno está caliente.

- Comportamiento totalmente normal causado por la diferencia de temperatura: no afecta de ninguna manera el rendimiento del horno.



5 Instalación

5.1 Posicionamiento



Aparato pesado
Peligro de heridas por aplastamiento

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



Presión sobre la puerta abierta
Riesgo de daños al aparato

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



Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

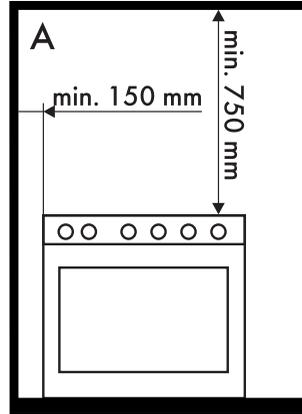
- Los contrachapados, las colas o los revestimientos plásticos de los muebles adyacentes deben ser termorresistentes (no inferior a 90°C).

Información general

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 150 mm entre las paredes y el costado del aparato, tal como se ilustra en las figuras A y B relativas a los tipos de instalación. Los armarios de pared situados arriba de la encimera de mesa de trabajo del aparato deben quedar a una distancia mínima de 750 mm de la misma.

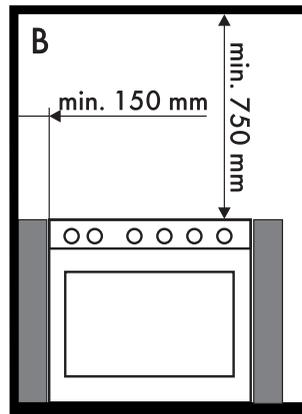
En el caso de que se instale una campana sobre la encimera, remítase al manual de instrucciones de la campana para respetar la distancia correcta.

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



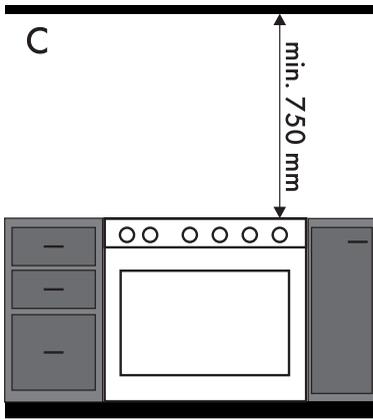
A - Clase 1

(Aparato de libre instalación)



B - Clase 2 subclase 1

(Aparato empotrado)

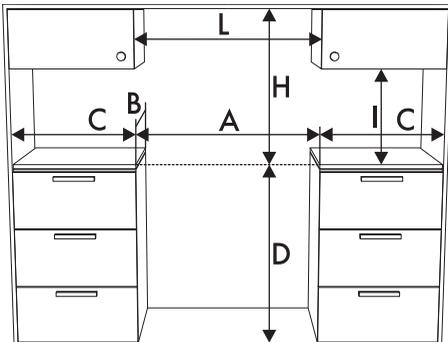


C - Clase 2 subclase 1
(Aparato empotrado)



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

Medidas del aparato



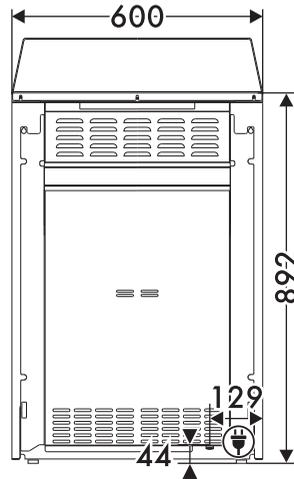
A	602 mm
B	600 mm
C ¹	mín. 150 mm
D	900 - 910 mm
H	750 mm

I	450 mm
L ²	600 mm

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

² Anchura mínima del armario (=A).

Tamaño del aparato



Conexión eléctrica



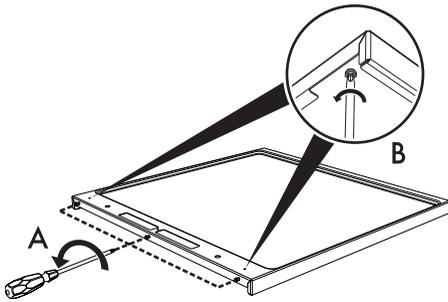
Instalación

Montaje del respaldo

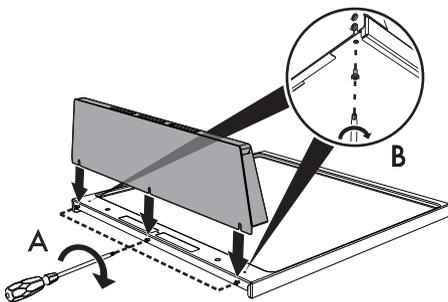
i El respaldo que se suministra es parte integrante del producto y es necesario fijarlo al aparato antes de instalarlo.

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

1. Afloje los 3 tornillos situados en la parte trasera de la encimera (**A**) y desatornille los 2 tornillos (**B**) situados en la parte lateral del respaldo.



2. Coloque el respaldo en la encimera. Haga que correspondan las 3 ranuras inferiores del respaldo con los 3 tornillos de la parte trasera de la encimera, que han sido aflojados con anterioridad.
3. Apriete los 3 tornillos de la parte trasera de la encimera (**A**) y atornille los 2 tornillos situados bajo la encimera (**B**) para fijar el respaldo.

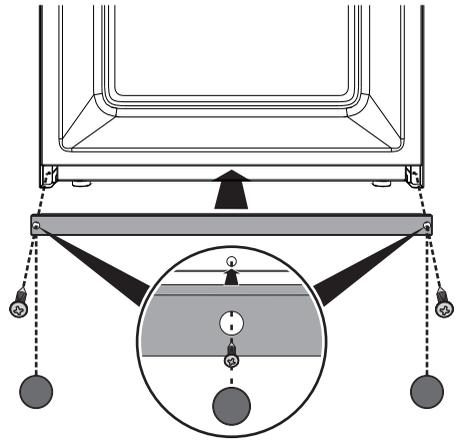


Montaje del zócalo

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

El zócalo debe estar siempre colocado correctamente y fijado al aparato.

1. Coloque el zócalo en la parte inferior frontal del aparato.
2. Atornille los dos tornillos laterales para fijar el zócalo al aparato.
3. Cubra los agujeros del zócalo con los tapones que se suministran.

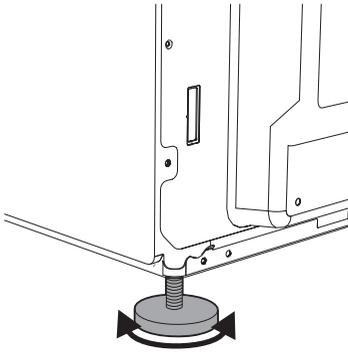


Posicionamiento y nivelación del aparato

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



suelo. Las patas tienen una excursión máxima de 10 mm.



5.2 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

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

Información general

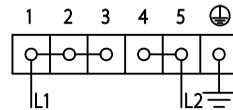
Compruebe que las características de la red eléctrica coincidan con los datos indicados en la placa. La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

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

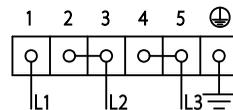
El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

- **220-240 V 2~**



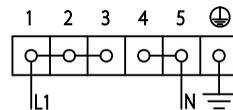
Cable de **tres polos 3 x 6 mm²**.

- **3220-240 V 3~**



Cable de **cuatro polos 4 x 4 mm²**.

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

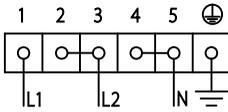


Cable de **tres polos 3 x 6 mm²**.



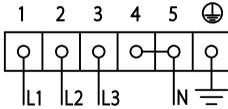
Instalación

• 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).

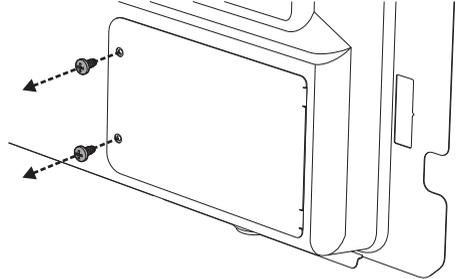
Conexión fija

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

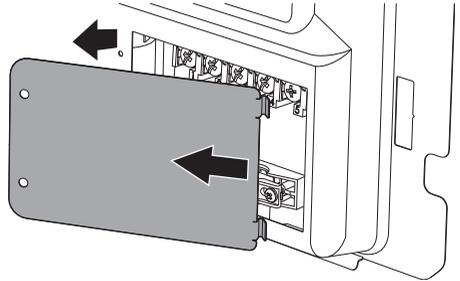
Acceso al terminal de bornes

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

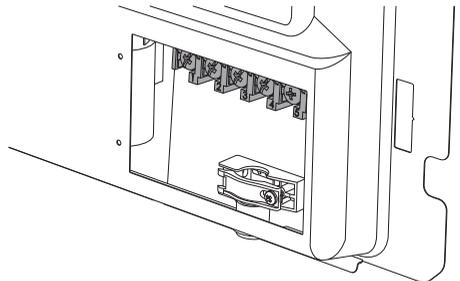
1. Quite los tornillos que fijan la puerta en la carcasa trasera.



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



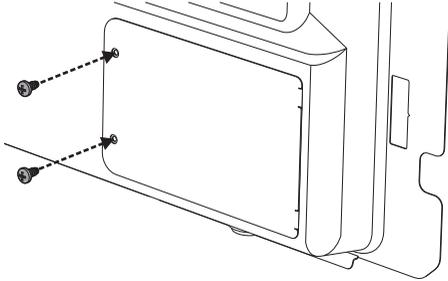
3. Instale el cable de alimentación.





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

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



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.

