ADVERTENCIAS 154
Advertencias generales de seguridad 154
Instalación 159
Función del aparato 160
Este manual de uso 160
Responsabilidad del fabricante 160
Placa de identificación 160
Eliminación 161
Indicaciones para organismos de control europeos 161
Datos técnicos de eficiencia energética 161
Para ahorrar energía 161
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by 161
Iluminación 161
Cómo leer el manual de uso 162
DESCRIPCIÓN 162
Descripción general 162
Encimera de cocción 163
Panel de mandos 164
Otras partes 164
Accesorios 165
USO 165
Operaciones preliminares 165
Uso de los accesorios 166
Uso de la encimera de cocción 166
Uso del cajón (si lo hubiera) 169
Uso del horno 169
Programador digital 170
Consejos para la cocción 172
Tabla indicativa de las cocciones (horno multifunción) 173
Tabla indicativa de las cocciones (horno auxiliar) 174
Tabla indicativa de las cocciones (horno vertical) 174
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 175
Limpieza del aparato 175
Limpieza de la encimera vitrocerámica 175
Mandos 176
Limpieza de las puertas 176
Limpieza del compartimiento de cocción 178
Limpieza de la parte superior de la cavidad (solo en algunos modelos/cavidades) 179
Vapor Clean (solo en algunos modelos) 179
Mantenimiento especial 180
INSTALACIÓN 181
Colocación 181
Conexión eléctrica 182
Para el instalador 183

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

Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Durante su uso el aparato se calienta mucho. No toque por ningún motivo las resistencias situadas dentro del horno.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o

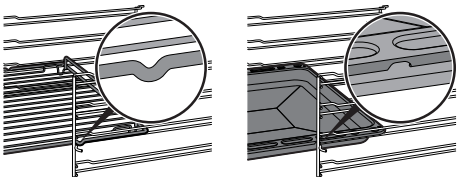
con falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisados o instruidos sobre el uso seguro del aparato y sobre los posibles peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Preste la máxima atención, la zona de cocción se calienta muy rápidamente. No ponga a calentar las ollas vacías. Peligro de sobrecalentamiento.
- Después de su uso, apague las zonas de cocción que permanecen muy calientes durante un cierto periodo de tiempo después de su apagado. No toque las superficies de la encimera de cocción.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- ATENCIÓN: Cocinar sin supervisión alimentos que contengan grasa y/o aceite puede ser peligroso y podría provocar un incendio. NUNCA intente extinguir un incendio con agua; apague el aparato y, después, cubra la llama con una tapa o con una tela, por ejemplo.
- No utilice las funciones Booster y/o Double Booster (si están presentes) para calentar alimentos grasos o aceites; peligro de incendio.
- Durante la cocción, no apoye objetos metálicos, como cubiertos o vajilla en la superficie de la encimera de cocción porque podrían sobrecalentarse.
- No utilice alimentos enlatados, envases cerrados o envases de plástico para la cocción.
- No introduzca objetos metálicos con punta (cubiertos o herramientas) en las ranuras del aparato.
- No utilice ni conserve materiales inflamables cerca 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 lo

hubiera) cuando el horno esté encendido y aún caliente.
- Los objetos que estén dentro del cajón (si lo hubiera) podrían estar muy calientes después de la utilización del horno.
- Apague el aparato después de su uso.
- No tire nunca del cable para quitar el enchufe (si lo hubiera).
- NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES EN EL CAJÓN (SI ESTÁ DISPONIBLE) O CERCA DEL APARATO.
- NO UTILICE AEROSOLES CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.
- NO MODIFICAR ESTE APARATO.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento), use siempre equipos de protección individual.
- No limpie el aparato si aún está caliente o en funcionamiento.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- ATENCIÓN: Antes de sustituir las lámparas de iluminación interna, asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado de la alimentación eléctrica, o que se haya apagado la alimentación general.
- Las lámparas utilizadas en este aparato son específicas para electrodomésticos, por lo que no debe utilizarlas para la iluminación de la casa.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- 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.
- No toque o limpie la superficie de la encimera de cocción mientras esté funcionando o las luces testigo de calor residual estén encendidas.
- Active el bloqueo de mandos si hay niños o animales domésticos que puedan alcanzar la encimera de cocción.
- 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.
- 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).

Daños al aparato

- No utilice detergentes abrasivos agresivos ni rascadores metálicos afilados para la limpieza de la puerta de cristal del horno, dado que podrían rayar la superficie del cristal y provocar la rotura del mismo.
- Emplee, si es preciso, utensilios de madera o plástico.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice el aparato como superficie de apoyo.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No se siente sobre el aparato.
- No se apoye o se siente en la puerta abierta del aparato.
- 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 horno.



- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan comportar el sobrecalentamiento e incendio de grasas y aceites. Preste la máxima atención.
- Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- No rocíe productos en aerosol cerca del horno.
- NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR

ES

LA VIVIENDA.

- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
- Retire todas las bandejas y rejillas que no vaya a utilizar durante la cocción.
- No recubrir el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del horno.
- Si es necesario, puede utilizar la rejilla para bandejas (de serie o vendida por separado según el modelo) colocándola en la parte inferior como soporte para cocinar.
- 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 derrame azúcar o mezclas dulces en la encimera de cocción durante la cocción.
- No apoye materiales o sustancias que podrían fundirse o incendiarse (papeles, plástico o papel de aluminio) durante la cocción.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- Apoye los recipientes directamente sobre la superficie de vitrocerámica.
- No ponga ollas o sartenes vacías en la zonas de cocción encendidas.
- 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.
- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos en las partes de cristal (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).

- La superficie de vitrocerámica es muy resistente a los golpes, aun así evite la caída de objetos sólidos y duros sobre la superficie de cocción, podrían causar la rotura de la misma.
- No utilice la puerta abierta como palanca para colocar el equipo en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos encajados en las puertas.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.
- No rocíe productos de limpieza directamente sobre la puerta, ya que podrían filtrarse en espacios de difícil acceso para el aclarado y, con el tiempo, podrían reaccionar con los paneles pintados o el acero.
- Para evitar rayar la superficie del vidrio, no arrastre ollas y sartenes sobre la placa de cocción, levántelas y vuelva a colocarlas donde desee.

Instalación

- **NO INSTALE** ESTE APARATO EN LANCHAS O CARAVANAS.
- No instale el aparato encima de un pedestal.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Compruebe que el mueble tenga las aberturas requeridas.
- Compruebe que el material del mueble sea resistente al calor.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables 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.
- Tenga cuidado si se conectan

aparatos eléctricos adicionales. Los cables de conexión no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.
- La instalación y cualquier sustitución del cable de conexión eléctrica debe ser hecha exclusivamente por personal técnico autorizado.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- Permita la desconexión del aparato tras la instalación, mediante un enchufe accesible o un interruptor en caso de 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.
- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

Para este aparato

- Las puertas de una hoja no se bloquean lateralmente durante la fase de apertura y es posible que tiendan a volver a cerrarse. Durante su uso, preste mucha atención al contacto con el cristal interior para evitar quemaduras accidentales.

Función del aparato

Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado. Además, no se puede utilizar:

- en la zona de la cocina por parte de dependientes en tiendas, en oficinas y en otros ambientes laborales;
- en granjas/establecimientos de turismo rural;
- por parte de clientes en hoteles, albergues y ambientes residenciales;
- en los bed and breakfast.

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.

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.

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.

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 medio ambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.

Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación y retírelo.
- Entregue el aparato en 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 en 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.

Indicaciones para organismos de control europeos

Fan forced mode

la función ECO utilizada para definir la clase de eficiencia energética cumple con las especificaciones de la norma europea EN 60350-1.

Datos técnicos de eficiencia energética

La información de acuerdo con las regulaciones europeas de etiquetado energético y diseño ecológico está contenida en un documento que acompaña las instrucciones del producto.

Estos datos se encuentran en la "Ficha de datos del producto" que se puede descargar desde la página web, en la sección correspondiente al producto en cuestión.

Para ahorrar energía

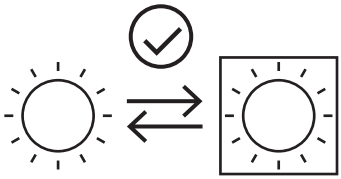
- Precaliente el aparato solamente si la receta lo requiere.
- Si el envase no lo indica de otro modo, descongele los alimentos congelados antes de introducirlos en el compartimiento de cocción.
- En caso de múltiples cocciones, se aconseja cocinar los alimentos uno tras otro para aprovechar lo mejor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

Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by

Los datos técnicos sobre el consumo en modo apagado/stand-by del aparato se pueden encontrar en la página web www.smeg.com, en la página dedicada al producto en cuestión.

Iluminación

- Este aparato contiene bombillas que pueden ser reemplazadas por el usuario.



- Las bombillas en cuestión son aptas para funcionar a una temperatura ambiente igual o superior a 300 °C y están diseñadas

ES

para su uso en aplicaciones de alta temperatura, como hornos.
- Este aparato contiene bombillas de eficiencia energética "G".

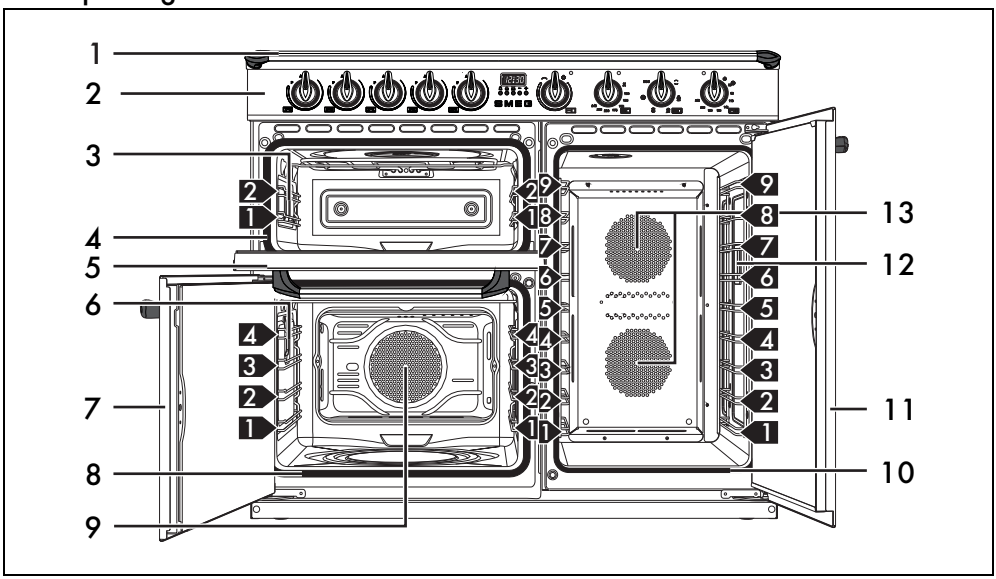
Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

	Advertencia/Atención
	Información/Sugerencia

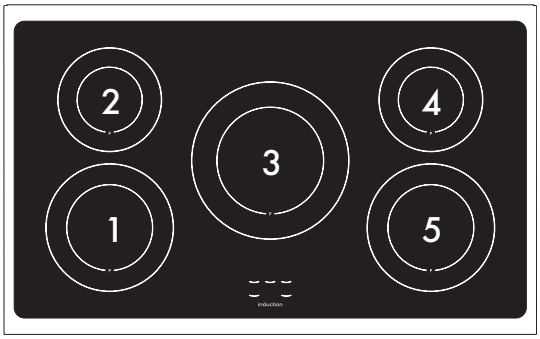
DESCRIPCIÓN

Descripción general



1 Encimera de cocción
2 Panel de mandos
3 Lámpara del horno auxiliar
4 Junta del horno auxiliar
5 Puerta del horno auxiliar
6 Lámpara del horno multifunción
7 Puerta del horno multifunción
8 Junta del horno multifunción
9 Ventilador
10 Junta del horno vertical
11 Puerta del horno vertical
12 Lámpara del horno vertical
13 Ventilador del horno vertical
1,2,3.. Nivel del bastidor

Encimera de cocción



ES

Zona	Diámetro externo (mm)	Ø mín. olla (mm)	Ø olla aconsejado (mm)	Potencia máx. absorbida (W)*	Consumo en función Booster (W)*
1	210	120	210	2300	3000
2	180	110	180	1300	1400
3	270	145	270	2300	3000
4	180	110	180	1300	1400
5	210	120	210	2300	3000

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

Ventajas de la cocción por inducción

El aparato está equipado con un generador de 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.

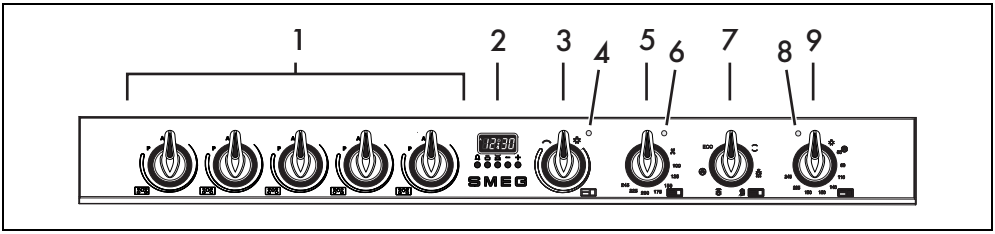
Gestión de la potencia

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.

La prioridad se da a la primera zona programada por orden cronológico.

El módulo de gestión de la potencia no influye en la absorción eléctrica total del aparato.

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 Reloj programador

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

El reloj programador solo funciona en el horno multifunción inferior.

3 Mando grill variable del horno auxiliar

Enciende la luz del interior del horno o pone en funcionamiento la resistencia del grill a una temperatura que va indicativamente de un mínimo de 50°C a un máximo de 245°C.

4 Luz testigo del grill variable del horno auxiliar

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

5 Mando de la temperatura del horno multifunción izquierdo

Con este mando es posible seleccionar la temperatura de cocción y de Vapor Clean.

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

6 Luz testigo del horno multifunción izquierdo

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.

7 Mando de las funciones del horno multifunción izquierdo

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

8 Luz testigo del horno vertical

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

9 Mando función/temperatura del horno vertical

Enciende la luz del interior del compartimiento de cocción o pone en funcionamiento las resistencias circulares a una temperatura que va indicativamente de un mínimo de 50 °C a un máximo de 245 °C.

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 a arriba (vea Descripción general).

Ventilador de enfriamiento

El ventilador enfría el horno y se activa durante la cocción. El funcionamiento del ventilador crea un flujo de aire normal que sale por encima de la puerta y puede seguir saliendo durante un breve período aun después de

apagar el aparato.

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

Iluminación interna

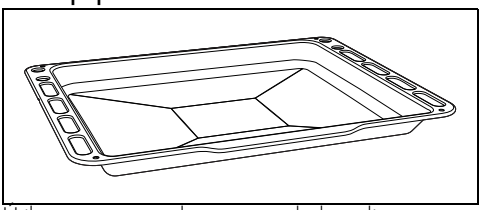
La iluminación interna del aparato se enciende:

- Horno multifunción: cuando se selecciona cualquier función, a excepción de la función ECO.
- Horno auxiliar: cuando el mando del grill variable se gira hasta el símbolo o hasta la temperatura de cocción.
- Horno vertical: cuando el mando función/ temperatura se gira hasta el símbolo o hasta la temperatura de cocción.

Accesorios

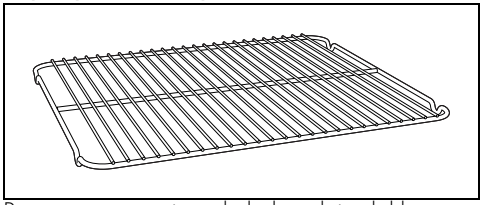
- Algunos modelos no tienen todos los accesorios.
- Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.
- Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.

Bandeja profunda



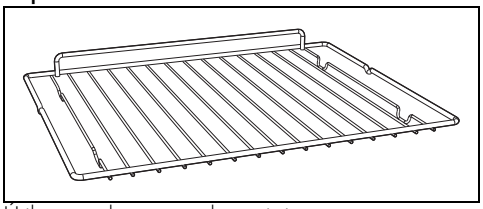
Útil para recoger las grasas de los alimentos colocados en la rejilla de arriba y para la cocción de pasteles, pizzas, dulces, galletas...

Rejilla para bandeja



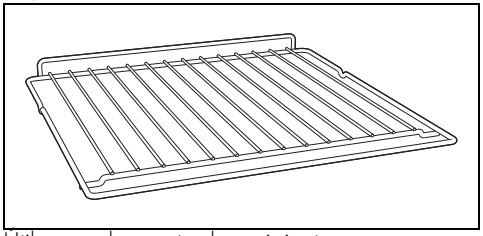
Para apoyar encima de la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que pueden gotear.

Rejilla



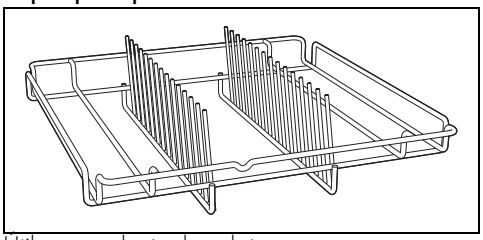
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Rejilla del horno vertical



Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Rejilla portaplatos



Útil para calentar los platos.

ES

USO

Operaciones preliminares

Vea Advertencias generales de seguridad.

- Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
- Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los

accesorios o de las bandejas.
- Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea el capítulo "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO").

Primer calentamiento

1. Programe una cocción de al menos una hora (vea el apartado "Uso del horno").
2. Caliente el compartimiento de cocción vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.

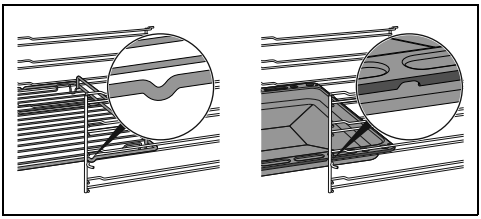
Durante el calentamiento del aparato,
- ventile el local;
- márchese del lugar.

Efectúe el ciclo de primer calentamiento para cada una de las cavidades presentes en el aparato.

Uso de los accesorios

Rejillas y bandejas

Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta que toquen el tope.
- Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden la extracción accidental de la rejilla deben orientarse hacia abajo y hacia la parte posterior del compartimiento de cocción.

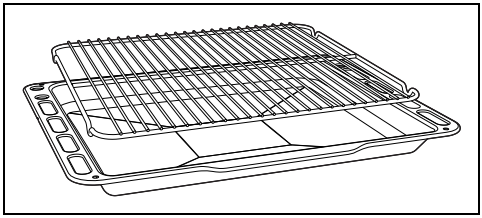


Introduzca las rejillas y las bandejas con cuidado en el compartimiento de cocción hasta el tope.

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

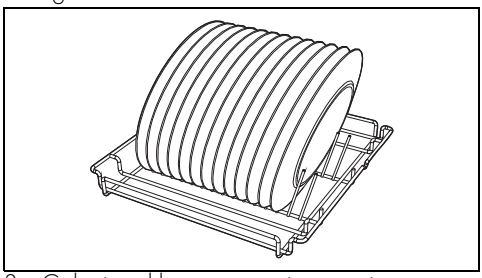
Rejilla para bandeja

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.



Rejilla portaplatos

1. Introduzca la rejilla portaplatos sin platos en el horno lateral en la primera repisa.
2. Ponga los platos como se muestra en la figura.



3. Calentar el horno a una temperatura no superior a los 50°C durante no más de 15 minutos.
4. Una vez terminado el calentamiento, extraiga ligeramente el soporte dejándolo en las guías.
5. Asegúrese de que el soporte esté estable y extraiga los platos.

Utilice guantes adecuados para el horno durante el desplazamiento de los recipientes.

Uso de la encimera de cocción

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.

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 0. No confíe nunca solamente en el sensor de presencia de ollas.

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.

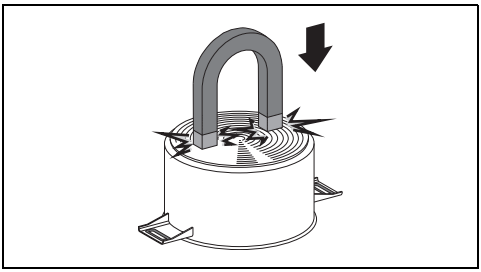
Recipientes adecuados:

- 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 U, significa que la olla no es adecuada.



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

Reconocimiento de la olla

Si no hubiese ninguna olla en una zona de cocción o si fuese demasiado pequeña, no hay transmisión de energía y la pantalla mostrará el símbolo U. 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 U). 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 figura en forma de cruz presente 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 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	1,5

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

ES

la temperatura alcance valores demasiado elevados, la potencia de la zona de cocción disminuye automáticamente.

Calor residual

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 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

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.

- Para activar la función Booster, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición P y manténgala hasta que aparezca el símbolo P en la pantalla correspondiente; a continuación, suelte el mando.
- Tras 5 minutos de funcionamiento continuo, la función Booster se desactiva automáticamente y la cocción continúa al nivel de potencia 9.
- Para desactivar la función Booster, basta con seleccionar otro nivel de potencia.

Solo para 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.

Mantenimiento calor

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

Para activar la función Mantenimiento del calor, gire el mando de la zona de cocción deseada hasta una posición intermedia entre 0 (apagado) y el nivel de potencia 1, hasta que aparezca el símbolo U en la pantalla correspondiente.

Limitación de potencia de la encimera de cocción

La encimera de inducción está configurada para funcionar a la potencia de 7,4 kW, pero se puede limitar su funcionamiento a 4,8 kW o a 3,7 kW.

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

El ajuste de la limitación 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 "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 número 2 y 3 para cambiar la limitación de potencia hasta

obtener las indicaciones "4." y "8" (potencia a 4,8 kW), o bien "3." y "7" (potencia a 3,7 kW) en las pantallas correspondientes.

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

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 válida incluso si se interrumpe 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 dos mandos correspondientes a las zonas delantera y trasera Izquierdas hasta la 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.

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

Códigos de errores

El símbolo indica que uno o varios mandos se han mantenido en las posiciones "A" durante más de 30 segundos. En ese caso, suelte los mandos para que desaparezca el mensaje de error. En el caso de que la pantalla muestre el código de error o , contacte con la asistencia técnica.

Uso del cajón (si lo hubiera)

Vea Advertencias generales de seguridad.

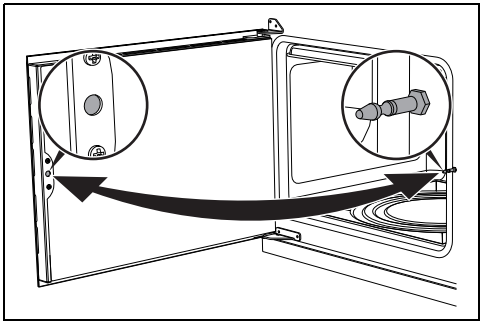
El cajón se encuentra en la parte inferior de la cocina. Se puede acceder tirando de él hacia usted. Puede utilizarlo para guardar ollas u objetos metálicos necesarios al utilizar el aparato.

Uso del horno

Vea Advertencias generales de seguridad.

ES

Apertura y cierre de la puerta del horno multifunción



Los hornos multifunción están dotadas de una puerta con apertura de "una hoja". Para abrirlas, tire de la manija de la puerta hacía uno mismo. Para volver a cerrarlas, empuje las puertas hasta que se escuche un "clic" mecánico.

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 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.

Listado de las funciones de cocción tradicionales

En algunos modelos no todas las funciones están presentes.

ESTÁTICO

Cocción tradicional adecuada para la preparación de una comida cada vez. Ideal para cocinar asados, carnes grasas, pan y pasteles rellenos.

BASE TERMO-VENTILADA

Permite terminar rápidamente la cocción de alimentos ya cocidos en la superficie pero no interiormente. Ideal para las quiches, apto para cualquier tipo de comida.

GRILL

Permite obtener óptimos resultados a la parrilla y en gratinados. Utilizado al final de la cocción, confiere un dorado uniforme a las comidas.

DESCONGELACIÓN RÁPIDA

La activación del ventilador permite la descongelación rápida de cualquier tipo de alimento, gracias a la distribución uniforme de aire a temperatura ambiente en el interior del compartimiento de cocción.

VENTILADO

Cocción intensa y homogénea. Ideal para galletas, tartas y cocciones en varios niveles.

TERMO-VENTILADO

El calor se distribuye de manera rápida y uniforme. Adecuada para todas las comidas, ideal para cocinar en varios niveles sin mezclar olores y sabores.

ECO

ECO

Esta función está especialmente indicada para la cocción en un solo nivel, con bajo consumo energético. Se recomienda para todos los tipos de alimentos salvo los que pueden generar mucha humedad (por ejemplo, las verduras).
Para obtener el máximo ahorro energético y reducir los tiempos de cocción, se recomienda introducir los alimentos en el horno sin precalentar el compartimiento de cocción.

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

En la función ECO los tiempos de cocción (y de un eventual precalentamiento) son más largos y pueden depender de la cantidad de alimentos introducidos en el compartimiento de cocción.

VAPOR CLEAN (solo en algunos modelos)

Esta función facilita la limpieza mediante el empleo del vapor generado por una pequeña cantidad de agua vertida en la cavidad específica del fondo.

Programador digital

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

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

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 0:00 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. 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 .
2. Pulse las teclas — o + para ajustar la duración.
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 **A**.
4. 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.
5. Para apagar el avisador acústico basta 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.

Pulse la tecla para mostrar el tiempo de cocción que queda.

Pulse al mismo tiempo las teclas y para poner la programación a cero. Tras ello, se deberá apagar el horno manualmente.

Cocción programada

La cocción programada es la función que permite terminar una cocción temporizada a una hora establecida 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 hora del fin de cocción (la hora actual más la duración de la cocción).
3. Pulse las teclas — o + para ajustar la hora de fin de cocción.
4. Espere unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para activar la función. En la pantalla se mostrará la hora actual junto con el símbolo **A**.
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.

Pulse al mismo tiempo las teclas y para poner la programación a cero. Tras ello, se deberá apagar el horno manualmente.

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

ES

Temporizador minutero

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

El temporizador minutero puede ser activado en cualquier momento.

1. Pulsando la tecla la pantalla muestra y las luces testigo parpadeantes.
2. Pulse las teclas — o + para ajustar la duración.
3. Espere unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para terminar la regulación del minutero. 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 — para apagar el avisador acústico.

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

Para visualizar el tiempo residual pulse la tecla .

Cancelación de los datos programados

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

Ajuste el volumen del avisador acústico

El avisador acústico puede variar en 3 tonos. Mientras el avisador acústico está en funcionamiento pulse la tecla — para cambiar el ajuste.

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 la cocción de carnes

- Los tiempos de cocción varían dependiendo del grosor, de la calidad del alimento y del gusto del consumidor.
- Gire el alimento para dorarlo por los dos lados.
- 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.
- En la función Grill ventilado (si la hubiera) se recomienda precalentar el compartimiento de cocción antes del asado.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.
- En la función Grill se aconseja ajustar la temperatura en el valor más alto para optimizar la cocción.

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.

Consejos para las cocciones en dos niveles:

- Se recomienda utilizar 2 rejillas (pueden solicitarse en los centros de asistencia autorizados).
- Para facilitar el flujo de aire, coloque los moldes/cacerolas en el centro de las rejillas y asegúrese de que su anchura/diámetro no supere los 30 cm.
- Coloque las rejillas manteniendo un nivel vacío entre la una y la otra.
- Según el alimento y el aumento de carga en el interior de la cavidad, la cocción en dos niveles podría requerir algunos minutos más de cocción con respecto a la de un solo

nivel.
- Las funciones indicadas para la cocción en dos niveles son TERMO-VENTILADO y BASE TERMO-VENTILADA.

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, 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.

Tabla indicativa de las cocciones (horno multifunción)

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temp. (°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	TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	90 - 100	
Lomo de cerdo	2	TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	70 - 80	
Salchichas	1,5	GRILL VENTILADO	3	260	15	
Roast beef	1	TERMO-VENTILADO	2	200	40 - 45	
Conejo al horno	1,5	TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	70 - 80	
Muslo de pavo	3	TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	110 - 120	
Bondiola al horno	2 - 3	TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	170 - 180	
Pollo al horno	1,2	TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	65 - 70	
					Lado 1	Lado 2
Chuletas de cerdo	1,5	GRILL VENTILADO	3	260	15	5
Costillas	1,5	GRILL VENTILADO	3	260	10	10
Panceta de cerdo	0,7	GRILL	4	260	7	8
Filete de cerdo	1,5	GRILL VENTILADO	3	260	10	5
Filete de buey	1	GRILL	4	260	10	7
Trucha asalmonada	1,2	TERMO-VENTILADO	2	160 - 170	35 - 40	
Cola de rape	1,5	TERMO-VENTILADO	2	160 -170	60 - 65	
Rodaballo	1,5	TERMO-VENTILADO	2	160 -170	45 - 50	

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

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pizza	1	VENTILADO	2	260	8 - 9
Pan	1	TERMO-VENTILADO	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	20 - 25
Rosquilla	1	TERMO-VENTILADO	2	160	55 - 60
Tarta	1	ESTÁTICO	2	170	30 - 40
Tarta de requesón	1	TERMO-VENTILADO	2	160 - 170	55 - 60
Tortellini rellenos	1	TERMO-VENTILADO	2	160	20 - 25
Tarta paraíso	1,2	TERMO-VENTILADO	2	160	55 - 60
Profiteroles	1,2	TERMO-VENTILADO	2	180	80 - 90
Bizcocho	1	TERMO-VENTILADO	2	150 - 160	55 - 60
Tarta de arroz	1	TERMO-VENTILADO	2	160	55 - 60
Medialunas	0,6	TERMO-VENTILADO	2	160	30 - 35
Los tiempos indicados en la tabla no incluyen los tiempos de precalentamiento y son indicativos.					

Tabla indicativa de las cocciones (horno auxiliar)

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)	
Salchichas	1,5	GRILL	2	MÁX.	13 - 15	
					Lado 1	Lado 2
Chuletas de cerdo	1,5	GRILL	2	MÁX.	15	5
Costillas	1,5	GRILL	2	MÁX.	10	10
Panceta de cerdo	0,7	GRILL	2	MÁX.	7	8
Filete de cerdo	1,5	GRILL	2	MÁX.	10	5
Filete de buey	1	GRILL	2	MÁX.	10	7
Los tiempos indicados en la tabla no incluyen los tiempos de precalentamiento y son indicativos.						

Tabla indicativa de las cocciones (horno vertical)

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pollo al horno	1,1 x 4	TERMO-VENTILADO	2-4-6-8	190	80
Los tiempos indicados en la tabla no incluyen los tiempos de precalentamiento y son indicativos.					

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pizza congelada	0,3 x 4	TERMO-VENTILADO	2-4-6-8	230	10
Focaccia	0,5 x 4	TERMO-VENTILADO	2-4-6-8	180	35 - 40
Rebanadas de pan tostado	0,2 x 4	TERMO-VENTILADO	2-4-6-8	180	3 - 5
Medialunas	4 por nivel	TERMO-VENTILADO	2-4-6-8	160	30 - 35
Galletas	0,2 x 4	TERMO-VENTILADO	2-4-6-8	160	20 - 23
Tarta paraíso	1 x 4	TERMO-VENTILADO	2-4-6-8	160	60

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

ES

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza del aparato

Vea Advertencias generales de seguridad.

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 solo productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.
Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, aclare cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Manchas de comida o restos

No utilice en ningún caso estropajos de acero y rasquetas cortantes para no dañar las superficies.
Utilice los productos normales, no abrasivos, de ser necesario con ayuda de utensilios de madera o de plástico. Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o un paño de microfibra.
Evite dejar secar dentro del aparato restos de comida de base azucarada (p. ej. mermelada) porque podrían estropear el esmalte dentro del aparato.

Limpieza de la encimera vitrocerámica

Vea Advertencias generales de seguridad.

Limpie y cuide la encimera 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.

Manchas de comida o restos

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

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

Después de limpiar es necesario secar cuidadosamente el aparato, ya que los chorros de agua o detergente podrían alterar el correcto funcionamiento del aparato y su estética.

Mandos

Para limpiar los mandos no utilice productos agresivos que contengan alcohol o productos para la limpieza del acero y del vidrio, ya que podrían causar daños permanentes.

Limpie los mandos con un paño suave, humedecido con agua tibia y séquelos con cuidado. Pueden ser extraídos tirándolos de sus alojamientos.

Limpieza de las puertas

Limpieza de los cristales de la puerta

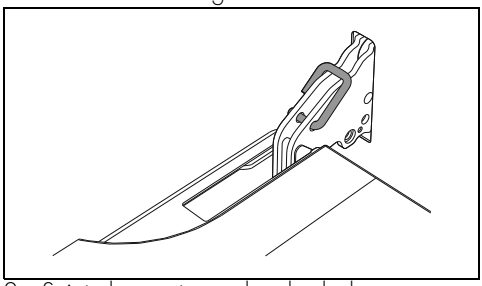
Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre limpios. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, lave con un estropajo húmedo y detergente común.

Desmontaje de la puerta (solo horno auxiliar)

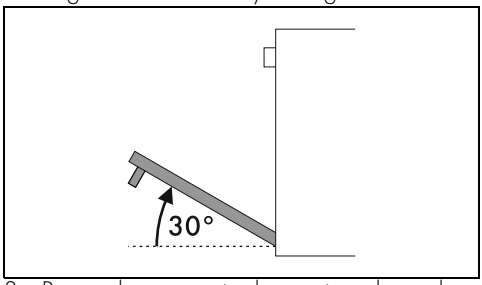
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar la puerta y colocarla sobre un trapo de cocina.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

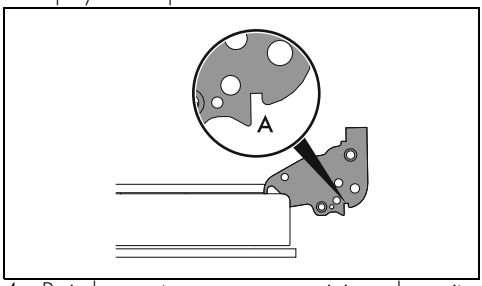
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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 el horno asegurándose de que las ranuras **A** se apoyen completamente en las hendiduras.



4. Baje la puerta y, una vez posicionada, quite los pernos de los agujeros de las bisagras.

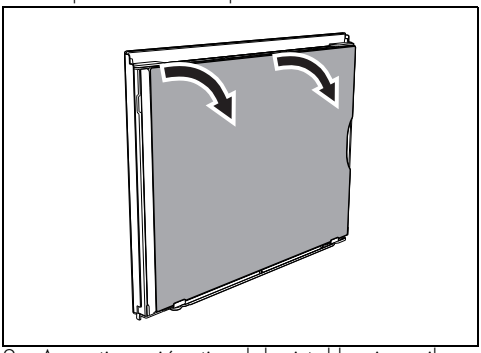
Desmontaje de los cristales interiores

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

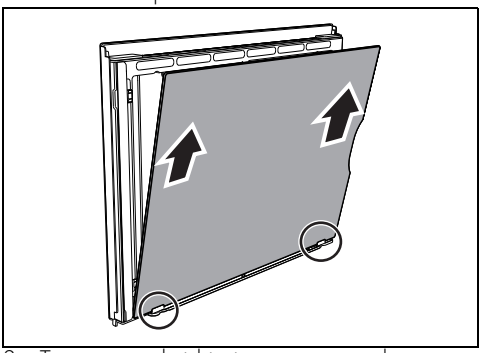
Utilice papel de cocina para la limpieza. En caso de suciedad persistente, lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.

Puerta del horno multifunción

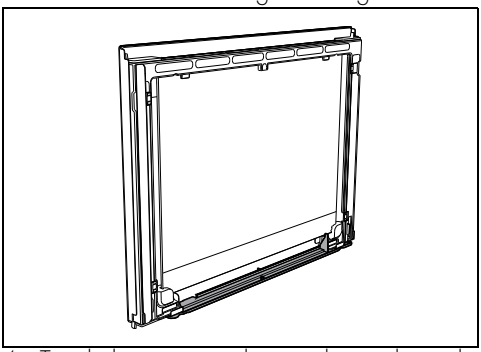
1. Retire el cristal interior tirando suavemente de él por la parte superior siguiendo el movimiento indicado por las flechas, para desenganchar los 4 pernos de sus alojamientos en la puerta.



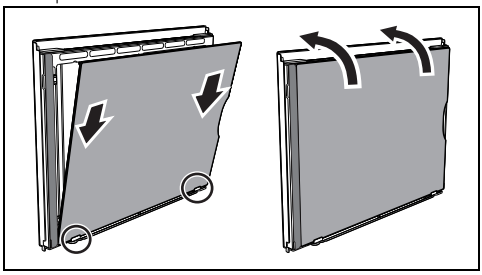
2. A continuación, tire del cristal hacia arriba, prestando atención a las abrazaderas de la base de la puerta.



3. Tras sacar el vidrio interno se puede acceder al listón recogedor de gotas.

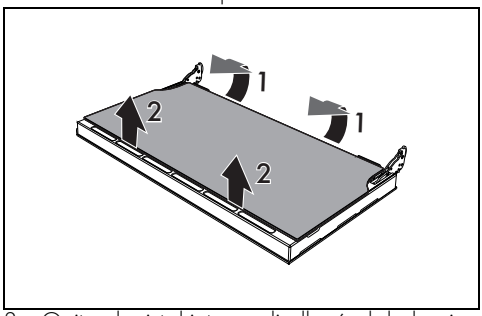


4. Tras la limpieza, vuelva a colocar el cristal interno en las abrazaderas. Procure centrar y encajar los 4 pernos en sus alojamientos en la puerta; ayúdese con los listones a la izquierda y a la derecha para un ajuste óptimo.

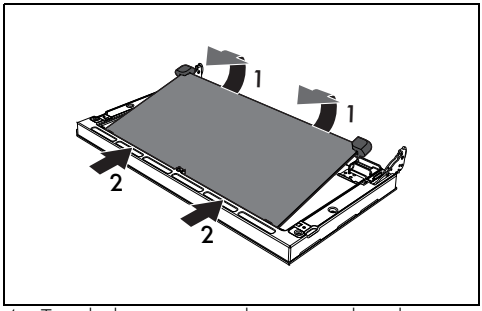


Puerta del horno auxiliar

1. Extraiga el cristal interior tirando de este 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.



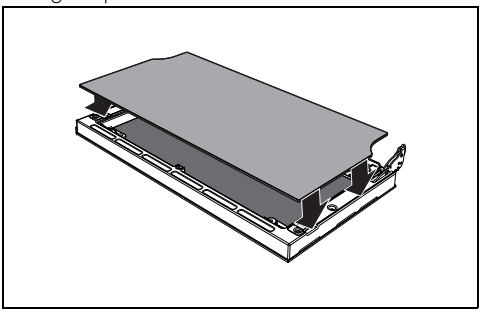
3. Quite el cristal intermedio llevándolo hacia arriba.



4. Tras la limpieza, vuelva a introducir los cristales intermedios.
5. Vuelva a colocar el cristal interior teniendo cuidado de centrar y encajar los 4 pernos

ES

en sus asientos en la puerta mediante una ligera presión.



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;
- las guías de soporte para rejillas/bandejas.

Si utiliza productos de limpieza específicos, haga funcionar el horno a la temperatura máxima durante unos 15/20 minutos para eliminar cualquier residuo.

Secado

La cocción de los alimentos genera humedad dentro del compartimiento de cocción. Este es un fenómeno completamente normal que no compromete el correcto funcionamiento del aparato.

Al final de cada cocción:

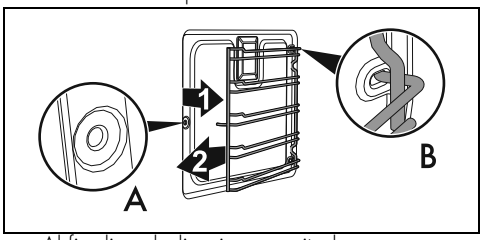
1. deje que se enfríe el aparato;
2. elimine la suciedad del compartimiento de cocción;
3. seque el compartimiento de cocción con un paño suave;
4. deje la puerta abierta el tiempo necesario para que el compartimiento de cocción se seque completamente.

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.



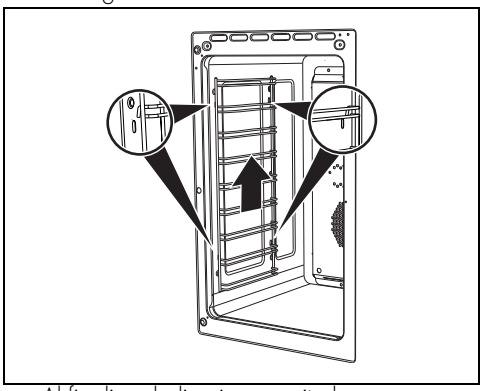
- Al finalizar la limpieza repita las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.

Retirada de los bastidores de soporte de las rejillas/bandejas del horno vertical

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:

- Tirar del bastidor hacia arriba hasta desengancharlo de sus asientos laterales.



- 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 de la cavidad (solo en algunos modelos/ cavidades)

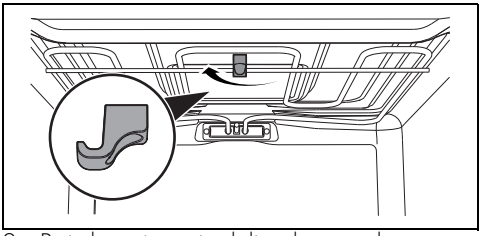
Vea Advertencias generales de seguridad.

Uso incorrecto
Riesgo de daños al aparato

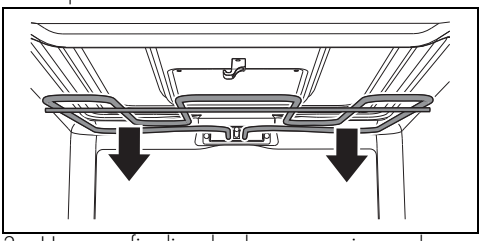
- No doble excesivamente la resistencia durante la fase de limpieza.

El aparato consta de una resistencia basculante que facilita la limpieza de la parte superior del compartimiento de cocción.

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



2. Baje la resistencia delicadamente hasta que se pare.



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

Vapor Clean (solo en algunos modelos)

Vea Advertencias generales de seguridad.

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

ES

Operaciones preliminares

Antes de iniciar el ciclo de limpieza Vapor Clean:

- Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
- Si la hubiera, quite la sonda de temperatura.
- Si los hubiera, quite los paneles autolimpiantes.
- Vierta aproximadamente 120 cc de agua en el fondo del compartimiento de cocción. Preste atención a que no se desborde del hueco.
- Con un rociador aplique una solución de agua y detergente para platos dentro del compartimiento de cocción. Dirija el rociado hacia las paredes laterales, hacia arriba, hacia abajo y hacia el deflector.

Se aconseja efectuar unas 20 pulverizaciones como máximo.

No rocíe sobre el deflector si este está forrado con material autolimpiante.

- Cierre la puerta.
- Durante el ciclo de limpieza asistida lave separadamente los paneles autolimpiantes (si existen) que han sido quitados anteriormente con agua templada y un poco de detergente.

Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean

1. Gire el mando de las funciones al símbolo o (si lo hubiera).
2. Gire el mando de la temperatura hasta el símbolo .

3. Deje actuar el ciclo de limpieza durante 18 minutos.

Finalización de Vapor Clean

1. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.
2. Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
3. Para las incrustaciones más resistentes utilice un estropajo antirrayado con filamentos de latón.
4. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
5. Elimine el agua residual de dentro del compartimiento de cocción.
6. Si están presentes, vuelva a poner los paneles autolimpiantes y los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.

Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos cojan olores desagradables:

- se aconseja efectuar un secado del compartimiento de cocción mediante una función ventilada a 160°C durante unos 10 minutos.
- En caso de presencia de los paneles autolimpiantes, se aconseja efectuar un secado del compartimiento de cocción con ciclo simultáneo de catálisis.

Se recomienda usar guantes de goma durante estas operaciones.

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

Mantenimiento especial

Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

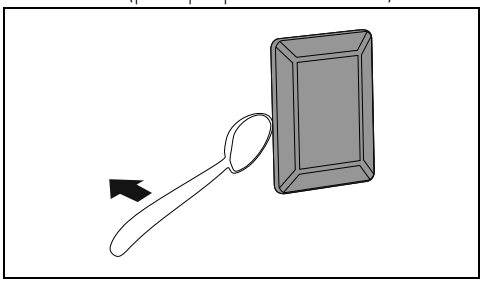
- Para mantener limpia la junta use un estropajo no abrasivo y lávela con agua templada.

Sustitución de la lámpara de iluminación interna

Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

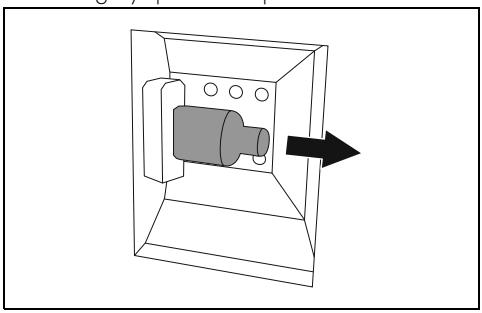
- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.
- Utilice guantes de protección.

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



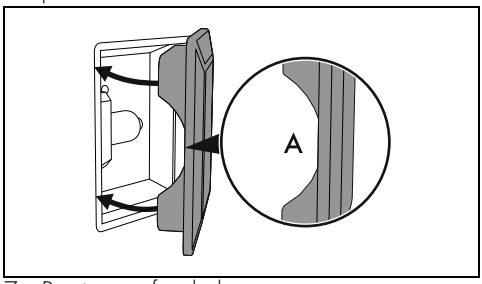
Tenga cuidado para no rayar el esmalte de la pared del compartimiento de cocción.

4. Extraiga y quite la lámpara.



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

5. Sustituya la lámpara por otra similar (40 W).
6. Vuelva a montar la tapa. Deje el perfil interno del cristal (A) mirando hacia la puerta.



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

INSTALACIÓN

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

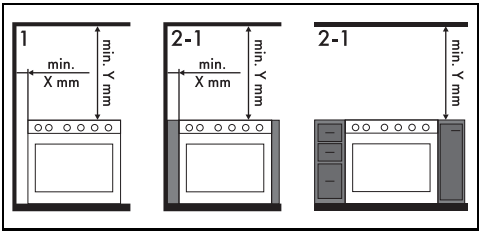
Colocación

Vea Advertencias generales de seguridad.

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

Clase 1	Libre instalación
Clase 2 - subclase 1	Empotrado

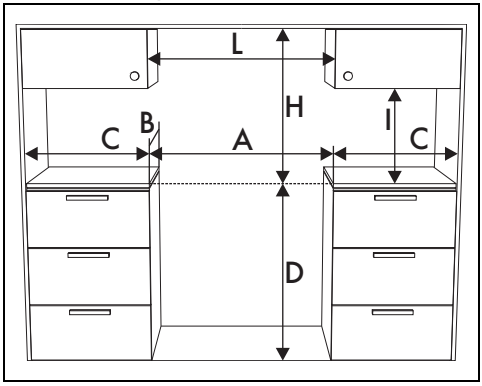
El aparato se puede instalar junto a paredes que sean más altas que la encimera de trabajo, dejando una distancia mínima de X mm del costado del aparato. Los armarios de pared colocados arriba de la encimera de trabajo del aparato deben estar a una distancia mínima de Y mm.



X	150 mm
Y	750 mm

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

Medidas del aparato

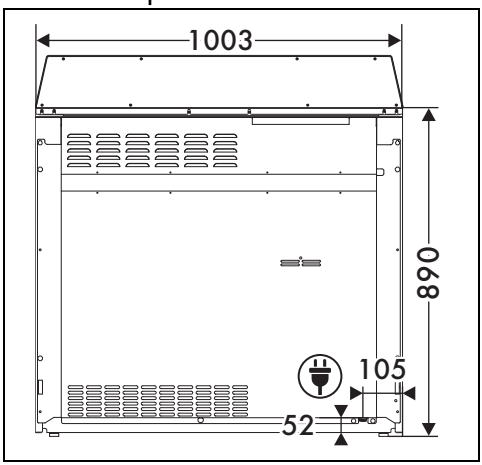


A	1003 mm
B	600 mm
C[1]	mín. 150 mm
D	898 - 920 mm
H	750 mm
I	450 mm
L[2]	1003 mm

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

[2] Anchura mínima del armario (=A)

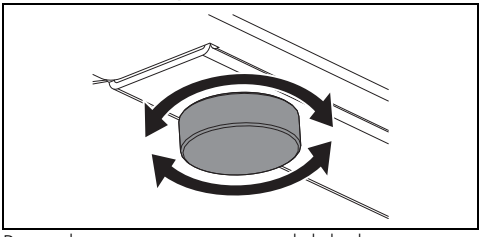
Tamaño del aparato



Posición de la conexión eléctrica

ES

Nivelación del aparato



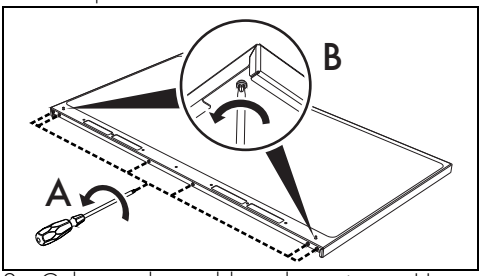
Para obtener una mayor estabilidad, es indispensable que el aparato quede correctamente nivelado en el suelo:

- Enrosque o desenrosque las patas en la parte inferior hasta nivelar y estabilizar el aparato en el suelo.

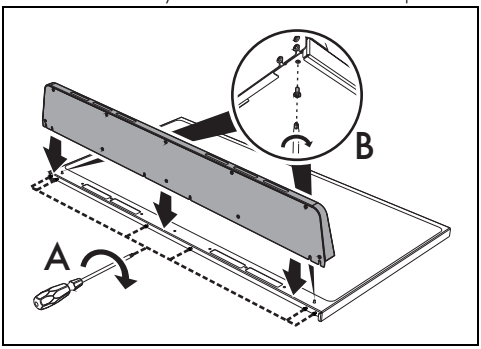
Montaje del respaldo

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

1. Afloje los 6 tornillos (A) situados en la parte trasera de la encimera de cocción y desatornille los dos tornillos (B) colocados debajo.

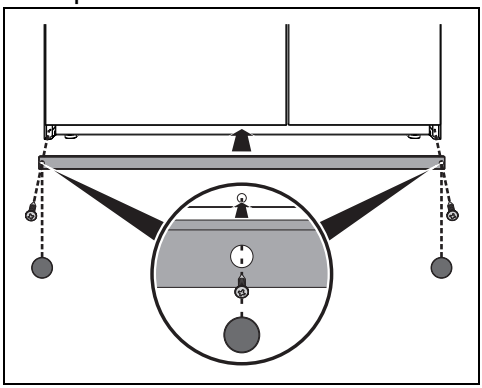


2. Coloque el respaldo en la encimera. Haga que correspondan las 6 ranuras inferiores el respaldo con los 6 tornillos de la parte trasera de la encimera, que han sido aflojados con anterioridad.
3. Atornille los 6 tornillos de la parte trasera de la encimera y los 2 tornillos de debajo.



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

Montaje del zócalo



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.

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

Conexión eléctrica

Vea Advertencias generales de seguridad.

Información general

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

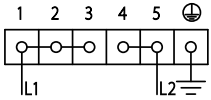
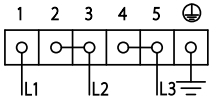
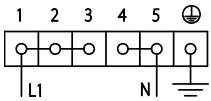
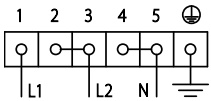
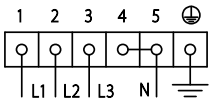
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

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

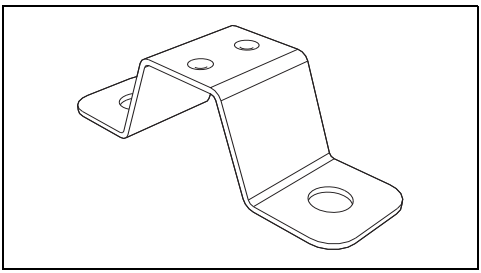
modos:

220-240 V 2~ 3 x 10 mm ² cable tripolar	
220-240 V 3~ 4 x 6 mm ² cable de cuatro polos	
220-240 V 1N~ 3 x 10 mm ² cable tripolar	
380-415 V 2N~ 4 x 6 mm ² cable de cuatro polos	
380-415 V 3N~ 5 x 4 mm ² cable de cinco polos	

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).

Abrazadera sustitutiva



En el caso de conexión mediante cable de 10 mm cuadrados de sección interna, para fijar correctamente el cable, es necesario sustituir la abrazadera ya instalada con la suministrada.

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.

Para los mercados de Australia y Nueva Zelanda:

La desconexión incorporada en la conexión fija debe cumplir con la normativa AS/NZS 3000.

Para el instalador

- En caso de conexión con enchufe (si lo hubiera), este siempre tendrá que quedar accesible después de la instalación.
- No doble ni atrape el cable de alimentación.
- 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.

ES