

<b>ADVERTENCIAS</b>	<b>170</b>	Uso de los accesorios	182
Advertencias generales de seguridad	170	Uso de la encimera de cocción	183
Instalación	176	Uso del cajón (si lo hubiera)	186
Función del aparato	177	Uso del horno	186
Este manual de uso	177	Programador digital	187
Responsabilidad del fabricante	177	Uso de la sonda de temperatura (solo en algunos modelos)	189
Placa de identificación	177	Consejos para la cocción	190
Eliminación	177	Tabla indicativa de las cocciones	191
Indicaciones para organismos de control europeos	178	Tabla indicativa de las cocciones con sonda de temperatura (solo en algunos modelos)	193
Datos técnicos de eficiencia energética	178	<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>	<b>194</b>
Para ahorrar energía	178	Limpieza del aparato	194
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by	178	Limpieza de la encimera vitrocerámica	194
Iluminación	178	Mandos	195
Cómo leer el manual de uso	178	Limpieza de la puerta	195
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>179</b>	Limpieza del compartimento de cocción	196
Descripción general	179	Vapor Clean (solo en algunos modelos)	198
Encimera de cocción	179	Mantenimiento especial	198
Panel de mandos	180	<b>INSTALACIÓN</b>	<b>199</b>
Otras partes	181	Colocación	199
Accesorios	181	Conexión eléctrica	202
<b>USO</b>	<b>182</b>	Para el instalador	203
Operaciones preliminares	182		

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](http://www.smeg.com)

## ADVERTENCIAS

### Advertencias generales de seguridad

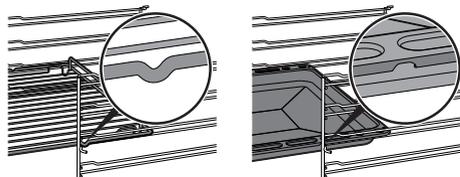
#### Daños a las personas

- 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 compartimento 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).
- 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 LA VIVIENDA.**
- No utilice vajillas o envases de

## **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.

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, amoníaco 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.

### **Sonda de temperatura (si la hubiera)**

- No toque la varilla o la punta de la sonda de temperatura después de haberla utilizado.
- Proteja las manos con guantes térmicos cuando se utilice la sonda de temperatura.
- No arañe ni dañe las superficies esmaltadas o cromadas con la punta del enchufe de gato de la sonda de temperatura.
- No introduzca la sonda de temperatura en las aberturas y en las ranuras del aparato.
- Cuando no se utilice la sonda de temperatura, asegúrese de que el tapón metálico de protección esté cerrado.
- La sonda de temperatura no debe dejarse sin vigilancia.
- No permita que los niños jueguen con la sonda.
- Preste mucha atención para no hacerse daño con las partes puntiagudas de la sonda.
- No tire del cable para quitar la sonda de temperatura de la toma de corriente o del alimento.
- Preste atención a que la sonda de temperatura o su cable no queden enganchados en la puerta.
- Preste atención a que la sonda de temperatura o su cable no entren en contacto con las resistencias del interior del compartimiento de cocción.
- Ninguna parte de la sonda de temperatura debe entrar en contacto con las paredes del compartimiento de cocción, con las resistencias, con las rejillas o las bandejas cuando

estas aún están calientes.

- La sonda de temperatura no se debe conservar en el interior del aparato.
- Quite la sonda de temperatura del horno antes de efectuar la pirólisis (si está disponible).
- No utilice la sonda de temperatura durante la pirólisis (si está disponible).
- Asegúrese de que el enchufe de la sonda esté introducido hasta el fondo en la toma de corriente.
- No utilice la sonda para introducir o retirar los alimentos del compartimiento de cocción.
- Utilice solamente la sonda de temperatura suministrada con este aparato.

## 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.

### **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.
- Las explicaciones de este manual incluyen imágenes que describen lo que aparece actualmente en la pantalla. Recuerde, sin embargo, que el aparato podría disponer de una versión actualizada del sistema, por tanto, lo que se visualiza en la pantalla podría ser diferente de lo mostrado en el manual.

### **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.

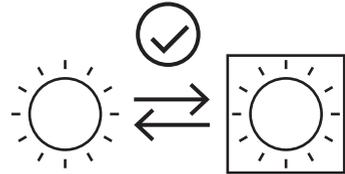
- Pare la cocción durante algunos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los minutos restantes con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga siempre limpio el compartimiento de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



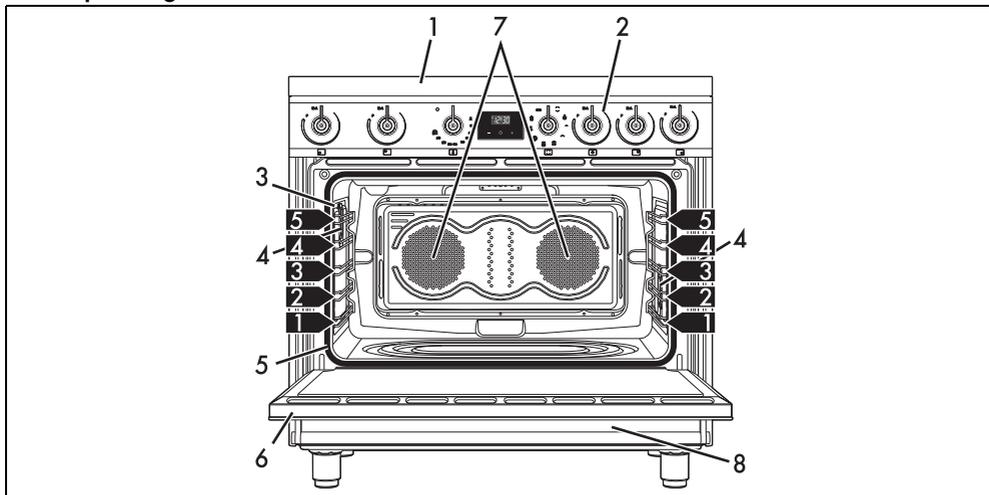
Advertencia/Atención



Información/Sugerencia

# DESCRIPCIÓN

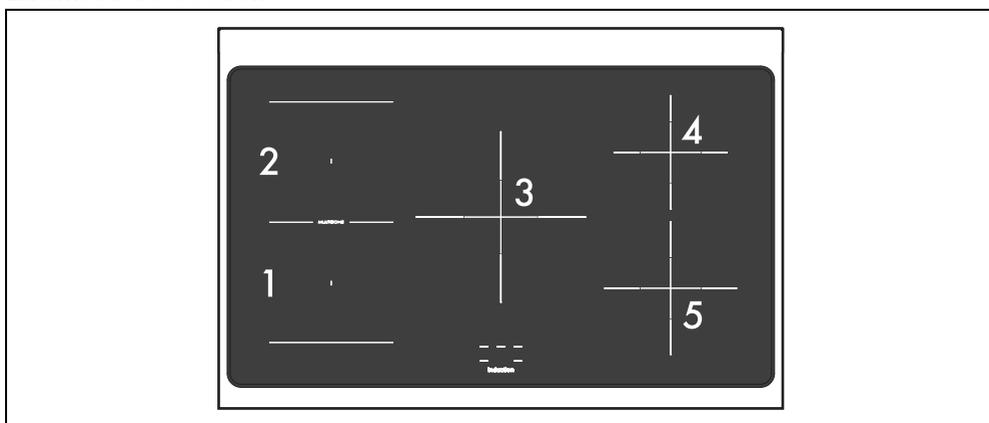
## Descripción general



- 1 Encimera de cocción
- 2 Panel de mandos
- 3 Toma de corriente para la sonda de temperatura (solo en algunos modelos)
- 4 Lámpara

- 5 Junta
  - 6 Puerta
  - 7 Ventiladores
  - 8 Cajón
- 1,2,3: Nivel del bastidor

## Encimera de cocción



Zona	Tamaño H x L (mm)	Ø olla mín. (mm)	Ø olla recomendado (mm)	Consumo máximo (W)*	Consumo en función Booster (W)*
1	190 x 196	120	190	2100	2300
2	190 x 196	120	190	1600	1850
3	270 x 270	145	270	2300	3000
4	180 x 180	110	180	1300	1400

Zona	Tamaño H x L (mm)	Ø olla mín. (mm)	Ø olla recomendado (mm)	Consumo máximo (W)*	Consumo en función Booster (W)*
5	210 x 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.

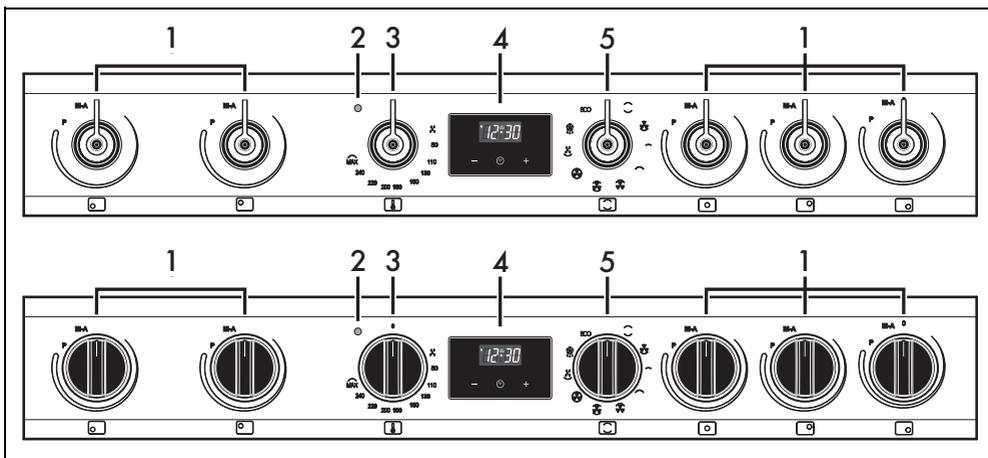


La prioridad se da a la primera zona programada por orden cronológico.



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 Luz testigo

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

## 3 Mando de la temperatura

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

## 4 Programador digital

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

## 5 Mando de las funciones

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

## 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:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se selecciona cualquier función, a

excepción de la función **ECO**.

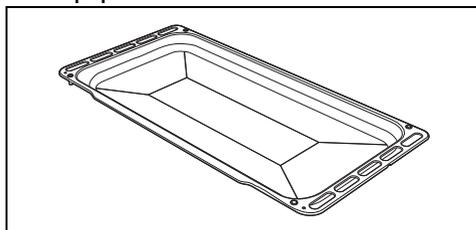


Cuando la puerta está abierta no es posible apagar la iluminación interna.

## Accesorios

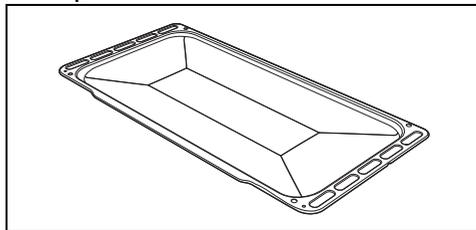
- Algunos modelos no tienen todos los accesorios.
- Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.
- Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados.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

### Bandeja profunda



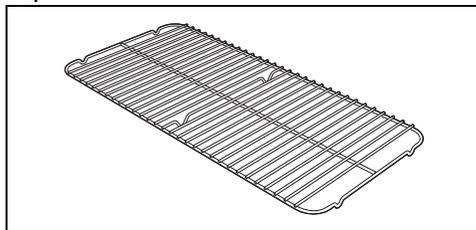
Útil para recoger las grasas de los alimentos apoyados en la rejilla superior.

### Bandeja del horno



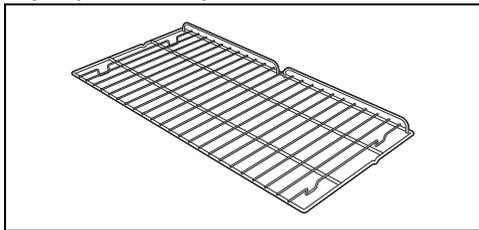
Útil para recoger las grasas de los alimentos colocados en la rejilla de arriba y para la cocción de pasteles, pizzas, dulces, galletas...

### Rejilla



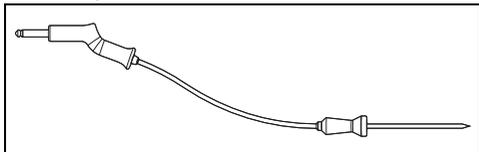
Para colocar en la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.

## Rejilla para bandeja



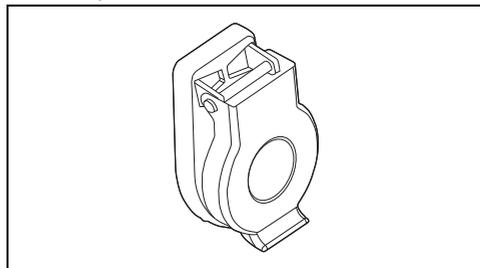
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

## Sonda de temperatura (solo en algunos modelos)



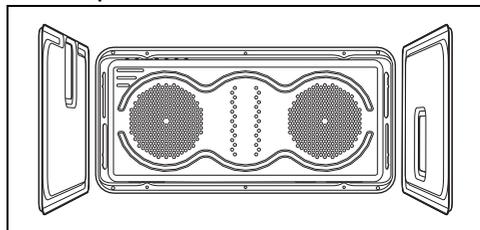
Con la sonda de temperatura se puede realizar una cocción en función de la temperatura que mide la sonda en el centro del alimento.

## Tapa de protección (solo en algunos modelos)



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

## Paneles autolimpiantes (solo en algunos modelos)



Útiles para absorber pequeños restos grasos.

# 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 compartimento de cocción vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.

Durante el calentamiento del aparato,

- ventile el local;

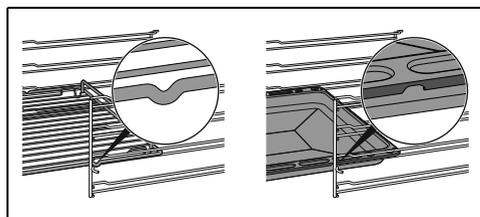
- márchese del lugar.

## 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 compartimento de cocción.

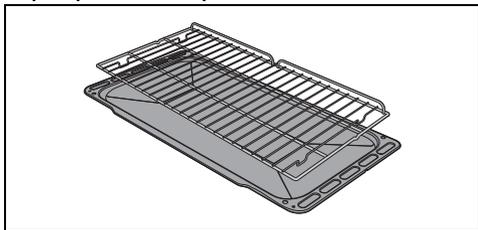


Introduzca las rejillas y las bandejas con cuidado en el compartimento de cocción hasta el tope.



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 separada de los alimentos en cocción.

### 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.

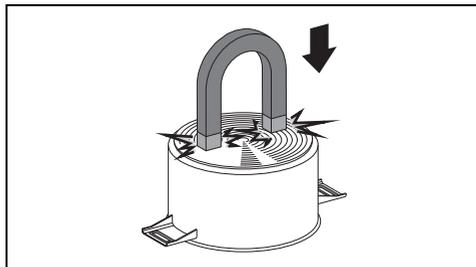
#### Recipientes adecuados:

- 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 , significa que la olla no es adecuada.



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

#### Reconocimiento de la olla

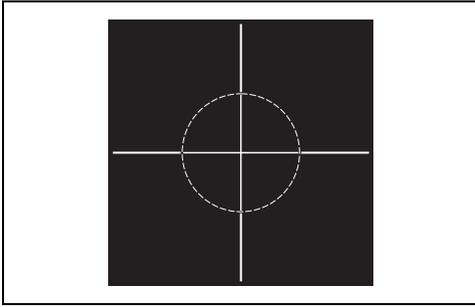
Si no hubiese ninguna olla en una zona de cocción o si fuese demasiado pequeña, no hay transmisión de energía y la pantalla mostrará el símbolo . Si en la zona de cocción hay una olla adecuada, el sistema de reconocimiento detecta su presencia y enciende la encimera al nivel de potencia programado mediante el mando. La transmisión de energía se interrumpe también cuando se quita la olla de la zona de cocción (en la pantalla aparecerá el símbolo ). Si se activa la función de reconocimiento de la olla, a pesar del tamaño pequeño de las ollas o sartenes apoyadas en la zona de cocción, se transmitirá solo la energía necesaria.

#### 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

ES

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 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.

### Función Multizone

Mediante esta función se pueden controlar las dos zonas de cocción (delantera y trasera izquierdas) al mismo tiempo para utilizar ollas especiales como fuentes para escalfar pescado o recipientes alargados.

#### Para activar la función Multizone

1. Gire y mantenga girados simultáneamente los mandos de las zonas de cocción delantera izquierda y posterior izquierda, en sentido antihorario, en la posición «M-A» hasta la emisión de una señal acústica breve.
2. Vuelva a poner el mando de la zona anterior izquierda en la posición 0 y gire el mando de la zona posterior izquierda hasta la posición 9; se oirá una señal acústica prolongada.
3. Gire el mando de la zona de cocción anterior izquierda para ajustar la potencia deseada: ahora este mando controla ambas zonas involucradas.

Para desactivar la función Multizone, basta con llevar los dos mandos hasta la posición 0 (apagado).



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

### 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 período 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.

### 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 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 derechas hasta la posición «A».
2. Mantenga girados los mandos hasta que en las pantallas aparezcan los símbolos **L**.
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 **PE** indica que uno o varios mandos se han mantenido en las posiciones "A" o "M-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 **E** o **E**, 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.

### Encendido del horno principal

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 programador digital muestre el símbolo de la duración de cocción , en caso contrario, no será posible encender el horno. Pulse la tecla  para resetear el reloj programador.

### Listado de las funciones 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 VENTILADA



Esta función resulta especialmente indicada para la cocción en un solo nivel, reduciendo el consumo energético.

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

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

#### 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



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

#### GRILL VENTILADO



Permite cocinar a la parrilla de forma óptima también las carnes más gruesas. Ideal para cortes de carne gruesos.

#### 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.

#### BASE



El calor procede solo de la parte baja de la cavidad. Ideal para tartas dulces o saladas, tartas inglesas y pizzas.

## 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.

## 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 de disminución

 Tecla del reloj



Tecla de incremento

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



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

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

se mostrará la hora actual junto con los símbolos  y .

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

6. Para apagar el avisador acústico basta pulsar cualquier tecla del reloj programador.
7. Pulse la tecla del reloj  para reiniciar el reloj programador.



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



Para poner a cero la programación pulse y mantenga presionadas al mismo tiempo las teclas de aumento  y disminución  y apague manualmente el horno.

## Cocción programada



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

1. Ajuste la duración de la cocción, como se describe en el apartado anterior Cocción temporizada.
2. Pulse la tecla del reloj  durante 2 segundos.
3. Pulse otra vez la tecla del reloj . La pantalla muestra de forma alterna las cifras  y el mensaje  mientras que el símbolo  parpadea (por ejemplo, la hora actual es 17.30).
4. Pulse las teclas  o  para ajustar los minutos deseados (por ejemplo, 1 hora).
5. Pulse la tecla del reloj . En la pantalla aparecerá el mensaje  alternado con la hora actual sumado con la duración de la cocción que se ha ajustado con anterioridad (por ejemplo, la hora de fin de cocción mostrada es 18.30).

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



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

7. Espere unos 7 segundos sin pulsar ninguna tecla para activar la función. En la pantalla aparece la hora actual y se encienden los símbolos  y .
8. Seleccione una función y una temperatura de cocción.
9. Al finalizar la cocción las resistencias se desactivarán. En la pantalla, el símbolo  se apaga, el símbolo  parpadea y se activa un avisador acústico.
10. Vuelva a poner los mandos de las funciones y de la temperatura en **0**.
11. Para apagar el avisador acústico basta con pulsar cualquier tecla del reloj programador.
12. Pulse al mismo tiempo las teclas  y  para poner a cero la programación ajustada.



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



No es posible programar cocciones programadas superiores a 24 horas.



Tras la programación, para mostrar el tiempo de cocción que queda pulse la tecla menú  durante 2 segundos. Pulse otra vez la tecla del reloj . La pantalla muestra el mensaje  alternado con el tiempo que queda de cocción.

## Temporizador minuter



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

El temporizador minuter puede ser activado en cualquier momento.

1. Mantenga pulsada la tecla del reloj  algunos segundos. La pantalla muestra las cifras  y el símbolo  parpadeante entre las horas y los minutos.
2. Pulse las teclas de aumento  y disminución  para programar los minutos que desea.
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 disminución  para apagar el avisador acústico.



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

### Modificación de los datos programados

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

### Cancelación de los datos programados

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

### Seleccione el avisador acústico.

El avisador acústico puede variar en 3 tonos.

1. Mantenga presionadas al mismo tiempo las teclas de aumento  y disminución .
2. Pulse la tecla del reloj .

Pulse la tecla de disminución  para seleccionar otro avisador acústico.

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



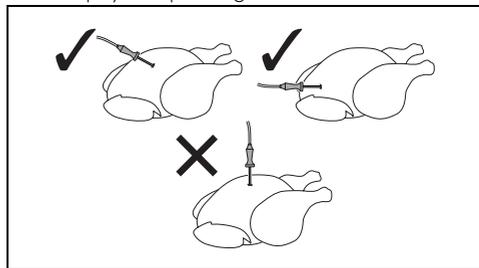
Vea Advertencias generales de seguridad.

Con la sonda de temperatura se pueden cocinar con precisión asados, redondo de

ternera y otros muchos cortes de carne de diferente tamaño. La sonda, de hecho, permite una cocción perfecta de los alimentos gracias al control preciso de la temperatura en su interior. La temperatura en el interior de los alimentos se mide con un sensor especial ubicado dentro de la punta.

### Correcta colocación de la sonda

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



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



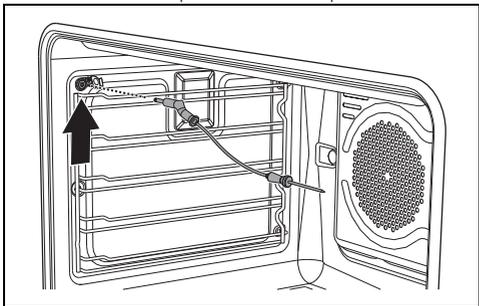
La temperatura mínima del horno recomendada para las cocciones con sonda es de 120 °C, salvo en caso de cocción a baja temperatura.

### Programación de una cocción con sonda de temperatura

Con precalentamiento:

1. Ajuste una cocción manual (vea "Uso del horno").
2. Al final del precalentamiento, abra la puerta e introduzca la bandeja en la que está depositado el alimento que se va a cocinar en las correspondientes guías.

3. Introduzca el conector jack de la sonda en la toma lateral específica utilizando la misma sonda para abrir la tapa.



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



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

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

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

Sin precalentamiento:

1. Abra la puerta.
2. Introduzca la bandeja en la que está depositado el alimento que se va a cocinar con la sonda introducida.
3. Introduzca el conector jack de la sonda en la toma lateral específica utilizando la misma sonda para abrir la tapa.
4. Ajuste la cocción con sonda como se indica en los pasos n.º 5, n.º 6 y n.º 7 del párrafo anterior.

5. Ajuste una cocción manual seleccionando la temperatura y la función de cocción (vea "Uso del horno").

### Cuando está en curso la cocción con sonda de temperatura



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



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

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

### Al final de la cocción

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

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

### 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.

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

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

## Tabla indicativa de las cocciones

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Lasaña	3 - 4	ESTÁTICO	1	220 - 230	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)	
Pasta al horno	3 - 4	ESTÁTICO	1	220 - 230	45 - 50	
Asado de ternera	2	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	90 - 100	
Lomo de cerdo	2	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	70 - 80	
Salchichas	1,5	GRILL VENTILADO	4	260	15	
Roast beef	1	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	200	40 - 45	
Conejo al horno	1,5	TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	70 - 80	
Muslo de pavo	3	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	110 - 120	
Bondiola al horno	2 - 3	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	170 - 180	
Pollo al horno	1,2	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>Lado 1</b>	<b>Lado 2</b>
Chuletas de cerdo	1,5	GRILL VENTILADO	4	260	15	5
Costillas	1,5	GRILL VENTILADO	4	260	10	10
Panceta de cerdo	0,7	GRILL	5	260	7	8
Filete de cerdo	1,5	GRILL VENTILADO	4	260	10	5
Filete de buey	1	GRILL	5	260	10	7
Trucha asalmonada	1,2	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	150 - 160	35 - 40	
Cola de rape	1,5	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	160	60 - 65	
Rodaballo	1,5	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	160	45 - 50	
Pizza	1	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	260	8 - 9	
Pan	1	TERMO-VENTILADO	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	20 - 25	

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

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Rosquilla	1	TERMO-VENTILADO	2	160	55 - 60
Tarta	1	TERMO-VENTILADO	2	160	35 - 40
Tarta de requesón	1	TERMO-VENTILADO	2	160 - 170	55 - 60
Tortellini rellenos	1	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	160	20 - 25
Tarta paraíso	1,2	TERMO-VENTILADO	2	160	55 - 60
Profiteroles	1,2	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	180	80 - 90
Bizcocho	1	TERMO-VENTILADO	2	150 - 160	55 - 60
Tarta de arroz	1	TURBO/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 con sonda de temperatura (solo en algunos modelos)

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

Tipo y corte de carne	Temperatura objetivo (°C)
<b>Cocción a baja temperatura</b>	
Buey/roast beef: poco hecho***	50 - 54
Buey/roast beef: medio hecho***	55 - 60
* Las temperaturas indicadas pueden variar en función del grosor del filete.	
** Para alimentos embutidos se recomienda una función adecuada para obtener un buen asado.	
*** Se recomienda dorar la carne en la sartén por cada lado durante algunos minutos, antes de introducirla en el horno.	

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### Limpeza del aparato



Vea Advertencias generales de seguridad.

#### Limpeza de las superficies

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

#### Limpeza 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.

#### Limpeza de la encimera vitrocerámica



Vea Advertencias generales de seguridad.

Limpe 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, quitelos, 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.

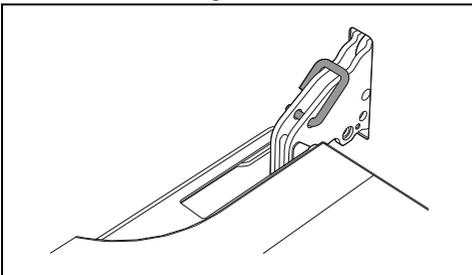
## Limpieza de la puerta

### Desmontaje de la puerta

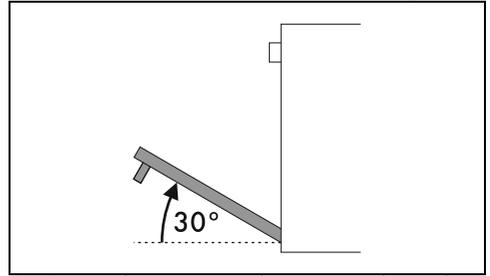
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quite la puerta y colóquela en un trapo.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

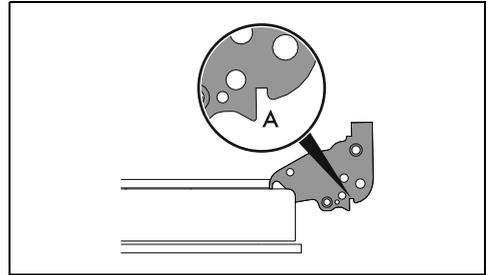
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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



3. Para volver a montar la puerta coloque las bisagras en las hendiduras correspondientes situadas en el horno asegurándose de que las ranuras **A** se apoyen completamente en las hendiduras.



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

### Limpieza de los cristales de la puerta

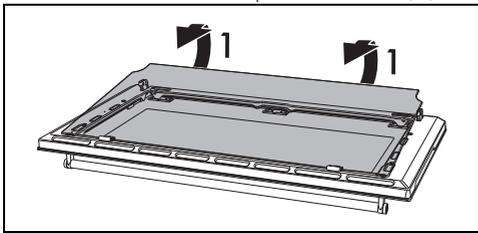
Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre limpios. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lave con un estropajo húmedo y detergente común.

### Desmontaje de los cristales interiores

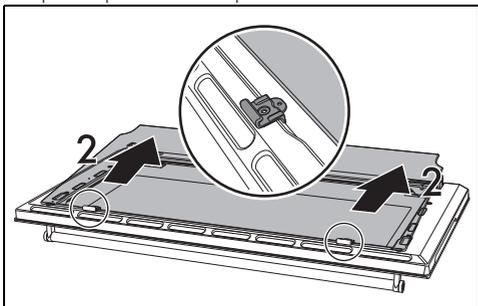
Para facilitar las operaciones de limpieza los cristales interiores que componen la puerta pueden desmontarse.

1. Abra la puerta.
2. Ponga los pernos de bloqueo en los orificios de las bisagras para impedir el cierre accidental de la puerta (vea el apartado «Desmontaje de la puerta»).

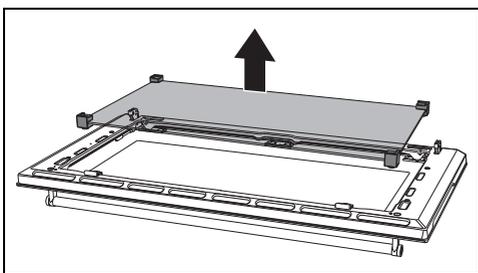
3. Tire suavemente el vidrio interno hacia arriba en la parte trasera siguiendo el movimiento indicado por las flechas (1).



4. Extraiga el cristal interno de los dos ganchos delanteros siguiendo el movimiento indicado por las flechas (2) para quitarlo de la puerta.

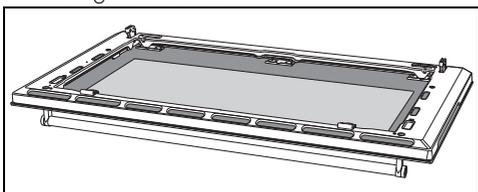


5. Quite el cristal intermedio llevándolo hacia arriba.

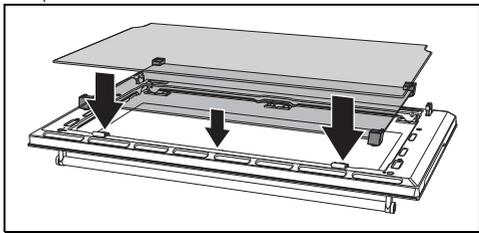


 En algunos modelos, los cristales intermedios son 2.

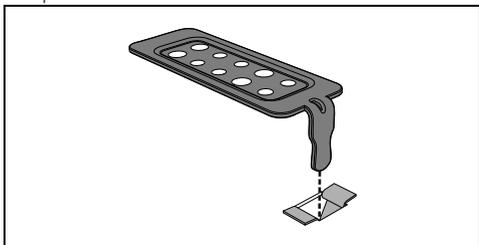
6. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.



7. Al final de la limpieza, vuelva a colocar el cristal intermedio en su alojamiento en la puerta.



8. Para volver a colocar el cristal interno, deslice la parte superior en los ganchos de la puerta e inserte los 2 pernos traseros en sus asientos por medio de una ligera presión.



### Limpieza del compartimento de cocción

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

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

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

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

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



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 compartimento de cocción. Este es un fenómeno completamente normal que no compromete el correcto funcionamiento del aparato.

Al final de cada cocción:

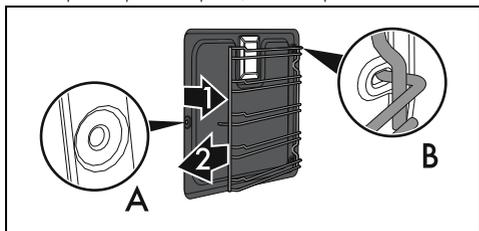
1. deje que se enfríe el aparato;
2. elimine la suciedad del compartimiento de cocción;
3. seque el compartimiento de cocción con un paño suave;
4. deje la puerta abierta el tiempo necesario para que el compartimiento de cocción se seque completamente.

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

La extracción de los paneles autolimpiantes y los bastidores de soporte para rejillas/bandejas permite limpiar más fácilmente las partes laterales. Esta operación debe efectuarse cada vez que se utiliza el ciclo de limpieza automático o el ciclo de catálisis (solo en algunos modelos).

Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

- Tire del bastidor hacia el interior del compartimiento de cocción hasta desengancharlo del encastre A, luego sáquelo de los alojamientos situados en la parte trasera B. El panel autolimpiante lateral está enganchado en el bastidor de soporte para rejillas/bandejas.



 Preste atención al sacar el panel autolimpicante, podría desengancharse accidentalmente del bastidor de soporte para rejillas/bandejas y dañar las superficies.

- Al final de la limpieza repita las operaciones recién descritas para colocar de nuevo los paneles autolimpiantes laterales y los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.

### Regeneración de los paneles autolimpiantes (solo en algunos modelos)

El ciclo de regeneración de los paneles autolimpiantes (ciclo de catálisis) es un método de limpieza a través del calentamiento adecuado para eliminar pequeños restos de

naturaleza grasa y no azucarada.

1. Limpie primero el fondo y la parte superior del compartimiento de cocción con un paño de microfibra embebido en agua y detergente neutro para platos. Enjuague cuidadosamente.
2. Programe un ciclo de regeneración seleccionando una función ventilada a la temperatura máxima durante una hora.
3. Si los paneles autolimpiantes están especialmente sucios después del ciclo de regeneración, desmóntelos y lávelos con detergente neutro para vajillas. Enjuáguelos y séquelos.

Vuelva a montar los paneles autolimpiantes y ajuste una función ventilada a la temperatura de 180°C durante una hora para secarlos bien.



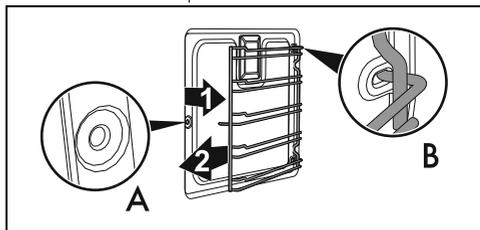
Se aconseja efectuar el ciclo de regeneración de los paneles autolimpiantes cada 15 días.

### 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.

## 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.

### 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.

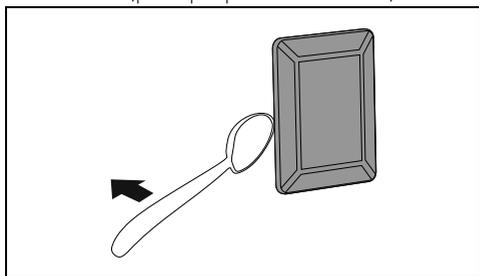
### Sustitución de la lámpara de iluminación interna



Tensión eléctrica  
Peligro de electrocución

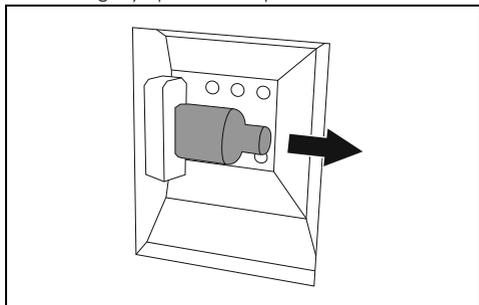
- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.
- Utilice guantes de protección.

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).



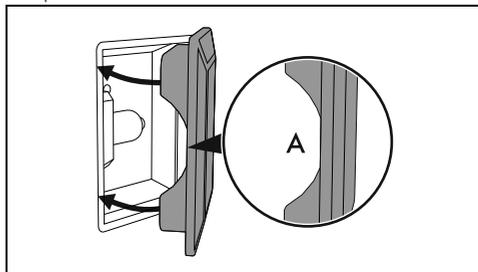
 Tenga cuidado para no rayar el esmalte de la pared del compartimiento de cocción.

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.

ES

## INSTALACIÓN



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

### Colocación



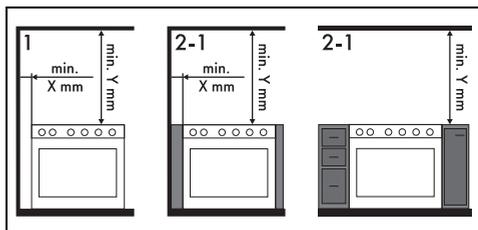
Vea Advertencias generales de seguridad.

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

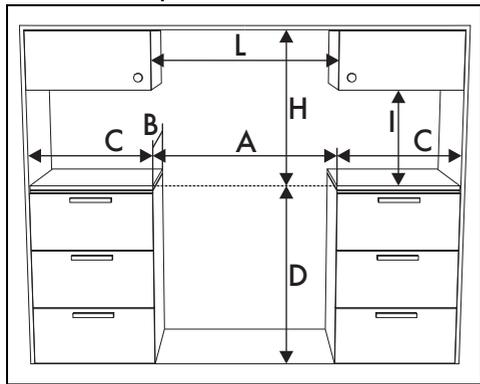
Y

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

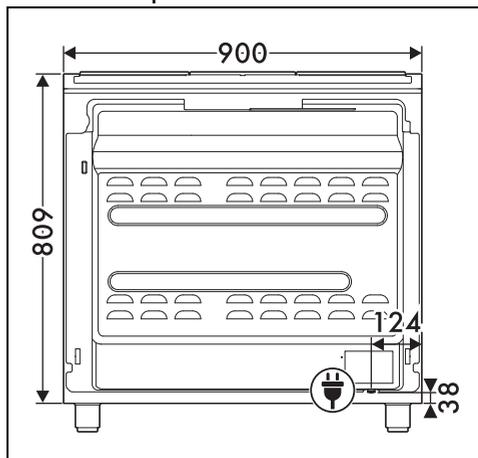


A	900 mm
B	600 mm
C <sup>1</sup>	mín. 150 mm
D	879 ÷ 919 mm
H	750 mm
I	450 mm
L <sup>2</sup>	900 mm

<sup>1</sup> Distancia mínima desde las paredes laterales o desde otros materiales inflamables.

<sup>2</sup> Anchura mínima del armario (=A)

### Tamaño del aparato



Posición de la conexión eléctrica

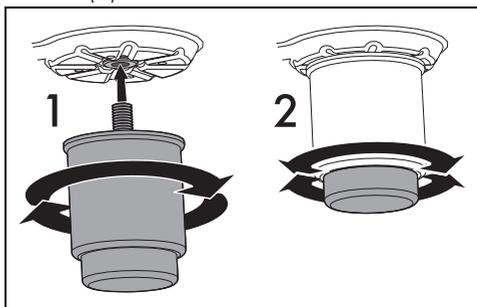
### Nivelación del aparato



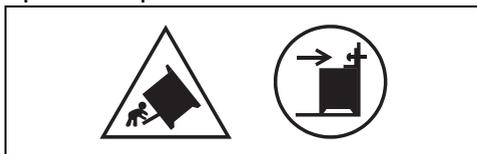
Vea Advertencias generales de seguridad.

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

Una vez efectuada la conexión del gas y la conexión eléctrica, enrosque las cuatro patas que se suministran junto con el aparato (1). Enrosque o desenrosque las patas en la parte inferior hasta nivelar y estabilizar el aparato en el suelo (2).



### Fijación a la pared



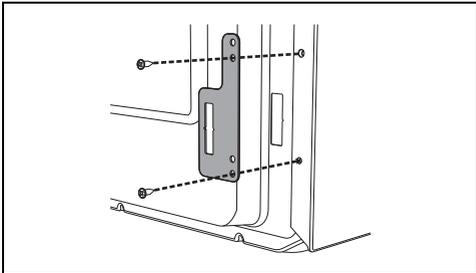
Los símbolos indicados más arriba hacen

referencia al peligro que representa la ausencia de dispositivos de estabilización y a la importancia de su correcta instalación.

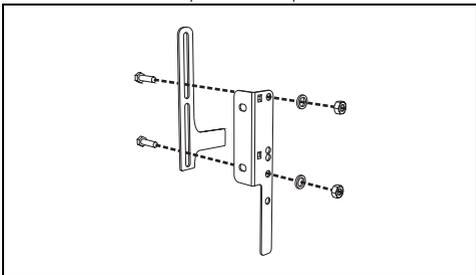


Con el fin de evitar el vuelco del aparato, deben instalarse los dispositivos de estabilización.

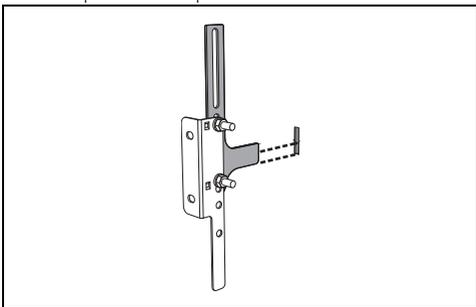
1. Atornille la placa de fijación a la pared en la parte trasera del aparato.



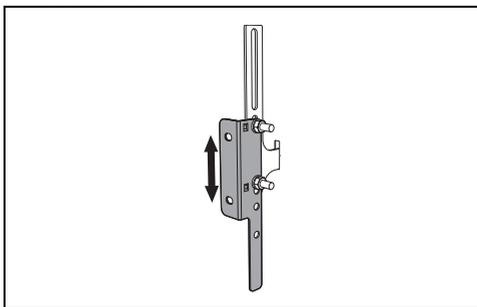
2. Regule la altura de las 4 patas.
3. Ensamble el soporte de fijación.



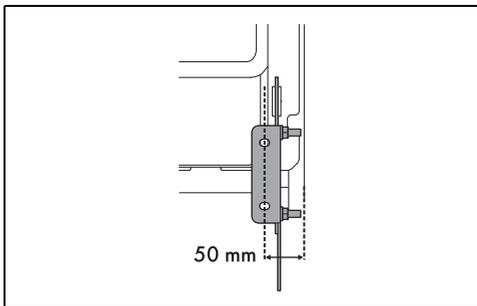
4. Alinee la base del gancho del soporte de fijación con la base del corte de la placa de fijación a la pared.



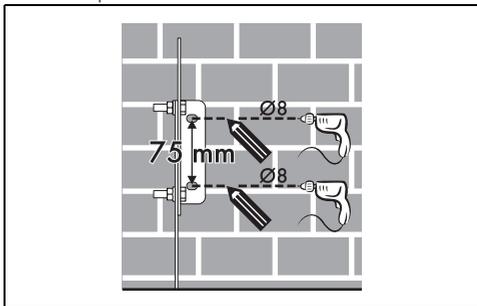
5. Alinee la base de la abrazadera de fijación hasta el suelo y apriete los tornillos para fijar las medidas.



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



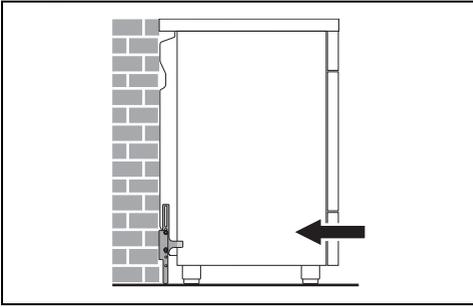
7. Desplace el soporte en la pared y marque la posición de los agujeros que va a hacer en la pared.



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

ES

la placa fijada en la parte trasera del aparato.



## 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.

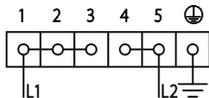
No quite nunca esta placa.

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:

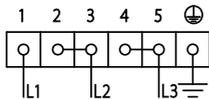
### 220-240 V 2 $\sim$

3 x 10 mm<sup>2</sup>  
cable tripolar



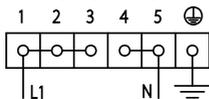
### 220-240 V 3 $\sim$

4 x 4 mm<sup>2</sup>  
cable de cuatro polos



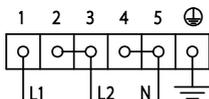
### 220-240 V 1N $\sim$

3 x 10 mm<sup>2</sup>  
cable tripolar



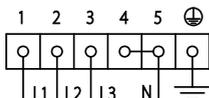
### 380-415 V 2N $\sim$

4 x 4 mm<sup>2</sup>  
cable de cuatro polos



### 380-415 V 3N $\sim$

5 x 2,5 mm<sup>2</sup>  
cable de cinco polos

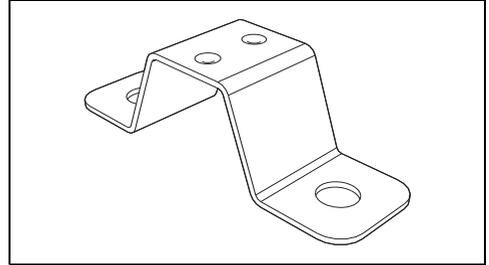


Los valores indicados más arriba se refieren a la sección del conductor interno.



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.

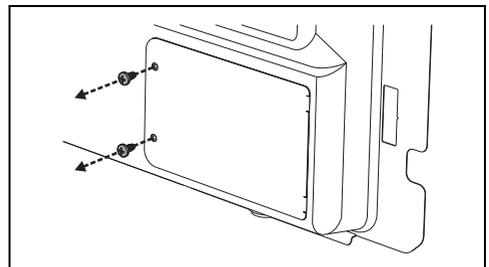
## Para los mercados de Australia y Nueva Zelanda:

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

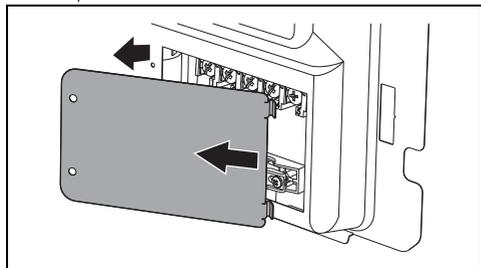
## Acceso al terminal de bornes

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

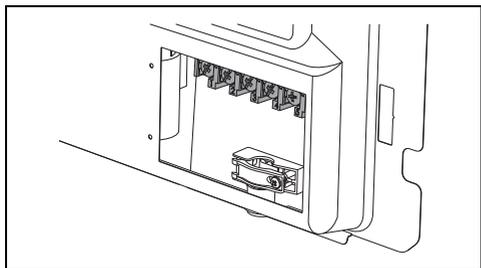
1. Quite los tornillos que fijan la puerta en la carcasa trasera



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

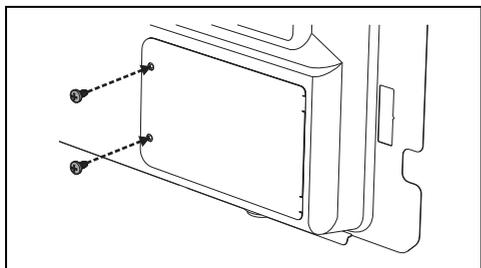


3. Instale el cable de alimentación.



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

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



### 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.