

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| ADVERTENCIAS | 149 | Funciones básicas | 160 |
| Advertencias generales de seguridad | 149 | Uso de los accesorios | 160 |
| Instalación | 154 | Uso de la encimera de cocción | 160 |
| Función del aparato | 155 | Función de seguridad | 162 |
| Este manual de uso | 155 | Uso del cajón (si lo hubiera) | 163 |
| Responsabilidad del fabricante | 155 | Uso del horno | 163 |
| Placa de identificación | 155 | Programador digital | 164 |
| Eliminación | 155 | Consejos para la cocción | 166 |
| Indicaciones para organismos de control europeos | 156 | Tabla indicativa de las cocciones | 167 |
| Datos técnicos de eficiencia energética | 156 | LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO | 168 |
| Para ahorrar energía | 156 | Limpieza del aparato | 168 |
| Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by | 156 | Limpieza de la encimera vitrocerámica | 169 |
| Iluminación | 156 | Mandos | 169 |
| Cómo leer el manual de uso | 156 | Limpieza de la puerta | 169 |
| DESCRIPCIÓN | 157 | Limpieza del compartimiento de cocción | 171 |
| Descripción general | 157 | Vapor Clean (solo en algunos modelos) | 172 |
| Encimera de cocción | 158 | Mantenimiento especial | 172 |
| Panel de mandos | 158 | INSTALACIÓN | 173 |
| Otras partes | 159 | Colocación | 173 |
| Accesorios | 159 | Conexión eléctrica | 176 |
| USO | 160 | Menú de limitación de potencia | 176 |
| Operaciones preliminares | 160 | Para el instalador | 177 |

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.

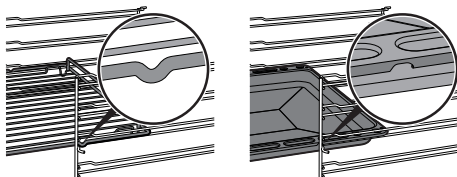
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños 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).
- 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.

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

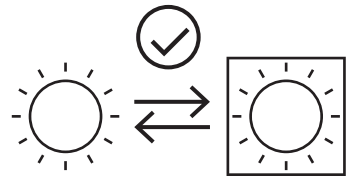
- Precaliente el aparato solamente si la receta lo requiere.
- Si el envase no lo indica de otro modo, descongele los alimentos congelados antes de introducirlos en el compartimiento de cocción.
- En caso de múltiples cocciones, se aconseja cocinar los alimentos uno tras otro para aprovechar lo mejor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

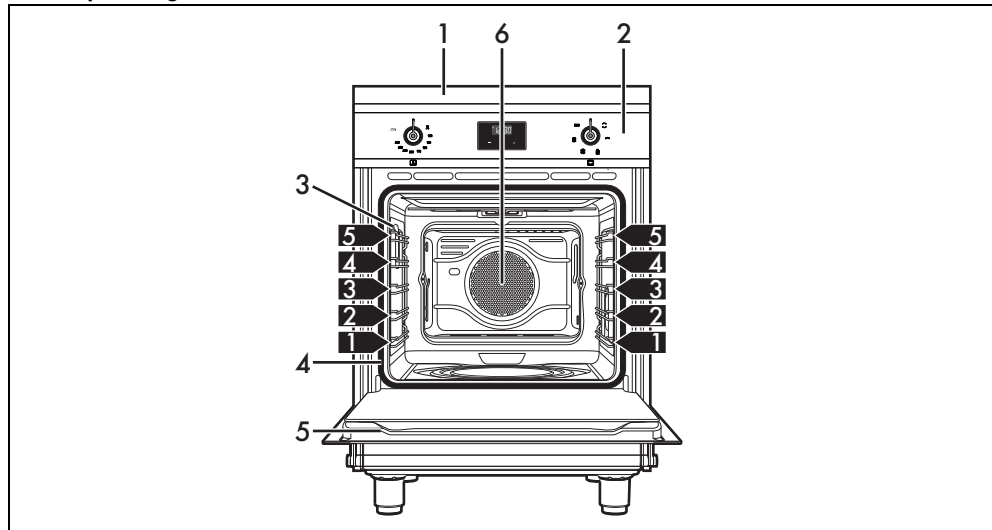
Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes



DESCRIPCIÓN

Descripción general



1 Encimera de cocción

2 Panel de mandos

3 Lámpara

4 Junta

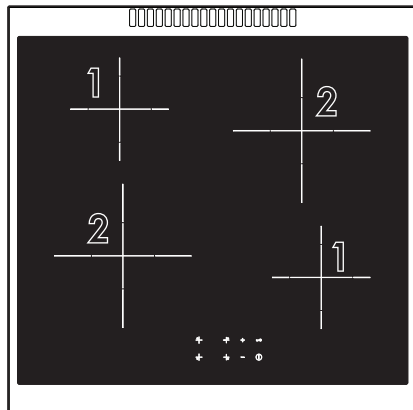
5 Puerta

6 Ventilador

1,2,3 Nivel del bastidor

ES

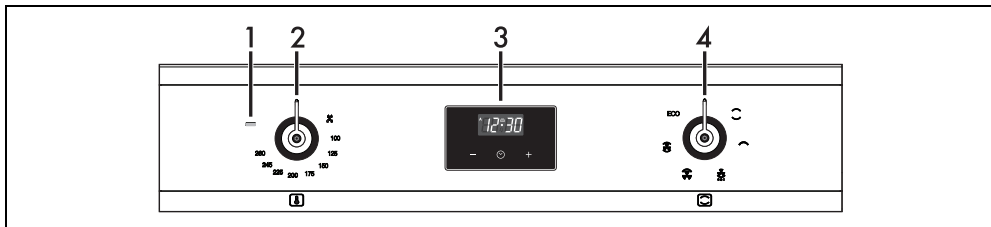
Encimera de cocción



| Zona | Tamaño H x L (mm) | Ø olla mínimo (mm) | Ø olla recomendado (mm) | Consumo máximo (W)* | Consumo en función Booster (W)* |
|------|-------------------|--------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|
| 1 | 150 x 150 | 90 | 150 | 1200 | 1600 |
| 2 | 210 x 210 | 130 | 210 | 1500 | 2000 |

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

Panel de mandos



1 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.

2 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.

3 Programador digital

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

minutero.

4 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.


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. La aparición del símbolo  indica que ya no es posible aumentar el nivel de potencia de una determinada zona de cocción.



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.

Otras partes

Guías de posicionamiento

El aparato dispone de guías para el

91477A633/H

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**.

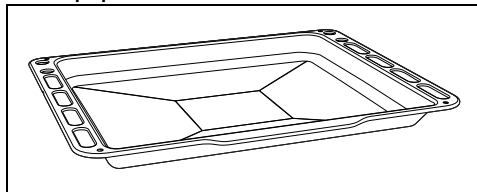


Cuando la puerta está abierta no es posible apagar la iluminación interna.

Accesorios

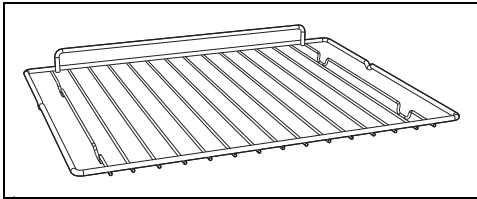
- Algunos modelos no tienen todos los accesorios.
- Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.
- Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados.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

Bandeja profunda



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

Rejilla



Util para el soporte de recipientes con

alimentos en cocción.

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.

Funciones básicas

Primera conexión a la corriente

En la primera conexión a la corriente o tras una interrupción y un restablecimiento de la misma, se realiza un control automático que enciende las luces testigo y las pantallas durante unos segundos. Al finalizar, se podrá utilizar normalmente el aparato.

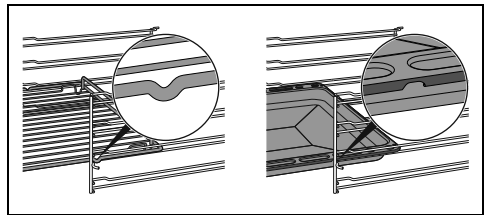
Uso de los accesorios

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 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.

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.

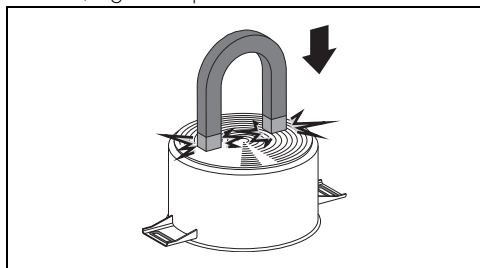
Recipientes adecuados:

- 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 un símbolo, significa que la olla no es adecuada.

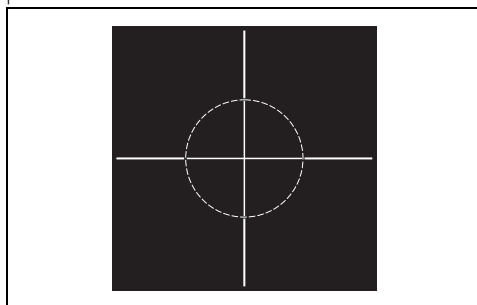


Use exclusivamente recipientes con el fondo perfectamente plano adecuados para las placas de inducción. La utilización de ollas con el fondo irregular podría comprometer la eficacia del sistema de calentamiento hasta impedir la detección de la olla en la placa.

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.

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.

Tabla resumen de los niveles de potencia

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

| Nivel de potencia | Adecuado para: |
|-------------------|---|
| 0 | Posición OFF |
| de 1 a 2 | Cocción de pequeñas cantidades de alimentos (potencias mínimas) |
| de 3 a 4 | Cocción |
| de 5 a 6 | Cocción de grandes cantidades de alimentos, asado de piezas más grandes |
| de 7 a 8 | Asar, sofrito con harina |
| 9 | Asar |
| P | Hervir grandes cantidades de agua (potencia máxima, véase la «Función Booster») |

Función Booster



Vea Advertencias generales de seguridad.

La función Booster permite calentar como máximo un recipiente durante un tiempo

limitado. Útil para hervir grandes cantidades de agua en poco tiempo.

Después de haber seleccionado una zona:

1. Seleccione el nivel de potencia 9.
2. Pulse de nuevo la tecla en la pantalla se mostrará el símbolo .



La función Booster permanece activa como máximo durante 10 minutos. Transcurrido este tiempo, el nivel de potencia de la zona vuelve a 9.

Para desactivar la función Booster, es suficiente disminuir el nivel de potencia de la zona de cocción o apagar el aparato.

Cocción temporizada

Esta función permite programar el apagado automático de cada una de las zonas de cocción al finalizar un periodo de tiempo configurado por el usuario (de 1 a 99 minutos).

Para programar una cocción temporizada:

1. Apoye un recipiente sobre una zona de cocción y seleccione un nivel de potencia de una zona.
2. Seleccione la zona de cocción correspondiente.
3. Pulse a la vez las teclas y .
4. La pantalla de la zona seleccionada mostrará el símbolo .
5. Entre las teclas y aparece el símbolo parpadeante.
6. Seleccione el tiempo deseado mediante las teclas y ; manténgalas pulsadas para obtener un avance rápido.
7. Pulse a la vez las teclas y para anular la función.



Es posible activar la función en varias zonas de cocción al mismo tiempo.



Se puede modificar el tiempo en cualquier momento siguiendo el procedimiento indicado anteriormente.



No es posible activar el temporizador si el nivel de potencia de la zona de cocción seleccionada es cero (0).

Bloqueo de mandos



Esta función está concebida para bloquear todas las teclas de la encimera. Siempre está activa al encender la encimera. Bloquea cualquier otra tecla excepto ella misma y la tecla ON/OFF .

Esta función viene bien durante las operaciones de limpieza y para prevenir interacciones accidentales.

Para activar el Bloqueo de mandos, con al menos una zona de cocción activa:

1. Pulse la tecla durante al menos un segundo.
2. El led de la pantalla se enciende durante 2 segundos para indicar que se ha activado la función.

Para desactivar el Bloqueo de mandos, pulse la tecla durante al menos un segundo.



Siempre está encendida al activar la encimera.

Función de seguridad



Vea Advertencias generales de seguridad.

Limitación de la duración de la cocción

El aparato dispone de un dispositivo automático que limita la duración de funcionamiento.


Si no se modifican los ajustes de cocción del recipiente, la duración de funcionamiento máximo depende del nivel de potencia seleccionado.

Cuando se activa el dispositivo para la limitación de la duración de funcionamiento, se

desactiva el calentamiento del recipiente.

| Nivel de potencia | Duración máxima de la cocción |
|-------------------|-------------------------------|
| 1 - 8 | 10 horas |
| 9 | 3 horas |
| Booster (P) | 10 minutos |

Indicador de calor residual

Cuando se apagan las zonas de cocción, si tienen una temperatura mayor a un cierto umbral de seguridad, aparece el símbolo  en la pantalla correspondiente. Cuando la temperatura cae por debajo de este umbral, los símbolos desaparecen.

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. Cuando se alcanzan determinados umbrales de seguridad, se desactivan una o varias zonas de cocción. Por último, si la temperatura interna es muy elevada, el aparato se apaga automáticamente.

Avisos de error

En caso de mal funcionamiento o comportamiento anómalo, la pantalla muestra un mensaje que contiene el código asociado al error.


Los códigos de error empiezan siempre por la letra «F» seguida por una cifra o letra (por ejemplo «F1» o «F4»).

Los errores codificados como:


- «F1»
- «F2»
- «FE»

Indican un sobrecalentamiento del aparato o de una de sus partes, por lo que se debe apagar inmediatamente el aparato, retirar todos los recipientes y dejarlo enfriar.

Si estos errores persisten o si aparecen otros diferentes, debe anotar el código y ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.


 Los indicadores de calor residual no deben considerarse como códigos de error.

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 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.

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.

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 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 minuterero



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

El temporizador minuterero puede ser activado en cualquier momento.

1. Mantenga pulsada la tecla del reloj algunos segundos. La pantalla muestra las cifras y el símbolo parpadeante entre las horas y los minutos.
2. 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 minuterero. En la pantalla se muestran la hora actual y los símbolos y .

Un avisador acústico se activa al final del tiempo programado.

4. Pulse la tecla de disminución para apagar el avisador acústico.



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

Modificación de los datos programados

1. Pulse la tecla del reloj .
2. 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.

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 compartimento 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

| 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 | TURBO/VENTILADO | 2 | 180 - 190 | 90 - 100 | |
| Lomo de cerdo | 2 | TURBO/VENTILADO | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 | |
| Salchichas | 1,5 | GRILL VENTILADO | 4 | 260 | 15 | |
| Roast beef | 1 | TURBO/VENTILADO | 2 | 200 | 40 - 45 | |
| Conejo al horno | 1,5 | VENTILADO | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 | |
| Muslo de pavo | 3 | TURBO/VENTILADO | 2 | 180 - 190 | 110 - 120 | |
| Bondiola al horno | 2 - 3 | TURBO/VENTILADO | 2 | 180 - 190 | 170 - 180 | |
| Pollo al horno | 1,2 | TURBO/VENTILADO | 2 | 180 - 190 | 65 - 70 | |
| | | | | | Lado 1 | Lado 2 |
| Chuletas de cerdo | 1,5 | GRILL VENTILADO | 4 | 260 | 15 | 5 |

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

| Alimentos | Peso (kg) | Función | Nivel | Temp. (°C) | Tiempo (minutos) | |
|---------------------|-----------|-----------------|-------|------------|------------------|----|
| 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/VENTILADO | 2 | 150 - 160 | 35 - 40 | |
| Cola de rape | 1,5 | TURBO/VENTILADO | 2 | 160 | 60 - 65 | |
| Rodaballo | 1,5 | TURBO/VENTILADO | 2 | 160 | 45 - 50 | |
| Pizza | 1 | TURBO/VENTILADO | 2 | 260 | 8 - 9 | |
| Pan | 1 | TERMO-VENTILADO | 2 | 190 - 200 | 25 - 30 | |
| Focaccia | 1 | TURBO/VENTILADO | 2 | 180 - 190 | 20 - 25 | |
| Rosquilla | 1 | VENTILADO | 2 | 160 | 55 - 60 | |
| Tarta | 1 | VENTILADO | 2 | 160 | 35 - 40 | |
| Tarta de requesón | 1 | VENTILADO | 2 | 160 - 170 | 55 - 60 | |
| Tortellini rellenos | 1 | TURBO/VENTILADO | 2 | 160 | 20 - 25 | |
| Tarta paraíso | 1,2 | VENTILADO | 2 | 160 | 55 - 60 | |
| Profiteroles | 1,2 | TURBO/VENTILADO | 2 | 180 | 80 - 90 | |
| Bizcocho | 1 | VENTILADO | 2 | 150 - 160 | 55 - 60 | |
| Tarta de arroz | 1 | TURBO/VENTILADO | 2 | 160 | 55 - 60 | |
| Medialunas | 0,6 | VENTILADO | 2 | 160 | 30 - 35 | |

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

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.

Limpeza de la encimera vitrocerámica



Vea Advertencias generales de seguridad.

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

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 queden 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 limpeza de verduras, patatas, etc. podrían rayarla al mover las ollas. Quite, por tanto, inmediatamente los posibles granos de arena de la superficie de cocción. Los cambios 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 limpeza. Puede ser necesario repetir la limpeza varias veces. El uso de detergentes agresivos, o la fricción con el fondo de las ollas, podrían deslustrar con el tiempo las decoraciones de la encimera de cocción y contribuir a la formación de manchas.



Se aconseja utilizar los productos de limpeza 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 limpeza del acero y del vidrio, ya que podrían causar daños permanentes.

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

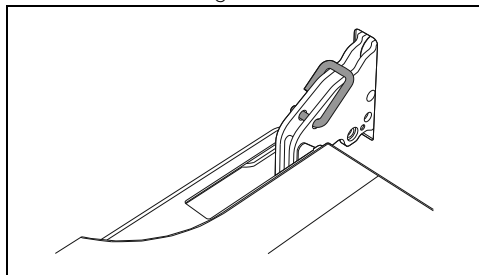
Limpeza de la puerta

Desmontaje de la puerta

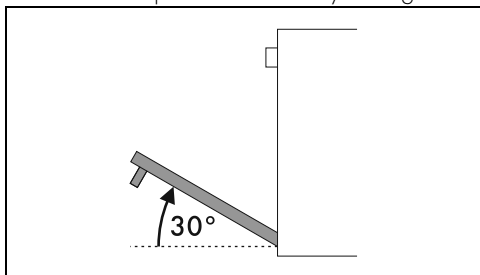
Para facilitar las operaciones de limpeza es aconsejable quite la puerta y colóquela en un trapo.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

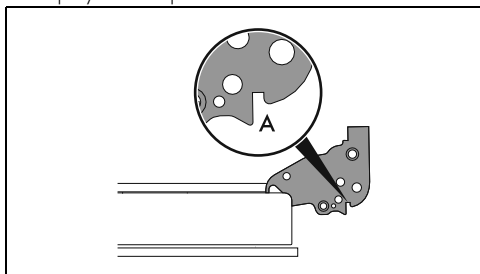
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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

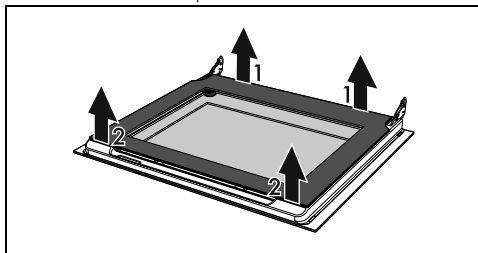
Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre limpios. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lave con un estropajo húmedo y detergente común.

Desmontaje de los cristales interiores

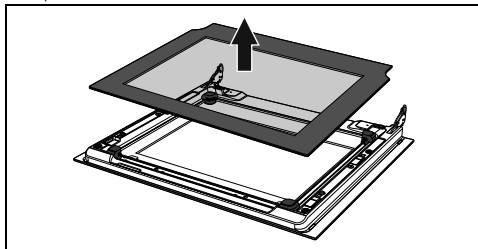
Para facilitar las operaciones de limpieza los cristales interiores que componen la puerta pueden desmontarse.

1. Bloquee la puerta con los pernos adecuados.
2. Desenganche los pernos posteriores del cristal interior tirando de este delicadamente

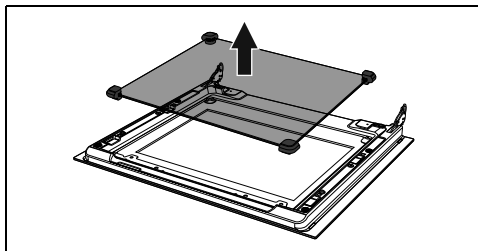
hacia arriba por la parte trasera, siguiendo el movimiento que indican las flechas 1.



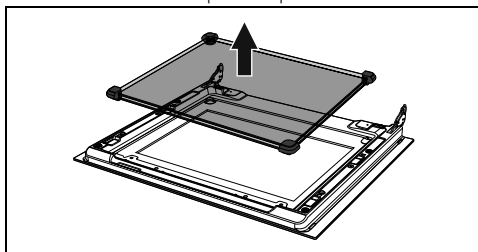
3. Desenganche los pernos anteriores siguiendo el movimiento indicado por las flechas 2.
4. A continuación, extraiga el cristal interior del perfil delantero.



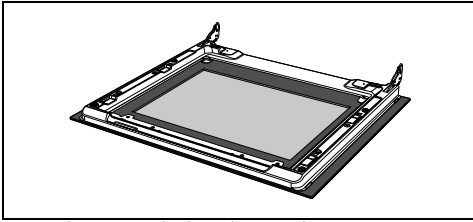
5. Quite el grupo cristal intermedio levantándolo hacia arriba.



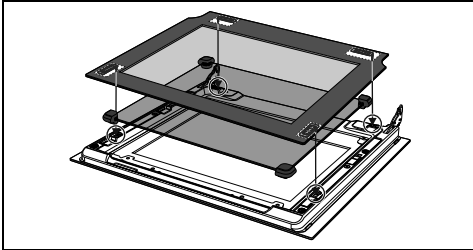
NB: en algunos modelos, el grupo cristal intermedio está compuesto por dos cristales.



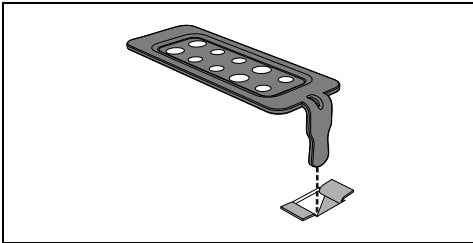
6. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente.



7. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.
8. Vuelva a introducir el grupo cristal intermedio y recolóque el cristal interior.



9. Asegúrese de encajar correctamente los 4 pernos del cristal interior en sus alojamientos en la puerta.



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:

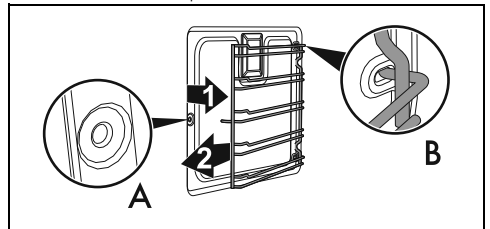
1. deje que se enfríe el aparato;
2. elimine la suciedad del compartimento de cocción;
3. seque el compartimento de cocción con un paño suave;
4. deje la puerta abierta el tiempo necesario para que el compartimento de cocción se seque completamente.

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 encastramiento 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.

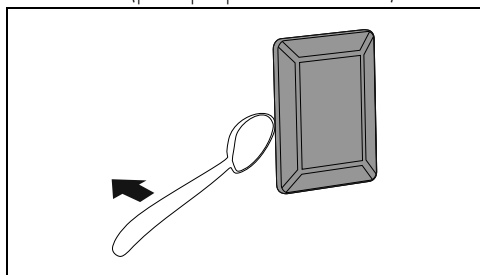
Sustitución de la lámpara de iluminación interna




Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

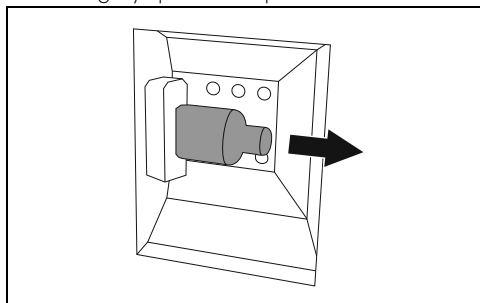
- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.
- Utilice guantes de protección.

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).



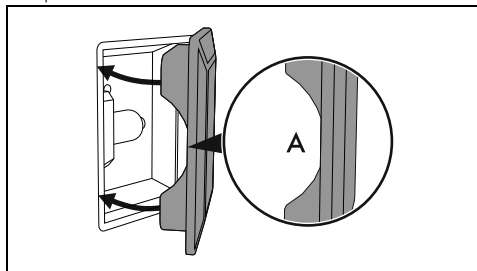
 Tenga cuidado para no rayar el esmalte de la pared del compartimiento de cocción.

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



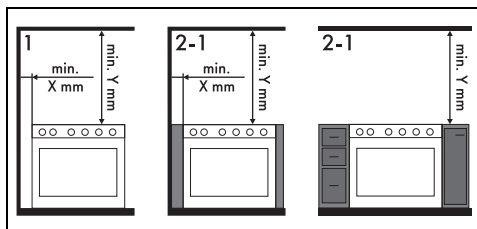
Vea Advertencias generales de seguridad.

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.

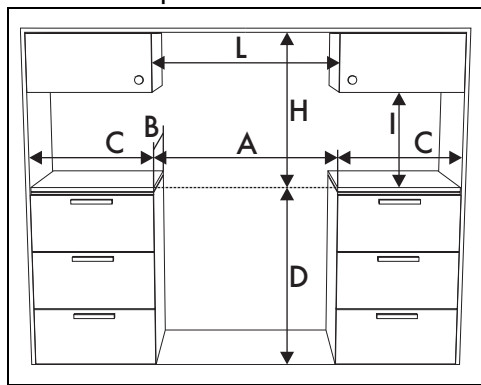


| | |
|---|--------|
| X | 150 mm |
| Y | 750 mm |



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

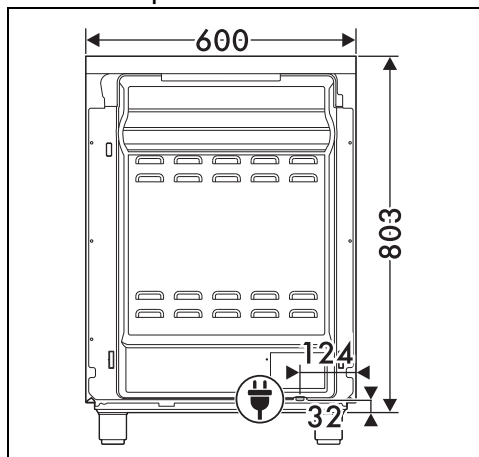


| | |
|----------------|--------------|
| A | 600 mm |
| B | 600 mm |
| C ¹ | mín. 150 mm |
| D | 873 ÷ 913 mm |
| H | 750 mm |
| I | 450 mm |
| L ² | 600 mm |

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

² Anchura mínima del armario (=A)

Tamaño del aparato



Posición de la conexión eléctrica

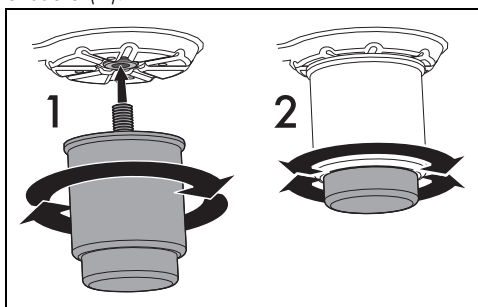
Nivelación del aparato



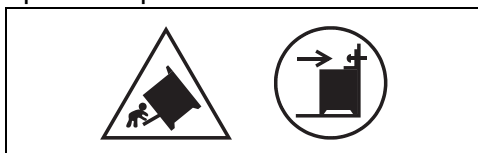
Vea Advertencias generales de seguridad.

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



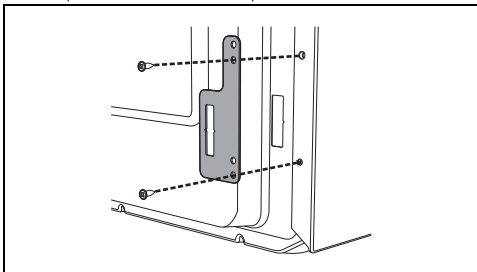
Los símbolos indicados más arriba hacen

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

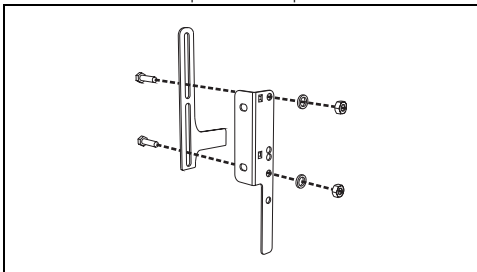


Con el fin de evitar el vuelco del aparato, deben instalarse los dispositivos de estabilización.

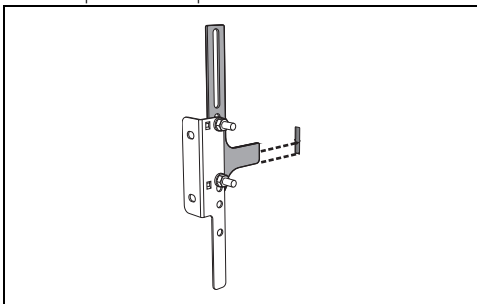
1. Atornille la placa de fijación a la pared en la parte trasera del aparato.



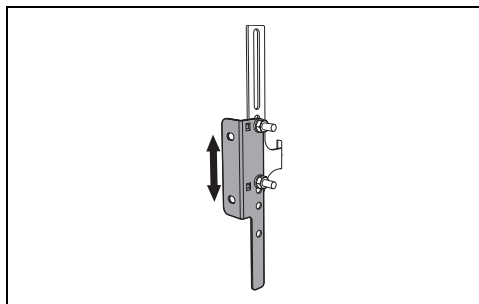
2. Regule la altura de las 4 patas.
3. Ensamble el soporte de fijación.



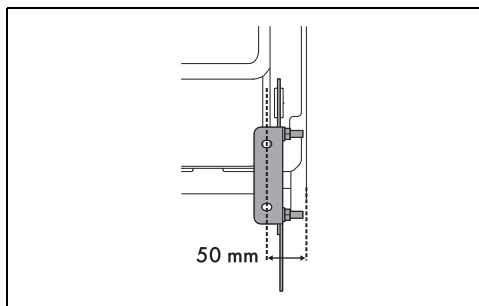
4. Alinee la base del gancho del soporte de fijación con la base del corte de la placa de fijación a la pared.



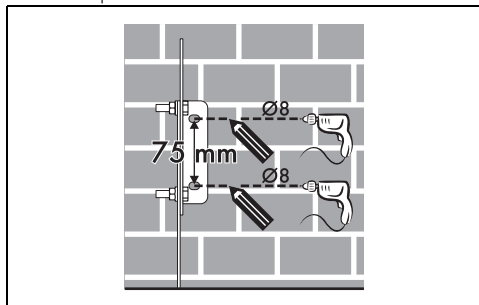
5. Alinee la base de la abrazadera de fijación hasta el suelo y apriete los tornillos para fijar las medidas.



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



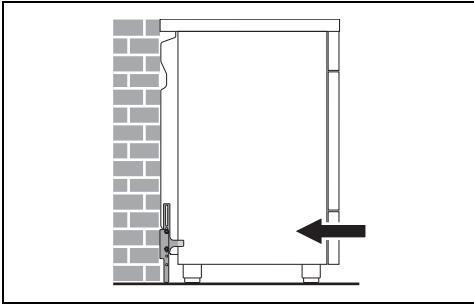
7. Desplace el soporte en la pared y marque la posición de los agujeros que va a hacer en la pared.



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.



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



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

Conexión 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.

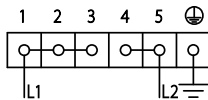
No quite nunca esta placa.

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:

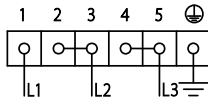
220-240 V 2~

3 x 10 mm²
cable tripolar



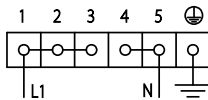
220-240 V 3~

4 x 4 mm²
cable de cuatro polos



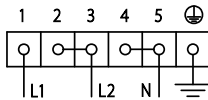
220-240 V 1N~

3 x 10 mm²
cable tripolar



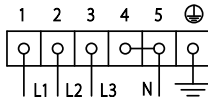
380-415 V 2N~

4 x 4 mm²
cable de cuatro polos



380-415 V 3N~

5 x 1,5 mm²
cable de cinco polos



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.

Menú de limitación de potencia







- Esta función permite ajustar el valor máximo de potencia de su encimera de cocción.
- La encimera de cocción sale de la fábrica con la potencia máxima ajustada a 7,2 kW, pero se puede regular para funcionar a una potencia de 6,0, 3,5 y 2,8, 2,2, 1,6, y 1,0 kW.

El siguiente procedimiento le permite ajustar la potencia máxima de 7,2 a 2,8 kW (régimen de alta potencia):

1. Antes de comenzar, apague todas las placas.
2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
3. Vuelva a conectar el aparato. Lleve a cabo las siguientes acciones en los 30 segundos después de la reconexión:
4. Mantenga pulsada la tecla  para desbloquear los mandos.
5. Pulse a la vez las teclas  y .



- Se emitirá una señal acústica y en la pantalla se mostrará el valor de la potencia actual.

6. Cambie el valor mediante las teclas  y .


- Para guardar el nuevo valor de potencia, pulse a la vez las teclas  y ; el aparato se apagará y será necesario volver a encenderlo para utilizarlo con la nueva limitación.
- Para no guardar las modificaciones, simplemente no interactúe con la pantalla durante al menos 60 segundos.



El siguiente procedimiento le permite ajustar la potencia máxima de 2,8 a 1,0 kW (régimen de baja potencia):

1. Siga las mismas instrucciones ilustradas anteriormente hasta el punto 4.

2. Pulse a la vez las teclas  y .

- Se emitirá una señal acústica y en la pantalla se mostrará el valor de la potencia actual.

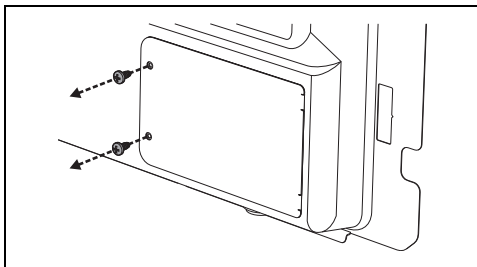
3. Cambie el valor mediante las teclas  y .

- Para guardar el nuevo valor de potencia, pulse a la vez las teclas  y ; el aparato se apagará y será necesario volver a encenderlo para utilizarlo con la nueva limitación.
- Para no guardar las modificaciones, simplemente no interactúe con la pantalla durante al menos 60 segundos.

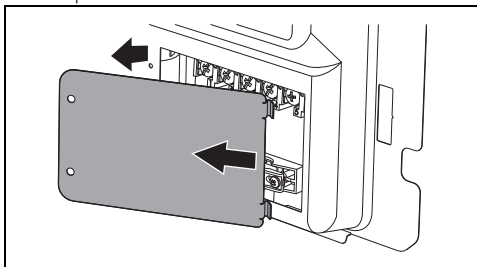
Acceso al terminal de bornes

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

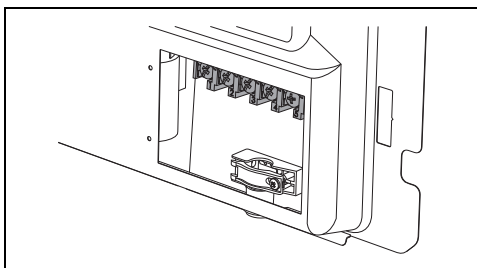
1. Quite los tornillos que fijan la puerta en la carcasa trasera



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

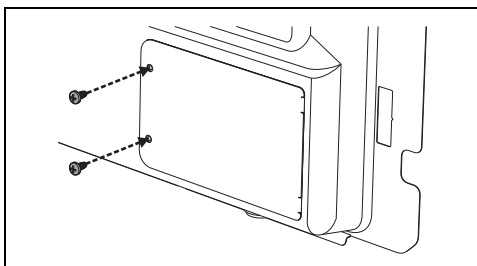


3. Instale el cable de alimentación.



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.