

<b>1 Advertencias</b>	<b>423</b>
1.1 Advertencias generales de seguridad	423
1.2 Responsabilidad del fabricante	427
1.3 Función del aparato	427
1.4 Placa de identificación	428
1.5 Este manual de uso	428
1.6 Eliminación	428
1.7 Cómo leer el manual de uso	429
1.8 Para ahorrar energía	429
1.9 Indicaciones para organismos de control europeos	430
<b>2 Descripción</b>	<b>431</b>
2.1 Descripción general	431
2.2 Panel de mandos	432
2.3 Encimera de cocción	433
2.4 Otras partes	434
2.5 Accesorios disponibles	435
<b>3 Uso</b>	<b>436</b>
3.1 Advertencias	436
3.2 Primer uso	437
3.3 Uso de los accesorios	437
3.4 Uso de la encimera de cocción	438
3.5 Uso del horno	444
3.6 Consejos para la cocción	453
3.7 Funciones especiales	454
3.8 Programas	463
3.9 Recetas usuario	473
3.10 Ajustes	479
<b>4 Limpieza y mantenimiento</b>	<b>484</b>
4.1 Advertencias	484
4.2 Limpieza de la encimera vitrocerámica	484
4.3 Limpieza del compartimiento de cocción	485
4.4 Pirólisis	487
4.5 Limpieza de la puerta	491
4.6 Mantenimiento especial	493

## TRADUCCIÓN DEL MANUAL ORIGINAL

Se recomienda leer detenidamente este manual, que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido.

Para más información sobre el producto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

# Índice

<b>5 Instalación</b>	<b>496</b>
5.1 Colocación	496
5.2 Colocación	497
5.3 Conexión eléctrica	501
5.4 Para el instalador	504

Lea 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)



## 1 Advertencias

### 1.1 Advertencias generales de seguridad

#### **Daños a las personas**

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



## Advertencias

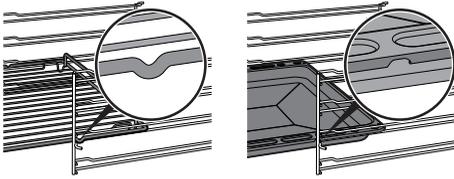
- No introduzca objetos metálicos con punta (cubiertos o herramientas) en las ranuras del aparato.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Durante la cocción la puerta del horno debe estar cerrada.
- Si tuviera que intervenir durante la cocción o al final de la misma, abra la puerta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

### Daños al aparato

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.
- Introduzca las rejillas y las bandejas en las guías laterales hasta que toquen el tope. Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden su extracción deben estar



orientados hacia abajo y hacia la parte trasera del compartimiento de cocción.



- No se siente sobre el aparato.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse. Preste la máxima atención.
- No deje objetos sobre las superficies de cocción.
- **NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.**
- No rocíe productos en aerosol cerca del horno.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de las comidas.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
- Retire todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimiento de cocción.
- No recubrir el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- Los recipientes o las planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.
- No vierta sustancias ácidas, como zumo de limón o vinagre, en la encimera.
- No ponga ollas o sartenes vacías en la zonas de cocción encendidas.
- En caso de que se formen fisuras, grietas, o si la superficie de



## Advertencias

coCCIÓN de vitrocerámica se rompiese, apague inmediatamente el aparato. Desconecte la alimentación eléctrica y llame al servicio de asistencia técnica.

- Los usuarios de marcapasos u otros dispositivos similares deben asegurarse de que el funcionamiento de sus aparatos no se vea afectado por el campo inductivo, cuya gama de frecuencias está comprendida entre 20 y 50 kHz.
- En cumplimiento de las disposiciones relativas a la compatibilidad electromagnética, la encimera de coCCIÓN por inducción electromagnética pertenece al grupo 2 y a la clase B (EN 55011).
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o

corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).

- No lave en el lavavajillas los componentes que se pueden quitar, como las rejillas de la encimera, los difusores de llama y las tapas del quemador.
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.

### Instalación

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN LANCHAS O CARAVANAS.**
- No instale el aparato encima de un pedestal.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- La conexión eléctrica debe ser efectuada por personal técnico autorizado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.



- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación de la bornera debe ser de 1,5 - 2 Nm.

## Para este aparato

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

- No se apoye o se siente en la puerta abierta del aparato.
- Compruebe que no queden objetos atascados en las puertas.

## 1.2 Responsabilidad del fabricante

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

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

## 1.3 Función del aparato

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



## Advertencias

### 1.4 Placa de identificación

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

### 1.5 Este manual de uso

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato. Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.

### 1.6 Eliminación



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

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación y retírelo.



### Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
  - Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.
  - Entregue el aparato a los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien devuélvalo al distribuidor al comprar un producto equivalente, en relación de uno a uno.
- Se hace notar que para el embalaje del aparato se utilizan materiales no contaminantes y reciclables.
- Entregue los materiales del embalaje a los centros adecuados de recogida selectiva.



### Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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



## 1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

### Advertencias



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

### Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

### Uso



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

### Limpieza y mantenimiento



Información para la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato.

### Instalación



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



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

## 1.8 Para ahorrar energía

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

1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



## 1.9 Indicaciones para organismos de control europeos

### Fan forced mode

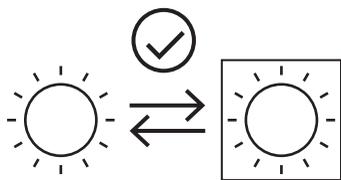
La función ECO utilizada para definir la clase de eficiencia energética cumple con las especificaciones de la norma europea EN 60350-1.

### 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.

### Iluminación

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

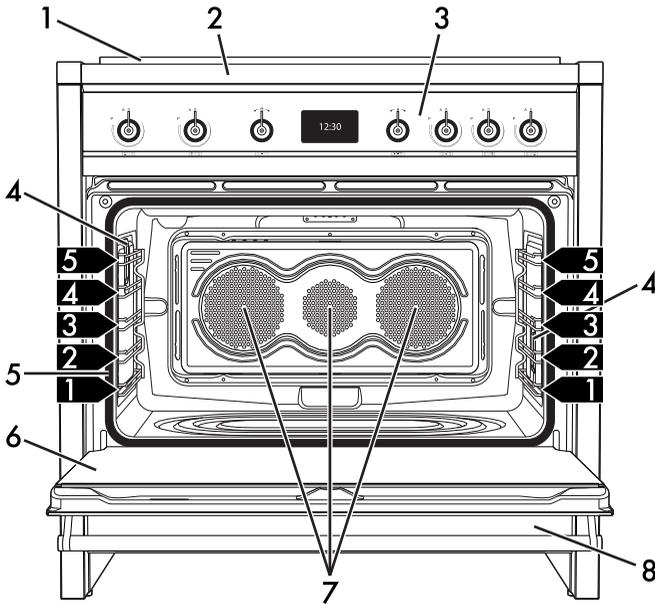


- Las bombillas en cuestión son aptas para funcionar a una temperatura ambiente igual o superior a 300 °C y están diseñadas para su uso en aplicaciones de alta temperatura, como hornos.
- Este aparato contiene bombillas de eficiencia energética "G".



## 2 Descripción

### 2.1 Descripción general



1 Respaldo

2 Encimera de cocción

3 Panel de mandos

4 Lámpara

5 Junta

6 Puerta

7 Ventilador

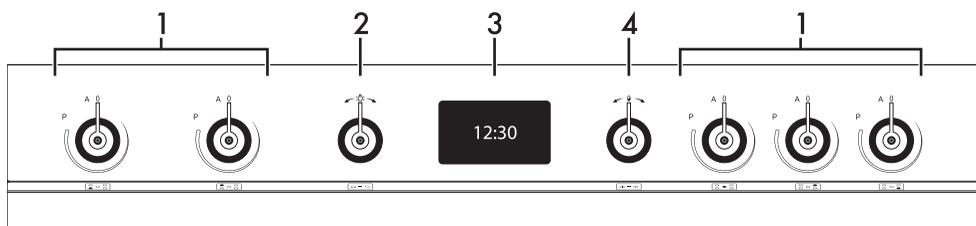
8 Cajón

**1,2,3** Bastidores de soporte para rejillas/bandejas



# Descripción

## 2.2 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 Mando de retorno —

Mediante este mando es posible volver a la opción anterior en el menú del aparato. Permite también encender o apagar manualmente la lámpara dentro del compartimento de cocción.

### 3 Pantalla

Muestra la hora actual, la función y la temperatura de cocción seleccionadas y el eventual tiempo asignado.

### 4 Mando —

Mediante este mando es posible encender/apagar el aparato y seleccionar las varias funciones disponibles.

Gire el mando a la derecha o a la izquierda para variar/seleccionar la opción deseada.

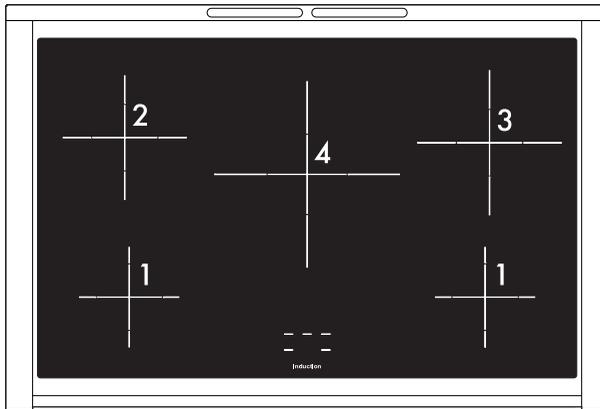
Pulse para confirmar.



Mantenga pulsado el mando durante al menos 5 segundos para terminar al instante una cualquier cocción.



## 2.3 Encimera de cocción



Zona	Diámetro externo (mm)	Potencia máx. absorbida (W)*	Potencia absorbida en Función Booster (W)*
1	145	1400	2200
2	180	1850	3000
3	210	2300	3700
4	270	2600	3700

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

### Ventajas de la cocción por inducción



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

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



# Descripción

## 2.4 Otras partes

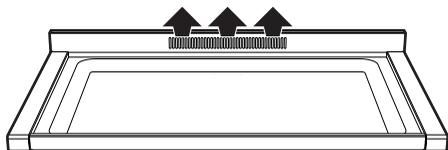
### Guías de posicionamiento

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

### Ventilador de enfriamiento

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

El funcionamiento del ventilador crea un flujo de aire normal que sale por arriba 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 activa cualquier función, excepto las funciones Pirólisis Eco **ECO P** y Pirólisis **P**.
- Al girar brevemente el mando de la temperatura a la derecha (activación y desactivación manual).

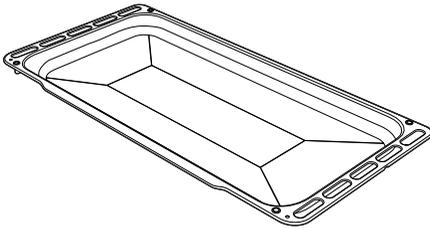


Cuando la puerta está abierta no es posible apagar la iluminación interna.



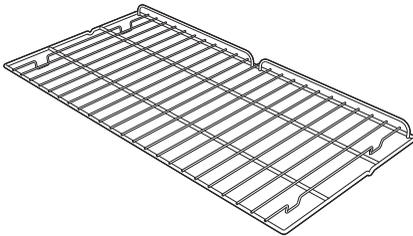
## 2.5 Accesorios disponibles

### Bandeja profunda



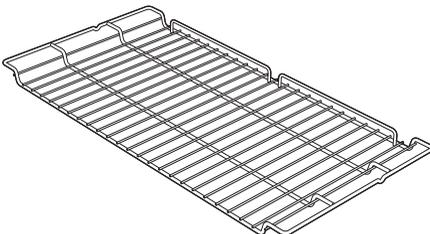
Sirve para recoger la grasa procedente de alimentos colocados sobre la rejilla superior y para la cocción de tartas, pizzas y pasteles dulces en el horno.

### Rejilla



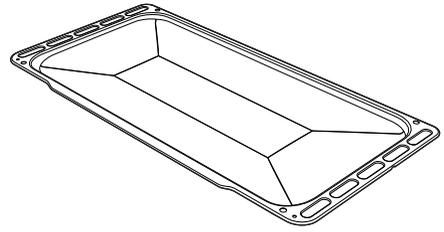
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

### Rejilla para bandeja



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

### Bandeja



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



En algunos modelos no todos los accesorios están presentes.



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



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



## 3 Uso

### 3.1 Advertencias



**Temperatura elevada durante su uso**

#### **Peligro de quemaduras**

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- No toque las resistencias dentro del aparato.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Si tuviera que intervenir durante la cocción o al final de la misma, abra la puerta cinco centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego ábrala completamente.



**Temperatura elevada dentro del cajón**

#### **Peligro de quemaduras**

- No abra el cajón cuando el aparato esté encendido y aún caliente.
- Los objetos que estén dentro del cajón podrían estar muy calientes después de la utilización del aparato.



**Uso incorrecto**

#### **Riesgo de daños a las superficies**

- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del compartimiento de cocción.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- 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 apoye ollas con el fondo no perfectamente plano y regular.
- Evite que objetos sólidos y pesados caigan en la superficie estropeando la encimera.
- En caso de fisuras o grietas, apague inmediatamente el aparato, desconecte la alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia.
- No la utilice como superficie de apoyo.

**Uso incorrecto****Peligro de quemaduras**

- 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 las teclas si hay niños o animales domésticos que puedan alcanzar la encimera de cocción.
- 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.
- Las grasas y los aceites al sobrecalentarse pueden inflamarse. Preste la máxima atención.

**Temperatura elevada durante su uso****Peligro de incendio o explosión**

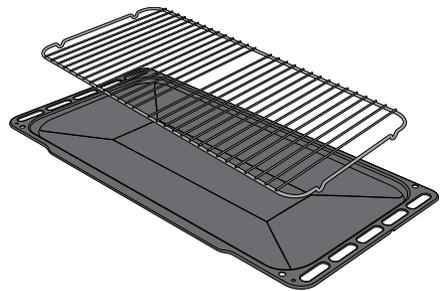
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No utilice ni deje materiales inflamables cerca del aparato o del cajón.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
- No deje el aparato sin vigilancia durante la cocción de productos que puedan liberar grasas y aceites.
- Retire todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimiento de cocción.

**3.2 Primer uso**

1. Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
2. Quite cualquier etiqueta (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimiento de la cocción.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea 4, "Limpieza y mantenimiento").
4. Caliente el aparato vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.

**3.3 Uso de los accesorios****Rejilla para bandeja**

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

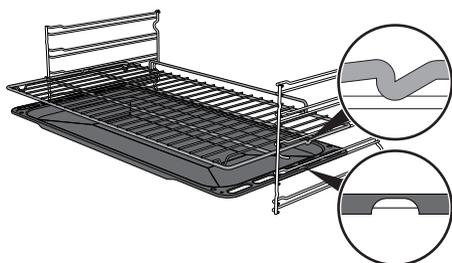




## Rejillas y bandejas

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

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

## 3.4 Uso de la encimera de cocción



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



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



### Uso incorrecto Peligro de quemaduras

- **ATENCIÓN:** La operación de pirólisis desactiva la encimera de cocción en función.
- **ATENCIÓN:** En el caso de que se haga una pirólisis cuando las zonas de cocción están aún calientes, las indicaciones en la pantalla de la encimera se desactivan.

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

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

### Recipientes a utilizar para la cocción por inducción

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



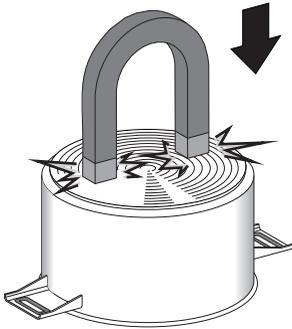
### Recipientes adecuados:

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

### Recipientes no adecuados:

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

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



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 cruz interna en la zona de cocción. Las ollas con diámetros inferiores corren el riesgo de no ser detectadas y, por lo tanto, de no activar el inductor.



## Limitación de la duración de la cocción

La encimera de cocción dispone de un dispositivo automático que limita la duración de su funcionamiento.

Si no se modifican los ajustes de la zona de cocción, la duración de funcionamiento máximo de cada una de las zonas depende del nivel de potencia seleccionado.

Al activar el dispositivo para limitar la duración del funcionamiento, la zona de cocción se apaga, se emite una breve señal y, si está caliente, se visualiza el símbolo **H** en la pantalla.

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

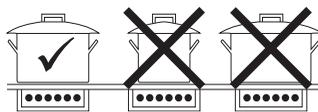
## Protección contra el sobrecalentamiento

Si se utiliza la encimera de cocción a la máxima potencia un período de tiempo largo, los dispositivos electrónicos pueden tardar en enfriarse si la temperatura ambiente es elevada.

Para evitar que en los dispositivos electrónicos se formen temperaturas demasiado elevadas, la potencia de la zona de cocción disminuye automáticamente.

## Consejos prácticos para el ahorro energético

- El diámetro de la base de la olla debe corresponder con el diámetro de la zona de cocción.



- Al comprar una olla, verifique si el diámetro indicado se refiere al fondo o a la parte superior del recipiente, este último es casi siempre más grande que el del fondo.
- Cuando se preparan platos con tiempos largos de cocción, se puede ahorrar tiempo y energía utilizando una olla a presión, la cual permite además conservar las vitaminas contenidas en los alimentos.
- Asegúrese de que la olla a presión contenga suficiente líquido, porque el sobrecalentamiento provocado por la falta del mismo podría dañar la olla y la zona de cocción.
- Se fuese posible cubra las ollas con una tapa adecuada.
- Elija la olla adecuada para la cantidad de alimento que desea cocinar. Una olla grande, pero semivacía comporta un derroche de energía.



Si la encimera de cocción y el horno se utilizan al mismo tiempo, en determinadas condiciones podría superarse el límite máximo de potencia utilizable de la propia instalación eléctrica.



## Niveles de potencia

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

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

\* vea función **booster**.

## Calor residual



### Uso incorrecto Peligro de quemaduras

- Preste mucha atención a los niños, porque difícilmente pueden ver la indicación de calor residual. Después de su uso las zonas de cocción permanecen muy calientes durante cierto periodo de tiempo, incluso si están apagadas. No deje que los niños apoyen las manos.
- **ATENCIÓN:** En el caso de que se haga una pirólisis cuando las zonas de cocción están aún calientes, las indicaciones en la pantalla de la encimera se desactivan.

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



## Acelerador de calentamiento



Cada zona de cocción está dotada de un acelerador de calentamiento que permite suministrar la máxima potencia durante un tiempo proporcional a la potencia seleccionada.

Esta función permite alcanzar la potencia seleccionada en el menor tiempo posible.

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

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

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



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

## Mantenimiento calor



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

Para activar la función Mantenimiento calor:

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

## 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.

- Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición **P** durante dos segundos y después suéltelo.

En la pantalla aparecerá el símbolo **P**. Tras 5 minutos la función Booster se desactivará automáticamente y la cocción proseguirá a nivel de potencia **9** (solo en las zonas **2** y **3**).



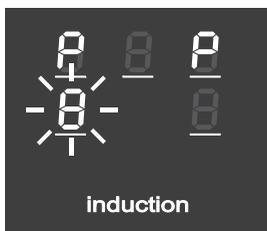
La función Booster es prioritaria respecto a la función acelerador de calentamiento.



## Gestión de la potencia

La encimera está dotada de un módulo de gestión de la potencia que optimiza/limita los consumos. Si los niveles de potencia totales ajustados, superan el límite máximo permitido la tarjeta electrónica gestionará automáticamente la potencia suministrada de las placas.

El módulo trata de mantener los niveles máximos de potencia que se pueden suministrar. En la pantalla se muestran los niveles ajustados por la gestión automática. El parpadeo de una potencia indica que se limita automáticamente a un nuevo valor seleccionado por el módulo de gestión de potencia.



**i** La prioridad está dada por la última zona programada.

## Bloqueo de mandos

**i** El bloqueo de mandos es un dispositivo que permite proteger el aparato contra su uso involuntario o inapropiado.

1. Con todas las zonas de cocción apagadas, gire al mismo tiempo los mandos de accionamiento de la zona de cocción hacia la izquierda (posición **A**).
2. Mantenga girados los mandos hasta que en las pantallas aparezcan los símbolos .
3. Suelte los mandos.

Para quitar el bloqueo de mandos repita las mismas operaciones descritas anteriormente.

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

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

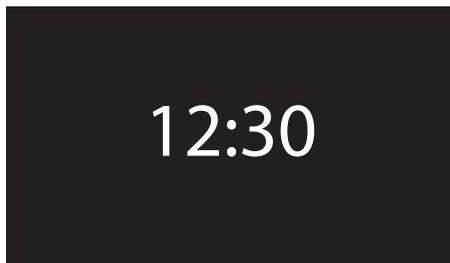
## Códigos de errores

En el caso de que la pantalla muestre uno de los siguientes códigos de error  , contacte con la asistencia técnica.



## 3.5 Uso del horno

### Primer uso



En el primer uso, o tras una interrupción de corriente, en la pantalla del aparato aparece el símbolo **00:00** parpadeante. Para poder iniciar cualquier cocción es necesario ajustar la hora actual (en el caso del primer encendido se aconseja además seleccionar el idioma deseado). Pulse el mando para entrar en el menú ajustes, vea 3.10, "Ajustes".



En su primer uso el aparato está programado con el idioma por defecto "English" (Inglés).



Al conectarlo por primera vez o tras una interrupción de corriente es necesario esperar algunos segundos antes de interactuar con el aparato.

### Reactivación de la pantalla

Si el modo Eco-Light se activa (vea "Eco-Light" en el capítulo "Ajustes"), la pantalla se apaga tras 2 minutos del último uso del aparato.

Para activar la pantalla cuando está apagada:

- gire o apriete uno de los dos mandos del aparato.

El aparato emite una secuencia de sonidos y la pantalla se enciende tras pocos segundos. Al volver a encender, la pantalla muestra la hora actual.



Si para reactivar la pantalla se gira el mando de retorno a la derecha o la izquierda, la lámpara del interior del compartimento de cocción se enciende.



Si para reactivar la pantalla se aprieta el mando, la pantalla muestra el menú principal.

#### menú

funciones cocción

func. especiales

programas

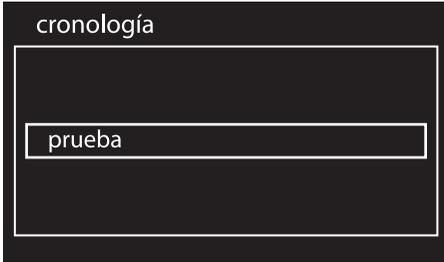
recetas usuario

ajustes



## Cronología

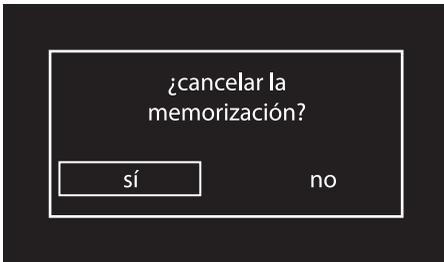
En la pantalla del reloj pulse el mando de retorno para visualizar los últimos programas o recetas usuario utilizados.



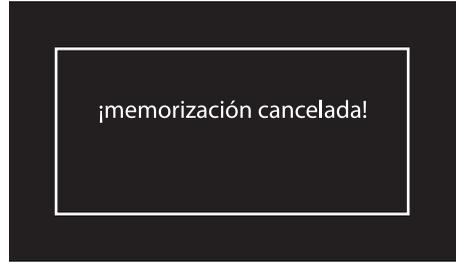
## Cancelar la memorización

En caso de que se quiera cancelar la memorización:

1. En la pantalla del reloj pulse el mando de retorno para visualizar los últimos programas o recetas usuario utilizados.
2. Pulse el mando durante algunos segundos.

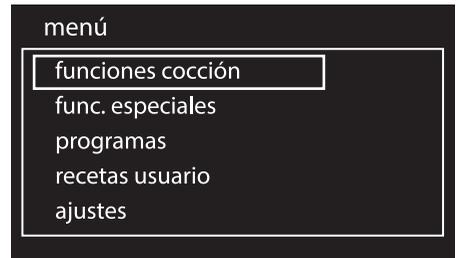


3. Seleccione **sí** si se quiere cancelar la memorización.



## Funciones cocción

1. En la pantalla del reloj, pulse el mando para entrar en el menú principal.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar **funciones cocción** desde el menú principal.
3. Pulse el mando para confirmar.

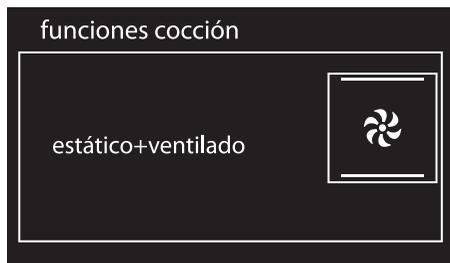


4. Gire el mando para seleccionar la función deseada.

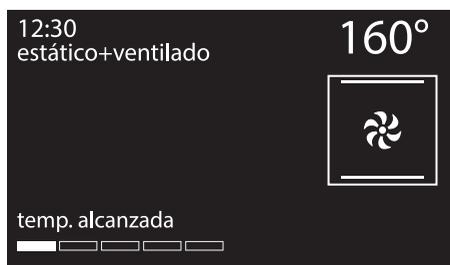


## Uso

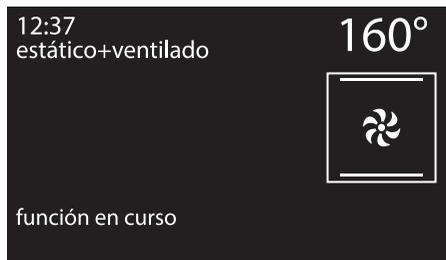
5. Pulse el mando para confirmar la selección.



El aparato iniciará la fase de precalentamiento. En la pantalla se muestra la función seleccionada, la temperatura programada, la hora actual y el avance de la temperatura alcanzada.



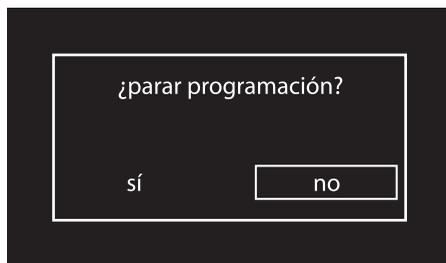
Al final del precalentamiento se activará una señal acústica que indica que se puede introducir la comida en el compartimento de cocción.



### Interrupción de una función

Para interrumpir una función de cocción:

1. Pulse el mando de retorno.
2. Seleccione la opción deseada
3. Pulse el mando de retorno para confirmar.



Mantenga pulsado el mando durante al menos 5 segundos para interrumpir inmediatamente la cocción en cualquier momento y volver al menú principal.



Para modificar la temperatura preajustada, gire el mando en cualquier momento. Pulse para confirmar o espere 5 segundos.



Se aconseja no meter en el horno la comida durante la fase de temperatura alcanzada.



## Listado de las funciones de cocción

**ECO**

### Eco

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

Ideal para la cocción de carne, pescado y verdura. No se recomienda para alimentos que requieran fermentación.

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.

### Estático

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

### Grill

El calor que proviene de la resistencia grill permite obtener asados óptimos sobre todo con carnes de espesor medio/pequeño y, junto con el asador (cuando existe), permite dar al final de la cocción una doradura uniforme. Ideal para chorizos, costillas o panceta. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de comida, sobre todo carnes.

### Inferior

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



### Estático + ventilado

El funcionamiento del ventilador combinado con la cocción tradicional asegura cocciones homogéneas incluso en recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, cocinadas al mismo tiempo en varias rejillas (distintos niveles). (Para la cocción en varios niveles se recomienda utilizar el 1° y el 4° nivel).

**ES**



## Grill ventilado

El aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por el grill, permitiendo un asado óptimo también para alimentos muy gruesos. Ideal para trozos grandes de carne (por ejemplo, jarrete de cerdo).



## Inferior ventilada

La combinación entre el ventilador y la resistencia inferior permite completar la cocción más rápidamente. Este sistema se aconseja para esterilizar o finalizar la cocción de alimentos hechos ya en la superficie pero no por dentro, que requieren por lo tanto un calor superior moderado. Ideal para cualquier tipo de alimento.



## Circular

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular (incorporada en la parte trasera del compartimiento de cocción) permite cocer alimentos distintos en varios niveles, siempre que requieran la misma temperatura y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente garantiza una distribución instantánea y uniforme del calor. Por ejemplo, se podrá cocinar (en varios niveles) pescado, verduras y galletas sin que se mezclen los olores o sabores.



## Turbo

La combinación de la cocción ventilada con la cocción tradicional permite cocinar con extrema rapidez y eficacia diferentes alimentos en varios niveles, sin que se transmitan los olores o sabores. Ideal para alimentos de grandes volúmenes que requieren cocciones intensas. (Para la cocción en varios niveles se recomienda utilizar el 1° y el 4° nivel).



## Circular + Grill ventilado

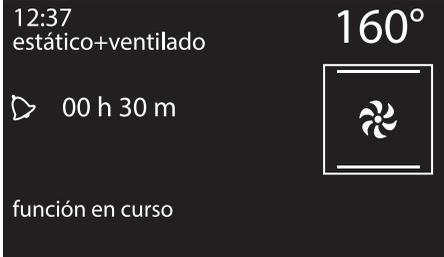
La combinación de la cocción ventilada con la cocción tradicional permite cocinar con suma rapidez y eficacia diferentes alimentos en varios niveles, sin que se transmitan los olores o sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa.



## Minutero durante una función

**i** Esta función no interrumpe la cocción, sino que solamente acciona el avisador acústico.

1. Pulse el mando durante una función de cocción.
2. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o la izquierda para programar la duración (de 1 minuto hasta 4 horas). Algunos segundos después el símbolo  deja de parpadear y empieza la cuenta atrás.



3. Espere a que la señal acústica avise al usuario de que el tiempo ha terminado. El símbolo  parpadea.

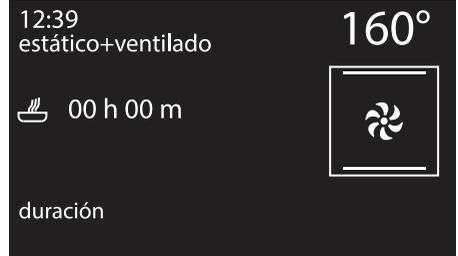
 Gire el mando hacia la derecha o la izquierda para seleccionar un nuevo minutero, o bien pulse el mando para desactivar la señal acústica.

## Cocción temporizada

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

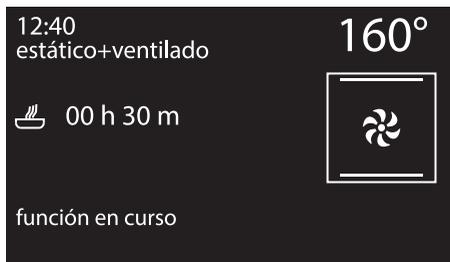
**i** La activación de una cocción temporizada anula un eventual temporizador minutero programado anteriormente.

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse dos veces el mando.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda para seleccionar los minutos de cocción de 00:01 a 13:00. Mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos.

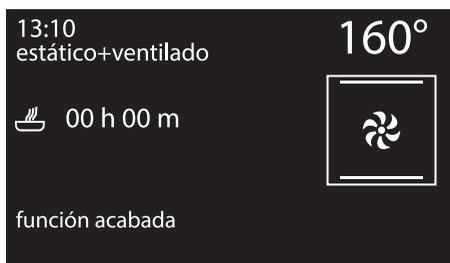




- Algunos segundos después de haber seleccionado la duración deseada, el símbolo  deja de parpadear y la cocción temporizada empieza.



- Al terminar la cocción en la pantalla se muestra el mensaje "función acabada" y se activa una señal acústica que se puede desactivar al pulsar el mando.



Para añadir algunos minutos de cocción, gire el mando.



Para continuar la cocción en función manual, vuelva a pulsar el mando. El aparato vuelve a funcionar normalmente con los ajustes de cocción previamente seleccionados.



Para apagar el aparato vea "Interrupción de una función".

## Modificación de los datos programados en la cocción temporizada

Durante el funcionamiento es posible modificar la duración de la cocción temporizada:

- Cuando el símbolo  queda fijo y el aparato está en fase de cocción, pulse el mando. El símbolo  empieza a parpadear.
- Gire el mando a la derecha o a la izquierda para cambiar la duración de cocción ajustada previamente.

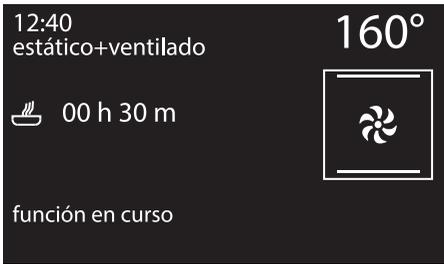


## Cocción programada



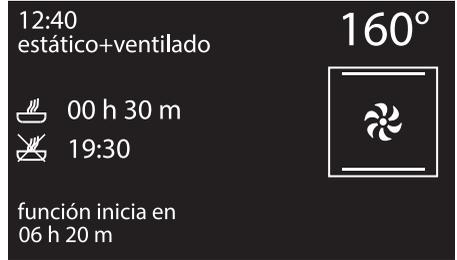
La cocción programada es la función que permite terminar una cocción a una hora establecida dado un tiempo ajustado por el usuario, con el consiguiente apagado automático del horno.

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse el mando para ajustar una duración de cocción.

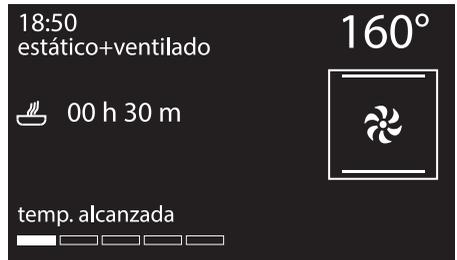


2. Antes de que el símbolo  deje de parpadear, pulse el mando para ajustar la hora de fin de la cocción.
3. El símbolo  parpadea. Gire el mando a la derecha o a la izquierda para programar la hora de fin de cocción.

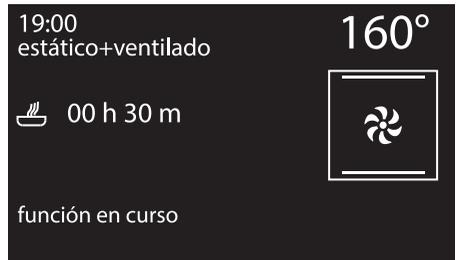
4. Tras algunos segundos, los símbolos  y  dejan de parpadear. El aparato permanece a la espera de la hora de inicio retrasada.



5. Según los valores programados, el aparato comenzará un precalentamiento de unos 10 minutos...

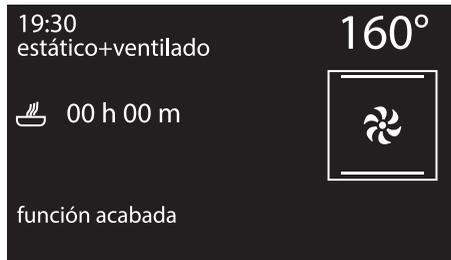


6. ... para continuar después con la función seleccionada.





7. Al terminar la cocción en la pantalla se muestra el mensaje "función acabada" y se activa una señal acústica que se puede desactivar al pulsar el mando.



### Modificación de los datos programados en la cocción programada



Después de haber modificado la duración de la cocción es necesario reajustar la hora de fin de cocción.

Durante el funcionamiento es posible modificar la duración de la cocción programada:

1. Cuando los símbolos  y  están fijos y el aparato está en espera de empezar la cocción, pulse el mando. El símbolo  empieza a parpadear.
2. Gire el mando para cambiar la duración de cocción ajustada previamente.
3. Vuelva a pulsar el mando. El símbolo  se apaga y  empieza a parpadear. En la pantalla se muestra la hora de fin de cocción.
4. Gire el mando para retrasar la hora de fin de cocción.
5. Algunos segundos después los símbolos  y  dejan de parpadear y la cocción programada vuelve a funcionar con los nuevos ajustes.



Para continuar la cocción en función manual, vuelva a pulsar el mando. El aparato vuelve a funcionar normalmente con los ajustes de cocción previamente seleccionados.



Por razones de seguridad, no es posible ajustar solo la hora de fin de cocción sin haber programado su duración.



En caso de que se modifique la duración de la cocción, el horario de fin de la cocción se cancela.



### 3.6 Consejos para la cocción

#### Consejos generales

- Utilice una función ventilada para obtener una cocción homogénea en más niveles.
- No se pueden reducir los tiempos de cocción aumentando las temperaturas (los alimentos podrían cocerse mucho por fuera y poco por dentro).
- Con un peso igual, el tiempo de cocción de la pieza troceada es menor respecto al tiempo de cocción de la pieza entera.

#### Consejos para la cocción de carnes

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

#### Consejos para las cocciones con Grill

- El asado de carnes puede efectuarse tanto con el horno frío, como con el horno precalentado si se desea cambiar el efecto de la cocción.
- En la función Grill ventilado se recomienda precalentar el horno antes del asado.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.

#### 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.
- En caso de cocción en varios niveles, ponga los alimentos preferentemente en el 2° y el 4° nivel, aumente algunos minutos el tiempo de cocción y use solamente funciones ventiladas.
- 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.
- El tiempo de cocción del merengue y los profiteroles de crema varían según el tamaño.

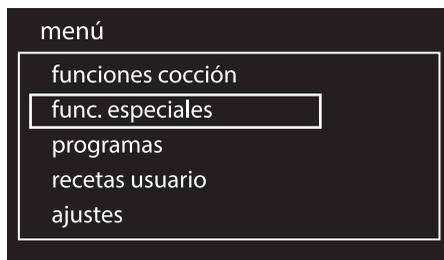
#### Consejos para la descongelación y la fermentación

- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera rejilla del compartimento 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.
- La fruta y el pan, si están troceados, emplean el mismo tiempo para descongelarse, independientemente de la cantidad y el peso totales.
- 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.

3. Pulse el mando para confirmar.



En algunos modelos algunas funciones no están disponibles.

## 3.7 Funciones especiales



En el menú de las funciones especiales se recogen algunas funciones como el minuterero de horno apagado, funciones de descongelación o de limpieza...

1. En la pantalla del reloj, pulse el mando para entrar en el menú principal.
2. Gire el mando a la derecha o la izquierda hasta seleccionar **funciones especiales** del menú principal.



### Minuterero

Esta función acciona un avisador acústico al finalizar los minutos programados.



### Descongelar por peso

Esta función permite descongelar los alimentos en base al peso y al tipo de alimento que se va a descongelar.



### Descongelar por tiempo

Esta función permite descongelar los alimentos en base a un tiempo que se puede seleccionar.



### Fermentación

La fermentación favorecida por el calor procedente de la parte superior permite que amasijos de cualquier tipo fermenten, garantizando un resultado óptimo en tiempos breves.



## Calienta platos

Para calentar o mantener calientes los platos.



## Sabbath

Esta función permite cocinar los alimentos respetando las disposiciones en la fiesta del descanso de la religión judía.



## Pirólisis ECO

Programando esta función el aparato realiza una pirólisis a 500 °C durante un tiempo establecido. Para utilizar para la limpieza de cavidades no demasiado sucias.



## Pirólisis

Programando esta función el aparato alcanza temperaturas que llegan a 500 °C, destruyendo toda la grasa que se forma en las paredes internas.



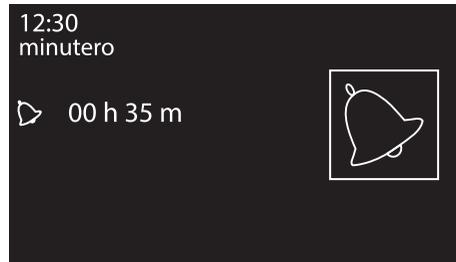
A continuación se muestran las funciones especiales de mayor complejidad de uso. Para las funciones como **Vapor Clean**, **Pirólisis ECO** y **Pirólisis** vea 4, "Limpieza y mantenimiento".

## Minutero

1. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **minutero** del menú "funciones especiales".
2. Pulse el mando para confirmar.

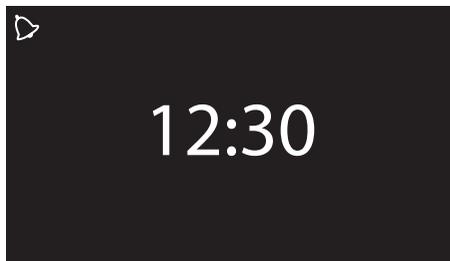


3. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o la izquierda para programar la duración (de 1 minuto hasta 4 horas). Algunos segundos después el símbolo  deja de parpadear y empieza la cuenta atrás.





4. Si se sale de la pantalla de ajuste del minuterio, se visualizará el símbolo  en la parte superior izquierda, que indica que hay un temporizador minuterio activo.



Para eliminar el minuterio especial es necesario volver a poner a cero el recuento.



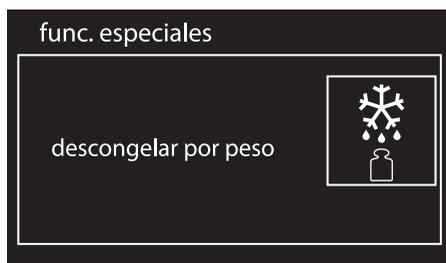
Si tras haber programado un tiempo del minuterio, se activa una función, este tiempo se considerará automáticamente como minuterio de la función, a excepción de algunas funciones especiales, programas automáticos y recetas usuario.



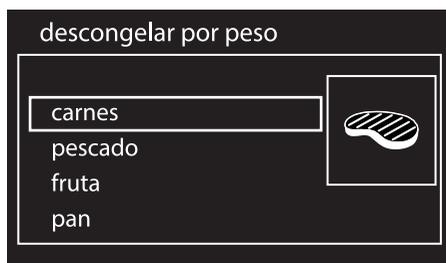
Esta función no interrumpe la cocción, sino que solamente acciona el avisador acústico.

## Descongelar por peso

1. Introduzca la comida dentro del aparato.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **descongelar por peso** del menú "funciones especiales".
3. Pulse el mando para confirmar.

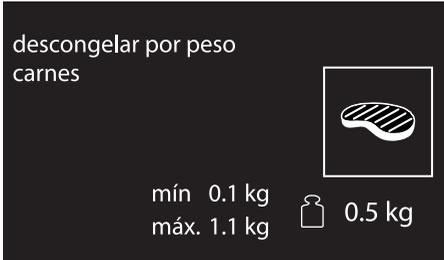


4. Gire el mando para seleccionar el tipo de alimento que se va a descongelar.

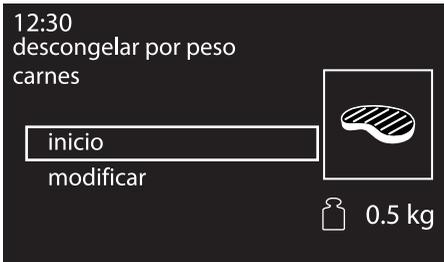




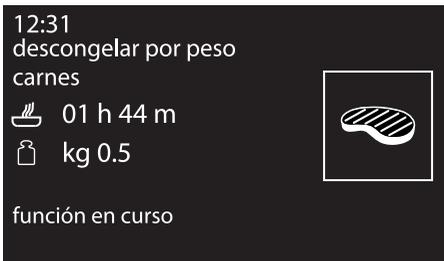
5. Gire el mando para seleccionar el peso (en kilogramos) del alimento que se va a descongelar.



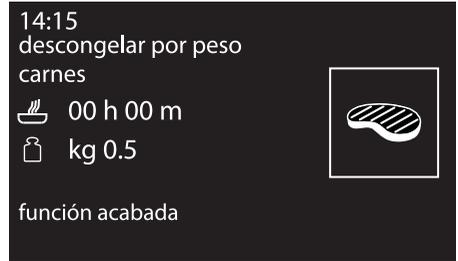
6. Pulse el mando para confirmar los parámetros ajustados.



7. Pulse nuevamente el mando para iniciar la descongelación o bien seleccione modificación para modificar posteriormente los parámetros ajustados.



8. Al terminar en la pantalla se muestra el mensaje "función acabada" y se activa una señal acústica que se puede desactivar al pulsar el mando.



Parámetros preprogramados:

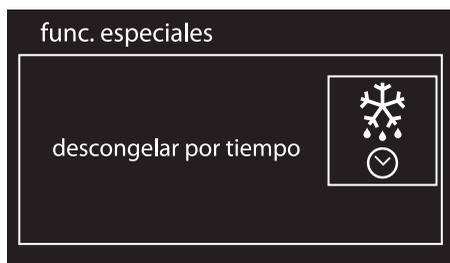
Tipo	Peso (g)	Tiempo (por defecto)
 Carnes	0,1 a 1,1 (por defecto 0.5)	02h 00m
 Pescado	0,1 a 0.7 (por defecto 0.3)	00h 55m
 Fruta	0,1 a 0.5 (por defecto 0.3)	00h 35m
 Pan	0,1 a 0.5 (por defecto 0.3)	00h 25m

\* Los tiempos de descongelación pueden variar según la forma y la dimensión del alimento que se va a descongelar.

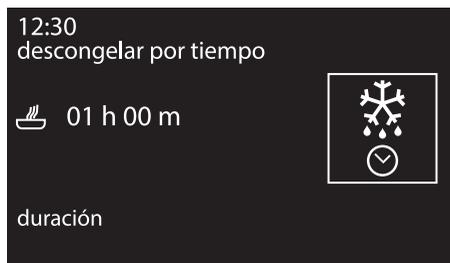


## Descongelar por tiempo

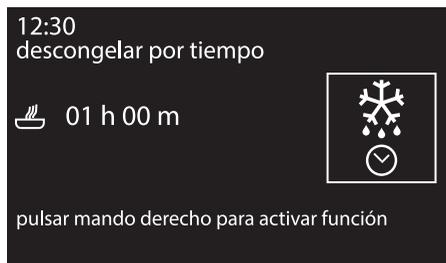
1. Introduzca la comida dentro del aparato.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **descongelar por tiempo** del menú "funciones especiales".
3. Pulse el mando para confirmar.



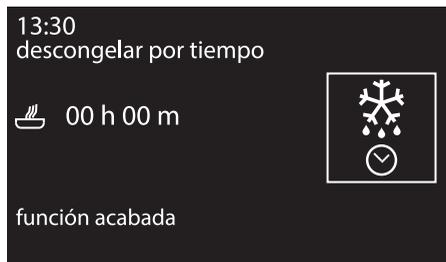
4. Gire el mando para modificar el valor (de 1 minuto a 13 horas).



5. Pulse el mando para confirmar los parámetros ajustados.



6. Púlselo de nuevo para activar la descongelación.
7. Mientras la función está en curso, es posible modificar posteriormente la duración de la descongelación. Gire el mando hacia la derecha o la izquierda para aportar las modificaciones deseadas.
8. Pulse el mando para confirmar la nueva duración de la descongelación ajustada. En cualquier caso, pasados 5 segundos desde la última modificación, la descongelación reanuda automáticamente su propia función.
9. Al terminar en la pantalla se muestra el mensaje "función acabada" y se activa una señal acústica que se puede desactivar al pulsar el mando.





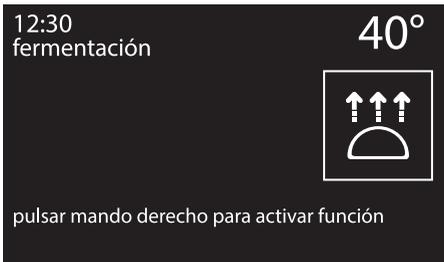
## Fermentación

**i** Para una buena fermentación, coloque en el fondo del compartimiento de cocción un recipiente con agua.

1. Coloque el amasijo que va a fermentar en el segundo nivel.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **fermentación** del menú "funciones especiales".
3. Pulse el mando para confirmar.



4. Pulse el mando para activar la función.



5. El aparato inicia la fase de precalentamiento.



6. ... para continuar después con la función seleccionada.



Mientras la función está en curso, es posible programar un minuterero para un máximo de 4 horas (vea "Minuterero durante una función"), una duración de fermentación (vea "Cocción temporizada") o una fermentación diferida (vea "Cocción programada").



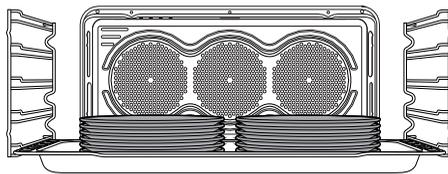
## Uso

7. Pulse el mando para aportar las modificaciones deseadas.



### Calienta platos

1. Ponga la bandeja en el primer nivel en que se ponen los platos a calentar.



No forme pilas considerables de recipientes. Apile como máximo 5/6 platos en dos filas como máximo.

2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar **calienta platos** desde el menú "funciones especiales".
3. Pulse el mando para confirmar.

**i** Si no se ha programado diferentemente, la fermentación tiene una duración máxima de 13 horas.

**i** En la función de fermentación la lámpara dentro del compartimiento de cocción permanece apagada.

8. Al terminar en la pantalla se muestra el mensaje "función acabada" y se activa una señal acústica que se puede desactivar al pulsar el mando.



**i** En la función fermentación no es posible modificar la temperatura.



4. Pulse el mando para activar la función o gírelo para regular la temperatura preajustada (de 40° a 80°).



5. El aparato inicia la fase de precalentamiento.



6. ... para continuar después con la función seleccionada.



Mientras la función está en curso es posible programar un minutero para un máximo de 4 horas (véase "Minutero durante una función"), una duración de la fermentación (véase "Cocción temporizada") o una fermentación diferida (véase "Cocción programada").

7. Pulse el mando para aportar las modificaciones deseadas.



8. Al terminar en la pantalla se muestra el mensaje "función acabada" y se activa una señal acústica que se puede desactivar al pulsar el mando.



En la función calienta platos no se puede modificar la temperatura.



## Sabbath



El aparato en esta función seguirá algunos comportamientos especiales:

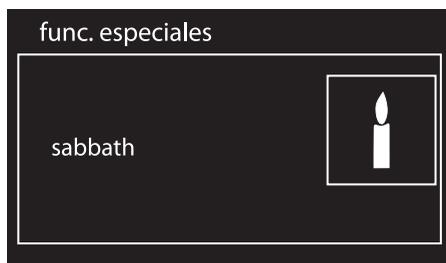
- La cocción puede proseguir durante un tiempo indefinido, no es posible programar ninguna duración de cocción.
- No se efectuará ningún tipo de precalentamiento.
- La temperatura de cocción seleccionable varía entre 60-100 °C.
- Lámpara del horno desactivada, cualquier acción, como la apertura de la puerta o la activación manual, no enciende la lámpara.
- Ventilador interno desactivado.
- Luz de los mandos e indicaciones sonoras desactivadas.



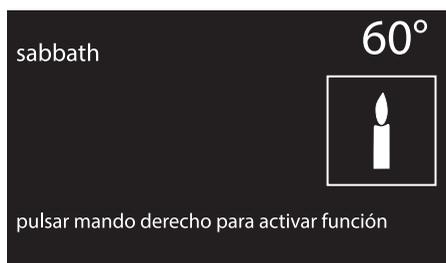
Después de haber activado la función Sabbath no será posible modificar ningún parámetro.

Cualquier acción en los mandos no producirá ningún efecto; permanecerá activo el mando para poder volver al menú principal.

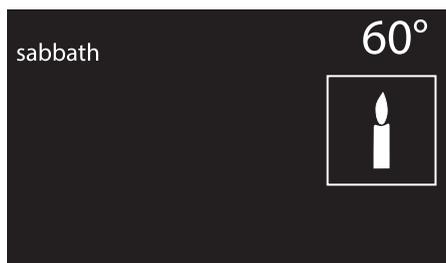
2. Pulse el mando para confirmar.



3. Gire el mando hacia la derecha o la izquierda para modificar la temperatura de calentamiento.



4. Pulse el mando para iniciar la función Sabbath.



5. Al terminar, mantenga presionado el mando durante al menos 5 segundos para volver al menú principal.

1. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **sabbath** del menú "funciones especiales".

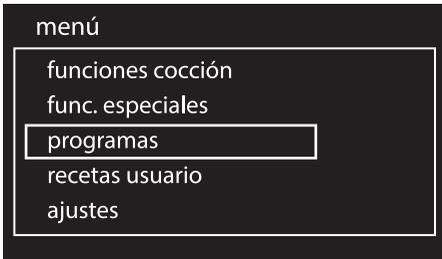


### 3.8 Programas



En este modo es posible seleccionar un programa prememorizado para la cocción de alimentos. Según el peso seleccionado el aparato calculará automáticamente los parámetros mejores de cocción.

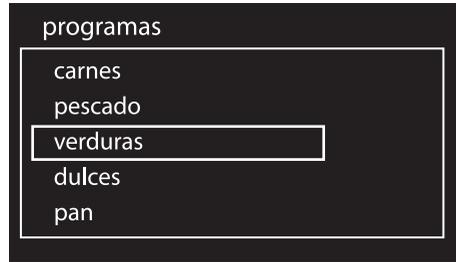
1. En la pantalla del reloj, pulse el mando para entrar en el menú principal.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar **programas** del menú principal.
3. Pulse el mando para confirmar.



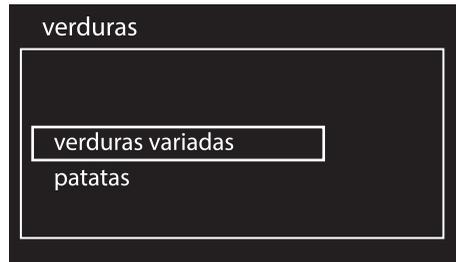
#### Inicio de un programa

1. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar el tipo de comida deseada desde el menú "programas".

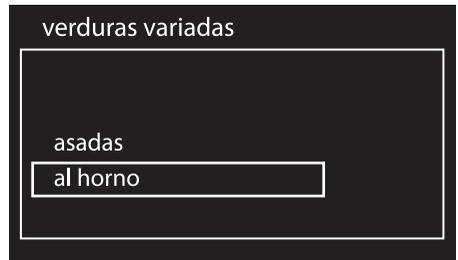
2. Pulse el mando para confirmar.



3. Seleccione el subtipo de comida a cocinar y pulse el mando para confirmar.



4. Seleccione el tipo de preparación (cuando sea posible según el alimento seleccionado) y pulse el mando para confirmar.





## Uso

5. Gire el mando para seleccionar el peso de la comida.



Al llegar a este punto es posible comenzar el programa seleccionado, modificar los ajustes de modo permanente o efectuar una cocción diferida.



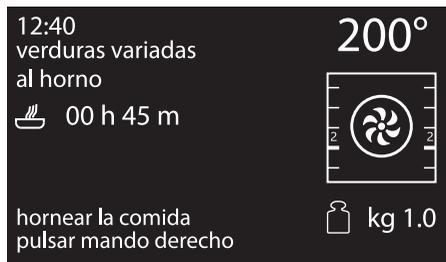
6. Si se selecciona la opción **inicio**, la cocción se iniciará con los ajustes predefinidos del programa, en la pantalla se mostrarán todos los parámetros programados.



**i** El tiempo indicado no prevé el tiempo que se tarda en alcanzar la temperatura.

 Es posible cambiar en cualquier momento, incluso una vez iniciada la cocción, algunos parámetros de cocción predefinidos.

7. Un mensaje referido a ello indicará el momento de meter en el horno el alimento y de dar su consentimiento para el inicio de la cocción.



8. Pulse el mando para iniciar la cocción.





## Fin de un programa

1. Al terminar el programa el aparato avisará al usuario mediante señales acústicas y el símbolo  parpadeante.



2. Para efectuar una nueva cocción con los parámetros ya ajustados pulse el mando (púlselo dos veces en el caso de que esté activada la señal acústica). El aparato volverá automáticamente a cocer si está todavía en su temperatura, en caso contrario volverá a la fase de precalentamiento.



La cocción en secuencia resulta útil para cocinar varios alimentos del mismo tipo. Por ejemplo, para la cocción de varias pizzas en sucesión.



Se aconseja no meter en el horno la comida durante la fase de temperatura alcanzada. Espere el mensaje correspondiente.

3. Para salir y terminar el programa pulse el mando de retorno.

## Modificación permanente de un programa

1. Dentro del programa seleccionado, gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar **modificar** desde el menú de la comida seleccionada.
2. Pulse el mando para confirmar.



3. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la **función** a asociar al programa.



4. Pulse el mando para confirmar.



## Uso

5. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar el **peso** de la comida a asociar al programa.



6. Pulse el mando para confirmar.  
7. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la **duración** de la cocción a asociar al programa.



8. Pulse el mando para confirmar.

9. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la **temperatura** de cocción a asociar al programa.



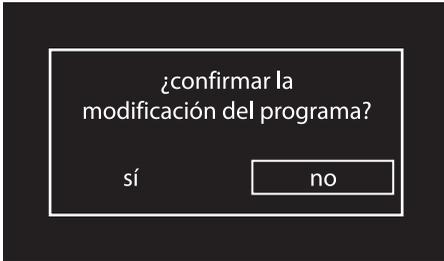
10. Pulse el mando para confirmar.  
11. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la **bandeja** a asociar al programa.



12. Pulse el mando para confirmar.

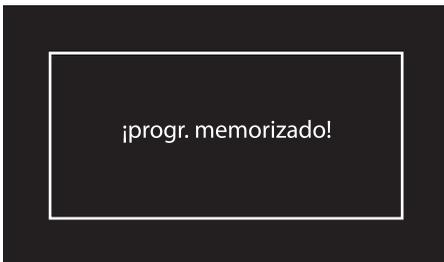


13. Si se pulsa nuevamente el mando, se vuelve al punto 2 de la secuencia de modificación. Para memorizar el programa es necesario pulsar el mando de retorno. Se pedirá una confirmación de las modificaciones que se acaban de seleccionar.



Si no se confirma la modificación el programa permanece sin variar.

14. En el caso de que se confirme la modificación, en la pantalla se mostrará una confirmación.





## Uso

### Tabla de los programas predefinidos

#### CARNES

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Nivel	Función	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Roast beef	poco hecho	1,3	2		200	49
	medio	1,3	2		200	56
	muy hecho	1,4	2		200	70
Lomo de cerdo c/hueso	-	0,8	2		190	88
Cordero	medio	2	2		190	105
	muy hecho	2,1	2		190	130
Ternera	-	1	2		190	80
Costillas de cerdo	-	1	4		250	10 + 6 <sup>(1)</sup>
Chuletas de cerdo	-	1,3	4		280	14 + 4 <sup>(1)</sup>
Salchicha de cerdo	-	1	4		280	8 + 4 <sup>(1)</sup>
Panceta de cerdo	-	0,4	4		250	4 + 2 <sup>(1)</sup>
Pavo	braseado	2,3	2		190	115
Pollo	braseado	1	2		200	80
Conejo	braseado	0,9	2		190	75

<sup>(1)</sup> Para la cocción tipo asado, se recomienda cocer los dos lados de los alimentos, consultando los tiempos indicados en la tabla. El tiempo mayor indicado se refiere siempre al primer lado que se cuece del alimento crudo.



## PESCADO

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Nivel	Función	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pescado fresco	-	0,5	2		160	35
Pescado congelado	-	0,6	2		160	50
Lubina	-	1	2		160	50
Cola de rape	-	0,5	2		160	57
Pargo	-	1,2	2		180	65
Rodaballo	-	1	2		160	40

## VERDURAS

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Nivel	Función	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Verduras variadas	asadas	0,5	4		250	15 + 8 <sup>(1)</sup>
	braseadas	1	2		200	33
Patatas	braseadas	1	2		200	30
	fritas congeladas	0,5	2		220	18

<sup>(1)</sup> Para la cocción tipo asado, se recomienda cocer los dos lados de los alimentos, consultando los tiempos indicados en la tabla. El tiempo mayor indicado se refiere siempre al primer lado que se cuece del alimento crudo.



## Uso

### DULCES

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Nivel	Función	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Rosquilla	-	1,5	2		160	50
Galletas	-	0,5	2		160	23
Magdalenas	-	0,5	2		160	21
Profiteroles	-	0,5	2		180	70
Merengue	-	0,4	2		130	93
Bizcocho	-	1	2		150	60
Strudel	-	0,8	2		170	45
Tarta	-	1	2		170	43
Brioche	-	0,9	2		180	39
Croissant	-	0,5	2		160	35

### PAN

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Nivel	Función	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pan de levadura	-	0,8	2		200	27
Focaccia	-	1	2		180	20



## PIZZA

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Nivel	Función	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pizza en bandeja	-	0,9	2		280	12
Pizza en piedra	fresca	0,7	1 <sup>(2)</sup>		280	7
	congelada	0,2	1 <sup>(2)</sup> (3)		230	4

(2) La piedra debe estar apoyada en el fondo del compartimiento de cocción.

(3) La pizza congelada cocida en la piedra no necesita un tiempo de cocción distinto según el peso.

## PASTA/ARROZ

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Nivel	Función	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pasta al horno	-	1,9	1		220	35
Lasaña	-	3	1		230	40
Paella	-	0,5	2		190	25
Quiche Lorraine	-	1	1		200	40

## PASTELES

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Nivel	Función	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Soufflé	-	0,5	2		180	25



## Uso

### COCCIONES A BAJA TEMPERATURA

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Nivel	Función	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Tenera	-	1,5	2		90	540
Buey	poco hecho	1,4	2		90	190
	muy hecho	1	2		90	480
Lomo de cerdo	-	1	2		90	420
Cordero	-	1,5	2		90	480



Los tiempos de cocción descritos en la tabla se refieren al alimento indicado en la receta, son indicativos y pueden variar según el gusto personal.



Las tablas indican los datos programados en fábrica. Si se desea restablecer un programa predefinido con los ajustes originales tras una posible modificación permanente, es necesario introducir los datos indicados en las tablas anteriores.



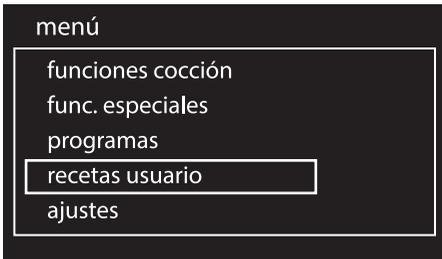
Si se ha activado la función ECO logic (véase 3.10, "Ajustes") los tiempos para alcanzar la temperatura de cocción pueden variar.



### 3.9 Recetas usuario

**i** Mediante este menú es posible introducir una receta propia con los propios ajustes deseados. En su primer uso se propondrá solamente añadir una nueva receta. Después de haber memorizado sus recetas, las mismas se propondrán en el menú correspondiente.

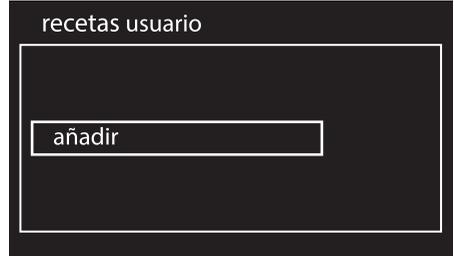
1. En la pantalla del reloj, pulse el mando para entrar en el menú principal.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar **recetas usuario** del menú principal.
3. Pulse el mando para confirmar.



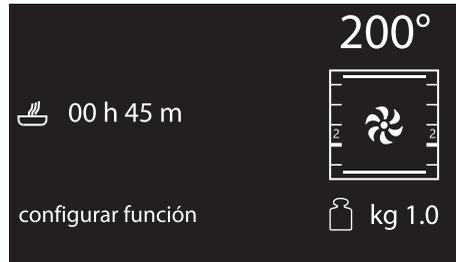
**i** Es posible memorizar hasta un máximo de unas 10 recetas usuario.

### Añadir una receta

1. Seleccione **añadir** en el menú "recetas usuario".



2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la **función** que desea asociar a la receta.



3. Pulse el mando para confirmar.



## Uso

4. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar el **peso** del alimento que desea asociar a la receta.



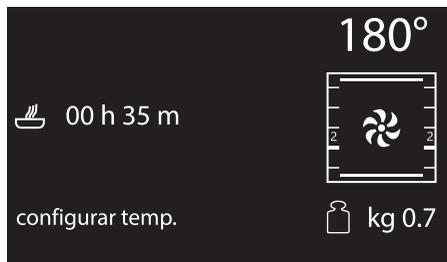
5. Pulse el mando para confirmar.

**i** Es posible programar o modificar el peso hasta 5 kg, pero será tarea del usuario evaluar cuánto ocupa el alimento en el interior del compartimiento de cocción.

6. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la **duración** de cocción que desea asociar a la receta.



7. Pulse el mando para confirmar.
8. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la **temperatura** de la cocción a asociar a la receta.



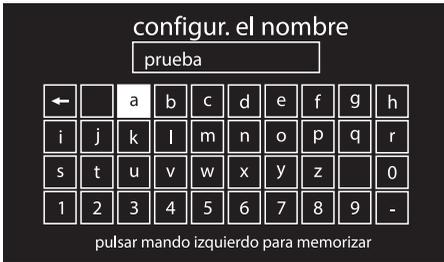
9. Pulse el mando para confirmar.
10. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la **bandeja** a asociar a la receta.



11. Pulse el mando para confirmar.



12. Si se pulsa nuevamente el mando, se vuelve al punto 2 de la secuencia de modificación. Para memorizar la receta es necesario pulsar el mando de retorno. Se solicitará la introducción del nombre de la receta que se acaba de crear.

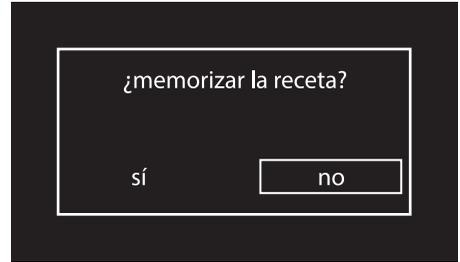


13. Introduzca el nombre de la receta. Gire el mando hasta seleccionar el carácter que se desea introducir. Con cada pulsación del mando se introducirá un carácter del nombre. El carácter  cancela la letra anterior.

 El nombre de la receta puede tener hasta 10 caracteres, espacios incluidos.

 Para poder memorizar la receta es necesario que el nombre contenga al menos un carácter.

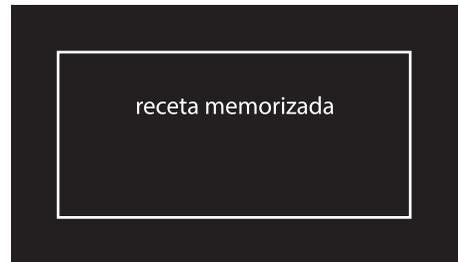
14. Una vez introducido el nombre de la propia receta, pulse el mando de retorno para confirmar o no la programación efectuada. Seleccione **SÍ** si se desea memorizar la receta.



 La selección de la opción "NO" conlleva el rechazo de las modificaciones efectuadas.

ES

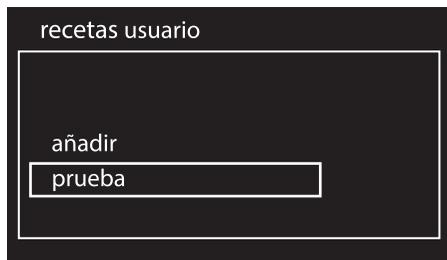
15. En el caso de que se confirme la modificación, en la pantalla se mostrará una confirmación.



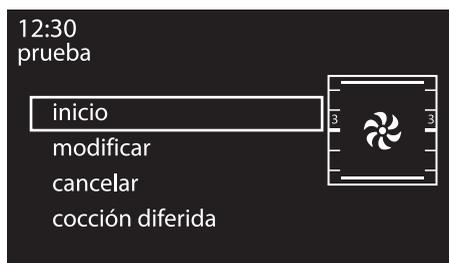


## Inicio de una receta usuario

1. Gire el mando hacia la derecha o la izquierda hasta seleccionar una **receta usuario** anteriormente memorizada del menú "recetas usuario" (en el ejemplo se ha memorizado la receta **prueba**).



2. Pulse el mando para confirmar.
3. Gire el mando a la derecha o a la izquierda para seleccionar la opción **inicio**.



4. Pulse el mando para confirmar.

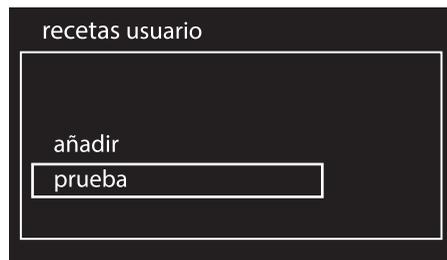
La cocción se iniciará con los parámetros anteriormente programados para la receta.



**i** Durante la cocción es siempre posible modificar la temperatura y el tiempo de cocción, pero no se memorizarán en los siguientes usos de la receta.

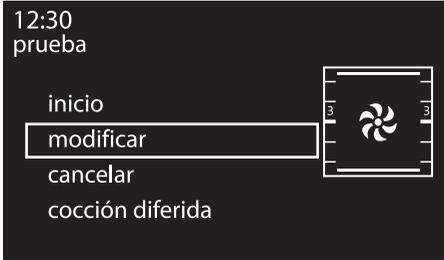
## Modificación de una receta usuario

1. Gire el mando hacia la derecha o la izquierda hasta seleccionar una **receta usuario** anteriormente memorizada del menú "recetas usuario" (en el ejemplo se ha memorizado la receta **prueba**).

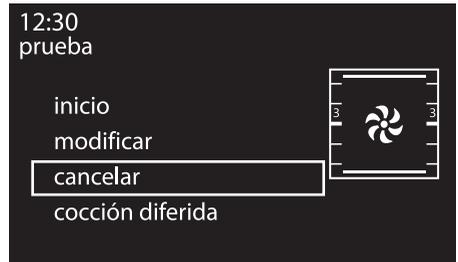




2. Pulse el mando para confirmar.
3. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **modificar**.



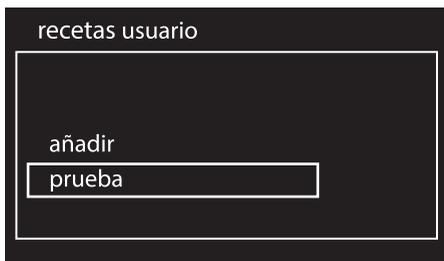
3. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **cancelar**.



4. Pulse el mando para confirmar.
5. Repita los mismos pasos partiendo desde el punto 2 del capítulo "Añadir una receta".

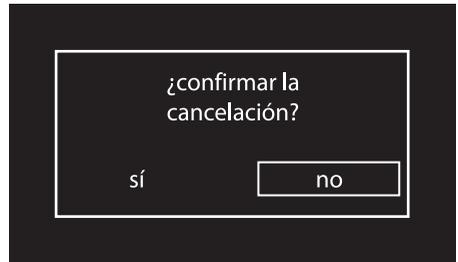
## Cancelación de una receta usuario

1. Gire el mando hacia la derecha o la izquierda hasta seleccionar una **receta usuario** anteriormente memorizada del menú "recetas usuario" (en el ejemplo se ha memorizado la receta **prueba**).

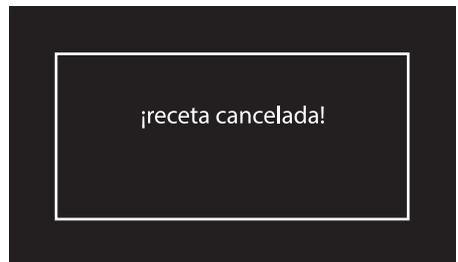


2. Pulse el mando para confirmar.

4. Pulse el mando para confirmar.
5. Confirmar la eliminación. Seleccione **Sí** para eliminar definitivamente la receta.



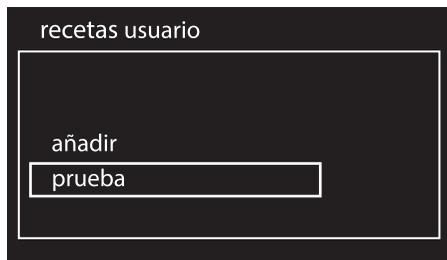
6. En el caso de que se confirme la cancelación el programa mostrará en la pantalla un mensaje de confirmación.



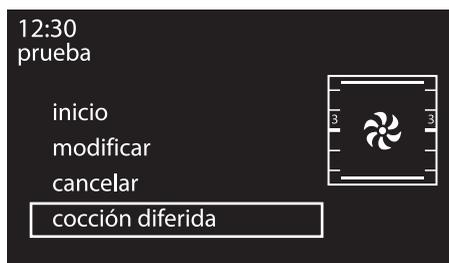


## Cocción diferida

1. Gire el mando hacia la derecha o a la izquierda hasta seleccionar una **receta usuario** anteriormente memorizada del menú "recetas usuario" (en el ejemplo se ha memorizado la receta **prueba**).



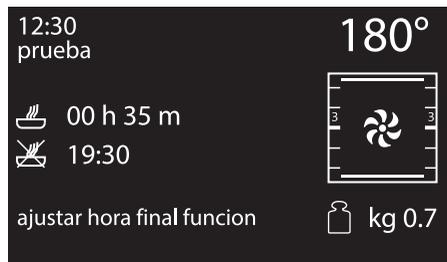
2. Pulse el mando para confirmar.
3. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la función **cocción diferida**.



4. Pulse el mando para confirmar.

5. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la hora de fin de cocción mediante el mando.

El símbolo  parpadea.



6. Pulse el mando para confirmar.



Tras algunos segundos, el símbolo  deja de parpadear. El aparato permanece a la espera de la hora de inicio retrasada.

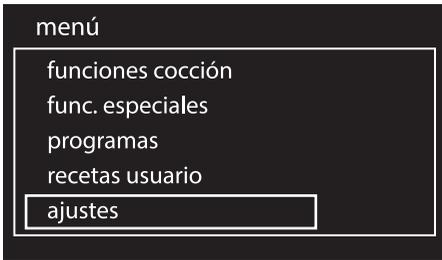


### 3.10 Ajustes



Mediante este menú es posible programar la configuración del producto.

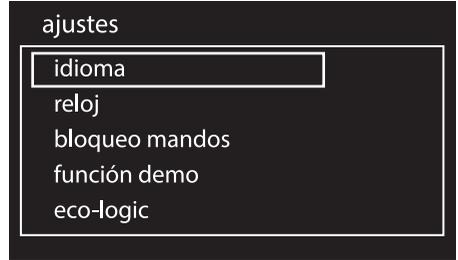
1. En la pantalla del reloj, pulse el mando para entrar en el menú principal.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar **ajustes** del menú principal.
3. Pulse el mando para confirmar.



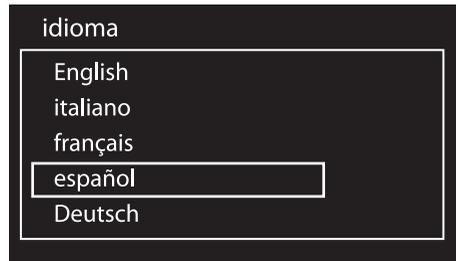
### Idioma

Permite seleccionar el idioma deseado de entre aquellos disponibles.

1. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **idioma** del menú "ajustes".



2. Pulse el mando para confirmar.
3. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar el idioma deseado.

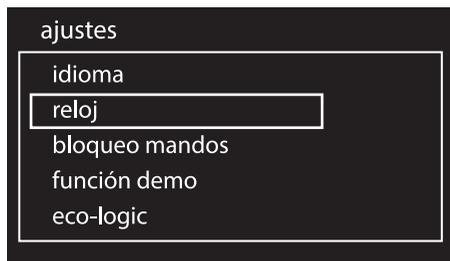


4. Pulse el mando para confirmar el idioma seleccionado.



## Reloj

Permite modificar el horario visualizado.



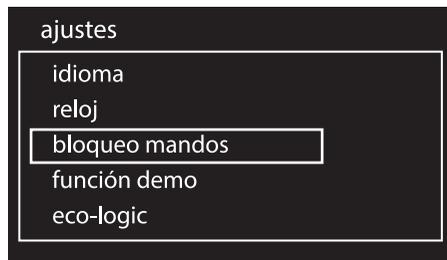
1. Gire hacia la derecha o la izquierda el mando para programar las horas.
2. Pulse el mando para pasar a modificar los minutos.
3. Gire el mando hacia la derecha o la izquierda para programar los minutos.



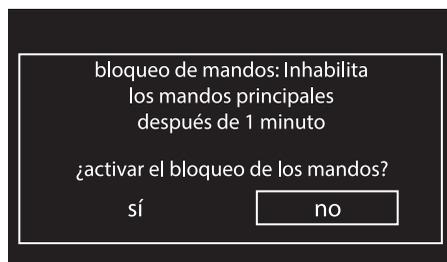
4. Pulse el mando de retorno para confirmar.

## Bloqueo de mandos

Permite que el aparato bloquee automáticamente los mandos después de un minuto del normal funcionamiento sin ninguna intervención del usuario.



- Para confirmar la activación del bloqueo de mandos, seleccione **sí**.



En el funcionamiento normal está indicada por el encendido de la luz testigo .

- Para desactivar el bloqueo temporalmente durante una cocción, mantenga pulsado el mando de retorno durante 3 segundos. Un minuto después del último ajuste el bloqueo vuelve a activarse.

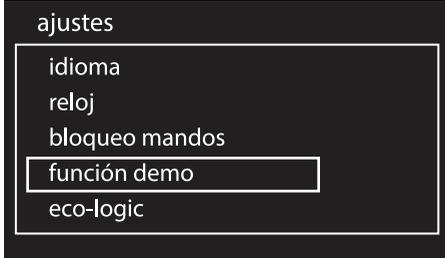


Si se tocan o varían las colocaciones de los mandos o del mando de retorno, en la pantalla aparece durante dos segundos un aviso.

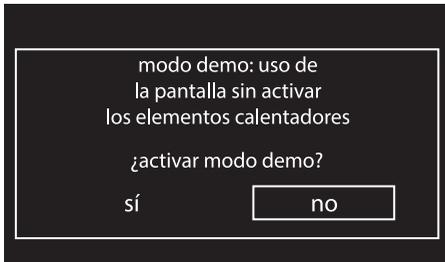


## Función demo (solo para expositores)

Esta función permite al aparato desactivar los elementos calentadores y, al mismo tiempo, mantener activo el panel de mandos.



- Para confirmar la activación de la función demo, seleccione Sí.

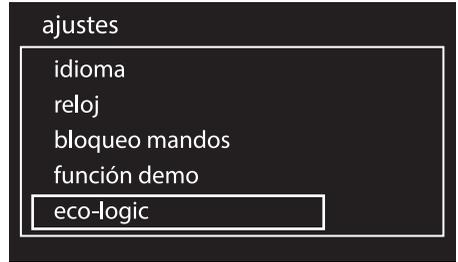


 Si la función está activa en la pantalla aparece el texto "función demo".

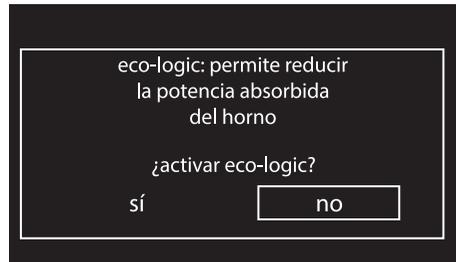
 Para utilizar normalmente el aparato es necesario poner en OFF esta función.

## Eco-Logic (solo en algunos modelos)

Esta función permite al aparato limitar la potencia utilizada. Indicada para utilizar varios electrodomésticos al mismo tiempo. En el caso de que se habilite esta opción en la pantalla se mostrará el símbolo .



- Para confirmar la activación de la función eco-logic, seleccione Sí.

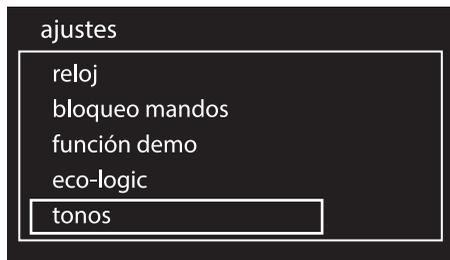


 Cuando la función eco-logic está activa, los tiempos de precalentamiento y de cocción pueden prolongarse.

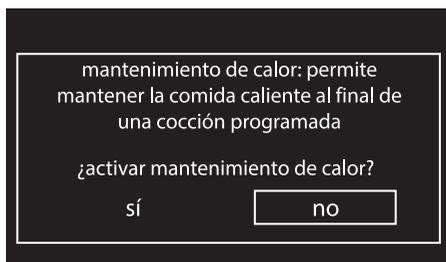


## Tonos

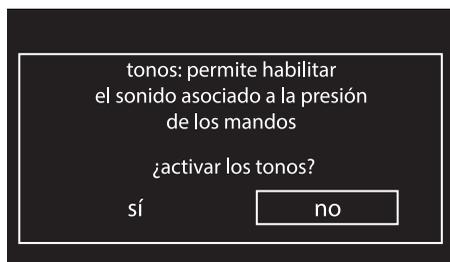
Con cada presión de los mandos el aparato emite un sonido. Con este ajuste es posible inhabilitarlo.



- Para confirmar la activación de la función mantenimiento calor, seleccione SÍ.

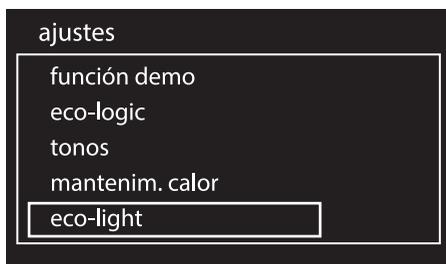


- Para desactivar el sonido asociado a la presión de los mandos, seleccione NO.



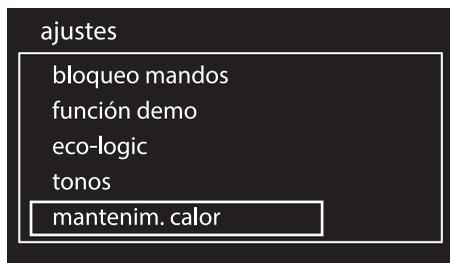
## Eco-Light

Para un mayor ahorro de energía la lámpara se desactiva automáticamente tras un minuto desde el inicio de la cocción.

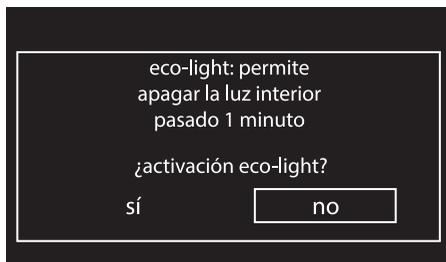


## Mantenimiento calor

Esta función permite al aparato, al final de una cocción en la que se ha programado una duración (si la misma no se interrumpe manualmente), mantener caliente (a bajas temperaturas) el alimento recién cocido y mantener inalterables las características organolépticas y de fragancia obtenidas durante la cocción.



- Para confirmar la activación de la función Eco-Light, seleccione SÍ.



- Para impedir que el aparato desactive la lámpara automáticamente después de un minuto ponga en OFF esta



función.

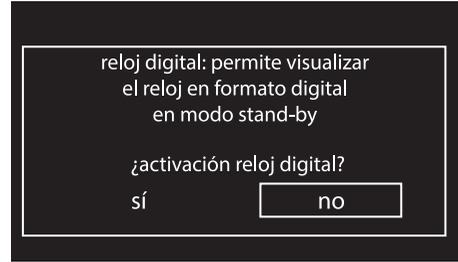
**i** Si la función Eco-Light está programada en OFF, el aparato en stand-by muestra en la pantalla la hora actual en baja luminosidad.

**i** La función Eco-Light programada en OFF comporta un mayor consumo de energía del aparato en stand-by.

 El control manual de encendido/apagado está siempre disponible girando el mando de retorno a la derecha en ambos ajustes.

**i** La función Eco-Light activa incluso el apagado de la pantalla tras 2 minutos de inutilización.

- Para confirmar la activación del reloj digital, seleccione SÍ.



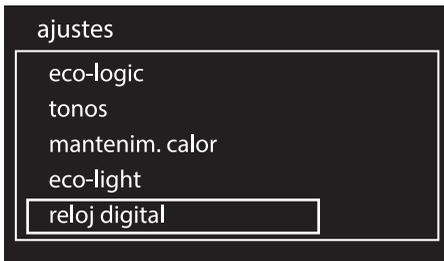
Cuando no hay ninguna función del aparato activa, en la pantalla se muestra la hora actual en formato digital.



ES

## Reloj digital

Permite visualizar la hora en formato digital.





## 4 Limpeza y mantenimiento

### 4.1 Advertencias



Uso incorrecto

**Riesgo de daños a las superficies**

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



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

### 4.2 Limpeza de la encimera vitrocerámica

Para una buena conservación de las superficies, es necesario limpiarlas regularmente al final de cada uso y después de dejarlas enfriar.

Las posibles manchas claras causadas por el uso de ollas con fondo de aluminio pueden eliminarse con un paño húmedo impregnado en vinagre.

En caso de que después de la cocción quedaran residuos quemados, quítelos, enjuague con agua y seque bien con un paño limpio.

**Los granos de arena** que pueden haberse caído en la encimera de cocción durante la limpieza de verduras, patatas, etc. podrían rayarla al mover las ollas.

Quite, por tanto, inmediatamente los posibles granos de arena de la superficie de cocción.

**Los cambios de color** no influyen en el funcionamiento y la estabilidad del vidrio. De hecho, no se trata de modificaciones del material de la encimera de cocción, sino de simples restos no eliminados que se han carbonizado.

Se pueden formar **superficies brillantes** debidas al roce de los fondos de las ollas, especialmente si son de aluminio, y al uso de detergentes no apropiados. Es difícil quitarlos mediante el uso de productos normales para la limpieza. Puede ser necesario repetir la limpieza varias veces. El uso de detergentes agresivos, o la fricción con el fondo de las ollas, podrían deslustrar con el tiempo las decoraciones de la encimera de cocción y contribuir a la formación de manchas.



## 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.

## Limpieza semanal

Limpie y cuide la encimera una vez a la semana con un producto común para la limpieza de la vitrocerámica. Respete siempre las indicaciones del fabricante. La silicona contenida en estos productos genera una película protectora hidrorrepelente y contra la suciedad. Todas las manchas quedan en la película y, por tanto, pueden ser eliminadas con facilidad. 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

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 con un paño de microfibra. Evite dejar secar dentro del aparato restos de comida de base azucarada (ej. mermelada) porque podrían estropear el esmalte dentro del aparato.

## 4.3 Limpieza del compartimiento de cocción

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

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

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

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

- la puerta;
- los bastidores de soporte para rejillas/bandejas;
- las guías extraíbles (si presentes).



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



## Limpeza y mantenimiento

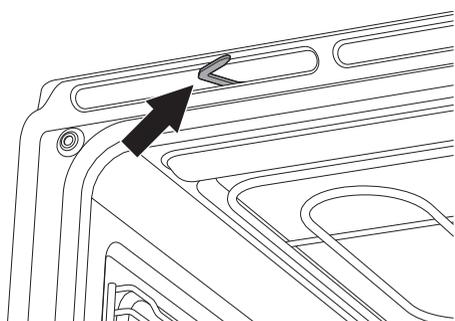
### Desactivación manual de la palanca de bloqueo de la puerta.



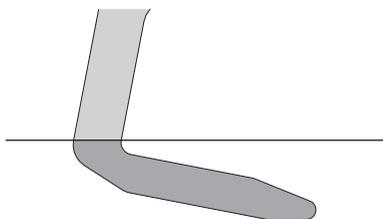
Uso incorrecto  
**Peligro de quemaduras**

- Las operaciones siguientes deben realizarse siempre con el aparato apagado y frío.
- Nunca trate de hacer la desactivación manual de la palanca del bloqueo de la puerta durante la pirólisis.

La palanca del bloqueo de la puerta se encuentra en la primera ranura a la izquierda, debajo del panel de mandos, en la parte superior del frente del horno.



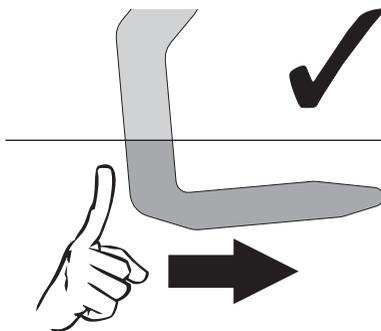
Durante las operaciones normales de limpieza, puede suceder que se active accidentalmente la palanca del bloqueo de la puerta.



palanca del bloqueo de la puerta activada

(vista desde arriba)

1. Mueva hacia la derecha la palanca del bloqueo hasta que se pare.

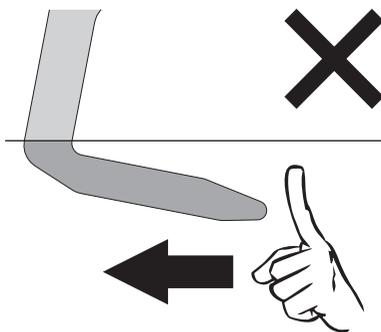


(vista desde arriba)

2. Sulte suavemente la palanca del bloqueo de la puerta.

El resorte del mecanismo lleva de nuevo la palanca del bloqueo de la puerta a la posición desactivada.

Para evitar dañar el mecanismo, nunca trate de desactivar la palanca del bloqueo de la puerta empujándola con fuerza hacia la izquierda.



(vista desde arriba)

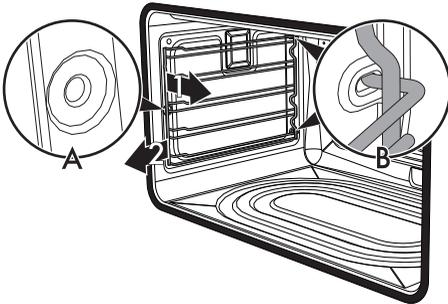


## Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

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.

## 4.4 Pirólisis



La Pirólisis es un procedimiento de limpieza automática a elevada temperatura que provoca la disolución de la suciedad. Gracias a este procedimiento se puede limpiar el interior del compartimiento de cocción con suma facilidad.



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

- Elimine del interior del compartimiento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.
- Apague los quemadores o las placas eléctricas de la encimera de cocción si estuviera instalada en el aparato.

## Operaciones preliminares

Antes de activar la pirólisis:

- Limpie el cristal interno según las tradicionales indicaciones de limpieza.
- En caso de incrustaciones persistentes rocíe el cristal con un producto para la limpieza de hornos (lea atentamente las instrucciones indicadas en el producto); déjelo actuar durante 60 minutos, luego enjuague y seque el cristal con papel de cocina o un paño de microfibra.

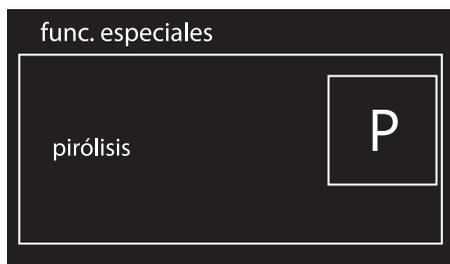


## Limpeza y mantenimiento

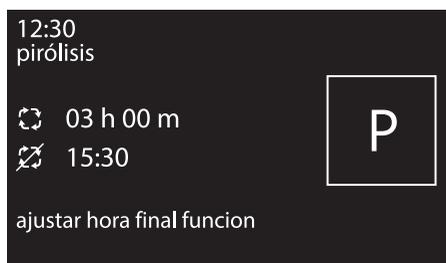
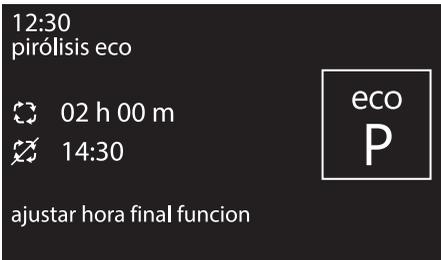
- Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
- Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
- Quite la protección superior (si está presente).
- Cierre la puerta.

### Ajuste de la pirólisis

1. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar **pirólisis eco** o **pirólisis** desde el menú "funciones especiales". Luego púlselo para confirmar.



2. Gire el mando para programar la duración del ciclo de limpieza de un mínimo de 2 horas a un máximo de 3 horas (con excepción de la función **ECO P** cuya duración está fijada en el valor de 2 horas).





3. Pulse el mando. El símbolo  se queda fijo. La pantalla muestra un aviso que informa que hay que quitar los accesorios del compartimiento de cocción.

12:30  
pirólisis eco

 02 h 00 m

eco  
P

quitar los accesorios del compartimiento de cocción  
pulsar mando derecho para activar función

12:30  
pirólisis

 03 h 00 m

P

quitar los accesorios del compartimiento de cocción  
pulsar mando derecho para activar función

4. Pulse el mando y active la pirólisis.



Duración sugerida de la pirólisis:

- Poco sucio: 2 horas
- Suciedad media: 2 horas y media.
- Muy sucio: 3 horas

## Pirólisis

1. En la pantalla aparece el mensaje “pirólisis en curso” y el tiempo restante para indicar que el aparato está efectuando el ciclo de limpieza automático. Pasados 2 minutos desde el inicio de la pirólisis, la puerta se bloquea con un dispositivo que impide cualquier intento de apertura (en la pantalla se muestra el símbolo ).

12:45  
pirólisis eco

 01 h 45 m



pirólisis en curso

12:45  
pirólisis

 02 h 45 m



pirólisis en curso

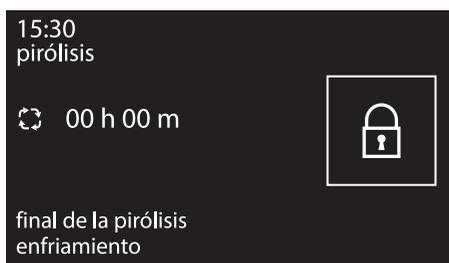
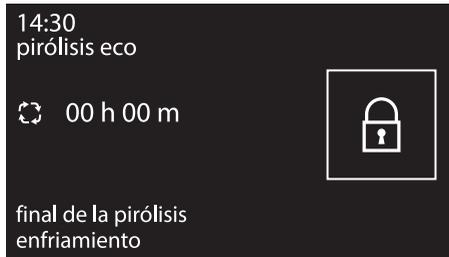


No es posible seleccionar ninguna función cuando el bloqueo de la puerta está activo.



## Limpeza y mantenimiento

- Al final de la pirólisis, la puerta queda bloqueada hasta que la temperatura dentro del compartimiento de cocción vuelva a niveles de seguridad.



- En la pantalla aparece un aviso que indica que el procedimiento de enfriamiento del compartimiento de cocción está en curso.

- Espere a que el aparato se enfríe y recoja los restos del interior del horno con un paño húmedo de microfibra.

**i** Durante la primera pirólisis podrían producirse olores desagradables por la evaporación normal de las sustancias oleosas de fabricación. Se trata de un fenómeno absolutamente normal que desaparece después de la primera operación de limpieza.

**i** Durante la pirólisis los ventiladores producen un ruido más intenso ocasionado por una mayor velocidad de rotación. Se trata de un funcionamiento completamente normal que tiene por objeto favorecer la disipación de calor. Al final de la pirólisis la ventilación continuará en modo automático un período suficiente para evitar sobrecalentamiento de las paredes de los muebles y del frente del compartimiento de cocción.

 Si el resultado de la pirólisis a la duración mínima no es satisfactorio, se aconseja ajustar un tiempo mayor en los próximos ciclos de limpieza.



## Ajuste de la pirólisis programada

La hora de comienzo de la pirólisis puede ajustarse como las demás funciones de cocción.

1. Tras haber seleccionado la duración de la pirólisis, pulse el mando. En la pantalla se muestra la hora actual y se enciende el símbolo .
2. Gire el mando para programar la hora en que se desea terminar la pirólisis.
3. Pasados algunos segundos, los símbolos  y  permanecen fijos y el aparato aguarda hasta llegar a la hora de inicio programada para empezar el ciclo de limpieza.



No es posible seleccionar ninguna función cuando el bloqueo de la puerta está activo. Es posible en cualquier caso apagar el aparato mediante los mandos correspondientes.

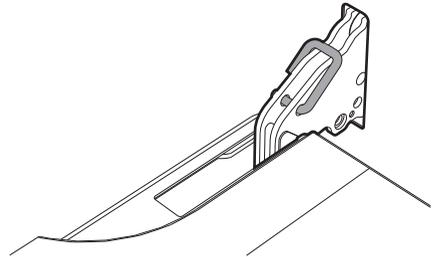
## 4.5 Limpieza de la puerta

### Desmontaje de la puerta

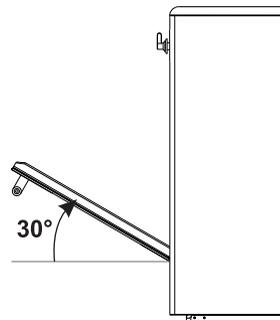
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar la puerta y colocarla sobre un trapo de cocina.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

1. Abra completamente la puerta e inserte dos ganchos de bloqueo en los orificios de las bisagras indicados en la figura.



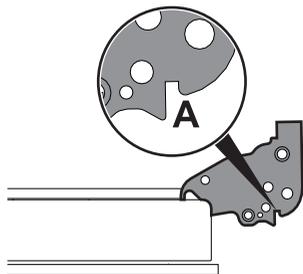
2. Sujete la puerta por los dos lados con ambas manos, levántela formando un ángulo de unos 30° y extráigala.





## Limpeza y mantenimiento

3. Para volver a montar la puerta coloque las bisagras en las hendiduras correspondientes situadas en el horno asegurándose de que las ranuras **A** se apoyen completamente en las hendiduras. Baje la puerta y una vez en su posición quite los ganchos de bloqueo de los orificios de las bisagras.



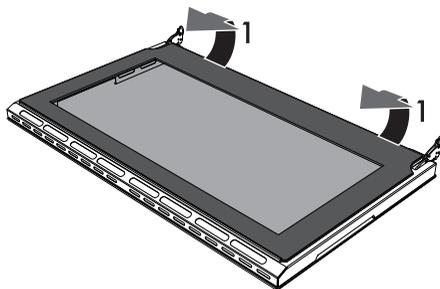
### Limpeza de los cristales de la puerta

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.

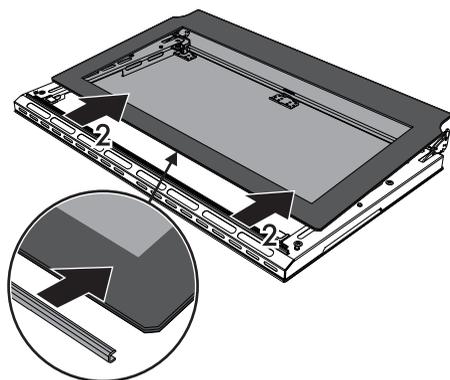
### Desmontaje de los cristales interiores

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

1. Abra la puerta.
2. Ponga los ganchos de bloqueo en los orificios de las bisagras para impedir el cierre accidental de la puerta.
3. Tire suavemente el vidrio interno hacia arriba en la parte trasera siguiendo el movimiento indicado por las flechas **(1)**.

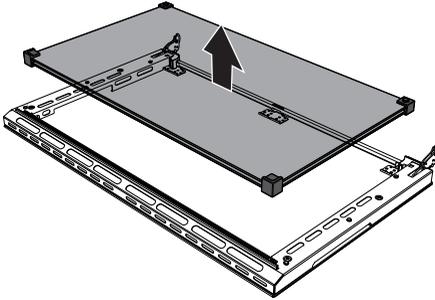


4. Extraiga el cristal interno **(2)** para quitarlo de la puerta.

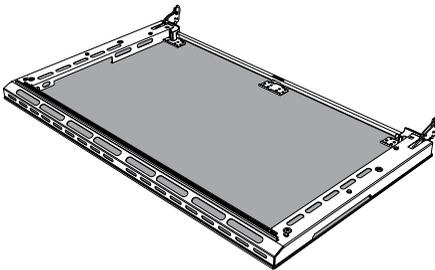




5. Quite los cristales intermedios levantándolos hacia arriba.



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

## 4.6 Mantenimiento especial

### Sustitución de la lámpara de iluminación interna



Partes bajo tensión eléctrica  
**Peligro de electrocución**

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

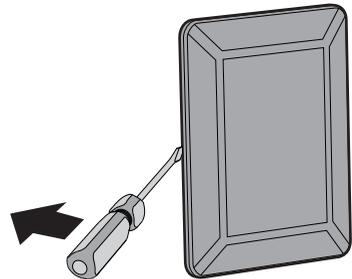


El compartimiento de cocción está equipado con una lámpara de 40W.

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 una herramienta (por ejemplo un destornillador).



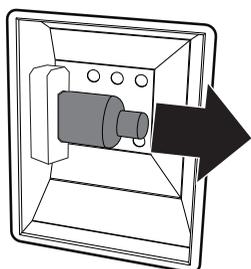
Tenga cuidado para no rayar el esmalte de la pared del compartimiento de cocción.





## Limpeza y mantenimiento

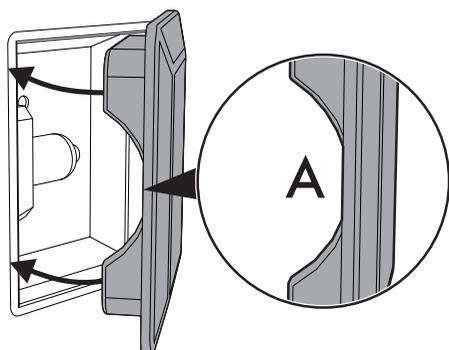
4. Extraiga y quite la lámpara.



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

5. Introduzca la lámpara nueva.

6. Vuelva a montar la tapa. Deje el perfil interno del cristal (A) mirando hacia la puerta.



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

### Qué hacer si...

#### El aparato no funciona:

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

#### El quemador de gas no se enciende:

- Pérdida de potencia o humedad de las bujías: encienda el quemador de gas con un encendedor o una cerilla.

#### El horno no calienta:

- Fusible defectuoso: controle y, si fuera necesario, reemplace el interruptor.
- El mando de las funciones no se ha programado: programe el mando de las funciones.
- Controle si ha sido ajustada la función "demo" (para más detalles vea el apartado "Programas").

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

- Termostato defectuoso: llame al Centro de Asistencia Autorizado.

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

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



## La pantalla resulta totalmente apagada:

- Controle la alimentación de red.
- Controle si un posible interruptor omnipolar antes de la alimentación del aparato está en posición de "On".

## Los mandos no responden:

- Controle si se ha programado la función "bloqueo mandos" (para más detalles vea el apartado "Programas").

## Los tiempos de cocción son elevados respecto a los indicados en la tabla:

- Controle si se ha programado la función "eco-logic" (para más detalles vea el apartado "Programas").

## En la pantalla aparece "ERR4":

- El bloqueo de la puerta no se ha enganchado bien a la puerta porque puede ser que la puerta se haya abierto casualmente durante su activación. Apague y vuelva a encender el aparato esperando algunos minutos antes de seleccionar un ciclo de limpieza.

## Si se abre la puerta durante una función ventilada se para el ventilador:

- No es una avería, sino un funcionamiento normal del producto, útil cuando se tocan los alimentos durante la cocción para evitar pérdidas excesivas de calor. Al cerrar la puerta, el ventilador reanuda su funcionamiento normal.

## Tras el ciclo de limpieza automática (pirólisis) no se consigue seleccionar ninguna función:

- Controle que el bloqueo de la puerta se ha desactivado. De lo contrario el aparato lleva una protección que no permite seleccionar una función mientras el bloqueo de la puerta está activo. Esto es así porque en el interior del compartimiento de cocción hay aún temperaturas que no permitirían ningún tipo de cocción.



En el caso de que no se haya solucionado el problema o si se produce otro tipo de avería, póngase en contacto con el servicio de asistencia de zona.



En el caso de que se señalen otros mensajes de error ERRx: tome nota del mensaje de error, función y temperatura programadas y contacte con el servicio de asistencia de zona.



# Instalación

## 5 Instalación

### 5.1 Colocación



**Aparato pesado**  
**Peligro de heridas por aplastamiento**

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



**Presione sobre la puerta**  
**Riesgo de daños al aparato**

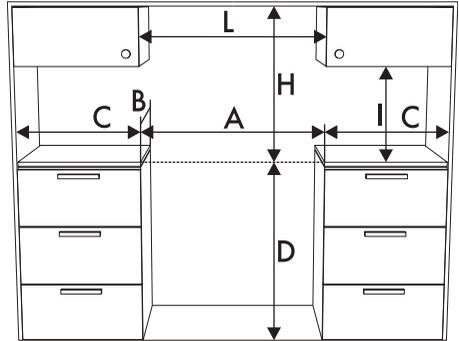
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.



**Formación de calor durante el funcionamiento del aparato**  
**Riesgo de incendio**

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

### Medidas totales



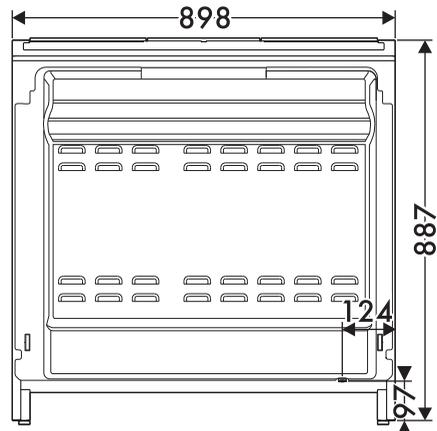
<b>A</b>	900 mm
<b>B</b>	600 mm
<b>C<sup>1</sup></b>	450 mm
<b>D</b>	900 mm
<b>H</b>	750 mm
<b>I</b>	450 mm
<b>L<sup>2</sup></b>	900 mm

<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 (mm)

Posición de las conexiones de gas y electricidad.





## 5.2 Colocación



### Aparato pesado Peligro de heridas por aplastamiento

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



### Presione sobre la puerta Riesgo de daños al aparato

- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.



### Formación de calor durante el funcionamiento del aparato Riesgo de incendio

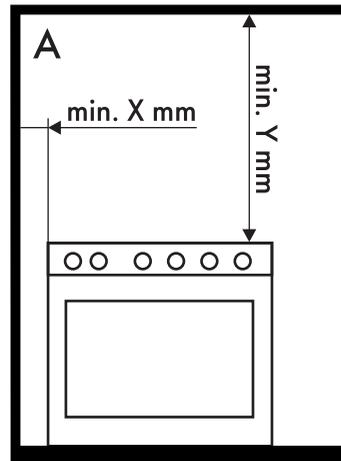
- Los contrachapados, las colas o los revestimientos plásticos de los muebles adyacentes deben ser termorresistentes (no inferior a 90 °C).

## Información general

Este aparato puede colocarse al lado de paredes de las cuales una tenga una altura superior a la encimera de trabajo, a una distancia mínima de **X** mm del lado del aparato como se muestra en las figuras A y C relativas a las clases de instalación.

Los armarios de pared colocados encima de la encimera de trabajo del aparato deben estar a una distancia mínima de **Y** mm. En el caso de que se instale una campana sobre la encimera, remítase al manual de instrucciones de la campana para respetar la distancia correcta.

<b>X</b>	150 mm
<b>Y</b>	750 mm

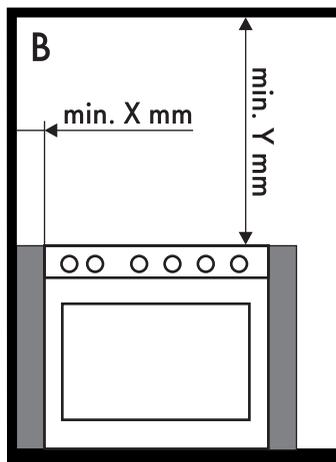


A - Clase 1

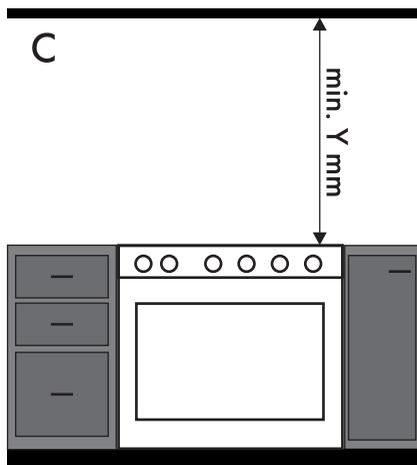
(Aparato de instalación libre)



# Instalación



**B - Clase 2 subclase 1**  
**(Aparato empotrado)**



**C - Clase 2 subclase 1**  
**(Aparato empotrado)**

## Posicionamiento y nivelación

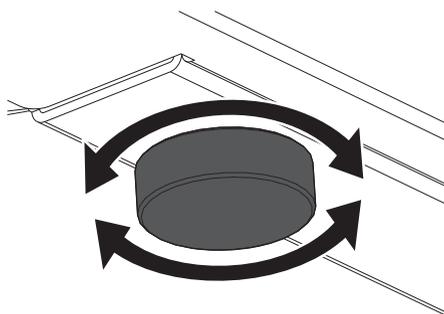


**Aparato pesado**  
**Riesgo de daños al aparato**

- Introduzca primero las patas delanteras y luego las traseras.

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

- Después de haber conectado el gas y la electricidad, atornille o desatornille la pata hasta nivelar y estabilizar el aparato en el suelo.



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

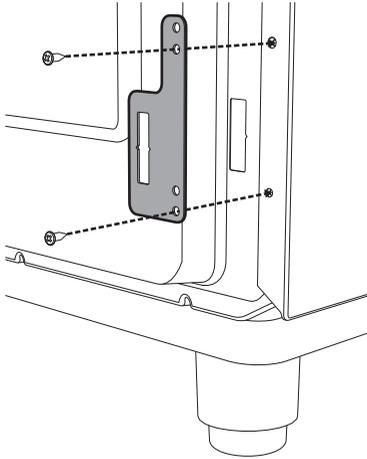


## Fijación a la pared

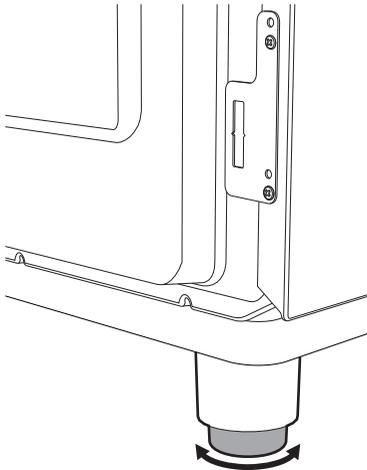


Con el fin de evitar el vuelco del aparato, deben instalarse los dispositivos de estabilización.

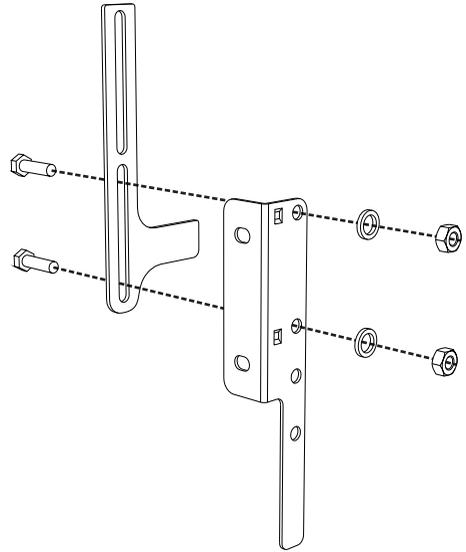
1. Atornille la placa de fijación a la pared en la parte trasera del aparato.



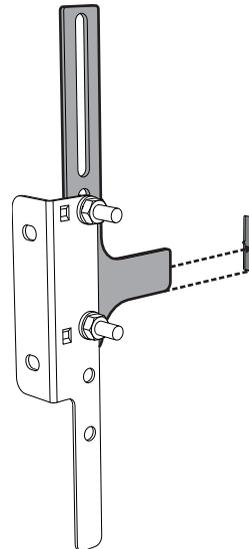
2. Regule la altura de las 4 patas.



3. Ensamble el soporte de fijación.



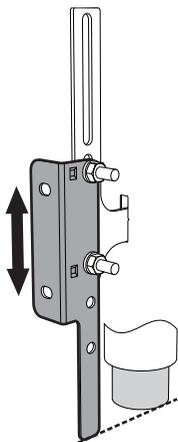
4. Alinee la base del gancho del soporte de fijación con la base del corte de la placa de fijación a la pared.



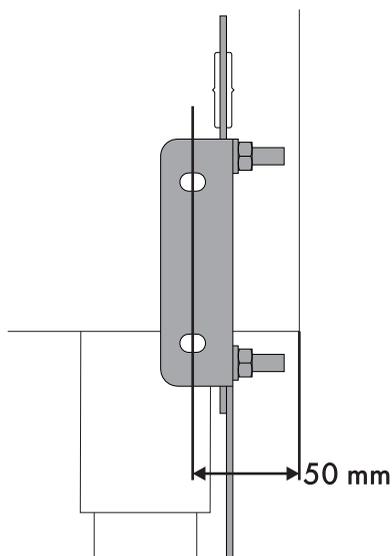


## Instalación

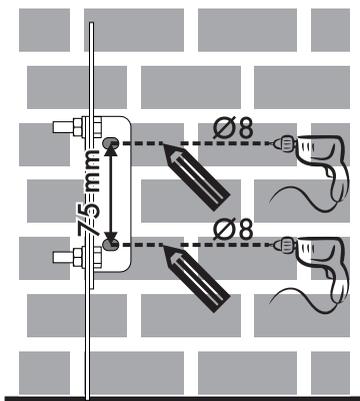
5. Alinee la base de la abrazadera de fijación hasta el suelo y apriete los tornillos para fijar las medidas.



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

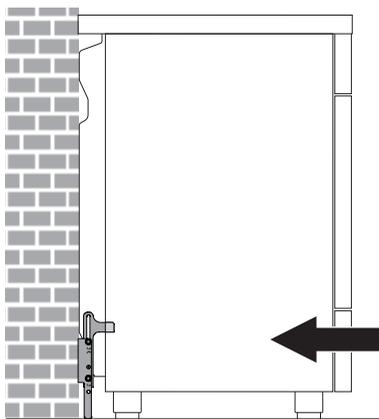


7. Desplace el soporte en la pared y marque la posición de los agujeros que va a hacer en la pared.



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 la placa fijada en la parte trasera del aparato.





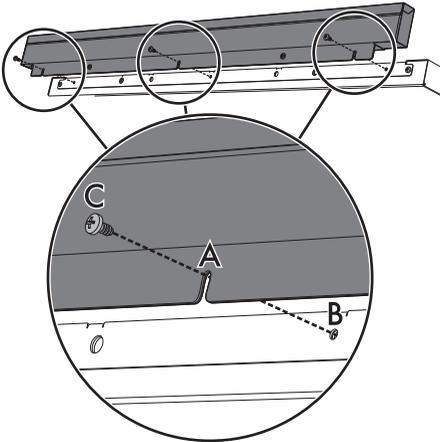
## Montaje del respaldo



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

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

1. Coloque el respaldo en la encimera.
2. Haga coincidir los agujeros del respaldo (**A**) con los agujeros del borde trasero de la encimera (**B**).



3. Con un destornillador fije el respaldo en la encimera con los tornillos (**C**) suministrados.

## 5.3 Conexión eléctrica



**Tensión eléctrica**  
**Peligro de electrocución**

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

### Información general

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

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

No quite nunca esta placa.

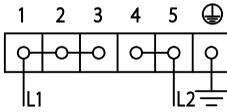
Realice la conexión a tierra con un cable por lo menos 20 mm más largo que los demás.



# Instalación

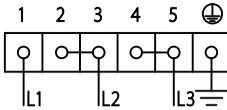
El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

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



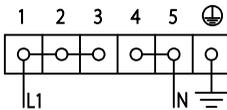
Cable **de tres polos 3 x 10 mm<sup>2</sup>**.

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



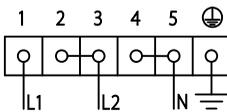
Cable **de cuatro polos 4 x 6 mm<sup>2</sup>**.

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



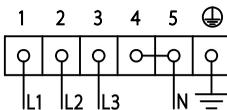
Cable **de tres polos 3 x 10 mm<sup>2</sup>**.

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



Cable **de cuatro polos 4 x 6 mm<sup>2</sup>**.

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



Cable **de cinco polos 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

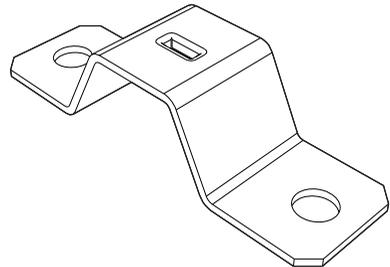


Los valores indicados más arriba se refieren a la sección del conductor interno.



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 de dos fases o trifásica, para fijar correctamente el cable, es necesario sustituir la abrazadera ya instalada con la suministrada.

## Conexión fija

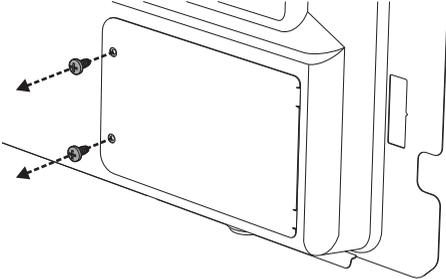
Coloque en la línea de alimentación del aparato un dispositivo de desconexión omnipolar, con una distancia entre los contactos que permita la desconexión completa según la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.



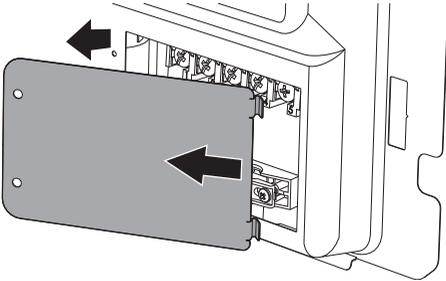
## Acceso al terminal de bornes

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

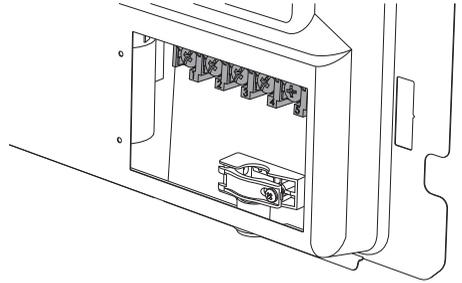
1. Quite los tornillos que fijan la puerta en la carcasa trasera.



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

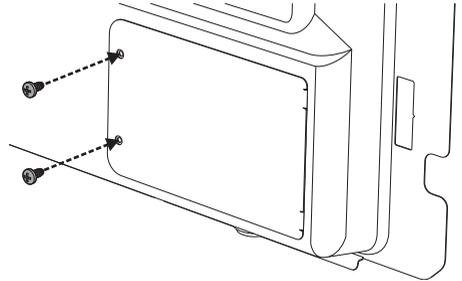


3. Instale el cable de alimentación.



Se recomienda aflojar el tornillo del pasacable 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.





## 5.4 Para el instalador

- El enchufe tiene que quedar accesible después de la instalación. No doble ni atrape el cable de conexión en la red eléctrica.
- Hay que instalar el aparato siguiendo los esquemas de instalación.
- Si el aparato no funciona correctamente después de haber realizado todos los controles, contacte con el Servicio de Asistencia Autorizado de su zona.
- Una vez que el aparato está instalado correctamente le rogamos que instruya al usuario sobre el método correcto de funcionamiento.