

1 Advertencias	214
1.1 Advertencias generales de seguridad	214
1.2 Placa de identificación	218
1.3 Responsabilidad del fabricante	218
1.4 Función del aparato	218
1.5 Este manual de uso	218
1.6 Eliminación	219
1.7 Cómo leer el manual de uso	220
1.8 Para ahorrar energía	220
2 Descripción	221
2.1 Descripción general	221
2.2 Encimera de cocción	222
2.3 Panel de mandos	223
2.4 Otras partes	224
2.5 Accesorios disponibles	224
3 Uso	226
3.1 Advertencias	226
3.2 Primer uso	227
3.3 Uso de los accesorios	227
3.4 Uso de la encimera de cocción	229
3.5 Uso del cajón	233
3.6 Uso del horno	233
3.7 Consejos para la cocción	236
3.8 Reloj programador	237
4 Limpieza y mantenimiento	244
4.1 Advertencias	244
4.2 Limpieza del aparato	244
4.3 Desmontaje de las puertas	245
4.4 Limpieza de los cristales de la puerta	246
4.5 Limpieza del interior de los hornos	246
4.6 Pirólisis	246
4.7 Mantenimiento extraordinario	248
5 Instalación	249
5.1 Conexión eléctrica	249
5.2 Colocación	251
5.3 Para el instalador	254

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



1 Advertencias

1.1 Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

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



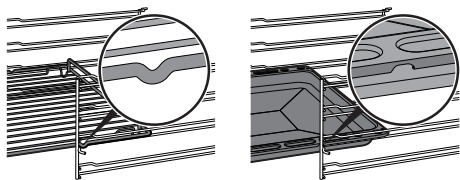
- Durante el uso no apoye objetos metálicos, como cubiertos u otros en la superficie de la encimera de cocción porque podrían sobrecalentarse.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- 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 están 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 MODIFIQUE EL 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.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.



Advertencias

Daños al aparato

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



- No se 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 alimentos.
- 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 recubra 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 de cocción.
- En caso de que se formen fisuras, grietas, o si la superficie de cocción de vitrocerámica se rompiese, apague inmediatamente el aparato. Desconecte la alimentación eléctrica y llame al servicio de Asistencia Técnica.
- Los usuarios de marcapasos u otros dispositivos similares deben asegurarse de que el funcionamiento de sus aparatos no se vea afectado por el campo inductivo, cuya gama de frecuencias está comprendida entre 20 y 50 kHz.
- En cumplimiento de las disposiciones relativas a la compatibilidad electromagnética, la encimera de cocción por inducción electromagnética pertenece al grupo 2 y a la clase B (EN 55011).
- No ponga ollas o sartenes vacías en la zonas de cocción encendidas.
- 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.
- 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.



Advertencias

- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.

Para este aparato

- Antes de sustituir la lámpara, asegúrese de que el aparato esté apagado.
- No se apoye ni se sienta sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos atascados en las puertas.

1.2 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.

1.3 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.

1.4 Función del aparato

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

1.5 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 eléctrica y quítelo junto con la clavija del enchufe.



Tensión eléctrica

Peligro de electrocución

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



Embalajes de plástico

Peligro de asfixia

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



Advertencias

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 compartimento de cocción.
- En caso de múltiples cocciones, se aconseja cocinar los alimentos uno tras otro para aprovechar lo mejor posible el compartimento 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 compartimento 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 compartimento de cocción.

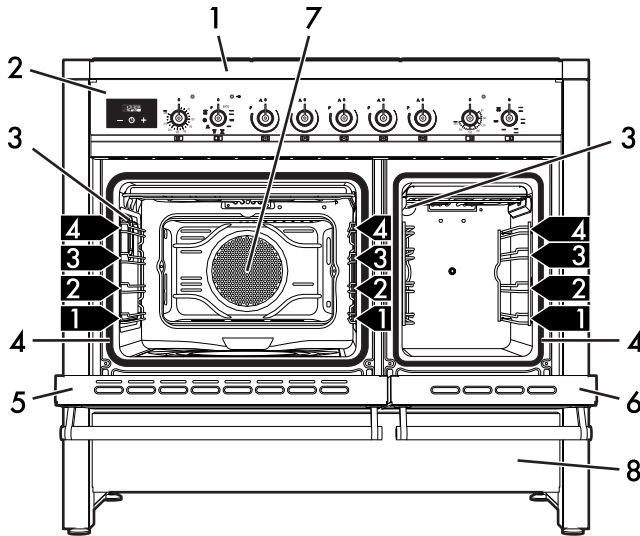
1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



2 Descripción

2.1 Descripción general



1 Encimera de cocción

2 Panel de mandos

3 Lámparas

4 Junta

5 Puerta del horno principal

6 Puerta del horno auxiliar

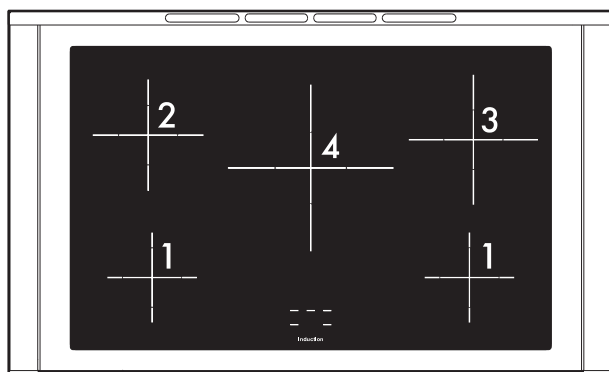
7 Ventilador

8 Cajón

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



2.2 Encimera de cocción



Zona	Tamaño H x L (mm)	Ø olla mínimo (mm)*	Potencia máx. absorbida (W)**	Potencia absorbida en función booster (W)**
1	145 x 145	120	1400	2200
2	180 x 180	145	1850	3000
3	210 x 210	145	2300	3700
4	260 x 260	180	2600	3700

*Ollas con diámetros inferiores pueden ser detectadas a condición de que sean adecuadas para la cocción a inducción.

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

Ventajas de la cocción por inducción

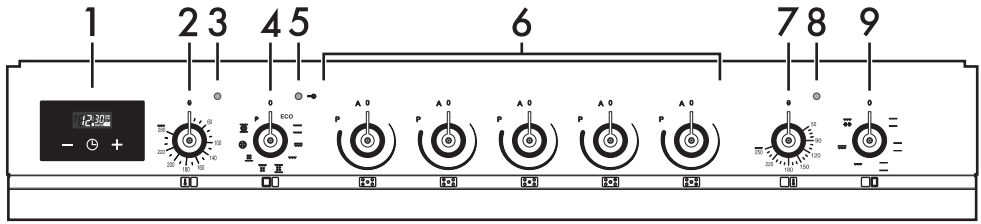


La encimera de cocción está dotada de un generador por inducción para cada zona de cocción. Cada generador situado bajo la superficie de cocción de vitrocerámica origina un campo electromagnético que induce una corriente térmica en la base de la olla. En la zona de cocción por inducción el calor ya no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

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



2.3 Panel de mandos



1 Reloj programador

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

2 Mando de la temperatura del horno principal

Con este mando es posible seleccionar la temperatura de cocción.

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

3 Luz testigo del horno principal

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

4 Mando de las funciones del horno principal

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

5 Luz testigo del bloqueo de la puerta

Se enciende cuando se activa el ciclo de limpieza automática (pirólisis).

6 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.

7 Mando de la temperatura del horno auxiliar

Con este mando es posible seleccionar la temperatura de cocción.

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

8 Luz testigo del horno auxiliar

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

9 Mando de las funciones del horno auxiliar

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



Descripción

2.4 Otras partes

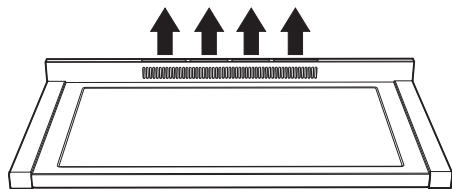
Guías de posicionamiento

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 encima de la puerta y puede seguir saliendo durante un breve período aun después de apagar el aparato.



Iluminación interna

La iluminación interna del aparato se enciende:

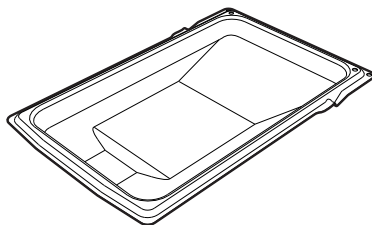
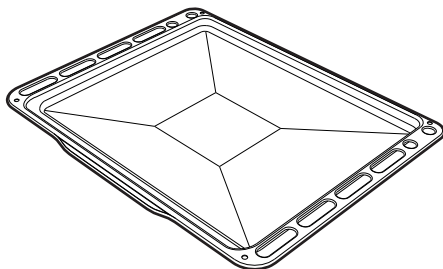
- cuando se abre la puerta;
- al seleccionar cualquier función, a excepción de las funciones ECO y pirólisis.

2.5 Accesorios disponibles

i Los accesorios del horno destinados a entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo establecido por las leyes vigentes.

i Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.

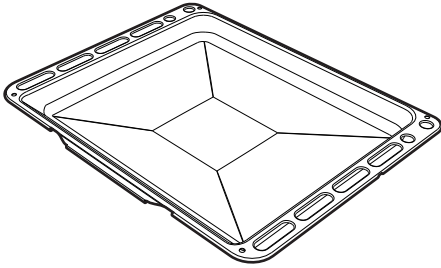
Bandeja del horno



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

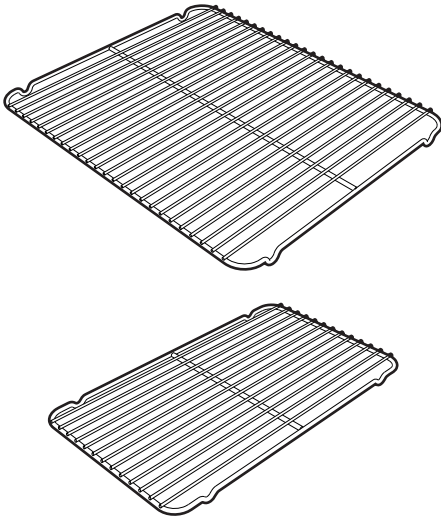


Bandeja profunda



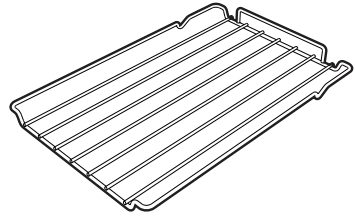
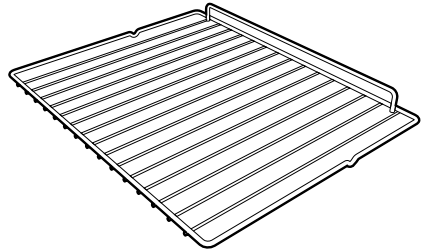
Sirve para recoger la grasa procedente de alimentos colocados sobre la rejilla superior y para la cocción de tartas, pizzas y pasteles dulces en el horno.

Rejilla para bandeja



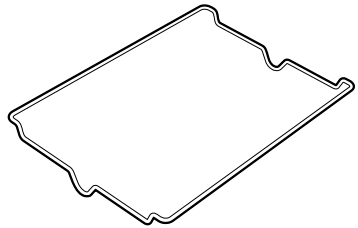
Para colocar en la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.

Rejilla



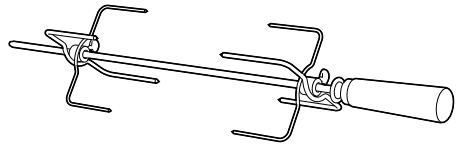
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Soporte del asador (horno auxiliar)



A utilizar como soporte de la varilla del asador.

Varilla del asador (horno auxiliar)



Útil para cocinar pollo y todos aquellos alimentos que requieren una cocción uniforme en toda su superficie.



3 Uso

3.1 Advertencias



Temperatura elevada dentro de los hornos durante su uso Peligro de quemaduras

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del horno.
- No toque las resistencias dentro del aparato.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Si tuviera que intervenir durante la cocción o al final de la misma, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego ábrala completamente.



Temperatura elevada dentro del cajón Peligro de quemaduras

- No abra el cajón 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.



Uso incorrecto Peligro de quemaduras

- Verifique que los difusores de llama de los quemadores estén colocados correctamente en sus alojamientos con las tapas correspondientes.
- Las grasas y los aceites al sobrecalentarse pueden inflamarse. Preste la máxima atención.



Temperatura elevada dentro del cajón durante el uso Peligro de incendio o explosión

- No rocíe productos en aerosol cerca del horno.
- No utilice ni deje materiales inflamables cerca del horno o del cajón.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el horno.
- No deje nunca sin vigilancia el horno cuando cocine productos que puedan liberar grasas o aceites.
- Durante el uso, retire del horno todas las bandejas y las rejillas no utilizadas.



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 que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
- 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.
- Verifique que los difusores de llama de los quemadores estén colocados correctamente en sus alojamientos con las tapas correspondientes.
- 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.

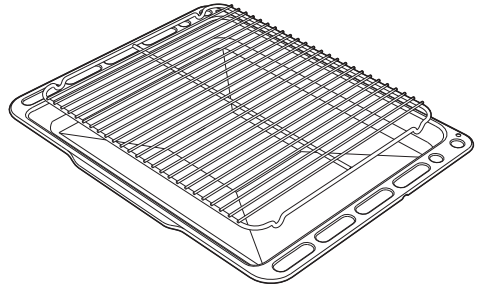
3.2 Primer uso

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 cocción.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea). Caliente los hornos en vacío a la temperatura máxima para eliminar los posibles restos 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.

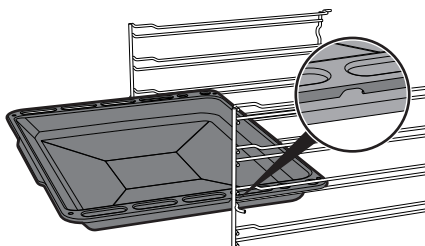
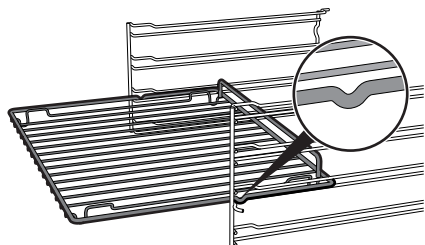




Rejillas y bandejas

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 trasera del horno.



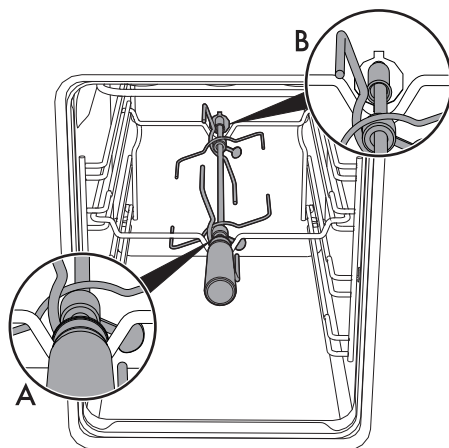
Introduzca las rejillas y las bandejas suavemente en el horno hasta que toquen el tope.



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

Asador del horno auxiliar

1. Ponga el soporte del asador en la tercera bandeja del horno auxiliar.
2. Enrosque la específica manija que se suministra para desplazar cómodamente la varilla del asador.
3. Tras haber preparado la varilla del asador, póngala en el soporte del asador correspondiente. El trinquete debe volver a ponerse correctamente en la parte moldurada **A**.
4. Introduzca la varilla en el agujero **A** de forma que se inserte en el motor del asador.



Quite la manija antes de cerrar la puerta



Se aconseja colocar la bandeja en el primero nivel para facilitar la recogida de las grasas.



Eche un poco de agua en la bandeja para evitar la formación de humo.



3.4 Uso de la encimera de cocción

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

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

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

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

Recipientes a utilizar para la cocción por inducción

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

Recipientes adecuados:

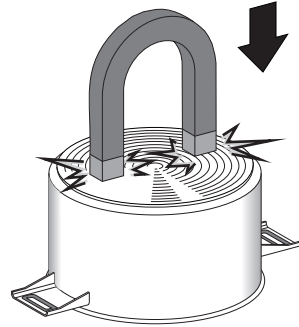
- Recipientes de acero esmaltado con fondo grueso.
- Recipientes de hierro forjado con fondo esmaltado.
- Recipientes de acero inox multicapa, acero inoxidable ferrítico y aluminio con fondo especial.

Recipientes no adecuados:

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

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


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




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



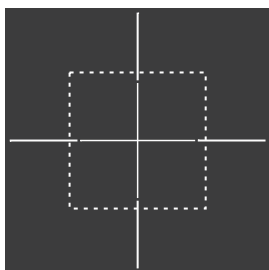
Reconocimiento de la olla

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

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

Si se activa la función de reconocimiento de la olla, a pesar del tamaño pequeño de las ollas o sartenes apoyadas en la zona de cocción, se transmitirá solo la energía necesaria.

Límites en el reconocimiento de la olla: El diámetro mínimo de la base de la olla está señalado por una figura en forma de cruz presente en la zona de cocción.




Las ollas con diámetros inferiores corren el riesgo de no ser detectadas y, por lo tanto, de no activar el inductor (vea «Encimera de cocción»)

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

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 periodo 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 periodo 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 desactiva automáticamente y la cocción continúa al nivel de potencia **9**.

Solo en algunas zonas: la función Booster permanece siempre activa y hace falta desactivarla manualmente con el mando correspondiente.



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

Gestión de la potencia

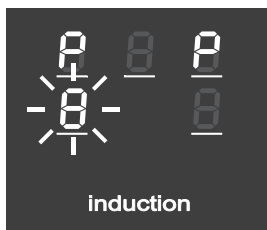
La encimera está dotada de un módulo de gestión de la potencia que optimiza/limita los consumos. Si los niveles de potencia totales ajustados, superan el límite máximo permitido la tarjeta electrónica gestionará automáticamente la potencia suministrada de las placas.

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.



Uso

El parpadeo de una potencia indica que se limita automáticamente a un nuevo valor seleccionado por el módulo de gestión de potencia.



La prioridad está dada por la última zona programada.

Niveles de potencia

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

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


* vea función booster.

Calor residual



Uso incorrecto Peligro de quemaduras


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

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

Bloqueo de mandos





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

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





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

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

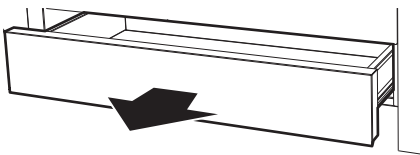
 Tras una interrupción prolongada de energía, el bloqueo de mandos se desactivará. Si así fuera, actívalo como se ha descrito anteriormente.

Códigos de errores

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

3.5 Uso del cajón

En la parte inferior de la cocina hay un cajón. Para abrirlo tire del asa hacia usted. Puede utilizarlo para guardar ollas u objetos metálicos necesarios al utilizar el aparato.



3.6 Uso del horno

Encendido del horno


Para encender el horno:

1. Seleccione la función de cocción con el mando de las funciones.
2. Seleccione la temperatura con el mando de la temperatura.

i Las intermitencias regulares del testigo del termostato durante la cocción son normales e indican el mantenimiento constante de la temperatura dentro del horno.

Funciones del horno principal

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

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

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



i

La función ECO es una función de cocción delicada y se recomienda para cocciones que no requieran temperaturas superiores a 210 °C; para cocciones a temperaturas más elevadas se recomienda elegir otra función.

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 ancho

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.

Grill pequeño

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

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 varias rejillas se aconseja utilizar el 2° y el 4° nivel).

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.

En los modelos pirolíticos las funciones especiales de descongelación y fermentación están colocadas en esta misma función.



Circular ventilada

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



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.



Pirólisis

Programando esta función el horno alcanza temperaturas que llegan hasta los 500°C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma sobre las paredes internas.

Funciones del horno auxiliar



Estático

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



Superior

El calor procedente solo desde arriba es ideal para alimentos que requieren un dorado final sin necesidad de utilizar el grill.



Inferior

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

Grill pequeño

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

Grill ancho

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.

Grill + asador

El asador funciona junto con la resistencia del grill, permitiendo que los alimentos se doren perfectamente.

3.7 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).
- El uso al mismo tiempo de varios hornos puede influir en el resultado final de la cocción.

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 y Grill ventilado

- 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, en cambio, precalentar el horno antes de asar.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.
- En la función Grill se aconseja colocar el mando de la temperatura en el valor más alto, o sea, en el símbolo  para optimizar el asado.



- Los alimentos deben sazonarse antes de cocinarse. También hay que untar el aceite y la mantequilla derretida antes de cocinar.
- Coloque la bandeja del horno en la primera guía de abajo para recoger los líquidos producidos por el asado.
- La duración de la cocción al Grill no debe superar los 60 minutos en los hornos multifunción, 30 minutos en el horno auxiliar.
- Para descongelar la carne, utilice una rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja puesta en el primer nivel. De esta forma, los alimentos no estarán en contacto con el líquido de descongelación.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con una película de aluminio.
- Para una buena fermentación, coloque en el fondo del horno un recipiente con agua.

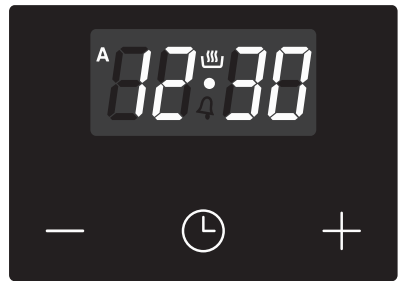
Consejos para la cocción de dulces y galletas




- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de cocción dependen de la calidad y consistencia del amasijo.
- Para controlar si el pastel está hecho por dentro: al final de la cocción introduzca un palillo para dientes en el punto más alto del pastel. Si la masa no se pega al palillo, el pastel está hecho.
- Si el pastel se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura programada de unos 10 °C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.
- Al cocinar dulces o verduras podría haber una excesiva condensación en el cristal. Para evitar esto, abra la puerta un par de veces mientras cocina prestando mucha atención.


Consejos para la descongelación y la fermentación

- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera guía del horno.
- Evite que los alimentos se superpongan unos encima de otros.

3.8 Reloj programador



-  Tecla de reducción del valor
-  Tecla del reloj
-  Tecla de aumento del valor

i Asegúrese de que el reloj programador muestre el símbolo de la duración de cocción , en caso contrario no será posible encender el horno.

Pulse la tecla  para resetear el reloj programador.








Regulación de la hora





Si la hora no está programada no es posible encender el horno.

Con el primer uso o después de una interrupción de corriente, el aparato

mostrará en la pantalla las cifras  intermitentes.

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














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


Cocción temporizada



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

1. Mantenga pulsada la tecla del reloj  hasta que aparezca el símbolo .
 2. Pulse otra vez la tecla del reloj . En la pantalla aparecen el símbolo  y la leyenda  que se alternan con la hora actual.
 3. Pulse las teclas aumento del valor  y reducción del valor  para programar los minutos de cocción que desea.
 4. Seleccione una función y una temperatura de cocción.
 5. Espere unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para activar la función. En la pantalla se mostrará la hora actual junto con los símbolos  y .
- Al finalizar la cocción las resistencias se desactivarán. En la pantalla, el símbolo  se apaga, el símbolo  parpadea y se activa un avisador acústico.
6. Para apagar el avisador acústico basta pulsar cualquier tecla del reloj programador.





7. Pulse la tecla del reloj  para reiniciar el reloj programador.



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














Para poner a cero la programación pulse y manténgalas presionadas al mismo tiempo las teclas de aumento del valor  y reducción del valor  y apague manualmente el horno.

Cocción programada







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

1. Ajuste la duración de la cocción, como se describe en el apartado anterior «Cocción temporizada».
2. Pulse la tecla menú  durante 2 segundos.
3. Pulse de nuevo la tecla menú . La pantalla muestra de forma alterna las cifras  y el mensaje  mientras que el símbolo  parpadea (por ejemplo la hora actual es 17.30).

4. Pulse las teclas  o  para ajustar los minutos deseados. (por ejemplo 1 hora).
5. Pulse la tecla menú . En la pantalla aparecerá el mensaje  alternado con la hora actual sumado con la duración de la cocción que se ha ajustado con anterioridad (por ejemplo la hora de fin de cocción mostrada es 18.30).
6. Pulse las teclas  o  para ajustar el horario de fin de cocción. (por ejemplo a las 19.30).





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

7. Espere unos 7 segundos sin pulsar ninguna tecla para activar la función. En la pantalla aparece la hora actual y los símbolos  y  se encienden.
8. Seleccione una función y una temperatura de cocción.
9. Al finalizar la cocción las resistencias se desactivarán. En la pantalla, el símbolo  se apaga, el símbolo  parpadea y se activa un avisador acústico.



Uso

10. Vuelva a poner los mandos de las funciones y de la temperatura en **0**.
11. Para apagar el avisador acústico basta con pulsar cualquier tecla del reloj programador.
12. Pulse al mismo tiempo las teclas  y  para poner a cero la programación ajustada.






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



No es posible ajustar cocciones programadas superiores a las 24 horas.











Tras el ajuste para mostrar el tiempo de cocción que queda pulse la tecla menú  durante 2 segundos. Pulse de nuevo la tecla menú . La pantalla muestra el mensaje  alternado con el tiempo que queda de cocción.

Temporizador minuterero



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

El temporizador minuterero puede ser activado en cualquier momento.




1. Mantenga pulsada la tecla del reloj  algunos segundos. La pantalla muestra las cifras  y el símbolo  parpadeante entre las horas y los minutos.
 2. Pulse las teclas de aumento del valor  y reducción del valor  para programar los minutos que desea.
 3. Espere unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para terminar la regulación del minuterero. En la pantalla se muestran la hora actual y los símbolos  y .
- Un avisador acústico se activa al final del tiempo programado.
4. Pulse la tecla de reducción del valor  para apagar el avisador acústico.






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



Modificación de los datos programados





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

Cancelación de los datos programados

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

Seleccione el avisador acústico.

El avisador acústico puede variar en 3 tonos.

1. Mantenga presionadas al mismo tiempo las teclas de aumento del valor  y reducción del valor .
2. Pulse la tecla del reloj .
3. Pulse la tecla de reducción del valor  para seleccionar otro avisador acústico.



Uso

Tabla indicativa de las cocciones (horno principal)

Alimentos	Peso (Kg)	Función	Posición guía desde abajo	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	
Lasaña	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Pasta al horno	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Asado de ternera	2	Turbo/Circular	2	180 - 190	90 - 100	
Lomo de cerdo	2	Turbo/Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Salchichas	1,5	Grill ventilado	3	250/280	15	
Roast beef	1	Turbo/Circular	2	200	40 - 45	
Conejo al horno	1,5	Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Muslo de pavo	3	Turbo/Circular	2	180 - 190	110 - 120	
Bondiola al horno	2 - 3	Turbo/Circular	2	180 - 190	170 - 180	
Pollo al horno	1,2	Turbo/Circular	2	180 - 190	65 - 70	
					Lado 1	Lado 2
Chuletas de cerdo	1,5	Grill ventilado	3	250/280	15	5
Costillas	1,5	Grill ventilado	3	250/280	10	10
Panceta de cerdo	0,7	Grill	4	250/280	7	8
Filete de cerdo	1,5	Grill ventilado	3	250/280	10	5
Filete de buey	1	Grill	4	250/280	10	7
Trucha asalmonada	1,2	Turbo/Circular	2	160 - 170	35 - 40	
Cola de rape	1,5	Turbo/Circular	2	160 - 170	60 - 65	
Rodaballo	1,5	Turbo/Circular	2	160 - 170	45 - 50	
Pizza	1	Estático + ventilado	2	250/280	8 - 10	
Pan	1	Circular	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Circular	2	180 - 190	20 - 25	
Rosquilla	1	Circular	2	160	55 - 60	
Tarta de mermelada	1	Estático	2	170	30 - 40	
Tarta de requesón	1	Circular	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini rellenos	1	Turbo/Circular	2	160	20 - 25	
Tarta paraíso	1,2	Circular	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo/Circular	2	180	80 - 90	
Bizcocho	1	Circular	2	150 - 160	55 - 60	
Tarta de arroz	1	Turbo/Circular	2	160	55 - 60	
Medialunas	0,6	Circular	2	160	30 - 35	

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



Tabla indicativa de las cocciones (horno auxiliar)

Alimentos	Peso (Kg)	Función	Posición guía desde abajo	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	
					Lado 1	Lado 2
Pollo asado	1.2	Grill + asador		220 - 250	70 - 80	
Bondiola de cerdo	2.5	Grill + asador		200	200 - 220	
Conejo al horno	1	Estático	2	190 - 200	85 - 90	
Pollo al horno	1	Estático	2	190 - 200	80 - 85	
					Lado 1	Lado 2
Chuletas	0.8	Grill	4	250	13	5
Hamburguesas	0.6	Grill	4	250	7	3
Salchichas de cerdo	0.6	Grill	4	250	15	-
Costillas de cerdo	0.7	Grill	4	250	30 - 35	-
Panceta	0.6	Grill	4	250	10	3

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



4 Limpieza y mantenimiento

4.1 Advertencias



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

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

4.2 Limpieza del aparato

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

Limpieza ordinaria diaria

Utilice siempre solo productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.

Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, aclare cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Manchas de comida o restos

No utilice en ningún caso estropajos de acero y rasquetas cortantes para no dañar las superficies.

Utilice los productos normales, no abrasivos, de ser necesario con ayuda de utensilios de madera o de plástico.

Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

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

Rejillas de la encimera de cocción

Extraiga las rejillas y límpielas con agua templada y detergente no abrasivo. Quite con cuidado cualquier incrustación.

Séquelas y colóquelas nuevamente en la encimera de cocción.



El contacto continuo de las rejillas con la llama, con el tiempo, puede alterar el esmalte cerca de las zonas expuestas al calor. Se trata de un fenómeno completamente natural que no perjudica en absoluto la funcionalidad de este componente.

Difusores de llama y tapas

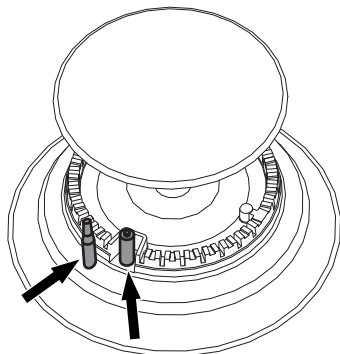
Los difusores de llama y las tapas pueden extraerse para facilitar su limpieza. Lávelos en agua caliente y detergente no abrasivo. Quite con cuidado cualquier incrustación y espere a que estén totalmente secos.

Vuelva a montar los difusores de llama, asegurándose de que queden colocados en sus alojamientos correspondientes con sus respectivas tapas.



Bujías y termopares

Para un buen funcionamiento las bujías de encendido y los termopares deben estar siempre bien limpios. Contróleos frecuentemente y, si es necesario, límpielos con un paño húmedo. Cualquier residuo seco debe eliminarse con un palillo de madera o una aguja.

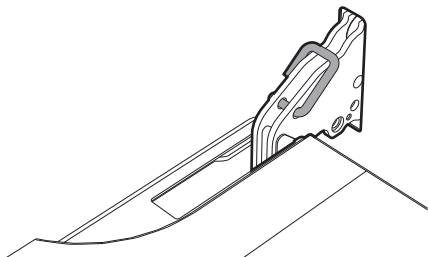


4.3 Desmontaje de las puertas

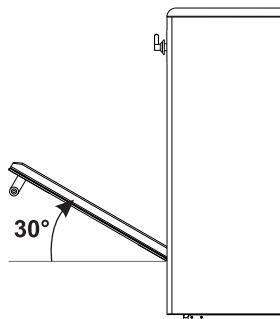
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar las puertas y colocarlas sobre un trapo de cocina.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

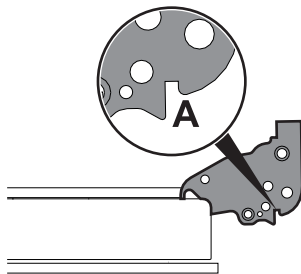
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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



3. Para volver a montar la puerta coloque las bisagras en las hendiduras correspondientes situadas en el horno asegurándose de que las ranuras **A** se apoyen completamente en las hendiduras. Baje la puerta y, una vez posicionada, quite los pernos de los agujeros de las bisagras.





Limpeza y mantenimiento

4.4 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.

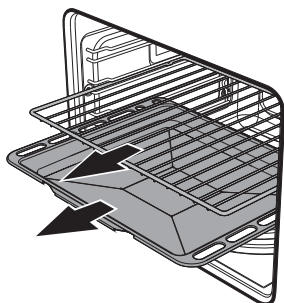


Se aconseja utilizar los productos de limpieza distribuidos por el fabricante.

4.5 Limpeza del interior de los hornos

Para una buena conservación de los hornos es necesario limpiarlos regularmente después de haber dejado que se enfríen.

- Extraiga todas las partes extraíbles.



- Limpie las rejillas del horno con agua caliente y detergentes no abrasivos, enjuague y seque cuidadosamente las partes húmedas.



Se aconseja hacer funcionar los hornos a la temperatura máxima durante aproximadamente 15/20 minutos tras haber utilizado productos específicos, con el fin de eliminar posibles restos.



Se aconseja quitar la puerta a fin de facilitar las operaciones de limpieza.

4.6 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 compartimento de cocción con suma facilidad.
- Por motivos de seguridad, no es posible utilizar la encimera por inducción cuando la pirólisis está en curso.



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- Elimine del interior del compartimento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.




Operaciones preliminares

Antes de activar la pirólisis:

- Limpie el cristal interno según las tradicionales indicaciones de limpieza.
- En caso de incrustaciones persistentes rocíe un producto para la limpieza de los hornos en el cristal (lea detenidamente las instrucciones indicadas en el producto); déjelo actuar durante 60 minutos, luego enjuague y seque el cristal con papel de cocina o con un paño de microfibra.
- Retire totalmente todos los accesorios dentro del compartimento de cocción.
- Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
- Cierre la puerta.




Ajuste de la pirólisis

1. Ponga el mando de las funciones sobre el símbolo **P**. En la pantalla aparecerá el mensaje  alternado con la duración mínima de la pirólisis (2 horas).
2. Pulse las teclas  o  para configurar la duración del ciclo de limpieza desde un mínimo de 2 horas hasta un máximo de 3 horas y 30 minutos.



Duración sugerida de la pirólisis:

- Poco sucio: 2 horas
- Suciedad media: 2 horas y 45 minutos.
- Muy sucio: 3 horas y 30 minutos.

3. Para confirmar el inicio de la pirólisis pulse la tecla .
4. Pasado un minuto desde el inicio de la pirólisis, la puerta se bloquea con un dispositivo que impide cualquier intento de apertura (se enciende la luz testigo del bloqueo de la puerta).









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

5. Al final de la pirólisis todos los números en la pantalla parpadean y una señal acústica indica el final del ciclo de limpieza automática.
6. Vuelva a colocar el mando de las funciones en la posición «0».
7. La puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura dentro del horno haya regresado a niveles seguros.

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

Ajuste de la pirólisis programada

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

1. Tras haber iniciado la pirólisis (vea «Ajuste de la pirólisis»), mantenga pulsada la tecla  durante 2 segundos.
2. Continúe pulsando la tecla  hasta visualizar el mensaje  en la pantalla.
3. En 5 segundos, pulse las teclas  y  para ajustar la hora a la que se desea que termine el ciclo de limpieza.
4. Pulse la tecla  para confirmar los datos programados.



Cuando se programa la pirólisis, preste atención para no girar el mando de las funciones. En este caso los datos programados a través del reloj programador se cancelarán y será necesario volver a programarlos.



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.



Limpeza y mantenimiento

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 concluir la pirólisis la ventilación proseguirá automáticamente durante un período suficiente como para evitar el sobrecalentamiento de las paredes de los muebles y de la parte frontal del horno.

4.7 Mantenimiento extraordinario

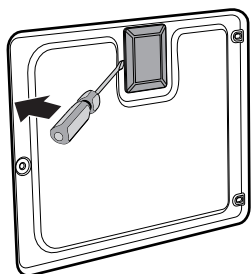


**Partes bajo tensión eléctrica
Peligro de electrocución**

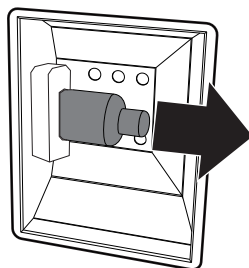
- Desconecte la alimentación eléctrica del horno.

Sustitución de la lámpara de iluminación interna (horno principal)

1. Quite todos los accesorios de dentro del horno.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo un destornillador).



4. Extraiga y quite la lámpara.

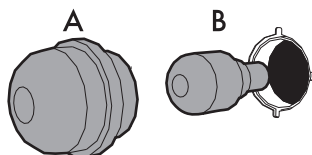


No toque la lámpara halógena directamente con los dedos; utilice un material aislante.

5. Sustituya la lámpara por otra similar (40 W).
6. Vuelva a montar la cubierta correctamente dejando el perfilado del cristal interior vuelto hacia la puerta.
7. Presione a fondo la tapa para que se adhiera perfectamente al portalámpara.

Sustitución de la lámpara de iluminación interna (horno auxiliar)

1. Desatornille en sentido antihorario la cubierta de protección **A**.
2. Sustituya la lámpara **B** por otra similar (25 W). Utilice únicamente lámparas para hornos (T 300 °C).



3. Vuelva a poner la cubierta de protección **A**.



5 Instalación

5.1 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

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

Información general

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

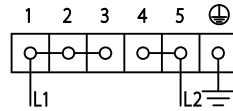
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

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

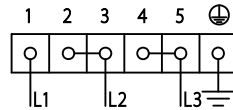
El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

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



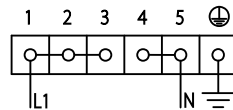
Cable de **tres polos 3 x 10 mm²**.

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



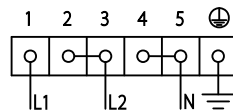
Cable de **cuatro polos 4 x 6 mm²**.

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



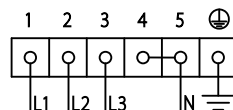
Cable de **tres polos 3 x 10 mm²**.

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



Cable de **cuatro polos 4 x 6 mm²**.

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



Cable de **cinco polos 5 x 4 mm²**.



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

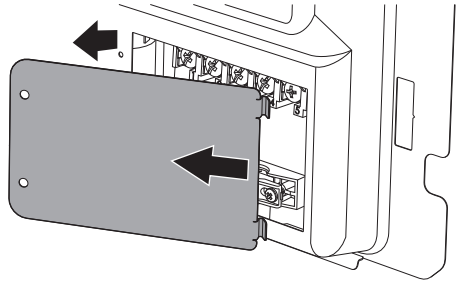


Instalación

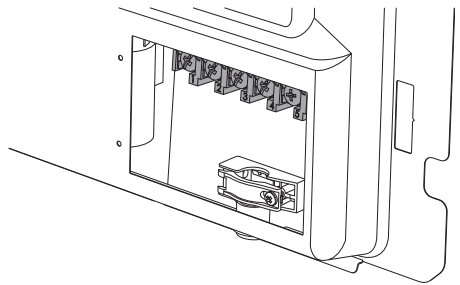


Los cables de alimentación están dimensionados teniendo en cuenta el factor de simultaneidad (en conformidad con la norma EN 60335-2-6).

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

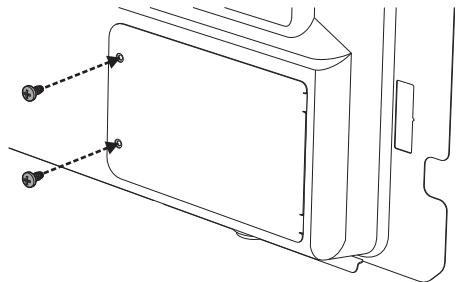


3. Instale el cable de alimentación.



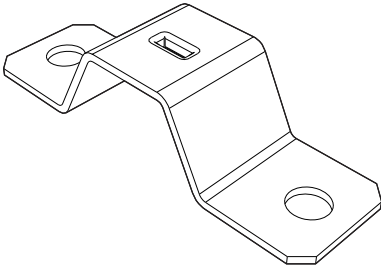
Se recomienda aflojar el tornillo del sujetacables antes de instalar el cable de alimentación.

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



Conexión fija

Abrazadera sustitutiva

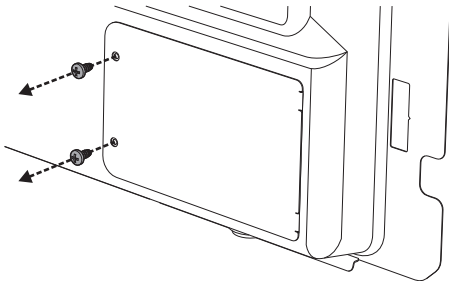


En el caso de conexión de dos fases o trifásica, para fijar correctamente el cable, es necesario sustituir la abrazadera ya instalada con la suministrada.

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.





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

5.2 Colocación



Aparato pesado
Peligro de heridas por aplastamiento

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



Presión sobre la puerta abierta
Riesgo de daños al aparato

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



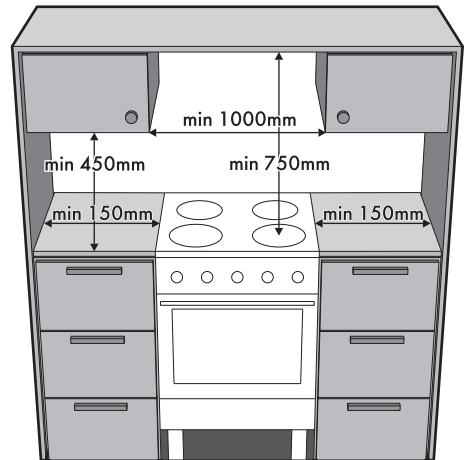
Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

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

Información general

Este aparato se puede instalar junto a paredes, siempre que las mismas sean más altas que la superficie de trabajo, dejando una distancia mínima de 150 mm entre las paredes y el costado del aparato, tal como se ilustra en las figuras A y C relativas a los tipos de instalación.

Los armarios de pared situados arriba de la encimera de mesa de trabajo del aparato deben quedar a una distancia mínima de 750 mm de la misma.



ES

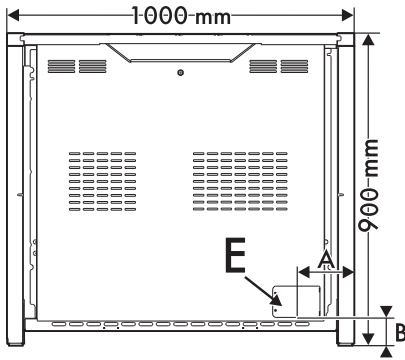
En el caso de que se instale una campana sobre la encimera, remítase al manual de instrucciones de la campana para respetar la distancia correcta.



Instalación

Medidas totales

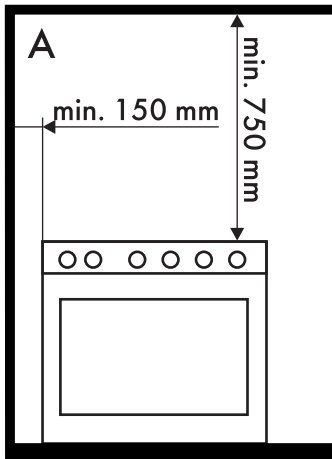
Posición de las conexiones de gas y eléctricas (medidas en mm).



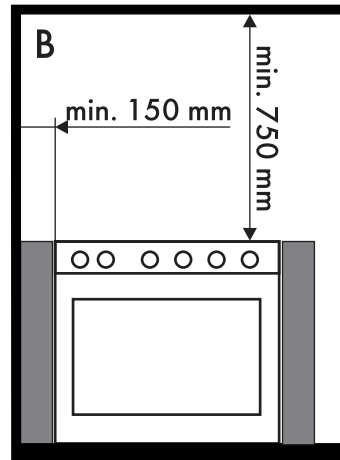
A	150 mm
B	81 mm

E = Conexión eléctrica

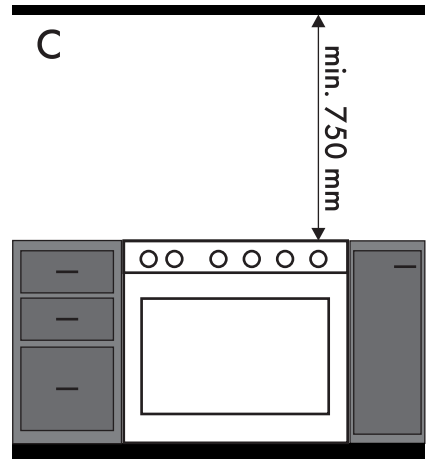
Este aparato según el tipo de instalación pertenece a las clases:



A - Clase 1
(Aparato de libre instalación)



B - Clase 2 subclase 1
(Aparato empotrado)



C - Clase 2 subclase 1
(Aparato empotrado)



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



Montaje del respaldo



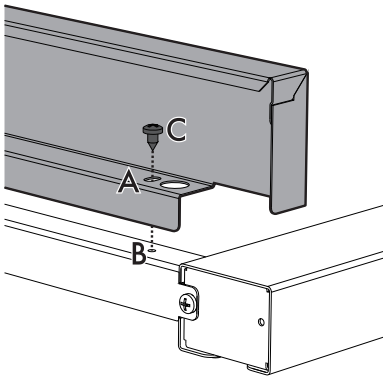
El respaldo debe montarse solo si el aparato está instalado contra la pared.



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. Ponga el respaldo sobre la encimera de manera que correspondan los orificios **A** con los orificios **B**.



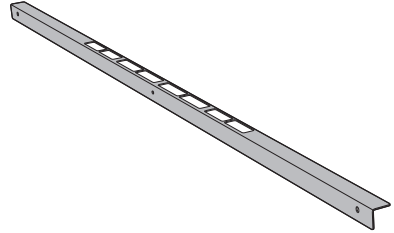
Fije el respaldo en la encimera atornillando los tornillos **C**.

Montaje del listón de parrilla

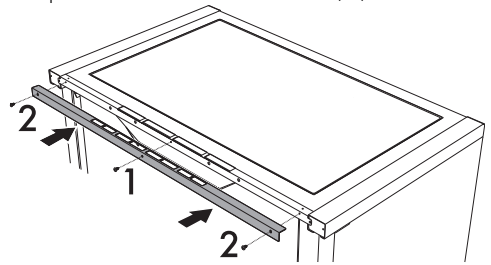


El listón debe montarse solo si el aparato está instalado en isla.

En caso de instalación en isla, en lugar del respaldo debe montarse el listón suministrado correspondiente.



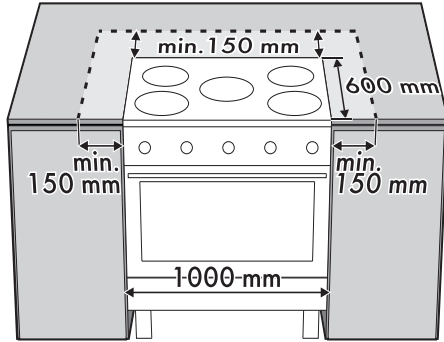
Mediante los 3 tornillos suministrados, fije el listón a la encimera del aparato, utilizando primero el tornillo central (**1**) y después los tornillos laterales (**2**).





Instalación

Mantenga una distancia mínima de 150 mm entre el aparato y los demás muebles o elementos decorativos, siguiendo el esquema siguiente.



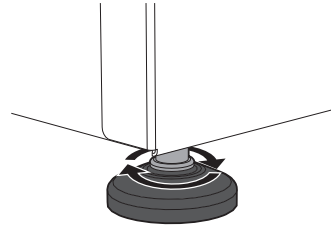
Uso incorrecto
Riesgo de daños al aparato

- Preste mucha atención a aquellos materiales sólidos o líquidos que podrían introducirse en el interior de las ranuras del listón de parrilla.

Los armarios de pared situados arriba de la encimera de mesa de trabajo del aparato deben quedar a una distancia mínima de 750 mm de la misma. En el caso de que se instale una campana sobre la encimera, remítase al manual de instrucciones de la campana para respetar la distancia correcta.

Posicionamiento y nivelación del aparato

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



5.3 Para el instalador

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