Índice

1	**Advertencias**	**334**
1.1	Advertencias generales de seguridad	334
1.2	Función del aparato	339
1.3	Responsabilidad del fabricante	339
1.4	Este manual de uso	339
1.5	Placa de identificación	339
1.6	Eliminación	339
1.7	Cómo leer el manual de uso	340
2	**Descripción**	**341**
2.1	Descripción general	341
2.2	Encimera de cocción	342
2.3	Panel de mandos	343
2.4	Otras partes	343
2.5	Accesorios disponibles	344
3	**Uso**	**346**
3.1	Advertencias	346
3.2	Primer uso	347
3.3	Uso de los accesorios	347
3.4	Uso de la encimera de cocción	350
3.5	Uso del horno	356
3.6	Consejos para la cocción	364
3.7	Funciones especiales	366
3.8	Programas automáticos	369
3.9	Menú secundario	373
3.10	Uso del cajón	376
4	**Limpieza y mantenimiento**	**377**
4.1	Advertencias	377
4.2	Limpieza de la encimera vitrocerámica	377
4.3	Limpieza de la puerta	379
4.4	Limpieza del compartimiento de cocción	381
4.5	Mantenimiento especial	385
5	**Instalación**	**388**
5.1	Posicionamiento	388
5.2	Conexión eléctrica	395
5.3	Para el instalador	398

ES

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

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 su 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, 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.
- 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 cinco 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.
- 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.
- 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, amoniaco 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.

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.
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use la manilla para levantar o mover este aparato.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- La conexión eléctrica debe efectuarla 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

- Después del uso apague las placas. No confiar 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, aun así evite la caída de objetos sólidos y duros sobre la superficie de cocción, podrían causar la rotura de la misma, sobre todo si tienen puntas.
- La superficie de vitrocerámica no debe usarse como superficie de apoyo.
- 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.
- Antes de sustituir la lámpara, asegúrese de que el aparato esté apagado.
- No se apoye ni se siente sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos atascados en las puertas.
- Los usuarios de marcapasos o de otros dispositivos similares deben asegurarse de que el funcionamiento de sus aparatos no se vea afectado por el campo inductivo, cuya gama de frecuencia 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).

1.2 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.

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

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

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 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.

1.7 Eliminación



Este aparato debe desecharse separadamente de los otros residuos (directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). 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.

ES

- 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 permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.

1.8 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 limpiar correctamente el aparato y su mantenimiento.

Instalación

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

Advertencia de seguridad

Información

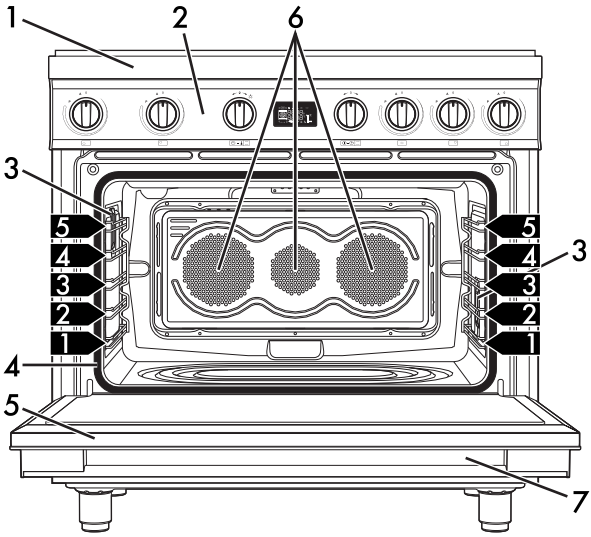
Sugerencia

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 Lámpara

4 Junta

5 Puerta

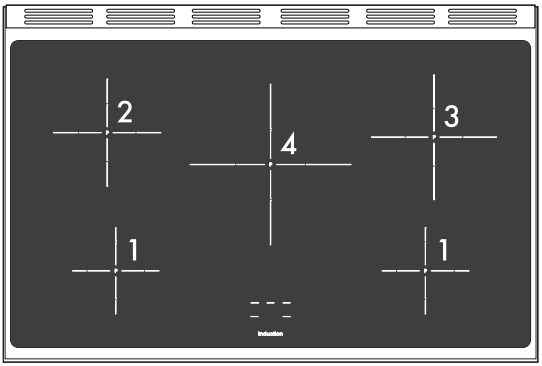
6 Ventilador

7 Cajón

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

ES

2.2 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

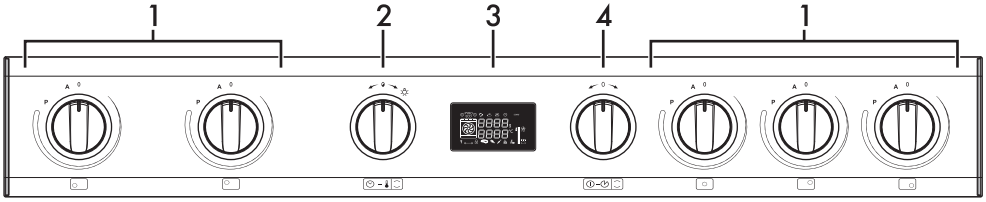
* las potencias son indicativas y pueden variar de acuerdo con el recipiente utilizado o las programaciones seleccionadas.

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.

2.3 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 la temperatura

Con este mando es posible seleccionar la temperatura de cocción, la duración, programar las cocciones programadas, la hora actual y encender o apagar la lámpara dentro del compartimiento de cocción.

3 Pantalla

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

4 Mando de las funciones

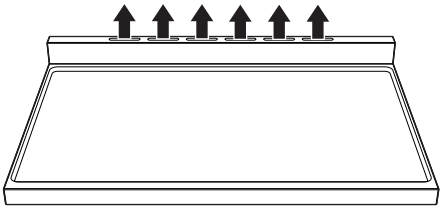
Con este mando es posible encender/apagar el aparato y seleccionar la función de cocción.

2.4 Otras partes

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.

ES

Iluminación interna

La iluminación interna del aparato se enciende:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se selecciona una función cualquiera, excepto las funciones PYRO ECO + y (modelos multifunción) y de las funciones PYRO y PYRO ECO (modelos pirolíticos);
- Al girar brevemente el mando de la temperatura a la derecha (activación y desactivación manual).

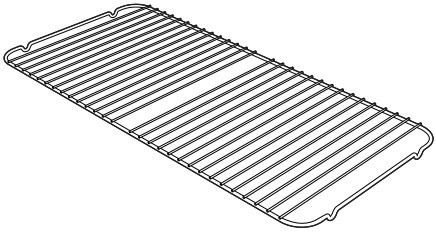
Cuando la puerta está abierta no es posible apagar la iluminación interna.

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).

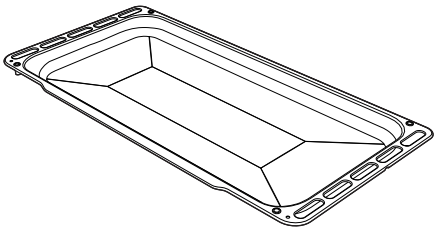
2.5 Accesorios disponibles

Rejilla para bandeja



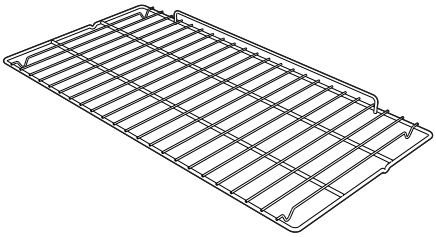
Para colocar en la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.

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.

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

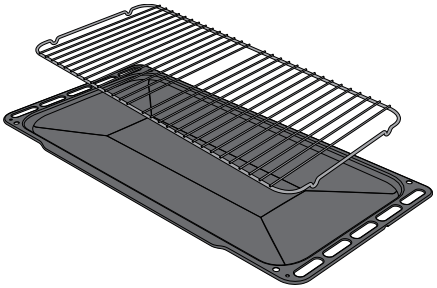
1. Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
2. Quite cualquier etiqueta (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimiento del cocción.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea 4 Limpieza y mantenimiento).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

ES

3.3 Uso de los accesorios

Rejilla para bandeja

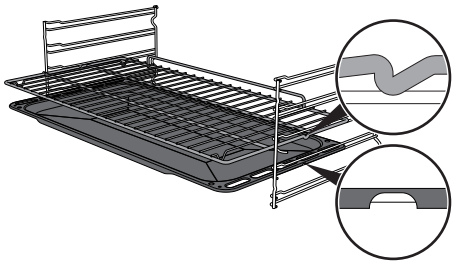
La rejilla para la bandeja debe introducirse dentro de la bandeja. De esta forma, es posible recoger la grasa separada de los alimentos en cocción.



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 compartimiento de cocción.



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

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

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.

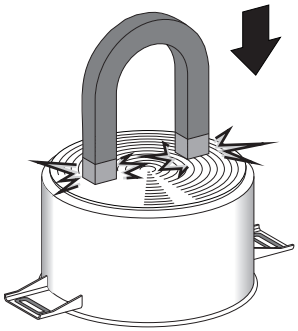
Recipientes adecuados:

- 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 U, significa que la olla no es adecuada.



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

Reconocimiento de la olla

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

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

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

Límites en el reconocimiento de la olla: el diámetro mínimo de la base de la olla está señalado por una circunferencia 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.

ES

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

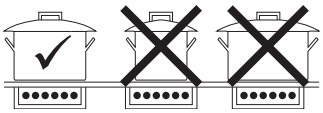
Protección contra el sobrecalentamiento

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. Evite 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 H. Cuando la temperatura disminuya por debajo de los 60°C el símbolo desaparecerá.

ES

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 .
2. Antes de 3 segundos seleccione la potencia de calentamiento deseada (**1...8**). La potencia seleccionada y el símbolo  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  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 .

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**).

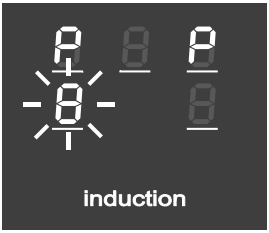
La función Booster es prioritaria respecto a la función acelerador de calentamiento.

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.



La prioridad está dada por la última zona programada.

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 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.

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.

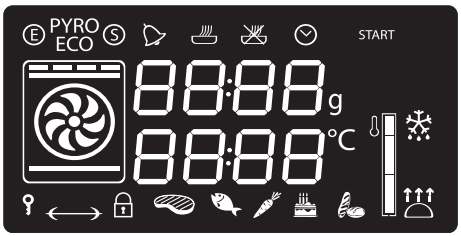
Códigos de errores

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

ES

3.5 Uso del horno

Pantalla



Luz testigo Eco Logic

Luz testigo Pirólisis (solo modelos pirolíticos)

Luz testigo Show Room

Luz testigo del temporizador minutero

Luz testigo de la cocción temporizada

Luz testigo cocción programada

Luz testigo del reloj

Luz testigo del bloqueo para niños

Testigo de bloqueo de la puerta

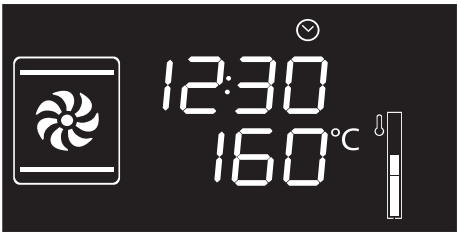
Nivel alcanzado de la temperatura

Condiciones de funcionamiento

Stand-by: Cuando no está seleccionada ninguna función la pantalla muestra la hora actual.



ON: Al iniciarse cualquier función, la pantalla muestra los parámetros ajustados, como temperatura, duración y el nivel de la temperatura alcanzado.



Cada vez que se presiona el mando de la temperatura durante una función, se avanza cíclicamente en el estado de los parámetros en el orden siguiente.

- °C Temperatura
- Duración del temporizador minutero
- Duración de la función
- Duración de la cocción programada (si seleccionó una cocción temporizada)
- Visualización de la hora

En cada estado es posible modificar el valor girando el mando de la temperatura hacia la derecha o hacia la izquierda. Mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos.

Regulación de la hora

En el primer uso, o tras una interrupción de corriente, en la pantalla del aparato aparece el símbolo 0:00 parpadeante. Para poder empezar cualquier cocción es necesario seleccionar la hora corriente.

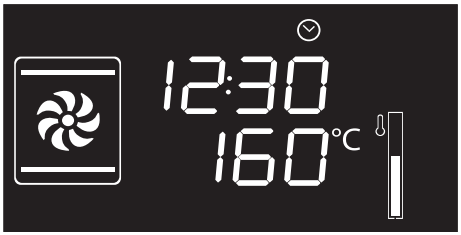
1. Gire el mando de la temperatura para ajustar la hora visualizada (mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos).
2. Presione el mando de la temperatura.
3. Gire el mando de la temperatura para ajustar los minutos (mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos).
4. Presione el mando de la temperatura para terminar la regulación.

Podría ser necesario modificar la hora actual, por ejemplo, a causa de la hora legal-solar. Desde la posición de stand-by, mantenga girado el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda hasta que el valor de las horas parpadee.

No es posible modificar la hora si el aparato está en el estado de ON.

ES

Funciones de cocción



1. Presione y gire el mando de las funciones para seleccionar la función de cocción deseada.
2. Presione y gire el mando de la temperatura para modificar la temperatura de cocción.
3. Pulse el mando de las funciones para iniciar la cocción tradicional.

Para interrumpir una función en cualquier momento, mantenga presionado el mando funciones al menos unos 3 segundos.

Fase de precalentamiento

La cocción está precedida por una fase de precalentamiento que permite que el aparato alcance la temperatura de cocción con mayor rapidez.

Esta etapa está indicada por el parpadeo del nivel alcanzado.



Al final del precalentamiento el nivel de alcance permanece fijo y se activa una señal acústica que indica que los alimentos pueden introducirse en el compartimiento de cocción.



Listado de las funciones

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 e 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 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).

ES

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 (instalada en la parte posterior del compartimiento de cocción) permite cocer 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.

Minutero

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

El minutero puede ser activado tanto en la fase de cocción como en el estado de stand-by del aparato.

1. Pulse el mando de la temperatura una vez (2 veces si está ya en fase de cocción). En la pantalla aparecen las cifras 00:00 y la luz testigo parpadea.



2. Gire el mando de la temperatura para ajustar la duración (de 1 minuto hasta 4 horas). Algunos segundos después, la luz testigo deja de parpadear y empieza la cuenta atrás.
3. Seleccione la función deseada para la cocción y espere que la señal acústica comunique al usuario que el tiempo ha terminado. La luz testigo parpadea.

4. Para desactivar la señal acústica presione o gire uno de los dos mandos.
5. Gire el mando de la temperatura para seleccionar otro minutero.

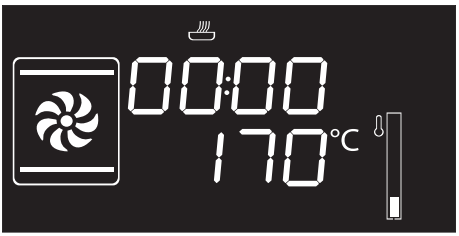
Para quitar el temporizador minutero es necesario poner a cero el valor.

Cocción temporizada

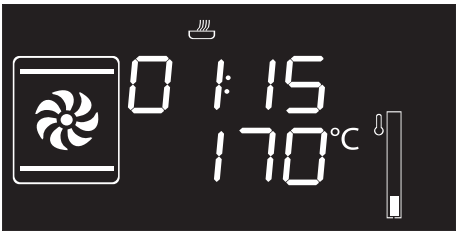
La cocción temporizada es la función que permite iniciar la cocción y terminarla una vez transcurrido el tiempo programado por el usuario.

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 tres veces el mando de la temperatura. En la pantalla aparecen las cifras 0000 y la luz testigo parpadea.



2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para ajustar los minutos de cocción de 00:01 a 12:59. Mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos.



3. Algunos segundos después de haber seleccionado la duración deseada, la luz testigo deja de parpadear y la cocción temporizada empieza.

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

4. Al terminar la cocción en la pantalla aparece la leyenda StoP y se activa una señal acústica.



ES

5. Para desactivar la señal sonora presione o gire uno de los dos mandos.o abra la puerta.

Para desactivar la señal acústica y seleccionar otra cocción temporizada, gire el mando de la temperatura a la derecha.

Para desactivar la señal acústica y seleccionar una función de cocción diferente, gire el mando de las funciones a la derecha o la izquierda.

Para apagar el aparato mantenga pulsado el mando de las funciones.

Modificación de los datos programados en la cocción temporizada

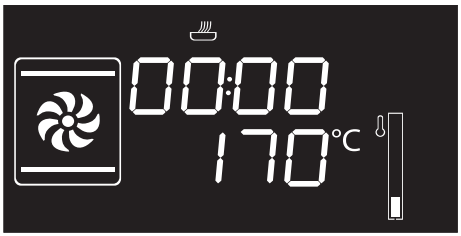
Durante el funcionamiento es posible modificar la duración de la cocción temporizada:

1. Cuando la luz testigo queda fija y el aparato está en la etapa de cocción, pulse dos veces el mando de la temperatura. La luz testigo empieza a parpadear.
2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para cambiar la duración de cocción ajustada previamente.

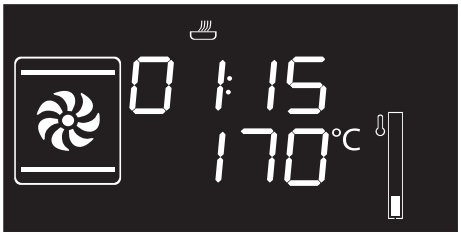
Cocción programada

La cocción programada es la función que permite terminar automáticamente a una hora establecida en función del tiempo programado por el usuario, con el consiguiente apagado automático del aparato.

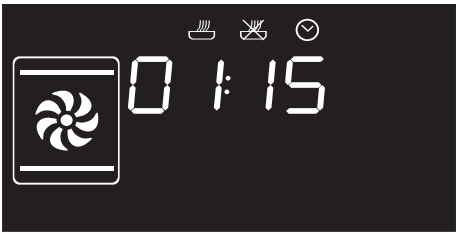
1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse tres veces el mando de la temperatura. En la pantalla aparecen las cifras 0:00 y la luz testigo parpadea.



2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda para ajustar los minutos de cocción de 00:01 a 12:59. Mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos.



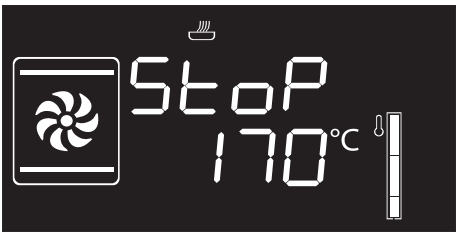
3. Pulse el mando de la temperatura una cuarta vez. La luz testigo parpadea. Gire el mando a la derecha o a la izquierda para programar la hora de fin de cocción.
4. Después de algunos segundos las luces testigo y dejan de parpadear. El aparato permanece a la espera de la hora de comienzo programada.



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

En la cocción temporizada, el horno se enciende con un anticipo de 10 minutos para permitir que el aparato alcance la temperatura necesaria para la cocción (precalentamiento).

5. Al terminar la cocción en la pantalla aparece la leyenda StoP y se activa una señal acústica.



6. Para desactivar la señal sonora presione o gire uno de los dos mandos.o abra la puerta.

Para apagar el aparato mantenga pulsado el mando de las funciones.

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

ES

Modificación de los datos programados en la cocción programada

Después de haber modificado la duración de la cocción es necesario volver a programar la hora de fin de cocción.

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

1. Cuando las luces testigo y están fijas y el aparato está esperando que comience la cocción, presione dos veces el mando de la temperatura. La luz testigo empieza a parpadear.
2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para cambiar la duración de cocción ajustada previamente.
3. Vuelva a pulsar el mando de la temperatura. La luz testigo se apaga y la luz testigo empieza a parpadear. En la pantalla se muestra la hora de fin de cocción.
4. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para retrasar la hora de fin de cocción.
5. Algunos segundos después las luces testigo y dejan de parpadear y la cocción programada vuelve a funcionar con los nuevos ajustes.

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

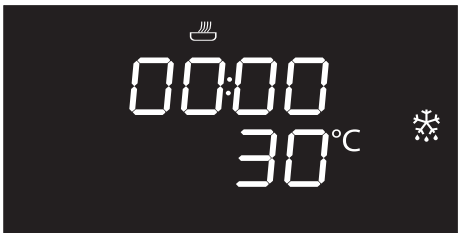
- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera rejilla del compartimiento de cocción.
- Evite que los alimentos se superpongan unos encima de otros.
- Para descongelar la carne, utilice una rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja puesta en el primer nivel. De esta forma, los alimentos no estarán en contacto con el líquido de descongelación.
- 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.

Para ahorrar energía

- 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 interior del aparato.
- Si no la utiliza (si estuviera prevista), quite la piedra para pizza del fondo del compartimiento de cocción.

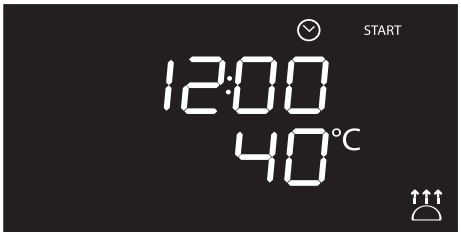
3.7 Funciones especiales

Descongelar por tiempo



1. Introduzca la comida dentro del compartimiento de cocción.
2. Presione y gire el mando tiempo/ temperatura para seleccionar la función descongelar por tiempo .
3. Gire el mando de la temperatura para programar la duración (de 1 a 99 minutos).
4. Presione el mando de la temperatura para confirmar la duración programada. La leyenda START parpadea.
5. Presione y gire el mando de las funciones para activar la función descongelar por tiempo.
6. Al terminar en la pantalla aparece la leyenda StoP e interviene una señal sonora.
7. Para desactivar la señal sonora presione o gire uno de los dos mandos.o abra la puerta.
8. Mantenga presionado el mando de las funciones al menos 3 segundos para salir de la función.

Fermentación

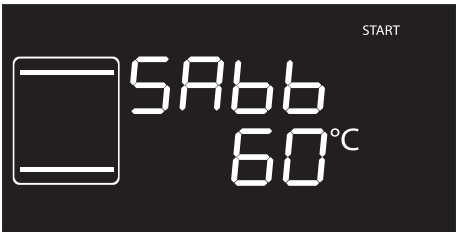


En la función fermentación no es posible modificar la temperatura.

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

1. Ponga en el segundo nivel el amasijo a fermentar.
2. Presione y gire el mando de las funciones para seleccionar la función fermentación . La leyenda START parpadea.
3. Presione el mando de las funciones para iniciar la fermentación.
4. Al terminar en la pantalla aparece la leyenda StoP e interviene una señal sonora.
5. Para desactivar la señal sonora presione o gire uno de los dos mandos.o abra la puerta.
6. Mantenga presionado el mando de las funciones al menos 3 segundos para salir de la función.

Sabbath



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

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 compartimiento de cocción desactivada, cualquier acción, como la apertura de la puerta o la activación manual con el mando, impide que la lámpara se encienda.
- Ventilador interno desactivado.
- Luz de los mandos e indicaciones sonoras desactivadas.

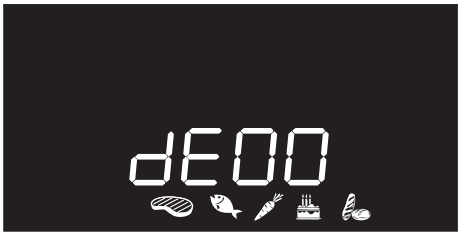
Después de haber activado la función Sabbath no será posible modificar ningún parámetro.

Cualquier acción en los mandos no producirá ningún efecto; permanecerá activo solamente el mando de las funciones para poder apagar el aparato.

1. Presione y gire el mando de las funciones para seleccionar la función Sabbath SAbb.
2. Presione y gire el mando de la temperatura para modificar la temperatura de la función.
3. Presione el mando de la temperatura para confirmar la temperatura programada. La leyenda START parpadea.
4. Presione el mando de las funciones para activar la función Sabbath.
5. Mantenga presionado el mando de las funciones al menos 3 segundos para salir de la función.

ES

Descongelar por peso



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

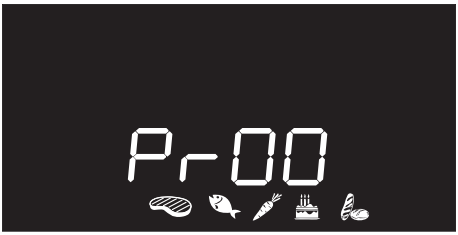
1. Introduzca la comida dentro del compartimiento de cocción.
2. Presione y gire el mando de las funciones para seleccionar la función descongelar por peso indicada con la leyenda dE00 y por los símbolos de los platos iluminados.
3. Presione el mando de las funciones para confirmar la función descongelar por peso.
4. Gire el mando de las funciones para seleccionar el tipo de alimento a descongelar.
5. Gire el mando de la temperatura para seleccionar el peso (en gramos) del alimento a descongelar.
6. Presione el mando de las funciones para confirmar los parámetros ajustados e iniciar la descongelación.
7. Al terminar en la pantalla aparece la leyenda StoP y se activa una señal acústica.
8. Para desactivar la señal sonora presione o gire uno de los dos mandos.o abra la puerta.
9. Mantenga presionado el mando de las funciones al menos 3 segundos para salir de la función.

Parámetros ya programados

dE	Tipo	Peso (g)	Tiempo (min)*
01	Carnes	500	120
02	Pescado	300	55
03	Fruta	300	35
04	Pan	300	25

* Los tiempos de descongelación pueden variar según la forma y el tamaño del alimento que se desea descongelar.

3.8 Programas automáticos



Los programas automáticos de cocción se dividen por tipo de alimentos a cocinar.

1. Presione y gire el mando de las funciones para seleccionar la cocción con programas automáticos indicada con la leyenda Pr00 y por los símbolos de los platos iluminados.
2. Presione el mando de las funciones para confirmar la cocción con programas automáticos.
3. Gire el mando de las funciones para seleccionar el programa preferido (vea Tabla de los programas automáticos).
4. Gire el mando de la temperatura para seleccionar el peso (en gramos) del alimento que desea cocer.
5. Al final del precalentamiento, la leyenda START parpadea. Introduzca la comida a cocinar y pulse el mando de las funciones para iniciar la cocción.
6. Al terminar en la pantalla aparece la leyenda StoP y se activa una señal acústica.
7. Para desactivar la señal sonora presione o gire uno de los dos mandos.o abra la puerta.
8. Mantenga presionado el mando de las funciones al menos 3 segundos para salir de la función.

En los programas automáticos es posible programar una cocción programada.

Para interrumpir una función en cualquier momento, mantenga presionado el mando de las funciones al menos unos 3 segundos.

ES

Tabla de los programas automáticos

 CARNES (01 - 05)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
01	Roast beef (medio hecho)	1300	2		200	56
02	Lomo de cerdo c/hueso	800	2		190	88
03	Cordero (medio hecho)	2000	2		190	105
04	Ternera	1000	2		190	80
05	Pollo al horno (entero)	1000	2		200	80

 PESCADO (06 - 07)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
06	Pescado fresco (entero)	500	2		160	35
07	Pescado congelado	600	2		160	50

VERDURAS (08 - 10)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
08	Variadas asadas	500	4		250	15 + 8 [1]
09	Asadas	1000	2		200	33
10	Patatas al horno	1000	2		200	30

[1] 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.

DULCES (11 - 13)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
11	Galletas	500	2		160	23
12	Magdalenas	500	2		160	21
13	Tarta	1000	2		170	43

ES

PAN - PIZZA - PASTA (14 -20)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
14	Pan de levadura (pan de forma redonda)	1000	2		200	27
15	Pizza en bandeja	1000	2		280	12
16	Pizza en piedra	500	1[(2)]		280	7
17	Pasta al horno	2000	1		220	35
18	Lasaña	2000	1		230	40
19	Paella	500	2		190	25
20	Quiche Lorraine	1000	1		200	40

[(2)] La piedra debe estar apoyada en el fondo del compartimiento de cocción. La pizza congelada cocida en la piedra no necesita un tiempo de cocción distinto según el peso.

Los tiempos indicados en la tabla no incluyen el tiempo de precalentamiento y se refieren a la cocción de piezas enteras. Si el alimento se corta en porciones más pequeñas, el tiempo de cocción disminuye.

3.9 Menú secundario

El aparato cuenta con un menú secundario a desaparición que le permite al usuario:

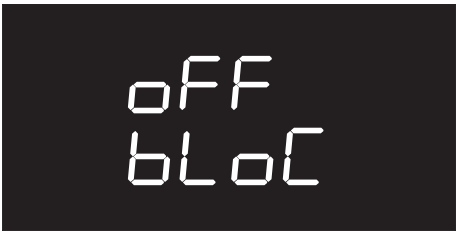
- Activar o desactivar el Bloqueo para Niños.
- Activar o desactivar la función Show Room (que desactiva todos los elementos calentadores, y deja en funcionamiento únicamente el panel de mandos).
- Activar o desactivar la función Baja Potencia (Eco-Logic).
- Activar o desactivar la función de mantenimiento calor (Keep warm).
- Activar o desactivar la temporización de la lámpara (Eco light).

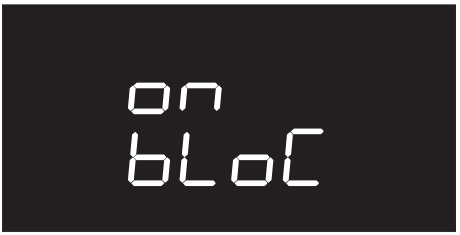
Con el aparato en stand-by

1. Active la lámpara interna, girando rápidamente el mando de la temperatura.
2. Presione y mantenga pulsado el mando de la temperatura durante por lo menos 5 segundos.
3. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para cambiar el estado del ajuste (ON/OFF).
4. Presione el mando de la temperatura para pasar a la función siguiente.

Función Bloqueo para niños

Esta función permite al aparato bloquear automáticamente los mandos después de un minuto del normal funcionamiento sin ninguna intervención por parte del usuario.





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

ES

Para desactivar el bloqueo temporalmente durante una cocción, mantenga pulsado el mando de la temperatura durante 5 segundos. Un minuto después del último ajuste el bloqueo vuelve a activarse.

Si se cambian las posiciones de los mandos, en la pantalla aparecerá algunos segundos la leyenda bLoC.

También con la función bloqueo para niños activa es posible apagar el aparato instantáneamente pulsando el mando de las funciones durante 3 segundos.

Función Show Room (solo para expositores)

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



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



Si la función está activa en la pantalla se enciende la luz testigo Ⓢ.

Función Baja Potencia (Eco-logic)

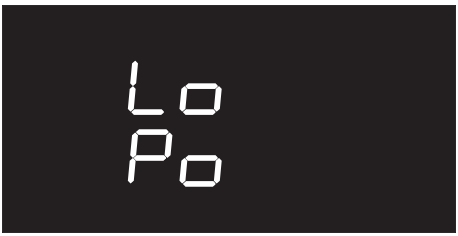
Esta función permite al aparato limitar la potencia utilizada.

Indicada para utilizar varios electrodomésticos al mismo tiempo.

HI: potencia normal.



LO: baja potencia.



Activando la función baja potencia los tiempos de precalentamiento y de cocción pueden prolongarse.

Si la función está activa en la pantalla se enciende la luz testigo Ⓔ.

Función Mantenimiento calor

Esta función permite que el aparato, al finalizar la cocción para la cual se ha ajustado una duración (si esta no se interrumpe manualmente), mantenga caliente (a baja temperatura) la comida apenas cocida durante aproximadamente 1 hora.





ES

Función temporización de la lámpara

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



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

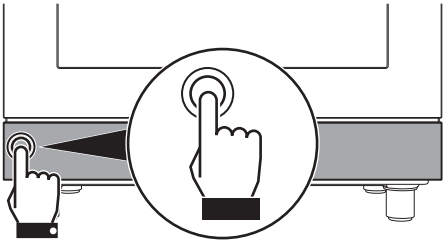


El mando manual de encendido/apagado está siempre disponible girando el mando de la temperatura a la derecha en ambos ajustes.

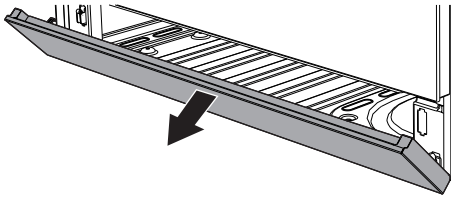
3.10 Uso del cajón (si lo hubiera)

En la parte inferior de la cocina hay un cajón, que puede utilizarse para guardar ollas u objetos metálicos necesarios para la utilización del aparato.

1. Para abrir el cajón, presione ligeramente el lado izquierdo de la puerta hasta escuchar un clic.



2. Suelte suavemente la puerta del cajón.



3. Para cerrar el cajón, levante la puerta hasta escuchar un clic.

3.11 Uso del cajón

El compartimento de almacenamiento está en la parte inferior de el cocinero. Para abrirlo, tire del asa hacia ti. Se puede utilizar para almacenar utensilios de cocina u objetos metálicos necesarios cuando utilice el aparato.

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, amoniaco 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.



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

4.2 Limpieza de la encimera vitrocerámica

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

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.

ES

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 de la puerta

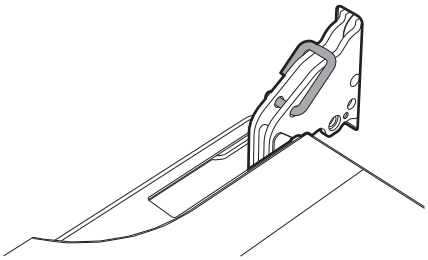
Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre limpios. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, lave con un estropajo húmedo y detergente común.

Desmontaje de la puerta

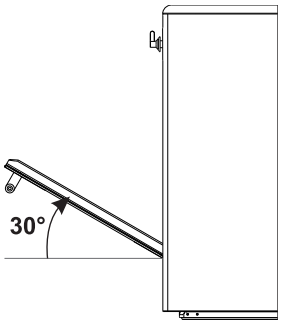
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar la puerta y colocarla sobre un trapo de cocina.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

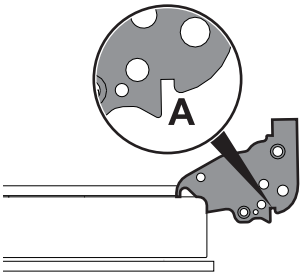
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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



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

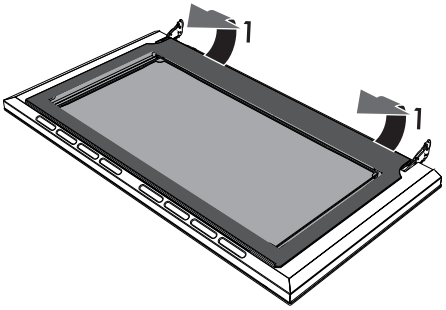


ES

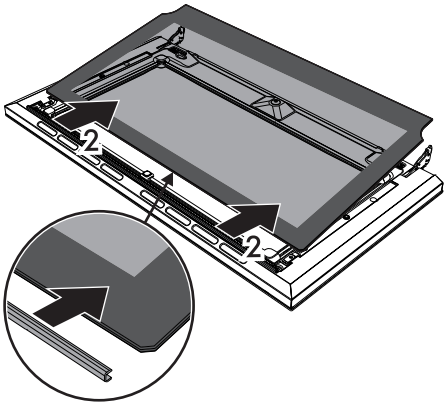
Desmontaje de los cristales interiores

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

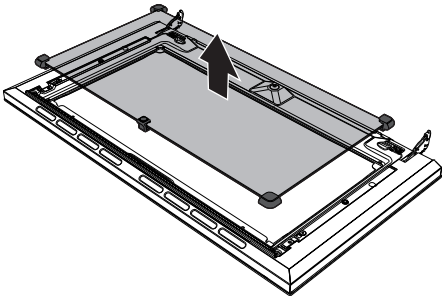
1. Tire suavemente el vidrio interno hacia arriba en la parte trasera siguiendo el movimiento indicado por las flechas (**1**).



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

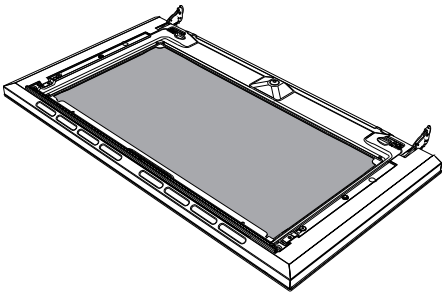


3. Quite el cristal intermedio llevándolo hacia arriba.



En el modelo pirolítico, los cristales intermedios son 2.

4. 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.



5. Al final de la limpieza, vuelva a colocar el cristal intermedio en su alojamiento en la puerta.
6. 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.

4.4 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;
- los bastidores de guía extraíbles;
- la junta.

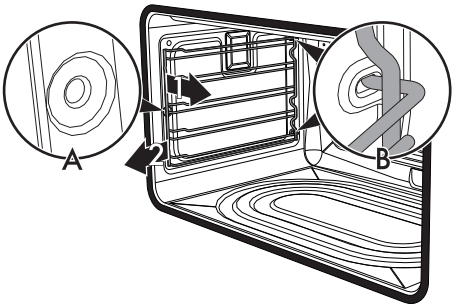
Si utiliza productos de limpieza específicos, haga funcionar el horno a la temperatura máxima durante unos 15/20 minutos para eliminar cualquier residuo.

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.

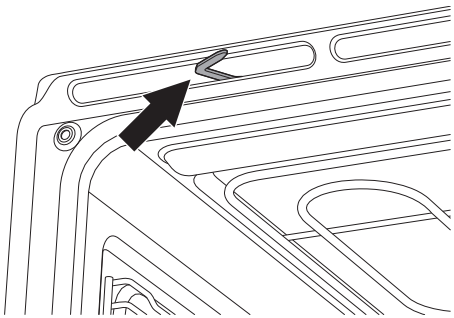
ES

Desactivación manual de la palanca de bloqueo de la puerta.

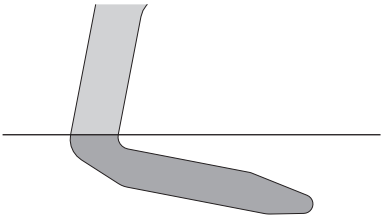
Uso incorrecto
Peligro de quemaduras

- 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.



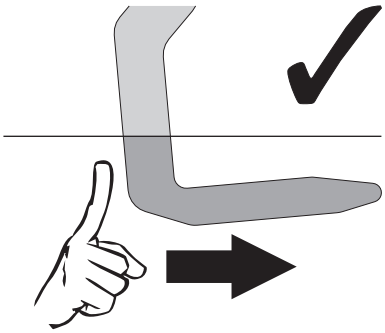
Durante las operaciones normales de limpieza, puede suceder que se active accidentalmente la palanca del bloqueo de la puerta.



palanca del bloqueo de la puerta activada

(vista desde arriba)

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

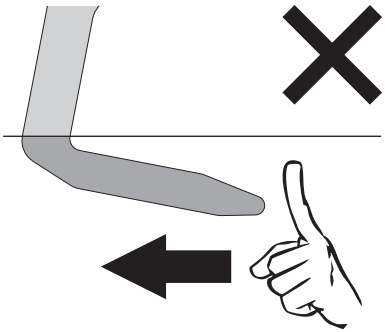


(vista desde arriba)

2. Suelte 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)

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.

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.

Operaciones preliminares

Antes de activar la pirólisis:

- Limpie el cristal interno según las tradicionales indicaciones de limpieza.
- Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
- 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.
- Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
- Quite todos los bastidores de guía extraíbles.
- Cierre la puerta.

Ajuste de la pirólisis

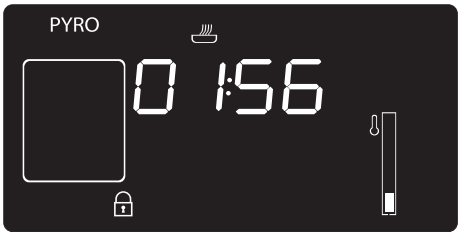
1. Con el mando de las funciones, seleccione una de las funciones de limpieza PYRO ECO o PYRO ECO.
2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para ajustar la duración del ciclo de limpieza a partir de un mínimo de 2 horas hasta un máximo de 3 horas (excepto la función PYRO ECO cuya duración está fijada en 120 minutos).
3. Pulse el mando de la temperatura para activar la pirólisis.

Duración sugerida de la pirólisis:

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

ES

Pirólisis



1. En la pantalla aparece la leyenda PYRO ECO o PYRO ECO y el tiempo restante para indicar que el aparato esta efectuando el ciclo de limpieza automático.
2. 2 minutos después del comienzo de la pirólisis un dispositivo que impide cualquier intento de apertura bloquea la puerta (la luz testigo del bloqueo de la puerta se enciende).

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

3. Al final de la pirólisis, la puerta queda bloqueada hasta que la temperatura dentro del compartimiento de cocción vuelva a niveles de seguridad. Espere hasta que el compartimiento de cocción se enfríe y recoja los restos del interior del horno con un paño húmedo de microfibra.

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.

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 durante un período suficiente para evitar el sobrecalentamiento de las paredes de los muebles y del frente del aparato.

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 de la temperatura. En la pantalla aparece la hora corriente y se enciende la luz testigo .
2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para ajustar la hora en que se desea completar la pirólisis.
3. Después de algunos segundos, las luces testigo y siguen fijas y el aparato queda esperando alcanzar la hora de inicio programada para poner en marcha el ciclo de limpieza.

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

4.5 Mantenimiento especial

Sustitución de la lámpara de iluminación interna

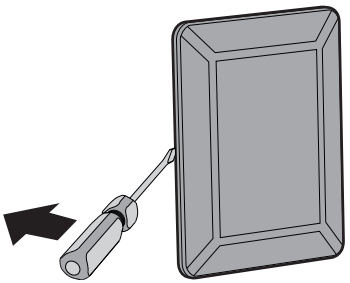
Partes bajo tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

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

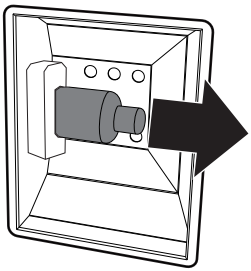
1. Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo un destornillador).

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



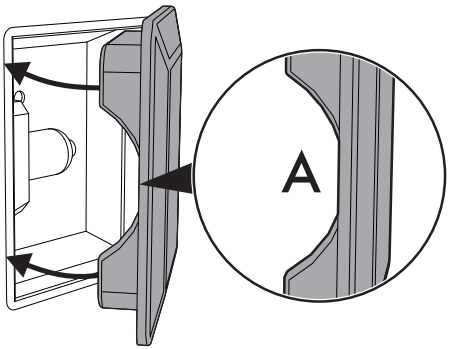
ES

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.

La encimera produce humo:

- La encimera está sucia, límpiela al terminar la cocción.

Las ollas usadas hacen ruido.

- No hay peligro para la encimera de cocción o la olla, es algo normal con algunos tipos de ollas.

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 del las funciones.
- Controle si ha programado la función "show room" (para más detalles vea el apartado "Menú secundario").

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 ha programado la función "bloqueo para niños" (para más detalles vea el apartado "Menú secundario").

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

- Controle si ha sido ajustada la función "Baja potencia (Eco-logic)" (para más detalles vea el apartado "Menú secundario").

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.

ES

5 Instalación

5.1 Posicionamiento

Aparato pesado
Peligro de heridas por aplastamiento

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

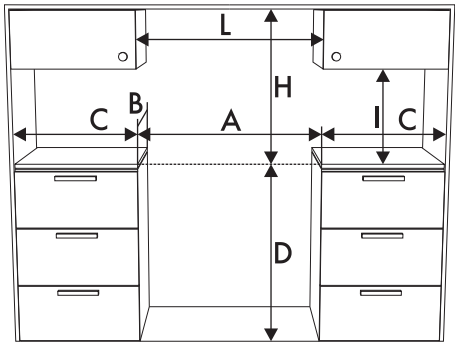
Presione sobre la puerta
Riesgo de daños al aparato

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



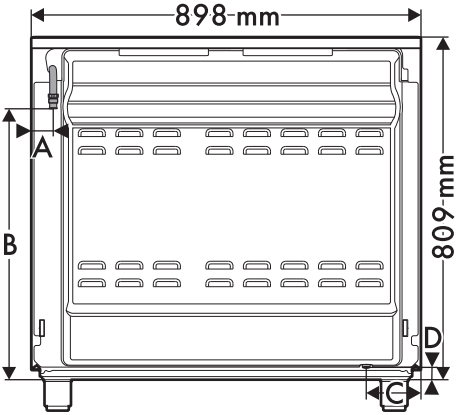
A	900 mm
B	600 mm
C[1]	450 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L[2]	900 mm

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

[2] Anchura mínima del armario (=A).

Tamaño del aparato

Posición de las conexiones de gas y electricidad.

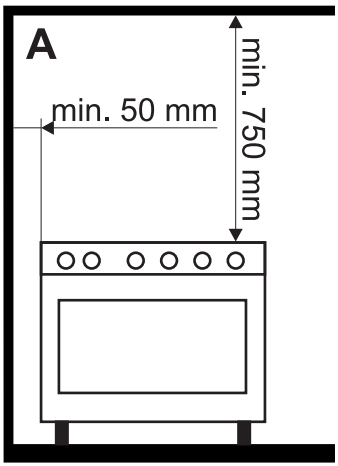


Información general

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 50 mm entre las paredes y el costado del aparato, tal como se ilustra en las figuras A y B relativas a los tipos de instalación.

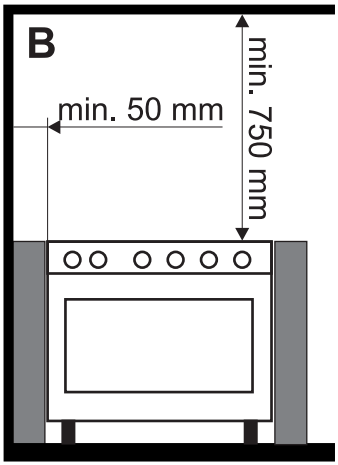
Los armarios de pared situados arriba de la encimera de mesa de trabajo del aparato deben quedar a una distancia mínima de 750 mm de la misma. En el caso de que se instale una campana sobre la encimera, remítase al manual de instrucciones de la campana para respetar la distancia correcta.

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



A - Clase 1

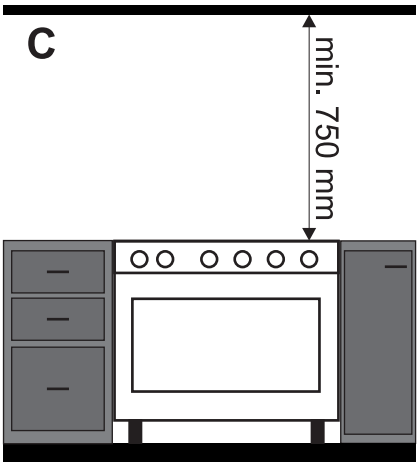
(Aparato de instalación libre)



B - Clase 2 subclase 1

(Aparato empotrado)

ES



C - Clase 2 subclase 1

(Aparato empotrado)

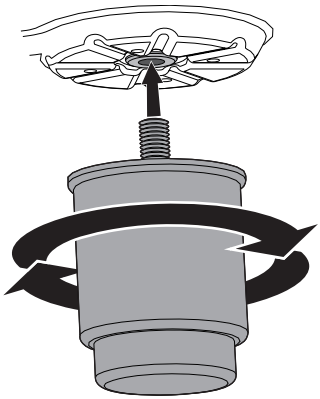
El aparato debe ser instalado por un técnico cualificado, respetando las normas vigentes.

Posicionamiento y nivelación

Aparato pesado
Riesgo de daños al aparato

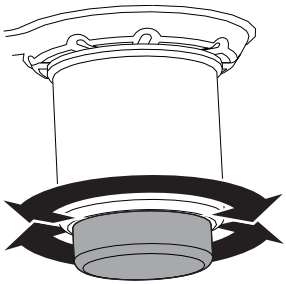
- Introduzca primero las patas delanteras y luego las traseras.

- Una vez efectuada la conexión del gas y la conexión eléctrica, enrosque las cuatro patas que se suministran junto con el aparato.



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

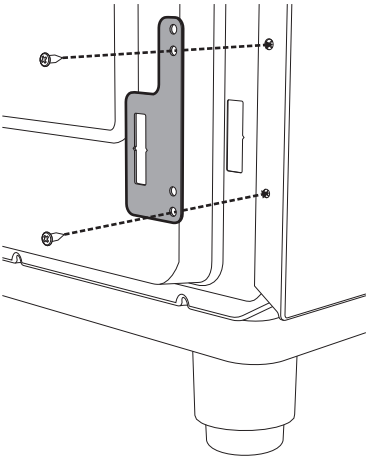
- Enrosque o desenrosque la pata en la parte inferior hasta nivelar y estabilizar el aparato en el suelo.



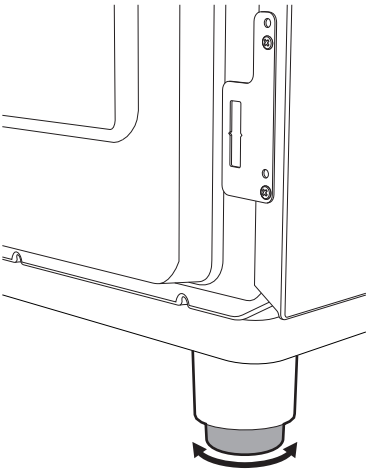
Fijación a la pared

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

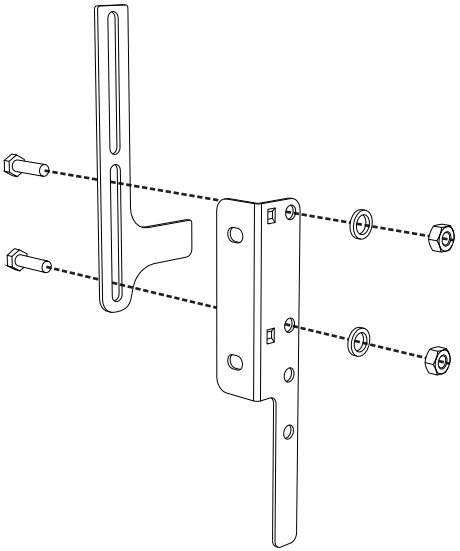
1. Atornille la placa de fijación a la pared en la parte trasera del aparato.



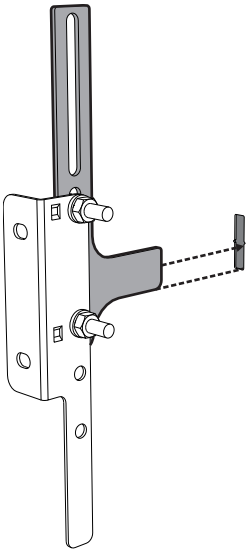
2. Regule la altura de las 4 patas.



3. Ensamble el soporte de fijación.

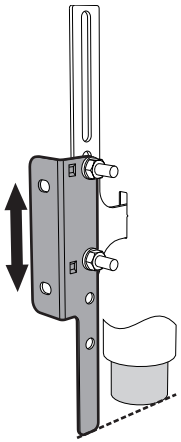


4. Alinee la base del gancho del soporte de fijación con la base del corte de la placa de fijación a la pared.

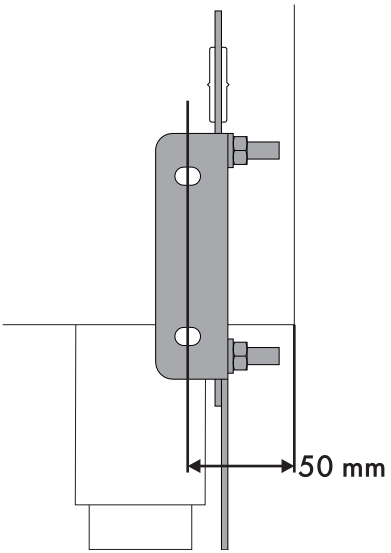


ES

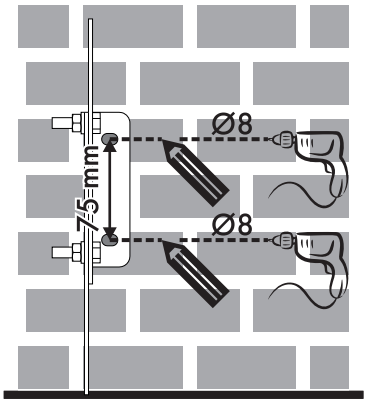
5. Alinee la base de la abrazadera de fijación hasta el suelo y apriete los tornillos para fijar las medidas.



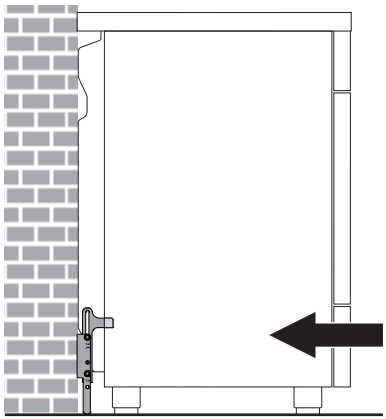
6. Considere la distancia de 50 mm desde el lado del aparato hasta los agujeros de la abrazadera.



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.



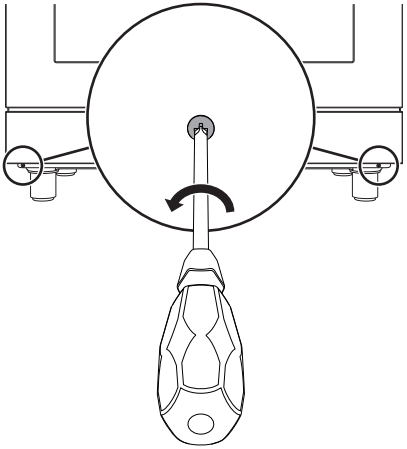
Fijación en el suelo

En caso de fijación en el suelo, diríjase al Centro de Servicio Técnico Autorizado más cercano

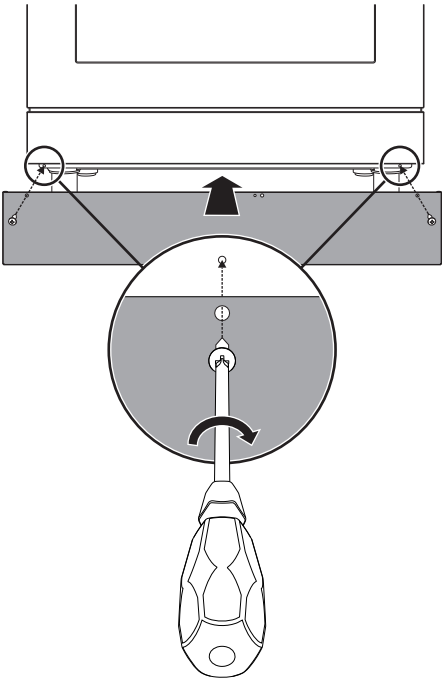
Montaje del zócalo frontal

El zócalo frontal debe estar siempre posicionado correctamente y fijado en el aparato.

1. Con un destornillador, quite los tornillos frontales colocados debajo del cajón.



2. Ponga el zócalo frontal en la parte inferior del aparato y haga coincidir los agujeros laterales del zócalo frontal con los agujeros existentes en la base del aparato.



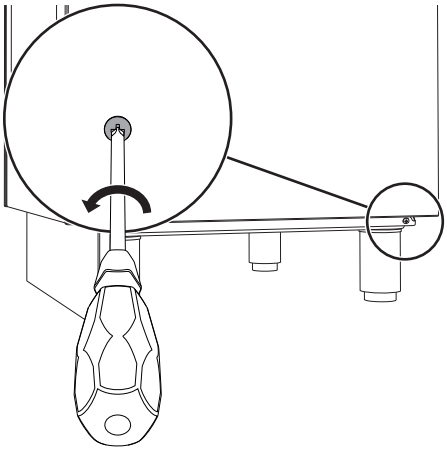
3. Fije el zócalo frontal en el aparato con los tornillos que ha quitado antes.

ES

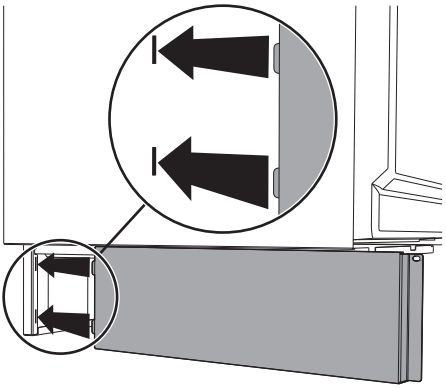
Montaje de los zócalos laterales

Después de haber montado el zócalo frontal, los zócalos laterales pueden fijarse correctamente en el aparato.

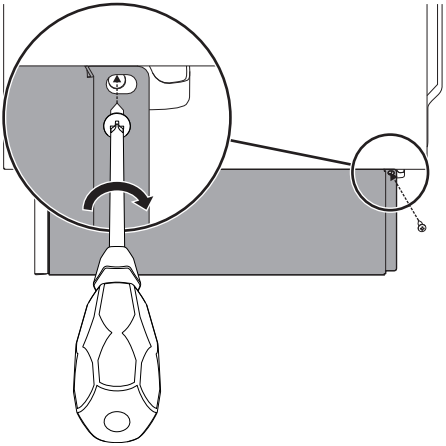
1. Con un destornillador, quite los tornillos frontales colocados debajo del cajón.



2. Posicione el zócalo lateral en la parte inferior lateral del aparato debajo del cajón.
3. Inserte las pestañas del zócalo lateral en las ranuras presentes en la parte trasera del zócalo frontal.



4. Haga coincidir el agujero del zócalo lateral con el agujero trasero situado en la base del aparato.



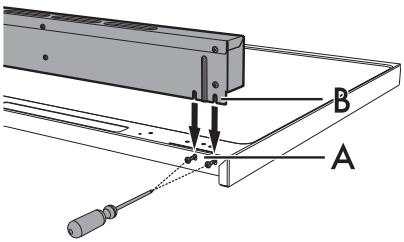
5. Fije el zócalo lateral en el aparato con el tornillo que ha quitado antes.
6. Repita las operaciones apenas descritas en los dos zócalos laterales.

Montaje del alzado posterior

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

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

1. Con la ayuda de un destornillador, quite los cuatro tornillos (**A**) situados en la parte trasera de la encimera de cocción (dos en cada lado).
2. Coloque el alzado posterior en la encimera.
3. Haga corresponder los agujeros del alzado posterior (**B**) con los tornillos (**A**).



4. Fije el alzado posterior en la encimera con los 4 tornillos que ha aflojado antes.

5.2 Conexión eléctrica

Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- La conexión eléctrica debe efectuarla 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.

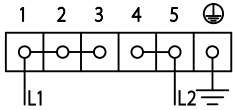
No quite nunca esta placa.

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

ES

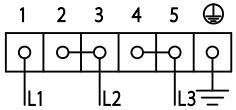
El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

- 220-240 V 2~



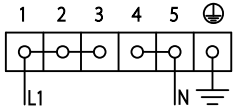
Cable **de tres polos 3 x 10 mm²**.

- 3220-240 V 3~



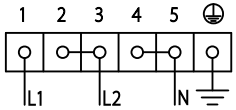
Cable **de cuatro polos 4 x 6 mm²**.

- 220-240 V 1N~



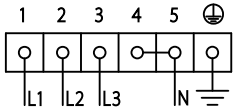
Cable **de tres polos 3 x 10 mm²**.

- 380-415 V 2N~



Cable **de cuatro polos 4 x 6 mm²**.

- 380-415 V 3N~

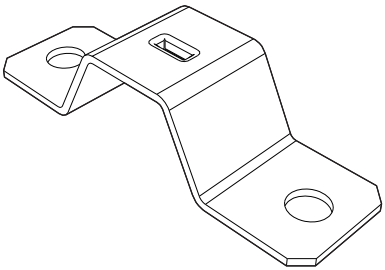


Cable **de cinco polos 5 x 2,5 mm²**.

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).

Clavija de repuesto



En el caso de conexión bifásica o trifásica, es necesario sustituir la clavija ya instalada con la clavija que se suministra para una correcta fijación del cable.

Conexión fija

Coloque en la línea de alimentación un interruptor omnipolar respetando las normas de instalación.

El dispositivo de interrupción debe colocarse en una posición fácilmente alcanzable y cerca del aparato.

Conexión con enchufe y toma de corriente

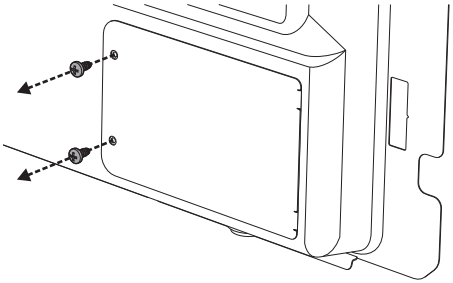
Compruebe que el enchufe macho y la toma de corriente sean del mismo tipo.

Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar calentamientos o quemaduras.

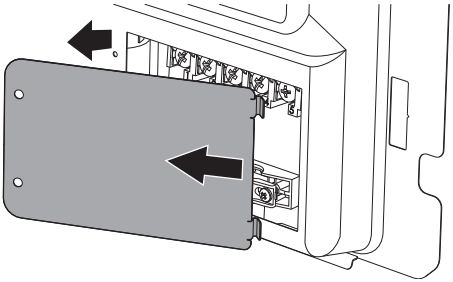
Acceso al terminal de bornes

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

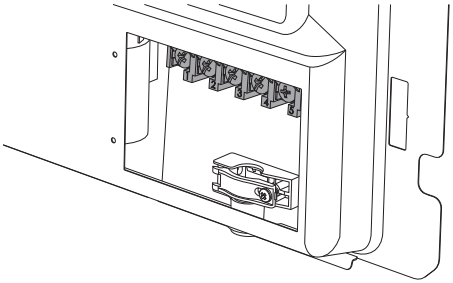
1. Quite los tornillos que fijan la puerta en la carcasa trasera.



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

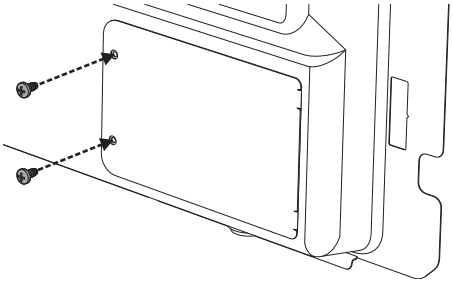


3. Instale el cable de alimentación.



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.



ES

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.