

| | |
|---|------------|
| 1 Advertencias | 214 |
| 1.1 Advertencias generales de seguridad | 214 |
| 1.2 Responsabilidad del fabricante | 219 |
| 1.3 Función del aparato | 219 |
| 1.4 Eliminación | 219 |
| 1.5 Placa de identificación | 220 |
| 1.6 Este manual de uso | 220 |
| 1.7 Cómo leer el manual de uso | 220 |
| 2 Descripción | 221 |
| 2.1 Descripción general | 221 |
| 2.2 Encimera | 222 |
| 2.3 Panel de mandos | 223 |
| 2.4 Otras partes | 224 |
| 2.5 Accesorios disponibles | 224 |
| 3 Uso | 226 |
| 3.1 Advertencias | 226 |
| 3.2 Primer uso | 227 |
| 3.3 Uso de los accesorios | 227 |
| 3.4 Uso de la encimera de cocción | 228 |
| 3.5 Uso de los hornos | 234 |
| 3.6 Consejos para el cocinado | 235 |
| 3.7 Reloj programador | 237 |
| 4 Limpieza y mantenimiento | 242 |
| 4.1 Advertencias | 242 |
| 4.2 Limpieza del aparato | 242 |
| 4.3 Desmontaje de la puerta | 244 |
| 4.4 Mantenimiento especial | 248 |
| 5 Instalación | 250 |
| 5.1 Colocación | 250 |
| 5.2 Conexión eléctrica | 253 |
| 5.3 Para el instalador | 254 |

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



Advertencias

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 compartimento de cocción.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Preste la máxima atención, la zona de cocción se calienta muy rápidamente. No ponga a calentar las ollas vacías. Peligro de sobrecalentamiento.
- Las grasas y los aceites pueden arder si se sobrecalientan. No se aleje durante la preparación de las comidas que contengan aceites o grasas. Si los aceites o las grasas se incendian ¡no los apague nunca con agua! Ponga la tapa a la olla y apague la zona de cocción correspondiente.



- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- Durante el uso no apoye objetos metálicos, como cubiertos u otros en la superficie de la encimera de cocción porque podrían sobrecalentarse.
- 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 se dañara el cable de alimentación eléctrica, póngase inmediatamente en contacto con el servicio de asistencia técnica que se ocupará de sustituirlo.



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 compartimento de cocción.
- No se sienta 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: peligro de incendio.
- 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 compartimento de cocción.
- Retire del compartimento de cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción.
- No recubra el fondo del compartimento de cocción con hojas de aluminio.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimento 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, amoníaco o lejía.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).

Instalación

- **No instale** este aparato en lanchas o caravanas.
- No hay que instalar el aparato encima de un pedestal.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra conforme a 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.



Advertencias

Para este aparato

- 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.
- 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.
- Evite que objetos sólidos y pesados caigan en la superficie estropeando la encimera.
- No la utilice como superficie de apoyo.
- Los dispositivos de protección del plano de cocción deben ser solamente los que el fabricante del aparato de cocción especificó o los indicados en las instrucciones del fabricante del aparato como adecuados para el uso, o bien de los equipos de protección del plano de cocción incorporados en el aparato. El uso de equipos de protección inadecuados puede producir accidentes.
- 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 está apagado.
- No se apoye ni se sienta 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 de inducción electromagnética pertenece al grupo 2 y a la clase B (EN 55011).



1.2 Responsabilidad del fabricante

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

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

1.3 Función del aparato

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

1.4 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.
- 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.



Advertencias

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.

1.5 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.

1.6 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.

1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias



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

Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

Uso



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

Limpieza y mantenimiento



Información para limpiar correctamente el aparato y su mantenimiento.

Instalación



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



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

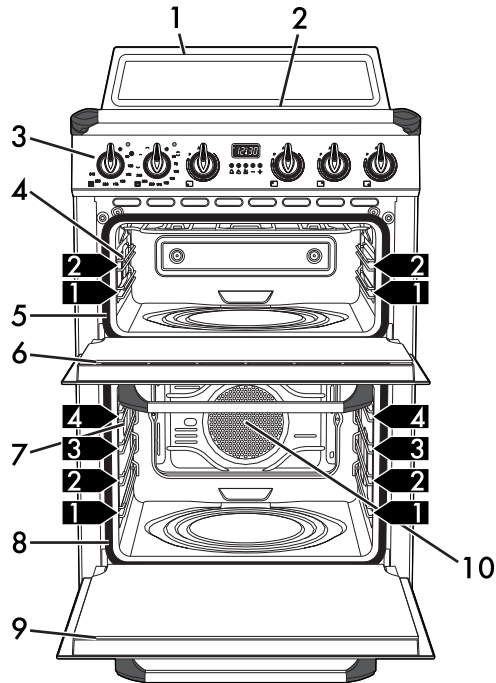
1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



2 Descripción

2.1 Descripción general



1 Respaldo

2 Encimera

3 Panel de mandos

4 Lámpara del horno auxiliar

5 Junta del horno auxiliar

6 Puerta del horno auxiliar

7 Lámpara del horno principal

8 Junta del horno principal

9 Puerta del horno principal

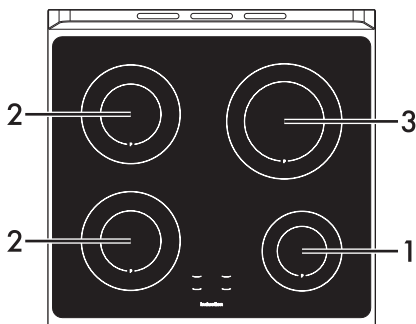
10 Ventilador

1,2,3 Guías de soporte para rejillas/
bandejas



Descripción

2.2 Encimera



| Zona | Diámetro externo (mm) | Consumo máximo (W)* | Consumo en función Booster (W) * |
|------|-----------------------|---------------------|----------------------------------|
| 1 | 145 | 1400 | 2200 |
| 2 | 180 | 1850 | 3000 |
| 3 | 210 | 2300 | 3700 |

* El consumo de energía es indicativo y puede variar en función del recipiente utilizado o de los ajustes seleccionados.

Ventajas de la cocción por inducción

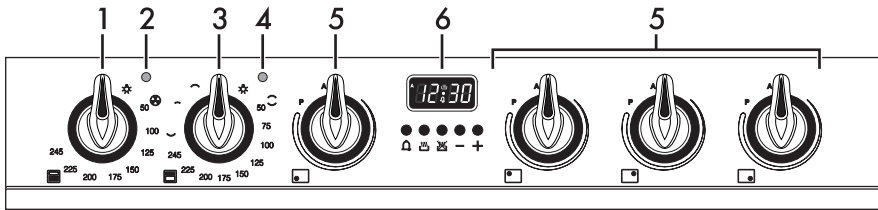


La encimera de cocción está dotada de un generador por inducción para cada zona de cocción. Cada generador situado bajo la superficie de cocción de vitrocerámica origina un campo electromagnético que induce una corriente térmica en la base de la olla. En la zona de cocción por inducción el calor no se 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 sólo al recipiente apoyado sobre la encimera.
- 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 es calentada sólo en la base de la olla; los alimentos que se desbordan no se pegan.



2.3 Panel de mandos



1 Mando del horno principal

Permite encender la luz dentro del compartimiento de cocción principal o ajustar una temperatura de cocción ventilada comprendida entre **50°C** y **245°C**.

2 Testigo del horno principal

Se enciende para señalar que el horno se está calentando. Se apaga cuando ha alcanzado la temperatura. La intermitencia indica que la temperatura programada en el compartimiento de cocción se mantiene constante.

3 Mando del horno auxiliar

Permite encender la luz de dentro del compartimiento de cocción, ajustar una temperatura de cocción estática comprendida entre **50°C** y **245°C** o seleccionar una de las diferentes funciones a la máxima temperatura.

4 Testigo del horno auxiliar

Se enciende para señalar que el horno se está calentando. Se apaga cuando ha alcanzado la temperatura. La intermitencia indica que la temperatura programada en el compartimiento de cocción se mantiene constante.

5 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.

6 Reloj programador

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



Descripción

2.4 Otras partes

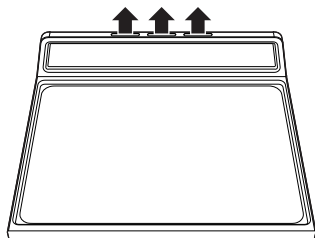
Guías de posicionamiento

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

Ventilador de enfriamiento


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

El funcionamiento del ventilador crea un flujo de aire normal que sale por arriba de la puerta y puede seguir saliendo durante un breve período aun después de apagar el aparato.



Iluminación interna

La iluminación interna del aparato se enciende:

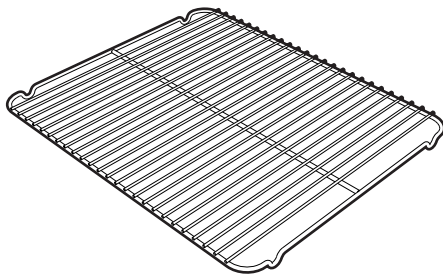
- cuando el mando del horno (principal o auxiliar) es girado a la posición ;
- cuando se selecciona una función cualquiera.

2.5 Accesorios disponibles



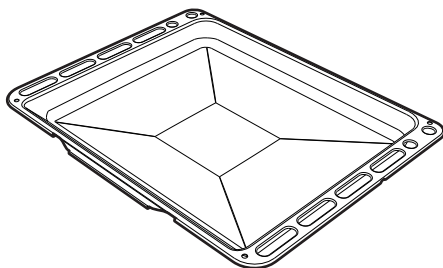
Algunos modelos no tienen todos los accesorios.

Rejilla para bandeja



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

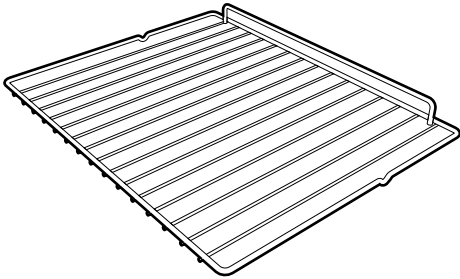
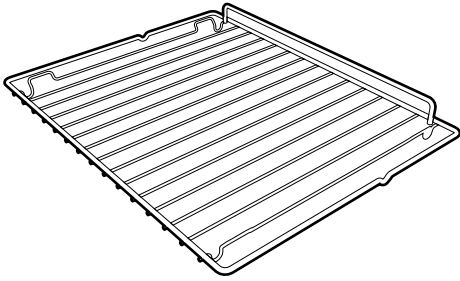
Bandeja



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.



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 sólo accesorios originales del fabricante.



3 Uso

3.1 Advertencias



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

- Mantenga la puerta cerrada durante el cocinado.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- No toque las resistencias situadas 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.
- Las grasas y los aceites al sobrecalentarse pueden inflamarse. Preste la máxima atención.



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- Si utiliza papel de horno, colóquelo de manera 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.
- Los recipientes o planchas deben colocarse dentro del perímetro de la placa.
- 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.



Temperatura elevada durante su uso
Peligro de incendio o explosión

- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No use ni deje materiales inflamables cerca del aparato.
- 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 del compartimiento de cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la 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 horno.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea 4 Limpieza y mantenimiento).

Compartimiento de cocción

4. Caliente el horno vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.

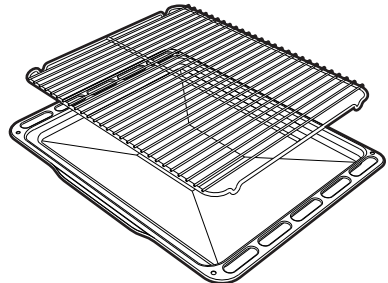
Encimera vitrocerámica

5. Coloque una olla llena de agua en cada una de las zonas de cocción delanteras y enciéndalas a la máxima potencia durante al menos 30 minutos.
6. Una vez transcurridos los 30 minutos, apague las zonas de cocción delanteras y repita la operación en las traseras y en la zona de cocción central, si la tuviese.
7. En caso de que, después de estas operaciones, los mandos no funcionasen correctamente, podría ser necesario prolongar las operaciones hasta que la humedad se evapore completamente.

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 separadamente de los alimentos en cocción.

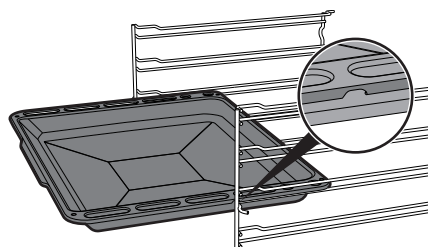
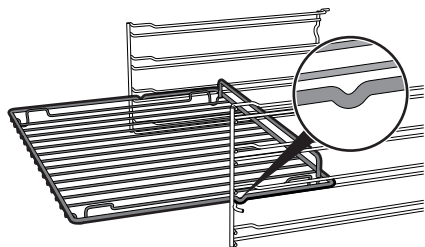




Rejillas y bandejas

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

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



Introduzca las rejillas y las bandejas suavemente en el compartimento de cocción hasta que hagan 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 todos los testigos 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.

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, deben tener propiedades magnéticas y un fondo de dimensiones suficientes.


Recipientes adecuados:

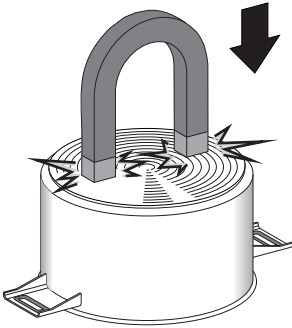
- Recipientes de acero esmaltado con fondo grueso.
- Recipientes de hierro forjado con fondo esmaltado.
- Recipientes de acero inox multicapa, acero inoxidable ferrítico y aluminio con fondo especial.

Recipientes no adecuados:

- Recipientes de cobre, acero inoxidable, aluminio, cristal 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 ponga en marcha la placa. Si en la pantalla aparece el símbolo , significa que la olla no es adecuada.



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

Reconocimiento de la olla

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

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

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



Limitación de la duración de la cocción

La encimera dispone de un dispositivo automático que limita la duración de 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 - 2 | 8 |
| 3 - 4 | 6 |
| 5 - 6 | 5 |
| 7 | 3 |
| 8 | 2 |
| 9 | 1 ½ |

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 largos tiempos 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 de éste podría dañar la olla y la zona de cocción.
- Si es posible, cubra siempre 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.



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.

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.


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

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 que desee hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla correspondiente.



Acelerador de calentamiento



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

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

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

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

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



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

Función Booster



La función Booster permite activar la zona de cocción a la máxima potencia durante un período máximo de 5 minutos. Dicha función es útil para llevar rápidamente a ebullición una gran cantidad de agua o pasar a fuego vivo la carne.

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

En la pantalla aparecerá el símbolo **P**.

Pasados 5 minutos la función booster se desactivará automáticamente y la cocción proseguirá al nivel de potencia **9** (sólo en las zonas **2**).



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

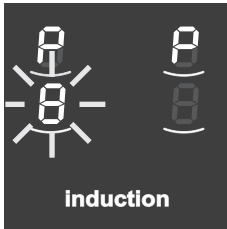


Gestión de la potencia

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 suministrables. En la pantalla se muestran los niveles ajustados por la gestión automática.

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



i La prioridad está dada por la última zona programada.


Bloqueo de mandos

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

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

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

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

 Tras una interrupción prolongada de energía, el bloqueo de los 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 **E**, **E**, contacte con la asistencia técnica.

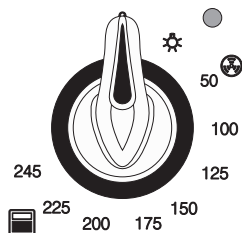


3.5 Uso de los hornos

Encendido del horno principal

Para encender el horno principal:

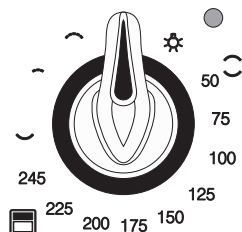
- Gire el mando en sentido horario hasta seleccionar la temperatura que se desea comprendida entre **50°C** y **245°C**.



Encendido del horno auxiliar

Para encender el horno auxiliar:

- Gire el mando en sentido horario hasta seleccionar la temperatura que se desea comprendida entre **50°C** y **245°C**.
- Gire después el mando en sentido horario para seleccionar una de las funciones disponibles a la máxima temperatura.



Funciones del horno principal



Circular ventilada

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular (instalada en la parte posterior del compartimiento de cocción) permite cocer alimentos diferentes en varias rejillas, 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.

Funciones del horno auxiliar



Estático

El calor, que proviene a la vez de la parte superior y de la parte inferior, hace que este sistema sea adecuado para cocinar determinados tipos de alimentos. El cocinado tradicional, también denominado estático, es adecuado para cocinar un solo plato a la vez. Ideal para asados de cualquier tipo, pan o tartas rellenas, resulta sobre todo indicado para las carnes grasas, como por ejemplo el ganso o el pato.



Inferior



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

Grill pequeño



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

Grill



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 alimentos, sobre todo carnes.

3.6 Consejos para el cocinado


Consejos generales

- Utilice una función ventilada para obtener un cocinado homogéneo en varios niveles.
- No se pueden reducir los tiempos de cocción aumentando las temperaturas (la comida podría cocerse mucho por fuera y poco por dentro).

Consejos para cocinar carnes

- Los tiempos de cocción varían dependiendo del grosor, de la calidad de los alimentos 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 en frío, como con el horno precalentado si se desea cambiar el tipo de asado.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.
- En la función Grill se aconseja colocar el mando de la temperatura en el valor más alto, o sea, en el símbolo  para optimizar el asado.



- Los alimentos deben sazonarse antes de la cocción. También se deben untar el aceite y la mantequilla derretida antes de cocinar.
- Utilice la bandeja en la primera repisa de abajo para recoger los líquidos producidos por el asado.
- La duración de la cocción con el Grill no debe superar los 30 minutos en el horno auxiliar.

Consejos para cocinar dulces y galletas

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

Consejos para la descongelación y el leudado

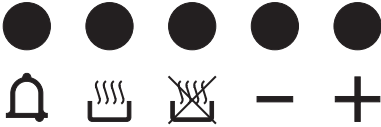
- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera rejilla del compartimiento de cocción.
- Evite que los alimentos se superpongan unos encima de otros.
- Para descongelar la carne, utilice una rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja puesta en el primer nivel. De esta forma, la comida no estará en contacto con el líquido de descongelación.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con una película de aluminio.
- Para una buena fermentación, coloque en el fondo del compartimiento de cocción un recipiente con agua.






Para ahorrar energía

- Detenga el cocinado unos minutos antes del tiempo empleado normalmente. El cocinado proseguirá durante los restantes minutos con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga constantemente limpio el interior del aparato.






3.7 Reloj programador




-  Tecla del temporizador minuterio
-  Tecla de duración de la cocción
-  Tecla de fin de la cocción
-  Tecla de reducción del valor
-  Tecla de aumento del valor







i El reloj programador controla únicamente el horno principal y no tiene ningún control sobre el horno auxiliar.

i Asegúrese de que el reloj programador muestre el símbolo de duración de la cocción , en caso contrario no será posible encender el horno. Pulse al mismo tiempo las teclas  y  para reiniciar el reloj programador.

Regulación de la hora

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

Con el primer uso o después de una interrupción de corriente, el aparato mostrará en la pantalla las cifras  intermitentes.

1. Pulse al mismo tiempo las teclas  y . El punto situado entre las horas y los minutos parpadea.
2. Con las teclas  o  es posible ajustar la hora. Mantenga pulsada la tecla para avanzar rápidamente.
3. Pulse la tecla  o espere 5 segundos. El punto situado entre las horas y los minutos deja de parpadear.
4. El símbolo  en la pantalla indica que el aparato está listo para comenzar una cocción.

ES



Cocción temporizada



Por cocción temporizada se entiende aquella función que permite dar inicio a la cocción y concluirla una vez transcurrido el tiempo programado por el usuario.

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse la tecla . La pantalla mostrará las cifras

y el símbolo visualizado entre las horas y los minutos.

2. Pulse las teclas o para ajustar los minutos deseados.
3. Espere unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para activar la función. En la pantalla se mostrará la hora actual junto con los símbolos y .
4. Al finalizar la cocción las resistencias se desactivarán. En la pantalla, el símbolo se apaga, el símbolo parpadea y se activa un avisador acústico.
5. Para apagar el avisador acústico basta con pulsar cualquier tecla del reloj programador.
6. Pulsar al mismo tiempo las teclas y para reiniciar el reloj programador.



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



Tras el ajuste pulse la tecla para mostrar el tiempo de cocción que queda.



Para poner a cero la programación ajustada pulse al mismo tiempo las teclas y y proceda al apagado manual del horno.


Cocción programada





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

1. Ajuste la duración de la cocción, como se describe en el apartado anterior "Cocción temporizada".
2. Pulsar la tecla . En la pantalla aparecerá la suma de la hora actual con la duración de la cocción seleccionada anteriormente.
3. Pulse las teclas o para ajustar los minutos deseados.
4. Espere unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para activar la función. En la pantalla se mostrará la hora actual junto con los símbolos y .





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

6. Para apagar el avisador acústico basta con pulsar cualquier tecla del reloj programador.

7. Pulsar al mismo tiempo las teclas  y  para reiniciar el reloj programador.




Tras el ajuste pulse la tecla  para mostrar el tiempo de cocción que queda. Para mostrar la hora de fin de cocción pulse la tecla .

3. Espere unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para terminar la regulación del minutero. En la pantalla se muestran la hora actual y los símbolos



No es posible ajustar una duración de cocción superior a las 24 horas.






Tras la programación del temporizador minutero la pantalla volverá a mostrar la hora corriente; para visualizar el tiempo que queda, pulse la tecla .

Temporizador minutero




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

El temporizador minutero puede ser activado en cualquier momento.



1. Pulsar la tecla . En la pantalla se muestran las cifras  y el testigo  parpadeante entre las horas y los minutos.

2. Pulse las teclas  o  para ajustar los minutos deseados.

Regulación del volumen del avisador acústico

El volumen del avisador acústico puede ser modificado en 3 tonos. Mientras el avisador acústico está en funcionamiento pulse la tecla  para cambiar el ajuste.

Cancelación de los datos ajustados

Pulse al mismo tiempo las teclas  y  para poner a cero las programaciones efectuadas.

Apague luego de forma manual el horno si hay alimentos que se están cocinando.



Tabla indicativa de las cocciones del horno principal

| Alimentos | Peso (Kg) | Función | Posición guía desde abajo | Temperatura (°C) | Tiempo (minutos) |
|---------------------|-----------|----------|---------------------------|------------------|------------------|
| Asado de ternera | 2 | Circular | 2 | 180 - 190 | 90 - 100 |
| Lomo de cerdo | 2 | Circular | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 |
| Roast beef | 1 | Circular | 2 | 200 | 40 - 45 |
| Conejo al horno | 1,5 | Circular | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 |
| Muslo de pavo | 3 | Circular | 2 | 180 - 190 | 110 - 120 |
| Bondiola al horno | 2 - 3 | Circular | 2 | 180 - 190 | 170 - 180 |
| Pollo al horno | 1,2 | Circular | 2 | 180 - 190 | 65 - 70 |
| Trucha asalmonada | 1,2 | Circular | 2 | 150 - 160 | 35 - 40 |
| Cola de rape | 1,5 | Circular | 2 | 160 | 60 - 65 |
| Rodaballo | 1,5 | Circular | 2 | 160 | 45 - 50 |
| Pizza | 1 | Circular | 2 | 245 | 8 - 9 |
| Pan | 1 | Circular | 2 | 190 - 200 | 25 - 30 |
| Focaccia | 1 | Circular | 2 | 180 - 190 | 20 - 25 |
| Rosquilla | 1 | Circular | 2 | 160 | 55 - 60 |
| Tarta de mermelada | 1 | Circular | 2 | 160 | 35 - 40 |
| Tarta de requesón | 1 | Circular | 2 | 160 - 170 | 55 - 60 |
| Tortellini rellenos | 1 | Circular | 2 | 160 | 20 - 25 |
| Tarta paraíso | 1,2 | Circular | 2 | 160 | 55 - 60 |
| Profiteroles | 1,2 | Circular | 2 | 180 | 80 - 90 |
| Bizcocho | 1 | Circular | 2 | 150 - 160 | 55 - 60 |
| Tarta de arroz | 1 | Circular | 2 | 160 | 55 - 60 |
| Medialunas | 0,6 | Circular | 2 | 160 | 30 - 35 |

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



Tabla indicativa de las cocciones del horno auxiliar

| Alimentos | Peso (Kg) | Función | Posición guía desde abajo | Temperatura (°C) | Tiempo (minutos) | |
|------------------------------------|-----------|----------|---------------------------|------------------|------------------|---------------|
| Lasaña | 3 - 4 | Estático | 1 | 220 - 230 | 45 - 50 | |
| Pasta al horno | 3 - 4 | Estático | 1 | 220 - 230 | 45 - 50 | |
| Pizza | 1 | Estático | 1 | 245 | 14 - 16 | |
| Torta rellena de espinacas | 1,2 | Estático | 1 | 220 - 230 | 35 - 40 | |
| Focaccia | 0,8 | Estático | 1 | 190 - 200 | 18 - 20 | |
| Tarta de mermelada | 1 | Estático | 1 | 170 - 180 | 35 - 40 | |
| Hojaldre | 0,4 | Estático | 1 | 170 - 180 | 20 - 25 | |
| Galletas de pastaflora | 0,8 | Estático | 1 | 170 - 180 | 18 - 20 | |
| Tortellini rellenos | 1,2 | Estático | 1 | 170 - 180 | 25 - 30 | |
| Trucha asalmonada | 1,2 | Estático | 1 | 150 - 160 | 35 - 40 | |
| Conejo al horno | 1,2 | Estático | 1 | 180 - 190 | 70 - 80 | |
| Muslo de pavo | 1,5 | Estático | 1 | 180 - 190 | 80 - 90 | |
| Lomo de cerdo | 1,2 | Estático | 1 | 190 - 200 | 80 - 90 | |
| Pollo asado (cortado por la mitad) | 1,2 | Estático | 1 | 190 - 200 | 55 - 60 | |
| Salchichas | 1,5 | Grill | 2 | 245 | 13 - 15 | |
| | | | | | Lado 1 | Lado 2 |
| Chuletas de cerdo | 1,5 | Grill | 2 | 245 | 15 | 5 |
| Costillas | 1,5 | Grill | 2 | 245 | 10 | 10 |
| Panceta de cerdo | 0,7 | Grill | 2 | 245 | 7 | 8 |
| Filete de cerdo | 1,5 | Grill | 2 | 245 | 10 | 5 |
| Filete de buey | 1 | Grill | 2 | 245 | 10 | 7 |

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



4 Limpieza y mantenimiento

4.1 Advertencias



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- Tenga cuidado en no vaciar azúcar o mezclas dulces sobre la encimera durante la cocción, ni tampoco apoye materiales o sustancias que pudieran fundirse (plástico u hojas de aluminio); si esto ocurriera, para evitar comprometer el estado de la superficie, apague inmediatamente las zonas de cocción y limpie mientras la placa esté aún tibia

4.2 Limpieza del aparato



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

Consejos para la limpieza de la encimera de cocción

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

Limpieza de la encimera vitrocerámica

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 cromáticos no influyen en el funcionamiento y en la estabilidad del cristal. De hecho, no se trata de modificaciones del material de la encimera de cocción, sino de simples restos no eliminados que se han carbonizado.

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

Limpieza 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.

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 estrepear el esmalte.

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

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

- la puerta;
- las guías de soporte para rejillas/bandejas;
- las guías extraíbles (si las hay) y
- la junta.



En caso de uso de productos de limpieza específicos, se aconseja hacer funcionar el horno a la máxima temperatura durante unos 15 / 20 minutos, con el fin de eliminar posibles residuos.



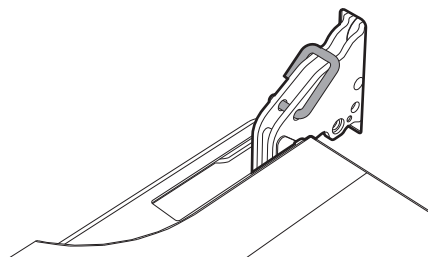
Limpeza y mantenimiento

4.3 Desmontaje de la puerta

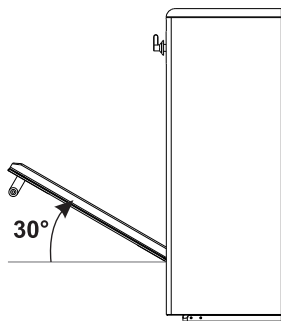
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar la puerta y colocarla sobre un trapo de cocina.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

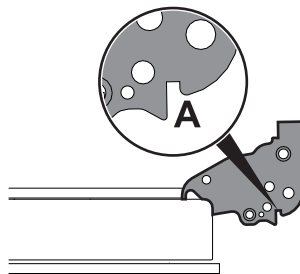
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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



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



Limpeza de los cristales de la puerta

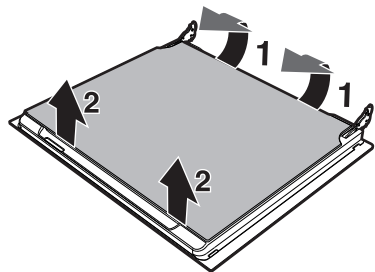
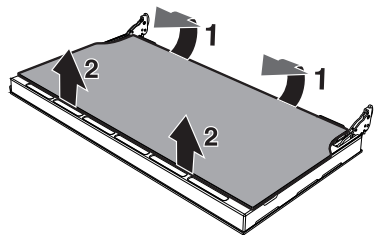
Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre limpios. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, lave con un estropajo húmedo y detergente común.



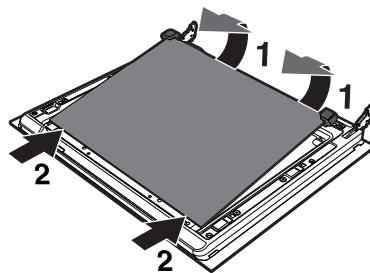
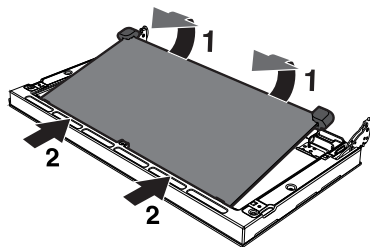
Se aconseja utilizar los productos de limpieza distribuidos por el fabricante.



1. Extraiga el cristal interior tirando de éste delicadamente hacia arriba por la parte trasera siguiendo el movimiento que indican las flechas (1).
2. Tire entonces del cristal hacia arriba en la parte delantera (2). De este modo se desencajan los 4 pernos fijados al cristal de sus asientos en la puerta del horno.



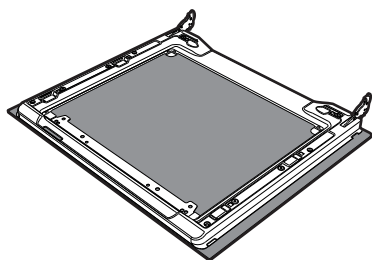
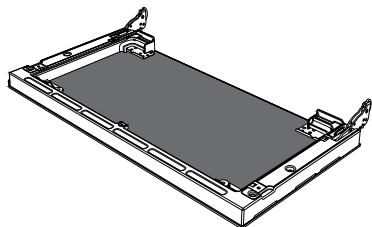
3. Quite el cristal intermedio levantándolo hacia arriba.



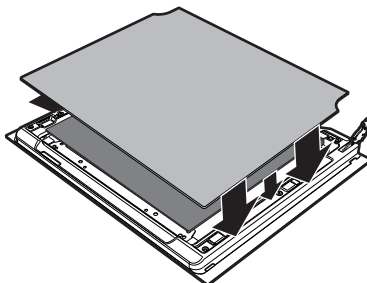
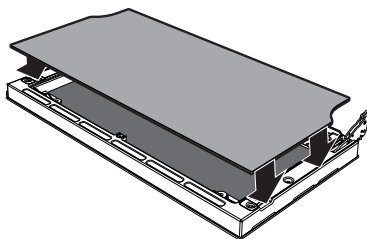


Limpieza y mantenimiento

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. Vuelva a introducir los cristales en el orden inverso a su extracción.
6. Vuelva a colocar el cristal interior. Preste atención a centrar e introducir los 4 pernos en sus asientos en la puerta ejerciendo una ligera presión.



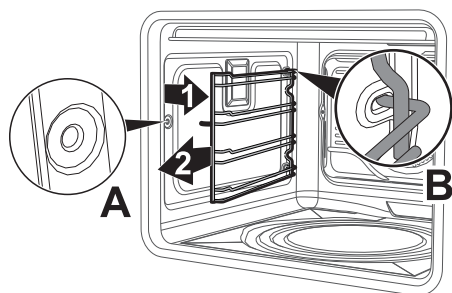


Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

La extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas permite limpiar más fácilmente las partes laterales.

Quite los bastidores de soporte de las rejillas/bandejas, tire del bastidor hacia el interior del compartimento de cocción 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.



Limpieza de la parte superior (horno auxiliar)



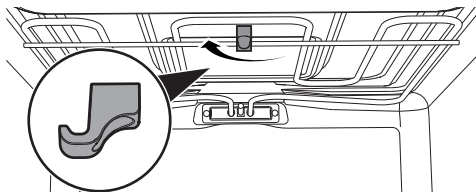
Temperatura elevada dentro del compartimento de cocción durante el uso

Peligro de quemaduras

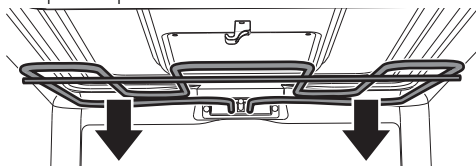
- Las operaciones siguientes solo deben realizarse con el horno completamente frío y apagado.

El aparato está dotado de una resistencia basculante que permite facilitar la limpieza de la parte superior del horno.

1. Levante ligeramente la resistencia superior y gire el seguro 90° para liberar la resistencia.



2. Baje la resistencia delicadamente hasta que se pare.



Uso incorrecto

Riesgo de daños al aparato

- No doble excesivamente la resistencia durante la fase de limpieza.

3. Una vez finalizadas las operaciones de limpieza, vuelva a colocar la resistencia en su posición original y gire el seguro para engancharla.



Limpeza y mantenimiento

4.4 Mantenimiento especial

Sustitución de la lámpara de iluminación interna



Partes bajo tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

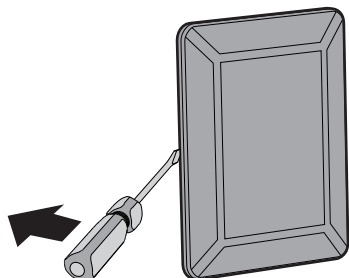


El compartimiento de cocción está dotado de una lámpara de 40W.

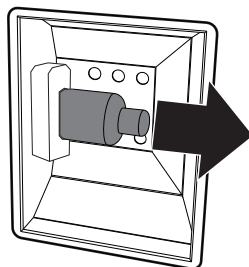
1. Quite todos los accesorios de dentro del compartimiento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo un destornillador).



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

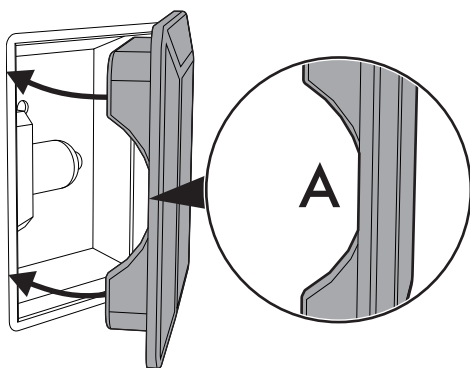


4. Extraiga y quite la lámpara.



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

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



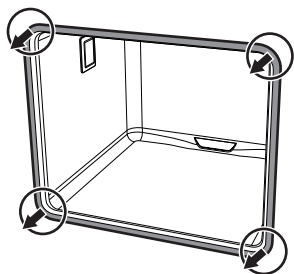
7. Presione a fondo la tapa para que se adhiera perfectamente al soporte de la lámpara.



Desmontaje y montaje de la junta

Para desmontar la junta:

- Desenganche los ganchos situados en las 4 esquinas y tire hacia el exterior de la junta.



Para montar la junta:

- Enganche los ganchos situados en las 4 esquinas de la junta.

Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

- Para mantener limpia la junta use un estropajo no abrasivo y lávela con agua templada.

Qué hacer si...

El aparato no funciona:

- El interruptor está defectuoso: verifique la caja de fusibles y compruebe que el interruptor está bien.
- Bajada de potencia: compruebe que los testigos del aparato funcionan.

La placa produce humo:

- Deje que se enfríe y limpie la placa al terminar la cocción.
- Controle que la comida no haya desbordado y si fuese necesario use un recipiente más grande.

Aparecen roturas o grietas en la placa de cocción:

- Apague inmediatamente el aparato, desconecte la alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia.

El horno no calienta:

- Fusible defectuoso: compruébelo y sustituya el interruptor si es necesario.
- No se han configurado las funciones del mando: configure estas funciones.

Todos los alimentos que se cocinan en el horno se queman en muy poco tiempo.

- Termostato defectuoso: llame al Servicio de Asistencia.

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

- Es un comportamiento completamente normal y debido a la diferencia de temperatura; no afecta a las prestaciones del horno.



5 Instalación

5.1 Colocación



Aparato pesado
Peligro de heridas por aplastamiento

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



Presión sobre la puerta abierta
Riesgo de daños al aparato

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



Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

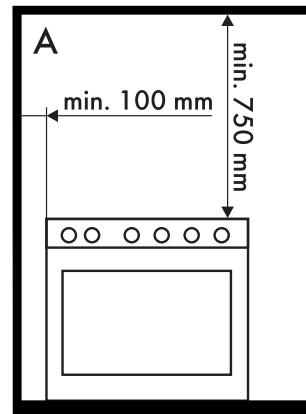
- Los contrachapados, las colas o los revestimientos plásticos de los muebles adyacentes deben ser termorresistentes (no inferior a 90°C).

Información general

Este aparato se puede instalar junto a paredes, siempre que las mismas sean más altas que la superficie de trabajo, dejando una distancia mínima de 50 mm entre las paredes y el costado del aparato, tal como se ilustra en las figuras A y C relativas a los tipos de instalación.

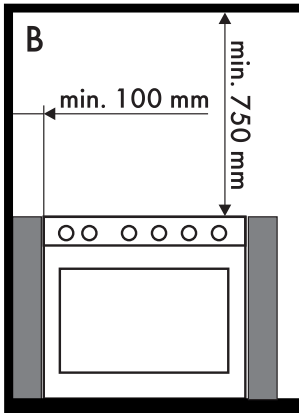
Los muebles colgantes situados sobre la superficie de trabajo deben quedar a una distancia mínima de 750 mm de la misma. En el caso de que se instale una campana sobre la encimera, remítase al manual de instrucciones de la campana para respetar la distancia correcta.

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

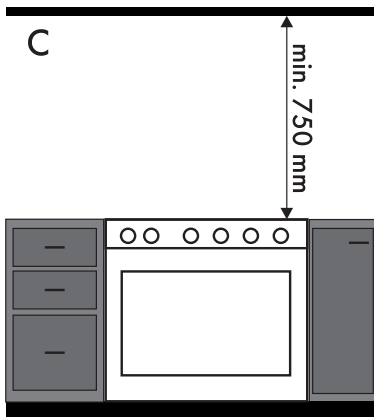


A - Clase 1

(Aparato de instalación libre)



B - Clase 2 subclase 1
(Aparato empotrado)



C - Clase 2 subclase 1
(Aparato empotrado)



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

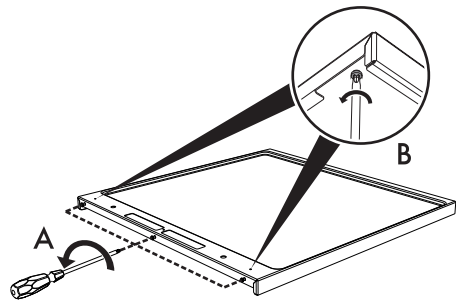
Montaje del respaldo



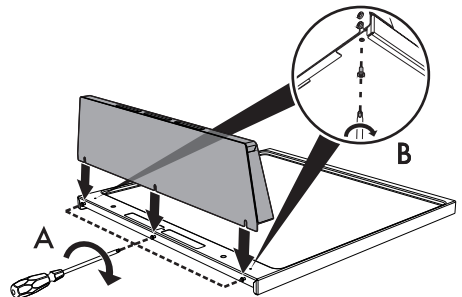
El respaldo que se suministra es parte integrante del producto y es necesario fijarlo al aparato antes de instalarlo.

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

1. Afloje los 3 tornillos situados en la parte trasera de la encimera (**A**) y desatornille los 2 tornillos (**B**) situados en la parte lateral del respaldo.



2. Coloque el respaldo en la encimera. Haga que correspondan las 3 ranuras inferiores del respaldo con los 3 tornillos de la parte trasera de la encimera, que han sido aflojados con anterioridad.
3. Apriete los 3 tornillos de la parte trasera de la encimera (**A**) y atornille los 2 tornillos situados bajo la encimera (**B**) para fijar el respaldo.





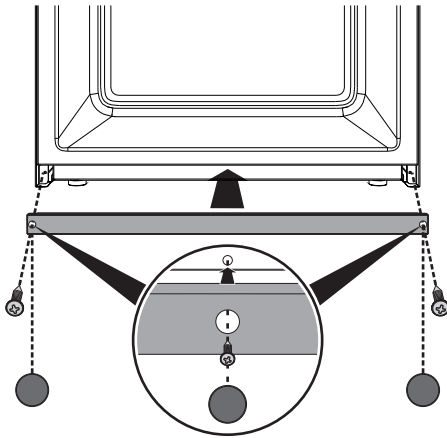
Instalación

Montaje del zócalo

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

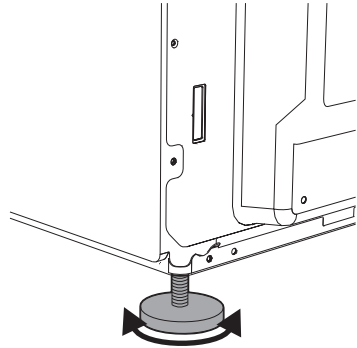
El zócalo debe estar siempre colocado correctamente y fijado al aparato.

1. Coloque el zócalo en la parte inferior frontal del aparato.
2. Atornille los dos tornillos laterales para fijar el zócalo al aparato.
3. Cubra los agujeros del zócalo con los tapones que se suministran.



Posicionamiento y nivelación del aparato

Después de haber procedido a efectuar la conexión eléctrica y/o del gas para una mayor estabilidad es indispensable que el aparato esté correctamente nivelado al suelo; atornille o desatornille el pie en la parte inferior hasta nivelar y estabilizar el aparato al suelo.





5.2 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Use dispositivos de protección individual.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra conforme a 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 son adecuadas a los datos indicados en la placa.

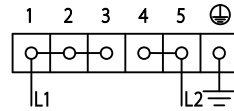
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

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

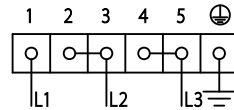
El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

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



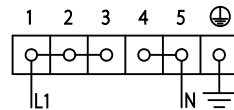
Cable **de tres polos 3 x 6 mm²**.

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



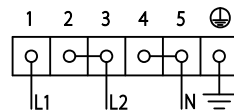
Cable **de cuatro polos 4 x 4 mm²**.

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



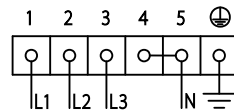
Cable **de tres polos 3 x 6 mm²**.

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



Cable **de cuatro polos 4 x 4 mm²**.

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



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).

Conexión fija

Coloque en la línea de alimentación un dispositivo de interrupción omnipolar de conformidad con 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.

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.