

Tabla de contenidos

1 Advertencias	254
1.1 Advertencias generales de seguridad	254
1.2 Responsabilidad del fabricante	259
1.3 Función del aparato	259
1.4 Placa de identificación	259
1.5 Este manual de uso	259
1.6 Eliminación	259
1.7 Cómo leer el manual de uso	260
2 Descripción	261
2.1 Descripción general	261
2.2 Placa	262
2.3 Panel de mandos	263
2.4 Otras partes	264
2.5 Accesorios disponibles	265
3 Uso	267
3.1 Para ahorrar energía	268
3.2 Uso de los accesorios	269
3.3 Uso de la encimera de cocción	270
3.4 Uso de los hornos	275
3.5 Consejos para la cocción	279
3.6 Reloj programador	281
4 Limpieza y mantenimiento	286
4.1 Limpieza de la encimera de cocción	287
4.2 Limpieza de las puertas	288
4.3 Limpieza de los compartimientos de cocción	291
4.4 Vapor Clean (solo horno multifunción)	292
4.5 Mantenimiento especial	294
5 Instalación	296
5.1 Colocación	296
5.2 Conexión eléctrica	300
5.3 Para el instalador	302

TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES

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 mucha atención al rápido calentamiento de las zonas de cocción. No ponga a calentar las ollas vacías. Peligro de sobrecalentamiento.
- Las grasas y los aceites pueden arder si se sobrecalientan. No se aleje durante la preparación de las comidas que contengan aceites o grasas. Si los aceites o las grasas se incendian ¡no los apague nunca con agua! Ponga la tapa a la olla y apague la zona de cocción correspondiente.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- Durante el uso no apoye objetos metálicos, como cubiertos u otros en la superficie de la encimera de cocción porque podrían sobrecalentarse.

Advertencias



- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- En caso de intervención sobre los alimentos o al final de la cocción, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego abra completamente la puerta.
- No abra el cajón (si está presente) cuando el horno esté encendido y aún caliente.
- Los objetos que estén dentro del cajón podrían estar muy calientes tras la utilización del horno.
- **NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES EN EL CAJÓN (SI EXISTE) O CERCA DEL APARATO.**
- **NO UTILICE AEROSOLIOS 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

- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos en las partes de cristal (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- Si es necesario, emplee utensilios de madera o de 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 cocinado.
- 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 del compartimiento de cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la 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 bistequeras 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 coloque ollas o sartenes vacías en las zonas de cocción encendidas.
- Si se formasen fisuras o grietas, o si la superficie de cocción de vitrocerámica se rompiese, apague inmediatamente el aparato. Desconecte la alimentación eléctrica y llame al servicio de Asistencia Técnica.
- Los usuarios de marcapasos 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).
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo, anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos en las partes de cristal (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- No lave en el lavavajillas los componentes que se pueden quitar, como las rejillas de la encimera, los difusores de llama y las tapas del quemador.
- No utilice la puerta como palanca para colocar el aparato en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use la manilla para levantar o mover este aparato.



Advertencias

Instalación

- ESTE APARATO **NO DEBE INSTALARSE** 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.

Para este aparato

- Tras el uso, apague las placas. No confíe nunca solamente en el sensor de presencia de las ollas.
- Preste la máxima 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 período de tiempo, aunque hayan sido apagadas. Evite que los niños entren en contacto con la encimera.
- Aunque la superficie de vitrocerámica es muy resistente a golpes, es preciso evitar que caigan objetos sólidos y duros caigan sobre la superficie de cocción, porque podrían provocar la rotura de la misma si son puntiagudos.
- La superficie de vitrocerámica no debe usarse como superficie de apoyo.
- Antes de sustituir la luz, asegúrese de que el aparato está apagado.
- No se apoye ni se siente sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos atascados en las puertas.



1.2 Responsabilidad del fabricante

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

- uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso;
- manipulación aunque solo sea de una 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 mando a distancia.

1.4 Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de serie y la marca. No quite nunca la placa de identificación. Una vez instalada la cocina, la placa de características solo se puede acceder desde la parte trasera de la cocina; por este motivo se le recomienda encarecidamente que pegue la placa de características de repuesto (incluida en el embalaje de la cocina) en la parte trasera de este manual como referencia.

1.5 Este manual de uso

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse completo y al alcance de la mano del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.

1.6 Eliminación



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 medio ambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación eléctrica y quítelo junto con la clavija.



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

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



Advertencias

- 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.

1.7 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



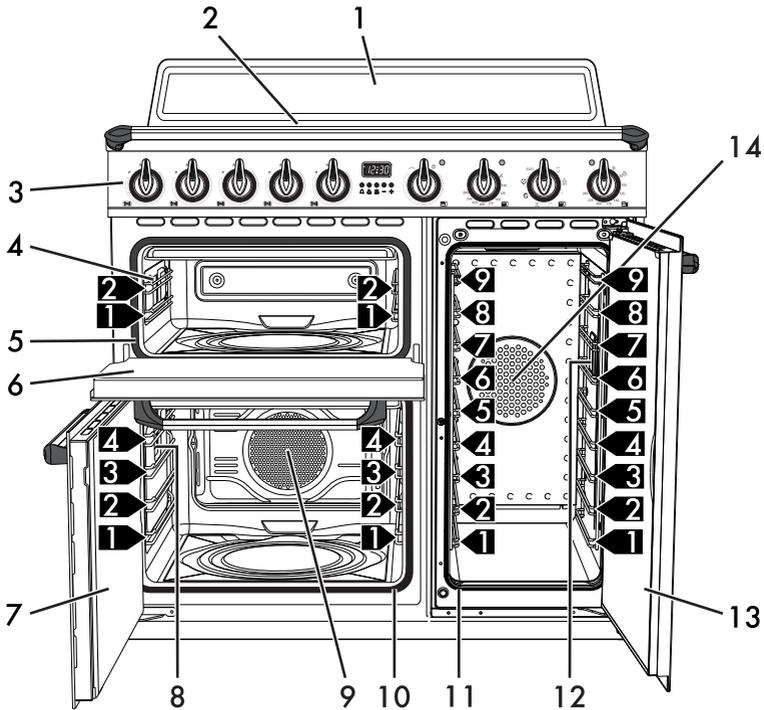
Sugerencia

1. Secuencia de las instrucciones de uso.
 - Instrucción de uso individual.



2 Descripción

2.1 Descripción general



1 Alzado posterior

2 Encimera de cocción

3 Panel de mandos

1,2,3 Bastidores de soporte para rejas/bandejas

4 Lámpara del horno auxiliar

5 Junta del horno auxiliar

6 Puerta del horno auxiliar

7 Puerta del horno multifunción

8 Lámpara del horno multifunción

9 Ventilador del horno multifunción

10 Junta del horno multifunción

11 Junta del horno vertical

12 Lámpara del horno vertical

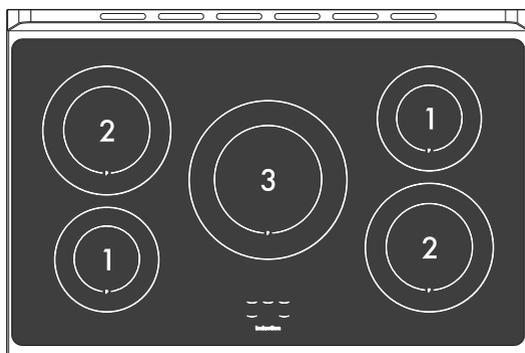
13 Puerta del horno vertical

14 Ventilador del horno vertical



Descripción

2.2 Placa



Zona	Diámetro externo (mm)	Potencia máx. absorbida (W)*	Potencia absorbida en función Booster (W)*
1	180	1300	1400
2	210	2300	3000
3	270	2300	3000

* 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

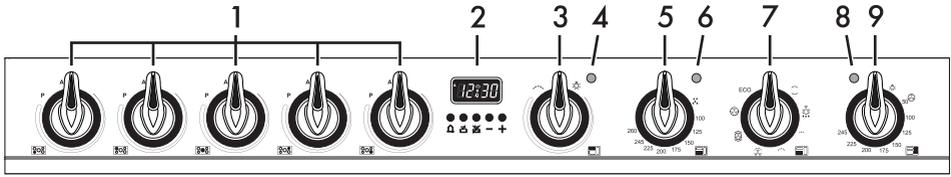
i

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 es calentada 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 Reloj programador

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

3 Mando del grill variable del horno auxiliar

Enciende la luz del interior del horno o pone en funcionamiento la resistencia del grill a una temperatura que va indicativamente de un mínimo de **50 °C** a un máximo de **245 °C**.

4 Testigo luminoso del grill variable del horno auxiliar

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

5 Mando de la temperatura del horno multifunción

Con este mando es posible seleccionar la temperatura de cocción y de Vapor Clean. Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el valor deseado, comprendido entre el mínimo y el máximo.

6 Luz testigo del horno multifunción

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.



Descripción

7 Mando de las funciones del horno multifunción

Las diferentes funciones del horno resultan adecuadas para los diferentes modos de cocción. Tras haber seleccionado la función deseada, configure la temperatura de cocción mediante el mando de la temperatura.

8 Luz testigo del horno vertical

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.

9 Mando de la temperatura del horno vertical

Enciende la luz del interior del compartimiento de cocción o pone en funcionamiento las resistencias circulares a una temperatura que va indicativamente de un mínimo de 50 °C a un máximo de 245 °C.

2.4 Otras partes

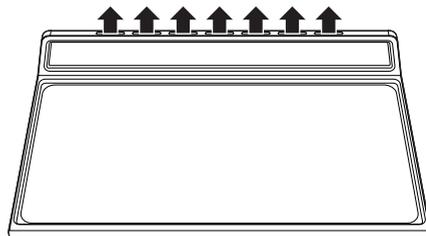
Guías de colocación

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

Ventilador de enfriamiento

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

El funcionamiento del ventilador causa un flujo normal de aire que sale de la parte trasera del aparato y que puede continuar durante un breve periodo de tiempo incluso una vez apagado el aparato.



No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.

Iluminación interna

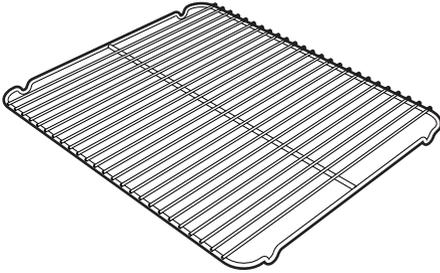
La iluminación interna del aparato entra en funcionamiento cuando se activa una función cualquiera.

- **Horno multifunción:** gire el mando de función hasta una función cualquiera (excepto la función **ECO**).
- **Horno auxiliar:** gire el mando del grill variable hasta el símbolo  o seleccione la temperatura de cocción.
- **Horno vertical:** gire el mando de temperatura hasta el símbolo  o seleccione la temperatura de cocción.



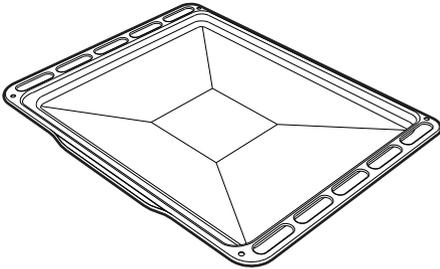
2.5 Accesorios disponibles

Rejilla para bandeja



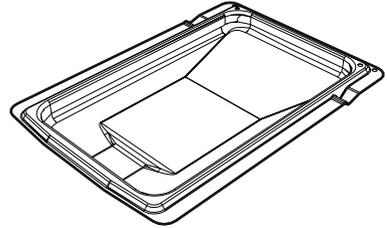
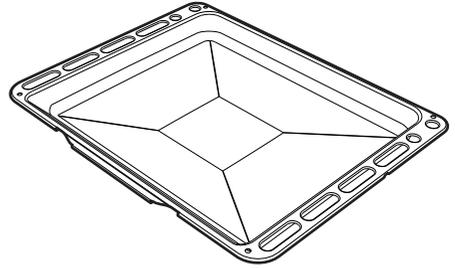
A colocar en la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.

Bandeja del horno



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

Bandeja profunda

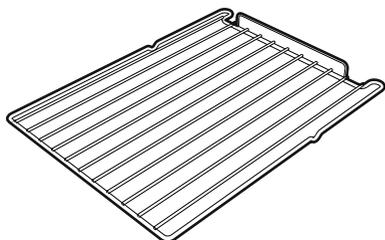
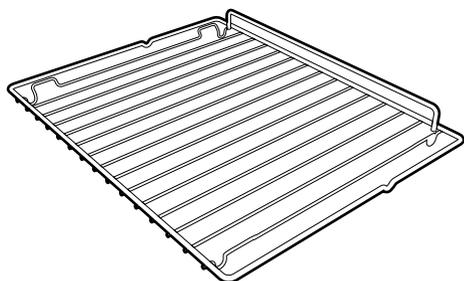


Sirve para recoger la grasa procedente de alimentos colocados sobre la rejilla superior y para la cocción de tartas, pizzas y pasteles dulces en el horno.



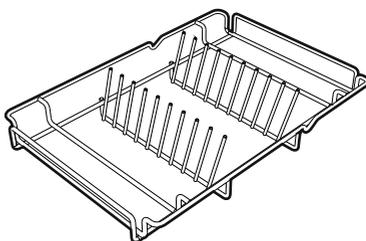
Descripción

Rejilla



Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Rejilla portaplatos



Para utilizar a calentar los platos.

i Algunos modelos no tienen todos los accesorios.

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

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



3 Uso

Advertencias



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

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del 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.
- En caso de intervención sobre los alimentos o al final de la cocción, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego abra completamente la puerta.
- Las grasas y los aceites al sobrecalentarse pueden inflamarse. Preste la máxima atención.



Temperatura elevada dentro del cajón Peligro de quemaduras

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



Uso incorrecto

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.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Los recipientes o las bistequeras 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.



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

- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No utilice ni deje materiales inflamables cerca del horno o del cajón.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el 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.

Primer uso

1. Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
2. Quite cualquier etiqueta (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimiento de cocción.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (véase 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.

3.1 Para ahorrar energía

- Precaliente el aparato solamente cuando lo requiera la receta.
- Si no se indica lo contrario en el envase, descongele los alimentos congelados antes de introducirlos en el compartimiento de cocción.
- Cuando tenga que preparar varios platos, se recomienda hacerlo uno detrás de otro para aprovechar al máximo que el compartimiento de cocción ya está caliente.
- Es preferible que utilice moldes oscuros de metal, ya que ayudan a absorber mejor el calor.
- Retire del compartimiento de cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción.

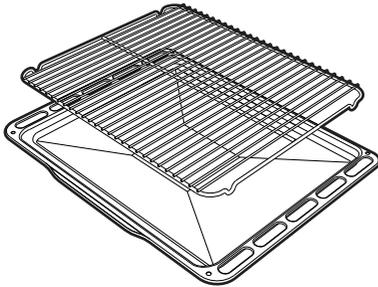


- Detenga la cocción unos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los restantes minutos con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga el compartimento de cocción siempre limpio.

3.2 Uso de los accesorios

Rejilla para bandeja

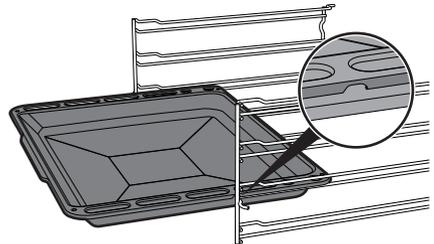
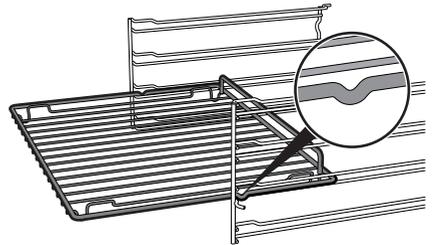
La rejilla para bandeja debe ser introducida dentro de la bandeja. De esta forma, es posible recoger la grasa separadamente de los alimentos en cocción.



Rejillas y bandejas

Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta hacer 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.

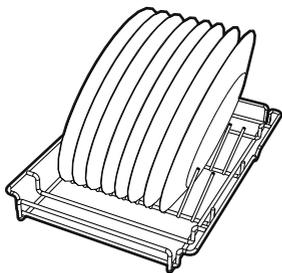


Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.



Rejilla portaplatos

1. Introduzca la rejilla portaplatos sin platos en el horno lateral en la primera repisa.
2. Ponga los platos como se muestra en la figura.



3. Calentar el horno a una temperatura no superior a los 50 °C durante no más de 15 minutos.
4. Una vez terminado el calentamiento sacar ligeramente el soporte dejándolo en las guías.
5. Asegúrese de que el soporte esté estable y extraiga los platos.



Utilice guantes adecuados para el horno durante el desplazamiento de los recipientes.

3.3 Uso de la encimera de cocción

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

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

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

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

Recipientes a utilizar para la cocción por inducción

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

Recipientes adecuados:

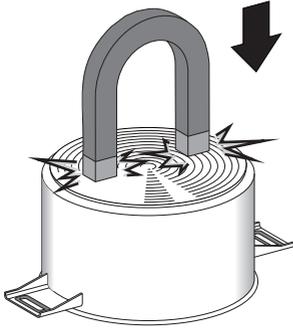
- Recipientes de acero esmaltado con fondo grueso.
- Recipientes de hierro forjado con fondo esmaltado.
- Recipientes de acero inox multicapa, acero ferrítico inoxidable y aluminio con fondo especial.

Recipientes no adecuados:

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



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



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 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.



Limitación de la duración de la cocción

La placa 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.
- Si es posible cubrir 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.



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)

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

Acelerador de calentamiento



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

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

1. Gire el mando hacia la izquierda 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 que transcurra el período de aceleración, el nivel de potencia seguirá siendo el seleccionado anteriormente.



Si se reduce la potencia mediante el giro del mando hacia la izquierda, el acelerador de calentamiento se inhabilitará automáticamente.



Mantenimiento calor

i 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.

Función Booster

i 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 .

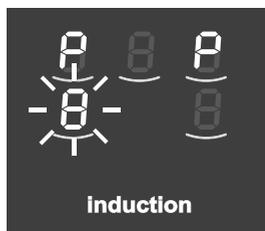
Tras 5 minutos la función Booster se desactivará automáticamente y la cocción proseguirá a nivel de potencia **9** (solo en las zonas **2** y **3**).

i 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 de salida de las placas.

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



i La prioridad está dada por la última zona programada.



Bloqueo de mandos

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

1. Con todas las zonas de cocción apagadas, gire al mismo tiempo los dos mandos de accionamiento de las zonas de cocción delantera y trasera de la parte izquierda hacia 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, actívalo como se ha descrito anteriormente.

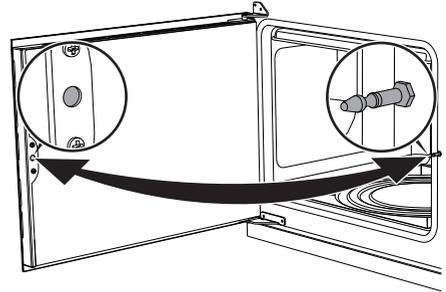
Códigos de errores

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

3.4 Uso de los hornos

Apertura y cierre de las puertas del horno multifunción/vertical

El horno multifunción y vertical están dotados de una puerta con apertura de "una hoja". Para abrirlas, tire de la manija de la puerta hacia uno mismo. Para volver a cerrarlas, empuje las puertas hasta que se escuche un "clic" mecánico.



 Las puertas no se bloquean lateralmente durante la fase de apertura y es posible que tiendan a volver a cerrarse. Durante el uso, preste mucha atención al contacto con el cristal interno para evitar quemaduras accidentales.

 Con el tiempo puede suceder que las puertas de hoja hagan algo de resistencia durante la fase de apertura y de cierre. Lubrique las bisagras.



Encendido del horno multifunción

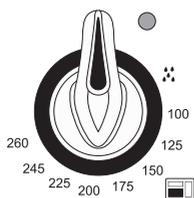
i Asegúrese de que el reloj programador muestre el símbolo de duración de la cocción , en caso contrario no será posible encender el horno. Pulse al mismo tiempo las teclas  y  para reiniciar el reloj programador.

Para encender el horno multifunción:

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



2. Seleccione la temperatura con el mando de la temperatura.



Funciones del horno multifunción



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, resulta sobre todo indicado para las carnes grasas, como por ejemplo el ganso o el pato.



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.



Grill pequeño

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



Grill

El calor que proviene de la resistencia del grill permite obtener resultados de asado óptimos sobre todo con carnes de espesor medio / pequeño y permite dar al final de la cocción un dorado uniforme. Ideal para chorizos, costillas o panceta. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de comida, sobre todo carnes.



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).



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.



Circular ventilada

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular (instalada en la parte posterior del compartimento 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.



ECO

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

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

Para obtener el máximo ahorro energético y reducir los tiempos de cocción, se recomienda introducir los alimentos en el horno sin precalentar el compartimento 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.



Vapor Clean

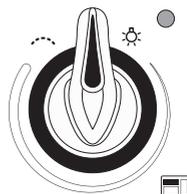
Esta función facilita la limpieza mediante el empleo del vapor generado por una pequeña cantidad de agua vertida en la expresa cavidad del fondo.



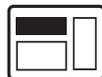
Encendido del horno auxiliar

Para encender el horno auxiliar:

- Seleccione la temperatura mediante el mando del grill variable. A modo de indicación la temperatura va de un mínimo de **50 °C** a un máximo de **245 °C**.



Funciones del horno auxiliar



Lámpara

Enciende la luz del interior del compartimento de cocción.



Grill

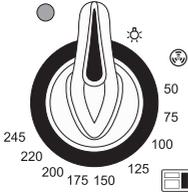
El calor que proviene de la resistencia del grill permite obtener resultados de asado óptimos sobre todo con carnes de espesor medio / pequeño y permite dar al final de la cocción un dorado uniforme. Ideal para chorizos, costillas o panceta. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de comida, sobre todo carnes.



Encendido del horno vertical

Para encender el horno vertical:

- Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta seleccionar la temperatura que se desea comprendida entre 50 °C y 245 °C.



Funciones del horno vertical



Lámpara

Enciende la luz del interior del compartimiento de cocción.



Circular ventilada

La combinación entre el ventilador y las resistencias circulares (instaladas 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. Entre otros, permite cocinar al mismo tiempo varias cantidades del mismo alimento (en varios niveles).

3.5 Consejos para la cocción

Consejos generales

- Utilice una función ventilada para obtener una cocción homogénea en más niveles.
- No se pueden reducir los tiempos de cocción aumentando las temperaturas (los alimentos podrían cocerse mucho por fuera y poco por dentro).

Consejos para cocinar carnes

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

Consejos para las cocciones con Grill y Grill ventilado

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



- En la función Grill se aconseja colocar el mando de la temperatura en el valor más alto, o sea, en el símbolo  para optimizar el asado.
- Los alimentos deben sazonarse antes de cocinarse. También se deben untar el aceite y la mantequilla derretida antes de cocinar.
- Coloque la bandeja del horno en la primera guía de abajo para recoger los líquidos producidos por el asado.

Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Es preferible que utilice moldes oscuros de metal, ya que ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de la cocción dependen de la calidad y de la consistencia de la masa.
- Para averiguar si el dulce está hecho por dentro: al terminar de cocinarlo introduzca un palillo de dientes en el punto más alto del dulce. Si la masa no se pega al palillo, el dulce está hecho.
- Si el dulce se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura ajustada en aproximadamente 10 °C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.
- Durante el cocinado de 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

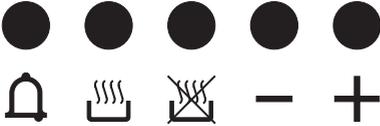
- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera rejilla del compartimiento de cocción.
- Evite que los alimentos se superpongan unos encima de otros.
- Para descongelar la carne, utilice una rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja puesta en el primer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

Para ahorrar energía

- Detenga la cocción unos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción 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.



3.6 Reloj programador



i El reloj programador controla únicamente el horno multifunción situado abajo a la izquierda y no tiene ningún control sobre los demás hornos.

-  Tecla del minutero
-  Tecla de duración de la cocción
-  Tecla de fin de la cocción
-  Tecla de reducción del valor
-  Tecla de aumento del valor

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

i La cocción temporizada es la función que permite iniciar la cocción y terminarla 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. Pulse 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

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

1. Ajuste la duración de la cocción, como se describe en el apartado anterior "Cocción temporizada".
2. Pulse la tecla . 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 parpadea y se activa un avisador acústico.
6. Para apagar el avisador acústico basta con pulsar cualquier tecla del reloj programador.
7. Pulse 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 .

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.

Temporizador minuterero



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

El temporizador minuterero puede ser activado en cualquier momento.

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



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



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

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.



Uso

Tabla indicativa de las cocciones del horno multifunción

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	
Lasaña	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Pasta al horno	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Asado de ternera	2	Turbo/Circular	2	180 - 190	90 - 100	
Lomo de cerdo	2	Turbo/Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Salchichas	1,5	Grill ventilado	4	260	15	
Roast beef	1	Turbo/Circular	2	200	40 - 45	
Conejo al horno	1,5	Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Muslo de pavo	3	Turbo/Circular	2	180 - 190	110 - 120	
Bondiola al horno	2 - 3	Turbo/Circular	2	180 - 190	170 - 180	
Pollo al horno	1,2	Turbo/Circular	2	180 - 190	65 - 70	
					Lado 1	Lado 2
Chuletas de cerdo	1,5	Grill ventilado	4	260	15	5
Costillas	1,5	Grill ventilado	4	260	10	10
Panceta de cerdo	0,7	Grill	5	260	7	8
Filete de cerdo	1,5	Grill ventilado	4	260	10	5
Filete de buey	1	Grill	5	260	10	7
Trucha asalmonada	1,2	Turbo/Circular	2	150 - 160	35 - 40	
Cola de rape	1,5	Turbo/Circular	2	160	60 - 65	
Rodaballo	1,5	Turbo/Circular	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Circular	2	260	8 - 9	
Pan	1	Circular	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Circular	2	180 - 190	20 - 25	
Rosquilla	1	Circular	2	160	55 - 60	
Tarta de mermelada	1	Circular	2	160	35 - 40	
Tarta de requesón	1	Circular	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini rellenos	1	Turbo/Circular	2	160	20 - 25	
Tarta paraíso	1,2	Circular	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo/Circular	2	180	80 - 90	
Bizcocho	1	Circular	2	150 - 160	55 - 60	
Tarta de arroz	1	Turbo/Circular	2	160	55 - 60	
Medialunas	0,6	Circular	2	160	30 - 35	

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



Tabla indicativa de las cocciones del horno auxiliar

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	
Salchichas	1,5	Grill	2	MÁX.	13 - 15	
					Lado 1	Lado 2
Chuletas de cerdo	1,5	Grill	2	MÁX.	15	5
Costillas	1,5	Grill	2	MÁX.	10	10
Panceta de cerdo	0,7	Grill	2	MÁX.	7	8
Filete de cerdo	1,5	Grill	2	MÁX.	10	5
Filete de buey	1	Grill	2	MÁX.	10	7

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

Tabla indicativa de las cocciones del horno vertical

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
Pollo al horno	1,1 x 4	Circular	2-4-6-8	190	80
Pizza congelada	0,3 x 4	Circular	2-4-6-8	230	10
Focaccia	0,6 x 4	Circular	2-4-6-8	180 - 190	30 - 45
Rebanadas de pan tostado	0,2 x 4	Circular	2-4-6-8	180	3 - 5
Medialunas	0,4 x 4	Circular	2-4-6-8	160	35
Galletas	0,4 x 4	Circular	2-4-6-8	160	23
Tarta paraíso	1 x 4	Circular	2-4-6-8	160	60

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



4 Limpieza y mantenimiento

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.
- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos en las partes de cristal (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.
- No derrame azúcar o mezclas dulces en la encimera durante la cocción o apoye materiales o sustancias que podrían fundirse (plástico o papel de aluminio).



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

Limpeza de las superficies

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

Limpeza ordinaria diaria

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

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

Manchas de comida o restos

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

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

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.



Después de efectuar las operaciones de limpieza es necesario secar cuidadosamente el aparato, ya que los derrames de agua y detergente podrían comprometer el correcto funcionamiento del aparato y su estética.



4.1 Limpieza de la encimera de cocción

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, 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 vidrio. De hecho, no se trata de modificaciones del material de la encimera de cocción, sino de simples restos no eliminados que se han carbonizado.

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

Limpieza 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.

Mandos



Para limpiar los mandos no utilice productos agresivos que contengan alcohol o productos para la limpieza de acero y vidrio, ya que podrían causar daños permanentes.

Los mandos deben limpiarse con un paño suave humedecido con agua templada y deben secarse meticulosamente. Se pueden sacar de su sitio para quitarlos.



Limpeza y mantenimiento

4.2 Limpieza de las puertas

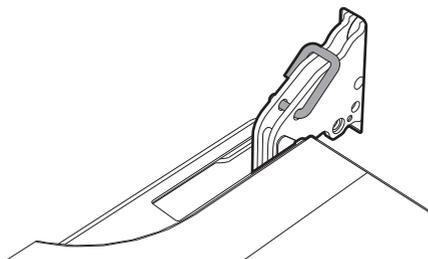
Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre limpios. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lave con un estropajo húmedo y detergente común.

Desmontaje de la puerta (solo horno auxiliar)

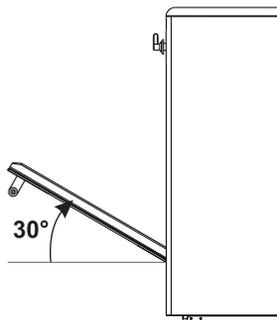
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quite la puerta y colóquela en un trapo.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

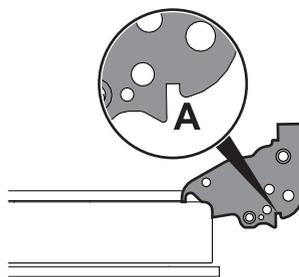
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos ganchos de bloqueo en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



2. Tome 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 situada, quite los ganchos de bloqueo de los agujeros de las bisagras.



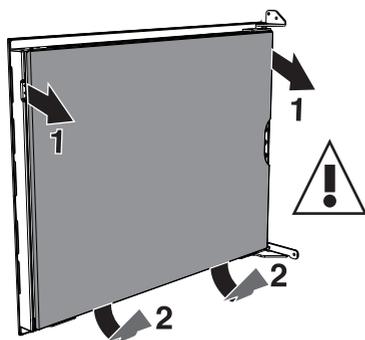


Desmontaje de los cristales interiores

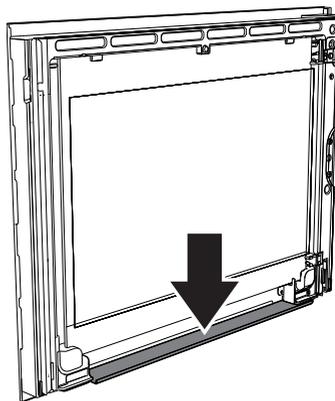
Para facilitar las operaciones de limpieza los cristales interiores que componen la puerta pueden desmontarse.

Puerta del horno principal/ lateral

1. Quite el cristal interior tirando delicadamente del mismo hacia arriba por la parte superior siguiendo el movimiento que indican las flechas (1).
2. Seguidamente tire del cristal hacia arriba en la parte inferior (2). De este modo se desencajan los 4 pernos fijados al cristal de sus asientos en la puerta del horno.

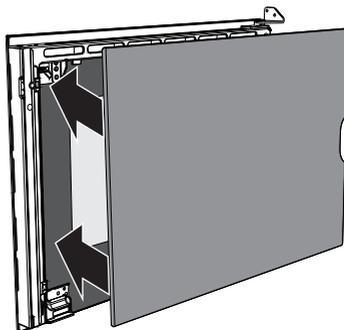


3. Tras retirar el cristal interno se puede acceder al listón recogedor de gotas.



Utilice papel de cocina para la limpieza. En caso de suciedad persistente lave con un estropajo húmedo y detergente común.

4. 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.

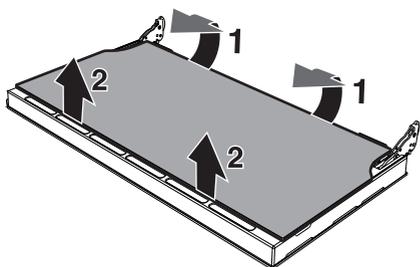




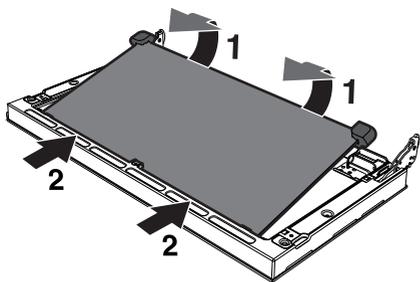
Limpieza y mantenimiento

Puerta del horno auxiliar

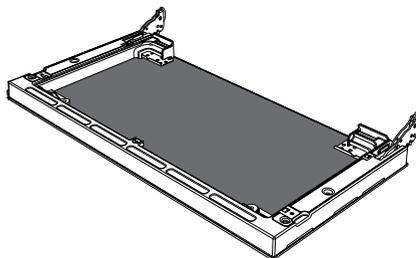
1. Extraiga el cristal interior tirándolo delicadamente hacia arriba por la parte trasera siguiendo el movimiento que indican las flechas **(1)**.
2. Tire entonces del cristal hacia arriba en la parte delantera **(2)**. De este modo se desenganchan los 4 pernos fijados al cristal de sus asientos en la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



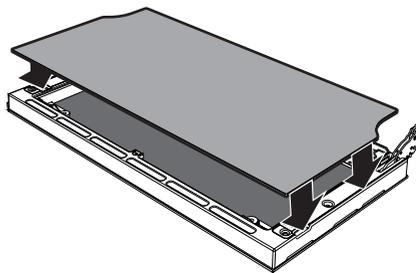
3. Quite el cristal intermedio levantándolo hacia arriba.



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.





4.3 Limpeza de los compartimientos 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 (solo horno auxiliar);
- los bastidores de soporte para rejillas/bandejas;
- las posibles guías extraíbles;
- la junta.



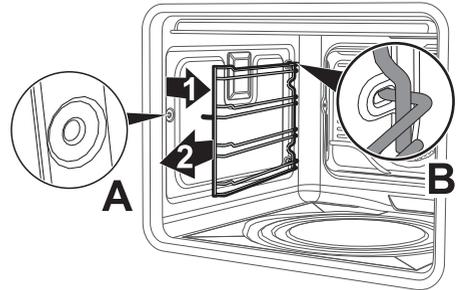
Si utiliza productos de limpieza específicos, haga funcionar el horno a la temperatura máxima durante unos 15/20 minutos para eliminar cualquier residuo.

Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

La extracción de los bastidores guía permite limpiar más fácilmente las partes laterales. Esta operación debe efectuarse cada vez que se utiliza el ciclo de limpieza automático (solo en algunos modelos).

Para retirar los bastidores guía: Tire del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del encastre **A**; a continuación, sáquele de sus alojamientos situados en la parte trasera **B**.

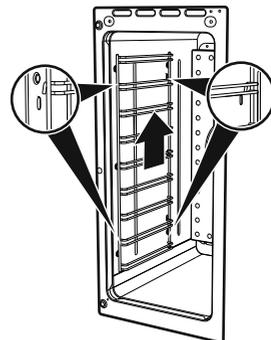
Al finalizar la limpieza repita las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los bastidores guía.



ES

Retirada de los bastidores de soporte de las rejillas/bandejas del horno vertical

Tirar del bastidor hacia arriba hasta desengancharlo de sus asientos laterales. Al finalizar la limpieza vuelva a colocar correctamente el bastidor.





Limpeza y mantenimiento

Limpeza de la parte superior (solo hornos multifunción y auxiliar)



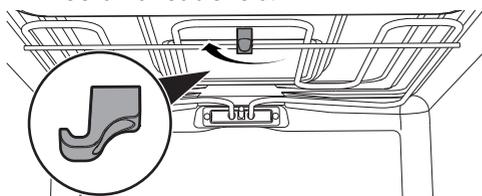
Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

Peligro de quemaduras

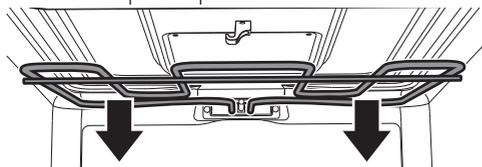
- Las operaciones siguientes solo deben realizarse con el horno completamente frío y apagado.

El aparato está equipado con una resistencia basculante que facilita la limpieza de la parte superior del compartimiento de cocción.

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



- 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.

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

4.4 Vapor Clean (solo horno multifunción)



Vapor Clean es un procedimiento de limpieza asistida que facilita la eliminación de la suciedad.

Gracias a este procedimiento se puede limpiar el compartimiento de cocción por dentro con suma facilidad. El calor y el vapor de agua reblandecen los restos de suciedad y facilitan su eliminación posterior.



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- Elimine del interior del compartimiento de cocción los restos sólidos de comida o los derrames ocasionados por cocciones precedentes.
- Haga las operaciones de limpieza asistida solamente con el horno frío.

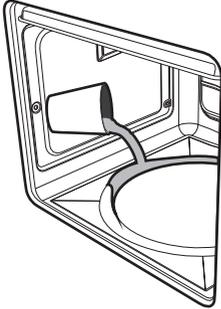
Operaciones preliminares

Antes de efectuar la operación de limpieza Vapor Clean:

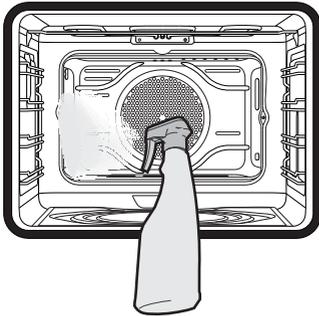
- Quite todos los accesorios de dentro del compartimiento de cocción.



- Vierta aproximadamente 40 cc de agua en el fondo del compartimiento de cocción. Preste atención a que no se desborde del hueco.



- Nebulice una solución de agua y detergente para platos dentro del compartimiento de cocción mediante un nebulizador rociador. Dirija el rociado hacia las paredes laterales, hacia arriba, hacia abajo y hacia el deflector.



- Cierre la puerta.



Se aconseja efectuar unas 20 pulverizaciones como máximo.

Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean

1. Gire el mando de las funciones al símbolo  y el mando de la temperatura al símbolo .
2. Programe un tiempo de cocción de 18 minutos con el reloj programador.
3. Al final del ciclo de limpieza Vapor Clean el minutero desactiva las resistencias del compartimiento de cocción y se activa el avisador acústico.

Finalización del ciclo de limpieza Vapor Clean

4. Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
5. Para las incrustaciones más resistentes utilice un estropajo antirayado con filamentos de latón.
6. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
7. Elimine el agua residual de dentro del compartimiento de cocción.

Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos adquieran un olor desagradable, se aconseja secar el horno mediante una función ventilada a 160 °C durante unos 10 minutos.



Se aconseja el uso de guantes de goma durante estas operaciones.



Para facilitar la limpieza manual de las partes menos accesibles, se aconseja quitar la puerta.



Limpeza y mantenimiento

4.5 Mantenimiento especial

Sustitución de la lámpara de iluminación interna



Partes bajo tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

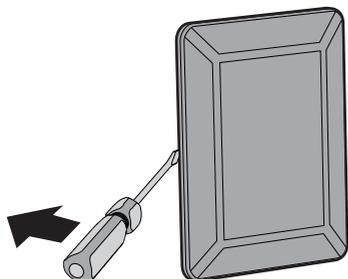


El compartimiento de cocción está dotado de una lámpara de 40W.

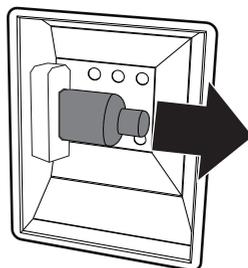
1. Quite todos los accesorios de dentro del compartimiento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo un destornillador).



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

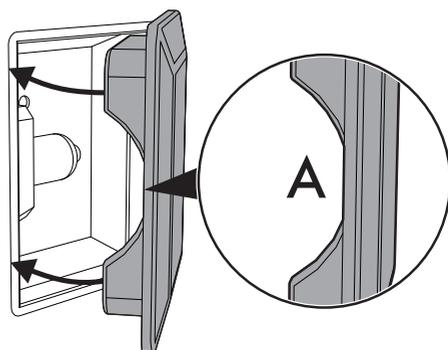


4. Extraiga y quite la lámpara.



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.



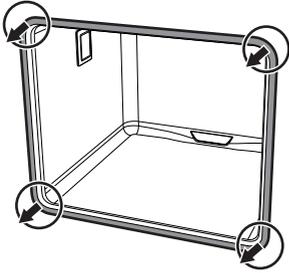
7. Presione a fondo la tapa para que se adhiera perfectamente al soporte de la lámpara.



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 tibia.

Qué hacer si...

El aparato no funciona:

- El interruptor es defectuoso: controle en la caja de fusibles y que el interruptor no esté averiado.
- Bajada de potencia: compruebe que los testigos del aparato funcionan.

El quemador de gas no se enciende:

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

El horno no calienta:

- Fusible defectuoso: controle y, si fuera necesario, reemplace el interruptor.
- No se han configurado las funciones del mando: configure estas funciones.

Todos los alimentos que se cocinan en el compartimento de cocción se queman en muy poco tiempo:

- 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".



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.



Instalación

5 Instalación

5.1 Colocación



Aparato pesado
Peligro de heridas por aplastamiento

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



Presión sobre la puerta abierta
Riesgo de daños al aparato

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



Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

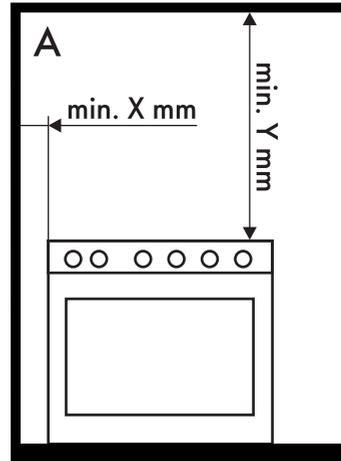
- Los contrachapados, las colas o los revestimientos plásticos de los muebles adyacentes deben ser termorresistentes (no inferior a 90 °C).

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 **X** 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 **Y** mm de la misma. En el caso de que se instale una campana sobre la encimera de cocción, consulte el manual de instrucciones de la campana para respetar la distancia correcta.

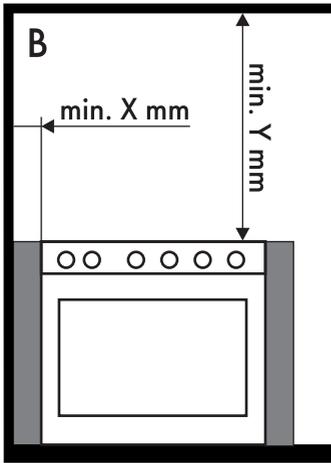
X	150 mm
Y	750 mm

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

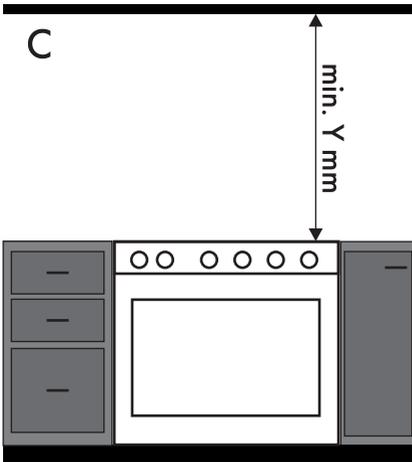


A - Clase 1

(Aparato de instalación libre)

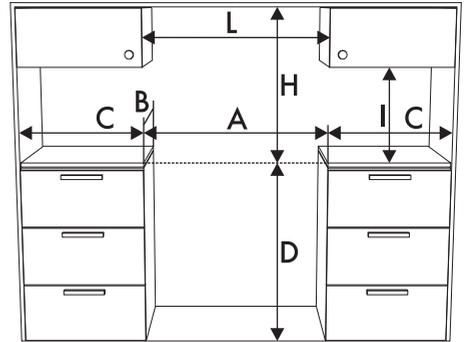


B - Clase 2 subclase 1
(Aparato empotrado)



C - Clase 2 subclase 1
(Aparato empotrado)

Dimensiones del aparato



A	900 mm
B	600 mm
C¹	mín. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

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

² Anchura mínima del armario (=A)



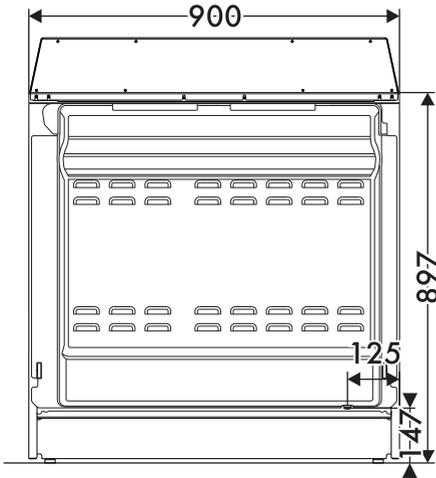
El aparato debe ser instalado por un técnico cualificado, respetando las normas vigentes.



Instalación

Medidas del aparato

Posición de las conexiones de gas y electricidad.



Posicionamiento y nivelación

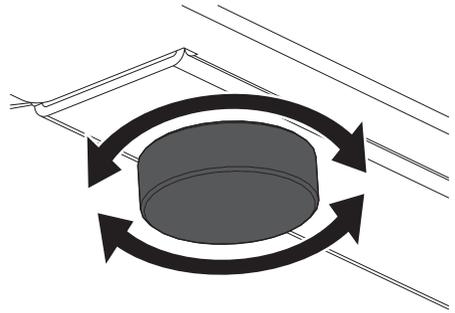


Aparato pesado
Riesgo de daños al aparato

- Introduzca primero las patas delanteras y luego las traseras.

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

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



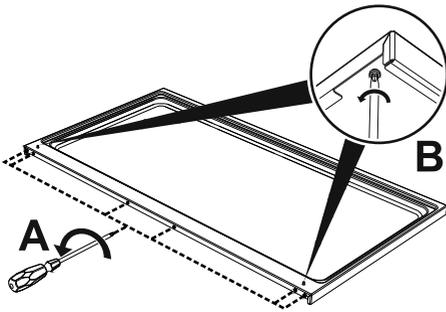


Montaje del protector contra salpicaduras

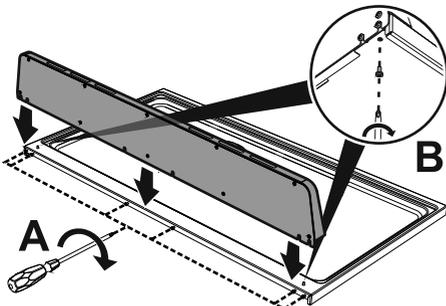
i El protector contra salpicaduras que se suministra es parte integrante del producto y es necesario fijarlo al aparato antes de instalarlo.

El protector contra salpicaduras debe estar siempre correctamente colocado y fijado en el aparato.

1. Afloje los 6 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 6 ranuras inferiores del respaldo con los 6 tornillos de la parte trasera de la encimera, que han sido aflojados con anterioridad.
3. Apriete los 6 tornillos de la parte trasera de la encimera **(A)** y atornille los 2 tornillos situados bajo la encimera **(B)** para fijar el respaldo.

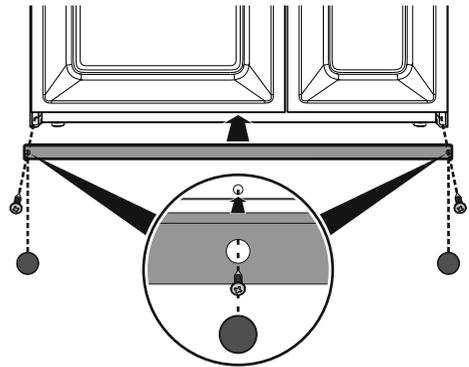


Montaje del zócalo

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.





Instalación

5.2 Conexión eléctrica

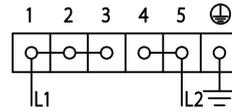


Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- 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 de tipo H05V2V2-F.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.

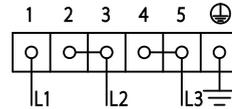
El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

- **220-240 V 2[~]**



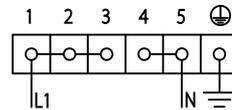
Cable **de tres polos 3 x 10 mm²**.

- **3220-240 V 3[~]**



Cable **de cuatro polos 4 x 6 mm²**.

- **220-240 V 1N[~]**



Cable **de tres polos 3 x 10 mm²**.

Información general

Compruebe que las características de la red eléctrica se adecuan a los datos indicados en la placa.

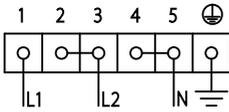
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

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

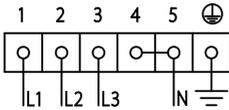


- 380-415 V 2N~



Cable de cuatro polos 4 x 6 mm².

- 380-415 V 3N~



Cable de cinco polos 5 x 4 mm².

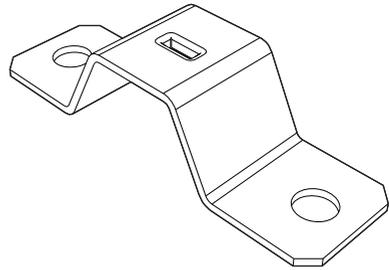


Los valores indicados más arriba se refieren a la sección del conductor interno.



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 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.