

ADVERTENCIAS	201
Advertencias generales de seguridad	201
Instalación	207
Función del aparato	209
Este manual de uso	209
Responsabilidad del fabricante	209
Placa de identificación	209
Eliminación	209
Indicaciones para los Organismos Europeos de Control	209
Datos técnicos de eficiencia energética	210
Para ahorrar energía	210
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by	210
Iluminación	210
Cómo leer el manual de uso	210
DESCRIPCIÓN	211
Descripción general	211
Placa de cocción	211
Panel de mandos	212
Otras partes	213
Accesorios	213
USO	214
Operaciones preliminares	214
Uso de los accesorios	214

Uso de la encimera de cocción	215
Uso del cajón (si lo hubiera)	217
Uso del horno	217
Programador digital	219
Uso de la sonda de temperatura (solo en algunos modelos)	223
Limitación de potencia	225
Consejos para la cocción	226
Tabla indicativa de las cocciones	227
Tabla indicativa de las cocciones con sonda de temperatura (solo en algunos modelos)	228
Tabla indicativa de las cocciones (horno auxiliar)	229
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	229
Limpieza del aparato	229
Mandos	229
Limpieza de la puerta	229
Limpieza del compartimento de cocción	232
Pirólisis (solo en algunos modelos)	233
Mantenimiento especial	234
INSTALACIÓN	235
Conexión del gas	235
Colocación	236
Conexión eléctrica	238
Para el instalador	239

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

Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Durante su uso el aparato se calienta mucho. No toque por ningún motivo las resistencias situadas dentro del horno.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del

- compartimiento de cocción.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisados o instruidos sobre el uso

seguro del aparato y sobre los posibles peligros que conlleva.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Preste la máxima atención, la zona de cocción se calienta muy rápidamente. No ponga a calentar las ollas vacías. Peligro de sobrecalentamiento.
- Después de su uso, apague las zonas de cocción que permanecen muy calientes durante un cierto periodo de tiempo después de su apagado. No toque las superficies de la encimera de cocción.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- **ATENCIÓN:** Cocinar sin supervisión alimentos que contengan grasa y/o aceite puede ser peligroso y podría provocar un incendio. **NUNCA** intente

extinguir un incendio con agua; apague el aparato y, después, cubra la llama con una tapa o con una tela, por ejemplo.

- No utilice las funciones Booster y/o Double Booster (si están presentes) para calentar alimentos grasos o aceites; peligro de incendio.
- Durante la cocción, no apoye objetos metálicos, como cubiertos o vajilla en la superficie de la encimera de cocción porque podrían sobrecalentarse.
- No utilice alimentos enlatados, envases cerrados o envases de plástico para la cocción.
- No introduzca objetos metálicos con punta (cubiertos o herramientas) en las ranuras del aparato.
- No utilice ni conserve materiales inflamables cerca del aparato.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Durante la cocción la puerta del horno debe estar cerrada.
- Si tuviera que intervenir durante la cocción o al final de la misma, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego ábrala completamente.
- No abra el cajón (si lo hubiera) cuando el horno

esté encendido y aún caliente.

- Los objetos que estén dentro del cajón (si lo hubiera) podrían estar muy calientes después de la utilización del horno.
- Apague el aparato después de su uso.
- No tire nunca del cable para quitar el enchufe (si lo hubiera).
- NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES EN EL CAJÓN (SI ESTÁ DISPONIBLE) O CERCA DEL APARATO.
- NO UTILICE AEROSOLE CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.
- NO MODIFICAR ESTE APARATO.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento), use siempre equipos de protección individual.
- No limpie el aparato si aún está caliente o en funcionamiento.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- ATENCIÓN: Antes de sustituir las lámparas de iluminación interna,

asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado de la alimentación eléctrica, o que se haya apagado la alimentación general.

- Las lámparas utilizadas en este aparato son específicas para electrodomésticos, por lo que no debe utilizarlas para la iluminación de la casa.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- En caso de que se formen fisuras, grietas, o si la superficie de cocción de vitrocerámica se rompiera, apague inmediatamente el aparato. Desconecte la alimentación eléctrica y llame al servicio de Asistencia Técnica.
- No toque o limpie la superficie de la encimera de cocción mientras esté funcionando o las luces testigo de calor residual estén encendidas.
- Active el bloqueo de mandos si hay niños o animales domésticos que puedan alcanzar la

encimera de cocción.

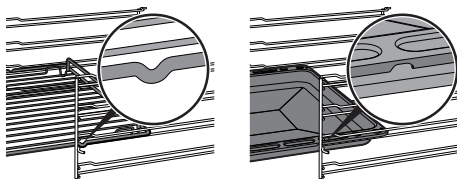
- Después del uso apague las placas. No confíe nunca solamente en el sensor de presencia de ollas.
- Preste mucha atención a los niños, porque difícilmente pueden ver la indicación de calor residual. Después del uso las zonas de cocción siguen estando muy calientes durante cierto período de tiempo, incluso si están apagadas. Evite que los niños entren en contacto con la encimera.
- Los usuarios de marcapasos u otros dispositivos similares deben asegurarse de que el funcionamiento de sus aparatos no se vea afectado por el campo inductivo, cuya gama de frecuencias está comprendida entre 20 y 50 kHz.
- En cumplimiento de las disposiciones relativas a la compatibilidad electromagnética, la encimera de cocción por inducción electromagnética pertenece al grupo 2 y a la clase B (EN 55011).

Daños al aparato

- No utilice detergentes abrasivos agresivos ni rascadores metálicos afilados para la limpieza de

la puerta de cristal del horno, dado que podrían rayar la superficie del cristal y provocar la rotura del mismo.

- Emplee, si es preciso, utensilios de madera o plástico.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice el aparato como superficie de apoyo.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No se sienta sobre el aparato.
- No se apoye o se sienta en la puerta abierta del aparato.
- 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 horno.



- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan comportar el sobrecalentamiento e incendio de grasas y aceites. Preste la máxima

- atención.
- Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.
 - No rocíe productos en aerosol cerca del horno.
 - NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.
 - No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción.
 - No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
 - Retire todas las bandejas y rejillas que no vaya a utilizar durante la cocción.
 - No recubrir el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
 - No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del horno.
 - Si es necesario, puede utilizar la rejilla para bandejas (de serie o vendida por separado según el modelo) colocándola en la parte inferior como soporte para cocinar.
 - En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
 - No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
 - Los recipientes o las planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
 - Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
 - En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.
 - No vierta sustancias ácidas, como zumo de limón o vinagre, en la encimera.
 - No derrame azúcar o mezclas dulces en la encimera de cocción durante la cocción.
 - No apoye materiales o sustancias que podrían fundirse o incendiarse (papeles, plástico o papel de aluminio) durante la cocción.
 - No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
 - Apoye los recipientes directamente sobre la superficie de vitrocerámica.
 - No ponga ollas o sartenes vacías en la zonas de cocción encendidas.
 - 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).
- La superficie de vitrocerámica es muy resistente a los golpes, aun así evite la caída de objetos sólidos y duros sobre la superficie de cocción, podrían causar la rotura de la misma.
- No utilice la puerta abierta como palanca para colocar el equipo en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos encajados en las puertas.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.
- No rocíe productos de limpieza directamente sobre la puerta, ya que podrían filtrarse en espacios de difícil acceso para el aclarado y, con el tiempo, podrían reaccionar con los paneles pintados o el acero.
- Para evitar rayar la superficie del vidrio, no

arrastre ollas y sartenes sobre la placa de cocción, levántelas y vuelva a colocarlas donde desee.

Sonda de temperatura (si la hubiera)

- No toque la varilla o la punta de la sonda de temperatura después de haberla utilizado.
- Proteja las manos con guantes térmicos cuando se utilice la sonda de temperatura.
- No arañe ni dañe las superficies esmaltadas o cromadas con la punta del enchufe de gato de la sonda de temperatura.
- No introduzca la sonda de temperatura en las aberturas y en las ranuras del aparato.
- Cuando no se utilice la sonda de temperatura, asegúrese de que el tapón metálico de protección esté cerrado.
- La sonda de temperatura no debe dejarse sin vigilancia.
- No permita que los niños jueguen con la sonda.
- Preste mucha atención para no hacerse daño con las partes puntiagudas de la sonda.
- No tire del cable para quitar la sonda de temperatura de la toma de corriente o del alimento.

- Preste atención a que la sonda de temperatura o su cable no queden enganchados en la puerta.
- Preste atención a que la sonda de temperatura o su cable no entren en contacto con las resistencias del interior del compartimiento de cocción.
- Ninguna parte de la sonda de temperatura debe entrar en contacto con las paredes del compartimiento de cocción, con las resistencias, con las rejillas o las bandejas cuando estas aún están calientes.
- La sonda de temperatura no se debe conservar en el interior del aparato.
- Quite la sonda de temperatura del horno antes de efectuar la pirólisis (si está disponible).
- No utilice la sonda de temperatura durante la pirólisis (si está disponible).
- Asegúrese de que el enchufe de la sonda esté introducido hasta el fondo en la toma de corriente.
- No utilice la sonda para introducir o retirar los alimentos del compartimiento de cocción.
- Utilice solamente la sonda de temperatura suministrada con este aparato.

Para aparatos pirolíticos

- Durante la pirólisis las superficies podrían alcanzar temperaturas más elevadas de lo habitual. Mantenga alejados a los niños.
- Antes de iniciar la pirólisis, elimine del interior del compartimiento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.
- Antes de iniciar la Pirólisis, quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción, incluidos los bastidores laterales.
- Antes de iniciar la pirólisis, apague los quemadores o las placas eléctricas de la encimera de cocción.
- Durante la primera pirólisis podrían producirse olores desagradables por la evaporación normal de las sustancias oleosas de fabricación. Se trata de un fenómeno absolutamente normal que desaparece después de la primera operación de limpieza.
- Antes de iniciar el proceso de pirólisis, asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.

Instalación

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN LANCHAS O CARAVANAS.**

- No instale el aparato encima de un pedestal.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Compruebe que el mueble tenga las aberturas requeridas.
- Compruebe que el material del mueble sea resistente al calor.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.
- Tenga cuidado si se conectan aparatos eléctricos adicionales. Los cables de conexión no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.
- La instalación y cualquier sustitución del cable de conexión eléctrica debe ser hecha exclusivamente por personal técnico autorizado.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- Permita la desconexión del aparato tras la instalación, mediante un enchufe accesible o un interruptor en caso de conexión fija.
- Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.
- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

Función del aparato

Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos.

Cualquier otro uso se considera inadecuado.

Además, no se puede utilizar:

- en la zona de la cocina por parte de dependientes en tiendas, en oficinas y en otros ambientes laborales;
- en granjas/ establecimientos de turismo rural;
- por parte de clientes en hoteles, albergues y ambientes residenciales;
- en bed and breakfast.



La instalación y utilización de este aparato se permite únicamente en interiores.

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.
- Las explicaciones de este manual incluyen imágenes que describen lo que aparece actualmente en la pantalla. Recuerde, sin embargo, que el aparato podría disponer de una versión actualizada del sistema, por tanto, lo que se visualiza en la pantalla podría ser diferente de lo mostrado en el manual.

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.

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.

Eliminación



Conforme a la directiva europea RAEE (2012/19/UE), este aparato se debe desechar al final de su vida útil separándolo del resto de residuos.

Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

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

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación y retírelo.
- Entregue el aparato en 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 en 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.

Indicaciones para los Organismos Europeos de Control

Horno principal

Modo ventilación forzada

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

Horno secundario

Modo ventilación forzada

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

Datos técnicos de eficiencia energética

La información de acuerdo con las regulaciones europeas de etiquetado energético y diseño ecológico está contenida en un documento que acompaña las instrucciones del producto.

Estos datos se encuentran en la "Ficha de datos del producto" que se puede descargar desde la página web, en la sección correspondiente al producto en cuestión.

Para ahorrar energía

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

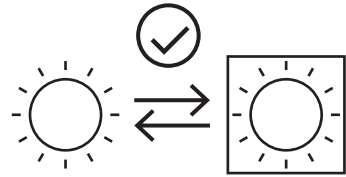
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by

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

Iluminación

- Este aparato contiene bombillas que

pueden ser reemplazadas por el usuario.



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

Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:



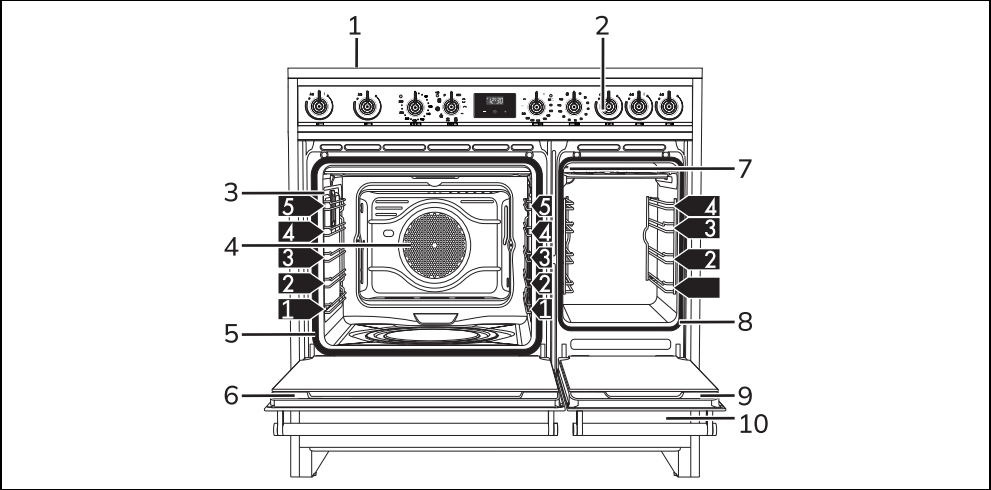
Advertencia/Atención



Información/Sugerencia

DESCRIPCIÓN

Descripción general



- 1 Placa de cocción

2 Panel de mandos

3 Lámpara del horno principal

4 Ventilador

5 Junta del horno principal

6 Puerta del horno principal
- 7 Lámpara del horno auxiliar

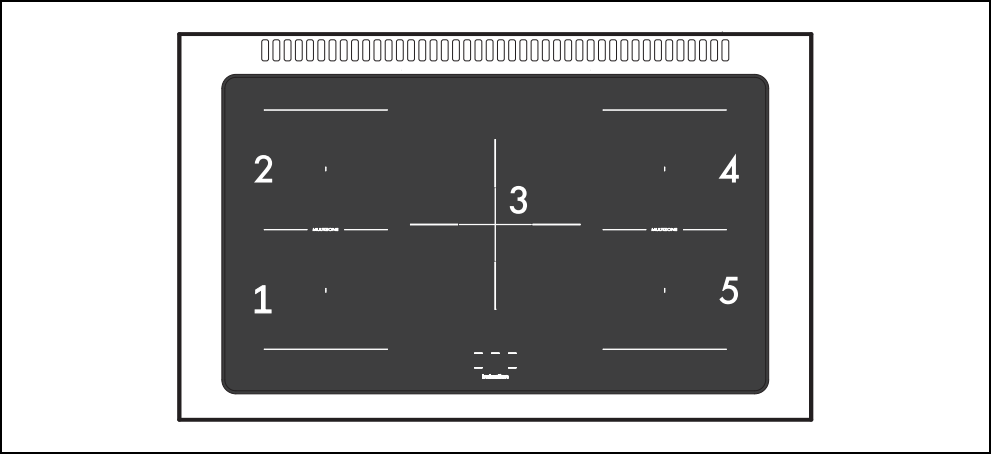
8 Junta del horno auxiliar

9 Puerta del horno auxiliar

10 Cajón

1,2,3, Nivel del bastidor

Placa de cocción

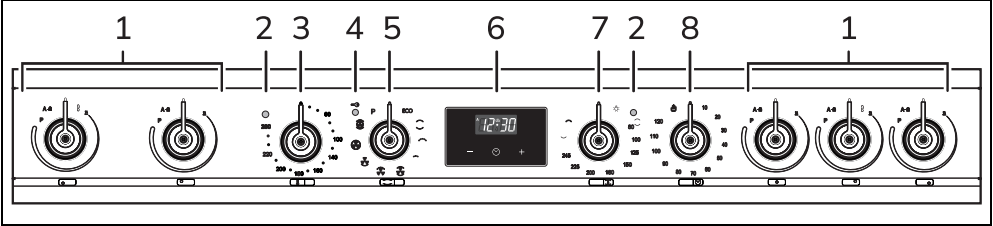


Zona	Tamaño H x L (mm)	Ø olla mín. (mm)	Ø olla recomendado (mm)	Consumo máximo (W)*	Consumo en función Booster (W)*
1-2-4-5	196 x 196	110	200	2100	3000
3	270 x 270	130	250	2300	3000

Zona	Tamaño H x L (mm)	Ø olla mín. (mm)	Ø olla recomendado (mm)	Consumo máximo (W)*	Consumo en función Booster (W)*
1 + 2	196 x 392	230	200 x 360	3000	3700
4 + 5	196 x 392	230	200 x 360	3000	3700

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

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. Pulse y gire los mandos en el sentido de las agujas del reloj para regular la potencia de funcionamiento de la placa. La potencia de trabajo se muestra en la pantalla situada en la encimera.

2 Luz testigo del horno principal/auxiliar

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

3 Mando de la temperatura del horno principal

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

4 Luz testigo pirólisis

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

5 Mando de las funciones del horno principal

Las diferentes funciones del horno se adaptan a cada modo de cocción. Una vez seleccionada la función deseada, seleccione la temperatura de cocción con el mando de temperatura.

6 Programador digital

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

temporizador minuterero.



El programador digital solo funciona en el horno principal.

7 Mando de la temperatura/funciones del horno auxiliar

Enciende la luz del interior del horno o pone en funcionamiento las resistencias del grill e inferior a una temperatura que va de modo indicativo de un mínimo de 50 °C a un máximo de 245 °C. A la temperatura máxima también se pueden seleccionar algunas funciones optimizadas para métodos de cocción específicos.

8 Mando del temporizador minuterero

Para utilizar el temporizador minuterero es necesario cargar el avisador acústico girando el mando hacia la derecha. Los números corresponden a minutos. La regulación es progresiva y se pueden utilizar posiciones intermedias entre las cifras.



El temporizador minuterero activa solo el avisador acústico, no interrumpe la cocción.

Ventajas de la cocción por inducción



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

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

Gestión de la potencia

La encimera está dotada de un módulo de gestión de la potencia que optimiza/limita los consumos. Si los niveles de potencia totales ajustados, superan el límite máximo permitido la tarjeta electrónica gestionará automáticamente la potencia suministrada de las placas. El módulo trata de mantener los niveles máximos de potencia que se pueden suministrar. En la pantalla se muestran los niveles ajustados por la gestión automática.



La prioridad se da a la primera zona programada por orden cronológico.



El módulo de gestión de la potencia no influye en la absorción eléctrica total del aparato.

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 Descripción general).

Ventilador de enfriamiento

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



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

Iluminación interna

La iluminación interna del aparato se enciende:

(Horno principal)

- cuando se abre la puerta;
- cuando se selecciona cualquier función, a excepción de la función **ECO**.



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

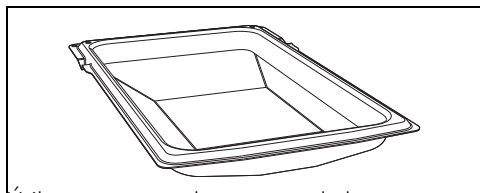
(Horno auxiliar)

- al girar el mando de la temperatura/de las funciones del horno auxiliar hasta el símbolo  o una función cualquiera.

Accesorios

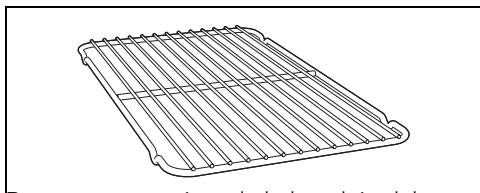
- Algunos modelos no tienen todos los accesorios.
- Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.
- Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.

Bandeja profunda



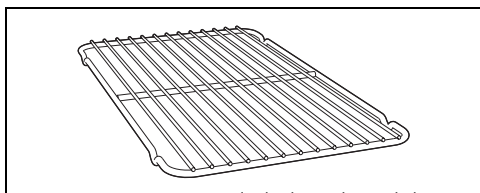
Util para recoger las grasas de los alimentos colocados en la rejilla de arriba y para la cocción de pasteles, pizzas, dulces, galletas, etc.

Rejilla para bandeja



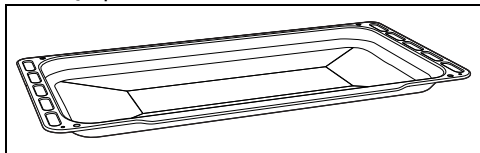
Para apoyar encima de la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que pueden gotear.

Rejilla para bandeja



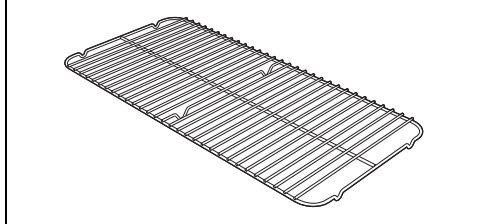
Para apoyar encima de la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que pueden gotear.

Bandeja profunda



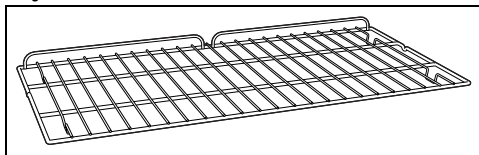
Sirve para recoger la grasa de los alimentos colocados sobre la rejilla superior y para la cocción de tartas, pizzas, bizcochos y pasteles dulces en el horno.

Rejilla



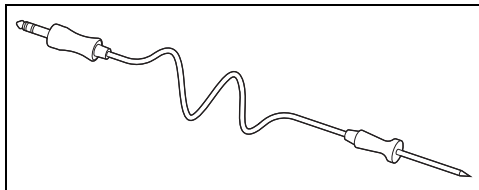
Para colocar en la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.

Rejilla



Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Sonda de temperatura (solo en algunos modelos)



Con la sonda de temperatura se puede realizar una cocción en función de la temperatura que mide la sonda en el centro del alimento.

USO

Operaciones preliminares



Vea Advertencias generales de seguridad.

- Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
- Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios o de las bandejas.
- Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea el capítulo "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO").

Primer calentamiento

1. Programe una cocción de al menos una hora (vea el apartado "Uso del horno").
2. Caliente el compartimento de cocción vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.

Durante el calentamiento del aparato,

- ventile el local;
- márchese del lugar.

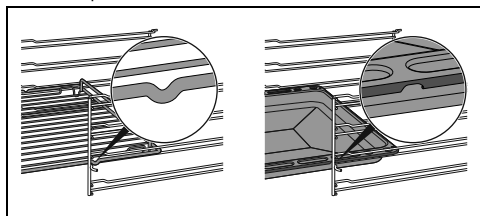
Uso de los accesorios

Rejillas y bandejas

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

- Los bloqueos mecánicos de seguridad

que impiden la extracción accidental de la rejilla deben orientarse hacia abajo y hacia la parte posterior del compartimiento de cocción.

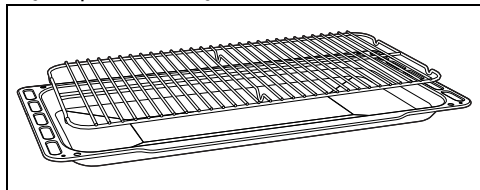


Introduzca las rejillas y las bandejas con cuidado en el compartimiento de cocción hasta el tope.



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

Rejilla para bandeja



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

Uso de la encimera de cocción

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 pulsar y girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el valor de potencia deseado.



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



Tras el uso, apague las placas utilizadas poniendo el mando correspondiente en la posición 0. No confíe nunca solamente en el sensor de presencia de ollas.

Recipientes a utilizar para la cocción por inducción

Los recipientes utilizados para la cocción

por inducción deben ser de metal, tener propiedades magnéticas y un fondo de tamaño suficiente.

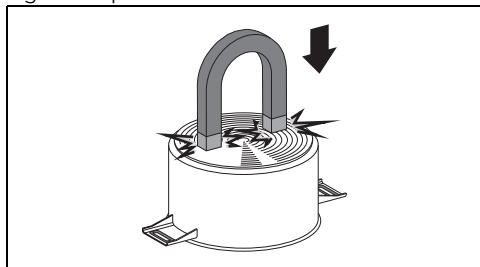
Recipientes adecuados:

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

Recipientes no adecuados:

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

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



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

Reconocimiento de la olla

Si no hubiese ninguna olla en una zona de cocción o si fuese demasiado pequeña, no hay transmisión de energía y la pantalla mostrará el símbolo . Si en la zona de cocción hay una olla adecuada, el sistema de reconocimiento detecta su presencia y enciende la encimera al nivel de potencia programado mediante el mando. La transmisión de energía se interrumpe también cuando se quita la olla de la zona de cocción (en la pantalla aparecerá el

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

Limitación de la duración de la cocción

La encimera de cocción dispone de un dispositivo automático que limita la duración de su funcionamiento. Si no se modifican los ajustes de la zona de cocción, la duración de funcionamiento máximo de cada una de las zonas depende del nivel de potencia seleccionado. Al activar el dispositivo para limitar la duración del funcionamiento, la zona de cocción se apaga, se emite una breve señal.

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

Protección contra el sobrecalentamiento

Si se utiliza la encimera de cocción a la máxima potencia un período de tiempo largo, los dispositivos electrónicos pueden tardar en enfriarse si la temperatura ambiente es elevada. Para evitar que en los dispositivos electrónicos la temperatura alcance valores demasiado elevados, la potencia de la zona de cocción disminuye automáticamente.

Indicador de calor residual

Después de haber apagado la zona de cocción, en cada pantalla se muestra un símbolo específico que señala si la zona aún está caliente y muestra la temperatura indicativa:

- 1.  si la temperatura está comprendida entre 60 °C y 79 °C.
- 2.  si la temperatura está comprendida entre 80 °C y 99 °C.

- 3.  si la temperatura es de 100 °C o superior.



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

Acelerador de calentamiento



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

- Esta función permite alcanzar la potencia seleccionada en el menor tiempo posible.
- 1. Gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición A y suéltelo. En la pantalla aparecerá el símbolo .
 - 2. Antes de 3 segundos seleccione la potencia de calentamiento deseada (1...8). La potencia seleccionada y el símbolo  parpadearán alternativamente en la pantalla.
- En cualquier momento es posible aumentar el nivel de potencia. El periodo de “máxima potencia” se modifica automáticamente. Una vez terminado el período de aceleración, el nivel de potencia seguirá siendo el seleccionado anteriormente.



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

Función Warming



Con esta función es posible mantener calientes las comidas ya cocinadas o mantener el agua en ebullición.



Esta función permanece activa hasta 2 horas, después de lo cual se apaga automáticamente.

Para activar la función Warming, gire el mando hasta el símbolo .

1. la pantalla de la zona de cocción

seleccionada muestra el símbolo 

Para desactivar la función Warming, basta con girar el mando.

Función Multizone



Esta función controla automáticamente un reparto equitativo de la potencia en las dos zonas involucradas.



Configure esta función antes de seleccionar un nivel de potencia

Mediante esta función se pueden controlar dos zonas de cocción (delantera y trasera) al mismo tiempo para utilizar recipientes como fuentes para escalfar pescado u ollas alargadas.

Para activar la función Bridge:

1. Gire el mando anterior izquierdo o posterior derecho hasta el símbolo ; los símbolos  y  aparecen en las pantallas.
2. Seleccione un nivel de potencia del 1 al 9 con el mando para la zona trasera izquierda o la zona delantera derecha, dependiendo de qué zonas desee controlar con la función bridge.
3. Para desactivar la función, gire el mando anterior izquierdo o posterior derecho.



Si no se configura un nivel de potencia en 5 segundos, la función se desactiva automáticamente.

Función Booster

La función Booster permite activar la zona de cocción a la máxima potencia durante un período máximo de 5 minutos. Resulta muy útil para llevar rápidamente a ebullición una gran cantidad de agua o marcar la carne a fuego alto.

- Para activar la función Booster, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición P y manténgala hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla correspondiente; a continuación, suelte el mando.
- Tras 5 minutos de funcionamiento continuo, la función Booster se desactiva automáticamente y la cocción continúa al nivel de potencia 9.
- Para desactivar la función Booster, basta con seleccionar otro nivel de

potencia.



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

Bloqueo de mandos



Para activar la función no debe haber ninguna zona seleccionada y la placa de cocción debe estar apagada.

Esta función viene bien para prevenir interacciones accidentales.

Para activar el bloqueo de mandos, lleve a cabo las siguientes acciones:

- Pulse, gire y mantenga girados los mandos anterior derecho y posterior izquierdo al símbolo «A-» hasta que aparezca en las pantallas el símbolo



Para desactivar la función siga los mismos pasos indicados anteriormente.

Códigos de errores

El símbolo  indica que uno o más mandos se han mantenido en las posiciones «A» o «P» durante más de 30 segundos. En ese caso, suelte los mandos para que desaparezca el mensaje de error. En el caso de que la pantalla muestre el código de error  o , contacte con la asistencia técnica.

Uso del cajón (si lo hubiera)



Vea Advertencias generales de seguridad.

El cajón se encuentra en la parte inferior de la cocina. Se puede acceder tirando de él hacia usted. Puede utilizarlo para guardar ollas u objetos metálicos necesarios al utilizar el aparato.

Uso del horno



Vea Advertencias generales de seguridad.

Encendido del horno principal

Para encender el horno:

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

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



Asegúrese de que el programador digital muestre el símbolo de la duración de cocción , en caso contrario, no será posible encender el horno. Pulse la tecla  para resetear el reloj programador.

Encendido del horno auxiliar

Gire el mando de la temperatura/de las funciones hasta la temperatura deseada comprendida entre 50 °C y 245 °C o bien hasta la función deseada (a la máxima temperatura).

Listado de las funciones de cocción tradicionales



En algunos modelos no todas las funciones están presentes.

LÁMPARA



Enciende la lámpara dentro del compartimiento de cocción.

ESTÁTICO



Cocción tradicional adecuada para la preparación de una comida cada vez. Ideal para cocinar asados, carnes grasas, pan y pasteles rellenos.

BASE



El calor procede solo de la parte baja de la cavidad. Ideal para tartas dulces o saladas, tartas inglesas y pizzas.

GRILL



Permite obtener óptimos resultados a la parrilla y en gratinados. Utilizado al final de la cocción, confiere un dorado uniforme a las comidas.

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 VENTILADO



Permite cocinar a la parrilla de forma óptima también las carnes más gruesas. Ideal para cortes de carne gruesos.

BASE TERMO-VENTILADA



Permite terminar rápidamente la cocción de alimentos ya cocidos en la superficie pero no interiormente. Ideal para las quiches, apto para cualquier tipo de comida.

VENTILADO



Cocción intensa y homogénea. Ideal para galletas, tartas y cocciones en varios niveles.

TERMO-VENTILADO



El calor se distribuye de manera rápida y uniforme. Adecuada para todas las comidas, ideal para cocinar en varios niveles sin mezclar olores y sabores.

TURBO



Permite cocinar de manera rápida en varias bandejas sin mezclar aromas. Ideal para alimentos de grandes volúmenes o que requieren cocciones intensas.

ECO

ECO

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



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



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

Listado de las funciones de cocción secundarias



En algunos modelos no todas las funciones se encuentran disponibles.

PIZZA

Gire el mando de funciones hasta . El funcionamiento del ventilador, combinado con el grill y la resistencia inferior, asegura cocciones homogéneas incluso con recetas complejas. Ideal no solo para pizzas, sino también para galletas y tartas. Para un uso óptimo de la función, se recomienda utilizar el accesorio STON9 que se vende por separado.



Consulte las instrucciones y las recomendaciones de uso en la documentación del accesorio.

AIRFRY

Gire el mando de funciones hasta . Útil para freír sin aceite. Se utiliza con el accesorio AIRFRY que se vende por separado.



Consulte las instrucciones y las recomendaciones de uso en la documentación del accesorio.

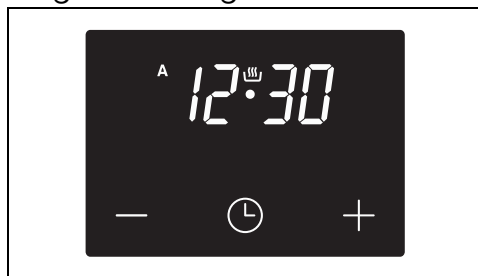
BBQ (Barbacoa)

Gire el mando de funciones hasta . Útil para cocciones a la barbacoa. Se utiliza con el accesorio BBQ que se vende por separado.



Consulte las instrucciones y las recomendaciones de uso en la documentación del accesorio.

Programador digital



Tecla de disminución



Tecla del reloj



Tecla de aumento

Ajuste de la hora



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

Cuando se utiliza por primera vez o después de un corte de energía, el dispositivo mostrará los dígitos  con un encendido intermitente.

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



Para modificar la hora, pulse al mismo tiempo los botones de aumento  y disminución  durante dos segundos, y luego continúe con el ajuste de la hora.

Temporizador minuterero



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

El temporizador minuterero puede activarse en cualquier momento.

1. Mantenga pulsada la tecla del reloj  durante unos segundos. La pantalla muestra las cifras  y el símbolo  parpadeante entre las horas y los minutos.
2. Pulse los botones de aumento  y disminución  para programar los minutos deseados.
3. Espere unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para terminar el ajuste del minuterero. En la pantalla se muestran la hora actual y el símbolo .

Un avisador acústico se activa al final del

tiempo programado.

4. Pulse la tecla de disminución  para apagar el avisador acústico.



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

Cocción temporizada



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

1. Mantenga pulsada la tecla del reloj  hasta que aparezca el símbolo  con encendido intermitente.
2. Vuelva a pulsar la tecla del reloj . En la pantalla aparecen el símbolo  y la leyenda  que se alternan con la duración configurada.
3. Pulse las teclas de aumento  y disminución  para programar los minutos de cocción deseados.
4. Seleccione una función y una temperatura de cocción.
5. Espere unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para activar la cuenta atrás. En la pantalla se mostrará la hora actual junto con los símbolos  y .

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

6. Vuelva a poner los mandos de las funciones y de la temperatura en 0.
7. Para apagar el avisador acústico basta pulsar cualquier tecla del reloj programador.
8. Mantenga pulsada la tecla del reloj  para reiniciar el reloj programador.



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



Para poner a cero la programación pulse y mantenga presionadas al mismo tiempo las teclas de aumento  y disminución  y apague manualmente el horno.

Cocción programada



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

1. Mantenga pulsada la tecla del reloj  hasta que aparezca el símbolo  con encendido intermitente.
2. Pulse la tecla del reloj  durante 2 segundos.
3. Vuelva a pulsar la tecla del reloj . La pantalla muestra de forma alterna las cifras  y el mensaje  mientras que el símbolo  parpadea.
4. Pulse las teclas  o  para ajustar los minutos deseados (por ejemplo 1 hora).
5. Pulse la tecla del reloj . En la pantalla aparecerá el mensaje  alternado con la hora actual sumado con la duración de la cocción que se ha ajustado con anterioridad.
6. Pulse las teclas  o  para ajustar el horario de fin de cocción.



Tenga en cuenta que a la duración de la cocción deben añadirse unos minutos para el precalentamiento del horno.

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

11. Vuelva a poner los mandos de las funciones y de la temperatura en 0.
12. Para apagar el avisador acústico basta con pulsar cualquier tecla del reloj programador.
13. Mantenga pulsada la tecla del reloj  para reiniciar el reloj programador.



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



No es posible programar cocciones programadas superiores a 24 horas.



Tras la programación, para mostrar el tiempo de cocción que queda pulse la tecla menú  durante 2 segundos. Pulse otra vez el botón del reloj . La pantalla muestra el mensaje **A dur** alternado con el tiempo que queda de cocción.

Modificación de los datos configurados

1. Pulse la tecla del reloj  durante 2 segundos.
2. Dependiendo de la función que desee cambiar, pulse la tecla del reloj:
 - 1 vez para la cocción temporizada.
 - 2 veces para la cocción programada
 - no pulse el temporizador minuterio en ningún momento, siga directamente de la manera indicada en el siguiente punto.
3. Pulse las teclas  y  para modificar los valores.

Borrado de los datos programados

Para eliminar los datos de la duración de cocción temporizada y/o programada:

- Pulse al mismo tiempo las teclas  y .
- o
- Repita los pasos 1 y 2 del capítulo «Modificación de los datos configurados» para ir al elemento «DUR» y pulse la tecla  hasta poner el valor en «0»: en modo automático el horario configurado en «END» se cancela.

Para eliminar los datos del temporizador hay que:

1. Repita el punto 1 del capítulo «Modificación de los datos

configurados» y proceda de la siguiente manera:

- Pulse al mismo tiempo las teclas  y .
- o
- Pulse la tecla  para poner a «0» el valor.

Seleccione el avisador acústico.

El avisador acústico puede variar en 3 tonos.

1. Mantenga pulsadas al mismo tiempo las teclas de aumento  y disminución .
2. Pulse la tecla del reloj .

Pulse la tecla de disminución  para seleccionar otro avisador acústico.

Encendido del horno (cocción manual)



En función de la receta, los alimentos pueden introducirse en el compartimento de cocción desde el principio o al final del precalentamiento.

Para encender el horno:

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

La fase de precalentamiento comienza tras unos cuantos segundos.

Fase de precalentamiento

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

El encendido del piloto del termostato y el parpadeo del símbolo  en la pantalla indican esta fase.

Al finalizar el precalentamiento:

- El piloto del termostato se apaga.
- El símbolo  permanece fijo en la pantalla.
- Se activa una señal acústica.
- La cocción comienza automáticamente.

Los alimentos se pueden introducir en el compartimento de cocción cuando termine el precalentamiento (si lo requiere la receta).

Fin de una cocción manual

Para terminar la cocción:

- Gire el mando de las funciones y/o el mando de las funciones a la posición 0.

Temporizador minuterio



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

El temporizador minuterio puede ser activado en cualquier momento.

1. Pulse el botón del reloj .

La pantalla muestra .

2. Pulse los botones de aumento  y disminución  para programar los minutos que desea.

3. Pulse el botón  o espere unos segundos para activar la función del temporizador minuterio.

En la pantalla se muestran la hora actual y el símbolo .



Pulse el botón del reloj  para que aparezca en pantalla el tiempo restante.

Cuando termina el temporizador minuterio:

- El símbolo  parpadea.
- Se genera una señal acústica que puede desactivarse pulsando cualquier botón de la pantalla.



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

Cocción programada



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

1. Tras seleccionar la función y la temperatura de cocción con los mandos correspondientes, programe una cocción temporizada como se describe en el apartado anterior.

2. Pulse el botón del reloj .

En la pantalla aparecerá el mensaje



alternado con la hora actual sumado con la duración de la cocción que se ha ajustado con anterioridad

3. Pulse los botones  o  para ajustar el horario de fin de cocción



No es posible programar cocciones programadas superiores a 24 horas.



Tenga en cuenta que a la duración de la cocción deben añadirse algunos minutos útiles para la fase de precalentamiento.

4. Pulse el botón  o espere unos segundos para activar la función.

En la pantalla aparece la hora actual y se encienden los símbolos  y .

El aparato espera para iniciar la cocción con el fin de que termine a la hora establecida por el usuario.



Para poner a cero la programación, gire el mando de las funciones y/o el mando de la temperatura a la posición 0.

Al finalizar la cocción:

- Las resistencias se desactivan.
- Se genera una señal acústica que puede desactivarse pulsando cualquier botón de la pantalla.
- En la pantalla parpadea la indicación



5. Pulse el botón del reloj  para reiniciar el reloj programador.

6. Gire el mando de las funciones y/o el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

Modificación de los datos programados

1. Pulse el botón del reloj  hasta que haya seleccionado el tipo de datos que quiere modificar (temporizador minuterio



- cocción temporizada



- cocción programada



2. Pulse los botones de aumento  y disminución  para modificar los datos deseados.

Seleccione el avisador acústico.

El avisador acústico puede variar en 3 tonos.

1. Mantenga pulsados los botones de aumento  y disminución  al

mismo tiempo hasta que escuche una señal acústica.

2. Pulse el botón del reloj .

Pulse el botón de disminución  para seleccionar una señal acústica diferente entre **ton1**, **ton2** y **ton3**.

Uso de la sonda de temperatura (solo en algunos modelos)

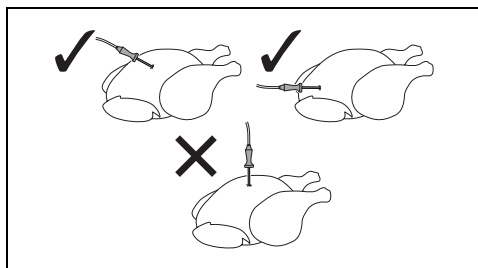


Vea Advertencias generales de seguridad.

Con la sonda de temperatura se pueden cocinar con precisión asados, redondo de ternera y otros muchos cortes de carne de diferente tamaño. La sonda, de hecho, permite una cocción perfecta de los alimentos gracias al control preciso de la temperatura en su interior. La temperatura en el interior de los alimentos se mide con un sensor especial ubicado dentro de la punta.

Correcta colocación de la sonda

1. Coloque el alimento en una bandeja.
2. Introduzca la punta de la sonda dentro del alimento fuera del horno.
3. Para resultados óptimos, asegúrese de que la sonda de temperatura esté introducida en la parte más gruesa del alimento, transversalmente y al menos en 3/4 de su longitud, pero sin tocar la bandeja de abajo y sin que salga del mismo alimento.



Para una medida precisa de la temperatura en el centro de la comida, la punta de la sonda no debe entrar en contacto con huesos o partes grasas.

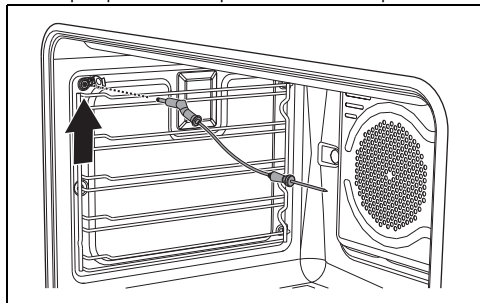


La temperatura mínima del horno recomendada para las cocciones con sonda es de 120 °C, salvo en caso de cocción a baja temperatura.

Configurar la cocción con sonda de temperatura

Sin precalentamiento:

4. Introduzca el enchufe Jack de la sonda en la toma de corriente lateral utilizando la propia sonda para abrir la tapa.



5. Cierre la puerta.
6. Ajuste la función de cocción deseada.
7. Ajuste la temperatura deseada.
8. La cocción comienza y, unos segundos después, la pantalla muestra la temperatura objetivo predeterminada 75 °C.
9. Pulse las teclas  y  para ajustar la temperatura objetivo entre un valor mínimo y uno máximo.



- Temperatura objetivo mínima: 45 °C.
- Temperatura objetivo máxima: 99 °C.
- Si la temperatura detectada supera los 99 °C, aparece «Hi°C» en la pantalla.



Si la temperatura interna del alimento es inferior a 5 °C, la sonda no la medirá.

10. Pulse la tecla  para confirmar la temperatura e iniciar la función; la temperatura actual de los alimentos se muestra en la pantalla.
11. La cocción finaliza cuando se alcanza el valor establecido y aparece «END» en la pantalla.

En este punto, la cocción continuará hasta que la temperatura instantánea medida por la sonda sea igual a la temperatura objetivo establecida por el usuario.

Con precalentamiento:

1. Ajuste una cocción manual (vea «Uso del horno»).

- Una vez finalizado el precalentamiento, introduzca la bandeja en la que se han colocado los alimentos con la sonda ya introducida.
- Introduzca el enchufe Jack de la sonda en la toma de corriente lateral utilizando la propia sonda para abrir la tapa.
- Cierre la puerta.
- Configure la cocción con sonda de la manera indicada en los pasos 5, 6 y 7 y 8 del párrafo anterior.

 Si se retira la sonda durante la cocción, aparecerá la palabra «END» en la pantalla. Para continuar cocinando manualmente, pulse la tecla .

 Cuando el horno está apagado, al insertar la sonda, la función no la detecta.
La sonda no se detecta a menos que se haya configurado una función de cocción y la temperatura correspondiente.

 Durante la cocción, si se cambia la función, se debe reajustar la temperatura de la sonda.

Quando la cocción con sonda de temperatura está en progreso

 Cuando se utiliza la sonda de temperatura, no es posible configurar una cocción programada o una cocción temporizada.

 Durante una cocción con sonda de temperatura, pulse al mismo tiempo las teclas  y  para modificar el tiempo configurado.

- Pulsando prolongadamente la tecla del reloj  se activa el temporizador minuto; vuelva a pulsar  para visualizar la temperatura objetivo, y pulse las teclas  y  para ajustarla durante la cocción.
- Vuelva a pulsar  o espere 5 segundos para volver a la modalidad de cocción.

Al final de la cocción

Cuando se alcance la temperatura objetivo programada para la sonda de temperatura, las resistencias se desactivan y el aparato

emite una serie de señales acústicas.

- Pulse una tecla del reloj programador para interrumpir el avisador acústico.
- Abra la puerta.
- Retire la sonda del alimento y de la toma.
- Extraiga el alimento del compartimiento de cocción.
- Asegúrese de que la tapa de protección esté bien cerrada.

Función Auto-Vent 2.0 (solo en algunos modelos)

-  • Esta función permite controlar la velocidad de aspiración de una campana a través de una conexión inalámbrica.
- La campana debe estar preparada para la función Auto-Vent 2.0.
 - La conexión siempre es unidireccional, desde la encimera hasta la campana. No se puede controlar la encimera a través de la campana.

La función Auto-Vent 2.0 está activada por defecto, pero se puede desactivar a través del menú Auto-Vent 2.0.

Esta función ajusta automáticamente la iluminación y la velocidad de extracción de la campana en función de la potencia utilizada por el aparato. El grado de utilización de la succión se puede configurar a través del menú Auto-Vent 2.0.

 Consulte siempre el manual de la campana para indicaciones más precisas.

 Cuando se gira el mando de una zona de cocción, el símbolo  se ilumina.

Acceder al menú Auto-Vent 2.0

Con la placa de cocción apagada, gire el mando situado en la zona frontal derecha hasta la posición A y manténgalo en esa posición durante 10 segundos. Mientras tanto, gire el primer mando de la derecha a P, espere la señal acústica y luego gírelo hacia atrás aproximadamente 45°. Realice esta maniobra con el mando derecho 5 veces seguidas sin interrupción.

Opciones Auto-Vent 2.0

Una vez iniciada la sesión, aparece la palabra «BL» y el valor establecido, suelte los mandos.

Gire el segundo mando desde la derecha a la posición A para aumentar el valor en uno. Una vez alcanzado el valor máximo, el siguiente accionamiento devolverá el valor

a cero. Se pueden seleccionar 8 valores. La siguiente tabla ofrece un resumen de las programaciones posibles:

Valor	Iluminación de la campana	Velocidad del ventilador de la campana		
		Cocciones delicadas	Cocciones medias	Cocciones intensas
0	Off		Off	
1	On		Off	
2 - 4 - 6	On	Off	velocidad 1	velocidad 2
3 - 5 - 7	On	velocidad 1	Velocidad 2	Velocidad 3

Consulte la siguiente tabla para seleccionar el valor más adecuado en función de la limitación de potencia del aparato:

Valor	Limitación de potencia
2 - 3	hasta 4 kW
4 - 5	de 4 a 5 kW
6 - 7	de 5 kW en adelante

Salir del menú Auto-Vent 2.0

Para confirmar la configuración, no utilice los mandos durante 1 minuto. Para cancelar el cambio, gire el mando derecho a cualquier ángulo.

Limitación de potencia

La encimera de inducción está configurada para funcionar a la potencia de 7,4 kW, pero se puede limitar su funcionamiento a 6 kW, 5 kW, 4 kW o a 3,7 kW.

Para cambiar la limitación de potencia del aparato (horno + placa de inducción), siga las siguientes instrucciones:

- Desconecte el aparato de la red eléctrica y espere 10 segundos antes de restablecer la alimentación.

El ajuste del nivel de potencia de la encimera debe ser efectuado en 2 minutos desde la conexión a la red eléctrica.

- Gire al mismo tiempo los mandos de la zona delantera izquierda y de la zona delantera derecha en sentido antihorario en la posición «A» y mantenga la posición durante 3 segundos.

La configuración utilizada actualmente aparece en las pantallas de las zonas trasera izquierda, trasera derecha y delantera (p. ej. 3.7 2P).

- Suelte los mandos.

- Vuelva a girar el mando hacia la derecha durante 3 segundos para cambiar la configuración.

La configuración se actualiza en las pantallas.

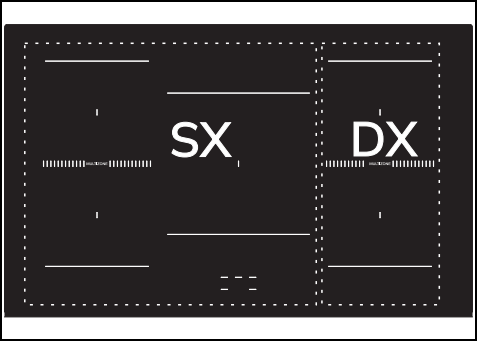
- Repita el paso 4 hasta alcanzar la configuración deseada.

Tras haber soltado los mandos en la potencia deseada, espere a que la pantalla se apague.

Es posible modificar de nuevo la potencia durante 4 minutos después de que las pantallas se apaguen (sin tener que desconectar el aparato de la red eléctrica).

Con limitación de potencia activa no todos los niveles de potencia de las zonas serán seleccionables, en algunos casos ciertas zonas no podrán activarse o el sistema reducirá automáticamente los niveles de las zonas activas. Este comportamiento no es un mal funcionamiento sino una consecuencia de la limitación de potencia.

División de potencia limitada



A continuación se muestra una tabla que muestra cómo se limita la placa de cocción

según el límite general que se establezca.

Funciones de cocción

Vista de la pantalla				Limitación		
Post. Izq.	Post. Dch.	Ant. Izq.	Ant. Dch.	Límite del mód-	Límite del mód-	Límite total
3.	7	2	P	3,7	3,7	7,4
3.	0	2	P	3	3	6
2.	5	2	P	2,5	2,5	5
4.	0	1	P	4	3,7	4
3.	7	1	P	3,7	3,7	3,7

Consejos para la cocción

Consejos generales

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

Consejos para la cocción de carnes

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

Consejos para las cocciones con Grill

- El asado de carnes puede efectuarse tanto con el horno frío, como con el horno precalentado si se desea cambiar el efecto de la cocción.
- En la función Grill ventilado (si la hubiera) se recomienda precalentar el compartimiento de cocción antes del asado.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.
- En la función Grill se aconseja ajustar la temperatura en el valor más alto para optimizar la cocción.

Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de cocción dependen de la calidad y consistencia del amasijo.
- Para controlar si el pastel está hecho por dentro: al final de la cocción

introduzca un palillo para dientes en el punto más alto del pastel. Si la masa no se pega al palillo, el pastel está hecho.

- Si el pastel se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura programada de unos 10°C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.

Consejos para las cocciones en dos niveles:

- Se recomienda utilizar 2 rejillas (pueden solicitarse en los centros de asistencia autorizados).
- Para facilitar el flujo de aire, coloque los moldes/cacerolas en el centro de las rejillas y asegúrese de que su anchura/diámetro no supere los 30 cm.
- Coloque las rejillas manteniendo un nivel vacío entre la una y la otra.
- Según el alimento y el aumento de carga en el interior de la cavidad, la cocción en dos niveles podría requerir algunos minutos más de cocción con respecto a la de un solo nivel.
- Las funciones indicadas para la cocción en dos niveles son TERMO-VENTILADO y BASE TERMO-VENTILADA.

Consejos para la descongelación y la fermentación

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

Tabla indicativa de las cocciones

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temp. (°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/TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	90 - 100	
Lomo de cerdo	2	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	70 - 80	
Salchichas	1,5	GRILL VENTILADO	4	260	15	
Roast beef	1	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	200	40 - 45	
Conejo al horno	1,5	TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	70 - 80	
Muslo de pavo	3	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	110 - 120	
Bondiola al horno	2 - 3	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	170 - 180	
Pollo al horno	1,2	TURBO/TERMO-VENTILADO	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/TERMO-VENTILADO	2	150 - 160	35 - 40	
Cola de rape	1,5	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	160	60 - 65	
Rodaballo	1,5	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	160	45 - 50	
Pizza	1	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	260	8 - 9	
Pan	1	TERMO-VENTILADO	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	20 - 25	

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

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Rosquilla	1	TERMO-VENTILADO	2	160	55 - 60
Tarta	1	TERMO-VENTILADO	2	160	35 - 40
Tarta de requesón	1	TERMO-VENTILADO	2	160 - 170	55 - 60
Tortellini rellenos	1	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	160	20 - 25
Tarta paraíso	1,2	TERMO-VENTILADO	2	160	55 - 60
Profiteroles	1,2	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	180	80 - 90
Bizcocho	1	TERMO-VENTILADO	2	150 - 160	55 - 60
Tarta de arroz	1	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	160	55 - 60
Medialunas	0,6	TERMO-VENTILADO	2	160	30 - 35
Los tiempos indicados en la tabla no incluyen los tiempos de precalentamiento y son indicativos.					

Tabla indicativa de las cocciones con sonda de temperatura (solo en algunos modelos)

Tipo y corte de carne	Temperatura objetivo (°C)
Buey	
Roast beef: poco hecho	50 - 53
Roast beef: medio hecho	55 - 58
Roast beef: muy hecho	65 - 70
Chuleta: poco hecha*	50
Chuleta: medio hecha*	58
Chuleta: muy hecha*	70
Cerdo	
Lomo asado	80 - 85
Paletilla	80 - 85
Salchichas**	75 - 80
Ternera	
Asado de ternera	75 - 80
Aves	
Pollo entero	80 - 85
Pavo entero	80 - 85
Pavo asado (entero o pechuga)	80 - 85
Cordero	
Pierna de cordero con hueso (poco hecha)	65
Pierna de cordero con hueso (muy hecha)	75 - 80
Cocción a baja temperatura	
Buey/roast beef: poco hecho***	50 - 54
Buey/roast beef: medio hecho***	55 - 60

Tipo y corte de carne	Temperatura objetivo (°C)
* Las temperaturas indicadas pueden variar en función del grosor del filete.	
** Para alimentos embutidos se recomienda una función adecuada para obtener un buen asado.	
*** Se recomienda dorar la carne en la sartén por cada lado durante algunos minutos, antes de introducirla en el horno.	

Tabla indicativa de las cocciones (horno auxiliar)

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)	
Conejo al horno	1	ESTÁTICO	2	190 - 200	85 - 90	
Pollo al horno	1	ESTÁTICO	2	190 - 200	80 - 85	
					Lado 1	Lado 2
Chuletas	0,8	GRILL	4	245	13	5
Hamburguesas	0,6	GRILL	4	245	7	3
Salchichas de cerdo	0,6	GRILL	4	245	15	-
Costillas de cerdo	0,7	GRILL	4	245	30 - 35	-
Bacon	0,8	GRILL	4	245	10	3
Los tiempos indicados en la tabla no incluyen los tiempos de precalentamiento y son indicativos.						

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza del aparato



Vea Advertencias generales de seguridad.

Limpieza de las superficies

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

Limpieza ordinaria diaria

Utilice siempre solo productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.
Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, aclare cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Manchas de comida o restos

No utilice en ningún caso estropajos de acero y rasquetas cortantes para no dañar las superficies.
Utilice los productos normales, no abrasivos, de ser necesario con ayuda de utensilios de madera o de plástico.

Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o un paño de microfibra.
Evite dejar secar dentro del aparato restos de comida de base azucarada (p. ej. mermelada) porque podrían estropear el esmalte dentro del aparato.

Mandos



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

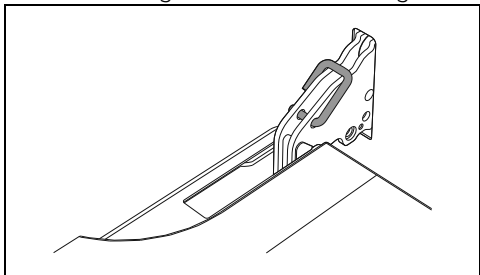
Limpie los mandos con un paño suave, humedecido con agua tibia y séquelos con cuidado. Pueden ser extraídos tirándolos de sus alojamientos.

Limpieza de la puerta

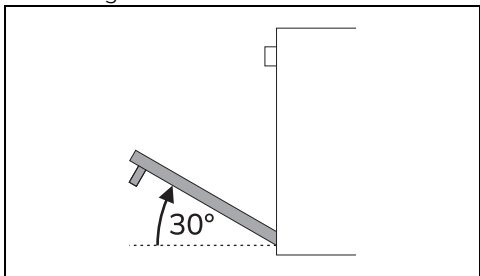
Desmontaje de la puerta

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:

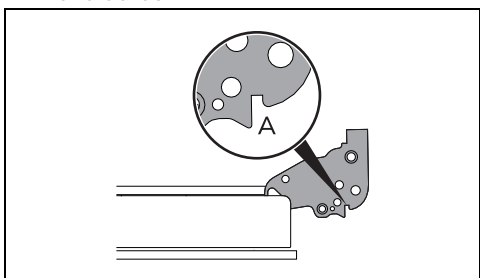
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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 el horno asegurándose de que las ranuras A se apoyen completamente en las hendiduras.



4. Baje la puerta y, una vez posicionada, quite los pernos de los agujeros de las bisagras.

Limpieza de los cristales de la puerta

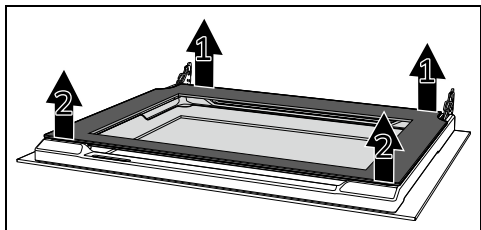
Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre limpios. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lave con un estropajo húmedo y detergente común.

Desmontaje de los cristales interiores

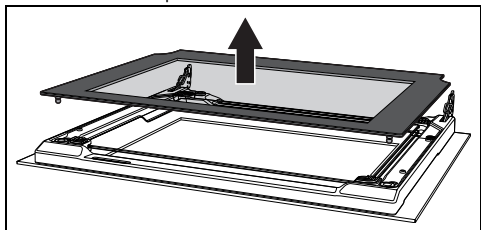
Para facilitar las operaciones de limpieza los cristales interiores que componen la

puerta pueden desmontarse.

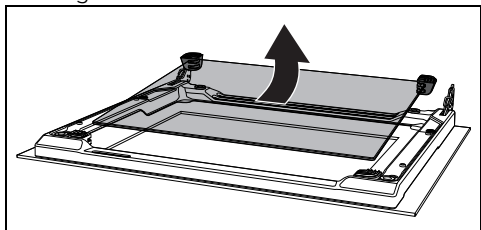
1. Bloquee la puerta con los pernos adecuados.
2. Desenganche los pernos posteriores del cristal interior tirando de este delicadamente hacia arriba por la parte trasera, siguiendo el movimiento que indican las flechas 1.



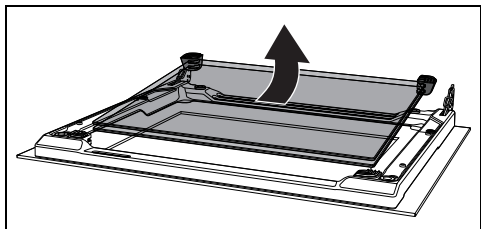
3. Desenganche los pernos anteriores siguiendo el movimiento indicado por las flechas 2.
4. A continuación, extraiga el cristal interior del perfil delantero.



5. Deslice el grupo del cristal intermedio hacia la parte inferior de la puerta y luego levántelo hacia arriba.

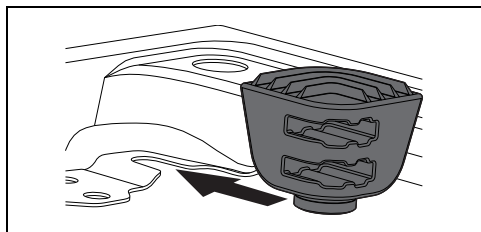


Nota: En algunos modelos, el grupo del cristal intermedio está compuesto por dos cristales.

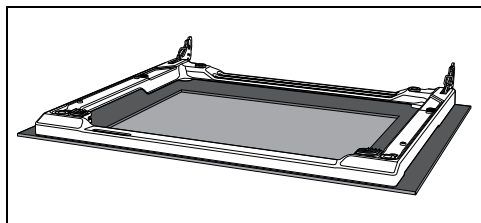


Durante esta fase puede ocurrir que las gomas superiores se salgan de su sitio.

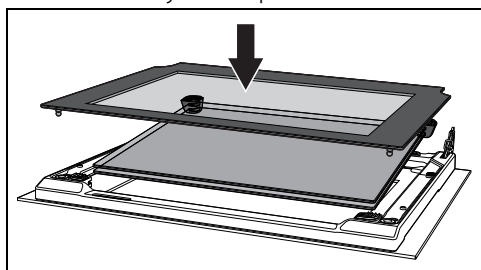
6. Vuelva a introducirlas en su lugar. Los extremos de las gomas deben orientarse hacia el cristal externo.



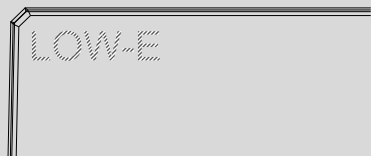
7. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente.



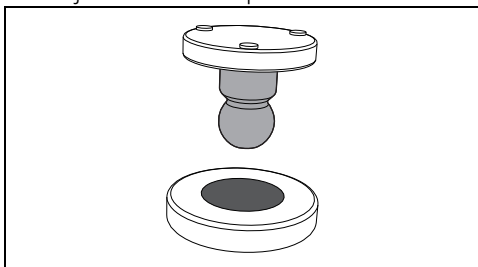
8. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.
9. Vuelva a introducir el grupo cristal intermedio y recolóque el cristal interior.



El cristal intermedio debe volver a colocarse en la puerta abierta de forma que la impresión de la esquina esté legible de izquierda a derecha (la parte rugosa de la impresión debe quedar orientada hacia el cristal externo de la puerta).



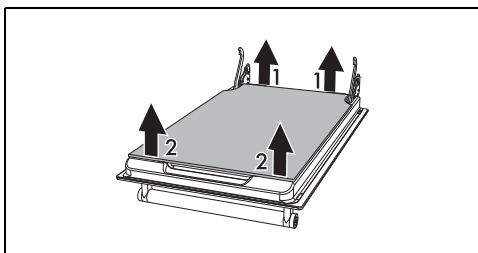
10. Asegúrese de encajar correctamente los 4 pernos del cristal interior en sus alojamientos en la puerta.



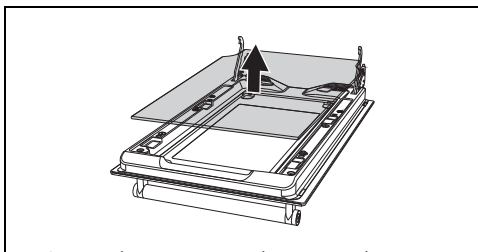
Desmontaje de los cristales del horno auxiliar

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

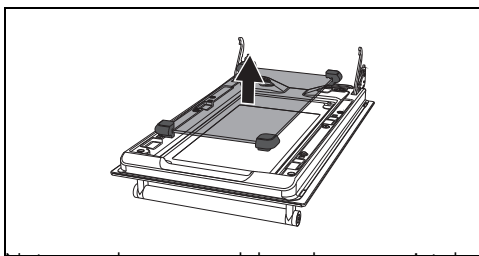
1. Bloquee la puerta con los pernos adecuados.
2. Desenganche los pernos posteriores del cristal interior tirando de este delicadamente hacia arriba por la parte trasera, siguiendo el movimiento que indican las flechas 1.



3. Desenganche los pernos anteriores siguiendo el movimiento indicado por las flechas 2.
4. A continuación, extraiga el cristal interior de su alojamiento.

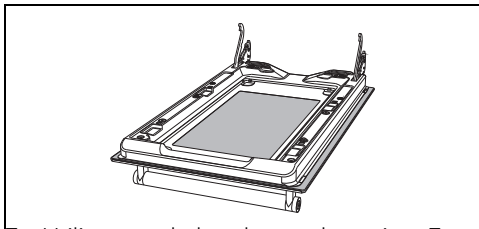


5. Quite el grupo cristal intermedio levantándolo hacia arriba.



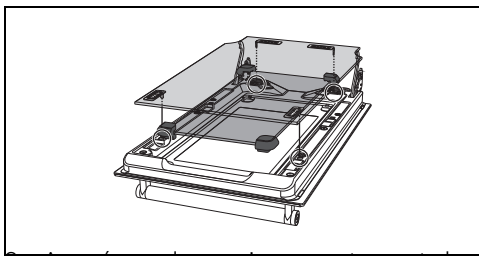
Nota: en algunos modelos, el grupo cristal intermedio de la puerta del horno principal está compuesto por dos cristales.

6. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente.

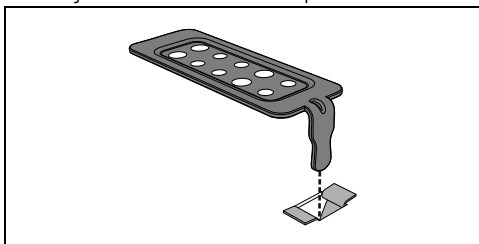


7. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.

8. Vuelva a introducir el grupo cristal intermedio y recoloque el cristal interior.



9. Asegúrese de encajar correctamente los 4 pernos del cristal interior en sus alojamientos en las dos puertas.



Limpieza del compartimiento de cocción

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

enfriar.

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

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

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

- la puerta;
- las guías de soporte para rejillas/bandejas.



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

Secado

La cocción de los alimentos genera humedad dentro del compartimiento de cocción. Este es un fenómeno completamente normal que no compromete el correcto funcionamiento del aparato.

Al final de cada cocción:

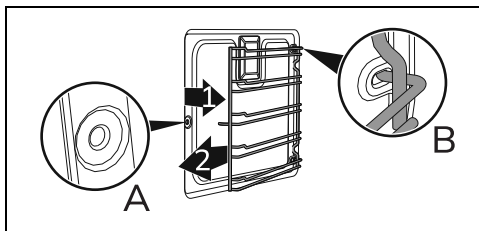
1. deje que se enfríe el aparato;
2. elimine la suciedad del compartimiento de cocción;
3. seque el compartimiento de cocción con un paño suave;
4. deje la puerta abierta el tiempo necesario para que el compartimiento de cocción se seque completamente.

Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

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

Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

- Tire del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del encastre A; a continuación, sáquelo de los alojamientos situados en la parte trasera B.



- Al finalizar la limpieza repita las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.

Limpieza de la sonda (solo en algunos modelos)

Después de cada uso es necesario limpiar la sonda de temperatura una vez que se haya enfriado. Limpie la punta de la sonda de temperatura (parte metálica) con agua, jabón neutro para platos y una esponja suave. Limpie el resto con un paño suave humedecido con agua.

Evite el lavado en el lavavajillas puesto que podría dañar los componentes eléctricos del enchufe.

Tras la limpieza, seque la sonda con cuidado.

Pirólisis (solo en algunos modelos)



Vea Advertencias generales de seguridad.



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

Operaciones preliminares

Antes de activar la pirólisis:

- Limpie el cristal interno según las tradicionales indicaciones de limpieza.
- Elimine del interior del compartimento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.
- Quite todos los accesorios del interior del compartimento de cocción.
- En caso de incrustaciones persistentes rocíe un producto para la limpieza de los hornos en el cristal (lea detenidamente las instrucciones indicadas en el producto); déjelo actuar durante 60 minutos, luego enjuague y seque el cristal con papel de cocina o con un paño de microfibra.
- Si la hubiera, quite la sonda de temperatura.
- Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
- Cierre la puerta.

Ajuste de la Pirólisis

1. Gire el mando de las funciones hasta la posición **P**.

En la pantalla aparece el mensaje **dur** alternado con la duración de la Pirólisis

2:30 (programada de fábrica en 2

horas y 30 minutos).

2. Pulse las teclas de aumento **+** y reducción **-** para configurar la duración de la Pirólisis.



Duración sugerida de la pirólisis:

- Poco sucio: 2:00
- Suciedad media: 2:30
- Muy sucio: 3:00

3. Pulse la tecla del reloj **L** para confirmar los datos introducidos.

Unos segundos después inicia el precalentamiento de la Pirólisis:

- el símbolo **P** en la pantalla y la luz testigo de la Pirólisis se encienden;
- la pantalla muestra el tiempo restante para el final del proceso completo de limpieza **2:29**;
- el símbolo **🔒** en la pantalla parpadea.

Unos minutos después del inicio del precalentamiento, el símbolo **🔒** en la pantalla se enciende (permanece fijo) para indicar que la puerta está bloqueada por un dispositivo que impide cualquier intento de apertura.



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



Si el mando de las funciones se gira hacia otra función, la pantalla muestra un mensaje de error

Er 04

Proceso de limpieza

Al finalizar el precalentamiento inicia automáticamente la Pirólisis:

- la luz testigo del termostato se apaga (el encendido y el apagado normal indica que la temperatura se mantiene constante dentro del compartimento de cocción);
- en la pantalla el símbolo **🔥** se enciende (permanece fijo) para indicar que la Pirólisis está en curso;
- La luz testigo Pirólisis y los símbolos **P** y **🔒** en la pantalla permanecen

encendidos.



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



Durante la Pirólisis los ventiladores producen un ruido más intenso causado por una mayor velocidad de rotación. Se trata de un funcionamiento completamente normal que tiene por objeto favorecer la disipación de calor. Al concluir la Pirólisis la ventilación proseguirá automáticamente durante un período suficiente para evitar sobrecalentamientos de las paredes de los muebles y de la fachada del horno.

Fin de la Pirólisis

Al final de la Pirólisis:

- las resistencias se desactivan;
 - en la pantalla se muestra el mensaje **End** parpadeante;
 - se activa una señal acústica que se desactiva pulsando cualquier tecla de la pantalla;
 - el símbolo  y la luz testigo del termostato se apagan.
1. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

El símbolo  en la pantalla permanece encendido hasta que la temperatura del interior del compartimiento de cocción vuelve a los niveles de seguridad (con la consiguiente desactivación del bloqueo de la puerta).

2. Espere a que se enfríe el compartimiento de cocción.
3. Cuando se apague el símbolo , abra la puerta y recoja los residuos dentro del compartimiento de cocción con un paño húmedo de microfibra.



Se recomienda usar guantes de goma durante estas operaciones.



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



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

Pirólisis programada



Como para las funciones de cocción, también para la Pirólisis se puede programar un horario de final de la función.

Para configurar una Pirólisis programada:

1. Gire el mando de las funciones hasta la posición **P**.

En la pantalla aparece el mensaje

dur alternado con la duración de la Pirólisis **2:30**.

2. Pulse las teclas de aumento  y reducción  para configurar la duración de la Pirólisis.

3. Pulse la tecla del reloj .

En la pantalla aparecerá el mensaje

End alternado con la hora actual sumado con la duración de la Pirólisis que se ha ajustado con anterioridad.

4. Pulse las teclas  o  para ajustar el horario de fin de función.
5. Pulse la tecla del reloj  o espere algunos segundos para activar la función.

En la pantalla aparece la hora actual y el símbolo **P** parpadea para indicar que el aparato permanece a la espera de iniciar la Pirólisis, para después finalizarla a la hora establecida por el usuario.

Mantenimiento especial

Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

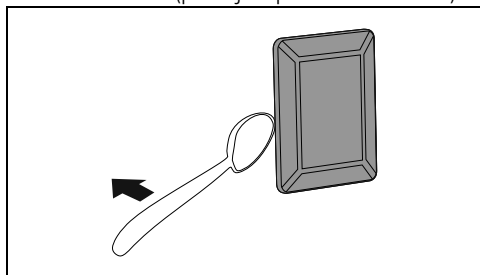
- Para mantener limpia la junta use un estropajo no abrasivo y lávela con agua templada.

Sustitución de la lámpara de iluminación interna



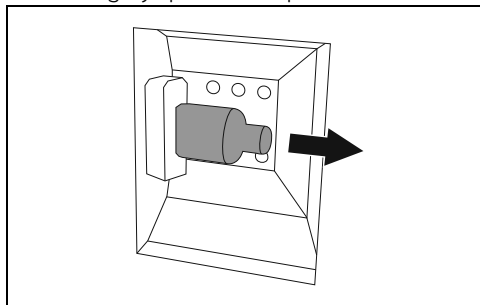
Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.
 - Utilice guantes de protección.
1. Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
 2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
 3. Quite la tapa de la lámpara utilizando un utensilio (por ejemplo una cuchara).



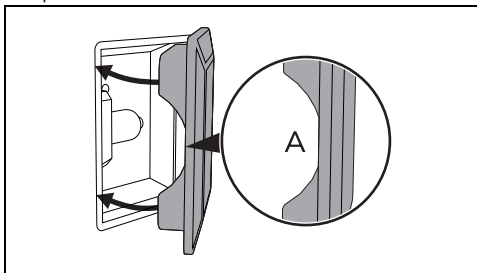
Tenga cuidado para no rayar el esmalte de la pared del compartimiento de cocción.

4. Extraiga y quite la lámpara.



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

5. Sustituya la lámpara por otra similar (40 W).
6. Vuelva a montar la tapa. Deje el perfil interno del cristal (A) mirando hacia la puerta.



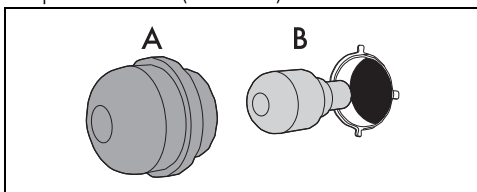
7. Presione a fondo la tapa para que se adhiera perfectamente al portalámpara.

Sustitución de la lámpara de iluminación interna (horno auxiliar)



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.
 - Utilice guantes de protección.
1. Desatornille en sentido antihorario la cubierta de protección A.
 2. Sustituya la lámpara B por otra similar (25 W). Utilice únicamente lámparas para hornos (T 300°C).



3. Vuelva a colocar la cubierta de protección A.

INSTALACIÓN



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

Conexión del gas



Vea Advertencias generales de seguridad.

La conexión a la red del gas puede efectuarse con un tubo flexible de acero de pared continua respetando las

prescripciones establecidas por la norma vigente. Para la alimentación con otros tipos de gas, vea el capítulo «Adaptación a los diversos tipos de gas». El manguito del gas del aparato es roscado 1/2" gas externo (ISO 228-1).

Colocación

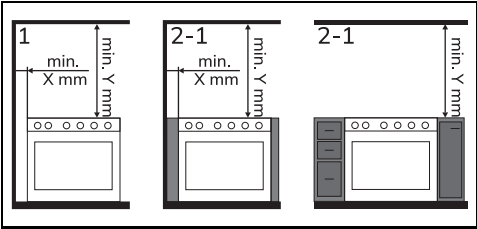


Vea Advertencias generales de seguridad.

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

Clase 1	Libre instalación
Clase 2 - subclase 1	Empotrado

El aparato se puede instalar junto a paredes que sean más altas que la encimera de trabajo, dejando una distancia mínima de X mm del costado del aparato. Los armarios de pared colocados arriba de la encimera de trabajo del aparato deben estar a una distancia mínima de Y mm.



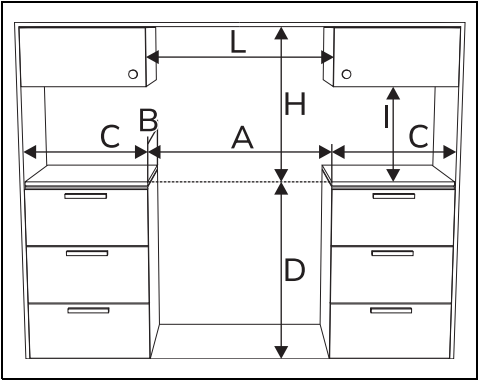
X 150 mm

Y 750 mm



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

Medidas del aparato

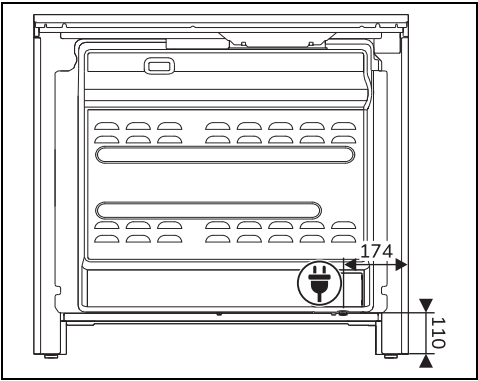


A	1000 mm
B	600 mm
C ¹	mín. 250 mm
D	902 mm
H	750 mm
I	450 mm
L ²	900 mm

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

² Anchura mínima del armario (=A)

Medidas del aparato

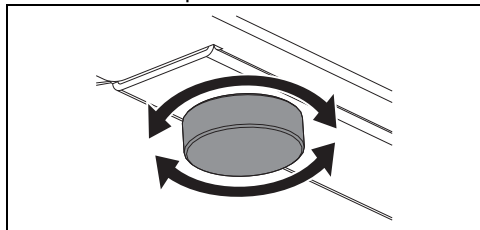


Posición de la conexión del gas



Posición de la conexión eléctrica

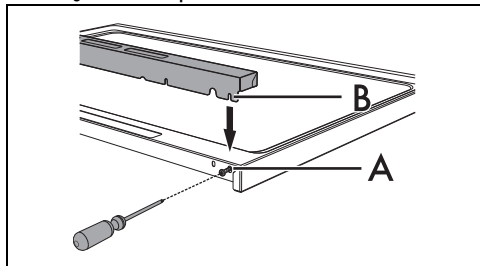
Nivelación del aparato



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

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

Montaje del respaldo



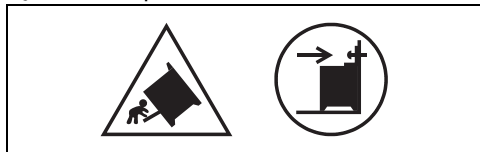
El respaldo debe estar siempre correctamente colocado y fijado en el aparato.

1. Con la ayuda de un destornillador, quite los 2 tornillos (A) situados en la parte trasera de la encimera de cocción (quitar solo los más externos).
2. Coloque el respaldo en la encimera.
3. Haga corresponder los agujeros del respaldo (B) con los tornillos (A).



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

Fijación a la pared

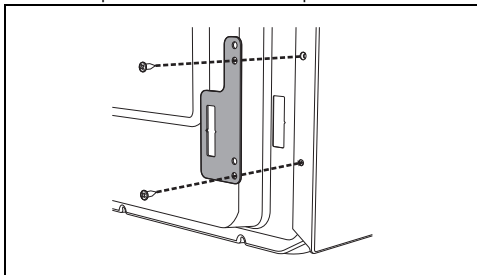


Los símbolos indicados más arriba hacen referencia al peligro que representa la ausencia de dispositivos de estabilización y a la importancia de su correcta instalación.

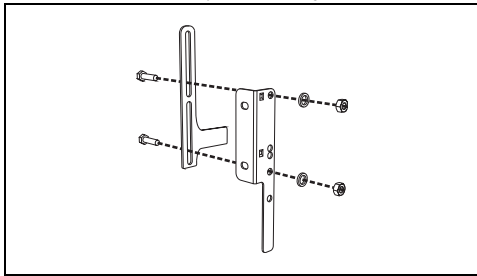


Con el fin de evitar el vuelco del aparato, deben instalarse los dispositivos de estabilización.

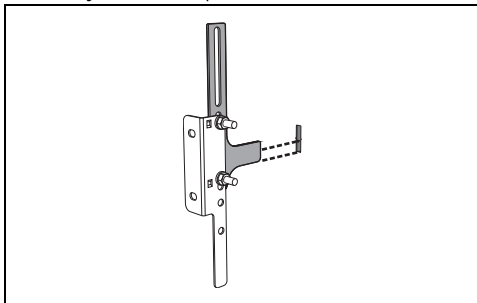
1. Atornille la placa de fijación a la pared en la parte trasera del aparato.



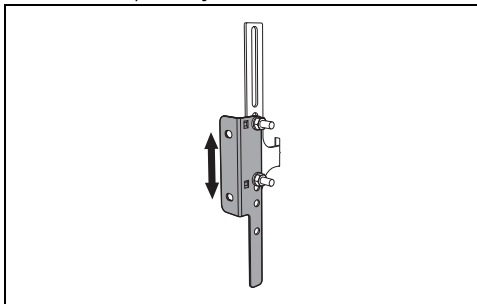
2. Regule la altura de las 4 patas.
3. Ensamble el soporte de fijación.



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

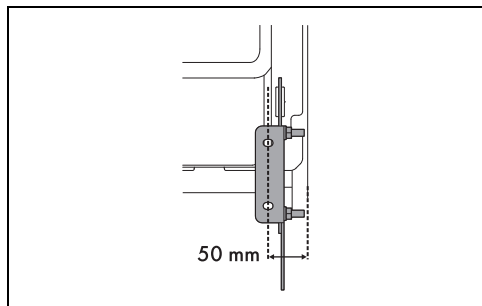


5. Alinee la base de la abrazadera de fijación hasta el suelo y apriete los tornillos para fijar las medidas.

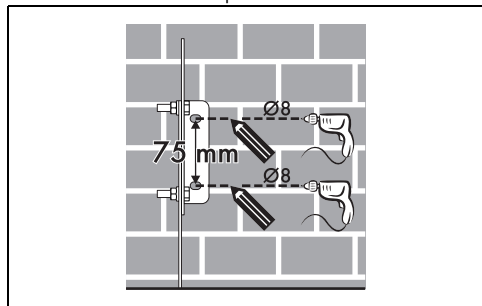


ES

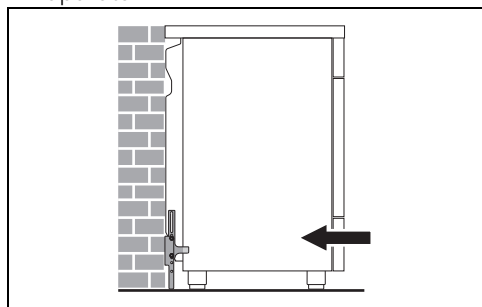
6. Considere la distancia de 50 mm desde el lado del aparato hasta los agujeros de la abrazadera.



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



8. Después de haber hecho los agujeros en la pared, utilice tacos con tornillos para fijar la abrazadera a la pared.
9. Empuje la cocina hacia la pared y, al mismo tiempo, introduzca la abrazadera en la placa fijada en la parte trasera del aparato.



Conexión eléctrica



Vea Advertencias generales de seguridad.

Información general

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

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

No quite nunca esta placa.

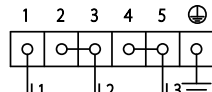
Realice la conexión a tierra con un cable por lo menos 20 mm más largo que los demás.

El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

220-240 V 3~

4 x 2,5 mm²

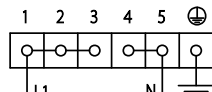
cable de cuatro polos



220-240 V 1N~

3 x 6 mm²

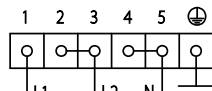
cable tripolar



380-415 V 2N~

4 x 4 mm²

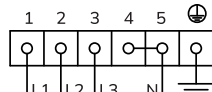
cable de cuatro polos



380-415 V 3N~

5 x 2,5 mm²

cable de cinco polos



Los valores indicados anteriormente 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 UNE-EN 60335-2-6).

Conexión fija

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

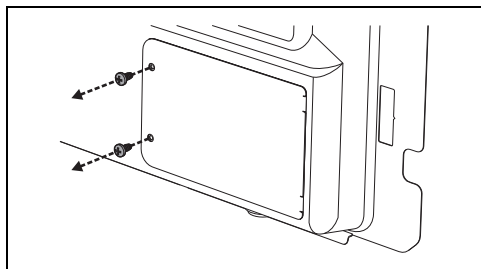
Para los mercados de Australia y Nueva Zelanda:

La desconexión incorporada en la conexión fija debe cumplir con la normativa AS/NZS 3000.

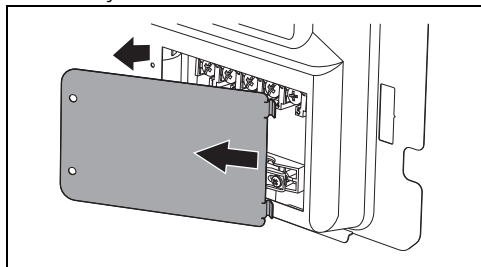
Acceso al terminal de bornes

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

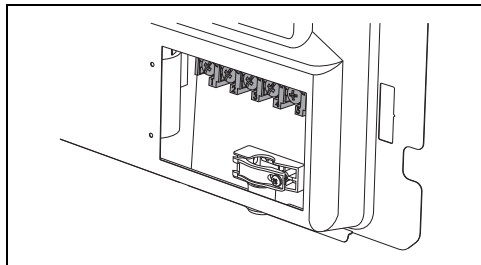
1. Quite los tornillos que fijan la puerta en la carcasa trasera



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

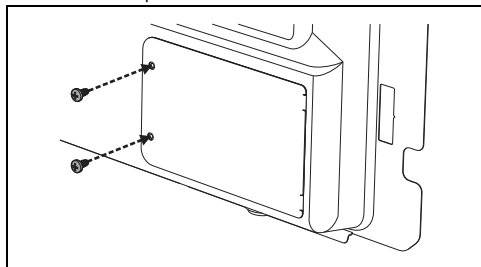


3. Instale el cable de alimentación.



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

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



quedar accesible después de la instalación.

- No doble ni atrape el cable de alimentación.
- 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.

Para el instalador

- En caso de conexión con enchufe (si lo hubiera), este siempre tendrá que