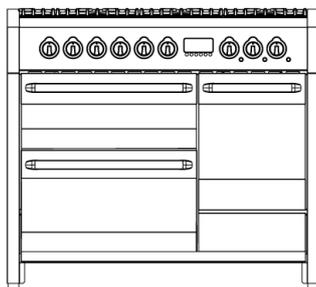


MANUAL DE USO

Encimeras • Cocinas

ES





Gracias por haber elegido nuestro producto, de ahora en adelante cocinar resultará creativamente agradable con vuestra nueva cocina.

Le recomendamos leer atentamente todas las instrucciones contenidas en el presente manual, en el cual se ha dedicado un amplio espacio para detallar las condiciones más idóneas que permitan un uso correcto y seguro de la cocina. Adicionalmente, estas instrucciones facilitan el conocimiento de cada componente de forma individual. Se brindan útiles consejos para el uso de recipientes, utensilios, posiciones de las guías y las programaciones de los mandos.

Las correctas operaciones de limpieza contenidas en este manual permitirán mantener inalteradas en el tiempo las prestaciones de la cocina.

El modo en que se presentan los párrafos está dirigido a lograr, paso a paso, el conocimiento de todas las funciones de la cocina; los textos son fácilmente comprensibles y acompañados de imágenes detalladas y pictogramas de uso común.

La profundidad de lectura de este manual proporcionará las respuestas a cada una de las preguntas que pudieran surgir sobre el correcto uso de vuestra nueva cocina.



INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR: *están destinadas al **técnico calificado** que deberá efectuar una adecuada verificación del aparato de gas, llevar a cabo la instalación, la puesta en servicio y el ensayo del aparato.*



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO: *indican los consejos para el uso, la descripción de los mandos y las correctas operaciones de limpieza y mantenimiento del aparato.*

1. Informaciones generales	5
1.1 Asistencia técnica	5
2. Advertencias para la seguridad y el uso	6
3. Instalación	8
3.1 Advertencias generales	10
3.2 Sustitución de los pies regulables	10
3.3 Montaje de la moldura delantera	11
3.4 Montaje del perfil frontal	12
3.5 Montaje de la protección contra salpicaduras (opcional)	12
3.6 Montaje de las guías telescópicas (opcional)	13
3.7 Conexión eléctrica	14
3.8 Tabla de potencias eléctricas	18
3.9 Ventilación de los locales que albergan aparatos de gas	19
3.10 Conexión del gas	20
3.11 Regulaciones del gas	22
3.12 Conexión al gas líquido	22
4. Operaciones finales	25
4.1 Nivelación de la cocina	25
4.2 Regulación altura del cajón	25
5. Descripción de los mandos	26
5.1 El panel frontal	26
6. Uso de la encimera	37
6.1 Encendido de los quemadores	37
6.2 Apagado de los quemadores	37
7. Uso del fry-top / parrilla	38
7.1 Antes de poner en funcionamiento el fry-top / parrilla	38
7.2 Encendido	38
7.3 Tabla de uso del regulador de energía	38
7.4 Apagado	38
8. Uso del grill de roca volcánica	39
8.1 Antes de poner en funcionamiento el grill	39
8.2 Puesta en funcionamiento	39
8.3 Tabla de uso del regulador de energía	40
8.4 Apagado	40
9. Uso de la encimera vitrocerámica	41
9.1 Advertencias generales	41
9.2 Encendido	41
9.3 Apagado	41
10. Uso de la placa de cocción por inducción	42
10.1 Advertencias generales	42
10.2 Distribución automática de la potencia radiante	43
10.3 Tabla de uso del regulador de energía	44
10.4 Primer encendido de la placa por inducción	45
10.5 Reconocimiento de la olla	46
10.6 Encendido de un elemento radiante	47
10.7 Apagado automático	50
10.8 Apagado manual	50
10.9 Sistema de seguridad para los niños	51
10.10 En caso de averías o anomalías	51

11. Uso de los hornos	53
11.1 Advertencias generales	53
11.2 Cajón y zona de trastero	53
11.3 Riesgo debido a la condensación	54
11.4 Uso del horno eléctrico multifunción	54
11.5 Uso del horno multifunción y combinado vapor	56
11.6 Uso del horno auxiliar de convección natural	59
11.7 Uso del horno eléctrico ventilado	60
11.8 Uso del horno-grill de convección natural	61
12. Consejos de cocción	62
12.1 Consejos para el correcto uso de los quemadores de la encimera	62
12.2 Consejos para el correcto uso del fry-top / parrilla	62
12.3 Consejos para el correcto uso del grill de roca volcánica	62
12.4 Consejos para el correcto uso de la encimera vitrocerámica	63
12.5 Consejos para el correcto uso de la placa de inducción	63
12.6 Consejos para el correcto uso del horno	64
13. Limpieza y mantenimiento	69
13.1 Limpieza de las superficies de acero inox	69
13.2 Limpieza de las superficies esmaltadas	69
13.3 Limpieza de las superficies pintadas	69
13.4 Limpieza de las superficies, accesorios y componentes de madera	69
13.5 Limpieza de los mandos y del panel mandos	69
13.6 Limpieza de las rejillas y quemadores	70
13.7 Limpieza de las bujías y termopares	70
13.8 Limpieza del fry-top / parrilla	70
13.9 Limpieza del grill de roca volcánica	71
13.10 Limpieza de la encimera vitrocerámica	72
13.11 Limpieza de la placa de inducción	72
13.12 Limpieza del horno	73
14. Mantenimiento extraordinario	74
14.1 Desmontaje de la puerta del horno	74
14.2 Extracción de los soportes laterales de las rejillas	75
14.3 Desmontaje y limpieza del ventilador interno del horno	76
14.4 Sustitución de la lámpara de iluminación del horno	76
14.5 Limpieza del depósito de agua	77

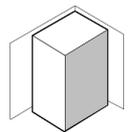
El presente manual de uso es parte integrante del producto adquirido. El operador está obligado a conservar correctamente el manual, garantizando su disponibilidad durante las operaciones de uso y mantenimiento del producto. Conserve el presente manual de uso para futuras consultas. En caso de reventa del producto, el manual debe ser entregado a todos los poseedores o usuarios del mismo.

El fabricante no responde por las posibles inexactitudes, imputables a errores de imprenta o de transcripción, contenidas en este manual. Se reserva el derecho de poder aportar a los propios productos aquellas modificaciones que considere necesarias o útiles, sin perjudicar las características esenciales de funcionalidad y de seguridad.

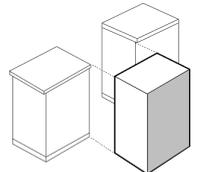
CLASES DE APARATOS

Los aparatos de cocción descritos en el presente manual de uso pertenecen a las clases de instalación definidas a continuación:

- **Clase 1:** aparato de cocción **no empotrable**;



- **Clase 2 – subclase 1:** aparato de cocción **empotrable entre dos muebles**, compuesto por una unidad única pero que también puede instalarse de tal manera que las paredes laterales queden accesibles.



1. Informaciones generales

Este producto ha sido fabricado en conformidad con las siguientes directivas y reglamentos:

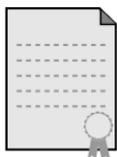
- **2014/35/UE** relativa al material eléctrico destinado a ser utilizado con determinados límites de tensión.
- **2014/30/UE** relativa a la compatibilidad electromagnética. En observancia de las disposiciones relativas a la compatibilidad electromagnética, la placa de cocción por inducción electromagnética pertenece al grupo 2 y a la clase b (EN 55011).
- **Reglamento UE 2016/426** relativo a los “aparatos que queman combustibles gaseosos”.
- **Reglamento CE n.º 1935 de 27/10/2004** y posteriores integraciones  sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios.
- **2011/65/CE (RoHS)** sobre la limitación del uso de sustancias peligrosas en los materiales de fabricación.

1.1 Asistencia técnica



Este aparato, antes de dejar la fábrica, fue sometido a ensayo y puesta a punto por personal experto y especializado, de manera que se garanticen los mejores resultados de funcionamiento. Cualquier reparación o puesta a punto que fuese necesaria posteriormente deberá ser efectuada con el mayor cuidado y atención. Por lo tanto, se recomienda dirigirse al Concesionario que ha efectuado la venta o a vuestro Centro de Asistencia más cercano, especificando el tipo de inconveniente y el modelo del aparato.

2. Advertencias para la seguridad y el uso



EL PRESENTE MANUAL CONSTITUYE PARTE INTEGRAL DEL APARATO. ES NECESARIO CONSERVARLO INTEGRO Y AL ALCANCE DE LA MANO DURANTE TODO EL CICLO DE VIDA DE LA COCINA. SE RECOMIENDA UNA ATENTA LECTURA DE ESTE MANUAL Y DE TODAS LAS INDICACIONES CONTENIDAS EN EL ANTES DE UTILIZAR LA COCINA. SI ESTÁ PRESENTE, CONSERVAR TAMBIÉN LA SERIE DE INYECTORES SUMINISTRADOS.

LA INSTALACIÓN DEBERÁ SER EFECTUADA POR PERSONAL CALIFICADO Y RESPETANDO LAS NORMAS VIGENTES. ESTE APARATO ESTÁ PREVISTO PARA UN USO DE TIPO DOMESTICO Y ES CONFORME CON LAS DIRECTIVAS CEE VIGENTES ACTUALMENTE.

EL USO PROFESIONAL, LA INSTALACIÓN EN LOCALES PÚBLICOS (COMO RESTAURANTES, BARES O COMEDORES EMPRESARIALES) Y CUALQUIER OTRO USO DIFERENTE DEL ESPECIFICADO COMPORTA LA CADUCIDAD INMEDIATA DE LA GARANTÍA.

EL APARATO ESTÁ CONSTRUIDO PARA DESEMPEÑAR LA SIGUIENTE FUNCIÓN: **COCCIÓN Y CALENTAMIENTO DE ALIMENTOS**; CUALQUIER OTRO USO SERÁ CONSIDERADO IMPROPIO. **EL CONSTRUCTOR NO ASUMIRÁ RESPONSABILIDAD ALGUNA POR USOS DIFERENTES QUE LOS INDICADOS.**

EN EL MOMENTO DE LA COMPRA EL OPERADOR DEVIENE EL DIRECTO RESPONSABLE DEL PRODUCTO. POR LO TANTO, DEBE VERIFICAR QUE, USÁNDOLO NORMALMENTE, NO SE VERIFIQUEN EN EL MISMO DEFORMACIONES, INESTABILIDAD, ROTURAS O DESGASTE QUE PERJUDIQUEN LA SEGURIDAD.

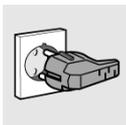
EL PRODUCTO HA SIDO PROYECTADO Y CONSTRUIDO PARA FUNCIONAR EN CONDICIONES DE SEGURIDAD Y NO PRESENTAR PELIGROS PARA LAS PERSONAS, ANIMALES DOMÉSTICOS O COSAS.



NO DEJAR RESIDUOS DEL EMBALAJE SIN CUSTODIA DENTRO DEL AMBIENTE DOMESTICO. SEPARAR LOS DIVERSOS MATERIALES DE DESCARTE PROVENIENTES DEL EMBALAJE Y ENTREGARLOS AL CENTRO DE RECOGIDA SELECTIVA MAS CERCANO.



ES OBLIGATORIA LA CONEXION A TIERRA DE ACUERDO CON LAS MODALIDADES PREVISTAS POR LAS NORMAS DE SEGURIDAD DE LA INSTALACION ELECTRICA.



LA CLAVIJA QUE SERA CONECTADA AL CABLE DE ALIMENTACION Y SU RESPECTIVA TOMA DEBERAN SER DEL MISMO TIPO Y ESTAR EN CONFORMIDAD CON LAS NORMAS VIGENTES. LUEGO DE LA INSTALACION DEL APARATO EL ENCHUFE DEBERA QUEDAR ACCESIBLE PARA REALIZAR LA INSPECCION PERIODICA.

NO DESPEGAR LA CLAVIJA JALANDO EL CABLE.



EN EL CASO QUE LOS GRIFOS DE GAS RESISTIERAN A LA MANIOBRA DE ROTACION DE LAS PERILLAS SERÁ NECESARIO ENGRASARLOS UTILIZANDO UN PRODUCTO ESPECIFICO PARA ALTAS TEMPERATURAS.

PARA ESTA OPERACIÓN SE REQUIERE CONSULTAR AL SERVICIO DE ASISTENCIA.



INMEDIATAMENTE DESPUES DE LA INSTALACION EFECTUAR UN BREVE ENSAYO DEL APARATO, SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES DESCRITAS MAS ADELANTE. EN CASO DE FALTA DE FUNCIONAMIENTO, DESCONECTAR EL APARATO DE LA RED ELECTRICA Y CONSULTAR CON EL CENTRO DE ASISTENCIA MAS CERCANO.

NO INTENTAR REPARAR EL APARATO.



EL USO DE UN APARATO DE COCCIÓN DE GAS PRODUCE CALOR Y HUMEDAD EN EL LOCAL EN EL QUE ESTÁ INSTALADO. ES NECESARIO GARANTIZAR UNA BUENA VENTILACIÓN DEL LOCAL: MANTENGA ABIERTAS LAS ABERTURAS DE VENTILACIÓN NATURAL O INSTALE UN DISPOSITIVO DE VENTILACIÓN MECÁNICA (CAMPANA DE ASPIRACIÓN CON CONDUCTO DE ESCAPE). UN USO INTENSIVO Y PROLONGADO DEL APARATO PUEDE REQUERIR UNA VENTILACIÓN SUPLEMENTARIA (POR EJEMPLO, LA APERTURA DE UNA VENTANA) O MÁS EFICAZ (POR EJEMPLO, AUMENTANDO LA POTENCIA DE ASPIRACIÓN MECÁNICA).



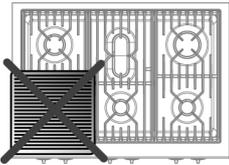
AL FINAL DE CADA USO DE LA ENCIMERA, SIEMPRE VERIFICAR QUE LAS BOTONES DE MANDO SE ENCUENTREN EN POSICION "CERO" (APAGADO).



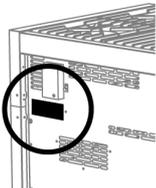
NUNCA INTRODUCIR OBJETOS INFLAMABLES EN EL HORNO: EN EL CASO QUE ESTE FUESE ENCENDIDO ACCIDENTALMENTE PODRIA INICIARSE UN INCENDIO. **EN CASO DE INCENDIO: CERRAR EL GRIFO GENERAL DE ALIMENTACIÓN DE GAS Y DESCONECTAR LA CORRIENTE ELÉCTRICA;** NO VERTER AGUA SOBRE EL ACEITE EN LLAMAS O SI ESTÁ FRIENDO. NO TENER PRODUCTOS INFLAMABLES O BOTELLAS EN AEROSOL CERCA DEL APARATO Y NO VAPORIZAR CERCA DE LOS QUEMADORES ENCENDIDOS. NO LLEVAR PUESTAS INDUMENTARIAS AMPLIAS O ACCESORIOS NO PEGADOS CUANDO LOS QUEMADORES SE ENCUENTREN ENCENDIDOS: EL MATERIAL TEXTIL INCENDIADO PODRIA OCASIONAR SERIAS HERIDAS A LA PERSONA.



NO APOYAR SOBRE LA ENCIMERA OLLAS CUYO FONDO NO SEA PERFECTAMENTE LIZO Y REGULAR.



NO EMPLEAR RECIPIENTES O ASADORES QUE SUPEREN EL PERIMETRO EXTERNO DEL PLANO.



LA PLACA DE IDENTIFICACION, CON LOS DATOS TECNICOS, EL NUMERO DE MATRICULA Y LA MARCA SE ENCUENTRA VISIBLEMENTE POSICIONADA EN LA PARTE POSTERIOR DEL APARATO; EN EL MANUAL SE ADJUNTA UNA COPIA.

UNA SEGUNDA PLACA, CON LOS DATOS RESUMIDOS (MODELO Y NÚMERO DE SERIE), ESTÁ SITUADA DENTRO DEL APARATO, EN EL LADO IZQUIERDO, Y ES VISIBLE ABIRIENDO LA PUERTA DEL HORNO.

ESTAS PLACAS NO SE DEBEN QUITAR POR NINGÚN MOTIVO.



EL APARATO ESTÁ DESTINADO AL USO POR PARTE DE PERSONAS ADULTAS. NO PERMITA A LOS NIÑOS ACERCARSE O JUGAR CON ÉL. NO APOYE SOBRE EL APARATO OBJETOS QUE PUEDAN LLAMAR ATENCIÓN DE LOS NIÑOS. LA TEMPERATURA DE ALGUNAS PARTES DEL APARATO Y DE LAS OLLAS UTILIZADAS PUEDE SER FUENTES DE PELIGRO; POR LO TANTO, DURANTE EL FUNCIONAMIENTO Y POR TODO EL TIEMPO NECESARIO PARA SU ENFRIAMIENTO, COLOQUE LAS OLLAS DE MODO DE PREVENIR PELIGROS DE QUEMADURAS Y VUELCOS. NO DEJE LA PUERTA DEL HORNO ABIERTA, TANTO DURANTE SU FUNCIONAMIENTO COMO INMEDIATAMENTE DESPUÉS DEL APAGADO. EVITE EL CONTACTO CON LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO DEL HORNO.



EL APOYARSE O SENTARSE EN LA PUERTA DEL HORNO ABIERTA, EN LOS CAJONES O SOBRE EL ESPACIO TRASTERO PUEDE PROVOCAR QUE EL APARATO VUELQUE, CON EL CONSIGUIENTE PELIGRO PARA LAS PERSONAS. LOS CAJONES TIENEN UNA CAPACIDAD DINAMICA DE 25 KG.

SI LA COCINA ESTÁ COLOCADA SOBRE UNA BASE, ES NECESARIO TOMAR MEDIDAS PARA EVITAR QUE RESBALE.



EL APARATO PUESTO FUERA SERVICIO DEBERA SER ENTREGADO A UN CENTRO DE RECOGIDA SELECTIVA. CORTE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN LUEGO DE HABER EXTRAÍDO LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE. NEUTRALICE AQUELLAS PARTES QUE PUEDEN REPRESENTAR UN PELIGRO PARA LOS NIÑOS (PUERTAS, ETC.).



ESTE APARATO LLEVA EL MARCADO **CE** EN CONFORMIDAD CON LA **DIRECTIVA 2002/96/EC** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (**RAEE**). LA CORRECTA ELIMINACIÓN DE ESTE PRODUCTO EVITA CONSECUENCIAS NEGATIVAS PARA EL MEDIOAMBIENTE Y LA SALUD.



EL SÍMBOLO  EN EL PRODUCTO O EN LOS DOCUMENTOS QUE SE INCLUYEN CON EL PRODUCTO, INDICA QUE NO SE PUEDE TRATAR COMO RESIDUO DOMÉSTICO. ES NECESARIO ENTREGARLO EN UN PUNTO DE RECOGIDA PARA RECICLAR APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS.

DESÉCHELO CON ARREGLO A LAS NORMAS MEDIOAMBIENTALES PARA ELIMINACIÓN DE RESIDUOS. PARA OBTENER INFORMACIÓN MÁS DETALLADA SOBRE EL TRATAMIENTO, RECUPERACIÓN Y RECICLAJE DE ESTE PRODUCTO, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL AYUNTAMIENTO, CON EL SERVICIO DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS URBANOS O LA TIENDA DONDE ADQUIRIÓ EL PRODUCTO.



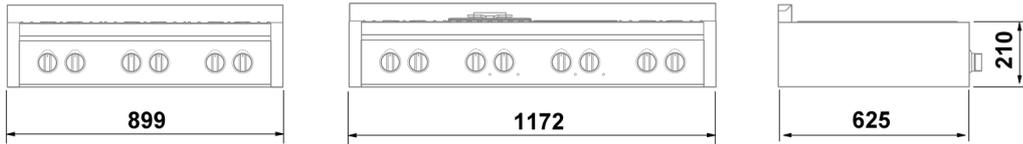
El constructor no asumirá responsabilidad alguna por los daños ocasionados a personas y objetos derivados de la inobservancia de las prescripciones mencionadas, o que deriven de un uso inapropiado de una parte del aparato y del uso de repuestos no originales.



3. Instalación

DIMENSIONES DE LAS ENCIMERAS (mm)

GENESI

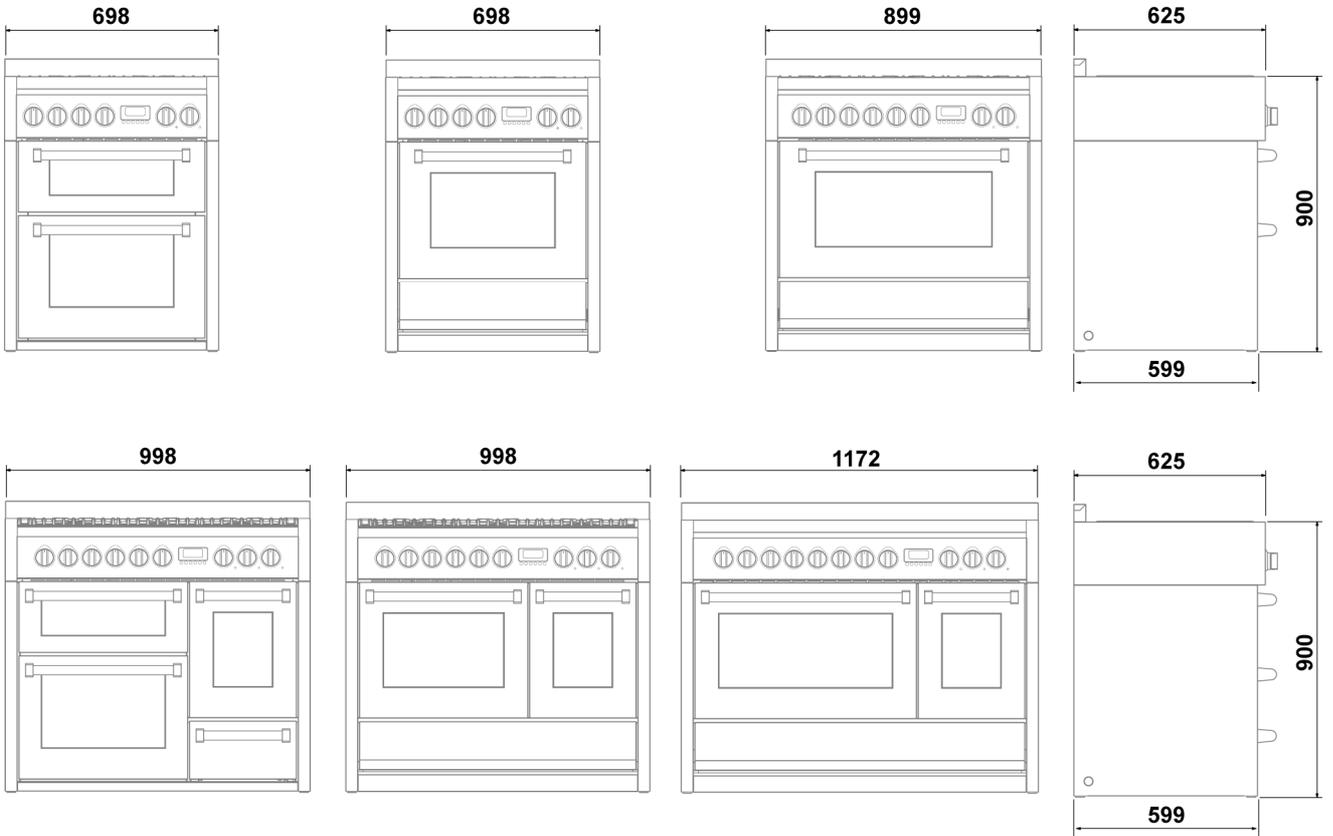


ASCOT



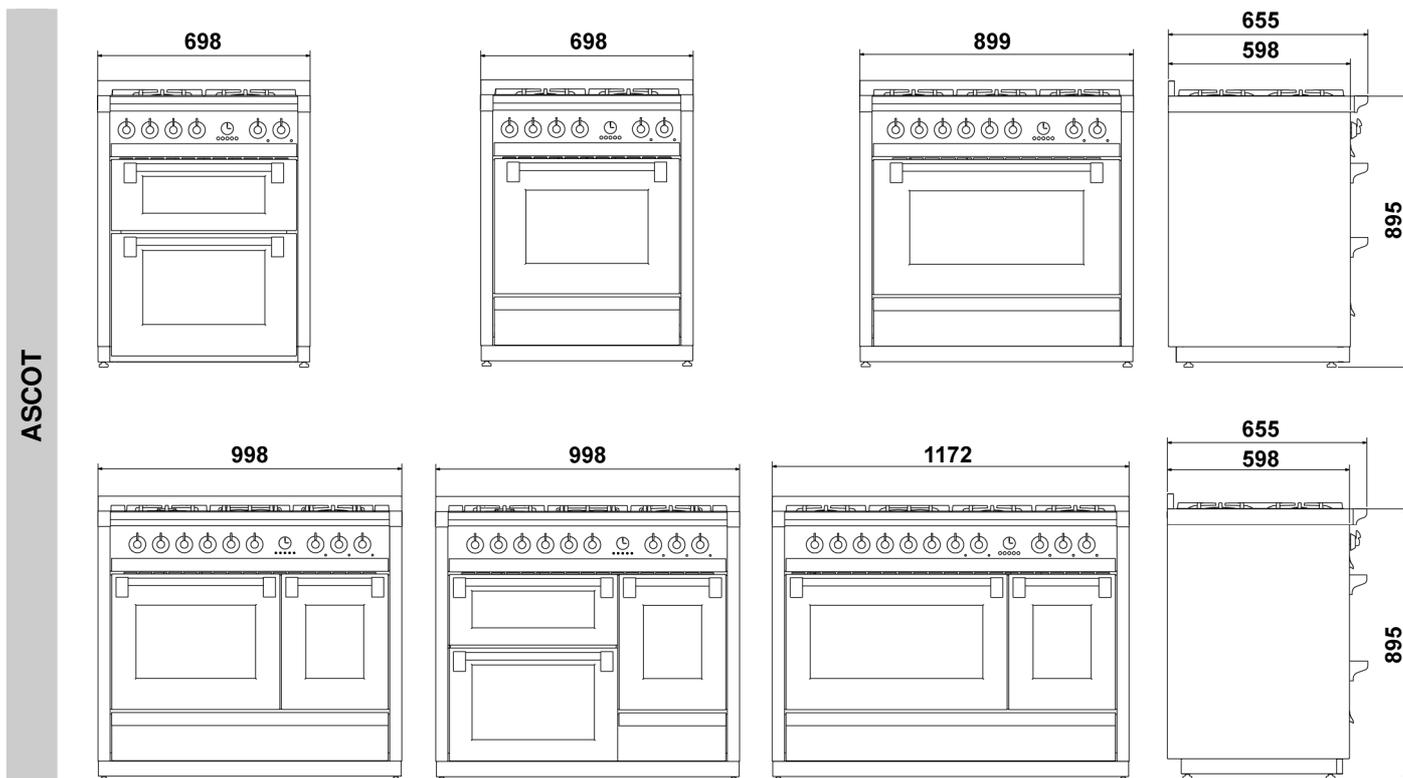
DIMENSIONES DE LAS COCINAS (mm)

GENESI





DIMENSIONES DE LAS COCINAS (mm)





3.1 Advertencias generales



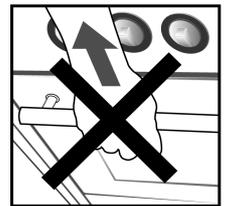
Las intervenciones siguientes deberán ser efectuadas por un técnico instalador calificado. El técnico instalador es el responsable de la correcta puesta en marcha de acuerdo a las normas de seguridad vigentes. Antes de utilizar el aparato, remover las protecciones de plástico en el panel de mandos, en las partes de acero inox, etc. ...

El constructor no asumirá responsabilidad alguna por los eventuales daños ocasionados a personas, animales o cosas derivados de la inobservancia de las normas indicadas líneas arriba (Ref. Capítulo “2. Advertencias para la seguridad y el uso”).

Los datos técnicos están indicados en la placa de características ubicada en la parte posterior del aparato. Las condiciones de regulación están reportadas en la etiqueta aplicada en el embalaje y en el aparato.



No use la manija de la puerta del horno para las operaciones de elevación y desplazamiento (incluida la extracción del aparato de su embalaje).

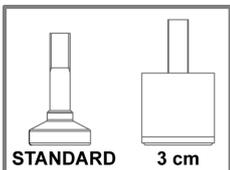


3.2 Sustitución de los pies regulables

La cocina se entrega con los pies **estándar** ya colocados.



Los pies estándar permiten regular la altura para nivelar la cocina con respecto al suelo; si se desenroscan excesivamente, la cocina quedará inestable.



Para levantar la cocina, se recomienda sustituir los pies **estándar** con otros más altos (de serie en algunos modelos o a solicitar al revendedor), que permiten alcanzar una altura de **3 cm**; si la altura de los pies sigue siendo insuficiente, es posible añadir otro kit de elevación, que puede ser solicitado al revendedor.



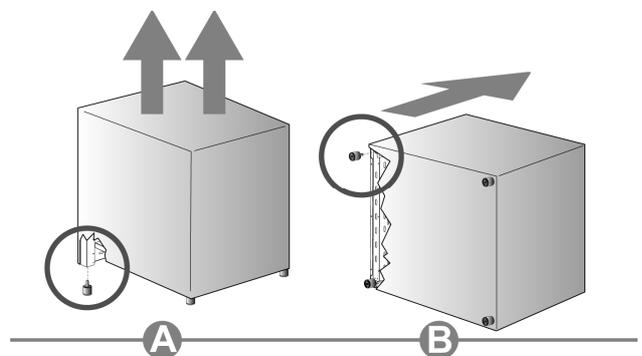
Antes de volcar la cocina, se recomienda quitar todas las partes que no estén firmemente sujetas a la misma (en particular, las rejillas del plano de cocción y los quemadores). Para reducir el peso de la cocina, se recomienda quitar también los accesorios internos del horno, evitando así daños accidentales durante su vuelco.

Para sustituir los pies, es posible proceder de dos formas:

- A** Levantando el aparato del piso.
- B** Colocando el aparato en el suelo, apoyado sobre su parte posterior.

Extraiga los pies del embalaje y enrósquelos en el fondo de la cocina.

La **regulación final** de los pies, para nivelar el aparato, se debe realizar **luego de las conexiones de gas y electricidad.**



Si es necesario desplazar el aparato, enrósque a fondo los pies y regúlelos una vez terminadas las operaciones.



3.3 Montaje de la moldura delantera

Para algunos modelos de cocina, está disponible una moldura delantera que complementa la línea estética.



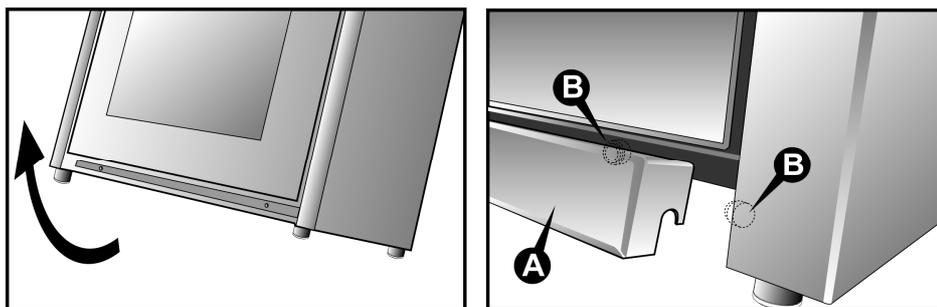
Antes de volcar la cocina, se recomienda quitar todas las partes que no estén firmemente sujetas a la misma (en particular, las rejillas del plano de cocción y los quemadores). Para reducir el peso de la cocina, se recomienda quitar también los accesorios internos del horno, evitando así daños accidentales durante su vuelco.

3.3.1 Cocina de 70 cm con doble horno y cocina de 100 cm con triple horno

La moldura se suministra de serie con la línea **Genesi**.

Para el montaje, proceda en el modo siguiente:

- incline la cocina hacia atrás;
- acerque la moldura **A** al alojamiento de montaje, tal como se indica en la figura;
- coloque la moldura de tal forma que el tope quede en contacto con el alojamiento de montaje;
- tire de la moldura hacia abajo, de tal modo que se enganche en los 4 pernos **B** (dos en la parte posterior y uno en cada costado), presentes en la cocina.

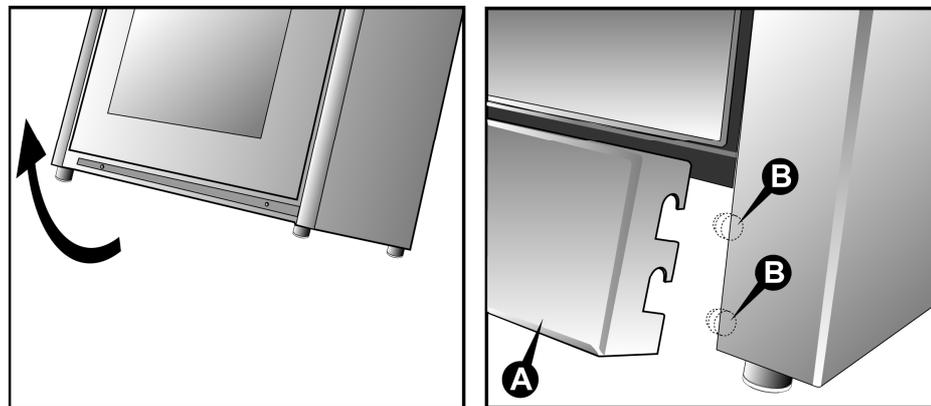


3.3.2 Cocina línea Genesi

La moldura se suministra de serie con la línea **Genesi**.

Para el montaje, proceda en el modo siguiente:

- incline la cocina hacia atrás;
- acerque la moldura **A** al alojamiento de montaje, tal como se indica en la figura;
- coloque la moldura de tal forma que el tope quede en contacto con el alojamiento de montaje;
- tire de la moldura hacia abajo, de tal modo que se enganche en los 4 pernos **B** (dos de cada lado), presentes en la cocina.



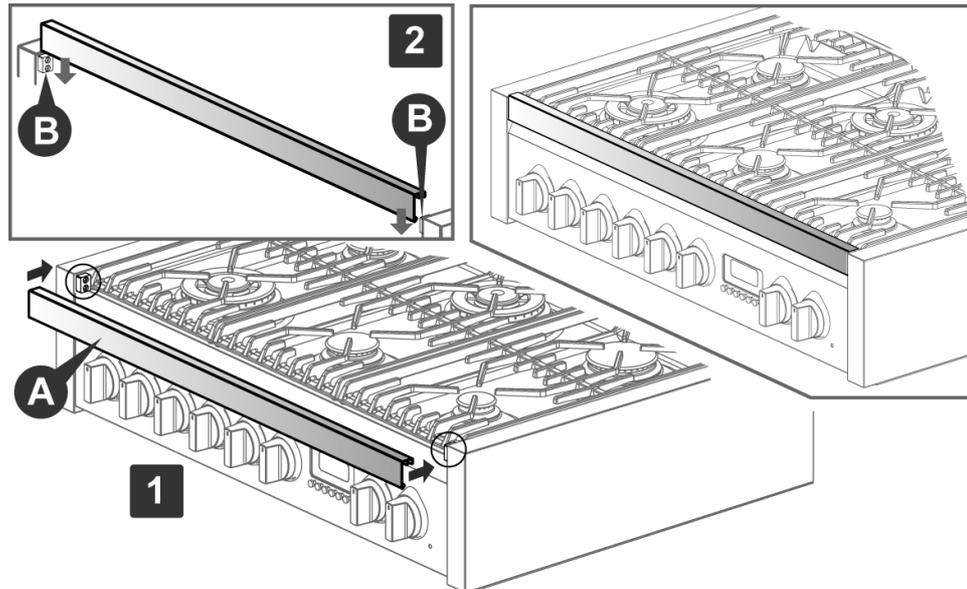


3.4 Montaje del perfil frontal

Con los modelos de la línea **Genesi**, se suministra de serie un perfil frontal que complementa la línea estética.

Para el montaje, proceda en la forma siguiente:

- acerque el perfil **A** al alojamiento de montaje, tal como se muestra en el detalle **1**;
- coloque el perfil de tal forma que el tope quede en contacto con el alojamiento de montaje, empujándolo hacia abajo hasta engancharlo en los tacos **B**, presentes en ambas extremidades de la cocina (detalle **2**).



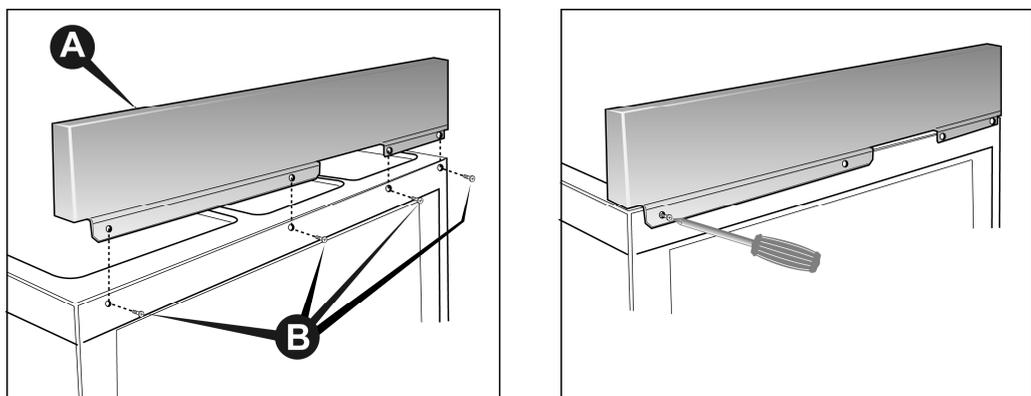
3.5 Montaje de la protección contra salpicaduras (opcional)



La protección contra salpicaduras no se puede utilizar en combinación con la pared posterior de acero inoxidable.

Para el montaje, proceda en la forma siguiente:

- apoye la protección contra salpicaduras **A** sobre la parte posterior del plano de apoyo, haciendo coincidir los orificios;
- con un destornillador cruciforme, enrosque a fondo los tornillos **B**.



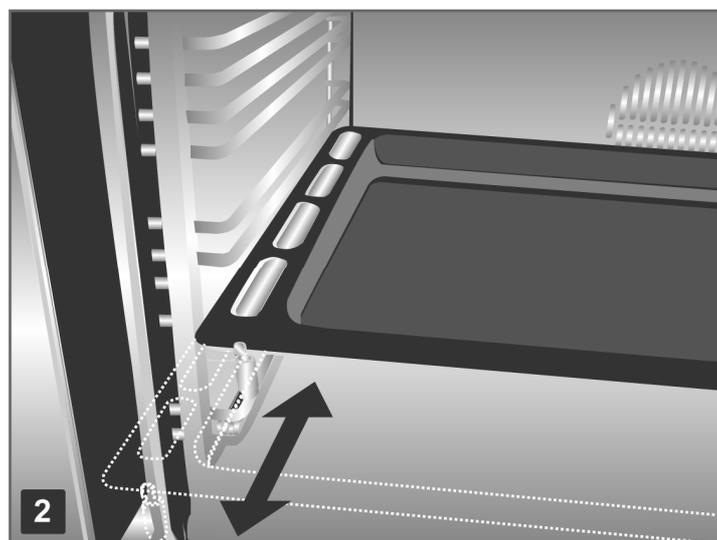
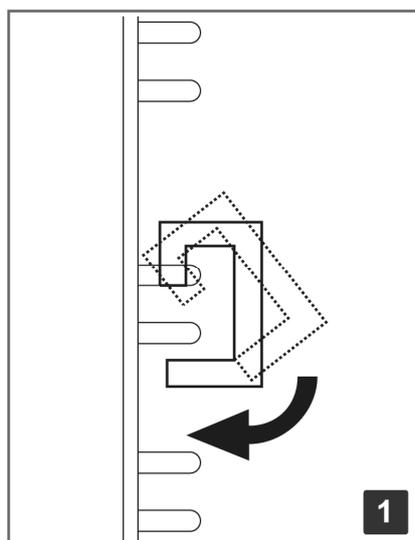
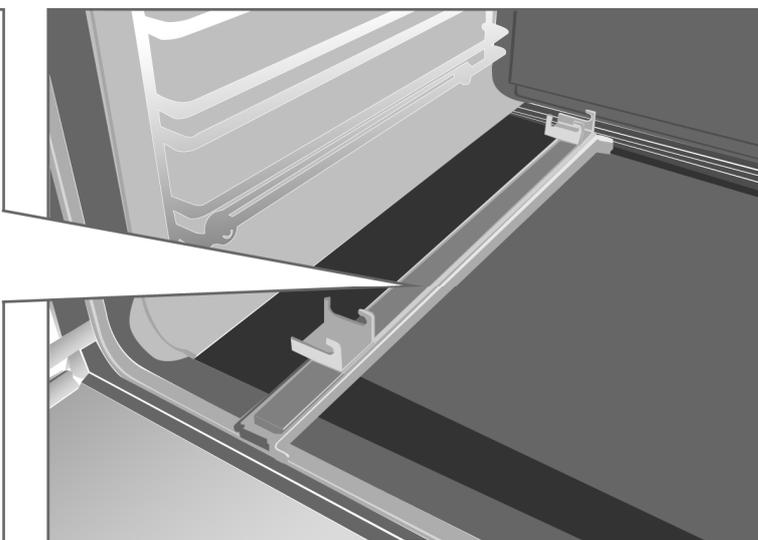
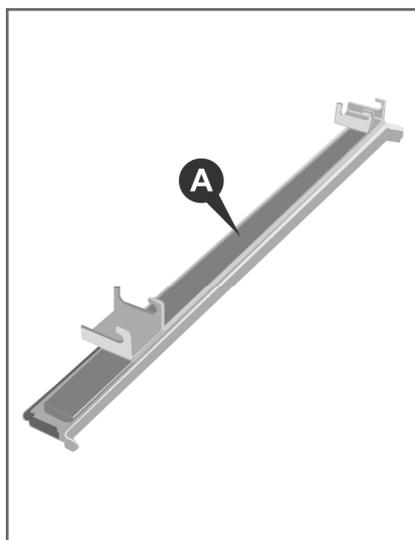
La eventual tonalidad amarilla del acero, que aparece con el transcurso del tiempo, es un fenómeno totalmente natural y no perjudica en modo alguno las características originales; se puede quitar utilizando productos específicos para la limpieza del acero.



3.6 Montaje de las guías telescópicas (opcional)

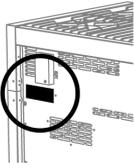
Para el montaje, proceda en la forma siguiente:

- extraiga las guías telescópicas **A** del embalaje y quite todas las películas protección;
- quite todos los accesorios presentes dentro del horno;
- coloque la guía telescópica a la altura deseada, engancharla la parte superior al bastidor (detalle **1**), y gírela hasta enganchar la parte inferior; repita la operación en el lado opuesto y en los otros niveles;
- deslice hacia delante las guías telescópicas y coloque el accesorio elegido tal como se muestra en el detalle **2**;
- vuelva a colocar los accesorios previamente extraídos.



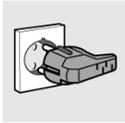


3.7 Conexión eléctrica



Verifique que el voltaje y la potencia de la línea de alimentación correspondan a las características indicadas en la placa situada en la parte posterior del aparato; en el manual se adjunta una copia. Una segunda placa, con los datos resumidos (modelo y número de serie), está situada dentro del aparato, en el lado izquierdo, y es visible abriendo la puerta del horno.

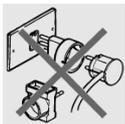
Estas placas no se deben quitar por ningún motivo.



La clavija de la extremidad del cable de alimentación y la toma mural deberá ser del mismo tipo y conformes con las normativas vigentes sobre las instalaciones eléctricas. Verificar que la línea de alimentación esté provista de una adecuada puesta a tierra. Luego de la instalación del aparato el enchufe deberá quedar accesible para realizar la inspección periódica.



Prever, en la línea de alimentación del aparato, un dispositivo de interrupción omnipolar con una distancia de abertura de contactos igual o superior a **3 mm**, ubicado en una posición fácilmente alcanzable y próxima al aparato.



Evitar el uso de reducciones, adaptadores o derivadores.

Antes de efectuar la conexión eléctrica asegurarse de la eficiencia de la puesta a tierra.

Asegurarse que la válvula de limitación y el aparato doméstico se encuentren en grado de soportar la carga eléctrica del aparato.

El cable a tierra amarillo/verde no deberá sufrir interrupciones.

El cable eléctrico no deberá entrar en contacto con partes cuyas temperaturas sean superiores a los **50°C**, adicionalmente a la ambiental.

3.7.1 Sección de los cables de alimentación eléctrica

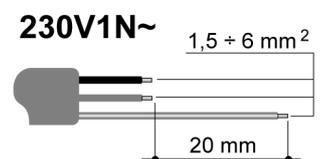
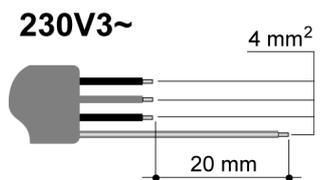
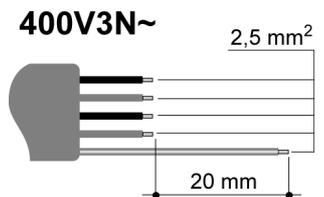
De acuerdo al tipo de alimentación utilizar un cable cuyas características sean conformes con la siguiente tabla.

Funcionamiento de 400V3N~ (modelos conectados de acuerdo al ESQUEMA "A"): utilizar un cable pentapolar de tipo H05RR-F (cable de $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$).

Funcionamiento de 230V3~ (modelos conectados de acuerdo al ESQUEMA "C" pero conmutados por el instalador según el ESQUEMA "B"): utilizar un cable tetrapolar de tipo H05RR-F (cable de $4 \times 4 \text{ mm}^2$).

Funcionamiento de 230V1N~ (modelos conectados de acuerdo al ESQUEMA "C"): hasta **2,9 kW** utilizar un cable tripolar de tipo H05RR-F (cable de $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$); **más de 2,9 kW hasta 5,4 kW** utilizar un cable tripolar de tipo H05RR-F (cable de $3 \times 2,5 \text{ mm}^2$); **más de 5,4 kW hasta 7 kW** utilizar un cable tripolar de tipo H05RR-F (cable de $3 \times 4 \text{ mm}^2$); **más de 7 kW** utilizar un cable tripolar de tipo H05RR-F (cable de $3 \times 6 \text{ mm}^2$).

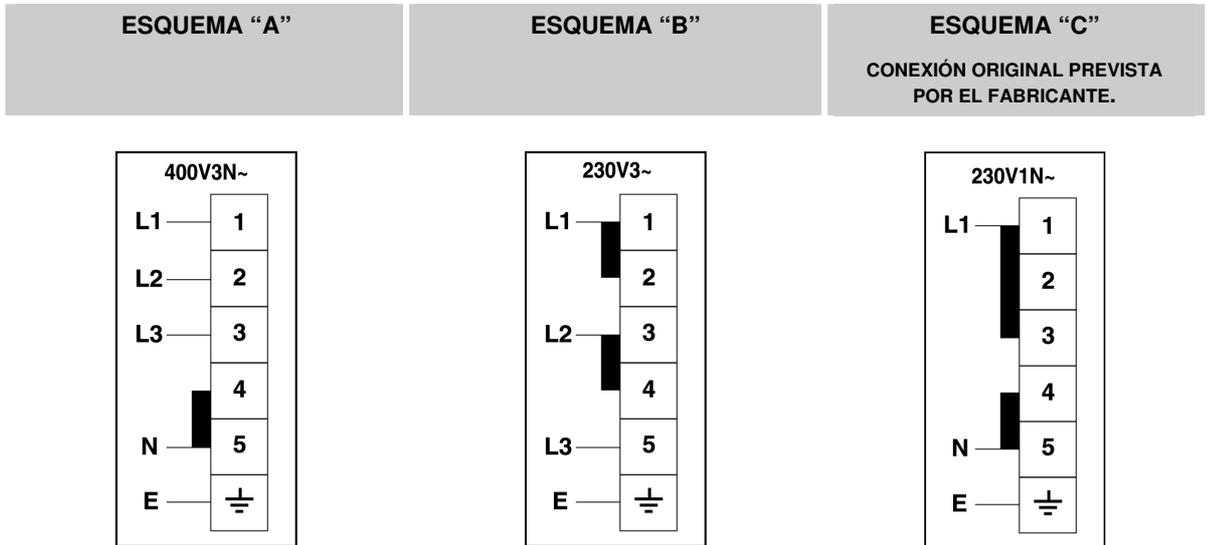
El extremo a ser conectado al aparato deberá tener un hilo a tierra (amarillo-verde) con una longitud mínima de **20 mm**.





3.7.2 Tipo de alimentación

Es posible obtener diversas conexiones en función al voltaje, simplemente desplazando los cables en el tablero de bornes, tal como se reporta en los esquemas siguientes. De acuerdo al modelo, consultar la tabla "CONEXIÓN AL TABLERO DE BORNES".



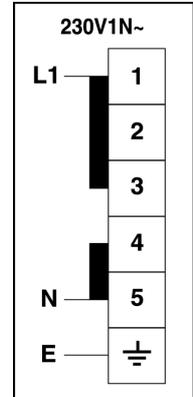
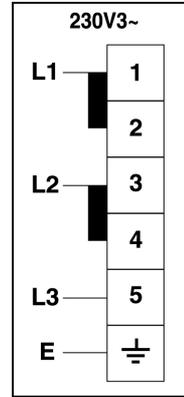
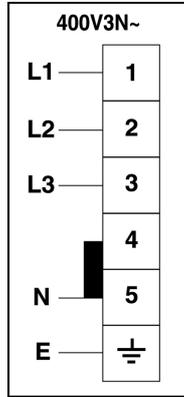
CONEXIÓN AL TABLERO DE BORNES		
ENCIMERA	POTENCIA kW	ALIMENTACIÓN
ENCIMERA 4 / 6 / 8 QUEMADORES	0,006	ESQUEMA "C"
ENCIMERA 4 / 6 QUEMADORES + B / T / C	2,4	
ENCIMERA 4 / 6 QUEMADORES + G	2,5	
ENCIMERA 4 QUEMADORES + B / T + C	4,8	
ENCIMERA 4 QUEMADORES + B / T + G	4,9	
PLACA DE INDUCCIÓN (5 ELEMENTOS)	7,4	ESQUEMA "A"
M = MEGA WOK		
B = PARRILLA		
T = FRY-TOP		
C = ENCIMERA VITROCERÁMICA		
G = GRILL		
<p>LOS MODELOS CONECTADOS DE ACUERDO AL ESQUEMA "A" PUEDEN SER CONMUTADOS POR EL INSTALADOR DE ACUERDO AL ESQUEMA "B".</p> <p>LOS MODELOS CONECTADOS DE ACUERDO AL ESQUEMA "C" PUEDEN SER CONMUTADOS POR EL INSTALADOR DE ACUERDO AL ESQUEMA "A".</p>		



CONEXIÓN AL TABLERO DE BORNES (COCINAS TRADICIONALES)		
COCINA 1 HORNO	POTENCIA kW	ALIMENTACIÓN
COCINA 4 QUEMADORES (1 HORNO)	2,2	ESQUEMA "C"
COCINA 6 / 8 QUEMADORES (1 HORNO)	2,9	
COCINA 4 / 6 QUEMADORES (1 HORNO) + M	2,9	
COCINA 4 / 6 QUEMADORES (1 HORNO) + B / T / C	5,3	
COCINA 4 / 6 QUEMADORES (1 HORNO) + G	5,4	
COCINA PLACA DE INDUCCIÓN (1 HORNO) (4 ELEMENTOS)	9,6	ESQUEMA "A"
COCINA PLACA DE INDUCCIÓN (1 HORNO) (5 ELEMENTOS)	10,3	
COCINA 2 HORNOS	POTENCIA kW	ALIMENTACIÓN
COCINA 6 QUEMADORES (2 HORNOS)	3,6	ESQUEMA "C"
COCINA 8 QUEMADORES (2 HORNOS)	4,4	
COCINA 4 QUEMADORES (2 HORNOS) + M	3,6	
COCINA 4 QUEMADORES (2 HORNOS)	4,3	
COCINA 4 QUEMADORES (2 HORNOS) + B / T / C	6,0	
COCINA 4 QUEMADORES (2 HORNOS) + G	6,1	
COCINA 6 QUEMADORES (2 HORNOS) + M	4,3	
COCINA 6 QUEMADORES (2 HORNOS) + B / T / C	6,7	
COCINA 6 QUEMADORES (2 HORNOS) + G	6,9	
COCINA 4 QUEMADORES (2 HORNOS) + M + B / T / C	6,8	
COCINA PLACA DE INDUCCIÓN (2 HORNOS) (4 ELEMENTOS)	11,7	ESQUEMA "A"
COCINA PLACA DE INDUCCIÓN (2 HORNOS) (5 ELEMENTOS)	11,0	
COCINA 3 HORNOS	POTENCIA kW	ALIMENTACIÓN
COCINA 6 QUEMADORES (3 HORNOS)	5,7	ESQUEMA "C"
COCINA 4 QUEMADORES (3 HORNOS) + M	5,7	
COCINA 4 QUEMADORES (3 HORNOS) + B / T	8,1	
COCINA PLACA DE INDUCCIÓN (3 HORNOS) (5 ELEMENTOS)	13,1	ESQUEMA "A"
M = MEGA WOK		
B = PARRILLA		
T = FRY-TOP		
C = ENCIMERA VITROCERÁMICA		
G = GRILL		
LOS MODELOS CONECTADOS DE ACUERDO AL ESQUEMA "A" PUEDEN SER CONMUTADOS POR EL INSTALADOR DE ACUERDO AL ESQUEMA "B".		
LOS MODELOS CONECTADOS DE ACUERDO AL ESQUEMA "C" PUEDEN SER CONMUTADOS POR EL INSTALADOR DE ACUERDO AL ESQUEMA "A".		



ESQUEMA "A"	ESQUEMA "B"	ESQUEMA "C" CONEXIÓN ORIGINAL PREVISTA POR EL FABRICANTE.
--------------------	--------------------	--



CONEXIÓN AL TABLERO DE BORNES (COCINAS CON HORNOS "COMBI STEAM")

COCINA 1 HORNO	POTENCIA kW	ALIMENTACIÓN
COCINA 4 QUEMADORES (1 HORNO)	3,0	ESQUEMA "C"
COCINA 6 QUEMADORES (1 HORNO)	3,6	
COCINA 4 QUEMADORES (1 HORNO) + M	3,6	
COCINA 4 QUEMADORES (1 HORNO) + B / T	6,0	
COCINA PLACA DE INDUCCIÓN (1 HORNO) (4 ELEMENTOS)	10,4	ESQUEMA "A"
COCINA PLACA DE INDUCCIÓN (1 HORNO) (5 ELEMENTOS)	11,0	
COCINA 2 HORNOS	POTENCIA kW	ALIMENTACIÓN
COCINA 6 QUEMADORES (2 HORNOS)	4,5	ESQUEMA "C"
COCINA 8 QUEMADORES (2 HORNOS)	5,1	
COCINA 4 QUEMADORES (2 HORNOS) + M	4,5	
COCINA 4 QUEMADORES (2 HORNOS) + B / T	6,9	
COCINA 6 QUEMADORES (2 HORNOS) + M	5,0	
COCINA 6 QUEMADORES (2 HORNOS) + B / T	7,4	
COCINA 4 QUEMADORES (2 HORNOS) + M + B / T	7,4	
COCINA PLACA DE INDUCCIÓN (2 HORNOS) (5 ELEMENTOS)	11,9	ESQUEMA "A"

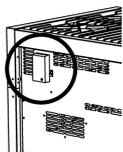
M = MEGA WOK

B = PARRILLA

T = FRY-TOP

LOS MODELOS CONECTADOS DE ACUERDO AL ESQUEMA "A" PUEDEN SER CONMUTADOS POR EL INSTALADOR DE ACUERDO AL ESQUEMA "B".

LOS MODELOS CONECTADOS DE ACUERDO AL ESQUEMA "C" PUEDEN SER CONMUTADOS POR EL INSTALADOR DE ACUERDO AL ESQUEMA "A".

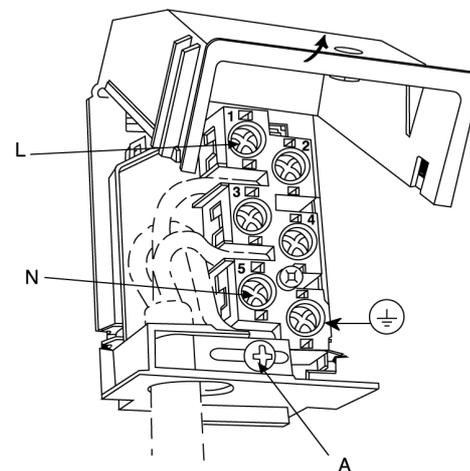


3.7.3 Sustitución del cable eléctrico

Para la sustitución del cable eléctrico es necesario acceder al tablero de bornes. Éste está ubicado en la parte posterior del aparato, arriba a la izquierda, tal como se muestra en la figura.

Para la sustitución del cable proceder como sigue:

- abrir la caja del tablero de bornes;
- destornillar el tornillo **A** que bloquea el cable;
- aflojar los contactos de tornillo y sustituir el cable por otro cuya longitud sea igual y que corresponda con las características descritas en la tabla del párrafo "3.7.1 Sección de los cables de alimentación eléctrica";
- el conductor de tierra "**amarillo-verde**" se conectará al borne \oplus y deberá ser **20 mm** más largo que los conductores de línea;
- el conductor neutro "**azul**" se conectará al borne marcado con la letra **N**;
- el conductor de línea se conectará al borne marcado con la letra **L**.



3.8 Tabla de potencias eléctricas

FRY-TOP	PARRILLA	GRILL	ENCIMERA VITROCERÁMICA
2.4 kW	2.4 kW	2.5 kW	2.4 kW
1	1	1	1

ANCHURA COCINA	NÚMERO HORNOS	HORNO PRINCIPAL					HORNO AUXILIAR				HORNO SUPERIOR			
1172	1	1.4 kW	1.0 kW	2.8 kW	2.5 kW	0.025 kW	1.2 kW	0.5 kW	1.7 kW	0.025 kW				
1172	2	1.2 kW	0.85 kW	1.9 kW	2.1 kW	0.025 kW	1.2 kW	0.5 kW	1.7 kW	0.025 kW	1.2 kW	0.85 kW	1.9 kW	0.025 kW
998	2	1.4 kW	1.0 kW	2.8 kW	2.5 kW	0.025 kW								
998	3				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
889	1	1.2 kW	0.85 kW	1.9 kW	2.1 kW	0.025 kW					1.2 kW	0.85 kW	1.9 kW	0.025 kW
698	1				1	1								
698	2				1	1					1	1	1	1



3.9 Ventilación de los locales que albergan aparatos de gas



Este aparato no está conectado a un dispositivo de descarga de los productos de la combustión y, por lo tanto, será instalado y conectado conforme a las normas de instalación vigentes. Será necesario tomar en consideración las normas aplicables en materia de ventilación del local.

Este aparato puede ser instalado únicamente en locales bien ventilados, de acuerdo con las normas vigentes, con el objetivo de permitir una correcta ventilación natural o forzada, mediante aberturas en las paredes externas o con conductos adecuados, de manera **permanente y suficiente** tanto para la introducción del aire necesario para una correcta combustión como para la evacuación del aire viciado.

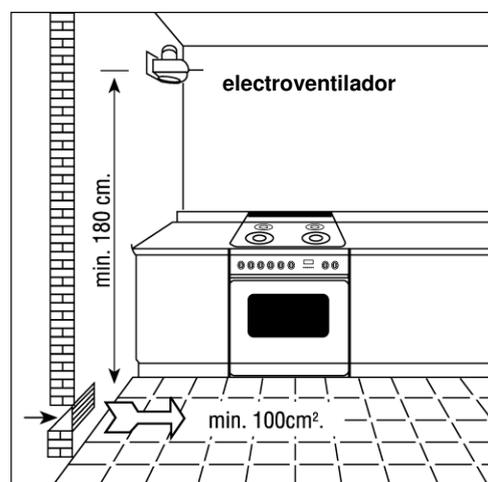
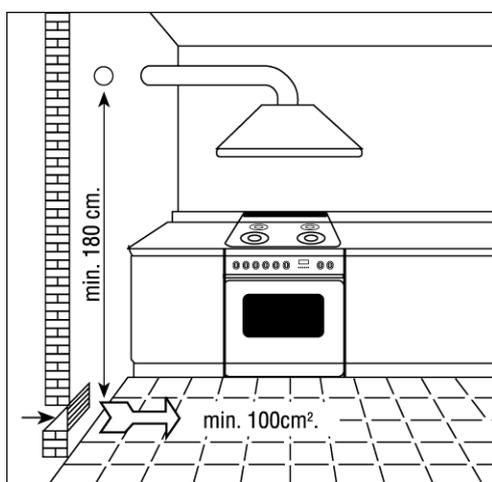


El uso de un aparato de cocción de gas produce calor y humedad en el local en el que está instalado. Es necesario garantizar una buena ventilación del local: mantenga abiertas las aberturas de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana de aspiración con conducto de escape).

Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación suplementaria (por ejemplo, la apertura de una ventana) o más eficaz (por ejemplo, aumentando la potencia de aspiración mecánica).

En el caso que en el ambiente se encuentre presente únicamente este aparato de gas será necesario prever una campana tal que asegure la evacuación natural y directa del aire viciado mediante un conducto vertical rectilíneo, cuya longitud sea equivalente a por lo menos dos veces el diámetro, y una sección mínima de por lo menos **100 cm²**.

La introducción de aire fresco en el ambiente es indispensable, será necesario prever una abertura similar de por lo menos **100 cm²** que comunique directamente hacia el exterior, ubicada a una cota próxima al nivel del suelo con el objetivo de evitar que se obstruya tanto al interior como al exterior de la pared y que no provoque inconvenientes para la correcta combustión de los quemadores y para la regular evacuación del aire viciado, con una diferencia de altura de por lo menos **180 cm**, con respecto a la abertura de salida.



Se recuerda que la cantidad de aire necesario para la combustión no deberá ser menor que **2 m³/h** por cada kW de potencia (ver potencia total en kW reportada en la placa de características del aparato).

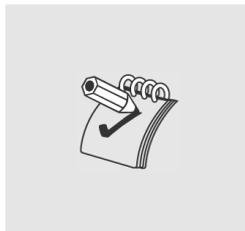
En todos los demás casos, es decir, cuando en el mismo ambiente existen otros aparatos de gas o cuando no sea posible contar con una ventilación natural directa, será necesario realizar una ventilación natural indirecta o una ventilación forzada: **para este tipo de intervención será necesario dirigirse a un técnico calificado que proceda a la instalación y realización del aparato de ventilación observando atentamente las medidas de precaución contenidas en las normas vigentes.**

El posicionamiento de las aberturas deberá ser efectuado evitando la formación de corrientes de aire insoportables para los ocupantes; además está prohibido servirse de los conductos de humo utilizados por otros aparatos para la descarga de los productos de combustión.



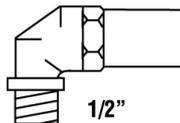


3.10 Conexión del gas

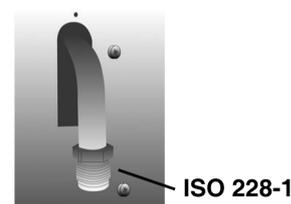
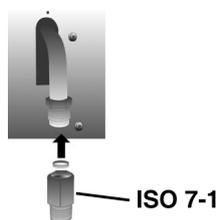
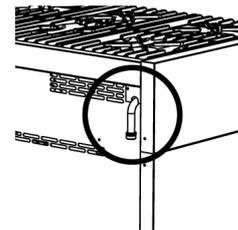


Las condiciones de regulación del aparato están indicadas en la placa situada en la parte posterior del aparato.

Los aparatos de gas para uso doméstico que no están conectados a un conducto para la evacuación de los productos de combustión, no deben provocar una concentración de monóxido de carbono que pueda representar un riesgo para la salud de las personas expuestas, en función del tiempo de exposición previsto para las mismas.



Se recomienda controlar que el aparato esté predispuerto exactamente para el tipo de gas distribuido. La conexión a la tubería del gas deberá ser efectuada a la perfección y de acuerdo con las normativas vigentes que prescriben la instalación de un grifo de seguridad ubicado en el extremo de la tubería. El tubo de conexión de gas de 1/2" roscado se encuentra en la parte posterior, sobre el lado derecho del aparato.



AT	•	
BE	•	
CH	•	
DE	•	
DK	•	
ES	•	•
FI	•	•
FR		•
GB	•	
IE	•	
IT	•	•
NL	•	
NO	•	•
PT	•	•
SE	•	•

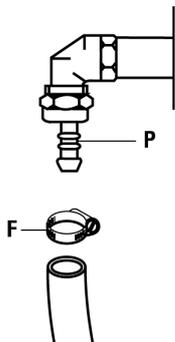
Para el gas butano y propano, será necesario prever un reductor de presión conforme a las normas vigentes. Las juntas de estanqueidad deberán ser conformes con las normas vigentes. Una vez finalizadas las operaciones de conexión de gas, controlar la estanqueidad de los racores mediante una solución de agua y jabón.

Es posible llevar a cabo la conexión de gas de las maneras siguientes:

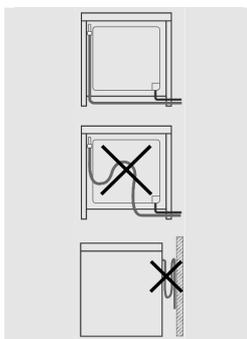
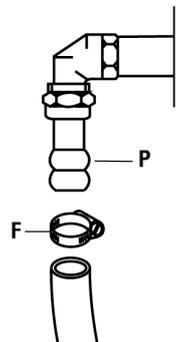
- mediante un **tubo rígido** de hierro o cobre;
- mediante un **tubo flexible de acero inoxidable** de pared continua (sin interrupciones) con empalme mecánico, conforme a las normas vigentes (longitud máxima del tubo extendido, **2000 mm**); el tubo va conectado directamente al codo de la rampa;
- mediante la introducción de un **tubo flexible de caucho** conforme a las normas vigentes; dicho tubo va acoplado directamente en la boquilla **P** relativa al gas utilizado y bloqueada mediante una abrazadera **F** conforme a las normas vigentes. En este último caso, controlar la fecha de vencimiento del tubo impresa y sustituir el mismo antes de dicha fecha.



GAS LÍQUIDO



GAS METANO

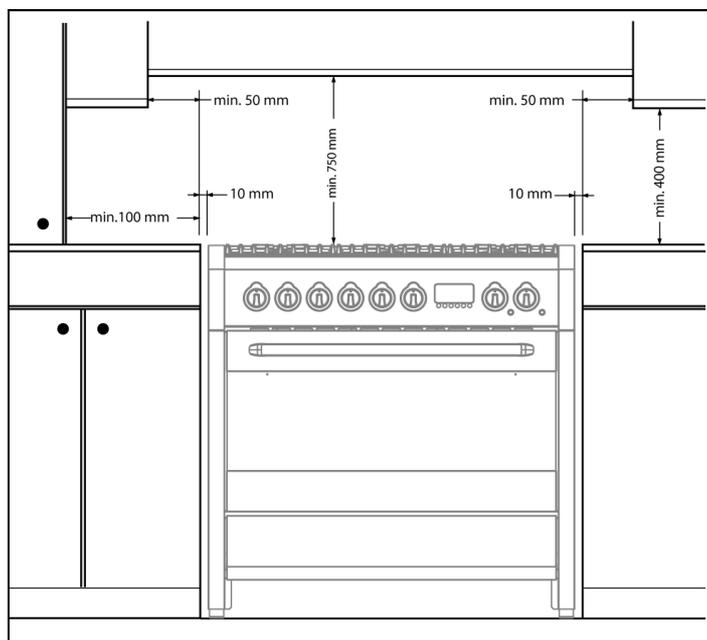
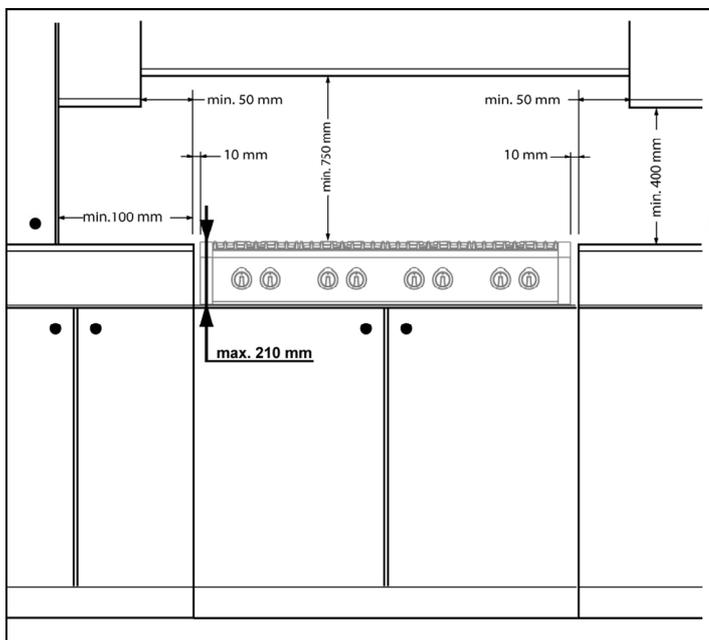
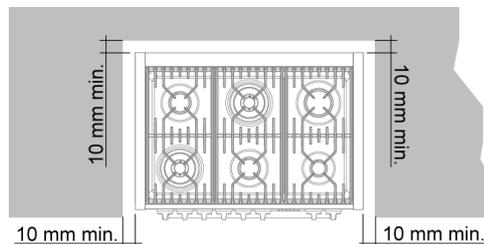


Utilizando **tubos flexibles de caucho**, con una longitud máx. de **1500 mm**:

- evitar estrangulaciones o aplastamientos del tubo;
- no deberán ser sometidos a esfuerzos de tracción y de torsión;
- evitar contactos con cuerpos cortantes, aristas vivas, etc. ...
- no ponerlos en contacto con partes que pudieran alcanzar temperaturas mayores a **70°C** adicionalmente a la ambiental;
- volverlos inspeccionables en todo su recorrido.



*El revestimiento del mueble deberá ser de un material resistente al calor (**mínimo 90°C**). Si el aparato será instalado cerca de muebles, será necesario prever los espacios mínimos sugeridos en el siguiente diagrama.*





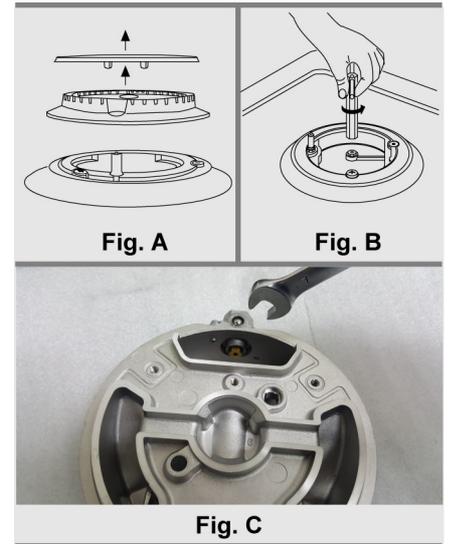
3.11 Regulaciones del gas



Los inyectores no suministrados con el aparato deben ser solicitados al Centro de Asistencia.

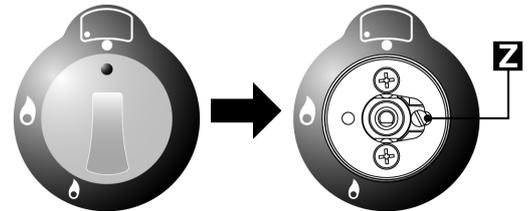
Si el aparato de cocción resulta predispuesto para un tipo de gas diferente al de la alimentación disponible, será necesario sustituir los inyectores, regular la capacidad mínima y cambiar la boquilla. Para sustituir los inyectores del plano de cocción es necesario llevar a cabo las siguientes operaciones:

- remover las parrillas;
- remover los quemadores y las coronas (**Fig. A**);
- extraer el inyector (**Fig. B / Fig. C**) y sustituirlo por otro adecuado para el nuevo tipo de gas (ver "TABLA GENERAL INYECTORES" en la pág. 23);
- sustituir la etiqueta de ensayo de gas (ubicada en la parte posterior del aparato) por otra nueva. Si el aparato está provisto del kit de repuesto de inyectores, la etiqueta nueva será suministrada junto con estos;
- volver a montar el conjunto, procediendo en sentido inverso a las instrucciones de desmontaje y asegurándose de colocar la corona de forma correcta sobre el quemador.



3.11.1 Capacidad mínima de los grifos de la encimera con válvula

- Encender el quemador y girar el botón de mando hacia la posición de capacidad mínima ;
- extraer el botón;
- mediante un destornillador regular el tornillo interno **Z** hasta obtener una correcta llama de mínimo;
- volver a montar el botón.

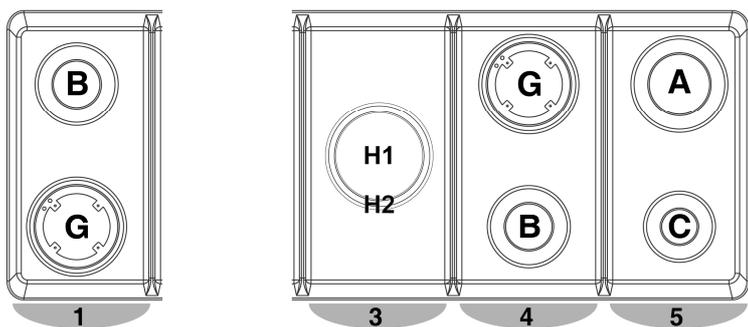


- Destornillar el tornillo **Z** de regulación para aumentar la capacidad o atornillarlo para disminuirla.
- La regulación es correcta cuando la llama mínima mide aprox. **3 ó 4 mm**.
- Para el **gas butano/propano**, el tornillo de regulación se atornillará hasta el fondo.
- Cuando se pasa bruscamente de la capacidad máxima a la mínima y viceversa: **asegurarse que la llama no se apague**.

3.12 Conexión al gas líquido

Utilizar un regulador de presión y realizar la conexión en la bombona de acuerdo con las prescripciones establecidas por las normas vigentes.





El plano se obtiene mediante la composición de los **4 módulos** indicados:

- los módulos **1** y **5** son fijos en todas las cocinas;
- los módulos **3** y **4** dependen de la versión de cocina adquirida y pueden ser sustituidos con módulos eléctricos (fry-top, parrilla, grill o encimera vitrocerámica).

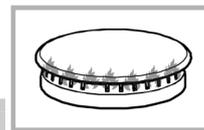


TABLA GENERAL INYECTORES

ALUMINIO / LATÓN

TIPO DE GAS	mbar	INYECTOR N.	QUEMADORES POSICIÓN TIPO	POTENCIA Watt		CONSUMO
				MAX.	MIN.	MAX.
G20 METANO	20	115	RÁPIDO (A)	3000	750	286 l/h
		97	SEMI RÁPIDO (B)	1750	480	167 l/h
		72	AUXILIAR (C)	1000	330	95 l/h
		132	WOK (G)	3500	1800	333 l/h
		68 (H1) 140 (H2)	MEGA WOK (H1/H2)	900 3600	340 1800	85 l/h 342 l/h
LÍQUIDO BUTANO G30 PROPANO G31	30 28 37	85	RÁPIDO (A)	3000	750	219 g/h
		65	SEMI RÁPIDO (B)	1750	480	128 g/h
		50	AUXILIAR (C)	1000	330	73 g/h
		94	WOK (G)	3500	1800	254 g/h
		44 (H1) 94 (H2)	MEGA WOK (H1/H2)	900 3600	340 1800	65 g/h 261 g/h

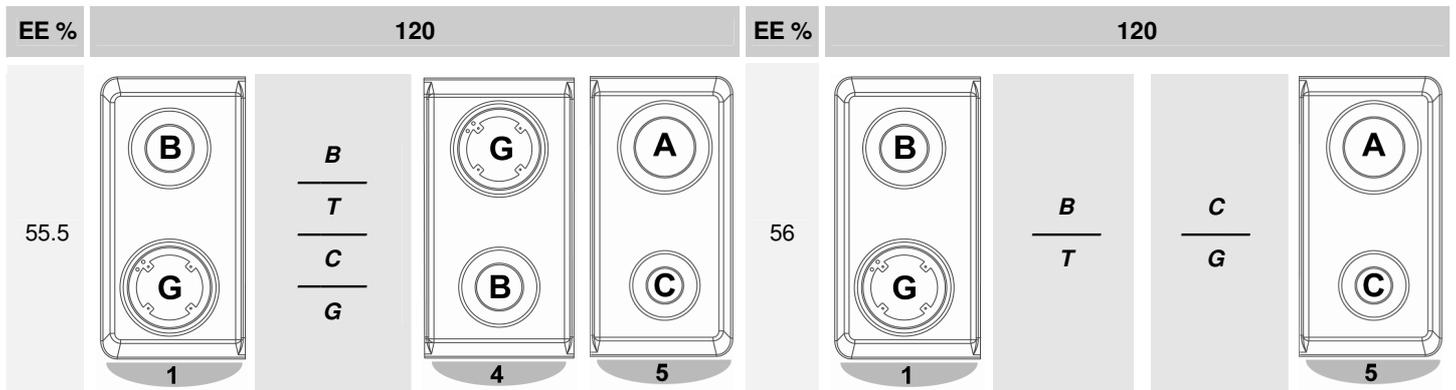
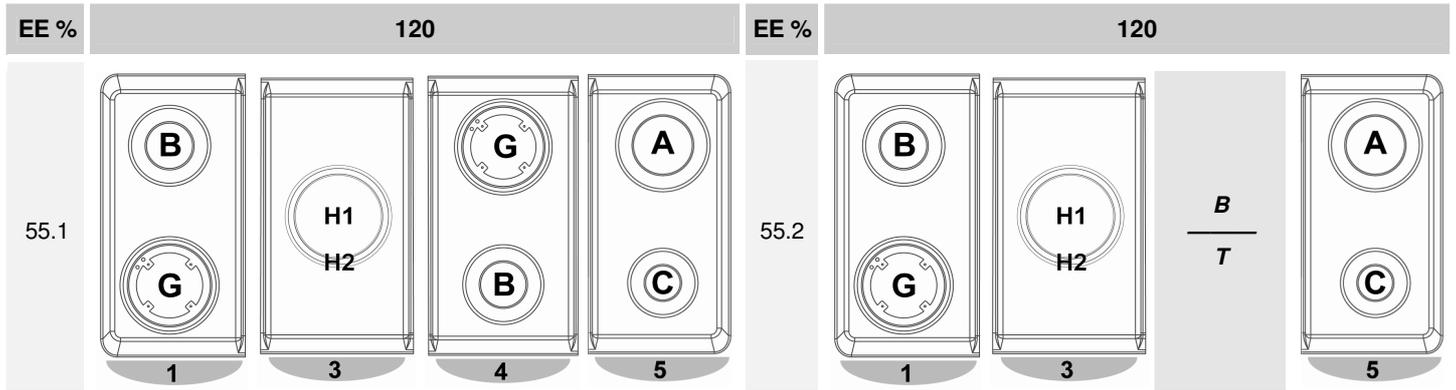
EE %	70		EE %	90 / 100		
56			55.5			
EE %	90 / 100			EE %	90 / 100	
55.2				56		
					B — T — C — G	

B = PARRILLA

T = FRY-TOP

C = ENCIMERA VITROCERÁMICA

G = GRILL



B = PARRILLA **T** = FRY-TOP **C** = ENCIMERA VITROCERÁMICA **G** = GRILL

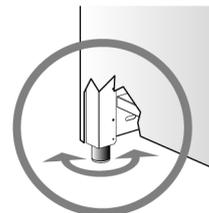
QUEMADORES POSICIÓN TIPO	EE %
RÁPIDO (A)	58.4
SEMI RÁPIDO (B)	56.5
AUXILIAR (C)	-
WOK (G)	53.2
MEGA WOK (H1/H2)	52.8



4. Operaciones finales

4.1 Nivelación de la cocina

Luego de haber realizado las conexiones de electricidad y gas, nivele la cocina mediante los pies regulables, previamente enroscados en el fondo del aparato.

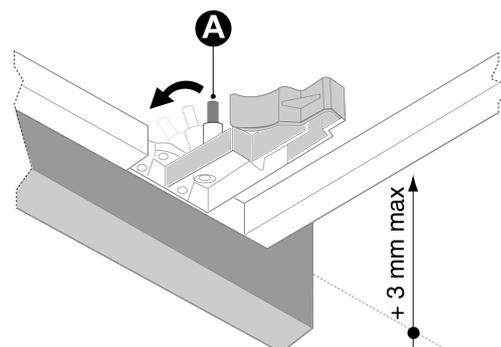


*Si es necesario desplazar el aparato, **enrosque a fondo los pies y regúlelos una vez terminadas las operaciones.***

4.2 Regulación altura del cajón

En el lado inferior del cajón, en las extremidades derecha e izquierda, se encuentran los "clips" de regulación de la altura.

Girando la palanca **A** se obtiene una elevación del cajón de **3 mm**.





5. Descripción de los mandos

5.1 El panel frontal

Todos los mandos y controles de la encimera y del horno están reunidos en el panel frontal.

PANEL DE MANDOS



DESCRIPCIÓN BOTÓN DE LOS QUEMADORES DE LA ENCIMERA

El encendido de la llama se produce presionando y girando simultáneamente el botón en sentido antihorario sobre el símbolo de llama mínima. Para regular la intensidad de la llama, girar el botón sobre la zona comprendida entre el máximo y el mínimo. El apagado del quemador se produce volviendo a colocar el botón en posición.



DISPOSICIÓN DE LOS QUEMADORES – Descripción de los símbolos

	POSTERIOR IZQUIERDO		POSTERIOR DERECHO
	POSTERIOR CENTRAL IZQUIERDO		POSTERIOR CENTRAL DERECHO
	ANTERIOR CENTRAL		POSTERIOR CENTRAL
	ANTERIOR CENTRAL IZQUIERDO		ANTERIOR CENTRAL DERECHO
	ANTERIOR IZQUIERDO		ANTERIOR DERECHO

DESCRIPCIÓN BOTÓN DEL QUEMADOR “MEGA WOK”

El quemador central “Mega Wok” es controlado mediante dos botones: uno enciende sólo la **corona central** interior y el otro enciende la **corona exterior**.



DISPOSICIÓN DE LAS CORONAS DEL QUEMADOR – Descripción de los símbolos

	CORONA CENTRAL		CORONA EXTERIOR
--	----------------	--	-----------------

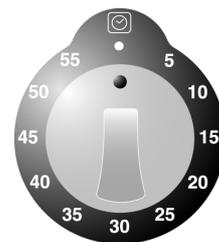


Uso del quemador con tapa de doble corona: si durante el uso se observa un cambio en la consistencia de la llama y el característico soplido entre las coronas central y externa del quemador, esto se debe a la potencia continua requerida por este tipo de quemadores y representa una condición normal de funcionamiento.



DESCRIPCIÓN BOTÓN CUENTAMINUTOS (disponible sólo en algunos modelos)

Para cargar el timbre se requiere girar el botón, en sentido horario, hasta el fondo; es posible programar el tiempo deseado hasta un máximo de **60 min.** Una vez transcurrido el tiempo fijado entrará en funcionamiento un timbre breve.



DESCRIPCIÓN BOTÓN DEL FRY-TOP / PARRILLA, DEL GRILL Y DE LA ENCIMERA VITROCERÁMICA

FRY-TOP/PARRILLA: está provista de **calentamiento diferenciado**. De hecho es posible utilizar toda la superficie de cocción o bien únicamente una de las dos mitades, anterior o posterior. Los botones de los reguladores de energía mandan individualmente la temperatura de los dos elementos calentadores. Una **luz indicadora verde** indica la puesta en funcionamiento del calentamiento.

GRILL: dos luces indicadoras luminosas proporcionan las informaciones fundamentales sobre el funcionamiento del aparato. El encendido de la **luz indicadora verde** indica que el aparato se encuentra en tensión eléctrica (encendido); en cambio, la **luz indicadora naranja** se enciende sólo cuando el elemento calentador se encuentra en fase de calentamiento.

ENCIMERA VITROCERÁMICA: girar el botón del regulador de energía a la posición deseada (del **1** al **11**): luego de algunos instantes se encenderá la **luz indicadora de calor latente** correspondiente al elemento calentador previamente elegido.



DISPOSICIÓN DE LOS ELEMENTOS CALENTADORES – Descripción de los símbolos



POSTERIOR



ANTERIOR

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

El plano de inducción está dotado de mandos de control del nivel de potencia.

Para seleccionar un nivel de potencia diferente, ponga el mando en el valor deseado (**1 - 9 y P**).

El valor "**P**" es la máxima potencia aplicable en cada elemento radiante.

4I

5FI



Gire el mando para regular la potencia deseada (véase la tabla del párrafo "10.3"). Girando el mando, en el display correspondiente se visualiza la potencia efectiva deseada (el valor seleccionado con el mando es solo indicativo).

DISPOSICIÓN DE LOS ELEMENTOS RADIANTES – Descripción de los símbolos



POSTERIOR IZQUIERDO



ANTERIOR IZQUIERDO



CENTRAL



POSTERIOR DERECHO

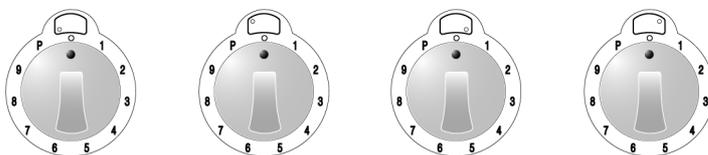
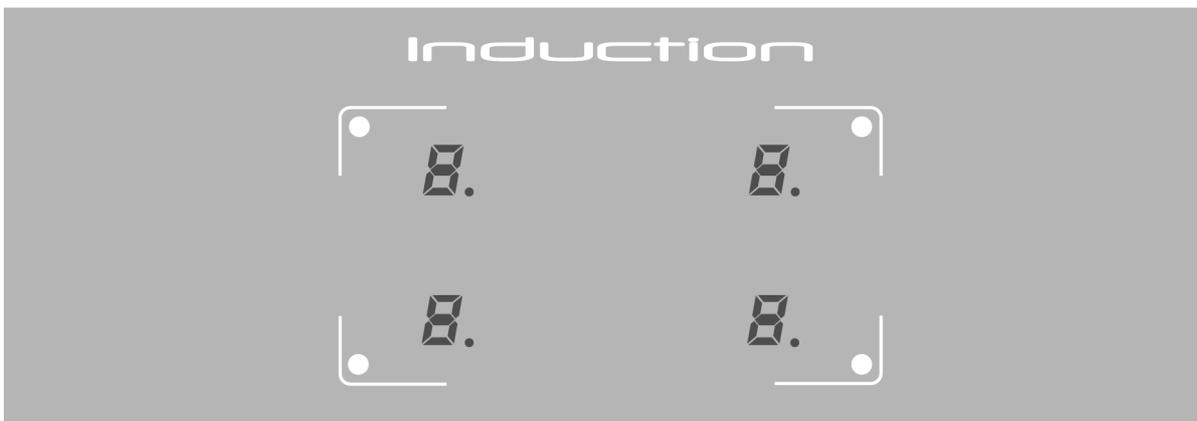


ANTERIOR DERECHO

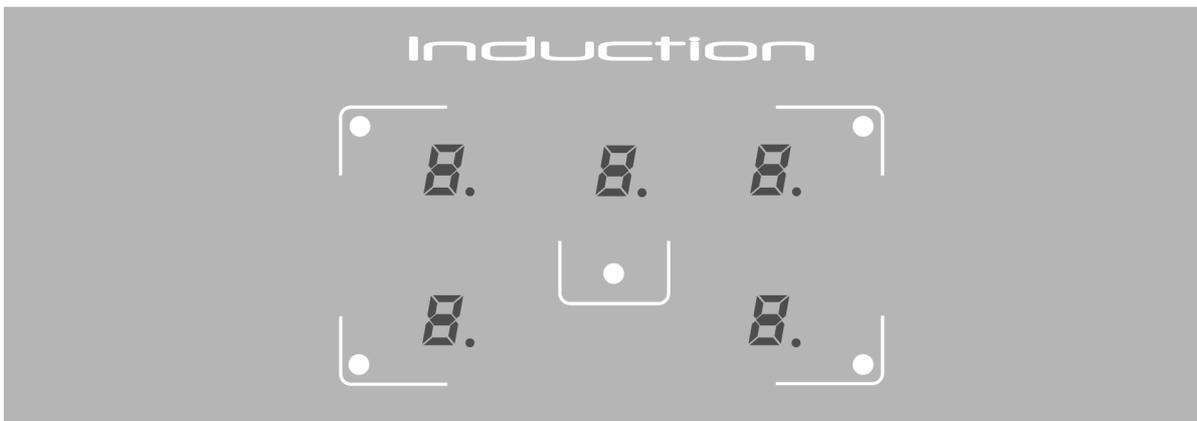


Todos los mandos de los elementos radiantes están agrupados en el panel frontal; en la placa de inducción se encuentran los displays correspondientes.

4I



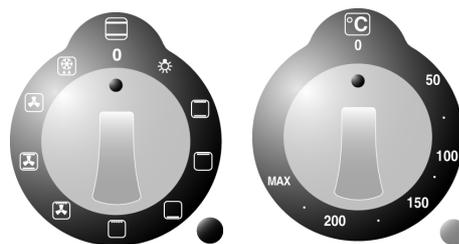
5FI





DESCRIPCIÓN DE LOS BOTONES DEL HORNO ELÉCTRICO

El horno eléctrico es mandado por dos botones: **botón de selección de función** y **botón del termostato**. Éstos permiten elegir el tipo de calentamiento más idóneo para las diversas exigencias de cocción, insertando de manera adecuada los elementos calentadores y regulando la temperatura en el valor deseado (de **50°C** a **MAX**).



Debajo de los botones del horno existen dos lámparas indicadoras: la **luz indicadora verde** indica la puesta en funcionamiento del horno; la **luz indicadora naranja** indica el alcance de la temperatura preprogramada. Los posteriores encendidos y apagados de la **luz indicadora naranja** indican la intervención automática del calentamiento con el objetivo de mantener la temperatura al interior del horno al nivel programado con el botón del termostato.

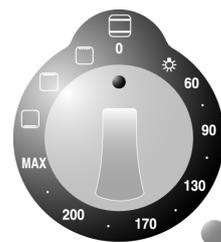
El horno está provisto de una **lámpara de iluminación interna**. Durante el funcionamiento la lámpara siempre se encontrará encendida: si se desea utilizarla con el horno apagado, para efectuar las operaciones normales de limpieza, girar el botón de selección de función al símbolo ☀.

DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS DEL BOTÓN DE SELECCIÓN DE FUNCIÓN

	ENCENDIDO DE LA LÁMPARA INTERNA DEL HORNO		ELEMENTO GRILL-VENTILADOR
	ELEMENTOS CALENTADORES SUPERIOR E INFERIOR – ECO <i>(véase el párrafo "12.6.1" en la pág. 64).</i>		ELEMENTOS CALENTADORES SUPERIOR E INFERIOR – VENTILADOR
	ELEMENTO CALENTADOR SUPERIOR		ELEMENTO CALENTADOR-CONVECCIÓN
	ELEMENTO CALENTADOR INFERIOR		DESCONGELADO
	ELEMENTO GRILL		

DESCRIPCIÓN BÓTON DEL HORNO ELÉCTRICO AUXILIAR

Algunos modelos de cocina están provistos de un horno eléctrico auxiliar de convección natural, mandado por un solo botón. Colocando el botón en correspondencia con el valor de temperatura deseado, entran en funcionamiento las resistencias inferior y superior. Es posible utilizar una de las funciones de calentamiento descritas en la tabla, pero en este caso la temperatura de calentamiento de la resistencia elegida se regulará automáticamente al valor máximo (**MAX**).



Debajo del botón del horno auxiliar existe una lámpara **indicadora naranja** que indica el alcance de la temperatura preprogramada. Los posteriores encendidos y apagados de la **luz indicadora naranja** indican la intervención automática del calentamiento con el objetivo de mantener la temperatura al interior del horno auxiliar en el nivel programado con el botón de mando.

El horno auxiliar está provisto de una **lámpara de iluminación interna**. Durante el funcionamiento la lámpara siempre se encontrará encendida: si se desea utilizarla con el horno apagado, para efectuar las operaciones normales de limpieza, girar el botón de selección de función al símbolo ☀.

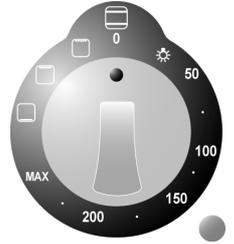
DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS DEL BOTÓN DEL HORNO ELÉCTRICO AUXILIAR

	ENCENDIDO DE LA LÁMPARA INTERNA DEL HORNO		ELEMENTO CALENTADOR SUPERIOR
60÷MAX	ELEMENTO CALENTADOR INFERIOR Y SUPERIOR		ELEMENTO GRILL + ASADOR
	ELEMENTO CALENTADOR INFERIOR		



DESCRIPCIÓN BÓTON DEL HORNO CON GRILL SUPERIOR

El horno eléctrico con función de grill de convección natural es controlado por un solo botón. Colocando el botón en correspondencia con el valor de temperatura deseado, entran en funcionamiento las resistencias inferior y superior. Es posible utilizar una de las funciones de calentamiento descritas en la tabla, pero en este caso la temperatura de calentamiento de la resistencia elegida se regulará automáticamente al valor máximo (**MAX**).



Debajo del botón del horno-grill hay un indicador luminoso **anaranjado** que advierte cuando se alcanza la temperatura establecida. Los sucesivos encendidos y apagados del **indicador anaranjado** indican la activación automática del calentamiento, para mantener la temperatura del horno-grill al nivel establecido con el botón de mando.

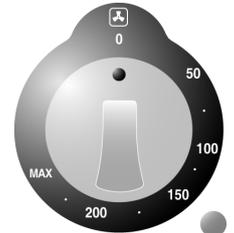
El horno-grill está dotado de una **lámpara de iluminación interna**. Durante el funcionamiento la lámpara permanece encendida; para encenderla con el horno apagado, para las operaciones de limpieza, coloque el botón en el símbolo ☀.

DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS

	ENCENDIDO DE LA LÁMPARA INTERNA DEL HORNO		ELEMENTO CALENTADOR SUPERIOR
50÷MAX	ELEMENTO CALENTADOR INFERIOR Y SUPERIOR		ELEMENTO GRILL
	ELEMENTO CALENTADOR INFERIOR		

DESCRIPCIÓN BÓTON DEL HORNO VENTILADO INFERIOR

El horno eléctrico ventilado es controlado un solo botón, que permite regular la temperatura más adecuada a las diferentes exigencias de cocción (de **50°C** a **MAX**).



Debajo del botón del horno hay un indicador luminoso **anaranjado** que advierte cuando se alcanza la temperatura establecida. Los sucesivos encendidos y apagados del **indicador anaranjado** indican la activación automática del calentamiento, para mantener la temperatura del horno al nivel establecido con el botón de mando.

El horno está dotado de una **lámpara de iluminación interna**. Durante el funcionamiento la lámpara permanece encendida.



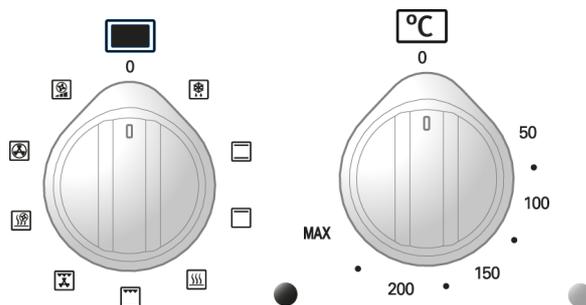
DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS DEL HORNO MULTIFUNCIÓN COMBINADO VAPOR

El horno eléctrico es controlado por **dos mandos**: mando de **selección de funciones** y mando de **selección de temperatura**.

Éstos permiten elegir el tipo de calentamiento más idóneo para las diversas exigencias de cocción, insertando de manera adecuada los elementos calentadores y regulando la temperatura en el valor deseado (de **50°C a MAX**).

Debajo de los mandos del horno existen dos lámparas indicadoras: la **luz indicadora verde** indica la puesta en funcionamiento del horno; la **luz indicadora naranja** indica el alcance de la temperatura preprogramada. Los sucesivos encendidos y apagados de la **luz indicadora naranja** indican la intervención automática del calentamiento para mantener la temperatura dentro del horno al nivel regulado.

El horno está provisto de una **lámpara de iluminación interna**. Durante el funcionamiento la lámpara siempre se encontrará encendida: si se desea utilizarla con el horno apagado, para efectuar las operaciones normales de limpieza, girar el mando de selección de función.



DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS DEL MANDO DE SELECCIÓN DE FUNCIONES



DESCONGELADO



ELEMENTOS CALENTADORES SUPERIOR E INFERIOR – ECO
(véase el párrafo “12.6.1” en la pág. 64).



ELEMENTO CALENTADOR SUPERIOR



VAPOR ESTÁTICO



ELEMENTO GRILL



ELEMENTO GRILL CON VENTILADOR



VAPOR VENTILADO



ELEMENTO DE CALENTAMIENTO TRASERO CON VENTILADOR



CALENTAMIENTO RÁPIDO



DESCRIPCIÓN Y USO DEL RELOJ DIGITAL ELECTRÓNICO Y CUENTAMINUTOS CON INTERRUPCIÓN DE COCCIÓN DEL HORNO ELÉCTRICO

La pantalla de fin de cocción controla electrónicamente el funcionamiento del horno. La programación de la pantalla permite programar el encendido y el apagado del horno eligiendo horarios deseados.



	PULSADOR CUENTAMINUTOS
	PULSADOR DURACIÓN COCCIÓN
	PULSADOR FIN COCCIÓN
	PULSADOR FUNCIONAMIENTO MANUAL
-	PULSADOR DISMINUCIÓN VALOR
+	PULSADOR AUMENTO VALOR

REGULACIÓN DE LA HORA

Al utilizar el horno por primera vez o luego de una interrupción de corriente eléctrica, la pantalla relampagueará con intermitencia regular **0:00**.

Presionando la tecla se pone fin a la intermitencia en la pantalla. Presionando **durante 5 segundos** las teclas de variación de valor **-** o **+** se obtiene el aumento o la disminución de un minuto para cada presión. Presionar una de las dos teclas de variación de valor hasta que aparezca la hora actual.



*Antes de cada programación de la pantalla de fin de cocción es necesario seleccionar la función y temperatura deseadas. La función **P** está deshabilitada.*

COCCIÓN SEMIAUTOMÁTICA

Esta programación permite únicamente el apagado automático del horno al final de la cocción.

Presionando la tecla la pantalla se ilumina mostrando las cifras **0:00**; mantener presionado y actuar simultáneamente sobre las teclas de variación de valor **-** o **+** para programar la duración de la cocción.

Al soltar la tecla se dará inicio al recuento de la duración de la cocción programada y en la pantalla aparecerá la hora actual junto a los símbolos **AUTO** y .

COCCIÓN AUTOMÁTICA

Esta regulación permite efectuar el encendido y el apagado del horno en forma totalmente automática.

Presionando la tecla la pantalla se ilumina mostrando las cifras **0:00**; mantenerla presionada y actuar simultáneamente en las teclas de variación de valor **-** o **+** para programar la duración de la cocción.

Presionando la tecla aparecerá en la pantalla la suma de la hora actual más la duración de la cocción: mantenerla presionada y actuar simultáneamente en las teclas de variación de valor **-** o **+** para regular la hora del término de la cocción.

Al soltar la tecla se dará inicio al recuento programado y en la pantalla aparecerá la hora actual junto a los símbolos **AUTO** y .



Luego de la programación, para observar el tiempo de cocción restante presionar la tecla ; para ver la hora de fin de cocción presionar la tecla .

TÉRMINO DE LA COCCIÓN

Al término de la cocción el horno se apagará automáticamente y simultáneamente entrará en funcionamiento un timbre intermitente. Luego de la desactivación del timbre, la pantalla visualizará la hora actual junto al símbolo , que indica el regreso a la condición de uso manual del horno.



REGULACIÓN DEL VOLUMEN TIMBRE

Es posible variar el volumen del timbre (3 graduaciones), mientras esté en funcionamiento, presionando la tecla .

DESACTIVACIÓN DEL TIMBRE

El timbre cesará de funcionar automáticamente luego de **siete minutos**. Es posible desactivarlo manualmente presionando la tecla .



Luego de haber presionado la tecla  el horno volverá a funcionar: para apagarlo será necesario girar el botón de selección de funciones y el botón del termostato a la posición "0".

También es posible desactivar el timbre presionando cualquiera de los pulsadores de función. El horno se apagará cualquiera sea la función o temperatura programada y relampagueará el símbolo **AUTO**. Para interrumpir también el relampagueo del símbolo **AUTO**: presionar el pulsador , girar el selector de funciones y el termostato a la posición "0".

CUENTAMINUTOS

La pantalla de fin de cocción puede ser utilizada también como un simple cuentaminutos.



El uso como cuentaminutos no interrumpirá el funcionamiento del horno al término del tiempo programado.

Presionando la tecla  la pantalla muestra las cifras ; mantenerla presionada y actuar simultáneamente en las teclas de variación de valor  o . Al soltar la tecla  se dará inicio al recuento programado y en la pantalla aparecerán los símbolos  y .



Luego de la programación del cuentaminutos la pantalla volverá a mostrar la hora actual, para visualizar el tiempo residual presionar la tecla .



La programación con valores incoherentes es impedida lógicamente (Ej. un contraste entre un término de cocción y una duración más prolongada no será aceptado por la pantalla de fin de cocción).

CANCELACIÓN DE LOS DATOS PROGRAMADOS

Con el programa programado, mantener presionada la tecla de la función a cancelar mientras que simultáneamente se alcanza el valor  con las teclas de variación del  o . La cancelación de la duración será interpretada por la pantalla como término de la cocción.

MODIFICACIÓN DE LOS DATOS PROGRAMADOS

Los datos programados para la cocción pueden ser modificados en cualquier momento manteniendo presionada la tecla de función y simultáneamente actuando en las teclas de variación del valor  o .



USO Y PROGRAMACIÓN DEL RELOJ DIGITAL ANALÓGICO PARA HORNOS ASCOT

El reloj digital permite programar el encendido y el apagado **automáticos** del horno.



	BOTÓN CONTADOR DE MINUTOS
	BOTÓN FIN DE COCCIÓN
	BOTÓN DE REGULACIÓN HORARIA Y RESET
	BOTÓN DE REDUCCIÓN DEL VALOR
	BOTÓN DE AUMENTO DEL VALOR

PRIMER ENCENDIDO Y REGULACIÓN DE LA HORA

En el primer encendido o después de una interrupción de corriente, el display parpadea. Pulse el botón para interrumpir el parpadeo y pulse los botones para **regular la hora** (manteniendo el dedo sobre los botones , se activa la función de avance rápido).

USO MANUAL



Esta función permite usar el horno sin ninguna programación.

En cualquier momento es posible pasar de una función programada a la función “**Manuale**” (Manual) pulsando el botón ; seleccione la función “**Manuale**” si no desea utilizar programas de cocción.

PROGRAMACIÓN DEL CONTADOR DE MINUTOS



Esta función permite activar una alarma acústica después de un tiempo preestablecido, sin interferir con el funcionamiento del horno.

El reloj digital analógico puede ser utilizado también como **contador de minutos**:

- pulse el botón ; el display se ilumina tal como se muestra en la **Fig. 1**;
- pulse los botones para regular el tiempo deseado; el display iluminará **un segmento** por cada minuto regulado (en la **Fig. 2** están representados 10 minutos de cocción).

El contador de minutos se activa automáticamente y el símbolo deja de parpadear. Después de algunos segundos, el display vuelve a la función reloj;

- pulse para visualizar el tiempo residual. Una vez alcanzado el tiempo programado, se activa una alarma acústica durante **7 minutos** y el símbolo comienza a parpadear;
- pulse el botón para resetear el programa.



Fig. 1



Fig. 2



PROGRAMACIÓN DE LA DURACIÓN DE LA COCCIÓN



Esta función permite programar la duración de la cocción para apagar automáticamente el horno al final de la misma.

- Regule la función de cocción elegida y la temperatura, utilizando los mandos correspondientes;
- pulse el botón para acceder al menú de programación; el display se ilumina tal como se muestra en la Fig. 3;
- pulse los botones $+/-$ para regular la **duración de la cocción**; con cada presión del botón $+$ se añade **un minuto** de cocción y, cada **doce minutos**, se ilumina **un segmento interno** (Fig. 4). Después de **7 segundos**, comienza el programa de cocción y se enciende el símbolo \rightarrow .

Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado, se activa una alarma acústica durante **7 minutos**, el símbolo \rightarrow y los números del indicador comienzan a parpadear y el horno **se apaga automáticamente**;

- pulse un botón cualquiera para interrumpir la señal acústica o el botón para cancelar el programa.



Fig. 3



Fig. 4

PROGRAMACIÓN DE LA DURACIÓN DE LA COCCIÓN Y DE FIN DE COCCIÓN



Esta función permite programar el encendido del horno a una hora preestablecida y su apagado automático al final de la cocción.

Regule la función de cocción elegida y la temperatura, utilizando los mandos correspondientes.

Además de regular la duración de la cocción, defina también la hora de encendido del horno:

- pulse el botón para acceder al menú de programación; el display se ilumina tal como se muestra en la Fig. 3 y se enciende el símbolo \rightarrow ;
- pulse los botones $+/-$ para regular la **duración de la cocción**; con cada presión del botón $+$ se añade **un minuto** de cocción y cada **doce minutos** se ilumina **un segmento interno** (Fig. 4);
- pulse nuevamente el botón y pulse los botones $+/-$ para definir el horario de **fin de cocción** (horario de fin de cocción menos la duración de la cocción = horario de inicio de cocción), se enciende el símbolo \rightarrow .

Después de **7 segundos**, el display visualiza el horario corriente, mostrando la hora de **inicio de cocción** y la **duración de la cocción** mediante la iluminación de los **segmentos internos**, que permanecen **fijos** hasta el inicio de la cocción y **parpadean** durante toda la cocción.

A la hora regulada, el horno **se enciende automáticamente**; una vez transcurrido el tiempo de cocción programado, se activa una alarma acústica durante **7 minutos**, los símbolos \rightarrow \rightarrow y los números del indicador comienzan a parpadear y el horno **se apaga automáticamente**;

- pulse un botón cualquiera para interrumpir la señal acústica o el botón para cancelar el programa.

En la Fig. 5 se muestra un ejemplo de programación: la hora corriente es 7:06; el inicio de la cocción está programado a las 8 y la terminación a las 9.

Cuando sean las 8, los **segmentos internos** comprendidos entre 8 y 9 comenzarán a parpadear y la **manecilla** de las horas permanecerá fija.



Fig. 5



SEÑAL ACÚSTICA

Al final de cada función prevista, se emite una señal acústica que se apaga automáticamente después de **7 minutos**; pulse el botón  para interrumpir inmediatamente la señal acústica.

Es posible seleccionar entre 7 diferentes tipos de señal acústica; para modificarla, pulse durante **al menos 7 segundos** el botón ; con cada presión ulterior del botón , el tono cambiará.

LUMINOSIDAD

Es posible variar la luminosidad del reloj; pulse simultáneamente durante **al menos 5 segundos** los botones  y  y pulse luego los botones  /  para variar la luminosidad del indicador.

GRÁFICA

Es posible modificar la gráfica del reloj; pulse simultáneamente los botones  y  y accione el botón  para visualizar y seleccionar la gráfica deseada.



6. Uso de la encimera



Asegurarse que las coronas repartidoras de llama, los pilotos y las parrillas estén montados de manera correcta.



Durante el funcionamiento normal el aparato se calentará notablemente: se requerirá, por lo tanto, actuar con cautela. **No permitir que los niños se acerquen.** Vigilar la encimera durante todo el tiempo de funcionamiento.

6.1 Encendido de los quemadores



Todas los botones de los quemadores de la encimera llevan los siguientes símbolos:

- grifo cerrado
- 🔥 llama máxima
- 🔥 llama mínima

La posición de llama mínima se encuentra al término de la rotación antihoraria del botón. Todas las posiciones intermedias serán elegidas entre la llama máxima y la llama mínima, **nunca entre la llama máxima y el cierre.**



Uso del quemador con tapa de doble corona: si durante el uso se observa un cambio en la consistencia de la llama y el característico soplo entre las coronas central y externa del quemador, esto se debe a la potencia continua requerida por este tipo de quemadores y representa una condición normal de funcionamiento.

6.1.1 Encendido eléctrico (one-touch)

Los quemadores de la encimera están provistos de sistema de encendido "one-touch". Para encender uno de los quemadores presionar el botón correspondiente al quemador previamente elegido y girarlo en sentido antihorario hasta la posición de mínimo 🔥. Manteniendo el botón presionado se activará el sistema de encendido automático del quemador. Luego del encendido del quemador mantener el botón durante **10 segundos** aproximadamente, con la finalidad de permitir la abertura de la válvula de seguridad. En ausencia de corriente eléctrica, el quemador podrá ser encendido también con un fósforo (ver el párrafo "6.1.2 Encendido manual").



Si el quemador se apagara accidentalmente, intervendrá el termopar de seguridad para bloquear la salida del gas, aún con el grifo abierto.



El dispositivo no deberá ser accionado por más de **15 segundos**. Si al transcurrir este tiempo el quemador aún no se ha encendido, dejar de actuar en el dispositivo, airear el ambiente y **esperar 1 minuto** antes de llevar a cabo un nuevo intento de encendido. Si la llama del quemador se apagara accidentalmente, cerrar la manilla de mando y no intentar reencender el quemador por lo menos durante **1 minuto**.

6.1.2 Encendido manual

Para encender uno de los quemadores, acercar un fósforo encendido al quemador, presionar el botón correspondiente al quemador previamente elegido y girarlo en sentido antihorario hasta la posición de mínimo 🔥. Soltar el botón.

6.2 Apagado de los quemadores

Al término de la cocción volver a colocar el botón en la posición ●.



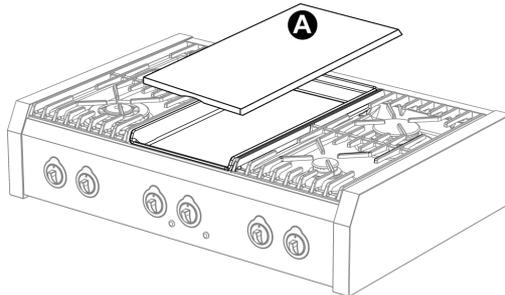
7. Uso del fry-top / parrilla



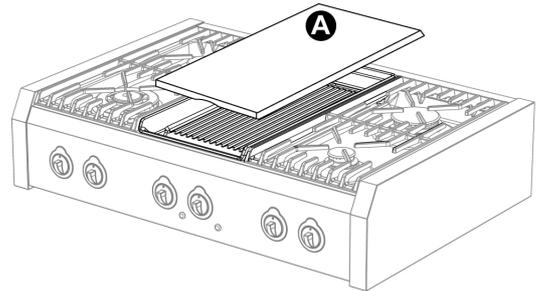
Durante el funcionamiento normal el aparato se calentará notablemente: por lo tanto, se deberá actuar con cautela. **No dejar que los niños se acerquen.** Vigilar el fry-top/parrilla durante todo el tiempo de funcionamiento.

De acuerdo al modelo, el aparato está provisto de **fry-top** con plancha lisa o de una **parrilla** con plancha estriada.

FRY-TOP



PARRILLA



Antes de usar los quemadores del plano de cocción, **quite siempre** la tapa de protección **A** de su alojamiento (disponible solo en algunos modelos), para evitar el oscurecimiento irreversible del acero. La función de esta tapa no incluye la cobertura de los alimentos durante la cocción.

Si los quemadores del plano de cocción ya están encendidos: quite y manipule la tapa utilizando guantes térmicos de cocina.

7.1 Antes de poner en funcionamiento el fry-top / parrilla

En su primer uso, la plancha del fry-top/parrilla podría emitir un olor acre o a quemado ocasionado por los eventuales residuos oleosos de fabricación que le podrían otorgar olores y sabores desagradables a las cocciones. Para eliminar dicho inconveniente será necesario limpiar preventivamente la plancha tal como se describe en el párrafo "13.8 Limpieza del fry-top / parrilla".

7.2 Encendido

El fry-top/parrilla está provisto de **calentamiento diferenciado**. De hecho, es posible utilizar toda la superficie de la plancha o únicamente una de las dos mitades anterior o posterior.

Posicionar el botón de mando del elemento calentador en la posición deseada: se encenderá la **luz indicadora verde** que indica el funcionamiento. Colocar los alimentos en la plancha y cocerlos de acuerdo al gusto personal.

7.3 Tabla de uso del regulador de energía

La siguiente tabla solamente ofrece valores indicativos ya que, de acuerdo con el espesor, el género del alimento y el gusto personal, se requerirá un grado de calor superior o inferior.

1 - 4	Mantenimiento del calor en la plancha
5 - 7	Para cocciones delicadas
8 - 9	Para cocer a la parrilla
10 - 11	Para cocer a la parrilla carnes de mayor espesor
11	Para un calentamiento veloz y limpieza



7.4 Apagado

A término de la cocción volver a colocar el botón en la posición ●.



8. Uso del grill de roca volcánica



Durante el funcionamiento normal el aparato se calentará notablemente: será necesario, por lo tanto, tomar las precauciones pertinentes. **No permitir que los niños se acerquen.** Vigilar el grill durante todo el tiempo de funcionamiento.



El grill de roca volcánica posee una absorción de **2500W**. Por lo tanto, la instalación de este aparato deberá prever el suministro de dicha potencia en condiciones de total seguridad.

Antes de usar los quemadores del plano de cocción, **quite siempre** la tapa de protección **A** de su alojamiento (disponible solo en algunos modelos), para evitar el oscurecimiento irreversible del acero. La función de esta tapa no incluye la cobertura de los alimentos durante la cocción.

Si los quemadores del plano de cocción ya están encendidos: quite y manipule la tapa utilizando guantes térmicos de cocina.

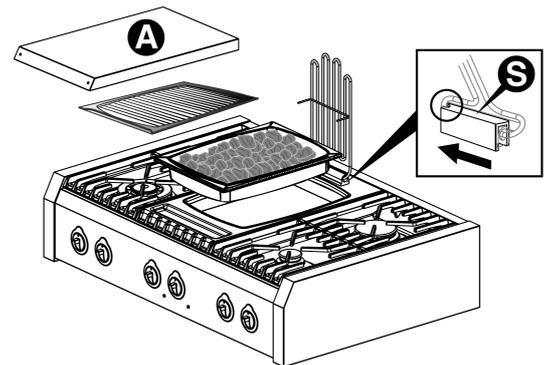
8.1 Antes de poner en funcionamiento el grill

La primera vez que es utilizado, el grill podría desarrollar un olor acre o a quemado debido a los residuos oleosos de fabricación que podrían ocasionar que las cocciones adquieran olores y sabores desagradables. Para eliminar dicho inconveniente es necesario limpiar preventivamente todos sus componentes tal como se ha descrito en el párrafo “13.9 Limpieza del grill de roca volcánica”.

8.2 Puesta en funcionamiento

Proceder de la siguiente manera:

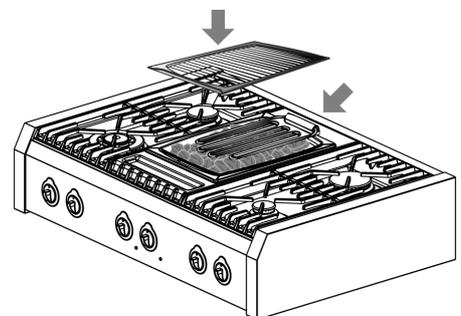
- Retirar la parrilla de hierro fundido **con mucho cuidado**, ya que ésta es frágil ante los golpes;
- eleva el elemento calentador y detenerlo desplazando hacia la izquierda el sistema de bloqueo **S**, como se muestra en la figura;
- llenar la cubeta de protección con la roca volcánica, teniendo el cuidado de colocarla regularmente en toda la superficie, de manera que no supere el borde.



Como alternativa a la roca volcánica puede utilizarse agua en la cubeta de protección (**máximo 2 litros**). Esto está indicado cuando se produce el desleimiento instantáneo de los jugos en el agua, preventivamente a la cocción de carnes demasiado grasosas (Ej.: salchichas, tocino, etc.); de esta manera se evita la formación de humo excesivo y se simplifican las operaciones de limpiezas posteriores, descritas en el párrafo 13.9.

El elemento calentador **nunca se acciona** sin que la cubeta de protección contenga roca volcánica o agua en las cantidades y características descritas líneas arriba.

- Desenganchar el sistema de bloqueo **S** y volver a bajar el elemento calentador;
- volver a colocar la parrilla de hierro fundido sobre el elemento calentador de la manera mostrada en la figura.
La parrilla de hierro fundido garantiza una adecuada repartición del calor.
- El equipo se encuentra listo para el encendido.



Antes de su utilización **precalentar** la parrilla de hierro fundido durante **5 ó 10 minutos**, girando la manilla del regulador de energía a la posición máxima (**11**). Se encenderá la **luz indicadora verde** que indica el funcionamiento.

- Ahora, girar la manilla del regulador de energía a la posición deseada (ver el párrafo “8.3 Tabla de uso del regulador de energía”); colocar los alimentos sobre la parrilla de hierro fundido y cocer de acuerdo al gusto personal.



El aparato también puede ser utilizado a modo de un **“quemador abierto”**, ideal para cocciones a fuego lento. Utilizar únicamente ollas multiusos cuyas dimensiones sean compatibles con la superficie de cocción de la parrilla de hierro fundido. Este tipo de uso resulta ideal para la cocción de: estofados de buey, carbonadas, blanquette, conejo a la cerveza, lengua de buey.

Proceder de la siguiente manera:

- **precalentar** la parrilla de hierro fundido girando la manilla del regulador de energía a la posición máxima (11) por algunos instantes;
- volver a colocar la manilla del regulador en la potencia mínima (1);
- posicionar la olla multiusos con el alimento a cocer en la parrilla de hierro fundido;
- volver a colocar la tapa en la olla para conservar la humedad o retirarla para reducir la misma.

8.3 Tabla de uso del regulador de energía

La siguiente tabla solamente ofrece valores indicativos ya que, de acuerdo con el espesor, el género del alimento y el gusto personal, se requerirá un grado de calor superior o inferior.



1 - 4	Mantenimiento del calor en la parrilla de hierro fundido
5 - 7	Para cocciones delicadas
8 - 9	Para cocer a la parrilla
10 - 11	Para cocer a la parrilla carnes de mayor espesor
11	Para un calentamiento veloz y limpieza

8.4 Apagado

A término de la cocción volver a colocar el botón en la posición ●.



9. Uso de la encimera vitrocerámica



Durante el funcionamiento normal el aparato se calentará notablemente: por lo tanto, se deberá actuar con cautela. **No dejar que los niños se acerquen.** Vigilar la encimera vitrocerámica durante todo el tiempo de funcionamiento.

9.1 Advertencias generales

Durante el primer calentamiento de la encimera vitrocerámica se podrá advertir un olor acre o a quemado, ocasionado por los eventuales residuos oleosos de fabricación que se desvanecerá completamente luego del funcionamiento repetido.

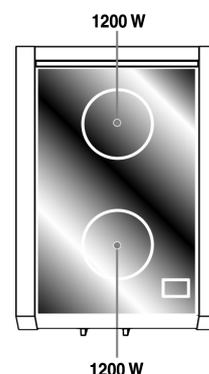
9.2 Encendido



Posicionar la olla o sartén con los alimentos a cocer en el elemento calentador previamente elegido.

Girar el botón del regulador de energía a la posición deseada (del **1** al **11**): luego de algunos instantes se encenderá la **luz indicadora de calor latente** correspondiente al elemento calentador previamente elegido.

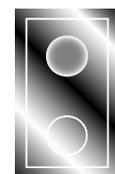
En el caso que la encimera vitrocerámica sea utilizada para hacer hervir agua, una vez alcanzado este objetivo se requerirá girar el botón del regulador de energía sobre una posición de temperatura más baja con la finalidad de evitar que el líquido en la olla pueda desbordarse y, en consecuencia, ensuciar la encimera.



9.3 Apagado

Al término de la cocción volver a colocar el botón en la posición ●.

En la encimera vitrocerámica existe **una luz indicadora de calor latente** que reproduce en escala reducida la posición de los diámetros de calentamiento. Esta luz indicadora señala ópticamente el calor residual todavía presente en la zona de la encimera utilizada.



No proceder a efectuar operación alguna de limpieza y no tocar la superficie de la encimera hasta que la luz indicadora de calor latente se haya apagado completamente.



10. Uso de la placa de cocción por inducción

La placa está dotada de un generador radiante para cada zona de cocción. Cada generador situado debajo de la superficie de cocción de vitrocerámica origina un campo electromagnético que induce una corriente térmica en la base de la olla.

En la cocción por inducción el calor no es transmitido desde una fuente de calor, sino creado por las corrientes inductivas directamente dentro del recipiente.



Ventajas de la placa de cocción por inducción:

- *Ahorro energético con respecto a la tradicional cocción eléctrica y a gas, gracias a la transmisión directa de la energía a la olla.*
- *Mayor seguridad, gracias a la transmisión de energía solo al recipiente apoyado sobre la placa de cocción.*
- *Elevado rendimiento en la transmisión de energía desde la zona de cocción por inducción a la base de la olla.*
- *Elevada velocidad de calentamiento.*
- *Reducido peligro de quemaduras, ya que la superficie de cocción se calienta en la base de la olla.*
- *Los alimentos volcados no se pegan a la placa de cocción.*

10.1 Advertencias generales

Quite todas las etiquetas adhesivas y eventuales residuos de adhesivo de la superficie de vidrio de la placa.

Antes de conectar el aparato a la red de alimentación eléctrica, verifique que quede **al menos 2 horas a temperatura ambiente**.



Los portadores de marcapasos o de otros dispositivos similares deben verificar que el funcionamiento de sus aparatos no sea alterado por el campo inductivo, cuya gama de frecuencia está comprendida **entre 20 y 50 kHz**.

Evite utilizar objetos metálicos y collares en contacto directo con el cuerpo. Al entrar en el campo radiante de la placa de inducción, estos pueden recalentarse y provocar quemaduras. Con metales no magnetizables (por ejemplo, oro o plata), no se corre este riesgo.

No coloque objetos dotados de banda magnética (tarjetas de crédito, tarjetas, disquetes, etc.) cerca del aparato cuando este está encendido.

No caliente latas o recipientes cerrados. Durante la cocción se pueden generar sobrepresiones dentro de los mismos, con peligro de explosión.

No apoye objetos metálicos (como fuentes o cubiertos) sobre la placa de cocción por inducción, ya que podrían recalentarse: peligro de quemaduras.

Para evitar recalentamientos y quemaduras, en ningún caso se debe cubrir el aparato con paños o telas de protección.

No utilice la superficie de vidrio de la placa como zona de apoyo o de trabajo.

Asegúrese de que los cables de otros aparatos (fijos o móviles) nunca entren en contacto con la superficie radiante.



Eventuales averías del aparato causadas por el uso de ollas no idóneas para la cocción por inducción, o de accesorios móviles colocados entre la olla y el elemento radiante, provocan **la caducidad de la garantía. El fabricante no puede ser considerado responsable por cualquier daño de la placa de cocción u otros daños causados por un uso incorrecto.**

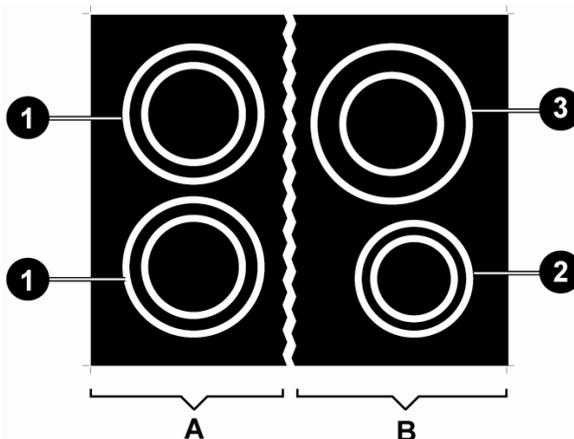


10.2 Distribución automática de la potencia radiante

La potencia máxima aplicable es distribuida entre los elementos radiantes activos. **El último nivel de potencia regulado** tiene prioridad sobre las regulaciones anteriores de los otros elementos radiantes.

La distribución automática se realiza entre los dos elementos radiantes de la izquierda (A) y los dos de la derecha (B).

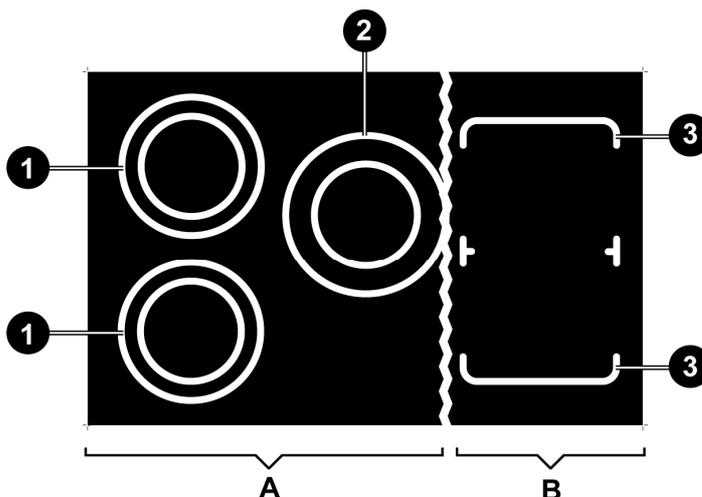
4I



ELEMENTO RADIANTE	A		B	
	1		2	3
	Ø 180		Ø 145	Ø 210
POTENCIA (W)	1850		1400	2300
POTENCIA CON FUNCIÓN "BOOSTER" (W) (ref. párrafo "10.6.3")	3000		2200	3700
POTENCIA MÁXIMA TOTAL DE SALIDA (W)	3700		3700	

La distribución automática se realiza entre los tres elementos radiantes de la izquierda (A) y los dos de la derecha (B).

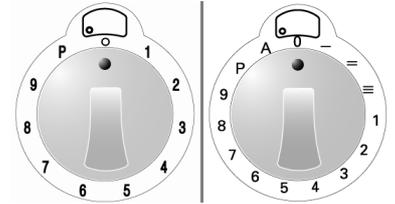
5FI



ELEMENTO RADIANTE	A		B
	1	2	3
	Ø 200	Ø 230	□ 220
POTENCIA (W)	1850	2300	2100
POTENCIA CON FUNCIÓN "BOOSTER" (W) (ref. párrafo "10.6.3")	3000	3700	3700
POTENCIA MÁXIMA TOTAL DE SALIDA (W)	3700		3700



NIVEL DE POTENCIA SELECCIONADO	1	2	3	4	5	6	7	8	9
% POTENCIA SUMINISTRADA	3	6.5	11	15.5	19	31.5	45	64.5	100



Utilizando simultáneamente varios elementos radiantes, es posible que el último elemento activado mantenga el valor regulado en detrimento de los otros elementos regulados anteriormente, que podrían sufrir una **reducción de potencia**. En efecto, activando el último elemento radiante, los valores en los displays de los otros elementos regulados previamente comenzarán a **parpadear**, mostrando **automáticamente** un valor **inferior** de potencia suministrada o el valor **0**. Cuando **se reduce manualmente** el calentamiento de cualquier elemento radiante, la diferencia de potencia es redistribuida entre los elementos restantes.



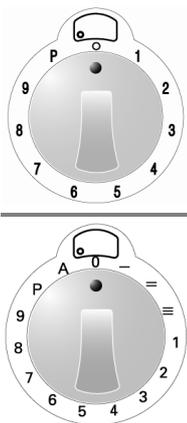
Dado que la cocción continúa con nuevos valores de potencia, reajustados automáticamente, es necesario considerar este factor en función del tipo de alimento.

10.3 Tabla de uso del regulador de energía

En la siguiente tabla se indican los valores de potencia regulables y, en correspondencia con cada uno de ellos, el tipo de alimento que se puede obtener. Los valores pueden variar en función de la cantidad de alimentos y del gusto personal.



Gire el mando para regular la potencia deseada. Girando el mando, en el display correspondiente se visualiza la potencia efectiva deseada (el valor seleccionado con el mando es solo indicativo).



1 – 2	Para calentar alimentos, mantener pequeñas cantidades de agua en ebullición, batir salsas de yema de huevo o mantequilla.
3 – 5	Para la cocción de alimentos sólidos y líquidos, mantener el agua en ebullición, descongelar productos congelados, preparar tortillas de 2-3 huevos, platos de fruta y verdura, cocciones varias.
6 – 8	Cocción de carnes, pescados y verduras en húmedo, alimentos con más o menos agua, preparación de mermeladas, etc.
9	Asados de carne o pescado, bistecs, hígado, salteado de carnes y pescado, huevos, etc.
P	Para freír en baño de aceite patatas, etc., llevar rápidamente el agua a ebullición.



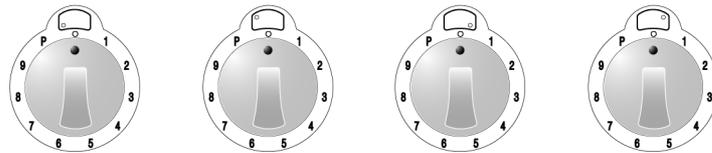
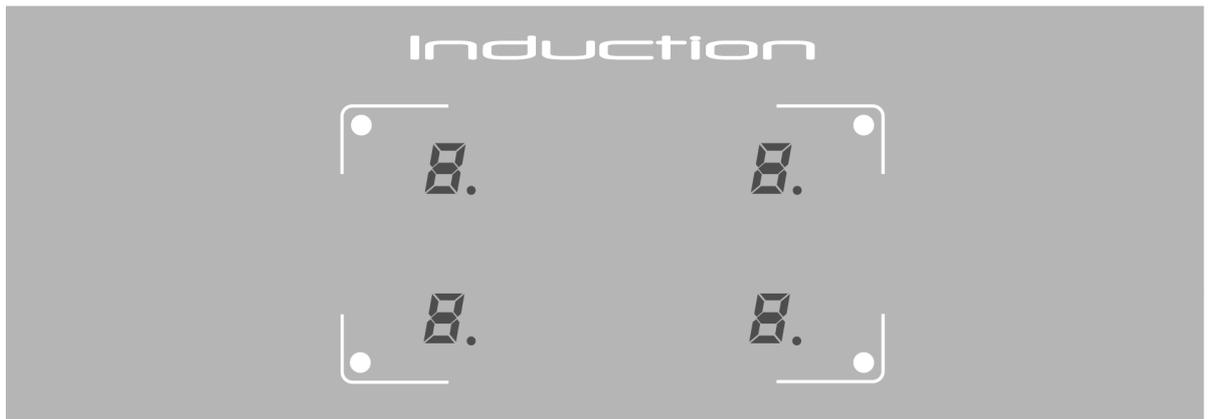
10.4 Primer encendido de la placa por inducción



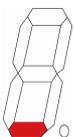
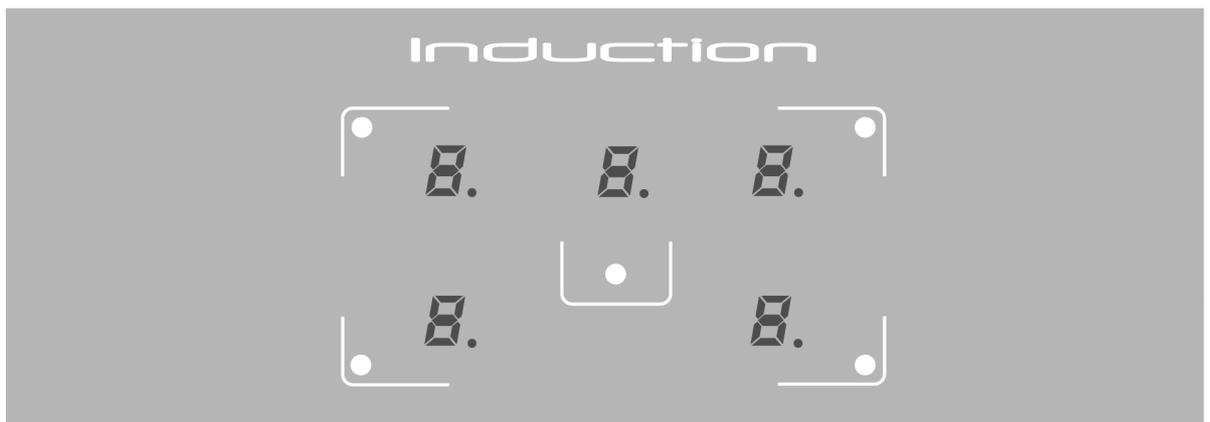
Limpié el aparato con un paño húmedo y séquelo cuidadosamente. No utilice detergentes que puedan alterar el color del vidrio.

Durante el primer encendido, los displays de todos los elementos radiantes **se iluminan simultáneamente**, visualizando los símbolos  que se muestran en la figura; los displays se apagan inmediatamente después, sin emitir ninguna señal acústica.

41

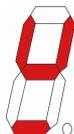


5FI



Si durante el primer encendido uno o más mandos **no** se encuentran en la posición “0”, los displays correspondientes se iluminan normalmente pero el elemento radiante **no se enciende**.

Girando el mando, en el display correspondiente aparece el símbolo que se muestra en la figura adjacente, que indica que el elemento radiante **no está encendido**. El elemento se encenderá después de poner el mando en la posición “0” y de regular el nuevo valor de potencia deseado.



10.5 Reconocimiento de la olla

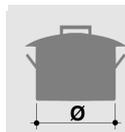
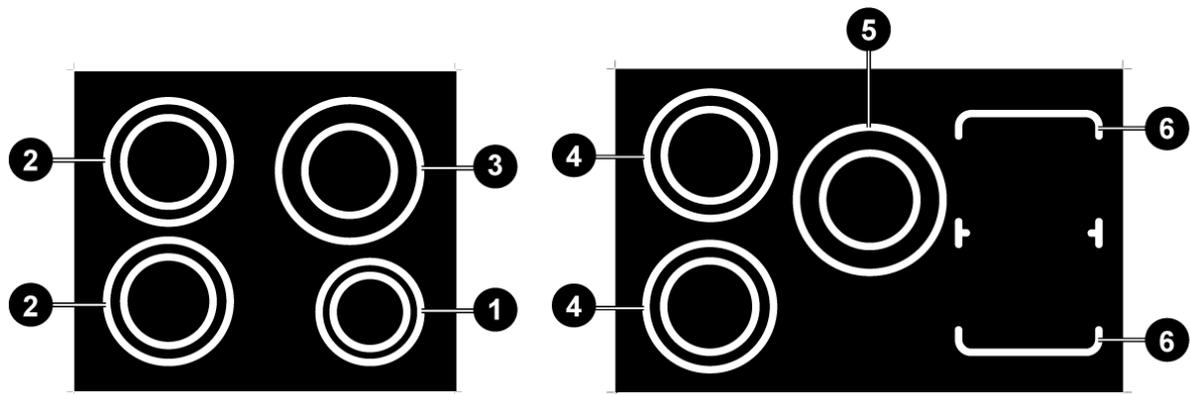
Un sensor electrónico detecta la **presencia** o la **ausencia** de la olla sobre el elemento radiante; si el tipo de olla es **inadecuado** para la cocción por inducción magnética (véase el párrafo “10.5.1”) o si la olla es **demasiado pequeña** (véase la tabla “DIÁMETRO MÍNIMO” en la pág. 46), se visualiza el símbolo que se muestra en la figura adyacente.

Si **se quita** una olla del elemento radiante durante la cocción, **sin** haber puesto el mando correspondiente en la posición “0”, el valor de potencia previamente regulado y visualizado en el display correspondiente será **sustituido** automáticamente por el símbolo .

Si la olla **se vuelve a colocar** correctamente sobre el elemento radiante, el símbolo  se apaga y la cocción se reanuda normalmente; en caso contrario, **después de 10 minutos**, el símbolo se apaga igualmente, pero para poder reutilizar el elemento radiante, es necesario poner el mando correspondiente en la posición “0” y reajustar el nuevo valor de potencia deseado.

Si se gira un mando en cualquier posición **antes de** colocar la olla sobre el elemento radiante, en el display correspondiente aparece el valor de potencia regulado, **sustituido** inmediatamente por el símbolo  (el elemento radiante permanece en espera durante **10 minutos**). Si en ese lapso se coloca correctamente una olla sobre el elemento radiante, comienza la cocción; en caso contrario, el elemento radiante no se activa y el símbolo  se apaga. Para poder reactivar el elemento radiante, se debe poner el mando correspondiente en la posición “0” y reajustar el nuevo valor de potencia deseado.

Límites para el reconocimiento de la olla: el diámetro de la base de la olla está indicado por una circunferencia o perímetro en la zona de cocción.



DIÁMETRO MÍNIMO (mm)

	1 Ø 145	2 Ø 180	3 Ø 210	4 Ø 200	5 Ø 230	6 □ 220
	120	145	145	145	180	145



10.5.1 Ollas adecuadas para la cocción por inducción

En principio, los fabricantes indican si los recipientes de cocción son aptos para la cocción por inducción. El pictograma adyacente muestra un ejemplo de etiqueta de idoneidad para la cocción por inducción; generalmente se encuentra en el fondo del recipiente.

Utilice solo recipientes con fondos aptos para la cocción por inducción, perfectamente planos y lisos. Los recipientes utilizados para la cocción por inducción deben ser de aleaciones ferrosas o acero ferrítico, tener propiedades magnéticas y un fondo de espesor suficiente.

Para verificar que la olla sea adecuada, es suficiente acercar un imán al fondo: si éste es atraído, la olla es adecuada para la cocción por inducción. Si no dispone de un imán, se puede poner en el recipiente una pequeña cantidad de agua, apoyarlo en una zona de cocción y encender la placa.

Algunos recipientes pueden generar ruidos si se colocan sobre una zona de cocción por inducción; esto no significa que la placa por inducción sea defectuosa o que funcione en forma anómala.

RECIPIENTES ADECUADOS	RECIPIENTES NO ADECUADOS
<ul style="list-style-type: none"> • Recipientes de acero ferrítico esmaltado con fondo grueso. • Recipientes de hierro fundido con fondo esmaltado. • Recipientes de acero inoxidable laminar, acero ferrítico inoxidable y aluminio con fondo especial para cocción por inducción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Recipientes de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio refractario, madera, cerámica y terracota.

10.6 Encendido de un elemento radiante



Antes de encender un elemento radiante, coloque una olla adecuada sobre la circunferencia de cocción.

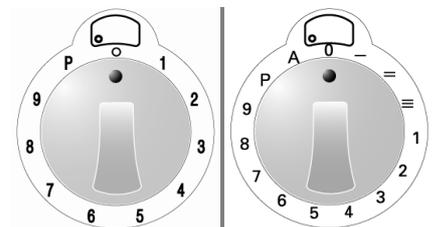
Girando en **sentido dextrógiro** un mando cualquiera, se emite una **señal acústica** y se encienden todos los displays; el correspondiente al mando accionado muestra el valor de potencia seleccionado, mientras que en los otros displays se visualiza el valor **0**.

Girando un segundo mando, no se emite ninguna señal acústica y en el display se visualiza el valor de potencia regulado para ese mando.

10.6.1 Variación del nivel de potencia

Cada mando presenta una escala graduada incremental en **sentido dextrógiro**, de "0" a "9". La potencia de calentamiento de los elementos radiantes **augmenta** girando el mando correspondiente en **sentido dextrógiro** a partir de la posición "0", y se **reduce** girándolo en **sentido levógiro** con respecto a la posición alcanzada.

La posición por defecto del mando es la correspondiente al nivel "0" (valor **0** en el display).



Gire el mando para regular la potencia deseada (véase la tabla del párrafo "10.3"). Girando el mando, en el display correspondiente se visualiza la potencia efectiva deseada (el valor seleccionado con el mando es solo indicativo).

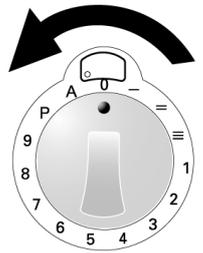
Girando el mando **en sentido dextrógiro más allá del nivel de potencia "9"**, se produce un disparo mecánico (acompañado por una señal acústica) que habilita la función "Booster", indicada en el display por el símbolo **B**; **a continuación**, vuelva a poner el mando en la posición "9" (véase el párrafo "10.6.3").



10.6.2 Función de calentamiento rápido (5FI)

Esta función permite alcanzar más rápidamente el nivel de potencia deseado, pero permanece activa durante un período muy limitado.

A partir de la posición "0", gire el mando en **sentido levógiro hasta obtener un disparo mecánico** y manténgala en esa posición durante **2 segundos**; el display se ilumina y muestra el símbolo adyacente. A partir de este momento, tiene **10 segundos** para poner el mando en el nivel de potencia deseado; el display comienza a parpadear, **alternando** el símbolo **A** con el nuevo nivel de potencia regulado con el mando.



La tabla siguiente muestra los tiempos de calentamiento rápido según el nivel de potencia seleccionado.

NIVEL DE POTENCIA SELECCIONADO	1	2	3	4	5	6	7	8	9
DURACIÓN EN SEGUNDOS	48	144	230	312	408	120	168	216	-

10.6.3 Función "Booster"



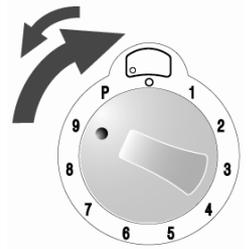
Gire el mando en **sentido dextrógiro más allá del nivel de potencia "9"**, hasta que se produzca un **disparo mecánico** y la correspondiente **señal acústica** (en el display se visualiza el símbolo adyacente); **a continuación**, vuelva a poner el mando en la posición "9".

El mando **se debe colocar nuevamente en el nivel "9"**; en caso contrario, el símbolo **P** visualizado en el display es sustituido por el **código de error** **A**, que indica la desactivación del elemento radiante; para restablecer el funcionamiento del elemento radiante, siga las instrucciones contenidas en el párrafo "10.6.10".

La duración máxima del calentamiento con la función "Booster" es de **10 minutos**.

Transcurrido el tiempo máximo de calentamiento, el símbolo **P** **parpadea** durante algunos segundos y la potencia se reajusta automáticamente, visualizando en el display el valor **9**.

Con la función "Booster" activada, es posible repetir **varios ciclos consecutivos**.



10.6.4 Función de mantenimiento caliente de los alimentos (4I)



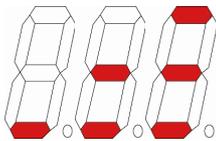
Esta función permite calentar a **45°C** el fondo de un recipiente apto para la cocción por inducción (véase el párrafo "10.5.1"), obteniendo dentro del recipiente una **temperatura constante de 42°C**; es útil para calentar alimentos cocidos previamente, manteniéndolos calientes dentro del recipiente de cocción y optimizando así el consumo de energía. El tiempo máximo de calentamiento constante está limitado a **120 minutos**.

Gire el mando en **sentido dextrógiro entre la posición "0" y el nivel de potencia "1"** (en el display correspondiente se visualiza el símbolo adyacente, que indica la función activada).





10.6.5 Función de mantenimiento caliente de los alimentos (5FI)



Esta función permite calentar a **45°C** el fondo de un recipiente apto para la cocción por inducción (véase el párrafo “10.5.1”), obteniendo dentro del recipiente una **temperatura constante** (*); es útil para calentar alimentos cocidos previamente, manteniéndolos calientes dentro del recipiente de cocción y optimizando así el consumo de energía. El tiempo máximo de calentamiento constante está limitado a **120 minutos**.

Gire el mando en **sentido dextrógiro** entre la posición “0” y el nivel de potencia “1”.



En el display correspondiente se visualiza el símbolo adyacente en **tres fases** (la potencia de calentamiento se regula automáticamente).

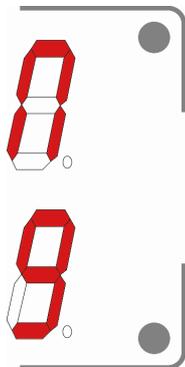
FASE	1	2	3
(*) TEMPERATURA CONSTANTE	42°C	70°C	94°C

10.6.6 Función “Bridge” (5FI)

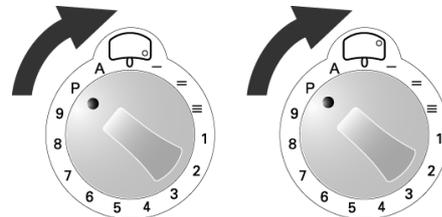


Esta función permite “conectar” los **dos elementos radiantes de la derecha** (trasero y delantero) como si fuera **una sola zona de cocción**, controlada solamente por el **segundo mando de la derecha**.

Con la función “Bridge” activada no es posible utilizar la función “Booster”.



Gire **simultáneamente** los últimos dos mandos de la derecha en **sentido dextrógiro** (superando el nivel de potencia “9” hasta percibir un **disparo mecánico** y una **señal acústica**) hasta la **posición “P”**, y manténgalos en esa posición durante al menos **2 segundos** (en los displays correspondientes se visualizan los símbolos adyacentes, que indican que la función está activa).



Gire el **segundo mando de la derecha** hasta el nivel de potencia deseado.

Si durante la cocción **se retira** la olla de los elementos radiantes y no se la vuelve a colocar **en el plazo de 10 minutos**, la función se **desactiva automáticamente**.

Para **desactivar** la función manualmente, ponga los mandos en la posición “0”.

10.6.7 Calor residual



Una vez terminada una cocción y colocado el mando en el valor de potencia “0”, el display del elemento radiante muestra el símbolo adyacente **alternado** con el valor **0**, para indicar que ese elemento radiante acaba de ser utilizado y que, por lo tanto, aún está caliente.

El símbolo **H** **parpadea durante algunos segundos**, luego queda **fijo** y permanece encendido hasta que la temperatura del vidrio desciende por debajo del nivel de seguridad.

10.6.8 Ventilación

El ventilador de refrigeración se activa **automáticamente** y se enciende a **baja velocidad** apenas los valores de los dispositivos electrónicos superan un determinado umbral. Cuando la placa por inducción se utiliza intensamente, el ventilador funciona a **alta velocidad**. El ventilador se reenciende más lentamente y se apaga **en forma automática** una vez que los dispositivos electrónicos se han enfriado lo suficiente.



10.6.9 Recalentamiento

La placa por inducción dispone de un **dispositivo de seguridad** contra el recalentamiento de la electrónica interna. Este dispositivo no requiere la atención del usuario y permite seguir utilizando la placa con total tranquilidad.

10.6.10 Desactivación de un solo elemento radiante



Girando un mando cualquiera en **sentido levógiro** y manteniéndolo en esa posición durante **más de 30 segundos**, en el display correspondiente aparece el símbolo adyacente, que indica la desactivación del elemento radiante.



*Si un mando no se coloca correctamente, en el display correspondiente se visualiza el **código de error** , que indica la desactivación del elemento radiante. **No es necesario llamar al Servicio Asistencia**; para restablecer el funcionamiento del elemento radiante, es suficiente volver a poner el mando en la posición "0" y regular la potencia deseada.*



*El uso de esta función es recomendable para desactivar un solo elemento radiante, **en caso de avería o disfunción** del mismo.*

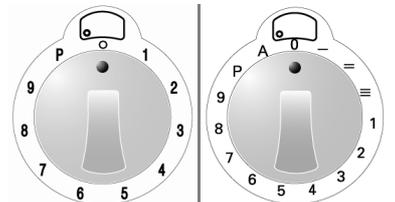
***Después de la reparación del elemento radiante** por parte del Servicio de Asistencia Técnica autorizado, es posible reactivarlo girando nuevamente el mando en **sentido levógiro** y manteniéndolo en esa posición durante **más de 30 segundos**.*

10.7 Apagado automático

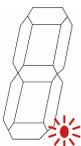
A partir de la última variación de potencia seleccionada, se activa un **contador automático** que determina la duración máxima del calentamiento; esta duración varía en función del nivel de potencia seleccionado.

Si se olvida un elemento radiante encendido (con una olla colocada correctamente), este se **apaga automáticamente** al alcanzarse la **duración máxima** de calentamiento correspondiente a la potencia seleccionada.

NIVEL DE POTENCIA SELECCIONADO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
TIEMPO MÁXIMO EN MINUTOS	360	360	300	300	240	90	90	90	90	10



10.8 Apagado manual



Ponga todos los mandos en la posición "0": en cada display aparece un **punto intermitente**, tal como se muestra en la figura adyacente; después de **15 segundos**, todos los displays se apagan, emitiendo **una señal acústica**, y el aparato se pone en "stand-by".



10.9 Sistema de seguridad para los niños

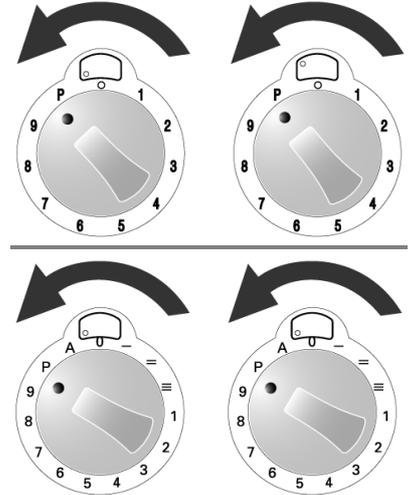
Es posible **desactivar** los elementos radiantes.

Gire **simultáneamente los dos primeros mandos de la izquierda en sentido levógiro** y manténgalos en esa posición durante al menos **2 segundos**, hasta que en todos los displays aparezca el símbolo .

Después de **algunos minutos**, los símbolos  se apagan: girando un mando cualquiera, estos símbolos de bloqueo se visualizan en todos los displays y los elementos radiantes **no se activan**.

La desactivación no tiene límite de tiempo. Una interrupción prolongada de corriente eléctrica puede **anular** la desactivación.

Para **reactivar** los elementos radiantes, gire **simultáneamente los dos primeros mandos de la izquierda nuevamente en sentido levógiro**.



10.10 En caso de averías o anomalías



Si se observa un defecto de funcionamiento, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica.

No intente utilizar el elemento radiante averiado hasta su reparación por parte del Servicio de Asistencia Técnica autorizado.

Cualquier reparación debe ser realizada exclusivamente por personal cualificado. No abra el aparato por ningún motivo.

Si la superficie del vidrio está agrietada, apague inmediatamente el aparato para evitar el riesgo de descargas eléctricas y llame al Servicio de Asistencia Técnica.

En caso de avería de un elemento radiante, todos los elementos restantes pueden ser utilizados normalmente.

Para eliminar el **código** de error de los displays, ponga todos los mandos en la posición "0" y regule nuevos valores de potencia.

La lista siguiente (pág. 52) comprende las **anomalías** más frecuentes, cuyas causas pueden ser resueltas por el usuario o con la intervención del Servicio de Asistencia Técnica.



ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
La placa o las zonas de cocción no se encienden.	<p>El aparato no está conectado correctamente a la red eléctrica.</p> <p>Ha sido activada la función de bloqueo de la placa.</p>	<p>Realice una correcta conexión a la red eléctrica.</p> <p>Proceda a la desactivación del bloqueo, siguiendo las instrucciones contenidas en el párrafo 10.9</p>
 En el display se visualiza el símbolo adyacente.	<p>No hay ningún recipiente sobre la zona de cocción.</p> <p>El recipiente no es idóneo para la cocción por inducción magnética.</p> <p>El diámetro del fondo del recipiente es demasiado pequeño para la zona de cocción.</p>	<p>Proceda a la correcta colocación de un recipiente idóneo, siguiendo las instrucciones contenidas en el párrafo 10.5</p> <p>Sustituya el recipiente con uno idóneo, según lo indicado en el párrafo 10.5</p> <p>Sustituya el recipiente con uno idóneo, según lo indicado en el párrafo 10.5</p>
 En el display se visualiza el símbolo adyacente.	<p>El mando no está colocado correctamente.</p>	<p>No es necesario llamar al Servicio Asistencia; para restablecer el funcionamiento del elemento radiante, es suficiente volver a poner el mando en la posición "0" y regular la potencia deseada.</p>
 En el display se visualiza el código adyacente, <u>alternado con números o letras</u>.		<p>Contacte con el Servicio Asistencia y comunique el código visualizado.</p>
La placa o una zona de cocción se apagan.	<p>Se ha disparado el dispositivo de seguridad. El dispositivo se dispara cuando se olvida apagar una zona de cocción.</p> <p>Se ha recalentado un recipiente vacío.</p>	<p>Ponga el mando correspondiente a la zona de cocción en la posición "0".</p> <p>Quite el recipiente vacío de la zona de cocción.</p>
Después de apagar la placa, el ventilador de refrigeración permanece en funcionamiento.	<p>No se trata de una avería.</p>	<p>El ventilador sigue funcionando hasta que la placa se enfría y se apaga automáticamente.</p>



11. Uso de los hornos

11.1 Advertencias generales



Cuando el horno o grill se encuentran en funcionamiento, las paredes externas y la puerta del horno pueden volverse sumamente calientes: **es oportuno mantener a los niños alejados del aparato. No permitir que los niños se sienten en la puerta del horno o que jueguen con la misma. No utilizar la puerta como taburete. Jamás apoye recipientes o papel de aluminio en el fondo del horno: el esmalte del horno podría dañarse gravemente.**

Evitar cocer los alimentos en la base del horno.

Al utilizar el horno por primera vez o luego de una interrupción de la corriente eléctrica, la pantalla relampagueará con intermitencia regular indicando **0:00**. Para la regulación hacer referencia al párrafo "REGULACIÓN DE LA HORA" de la pág. 32.

No intentar desmontar la puerta del horno sin haber **consultado con atención** las instrucciones correspondientes (leer a propósito el párrafo "14.1 Desmontaje de la puerta del horno"): **existe el peligro de herirse las manos con las bisagras de la puerta del horno.**



BLOQUEO DEL CALENTAMIENTO DEL HORNO

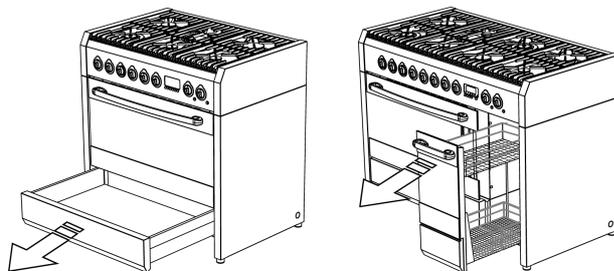
Si durante el funcionamiento normal el horno interrumpe el calentamiento y el display del programador comienza a parpadear, poniéndose a cero, verifique si:

- se ha producido una interrupción de corriente.

Reinicie el programa: si el bloqueo se repite, significa que se ha disparado el dispositivo de seguridad. Este dispositivo se activa en caso de avería del termostato, para evitar el recalentamiento del horno. Se recomienda no volver a encenderlo y contactar con el centro de asistencia más cercano.

11.2 Cajón y zona de trastero

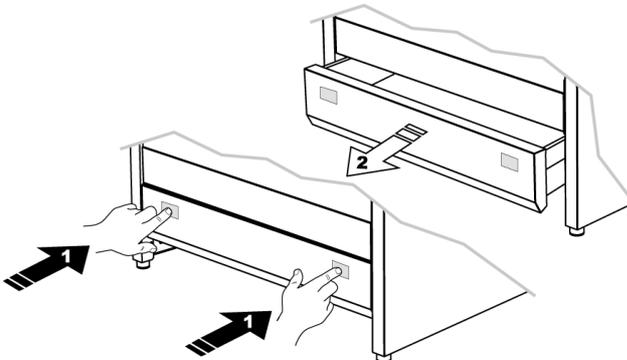
Algunos modelos de cocina cuentan con un cajón de trastero situado en la parte inferior, debajo del horno, y/o una zona lateral accesible abriendo la puerta respectiva. Coloque en el cajón y en la zona de trastero solamente los accesorios metálicos de la cocina.



Cajón "push-pull" (si está previsto)

Para accionar el mecanismo de apertura "push-pull", es necesario **presionar simultáneamente los puntos exactos indicados por las etiquetas correspondientes** (detalles 1) y, a continuación, **tirar del cajón** (detalle 2).

Conserve en el cajón solamente accesorios metálicos de la cocina.



Durante el uso del horno, el compartimiento cajón se calienta; evite el contacto con las partes internas para prevenir quemaduras.

No tener dentro del cajón y de la zona lateral materiales inflamables como paños, papel u otros.



11.3 Riesgo debido a la condensación



- Ciertas cocciones con **alto contenido de agua**, combinadas con el uso de determinadas funciones, pueden causar la **formación de condensación sobre el vidrio interno de la puerta**. Para prevenir este fenómeno, **abra la puerta del horno durante algunos segundos una o más veces durante la cocción**.
- **No deje enfriar el producto en el horno** después de la cocción para evitar la **formación de condensación sobre el vidrio interno de la puerta**, que podría gotear fuera del horno al abrir la puerta.

11.4 Uso del horno eléctrico multifunción

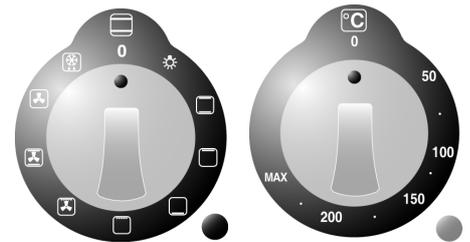


La pantalla de fin de cocción y los botones de mando del horno principal **no influyen** de modo alguno en el funcionamiento del horno auxiliar.

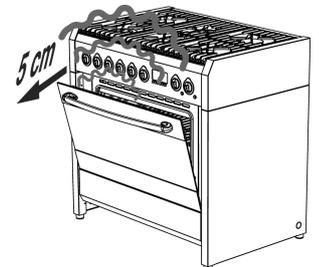


11.4.1 Antes de encender el horno

En su primer encendido, el horno podría emanar un humo y olor acre ocasionado por los eventuales residuos oleosos de fabricación que podrían otorgar olores y sabores desagradables a los alimentos. **Antes de introducir los alimentos a cocer, calentar el horno a temperatura máxima durante 30-40 minutos con la puerta cerrada y esperar a que la salida de humo y olores cese.**



Para evitar que el eventual olor contenido en el horno origine fastidio, proceder como sigue: girar el botón de selección de funciones a la posición "0", o bien a la función ; abrir la puerta en dos tiempos: mantenerla semiabierta (**aprox. 5 cm**) durante 4-5 segundos, luego abrirla completamente. Si fuese necesario efectuar intervenciones en los alimentos, se deberá dejar la puerta abierta durante el tiempo más breve posible para evitar que la temperatura al interior del horno descienda a tal punto que perjudique el éxito de la cocción.



11.4.2 Cocciones tradicionales

Girar el botón del selector de funciones a la posición y el botón del termostato en correspondencia con el valor de temperatura deseado (véase el párrafo "12.6.1" en la pág. 64). Para un calentamiento diferenciado en la parte superior o inferior de los alimentos: colocar el selector de funciones en la posición (caliente arriba) o (caliente abajo). Para un calentamiento más uniforme en cada parte del horno: girar el botón del selector de funciones en la posición .



El horno está dotado de un sistema automático de enfriamiento regulado por la temperatura de la puerta. Una vez alcanzada la temperatura límite, el ventilador de enfriamiento se activa automáticamente y se apaga cuando la temperatura de la puerta **desciende por debajo del límite preestablecido**. El funcionamiento del ventilador de enfriamiento puede continuar después del apagado del horno. **En el caso de que esto no se verifica, apagar el aparato y contactarse inmediatamente con el Centro de Asistencia.**



11.4.3 Cocción de convección

Girar el botón del selector de funciones a la posición ; girar el botón del termostato en correspondencia con el valor de temperatura deseado.

11.4.4 Cocción en el grill ventilado (con puerta cerrada)

Girar el botón del selector de funciones a la posición ; girar el botón del termostato en correspondencia con el valor de temperatura máxima (**MAX**).

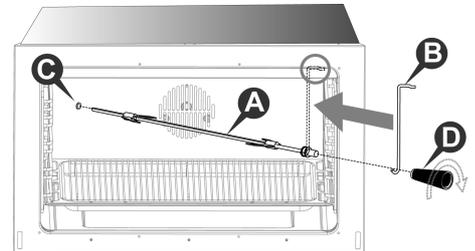
11.4.5 Cocción en el grill + asador (con puerta cerrada)

Girar el botón del selector de funciones a la posición ; girar el botón del termostato en correspondencia con el valor de temperatura máxima (**MAX**). Durante el funcionamiento del grill se obtiene el funcionamiento simultáneo del asador, que también permite cocciones a la brasa.

11.4.6 Cocción con asador (con puerta cerrada)

Si su modelo de horno está dotado de asador, proceda en el modo siguiente:

- ensarte los alimentos a cocer en las varillas del asador **A** y bloquéelos con los correspondientes tenedores regulables;
- cuelgue el gancho **B** en el techo del horno, tal como se muestra en la figura;
- inserte la varilla del asador **A** en el correspondiente orificio **C**, presente en el cárter del horno; antes de cerrar la puerta del horno, verifique que la varilla **A** esté correctamente inserta en el orificio **C** (introduzca la varilla girándola ligeramente en sentido dextrógiro y levógiro);
- cuelgue la otra extremidad de la varilla en el gancho **B** (la polea de la varilla **A** se debe colocar en el bucle del gancho **B**);
- cierre la puerta del horno y accione el asador, poniendo el botón del selector de funciones en la posición ;
- una vez terminada la cocción, abra la puerta del horno y extraiga la varilla del asador utilizando la empuñadura de plástico **D**, que se debe enroscar en la base de la varilla **A**.



11.4.7 Descongelado

Girar el botón del selector de funciones a la posición , girar el botón del termostato a la posición "0": de esta manera se activa el ventilador que, girando el aire al interior del horno, favorece el descongelado de los alimentos congelados.

11.4.8 Apagado del horno

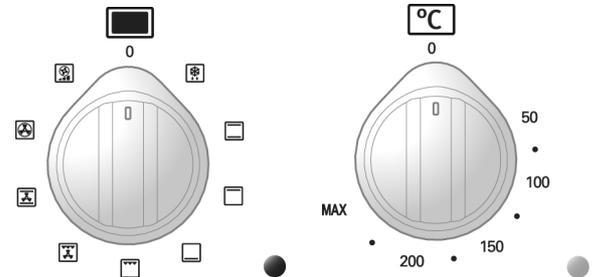
El apagado se efectúa volviendo a colocar el botón del termostato a la posición "0".



11.5 Uso del horno multifunción y combinado vapor

11.5.1 Antes de encender el horno

En su primer encendido, el horno podría emanar un humo y olor acre ocasionado por los eventuales residuos oleosos de fabricación que podrían otorgar olores y sabores desagradables a los alimentos. **Antes de introducir los alimentos a cocer, calentar el horno a temperatura máxima durante 30 minutos con la puerta cerrada y esperar a que la salida de humo y olores cese.**



11.5.2 Calentamiento rápido

Ponga el mando del selector de funciones en  para obtener un **precalentamiento rápido** del horno; con esta función, el horno alcanzará rápidamente la temperatura seleccionada. Una vez alcanzada la temperatura, seleccione la función de cocción deseada.



La función de calentamiento rápido  no se debe usar como función de cocción.

11.5.3 Cocciones tradicionales

Girar el mando del selector de funciones a la posición  y el mando del termostato en correspondencia con el valor de temperatura deseado (véase el párrafo "12.6.1" en la pág. 64). Para un calentamiento diferenciado en la parte superior o inferior de los alimentos: colocar el selector de funciones en la posición  (caliente arriba) o  (caliente abajo). Para un calentamiento más uniforme en cada parte del horno: girar el mando del selector de funciones en la posición .



El horno está dotado de un sistema automático de enfriamiento regulado por la temperatura de la puerta. Una vez alcanzada la temperatura límite, el ventilador de enfriamiento se activa automáticamente y se apaga cuando la temperatura de la puerta **desciende por debajo del límite preestablecido.** El funcionamiento del ventilador de enfriamiento puede continuar después del apagado del horno.

11.5.4 Cocción de convección

Girar el mando del selector de funciones a la posición ; girar el mando del termostato en correspondencia con el valor de temperatura deseado.

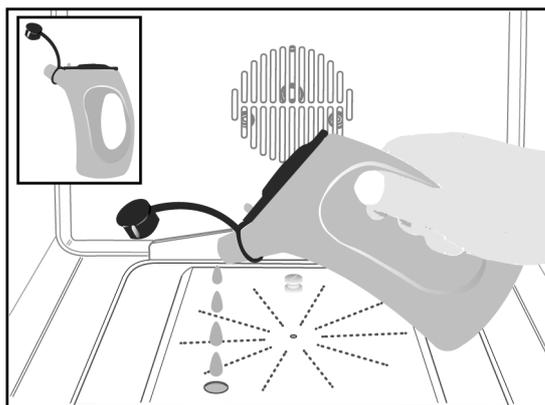


11.5.5 Cocción al vapor



El generador de vapor alcanza temperaturas muy elevadas: vierta en el depósito solamente agua mineral o descalcificada, evitando absolutamente las sustancias con contenido alcohólico y los detergentes.

- Vierta en el depósito del generador de vapor la cantidad de **agua** deseada (véanse las tablas de las páginas 67 y 68) utilizando **el recipiente graduado**, tal como se muestra en la figura;
- ponga el mando de funciones en  o en  y regule la temperatura elegida, que debe ser **superior a 100°C**.



La cocción al vapor permite saturar el interior del horno con vapor seco para obtener una mejor y más rápida distribución del calor, mejorando el rendimiento con respecto a la cocción sin vapor y preservando más el sabor original del alimento.

*La función  permite la cocción **en un solo nivel** del horno, mientras que la función  permite la cocción **simultánea en varios niveles**.*

11.5.6 Cocción en el grill ventilado (con puerta cerrada)

Girar el mando del selector de funciones a la posición ; girar el mando del termostato en correspondencia con el valor de temperatura máxima (**MAX**).

11.5.7 Cocción en el grill y asador (con puerta cerrada)

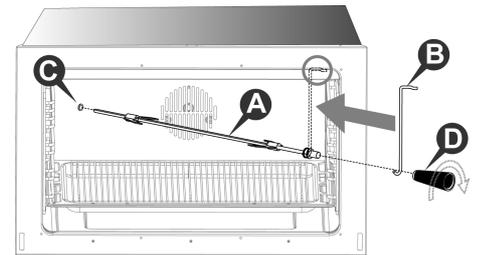
Girar el mando del selector de funciones a la posición ; girar el mando del termostato en correspondencia con el valor de temperatura máxima (**MAX**). Durante el funcionamiento del grill se obtiene el funcionamiento simultáneo del asador, que también permite cocciones a la brasa.



11.5.8 Cocción con asador (con puerta cerrada)

Proceda en el modo siguiente:

- ensarte los alimentos a cocer en las varillas del asador **A** y bloquéelos con los correspondientes tenedores regulables;
- cuelgue el gancho **B** en el techo del horno, tal como se muestra en la figura;
- inserte la varilla del asador **A** en el correspondiente orificio **C**, presente en el cárter del horno; antes de cerrar la puerta del horno, verifique que la varilla **A** esté correctamente inserta en el orificio **C** (introduzca la varilla girándola ligeramente en sentido dextrógiro y levógiro);
- cuelgue la otra extremidad de la varilla en el gancho **B** (la polea de la varilla **A** se debe colocar en el bucle del gancho **B**);
- cierre la puerta del horno y accione el asador, poniendo el mando del selector de funciones en la posición
- una vez terminada la cocción, abra la puerta del horno y extraiga la varilla del asador utilizando la empuñadura de plástico **D**, que se debe enroscar en la base de la varilla **A**.



11.5.9 Descongelado

Girar el mando del selector de funciones a la posición , girar el mando del termostato a la posición "0": de esta manera se activa el ventilador que, girando el aire al interior del horno, favorece el descongelado de los alimentos congelados.

11.5.10 Apagado del horno

El apagado se efectúa volviendo a colocar el mando del termostato a la posición "0".



11.6 Uso del horno auxiliar de convección natural



La pantalla de fin de cocción y los botones de mando del horno principal **no influyen** de manera alguna en el funcionamiento del horno auxiliar.



El horno auxiliar de convección natural está provisto de:

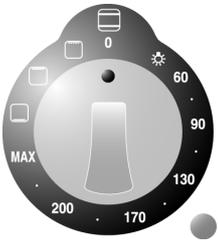
- un elemento calentador posicionado el plano inferior del horno (abajo);
- un elemento calentador posicionado en el plano superior del horno (arriba) + grill.



11.6.1 Antes del encendido del horno auxiliar

En su primer encendido, el horno auxiliar podría emitir humo y olor acre ocasionado por los eventuales residuos oleosos de fabricación que podrían otorgar a los alimentos olores y sabores desagradables. **Antes de introducir los alimentos a cocinar calentar el horno auxiliar a la temperatura máxima durante 30-40 minutos con la puerta cerrada y esperar a que la salida de humo y olores cese.**

Para insertar el calentamiento del horno auxiliar se requiere seleccionar la temperatura (de 60 a MAX) o la función deseada girando el botón del termostato.



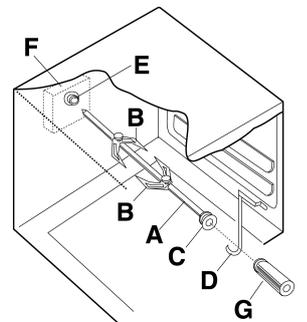
11.6.2 Cocción en el grill (con puerta cerrada)

Girar el botón del termostato a la posición  y dejar precalentar el horno auxiliar durante 5 minutos, aproximadamente. Para el correcto funcionamiento posicionar la parrilla portaplatos en la tercera guía, contando desde abajo. También es posible variar la posición de la parrilla portaplatos de acuerdo al gusto personal y a las diversas necesidades de cocción. Antes de enhornar es necesario efectuar un precalentamiento de 5 minutos de duración. Un sistema de enfriamiento impedirá que los botones de mando se sobrecalienten.

11.6.3 Cocción en el asador (con puerta cerrada)

Si su modelo de horno está dotado de asador, proceda en el modo siguiente:

- girar el botón del termostato a la posición  y dejar precalentar el horno auxiliar durante 5 minutos, aproximadamente;
- colocar el alimento en el asta del asador **A** procurando inmovilizarlo entre los dos tenedores **B** y equilibrándolo para evitar esfuerzos inútiles del motorreductor;
- colocar la polea **C** del asta del asador en el soporte **D** luego de haber introducido su extremo opuesto en el agujero **E**, hasta que se haya producido el enganche con el motorreductor **F** y la consecuente rotación del asta;
- verter un poco de agua en la grasera y posicionarla debajo del asta del asador;
- vigilar de tanto en tanto la cocción, verificando la correcta rotación del asta del asador;
- al término de la cocción, desconectar el calentamiento del horno auxiliar volviendo a colocar el botón del termostato en posición "0";
- extraer el asta del asador del horno auxiliar utilizando el botón **G** y sirviéndose de un guante de protección.



11.6.4 Apagado del horno auxiliar

El apagado se efectúa volviendo a colocar el botón del termostato en posición "0".



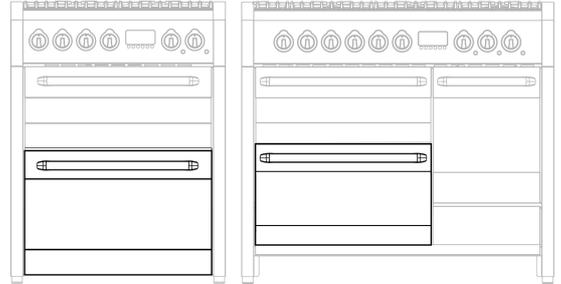
11.7 Uso del horno eléctrico ventilado



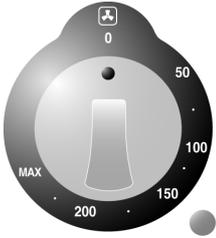
La pantalla de fin de cocción y el botón de mando del horno ventilado **no influyen** de ninguna manera sobre el funcionamiento del horno-grill.



El horno ventilado está dotado de un elemento de calentamiento circular, con ventilador, situado en la pared posterior.



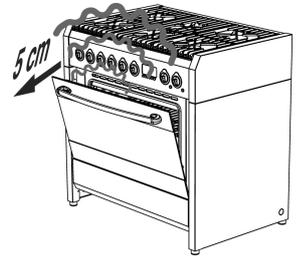
11.7.1 Antes de encender el horno



En su primer encendido, el horno podría emanar un humo y olor acre ocasionado por los eventuales residuos oleosos de fabricación que podrían otorgar olores y sabores desagradables a los alimentos. **Antes de introducir los alimentos a cocer, calentar el horno a temperatura máxima durante 30-40 minutos con la puerta cerrada y esperar a que la salida de humo y olores cese.**



Para evitar que el eventual olor contenido en el horno origine fastidio, proceder como sigue: girar el botón a la posición "0"; abrir la puerta en dos tiempos: mantenerla semiabierto (aprox. 5 cm) durante 4-5 segundos, luego abrirla completamente. Si fuese necesario efectuar intervenciones en los alimentos, se deberá dejar la puerta abierta durante el tiempo más breve posible para evitar que la temperatura al interior del horno descienda a tal punto que perjudique el éxito de la cocción.



11.7.2 Cocción con horno ventilado

Coloque el botón en correspondencia con la temperatura deseada. Es posible variar la posición de la rejilla portaplatos según el gusto personal y las diferentes exigencias de cocción.

11.7.3 Apagado del horno

El apagado se realiza colocando el botón en posición "0".



11.8 Uso del horno-grill de convección natural

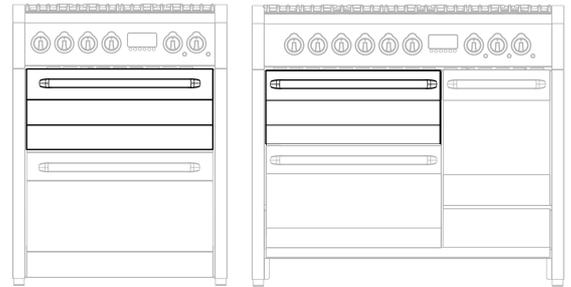


El botón de mando del horno-grill **no influyen** de ninguna manera sobre el funcionamiento del horno ventilado.



El horno-grill de convección natural está dotado de:

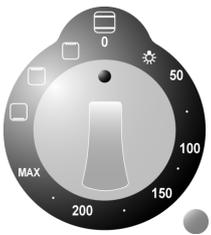
- un elemento calentador posicionado el plano inferior del horno (abajo);
- un elemento calentador posicionado en el plano superior del horno (arriba) + grill.



11.8.1 Primer encendido del horno-grill

Durante el primer encendido, el horno-grill puede liberar humo y olor acre, causados por eventuales residuos aceitosos de fábrica, que podrían dar olor y sabor desagradables a las comidas. **Antes de introducir los alimentos a cocer, caliente el horno-grill a la máxima temperatura durante 30-40 minutos, con la puerta cerrada, y espere hasta que dejen de salir humo y olores.**

Para activar el calentamiento del horno-grill, gire el botón de la temperatura de **50°C a MAX** o colóquelo en la función deseada.



11.8.2 Cocción con grill (con puerta cerrada)

Coloque el botón en la posición  y deje calentar el horno-grill durante aproximadamente 5 minutos. Para su correcto funcionamiento, coloque la rejilla portaplatos en la segunda guía contando desde abajo. Es posible variar la posición de la rejilla portaplatos según el gusto personal y las diferentes exigencias de cocción. Un sistema de enfriamiento impedirá que el botón de mando se caliente.

11.8.3 Cocción tradicional

Ponga el mando a la temperatura elegida y coloque el alimento en el nivel deseado (**evite apoyar el alimento directamente en el fondo**); de esta forma se obtendrá un calentamiento superior e inferior de los alimentos mediante los dos elementos de calentamiento. Para el calentamiento diferenciado en la parte superior o inferior de los alimentos, coloque el selector de funciones en la posición  (calor arriba) o  (calor abajo).

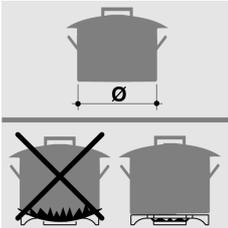
11.8.4 Apagado del horno-grill

El apagado se realiza colocando el botón en posición "0".



12. Consejos de cocción

12.1 Consejos para el correcto uso de los quemadores de la encimera



El diámetro del fondo de los recipientes de cocción deberá ser adecuado para el diámetro del quemador utilizado (ver la tabla de al lado). La llama del quemador nunca deberá salir del diámetro del recipiente. Utilizar recipientes con fondo plano. Cocer utilizando posiblemente ollas provistas de tapa: esto permite utilizar potencias más bajas. Para reducir los tiempos de cocción, cocer las verduras, papas, etc. con poca agua.

Quegador	Diámetro recipiente (en cm)
Rápido	de 24 a 26
Semi rápido	de 16 a 22
Auxiliar	de 8 a 14
Wok	de 24 a 26
Mega Wok	de 24 a 26

12.2 Consejos para el correcto uso del fry-top / parrilla

La plancha del **fry-top** es lisa; mientras que la de la **parrilla** es rayada. Con ésta es posible obtener el típico diseño romboidal junto con el delicioso sabor de la barbacoa. Los manjares cocinados en la plancha del fry-top/parrilla tienen un sabor particular que sería conveniente no alterar con el uso excesivo de especias. Es posible cocinar con diferentes modalidades. Por ejemplo, se pueden cocinar simultáneamente distintos alimentos como carnes y pescado. Antes de cocinar la carne se recomienda tratarla con aceite aromatizado o marinarla durante algunas horas. Una pequeña sugerencia: la carne siempre se deberá salar luego de la cocción a la plancha para que su jugo no salga antes de tiempo.

12.3 Consejos para el correcto uso del grill de roca volcánica

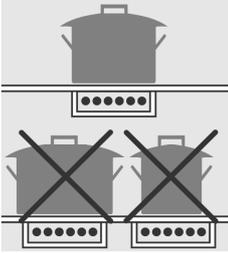
La cocción de los alimentos en la parrilla de hierro fundido origina una gran emanación de humos. Eventualmente, durante la cocción de carnes demasiado grasosas, podría notarse la aparición de pequeñas flamas similares a las que se aprecian en las cocciones a la barbacoa (para solucionar este inconveniente ver el párrafo 8.2). Antes de colocar el pescado sobre la parrilla se recomienda untarlo ligeramente con aceite o mantequilla derretida; esto evitará que el mismo se pegue a la superficie de la parrilla.



El aparato también puede ser utilizado a modo de un "quemador abierto", ideal para cocciones a fuego lento. Utilizar únicamente ollas multiusos cuyas dimensiones sean compatibles con la superficie de cocción de la parrilla de hierro fundido. Este tipo de uso resulta ideal para la cocción de: estofados de buey, carbonadas, blanquette, conejo a la cerveza, lengua de buey (ver instrucciones en el párrafo 8.2).



12.4 Consejos para el correcto uso de la encimera vitrocerámica



Para obtener un buen rendimiento y un consumo de energía adecuado es indispensable utilizar únicamente recipientes adecuados para la cocción eléctrica.

El diámetro del fondo de los recipientes deberá ser igual al diámetro del círculo trazado en la zona de cocción; si estos no corresponden habrá un desperdicio de energía.

El fondo de los recipientes deberá ser bastante grueso y perfectamente plano; además deberá estar limpio y seco, al igual que el vidrio de la encimera.

No utilizar ollas de hierro fundido o con fondo áspero ya que podrían arañar la superficie de cocción.

Al utilizar el plano de cocción vitrocerámico como mesa de trabajo es necesario limpiarlo perfectamente antes de insertar los elementos radiantes.

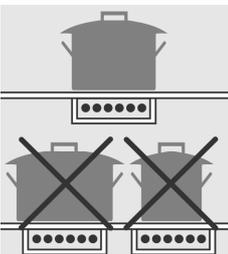
Al apoyar las ollas sobre los residuos abrasivos el vidrio podría arañarse. De cualquier manera, los rasguños no comprometen el procedimiento de cocción.

El espesor ideal para el fondo de las ollas es:

- **2-3 mm** de acero esmaltado;
- **4-6 mm** de acero inox con fondo “sándwich”.

Antes de cocinar alimentos con un elevado contenido de azúcar (Ej.: mermelada), aplicar un producto protector sobre la superficie de cocción para evitar que ésta pueda resultar dañada en el caso que el alimento se derrame del recipiente.

12.5 Consejos para el correcto uso de la placa de inducción



Para obtener un buen rendimiento y un consumo de energía adecuado, es indispensable utilizar solo recipientes adecuados para la cocción por inducción. El diámetro del fondo de los recipientes debe ser igual al diámetro del círculo trazado en la zona de cocción (párrafo “10.5”); si estos diámetros no corresponden, habrá un derroche de energía.

El fondo de los recipientes debe ser aleación ferrosa o acero ferrítico y perfectamente plano; además, debe estar perfectamente limpio y seco, al igual que el vidrio de la zona radiante.

No utilice ollas con el fondo áspero, rayado o dañado, ya que podrían rayar la superficie radiante.

Las sustancias azucaradas, los materiales sintéticos y las hojas de aluminio no deben entrar en contacto con la superficie radiante, ya que, durante el enfriamiento, pueden provocar grietas o alteraciones en la placa vitrocerámica. Antes de la cocción de alimentos azucarados, se recomienda tratar la placa de vitrocerámica con un producto silicónico específico, para proteger la superficie de la placa de eventuales residuos de alimento quemados.

No ponga ni deje ollas vacías sobre la superficie vitrocerámica.

No deje caer objetos, incluso pequeños, sobre la superficie vitrocerámica.

La arena u otras sustancias abrasivas pueden dañar la superficie vitrocerámica.

Si se apoyan ollas sobre residuos abrasivos, el vidrio puede rayarse. De todos modos, se recuerda que las rayas no comprometen la cocción por inducción.

Verifique que la ventilación del aparato funcione correctamente.





12.6 Consejos para el correcto uso del horno



El horno permite optimizar las cocciones. Se pueden realizar cocciones tradicionales, de convección y al grill.

Todos los tipos de cocción se efectúan con la puerta del horno completamente cerrada.

Durante la cocción se oye un ruido similar a un “plop”: esto se debe al efecto caliente/frío y se debe considerar normal.



12.6.1 Cocción tradicional

Con este tipo de cocción el calor proviene de arriba hacia abajo, por lo tanto es preferible utilizar las guías centrales. Si la cocción requiere de un mayor calor desde abajo o desde arriba, utilizar las guías inferiores o superiores. La cocción tradicional está recomendada para todos aquellos alimentos que requieran altas temperaturas de cocción o tiempos prolongados de guisado. Dicho sistema también es recomendado en el caso de utilizar para la cocción recipientes de terracota, porcelana y similares.

ECO

El tipo de cocción tradicional, con elementos de calentamiento superior e inferior, también tiene la **función ECO**, con **calentamiento inteligente (*)**: el aparato regula perfectamente el aporte de energía al horno; el alimento se calienta **en forma gradual, aprovechando el calor residual**; dado que requiere tiempos muy prolongados, se recomienda su uso solo para **calentar la comida**.

Si no se desea utilizar este tipo de calentamiento, sino aprovechar la función de cocción utilizando los elementos de calentamiento **con sus mejores prestaciones**, es necesario:

- realizar un **precalentamiento** del horno, seleccionando una función diferente (por ejemplo convección ) y regulando también el mando del termostato a una temperatura de al menos **100°C**;
- una vez alcanzada dicha temperatura (piloto anaranjado apagado), **seleccione** la función tradicional  e introduzca la comida.

ATENCIÓN: Durante el uso de la función ECO, una vez alcanzada la temperatura de aproximadamente 100°C, abriendo y cerrando la puerta del horno, la función ECO se desactiva.

Cuando la **función ECO está activa**, la lámpara de iluminación interna del horno **permanece apagada** desde el inicio del calentamiento y se **enciende** solo después de **abrir** la puerta del horno.

(*) Este tipo de calentamiento se utiliza para definir la clase de eficiencia energética y el consumo de energía en modo tradicional.



12.6.2 Cocción de convección

Con este tipo de cocción el calor es transmitido a los alimentos mediante aire precalentado y hecho circular forzosamente dentro del horno gracias a un ventilador ubicado en la pared posterior del horno mismo. El calor alcanza rápida y uniformemente cada parte del horno pudiendo, de esta manera, cocinar simultáneamente diversos alimentos colocados en niveles diferentes. La eliminación de la humedad del aire y el ambiente más seco impiden la transmisión y mezcla de olores y sabores. La posibilidad de cocer sobre un mayor número de niveles permite elaborar simultáneamente diversos platos. Es posible cocer bizcochos y pizzas en tres fuentes diferentes. De todos modos, el horno puede ser utilizado también para la cocción sobre un solo nivel. Para inspeccionar mejor la cocción utilizar las guías más bajas.

La cocción de convección es particularmente conveniente para poder llevar rápidamente a temperatura ambiente los alimentos congelados, esterilizar conservas, la fruta en almíbar preparada en casa y finalmente para secar hongos o fruta.



12.6.3 Cocción en el grill

El calor proviene desde arriba. En el grill pueden cocerse casi todas las carnes, a excepción de algunas carnes magras de caza y los rollos de carne picada. Las carnes y pescados a ser cocidos en el grill deberán ser ligeramente rociados con aceite y colocados siempre sobre la parrilla; ésta se coloca en las guías más cercanas o más lejanas del elemento grill, de acuerdo con el espesor de la carne misma, a fin de evitar quemarla en la superficie o de cocinarla poco en el interior.

Adecuada para: carnes de espesor delgado; tostadas.



*Coloque la graseira al nivel **más bajo** para recoger los jugos y grasas; vierta un vaso de agua en la graseira para **prevenir la formación de humo** debido al recalentamiento de las grasas.*



12.6.4 Cocción en el grill ventilado

Se produce mediante el funcionamiento combinado del grill y del ventilador.

Este tipo de cocción permite que el calor penetre gradualmente al interior del alimento, aunque la superficie esté expuesta a la acción directa del grill.

Adecuada para: carnes de espesor grueso; aves.



12.6.5 Cocción al vapor

La cocción en atmósfera saturada de vapor ofrece grandes ventajas con respecto a la cocción tradicional. Preserva el sabor de los alimentos, reduciendo drásticamente la evaporación de los líquidos y manteniendo las características organolépticas y nutricionales, facilita la distribución del calor, volviendo la cocción más homogénea y uniforme, y reduce los tiempos de cocción, optimizando la eficiencia energética.

La función de cocción al vapor puede ser utilizada a bajas temperaturas (**100°C**), para la cocción delicada de pescado y verduras, y a temperaturas más elevadas, para la cocción de dulces y otros alimentos, cuando se desea acentuar su sabor delicado.



12.6.6 Cocción al vapor ventilado

La cocción al vapor ventilado incluye todas las ventajas de la cocción al vapor tradicional descritas en la sección anterior, además de una perfecta ventilación que, uniformizando la distribución del calor, permite la cocción simultánea de diferentes alimentos **con diferentes niveles de cocción**.

La cocción al vapor ventilado es particularmente indicada para carnes delicadas o en trozos grandes.

12.6.7 Cocción de la carne y del pescado

La carne a ser cocida en el horno deberá pesar por lo menos **1 kg**. Las carnes rojas muy tiernas que serán cocidas a la sangre (roast-beef, filete, etc.), o que deberán resultar bien cocidas en el exterior, conservando todo su jugo en el interior, requieren de una cocción a temperatura alta prolongada por un breve tiempo (**200-250°C**). Le carnes blancas, las aves y el pescado requieren de una cocción a temperatura baja (**150-175°C**).

Los ingredientes del jugo sólo se colocarán inmediatamente en la fuente si el tiempo de cocción será breve; de lo contrario, serán agregados en la última media hora. Las carnes se pueden colocar sobre un plato adecuado para las cocciones al horno o directamente sobre la parrilla y debajo de esta última se introducirá la graseira para recoger el jugo. El estado de la cocción puede ser controlado aplastando la carne con una cuchara; si no cede significará que está cocida en su punto justo. Una vez finalizada la cocción se recomienda esperar por lo menos **15 minutos** antes de cortar la carne, de manera que el jugo no salga. Los platos, antes de ser servidos, pueden ser mantenidos calientes en el horno a temperatura mínima.

12.6.8 Cocción de los dulces

Las masas batidas deberán despegarse de la cuchara con dificultad porque la excesiva fluidez prolongaría inútilmente el tiempo de cocción. Los dulces requieren de una temperatura moderada (comprendida, por norma, entre **150-200°C**) y de un precalentamiento (**10 minutos, aproximadamente**). La puerta no deberá ser abierta antes de haber transcurrido por lo menos $\frac{3}{4}$ del tiempo de cocción.



12.6.9 Tablas de cocción recomendadas

Los tiempos de cocción varían de acuerdo a la naturaleza, homogeneidad y volumen de los alimentos. Se recomienda vigilar las primeras cocciones y verificar los resultados, ya que al elaborar los mismos platos, en las mismas condiciones, se obtienen resultados similares. A continuación se reportan tres tablas (I, II y III) a título indicativo.

TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN DE CONVECCIÓN Y TRADICIONAL (I)

TIPO DE COCCIÓN	CANTIDAD KG.	POSICION GUIA DESDE ABAJO		TEMPERATURA °C		TIEMPO EN MINUTOS
		CONVECCIÓN	TRADICIONAL	CONVECCIÓN	TRADICIONAL	
DULCES						
CON MASA BATIDA, EN MOLDE	1	1-3	2	175	200	60
CON MASA BATIDA, EN GRASERA	1	1-3	2	175	200	50
PASTA FROLLA, FONDO TORTA	0.5	1-3	3	175	200	30
PASTA FROLLA CON RELLENO HUMEDO	1.5	1-3	2	175	200	70
PASTA FROLLA CON RELLENO SECO	1	1-3	2	175	200	45
CON MASA DE LEVITACION NATURAL	1	1-3	1	175	200	50
DULCES PEQUEÑOS	0.5	1-3	3	160	175	30
CARNE						
TERNERA	1	2	2	180	200	60
RES	1	2	2	180	200	70
ROAST BEEF A LA INGLESA	1	2	2	220	220	50
CERDO	1	2	2	180	200	70
POLLO	1-1.5	2	2	200	200	70
ESTOFADOS						
ESTOFADO DE RES	1	1	2	175	200	120
ESTOFADO DE TERNERA	1	1	2	175	200	110
PESCADOS						
FILETES, BISTECS, MERLUZA, PESCADILLA, LENGUADO	1	1-3	2	180	180	30
CABALLA, RODABALLO, SALMON	1	1-3	2	180	180	45
OSTRAS	1	1-3	2	180	180	20
FLANES						
FLANES DE PASTA SECA	2	1-3	2	185	200	60
FLAN DE VERDURAS	2	1-3	2	185	200	50
SOUFFLÉS DULCES Y SALADOS	0.75	1-3	2	180	200	50
PIZZA Y CALZONE	0.5	1-3	2	200	220	30

- Los tiempos se refieren a la cocción sobre un sólo nivel; para un mayor número de niveles aumentar los tiempos de **5-10'**.
- Los tiempos de cocción son considerados luego de un precalentamiento de **aproximadamente 15'**.
- La indicación de las guías, en el caso de cocción sobre un mayor número de niveles, es la preferencial.
- Para los asados de res, ternera, cerdo y pavo, con hueso o enrollados, aumentar los tiempos a **20'**.

TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN AL GRILL Y GRILL VENTILADO (II)

PARRILLADAS TRADICIONALES				
TIPO DE COCCIÓN	CANTIDAD KG.	POSICION GUIA DESDE ABAJO	TEMPERATURA °C	TIEMPO EN MINUTOS
POLLO	1-1.5	3	MAX	30 POR LADO
TOSTADAS	0.5	4	MAX	5 POR LADO
SALCHICHAS	0.5	4	MAX	10 POR LADO
CHULETAS	0.5	4	MAX	8 POR LADO
PESCADO	0.5	4	MAX	8 POR LADO
PARRILLADAS CON GRILL VENTILADO				
TIPO DE COCCIÓN	CANTIDAD KG.	POSICION GUIA DESDE ABAJO	TEMPERATURA °C	TIEMPO EN MINUTOS
ASADO DE CERDO	1.5	2	170	180
ROAST-BEEF	1.5	3	220	60
POLLO	1.2	2	190	90

- La grasera para la recolección de los jugos de cocción siempre irá posicionada en la **1ª guía desde abajo**.

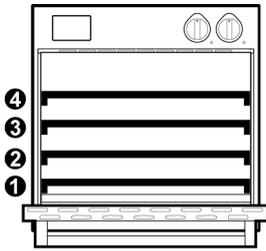
TABLA DE TIEMPOS DE DESCONGELADO (III)

DESCONGELADO			
TIPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD KG.	POSICION GUIA DESDE ABAJO	TIEMPO EN MINUTOS
PLATOS LISTOS	1	2	45
CARNE	0.5	2	50
CARNE	0.75	2	70
CARNE	1	2	110

- El descongelado a temperatura ambiente tiene la ventaja de no modificar el sabor y el aspecto de los alimentos.



LEYENDA



Nivel (*)

Temperatura

Duración de la cocción (minutos)

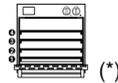
Cantidad de agua (litro) (**)



COCCIÓN AL VAPOR VENTILADO

ALIMENTOS

FASE



CERDO

ALIMENTOS	FASE	Nivel (*)	Temperatura	Duración de la cocción (minutos)	Cantidad de agua (litro) (**)
ESTOFADO EMPANADO (1.5 kg)	1	2	100	25 - 25	0.4 L
	2	2	170	60 - 75	-
ESTOFADO DE SOBRASADA (1.5 kg)	-	2	160	100 - 120	0.5 L
ESTOFADO DE SOBRASADA (2.5 kg)	-	2	160	130 - 150	0.5 L
BRAZUELO DE CERDO	1	2	100	40 - 50	0.5 L
	2	2	160	40 - 50	0.5 L
CHULETA DE CERDO	-	2	180 - 190	130 - 150	0.4 L

AVES NO RELLENAS

PRESAS DE POLLO	-	2	190 - 210	25 - 45	0.5 L
POLLO ENTERO (1 kg)	1	2	170 - 180	20 - 25	0.5 L
	2	2	190 - 200	35 - 40	-
PATO ENTERO (2 - 3 kg)	1	2	150 - 160	70 - 90	0.5 L
	2	2	180	30 - 40	-
GANSO ENTERO (3 - 4 kg)	1	2	150	110 - 120	0.5 L
	2	2	180	20 - 30	-

PESCADO

FLANES DE PESCADO	-	2	180	30 - 40	0.3 L
PESCADOS GRANDES (HASTA 300 g)	-	2	160 - 170	20 - 30	0.3 L
FILETES DE PESCADO	-	2	150 - 160	15 - 25	0.2 L
PESCADO ENTERO (HASTA 1000 g)	-	2	160 - 170	40 - 50	0.5 L

(*) corresponde a la posición de la parrilla o de la fuente, comenzando por el nivel inferior.

(**) ver instrucciones en el párrafo "11.5.5" pág. 57.

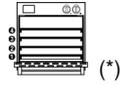
- Los **valores indicados en la tabla** se refieren a la preparación de alimentos recién sacados del frigorífico e introducidos en el horno frío (no precalentado), salvo indicación diferente.
- A las indicaciones suministradas se debe añadir una **importante recomendación**: una vez terminada la cocción o para realizar un control, entreabra ligeramente la puerta del horno y espere hasta que el vapor salga completamente. Esto evitará imprevistas bocanadas de vapor y las consiguientes quemaduras.



COCCIÓN AL VAPOR ESTÁTICO

ALIMENTOS

FASE



DULCES

ALIMENTOS	FASE		°C	min.	L
TORTA CUATRO CUARTOS (6 HUEVOS)	-	2	150 - 160	30 - 40	0.3 L
TORTA CUATRO CUARTOS (3 HUEVOS)	-	2	150 - 160	25 - 35	0.3 L
TORTA DE FRUTA CON MASA PARA BIZCOCHO	-	2	150 - 160	20 - 30	0.2 L
MASA FLUIDA EN EL MOLDE	-	2	150 - 160	50 - 70	0.4 L
TORTA DE FRUTA CON MASA FLUIDA	-	2	150 - 160	20 - 30	0.3 L
DULCES CON MASA FLUIDA (BOLLOS)	-	2	150 - 160	25 - 35	0.3 L
TRENZA LEUDADA	-	2	150 - 160	35 - 45	0.4 L
TORTA DE ROSAS LEUDADA	-	2	160 - 170	30 - 40	0.4 L
PASTA CHOUX (BUÑUELOS/ÉCLAIR)	-	2	200 - 220	25 - 35	0.3 L
DULCES DE HOJALDRE	-	2	200 - 220	15 - 25	0.2 L
VOL AU VENTS VACÍOS	-	2	200 - 220	8 - 10	0.2 L
TARTA DE MANZANAS	-	2	190 - 210	35 - 45	0.3 L
STRUDEL FRESCO	-	2	170 - 180	50 - 60	0.3 L
STRUDEL CONGELADO	-	2	180 - 190	35 - 45	0.3 L

PAN

HOGAZAS	1	2	40	20 - 25	0.3 L
	2	2	190 - 200	20 - 25	-
PAN FOCACCIA	1	2	40	20 - 30	0.3 L
	2	2	200	25 - 35	-
EMPANADA	1	2	40	20 - 30	0.4 L
	2	2	200	25 - 35	-
MASA PARA PAN 750 - 1000 g	1	2	40	15 - 25	0.3 L
	2	2	220	10 - 15	-
MASA PARA PAN 1000 - 1250 g	1	2	40	20 - 25	0.3 L
	2	2	220	10 - 15	-
MASA PARA PAN 1250 - 1500 g	1	2	40	20 - 25	0.3 L
	2	2	220	10 - 15	-

(*) corresponde a la posición de la parrilla o de la fuente, comenzando por el nivel inferior.

(**) ver instrucciones en el párrafo "11.5.5" pág. 57.

- Los **valores indicados en la tabla** se refieren a la preparación de alimentos recién sacados del frigorífico e introducidos en el horno frío (no precalentado), salvo indicación diferente.
- A las indicaciones suministradas se debe añadir una **importante recomendación**: una vez terminada la cocción o para realizar un control, entreabra ligeramente la puerta del horno y espere hasta que el vapor salga completamente. Esto evitará imprevistas bocanadas de vapor y las consiguientes quemaduras.



13. Limpieza y mantenimiento



Antes de cada intervención es necesario desconectar la alimentación eléctrica del aparato y cerrar el grifo de la instalación de gas.



Evitar limpiar las superficies del aparato cuando las mismas aún estén calientes. Utilice solamente detergentes idóneos para limpiar las superficies del aparato. El fabricante declina toda responsabilidad y no responde por eventuales daños derivados del uso de detergentes no idóneos o diferentes de los indicados. No utilizar lanzas de presión o de vapor para efectuar el lavado del aparato.

13.1 Limpieza de las superficies de acero inox



Para limpiar y conservar las superficies de acero inoxidable, utilice cotidianamente una **solución caliente de agua y vinagre o jabón neutro**: vierta la solución en un paño húmedo y limpie la superficie de acero siguiendo el sentido del satinado; enjuague cuidadosamente y seque con un paño suave o con una gamuza.

Evitar de la manera más absoluta el uso de esponjas metálicas y raspadores cortantes que pudieran dañar la superficie. Servirse únicamente de esponjas antirrasguños de tipo no abrasivo y eventualmente de utensilios de madera o de material plástico.

13.2 Limpieza de las superficies esmaltadas



Limpiar con una esponja antirrasguños de tipo **no abrasivo** humedecida en **agua y jabón neutro**. Las manchas de grasa pueden ser eliminadas fácilmente con **agua caliente** o con un producto específico que se pueda conseguir en el mercado para la limpieza del esmalte. Enjuagar cuidadosamente y secar con un paño suave o con una gamuza.

Evitar los productos que contienen sustancias abrasivas, lanas de fierro, lanas de acero o ácidos que pudieran dañarlas. Evitar dejar sobre el esmalte sustancias ácidas o alcalinas (zumo de limón, vinagre, sal, etc.).

13.3 Limpieza de las superficies pintadas



Limpie con una esponja antirrayas de tipo **no abrasivo**, humedecida en **agua caliente y jabón neutro**, o con un detergente normal para superficies pintadas. Enjuague y seque cuidadosamente con un paño suave.

Evite el uso de productos con sustancias abrasivas, esponjas metálicas, lanas de acero o ácidos, ya que podrían deteriorar las superficies. No utilice alcohol.

13.4 Limpieza de las superficies, accesorios y componentes de madera



Se recomienda utilizar productos específicos disponibles en el mercado. Estos productos garantizan la inalterabilidad de la madera. Si no dispone de estos productos, intente quitar la suciedad lo antes posible, utilizando un paño humedecido con **agua y jabón neutro**; enjuague cuidadosamente y seque con un paño suave. Quite las incrustaciones más gruesas y los residuos más tenaces utilizando un **raspador antirrayas para madera** o una esponja especial para superficies delicadas.

Evitar de la manera más absoluta el uso de esponjas metálicas y raspadores cortantes que pudieran dañar la superficie.

No lave los accesorios y componentes de madera en el lavavajillas; no los conserve en ambientes húmedos y evite las oscilaciones térmicas. La humedad excesiva y las oscilaciones térmicas pueden deformar irremediablemente los accesorios y componentes de madera.

13.5 Limpieza de los mandos y del panel mandos

Limpiar los mandos y el panel mandos con un paño húmedo.



13.6 Limpieza de las rejillas y quemadores

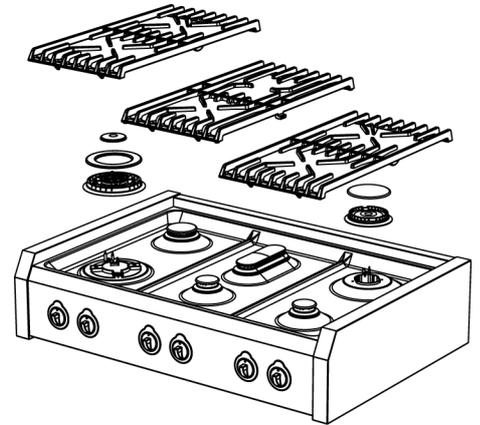
Para proceder a la limpieza de las rejillas y de los quemadores de la encimera, es necesario extraerlos de su alojamiento colocándolos hacia arriba, tal como se muestra en la figura, y sumergirlos por unos diez minutos en una solución de **agua caliente con detergente neutro no abrasivo**. Enjuagar y secar cuidadosamente.

Se recomienda no lavar los quemadores y las tapas de los quemadores en el lavavajillas.

Controlar siempre que ninguna de las aberturas de los quemadores esté obstruida.

Se recomienda remontar los quemadores de manera correcta, verificando la uniformidad de la llama.

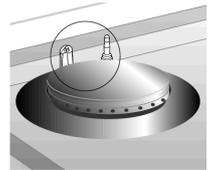
Se recomienda llevar a cabo esta operación por lo menos una vez a la semana y cada vez que se presente la necesidad.



13.7 Limpieza de las bujías y termopares

Para un buen funcionamiento las bujías de encendido y los termopares deberán estar siempre bien limpios. Controlar frecuentemente y, si es necesario, limpiarlos con un paño húmedo. Seque cuidadosamente.

Los residuos secos serán removidos con una varilla de madera o con una aguja, **pero cuidando de no dañar la parte aislante de cerámica.**

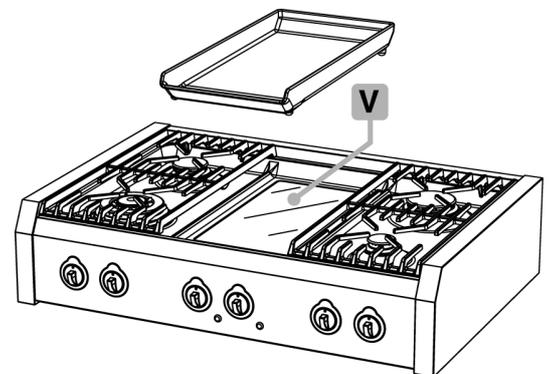


13.8 Limpieza del fry-top / parrilla

Los eventuales depósitos de grasa presentes en la plancha del fry-top/parrilla pueden ser eliminados con mayor facilidad cuando la misma aún se encuentra caliente. Si es necesario, dejarla enfriar y remojarla durante algunos minutos. Por último, limpiar con agua caliente salada, secar con una bayeta o con papel de cocina.

Luego de cada uso se requiere limpiar también la encimera vitrocerámica **V** que se encuentra debajo de la plancha del fry-top/parrilla. Los residuos de carne o de grasa podrán ser removidos procediendo de la siguiente manera:

- extraer de su alojamiento la plancha del fry-top/parrilla;
- girar el botón a la posición **11**;
- una vez transcurridos aprox. **20-30 minutos**, también los residuos más resistentes podrán ser eliminados de la encimera vitrocerámica fácilmente con una espátula de madera;
- desconectar el calentamiento, dejar enfriar y finalmente limpiar la encimera vitrocerámica **V** con productos específicos;
- secar perfectamente y volver a colocar la plancha del fry-top/parrilla en su posición.





13.9 Limpieza del grill de roca volcánica



Al término de las operaciones de cocción, tanto la parrilla de hierro fundido como los demás componentes quedarán ardiendo durante cierto periodo de tiempo. Antes de manipularlos para llevar a cabo las operaciones de limpieza, asegurarse que los mismos se encuentren completamente fríos.

Proceder de la siguiente manera:

- lavar la parrilla de hierro fundido sumergiéndola en agua caliente y detergente para platos. No utilizar detergentes **abrasivos o corrosivos (Ej.: productos en polvo o esponjas metálicas)** en ningún caso. Enjuagarla y secarla cuidadosamente.

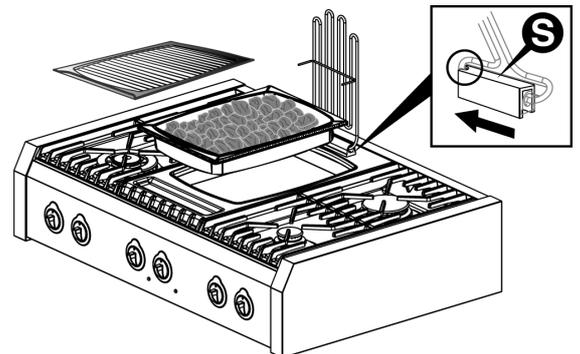


*Durante las operaciones de limpieza es necesario **manipular la parrilla con mucho cuidado**, ya que la naturaleza del material que la compone, al igual que su espesor, la vuelven frágil a los golpes.*



*Los eventuales depósitos de grasa podrán ser removidos con mayor facilidad calentando la parrilla por **5 ó 10 minutos** (manilla en posición **11**). Dejarla enfriar, retirarla, enjuagarla y secarla bien con la ayuda de un paño limpio.*

- Elevar el elemento calentador y limpiarlo con un paño húmedo;
- sujetar el elemento calentador desplazando hacia la izquierda el sistema de bloqueo **S** de la manera mostrada en la figura.
- Extraer la cubeta de protección. Colocar la roca volcánica en un contenedor apropiado o eliminar el agua con los depósitos de grasa de la cocción.



*La roca volcánica de la cubeta colectora no sufre desgaste y, por lo tanto, nunca debe ser sustituida. Para eliminar eventuales olores desagradables debidos al uso normal, mueva las piedras y caliéntelas durante algunos minutos. Si se han depositado grasas de cocción sobre la superficie de las piedras, será suficiente calentar éstas últimas en un horno de alta temperatura de pirólisis. La misma calidad de limpieza se puede obtener poniendo el botón del regulador de energía del grill en la posición máxima (**11**) durante **5 o 10 minutos**, en función de la suciedad acumulada. Los repuestos de roca volcánica se pueden adquirir en cualquier tienda de artículos para el hogar.*

- La cubeta de protección de acero inox deberá ser limpiada con un producto específico que **no contenga abrasivos o sustancias ácidas a base de cloro** o con un poco de vinagre caliente (se puede lavar en lavavajillas). Enjuagarla y secarla cuidadosamente;
- volver a colocar la cubeta de protección en su alojamiento de ejercicio; finalmente desenganchar el sistema de bloqueo **S** y volver a bajar el elemento calentador sobre la cubeta.



13.10 Limpieza de la encimera vitrocerámica

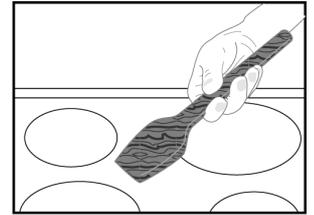
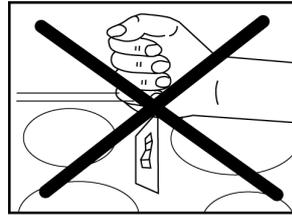
La encimera vitrocerámica deberá ser limpiada regularmente, mejor aún luego de cada uso, en cuanto las luces indicadoras de calor residual se hayan apagado.

Las huellas claras causadas por el uso de ollas con fondo de aluminio podrán ser removidas mediante un paño húmedo embebido en vinagre.

En el caso que luego de la cocción quedaran residuos quemados, removerlos con una espátula de madera, enjuagar con agua y secar bien con un paño limpio.

En ningún caso se deberá utilizar detergentes **abrasivos o corrosivos (Ej.: productos en polvo, spray para horno, desmanchadores y esponjas metálicas)**.

Los depósitos de grasa caídos la encimera vitrocerámica podrán ser removidos con mayor facilidad calentándolo durante **20-30 minutos** (botón en posición **11**). Luego de esto, dichos residuos podrán ser eliminados mediante una espátula de madera. Dejar enfriar la encimera, enjuagar con agua y secar bien con un paño limpio.



En el caso que láminas de aluminio o de plástico, azúcar o alimentos que la contengan se derritan sobre la superficie del plano de cocción será imprescindible **remover inmediatamente** los mismos de la zona de cocción caliente con la ayuda de una espátula de madera. Esto evitará posibles daños a la superficie.



*La superficie de cocción de la encimera vitrocerámica es sumamente resistente. Sin embargo, ésta no es infrangible y podría ser dañada especialmente por objetos puntiagudos o duros que pudieran caerle encima con cierta fuerza. **Si la superficie de la encimera vitrocerámica presenta roturas, rajaduras o fisuras, apague el aparato y no lo utilice, para evitar el riesgo de electrocución! Contacte inmediatamente con el Servicio de Asistencia.***

13.11 Limpieza de la placa de inducción

La placa de inducción no requiere particular mantenimiento o limpieza. Si después de la cocción quedan residuos quemados en proximidad de la zona radiante, quítelos con un raspador antirrayas, enjuague con agua y seque bien con un paño limpio. El uso constante del raspador evita el uso de productos químicos para la limpieza de la placa.

Antes de desplazar o arrastrar ollas en la placa, verifique que en el mismo no haya impurezas que puedan rayarla.

No utilice esponjas ni detergentes abrasivos. Evite el uso de productos químicos agresivos, como sprays para la limpieza del horno y productos antimancha, pero también los detergentes para el baño y los de tipo universal.



Verifique que la placa de vitrocerámica caliente no entre en contacto con plástico, filme de aluminio, azúcar o alimentos azucarados. Estas sustancias pueden dañar la superficie de la placa y, por lo tanto, se deben quitar inmediatamente con un raspador antirrayas.

Antes de la cocción de alimentos azucarados, se recomienda tratar la placa de vitrocerámica con un producto silicónico específico, para proteger la superficie de la placa de eventuales residuos de alimento quemados.



Para la limpieza de la superficie de la placa en vitrocerámica, proceda en la forma siguiente:

1. Quite las incrustaciones más gruesas y los residuos más tenaces utilizando un raspador antirrayas o una esponja especial para superficies delicadas.
2. Espere hasta que la placa se enfríe completamente, vierta unas gotas de detergente específico y frote con papel de cocina o con un paño limpio. En alternativa, utilice una esponja especial para superficies delicadas.
3. Repase la superficie de la placa con un paño húmedo o con el lado liso de una esponja especial.

1



2



3



13.12 Limpieza del horno

Para una buena conservación del horno es necesario limpiarlo regularmente, mejor aún si es después de cada uso y **luego de haberlo dejado enfriar**: de esta manera será posible retirar con mayor facilidad los residuos de la cocción, evitando que se quemen en el posterior uso del horno.

Limpiar las partes de acero inox y las partes esmaltadas tal como se describe en los respectivos párrafos "13.1 Limpieza de las superficies de acero inox" y "13.2 Limpieza de las superficies esmaltadas".

Extraer todas las partes removibles y lavarlas por separado; enjuagarlas y secarlas cuidadosamente con un paño limpio.

13.12.1 Limpieza de las paredes del horno

Jamás utilice detergentes para la limpieza de este tipo de hornos.

Limpiar las paredes del horno con vinagre blanco y enjuáguelas con un paño humedecido en agua. A continuación, caliente el horno durante al menos una hora a **150°C**, para facilitar la limpieza. Enjuague nuevamente con un paño humedecido en agua tibia, una vez que el horno se haya enfriado.

13.12.2 Limpieza de la puerta del horno

Se recomienda mantener siempre la puerta del horno bien limpia. Utilizar papel absorbente de cocina y, en caso de un sucio persistente, lavar con una esponja húmeda y detergente común.



Los productos "spray" para la limpieza del horno no deberán ser utilizados para la limpieza del ventilador y del sensor del termostato ubicados al interior del horno.



14. Mantenimiento extraordinario

Periódicamente, el horno requiere de pequeñas intervenciones de mantenimiento o de sustitución de partes sometidas a desgaste. A continuación se detallan las instrucciones específicas para cada intervención de este tipo.



Antes de cada intervención es necesario cortar la alimentación eléctrica del aparato y cerrar el grifo de la instalación de gas.

14.1 Desmontaje de la puerta del horno

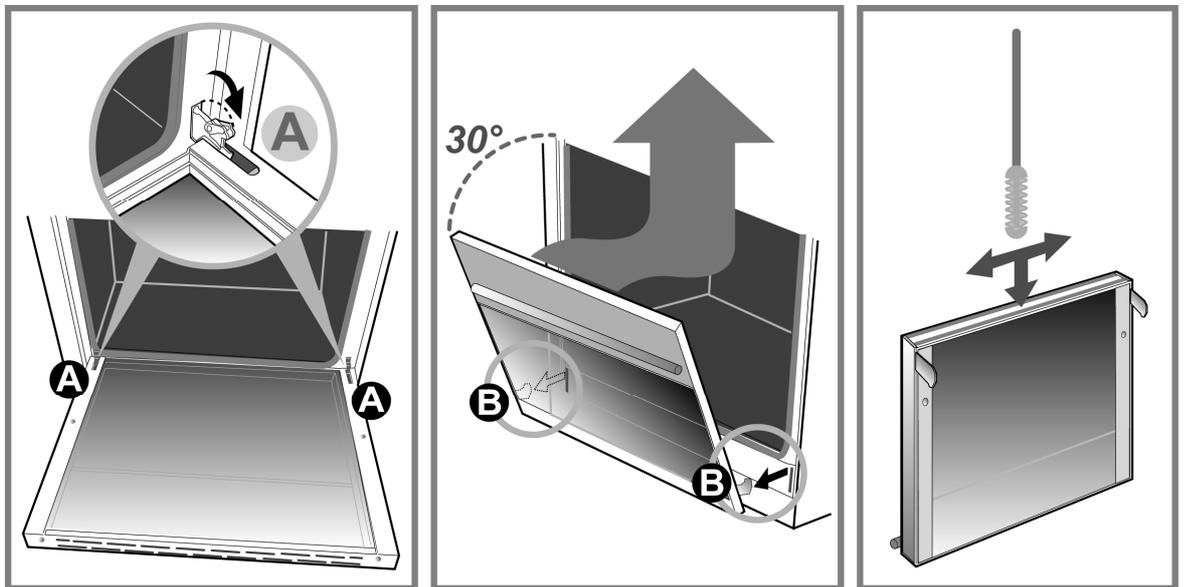
Es posible desarmar completamente la puerta del horno para facilitar su limpieza.



Si bien está prevista, esta operación no está al alcance de todos: es necesario tener la fuerza necesaria para sostener la puerta y una cierta habilidad para volver a colocarla. Si no está seguro de poder hacerlo, se recomienda limpiar la puerta del horno sin desarmarla o, en casos particulares, contactar con el Centro de Asistencia autorizado más cercano.

Para el desmontaje de la puerta, proceda en el modo siguiente:

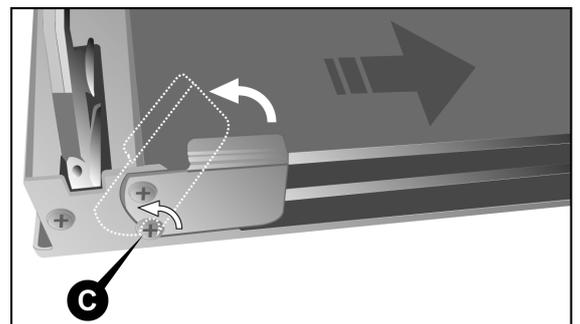
- abra la puerta del horno y desenganche las trabas de las bisagras, girando hacia atrás los pernos **A** (uno para cada bisagra);
- entorne la puerta del horno hasta eliminar la tensión de carga de los muelles (la puerta del horno formará un ángulo de aproximadamente 30°);
- con **ambas manos**, acompañe el movimiento de la puerta hacia el cierre, tirando simultáneamente hacia arriba;
- gire la parte inferior de la puerta hacia fuera, liberando las bisagras **B** de sus alojamientos.



Es posible quitar el **vidrio interno** para permitir una limpieza más profunda.

Proceda en la forma siguiente:

- afloje el tornillo **C** con una **rotación de media vuelta** para permitir la elevación de las plaquetas sujetavidrio derecha e izquierda;
- levante las dos plaquetas sujetavidrio y quite el vidrio interno;
- para volver a colocar el vidrio, proceda en orden inverso con respecto a las instrucciones descritas.





Para la limpieza del área comprendida entre el vidrio externo y el vidrio intermedio utilice un **cepillo suave**, introduciéndolo en el espacio entre los vidrios, tal como se muestra en la pág. 74.

Para **volver a colocar** la puerta, proceda en orden inverso con respecto a las instrucciones descritas en la pág. 74.

Una vez introducidas en sus alojamientos las bisagras **B**, abra completamente la puerta y rearme las trabas de las bisagras, bajando los pernos **A** (uno para cada bisagra).



ATENCIÓN: una vez colocada la puerta del horno, es necesario **rearmar siempre** las trabas de las bisagras.

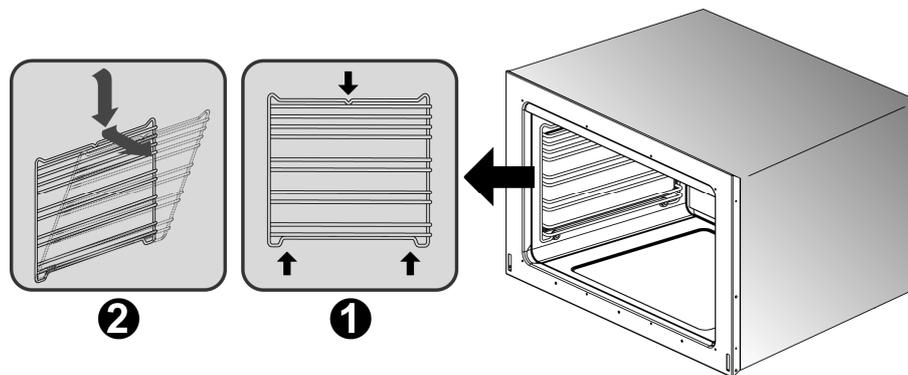


14.2 Extracción de los soportes laterales de las rejillas

Los soportes de las rejillas son extraíbles para permitir su lavado y para facilitar la limpieza de las paredes del horno. Dichos soportes están enganchados en la pared del horno en los tres puntos indicados por las flechas en la figura (detalle 1).

- Haga presión con los dedos hacia abajo, tal como se indica en el detalle 2 de la figura, para desenganchar el soporte del perno superior;
- tire del soporte hacia arriba y extráigalo.

Para volver a colocarlo, proceda en orden inverso: coloque la parte inferior del soporte sobre los pernos correspondientes y apriete la parte superior contra la pared del horno, hasta que se enganche en el perno.



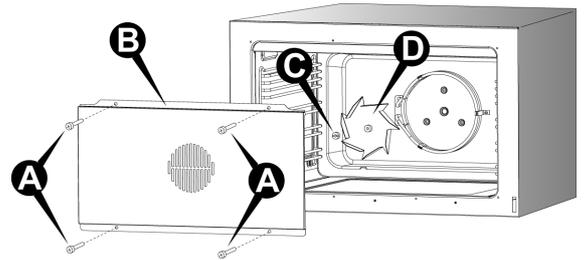


14.3 Desmontaje y limpieza del ventilador interno del horno

El ventilador interno del horno ventilado puede requerir una limpieza periódica. Para desmontar el ventilador, proceda en el modo siguiente:

- **verifique que la alimentación eléctrica del aparato esté desconectada;**
- quite todos los componentes internos del horno (rejillas y graseras);
- desenrosque y extraiga los cuatro tornillos **A** del cárter de cobertura;
- quite el cárter de cobertura **B**;
- usando una moneda, desenrosque la tuerca de fijación **C** del ventilador (esta rosca es inversa; para desenroscar, gire **en sentido dextrógiro**);
- extraiga el ventilador **D** y lávelo sumergiéndolo en agua caliente y detergente para platos. **Jamás utilice detergentes abrasivos, corrosivos, productos en polvo o esponjas metálicas.** Enjuague el ventilador y séquelo cuidadosamente.

Vuelva a colocar el ventilador y el cárter de cobertura, siguiendo las instrucciones de desmontaje en orden inverso.



14.4 Sustitución de la lámpara de iluminación del horno

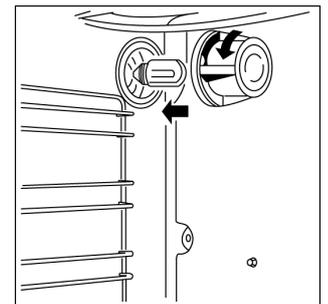


Antes de cualquier operación, es necesario desconectar la alimentación eléctrica del aparato.

Proceder de la manera siguiente:

- abrir la puerta del horno;
- destornillar en sentido antihorario el casquete de protección de vidrio;
- destornillar la lámpara y sustituirla por otra adecuada para **altas temperaturas (300°C)** y con estas características:

Tensión	230 V / 50 Hz
Potencia	25 W (halógena)
Empalme	G9



- Volver a montar el casquete de vidrio y reactivar el suministro de energía eléctrica. Es posible verificar el funcionamiento de la lámpara interna del horno, inclusive con la puerta cerrada, girando el botón de selección de función a la posición .



14.5 Limpieza del depósito de agua

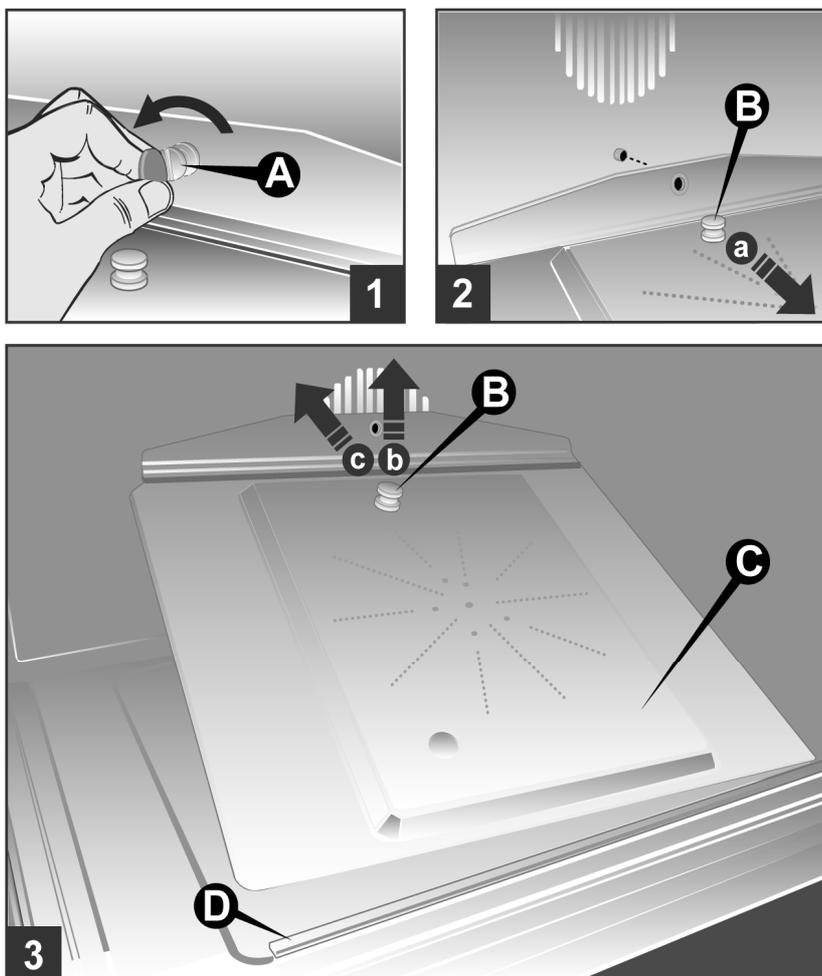
Para limpiar el depósito de agua es necesario quitar la tapa.

Proceda en la forma siguiente:

- quite todos los objetos y componentes internos del horno (rejillas y graseras);
- utilizando una moneda o de un destornillador plano, desenrosque y extraiga la tuerca **A** de fijación de la tapa (detalle 1);
- tire de la tuerca **B** (flecha **a**) para liberar la ranura de la tapa del perno trasero (detalle 2);
- levante y mueva ligeramente hacia atrás la tuerca **B** (flechas **b**, **c**), y extraiga completamente la tapa **C** de la guía delantera **D** (detalle 3).

Limpie la tapa y el depósito de agua, siguiendo las instrucciones descritas en el párrafo "13.1 Limpieza de las superficies de acero inox".

Para colocar y fijar la tapa del depósito, proceda en orden inverso.



Los sedimentos calcáreos pueden ser eliminados con vinagre; evite el uso de sustancias químicas para prevenir la contaminación de los alimentos.

www.steel-cucine.com



STEEL SRL

Via dell'Agricoltura, 21
41012 Carpi (Mo) - Italy
T. +39 059 645180
steel@steel-cucine.com