

Use & Care Manual EN 2
Induction Range

Manual utilisateur FR 52
Cuisinière à induction

Manual de uso y cuidado SP 102
Estufa de inducción

Electrolux

ElectroluxAppliances.com
ElectroluxAppliances.ca

102 ¡BIENVENIDOS A ELECTROLUX!

¡GRACIAS POR ELEGIR NUESTRO PRODUCTO!

Para el servicio de atención al cliente y la tienda online, visite o descargue una versión ampliada de este manual en: www.ElectroluxAppliances.com

¡BIENVENIDOS A ELECTROLUX! 102
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD 103
FUNCIONES 109
ANTES DE USAR EL APARATO 113
USO DE LA PLACA DE COCCIÓN 116
USO DEL HORNO 121
CUIDADO Y LIMPIEZA 140
ANTES DE LLAMAR 148

Este manual es su recurso para el uso y cuidado del producto. Léalo antes de utilizar el aparato.

Consérvelo en un lugar de fácil acceso para poderlo consultar rápidamente. Si algo parece no ir bien, la sección de resolución de problemas le ayudará con los problemas más comunes.

Preguntas frecuentes, consejos y vídeos útiles, productos de limpieza y accesorios de cocina y del hogar están disponibles en www.ElectroluxAppliances.com.

¡Estamos a su disposición! Visite nuestra página web, chatee con un agente o llámenos si necesita ayuda. Intentaremos evitarle una visita de servicio. Si necesita asistencia técnica, podemos proporcionársela.

¡Hagámoslo oficial! Asegúrese de registrar su producto.

Guarde aquí la información de su producto para encontrarla fácilmente.

Número del modelo:

Número de serie:

Fecha de compra:

Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.

Este manual contiene símbolos e instrucciones importantes con relación a la seguridad. Preste atención a estos símbolos y siga las instrucciones proporcionadas.

No intente instalar ni poner en funcionamiento el aparato hasta que no haya leído las precauciones de seguridad de este manual. Los elementos de seguridad que se encuentran a lo largo de este manual están marcados con una indicación de ADVERTENCIA o ATENCIÓN, en función del tipo de riesgo.

Las advertencias y las instrucciones importantes que aparecen en esta guía no pretenden abordar todas las condiciones y situaciones que podrían producirse. Se deben poner en práctica sentido común, atención y cuidado al instalar, mantener o poner en funcionamiento el aparato.

DEFINICIONES

Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para alertarle del posible peligro de sufrir lesiones personales. Siga todos los mensajes de seguridad que aparecen junto a este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.

ADVERTENCIA

Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede provocar la muerte o lesiones graves.

ATENCIÓN

Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede provocar lesiones leves o moderadas.

IMPORTANTE

Indica información no relacionada con lesiones sobre la instalación, puesta en funcionamiento o mantenimiento.

NOTA

Indica una referencia breve e informal, algo escrito para ayudar a la memoria o para futuras referencias.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL DESEMBALAJE Y LA INSTALACIÓN

IMPORTANTE

Lea y siga las instrucciones y precauciones indicadas a continuación para el desembalaje, la instalación y la puesta en servicio del aparato.

Retire por completo la cinta y el embalaje antes de usar el aparato. Elimine el cartón y las bolsas de plástico después de desembalar el aparato. No permita nunca que los niños jueguen con el material de embalaje. No retire la etiqueta del cableado y la otra información adjunta al aparato. No retire la placa que indica el modelo y el número de serie.

Las bajas temperaturas pueden dañar el control electrónico. Si el aparato no se ha utilizado durante mucho tiempo, asegúrese de que se ha almacenado a temperaturas superiores a 32°F (0°C) durante al menos 3 horas antes de encenderlo.

No altere por ningún motivo la configuración del aparato, por ejemplo quitando las patas de nivelación, los paneles, las cubiertas de los cables, las abrazaderas/tornillos antivuelco o cualquier otra parte del aparato. Asegúrese de tener cerca del aparato un extintor de espuma apropiado que esté disponible, claramente visible y fácilmente accesible.

Todos los materiales utilizados en la construcción de armarios, cubiertas y soportes que rodean al producto deben estar a una temperatura superior a 200°F (94°C).

INSTRUCCIONES PARA LA PUESTA A TIERRA

ADVERTENCIA

- Evite riesgos de incendio o descargas eléctricas. El incumplimiento de esta advertencia puede provocar incendios, lesiones graves o la muerte.
- Evite riesgos de incendio o descargas eléctricas. No utilice adaptadores de enchufe ni cables alargadores, ni quite el diente de puesta a tierra del enchufe. El incumplimiento de esta advertencia puede provocar incendios, lesiones graves o la muerte.

Instalación correcta — Asegúrese de que un técnico cualificado instale y conecte a tierra el aparato. En Estados Unidos, realice la instalación de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1/NPFA N.º 54 (última edición), con el Código de Electricidad Nacional NFPA N.º 70 (última edición) y con los requisitos del código eléctrico local. En Canadá, realice la instalación de acuerdo con CAN/CGA B149.1 y CAN/CGA B149.2, con el Estándar CSA C22.1, con el Código de Electricidad de Canadá, Parte 1 (últimas ediciones), y con los requisitos del código eléctrico local. Realice la instalación siguiendo únicamente las instrucciones de montaje previstas en la documentación proporcionada con el aparato.

Para su seguridad personal, el aparato debe conectarse a tierra adecuadamente. Para la máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar conectado de manera segura a una toma eléctrica o a una caja de conexiones con la tensión correcta, correctamente polarizada y conectada a tierra y protegida por un cortacircuitos, de acuerdo con los códigos locales.

Es responsabilidad personal del consumidor dotarse de la toma o caja de conexiones apropiada, con una toma de corriente adecuada y debidamente puesta a tierra e instalada por un electricista cualificado. Es responsabilidad y obligación del consumidor contactar con un instalador cualificado para garantizar que la instalación eléctrica sea la adecuada y cumpla con todos los códigos y normativas locales.

Vea las instrucciones de montaje proporcionadas con este aparato para la instalación completa y las instrucciones para la puesta a tierra.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR EL APARATO

ATENCIÓN

Las personas con marcapasos o dispositivos médicos similares deben tener cuidado al utilizar o acercarse a un equipo de inducción cuando está en funcionamiento, ya que el campo electrodoméstico podría afectar al funcionamiento del marcapasos o del dispositivo médico similar. Le recomendamos que hable con su médico o con el fabricante del marcapasos o dispositivo médico similar acerca de su situación particular.

No toque los quemadores ni elementos de la superficie, las áreas cerca de estos, las superficies internas del horno ni el cajón calentador (si lo hubiera). Los quemadores y elementos de la superficie podrían estar calientes aunque parezca que estén fríos. Las áreas cercanas a los quemadores y elementos de la superficie pueden calentarse lo suficiente para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que paños u otros materiales inflamables entren en contacto con estas áreas hasta que se hayan enfriado. Estas áreas incluyen la placa, las superficies enfrente de la placa, las áreas de ventilación del horno, y la puerta y la ventana del horno.

ADVERTENCIA

- Almacenamiento dentro o sobre el aparato - No deben almacenarse materiales inflamables en el horno, cerca de quemadores o elementos de la superficie ni en el cajón de almacenamiento o calentador (si lo hubiera). Esto incluye artículos de papel, de plástico y de tela, como por ejemplo libros de cocina, productos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos, como latas de aerosol, encima o cerca del aparato.

ADVERTENCIA

- No deje a los niños solos - Los niños no deben estar solos o desatendidos en la zona en la que se utilice el aparato. Nunca se les debe permitir sentarse o permanecer en ninguna parte del aparato, incluidos el cajón de almacenamiento, el cajón de la parrilla inferior, el cajón calentador y el horno doble inferior.
- No guarde artículos que puedan resultar de interés para los niños en los armarios sobre el aparato o en el respaldo de la estufa. Al subirse al aparato o cerca de él para alcanzarlos pueden resultar gravemente lesionados.
- No permita que los niños se suban o jueguen alrededor del aparato. El peso de un niño sobre una puerta del horno abierta podría volcar el aparato, lo que provocaría quemaduras graves u otras lesiones. Un cajón abierto, cuando está caliente, puede provocar quemaduras.
- Subirse, apoyarse o sentarse sobre la puerta o los cajones de este aparato puede provocar graves lesiones y puede causar asimismo daños al aparato.
- Nunca cubra las ranuras, los orificios o las aberturas en la superficie inferior del horno, ni cubra una rejilla entera con materiales como papel de aluminio. Los revestimientos con papel de aluminio pueden, además, atrapar el calor y provocar riesgos de incendio.

ATENCIÓN

- Cuando caliente grasa, obsérvela de cerca. La grasa podría incendiarse si se calienta demasiado.
- No use agua ni harina sobre fuegos con grasa.
- Baje el fuego o utilice extintores químicos secos o de espuma. Cubra el fuego con la tapa de una sartén o con bicarbonato de soda.

ATENCIÓN

- Utilice solo agarradores secos. Los agarradores húmedos o mojados sobre superficies calientes pueden causar quemaduras debido al vapor. No deje que los agarradores toquen las resistencias ni las zonas de cocción calientes. No utilice toallas ni otros trapos voluminosos.
- No caliente recipientes de comida sin abrir - La formación de presión podría hacer que los recipientes estallen y causen lesiones.
- Utilice ropa adecuada - No vista nunca ropa suelta o que cuelgue cuando utilice el aparato. No permita que paños ni ningún otro material inflamable entren en contacto con las superficies calientes.
- No intente poner en funcionamiento el aparato durante un corte de corriente. Si se produce un corte de corriente, apague siempre el aparato. Si el aparato no está apagado, los elementos eléctricos de la superficie reanudarán su funcionamiento cuando se restablezca la alimentación. Una vez restablecida la alimentación, reajuste el reloj y la función del horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR LA PLACA DE INDUCCIÓN

Infórmese sobre qué perilla o tecla controla cada área de calentamiento de la superficie. Coloque los utensilios de cocina con los alimentos en el área de cocción antes de encenderla. Apague el área de cocción antes de retirar los utensilios.

Los mangos de los utensilios deben girarse hacia la parte interna y no hacia los elementos de la superficie adyacentes. — Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio de material inflamable y derramamientos debidos a un contacto accidental con el utensilio, el mango de este debe colocarse de manera que quede hacia la parte interior y no hacia las demás zonas de cocción.

Use sartenes de tamaño adecuado — El aparato está equipado con una o más superficies de cocción de diferentes tamaños. Seleccione utensilios de cocción con fondo plano cuyo tamaño coincida con el de la superficie de cocción. Utilizar los utensilios de cocina adecuados en el área de cocción mejorará la eficiencia.

Utensilios de cocina esmaltados — Solo ciertos tipos de utensilios de cocina son adecuados para ser utilizados en la placa de cocción y estos deben ser magnéticos para poder funcionar correctamente en las zonas de inducción. Verifique las recomendaciones del fabricante para el uso de la placa para garantizar que los utensilios de cocina sean compatibles con la cocción por inducción.

Los utensilios de cocción inapropiados podrían romperse debido a los cambios repentinos de temperatura. Verifique las recomendaciones del fabricante sobre los utensilios de cocción para el uso de la placa.

No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse.

Nunca deje los elementos de la superficie sin vigilancia. Los derramamientos pueden provocar humo y pérdidas de grasa que se pueden incendiar. Una sartén que se haya secado podría dañarse y estropear la placa

Cuando esté flameando alimentos debajo de la campana extractora, encienda el ventilador.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA PLACAS DE VIDRIO Y CERÁMICA

ADVERTENCIA

No limpie ni ponga en funcionamiento una placa rota. Si la placa de cocción presenta daños, las soluciones de limpieza o los derramamientos podrán penetrar en la superficie rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico cualificado de inmediato.

Limpie con cuidado el cristal de la placa. Si utiliza una esponja o un paño mojados para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, procure no quemarse con el vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir vapores nocivos al aplicarlos a una superficie caliente. Evite rayar el vidrio de la placa con objetos afilados.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR EL HORNO

Revestimientos protectores — No utilice papel de aluminio, revestimientos de repuesto ni cualquier otro material o dispositivo para revestir el fondo del horno, las rejillas o cualquier otra parte del aparato. Use solo aluminio recomendado para cocinar, como revestimiento para los utensilios de cocina o para la comida. Cualquier otro uso de revestimientos protectores o de papel de aluminio podría ocasionar una descarga eléctrica, un incendio o un cortocircuito.

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, la puerta del horno inferior o el cajón calentador (en algunos modelos). Manténgase a un lado del aparato cuando abra la puerta de un horno caliente. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de extraer los alimentos o volver a colocarlos en el horno.

Mantenga los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones. Tocar las superficies de esta zona cuando el horno esté encendido podría causar quemaduras graves. No coloque artículos de plástico o sensibles al calor encima o cerca de la abertura de ventilación del horno. Estos elementos podrían derretirse o incendiarse.

Colocación de las rejillas del horno - Coloque siempre las rejillas del horno en el lugar necesario cuando el horno esté frío. Si debe mover la rejilla mientras el horno está caliente, no permita que el agarrador entre en contacto con un quemador caliente o con algún elemento del horno. Utilice agarradores y sujete la rejilla con las dos manos al volver a colocarla. Retire todos los utensilios de cocina antes de mover la rejilla.

No utilice una parrilla sin su rejilla.

Las parrillas y las rejillas permiten que la grasa que gotea se escurra y se aleje de las altas temperaturas de la parrilla. No cubra la rejilla de la parrilla con papel de aluminio; la grasa expuesta podría incendiarse.

No cocine alimentos en el fondo del horno.

Cocine siempre en los utensilios adecuados y utilizando las rejillas del horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LIMPIAR EL APARATO

⚠ ATENCIÓN

Asegúrese de que todos los controles estén apagados y de que el aparato esté frío antes de limpiar manualmente cualquier parte del aparato. Limpiar un aparato caliente puede causar quemaduras.

Limpie el aparato regularmente para mantener todas las partes libres de grasa que podría incendiarse. No deje que se acumule grasa. Los depósitos de grasa en el ventilador podrían incendiarse.

Siga siempre las instrucciones recomendadas por el fabricante al utilizar los limpiadores de cocina y aerosoles. Tenga en cuenta que el exceso de residuos de limpiadores y aerosoles podría causar daños y lesiones.

Limpie con frecuencia las campanas de ventilación; no deje que la grasa se acumule en la campana ni en el filtro. Siga las instrucciones del fabricante sobre la limpieza de las campanas de ventilación.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL SERVICIO Y EL MANTENIMIENTO

No repare ni sustituya las piezas de este aparato, a menos que así lo recomienden específicamente los manuales. Las demás operaciones de mantenimiento deben encargarse únicamente a un técnico cualificado. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños al aparato.

Contacte siempre con su distribuidor, agente de servicios o fabricante sobre los problemas o condiciones que no comprenda.

Pida a su distribuidor que le recomiende un técnico cualificado y un servicio de reparación autorizado. Aprenda a desconectar la energía del aparato en el cortacircuitos o en la caja de fusibles en caso de emergencia.

Desmonte la puerta del horno de cualquier horno inutilizado que vaya a ser almacenado o desechado.

No toque las bombillas calientes del horno con un paño húmedo. Esto podría provocar la rotura de la bombilla. Sujete las bombillas halógenas (si las hubiera) con toallas de papel o guantes ligeros.

Desconecte el aparato o corte el suministro de corriente antes de quitar y sustituir la bombilla.

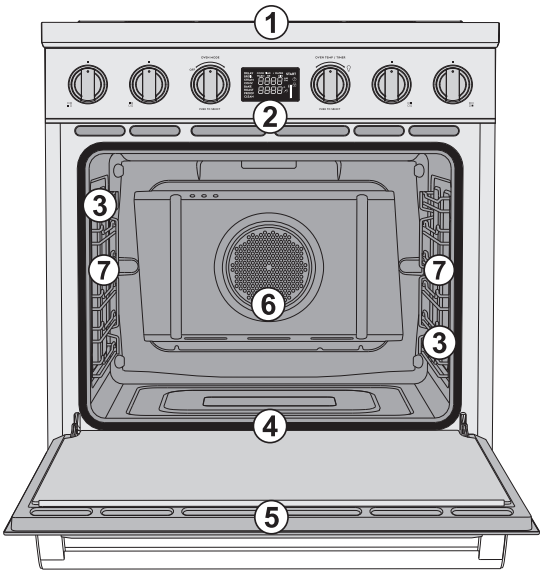
⚠ ADVERTENCIA

Residentes en California: para más información sobre cáncer y otros daños reproductivos, visite www.P65Warnings.ca.gov

Importante: Este aparato ha sido probado y ha sido declarado conforme con los límites para dispositivos digitales de Clase B, en conformidad con la Sección 18 de las normas de la FCC (Estados Unidos) e ICES-001 (Canadá). Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable ante interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia, que puede interferir en las comunicaciones de radio si no se instala y utiliza de acuerdo con el manual de instrucciones. Sin embargo, no hay ninguna garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación determinada. Si este equipo produce interferencias en la recepción de radio o televisión, lo cual se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir las interferencias tomando una o varias de las siguientes medidas:

- Reorientar o volver a ubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de alimentación o a un circuito distinto de aquel al que está conectado el receptor.

Descripción general



1. **Placa**
2. **Panel de mandos**
3. **Luces internas**
4. **Empaquetadura**
5. **Puerta del horno**
6. **Ventilador**
7. **Marcos de soporte para rejillas/bandejas**

Placa

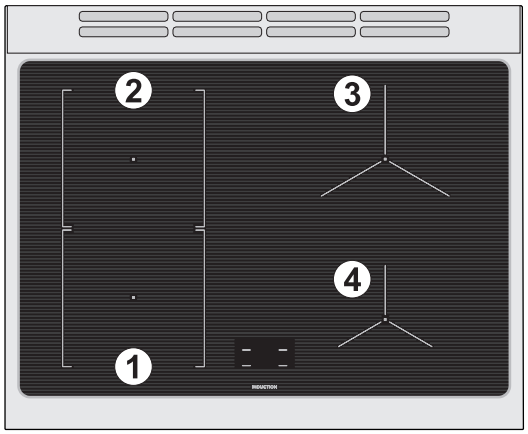
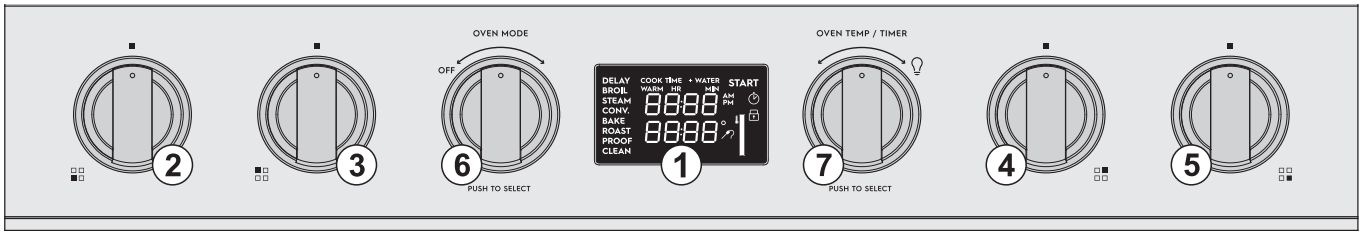


Tabla de características de las zonas de cocción			
Zona	**Dimensiones**	**Potencia absorbida máx. (W)**	**Potencia absorbida máx. en modo impulso (W)**
1-2 Zona sencilla	180 mm - 7 1/16"	1850	3000
1-2 Modo puente	180 mm - 7 1/16"	3700	-
3	210 mm - 8 2/8"	2300	3700
4	145 mm - 5 11/16"	1400	2200

Panel de mandos



1. Pantalla del horno

Perillas de la placa:

2. Perilla de la zona de cocción de la placa (delantera izquierda) 

3. Perilla de la zona de cocción de la placa (trasera izquierda) 

4. Perilla de la zona de cocción de la placa (trasera derecha) 

5. Perilla de la zona de cocción de la placa (delantera derecha) 

Las siguientes palabras aparecen en cada perilla de la placa:

MELT WARM SIM

Para las funciones Derretir, Mantenimiento de calor y Fuego lento.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 P

Para los niveles de potencia de la placa.

Las siguientes solo en las perillas n.º 2 (delantera izquierda) y n.º 3 (trasera izquierda): B — A

Para las funciones Puente y Acelerador de calor.

Los símbolos A y  apareces solo únicamente en las perillas n.º 4 (trasera derecha) y n.º 5 (delantera derecha) para la función Acelerador de calor y Bloqueo de los mandos.

Perillas del horno:

6. Perilla del modo del horno

OVEN MODE

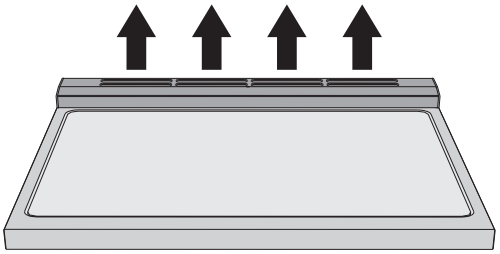
7. Perilla de la temperatura del horno

OVEN TEMP / TIMER

Ventilador de refrigeración

El ventilador enfría el horno y se pone en funcionamiento durante la cocción.

El ventilador genera un flujo de aire constante que sale desde la parte trasera del aparato y puede continuar durante un breve período de tiempo incluso después de que el aparato ha sido apagado.

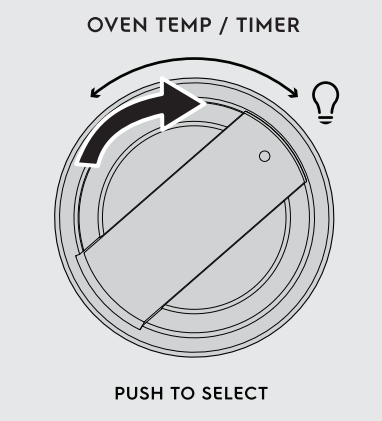


ATENCIÓN

No obstruya las aberturas de ventilación o de eliminación del calor.

Luces internas

Las luces internas pueden activarse (ON) y desactivarse (OFF) girando la perilla de la temperatura del horno hasta el icono de la bombilla:



NOTA

- Cuando la pantalla del horno está en modalidad de espera o durante la cocción, las luces suelen estar apagadas y pueden activarse en cualquier momento.
- No se pueden encender las luces durante la función Sabbath.

Posiciones de los estantes del horno

El aparato dispone de soportes de estantes para posicionar bandejas y rejillas a distintas alturas. Las alturas de inserción se indican de abajo hacia arriba.

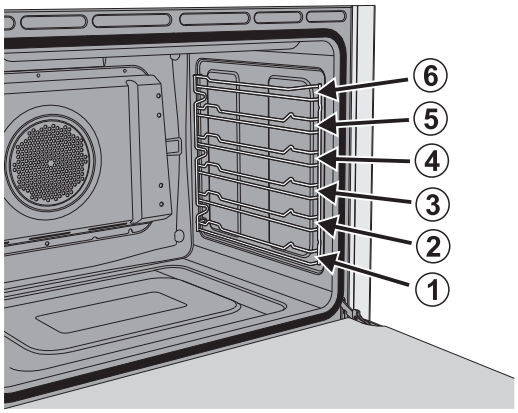
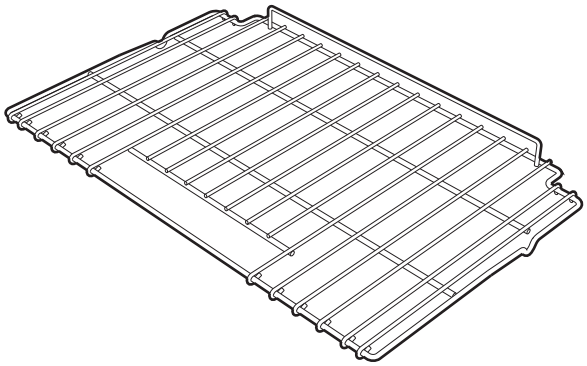


Tabla de funciones de cocción

Función	Temp. mín.	Temp. máx.	Sonda para carne	Tiempo de cocción	Retardo
Bake (Horneado)	170°F 75°C	550°F 280°C	Sí	Sí	Sí
Convection bake (Horneado por convección)	170°F 75°C	550°F 280°C	Sí	Sí	Sí
Broil (Asado)	400°F 200°C	550°F 280°C	No	Si	No
Convection roast (Asado por convección)	170°F 75°C	550°F 280°C	Sí	Sí (sin sonda para carne)	Sí (sin sonda para carne)
Steam clean (Limpieza a vapor)	-	-	No	No	Sí
Proof (Levado)	-	-	No	Sí	No
Warm (Caliente)	160°F 70°C	200°F 90°C	No	No	No
Sabbath	170°F 75°C	550°F 280°C	No	Sí	No

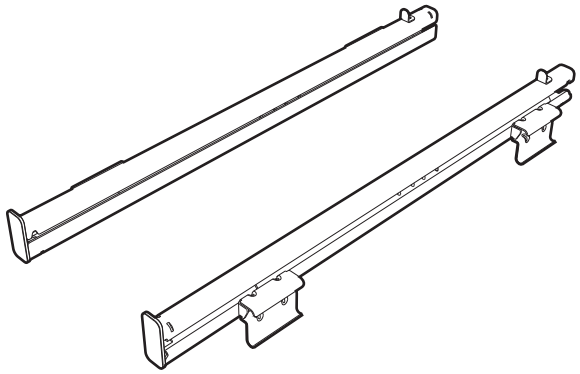
Accesorios disponibles

Rejilla regular



Útil para sostener contenedores con comida durante la cocción.

Juego de guías telescópicas



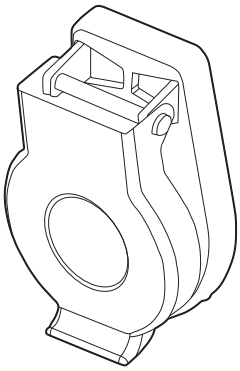
Útil para extraer fácilmente las rejillas de la cavidad del horno.

Sonda de temperatura



Con la sonda de temperatura puede cocinar siguiendo la temperatura medida en el centro de la comida.

Tapa protectora



Se utiliza para cubrir y proteger la toma de corriente de la sonda de temperatura cuando esta no se utiliza.

NOTA

- Algunos modelos no incluyen todos los accesorios.
- Los accesorios diseñados para entrar en contacto con los alimentos están hechos de materiales que cumplen con las disposiciones establecidas en las normativas vigentes.
- Los accesorios incluidos y los opcionales pueden solicitarse a los Centros de Asistencia Autorizados. Utilice solo accesorios originales proporcionados por el fabricante.

Accesorios especiales (no incluidos)

Respaldo inferior

Este accesorio es una extensión del respaldo. Está diseñado para montarse sobre el respaldo incluido, como un conducto extendido para las aberturas de dispersión de calor situadas en el lado de la pared de la placa de la estufa.

Rellenos laterales

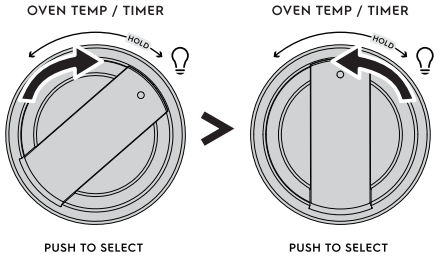
Son paneles estéticos diseñados para cubrir los espacios laterales que se encuentran debajo de la parte trasera que sobresale de la placa.

Primer encendido

Configuración preliminar

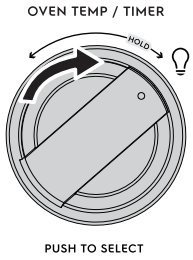
Al programar un reloj o un temporizador, en función de cómo gira la perilla, puede programar una velocidad diferente de aumento/disminución para los minutos programables.

- **Girar y soltar:** los minutos aumentan / disminuyen uno por uno.



Por ejemplo: 00:00 > 00:01 > 00:02 > 00:03 > etc.

- **Mantener presionado y girar:** los minutos aumentan / disminuyen uno a uno durante los primeros 3 minutos; después el temporizador pasa directamente al múltiplo de 15 más cercano, aumentando o disminuyendo en pasos de 15 minutos.



Por ejemplo: 00:00 > 00:01 > 00:02 > 00:03 > 00:15 > 00:30 > 00:45 > 01:00 > 01:15 > etc.

Al programar los minutos verá solamente el icono **MIN**. Una vez pasados los 60 minutos, aparecerá también el icono **HR**.

Gestionar un apagón

Tras un apagón, existen dos posibilidades, en función del tiempo que el aparato haya estado sin recibir energía.

1. Entre unos segundos y unos minutos: el aparato restaura los ajustes y las funciones programadas antes de la pérdida de energía.
2. Entre unos minutos y unas horas: El aparato no guarda los ajustes anteriores y se deberá volver a programar.

Primer encendido

Cuando la estufa se conecta por primera vez o cuando la alimentación eléctrica ha sido interrumpida, «**12:00 PM**» parpadeará en la pantalla del temporizador.



Dejará de parpadear cuando se configure la hora actual como se indica más abajo.

Configurar el reloj de la pantalla

1. Presione la perilla de la temperatura del horno para activar la selección de la hora.
2. Las horas se pueden configurar girando la perilla de la temperatura hacia la derecha o hacia la izquierda. Presione la perilla para confirmar la selección.





3. Repita el mismo procedimiento para configurar los minutos. Presione la perilla para confirmar la selección.





Una vez configurada la hora, la pantalla pasa al modo de espera en el que solo se muestra la hora actual.

Para ajustar el reloj de la pantalla después de haber realizado el primer encendido, en el modo de espera, gire el mando de la temperatura a la izquierda o a la derecha durante un mínimo de 3 segundos hasta que vea que los dígitos de las horas parpadeen. Las instrucciones detalladas para ajustar el reloj son las mismas que para configurar el reloj la primera vez que se pone en funcionamiento el aparato (véase «Configurar el reloj de la pantalla»), empezando desde el punto n.º 2.

Cocción con la placa de inducción

Información preliminar

- Cada zona de la placa de inducción tiene su pantalla específica, en la que se indican el nivel de potencia y los símbolos de las funciones.
- Las zonas de la placa se pueden activar presionando y girando las perillas de la placa correspondientes.
- Las perillas de la placa solo se pueden presionar cuando están en la posición **OFF** (zona desactivada).
- Una vez activada una zona (perilla no en la posición **OFF**), gire simplemente la perilla correspondiente para cambiar el nivel de potencia o para desactivar la zona.

IMPORTANTE

Para evitar dañar el aparato, no gire las perillas de manera forzada sin haberlas presionado antes.

¿Qué es la inducción electromagnética?

La cocción por inducción utiliza electroimanes para generar calor en los utensilios de cocción compatibles.

Debajo de cada zona de cocción de la placa de inducción hay una bobina de cobre. Cuando la zona de cocción está encendida, la electricidad convierte la bobina en un tipo de imán que calienta los utensilios de metal en la zona de cocción.

Características de la inducción

Como el calor comienza en los utensilios de cocina en vez de en la placa, la inducción ofrece varias ventajas.

Calentamiento rápido: Los utensilios de cocina se calentarán más rápido que en una placa eléctrica convencional. Preste mucha atención para evitar que la comida se queme al empezar a cocinar. Es posible que tenga que utilizar una configuración más baja de lo normal para cocinar los alimentos.

Control preciso: El calor que entra en los utensilios de cocina cambiará inmediatamente cuando cambie la configuración de la zona de cocción.

Calentamiento uniforme: Los utensilios de cocina normalmente se calientan de manera más uniforme en una placa de inducción, por lo que es menos probable que haya puntos fríos o calientes en los utensilios de cocina.

Placa más fría: Una placa de inducción estará más fría que una placa eléctrica convencional al retirar los utensilios de cocina. Como la placa no se calienta tanto, es menos probable que usted se queme. También hay menos probabilidad de que haya derrames sobre la superficie, lo que facilita la limpieza.

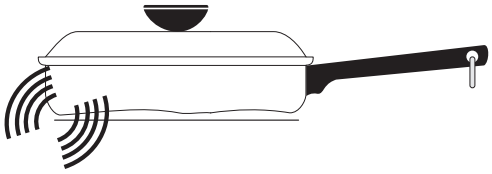
Eficiencia energética: La cocción por inducción derrocha menos energía que la placa convencional y, por tanto, usa menos electricidad.

ATENCIÓN

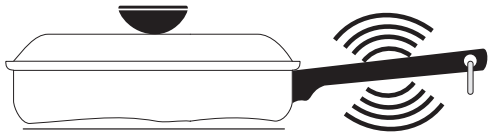
Aunque las zonas de cocción por inducción no producen calor, **pueden calentarse debido al contacto con los utensilios de cocina calientes.** Pueden producirse quemaduras si se toca una zona de cocción o el área circundante antes de que se haya enfriado a una temperatura segura.

Sonidos

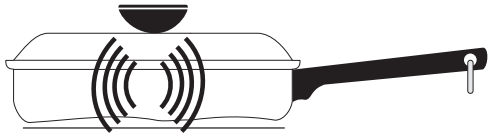
El campo magnético sobre la zona de cocción por inducción puede hacer que los utensilios de cocina vibren, creando un zumbido. Estos sonidos son normales, especialmente con configuraciones altas.



Los utensilios de cocina cuyo fondo no es perfectamente plano pueden vibrar ligeramente contra la placa.



Una manija suelta podría vibrar en la toma de corriente.



Los utensilios de cocina realizados con varios materiales pueden permitir pequeñas vibraciones en su estructura.

Es menos probable que los sonidos se produzcan con utensilios de cocina más pesados y de mayor calidad.

Una placa de inducción también puede producir leves chasquidos de los interruptores electrónicos que mantienen la temperatura de cocción deseada. También puede oír un ventilador que enfría el circuito electrónico dentro de la placa.

NOTA

Asegúrese de leer las instrucciones detalladas para la limpieza de la placa de inducción en la sección "Cuidado y limpieza" y en la sección de la lista de verificación "Antes de llamar" de esta "Guía de uso y cuidado".

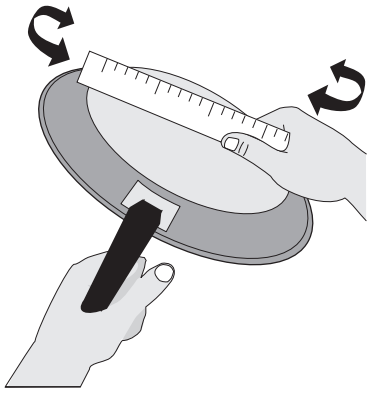
Utilice recipientes de cocción del tipo adecuado

IMPORTANTE

- Cada zona de cocción dispone de un sensor magnético que distingue los utensilios de cocina apropiados y los no apropiados.
- Si se utiliza un utensilio inapropiado, no se generará calor y no se llevará a cabo la cocción.
- Los símbolos  y  alternados aparecen cuando se utilizan utensilios de cocina inadecuados, cuando falta la sartén o cuando se retira la sartén durante la cocción.

Los sensores magnéticos de las zonas de cocción situados debajo de la superficie de la placa requieren el uso de utensilios realizados con material magnético para poder iniciar el proceso de calentamiento en cualquiera de las zonas de cocción.

Utilice solamente utensilios de cocción con fondo perfectamente plano y apropiados para la cocción por inducción. El uso de utensilios de cocina con fondo irregular podría afectar a la eficiencia del sistema de calentamiento e incluso impedir que la sartén sea detectada en la zona de cocción.



Compruebe la planitud girando una regla en el fondo de los utensilios de cocina. Los utensilios de cocina deben tener fondos planos que hagan buen contacto con toda la superficie de la resistencia.

ATENCIÓN

Los utensilios de cocina adecuados se calentarán muy rápido cuando estén en una zona de cocción por inducción en funcionamiento. Si se deja un utensilio de cocina vacío en una zona de cocción por inducción en funcionamiento, el rápido cambio de temperatura podría deformarlo o dañarlo.

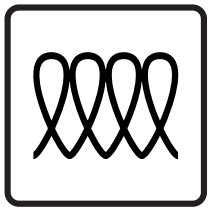
NO coloque utensilios calientes sobre el panel de mandos. El calor podría dañar las partes electrónicas.

Tipos de materiales de los recipientes de cocción

El material del recipiente de cocción es especialmente importante al utilizar una placa de inducción. El recipiente de cocción debe contener hierro magnético o acero para funcionar sobre la placa de inducción. Los materiales más comunes de los recipientes para placas de inducción son los siguientes:

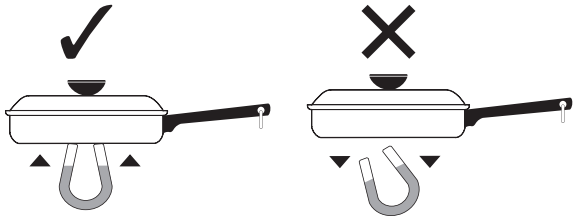
- **Acero inoxidable** - Conductor térmico lento con resultados de cocción irregulares. Duradero, fácil de limpiar y resistente a las manchas. Algunos tipos de acero inoxidable no funcionarán en la placa de inducción. Utilice la prueba del imán para comprobar los utensilios de acero inoxidable.
- **Hierro fundido** - Conductor térmico lento que retiene muy bien el calor. Cocina de manera uniforme una vez alcanzada la temperatura de cocción.
- **Esmalte de porcelana sobre metal** - Las características de calentamiento variarán en función del material de base. El esmalte de porcelana sobre un metal compatible funcionará en una placa de inducción. Utilice la prueba del imán para comprobar los utensilios esmaltados de porcelana.

Los utensilios de cocina que se venden como aptos para la inducción suelen tener un símbolo impreso por el fabricante en la parte inferior.



La prueba del imán

Para ver si un utensilio de cocina funcionará en su placa de inducción, intente pegarle un imán. Si el imán se adhiere firmemente al fondo del utensilio, este funcionará en la placa de inducción. Si el imán se adhiere ligeramente o no se adhiere, el utensilio no se calentará en la placa de inducción.



Requisitos de tamaño mínimo de la sartén

UTILICE UTENSILIOS DE COCINA DEL TAMAÑO CORRECTO - Las

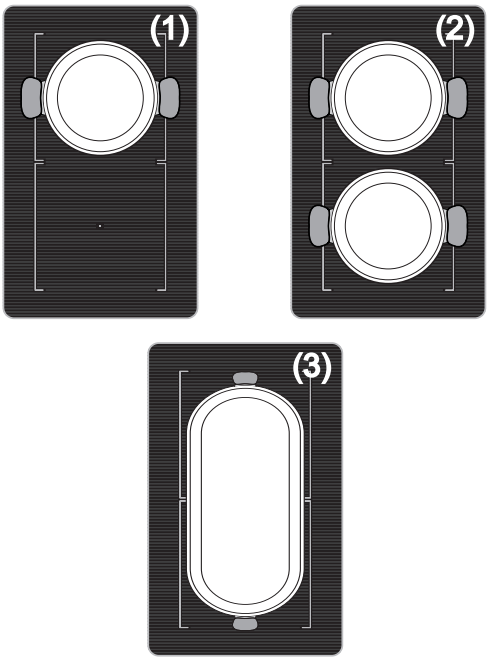
zonas de cocción disponibles en la placa de inducción

requieren un tamaño MÍNIMO de la sartén para su uso en cada posición. Se recomienda utilizar utensilios de cocina con un diámetro que permita cocinar de manera eficiente.

A continuación, se muestra una tabla sinóptica con el diámetro recomendado de los utensilios de cocina para cada zona de cocción.

Tabla de diámetros de los utensilios de cocina		
Zona	**Modo de la zona de cocción**	**Diámetro recomendado**
1-2	Zona sencilla (**1**)	145 mm - 5" 6/8
1-2	Zona sencilla en función Puente (**2**)	145 mm - 5" 6/8
1-2	Zona doble en función Puente (**3**) *	300 mm - 11" 6/8
3	Zona sencilla	145 mm - 5" 11/16
4	Zona sencilla	120 mm - 4" 6/8

Ejemplo de disposición correcta de la sartén en las zonas de cocción 1 y 2:



* En el (**3**) caso, la medida hace referencia a la longitud de una sartén alargada. Para el ancho de esta sartén, guarde un máximo de 200 mm - 7" 7/8.

Primer encendido

Cuando la estufa se conecta por primera vez o cuando la alimentación eléctrica ha sido interrumpida, todos los símbolos de la pantalla de la placa parpadearán durante un segundo.

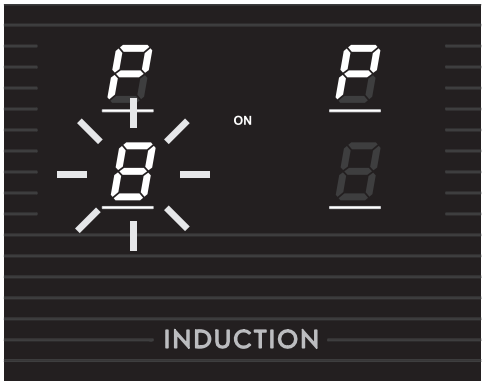
Gestión de la potencia de la placa

La placa dispone de un módulo de gestión de la potencia que optimiza o limita el consumo de energía.

Si los niveles de potencia total establecidos superan el límite máximo permitido, la placa electrónica gestiona automáticamente la potencia suministrada a las zonas de cocción.

Los niveles establecidos por el sistema de gestión automática se muestran en la pantalla.

Un icono intermitente del nivel de potencia indica que se limitará automáticamente a un nuevo valor seleccionado por el módulo de gestión de la potencia.



IMPORTANTE

Se da prioridad a la última zona configurada.

Límite de tiempo para el funcionamiento de la placa

La placa dispone de un dispositivo automático que limita su duración de uso.

Si no cambia los ajustes de la zona de cocción, la duración máxima de funcionamiento de cada zona dependerá del nivel de potencia seleccionado.

Cuando el dispositivo de limitación del tiempo de funcionamiento está activado, la zona de cocción se apaga, se emite una breve señal y, si está caliente, el símbolo aparece en la pantalla.

Tabla de duración máxima de la cocción	
Nivel de potencia seleccionado	**Duración máxima de uso en horas/minutos**
1	8 horas
2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 7	1 ½ horas
8 - 9	1 ½ horas
P	10 minutos

ATENCIÓN

Protección contra sobrecalentamiento

- Si la placa se usa a la máxima potencia durante un largo período de tiempo, el circuito electrónico interno puede tener dificultad para enfriarse si la temperatura del ambiente de instalación es alta.
- Para evitar que se alcancen temperaturas excesivamente altas dentro de la placa, la potencia de la zona de cocción disminuye automáticamente.

Encendido de las zonas de cocción

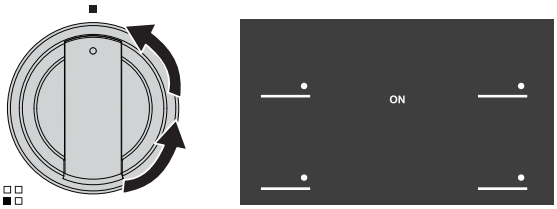
Para encender una zona de cocción, presione y gire la perilla de cocción correspondiente en el sentido de las agujas del reloj. Se emitirá un breve pitido.

La pantalla correspondiente muestra el nivel de potencia seleccionado y aparece "**ON**" debajo de la pantalla de la zona de cocción central; las pantallas de las demás zonas de cocción muestran brevemente "**0**" y después desaparecen. (el ejemplo muestra la zona de cocción delantera izquierda en el nivel 3).



Apagado de las zonas de cocción

Para apagar una zona de cocción, gire simplemente la perilla correspondiente hasta "**OFF**". Todas las pantallas de las zonas de cocción mostrarán puntos rojos intermitentes en la esquina inferior derecha y aparecerá la palabra "**ON**" debajo de la pantalla de la zona de cocción central durante 10 segundos.



Calor residual de la placa de inducción

Una vez apagadas las zonas de cocción, si todavía están calientes, las pantallas correspondientes mostrarán el símbolo intermitente H. Cuando la temperatura alcance un valor por debajo del umbral de seguridad, el símbolo desaparecerá.

Niveles de potencia

La potencia de la zona de cocción puede ajustarse a varios niveles. En la tabla está disponible la información sobre los diferentes tipos de cocción. Todos los niveles de potencia están disponibles para todas las zonas de cocción.

Tabla de los niveles de potencia de la zona de cocción

Nivel de potencia seleccionado	**Adecuado para...**
Función Derretir _ / MELT	Derretir mantequilla, chocolate o alimentos similares.
Función Mantenimiento de calor = / WARM	Calentar platos y mantener pequeñas cantidades de agua hirviendo, batir yemas de huevo o salsas de mantequilla.
Función Fuego lento ≡ / SIM	Calentar alimentos líquidos o sólidos, mantener agua hirviendo, descongelar alimentos congelados, hacer tortillas de 2 o 3 huevos, platos de frutas y verduras, preparaciones varias.
1 - 2 / 1 2	Cocer pequeñas cantidades de alimentos (potencia mínima).
3 - 4 / 3 4	Cocer grandes cantidades de alimentos.
5 - 6 / 5 6	Cocer grandes cantidades de alimentos, asar.
7 - 8 / 7 8	Asar.
9 / 9	Asar alimentos de gran tamaño, freír con harina.
P / P *	Asar, freír, cocinar (potencia máxima).

* Vea el modo impulso

Modo Impulso

IMPORTANTE

Después de 10 minutos de funcionamiento en el modo Impulso, la placa llevará automáticamente la potencia al nivel 9.

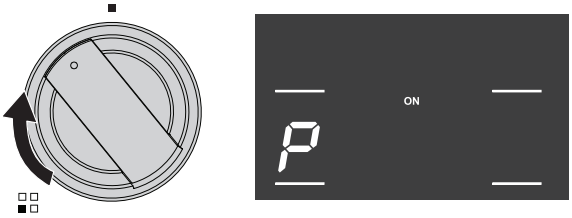
La función Impulso permite activar la zona de cocción a la máxima potencia hasta 10 minutos. Útil para hervir rápidamente grandes cantidades de agua o para cocinar la carne a fuego alto.

Para activar el modo Impulso (el ejemplo muestra la zona de cocción delantera izquierda):

1. Presione una perilla de la placa.
2. Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj completamente hasta el nivel 9.



3. Vuelva a girarla en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición **P** y manténgala presionada hasta que **P** se muestre en la pantalla de la zona de cocción correspondiente (se emitirá un pitido).



4. Suelte la perilla.

Para desactivar la función Impulso, lleve simplemente la perilla hasta la posición **OFF** o seleccione otro nivel de potencia.

Función Acelerador de calor

Esta función le permite llevar la zona de cocción al nivel de potencia seleccionado de forma más rápida que cuando se selecciona el nivel de potencia.

Para activar la función Acelerador de calor (el ejemplo muestra la zona de cocción delantera izquierda en el nivel 3):

1. Presione y mantenga presionada una perilla de la placa.
2. Mantenga presionada la perilla y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición **B – A** o **A** hasta que el símbolo **A** aparezca en la pantalla de la zona de cocción correspondiente (se emitirá un pitido).



3. Mantenga presionada la perilla y seleccione en 3 segundos el nivel de potencia necesario. La pantalla de la zona de cocción correspondiente mostrará alternados **A** y el número del nivel de potencia seleccionado.



IMPORTANTE

Una vez alcanzado el nivel de potencia seleccionado, la función Acelerador de calor se desactivará (el símbolo **A** desaparecerá) y el nivel de potencia seguirá siendo el seleccionado.

Puede aumentar el nivel de potencia en cualquier momento. El plazo de tiempo de "aceleración" se modificará automáticamente.

Para desactivar la función Acelerador de calor, lleve simplemente la perilla hasta la posición **OFF** o seleccione un nivel de potencia inferior.

Función Puente

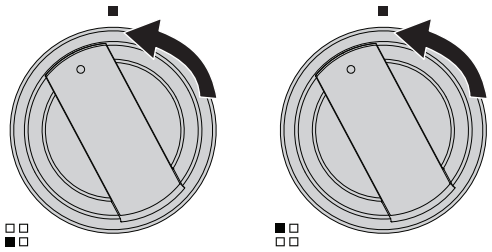
IMPORTANTE

- Esta función solo está disponible para las zonas delanteras y traseras izquierdas (1 - 2). No están permitidas las demás combinaciones de zonas.
- Con la función Puente activada, no es posible activar el modo impulso.

La función Puente le permite controlar dos zonas de cocción simultáneamente. Esta función es útil al cocinar con utensilios de cocina alargados, como asadores o calderas de pescado, o al cocinar con dos sartenes al mismo tiempo.

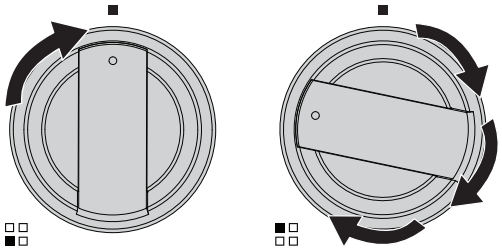
Para activar la función Puente:

1. Presione y gire las perillas delanteras/traseras izquierdas en sentido contrario a las agujas del reloj hasta las posiciones **B – A** (se emitirá un breve pitido):



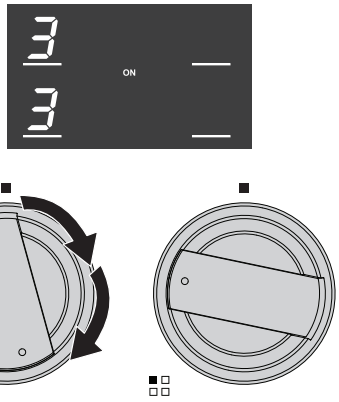
2. Suelte las perillas.

3. Presione y gire la perilla de la zona de cocción trasera izquierda hasta que alcance el nivel de potencia 9 (se emitirá un largo pitido).



Ahora las pantallas de las dos zonas de cocción muestran el nivel 0 y aparecen puntos rojos intermitentes en todas las pantallas. Ya está activada la función Puente.

4. Puede controlar las dos zonas asociadas utilizando las perillas de la zona de cocción delantera izquierda o trasera derecha.



Para desactivar la función Puente, lleve las dos perillas hasta la posición **OFF**.

NOTA

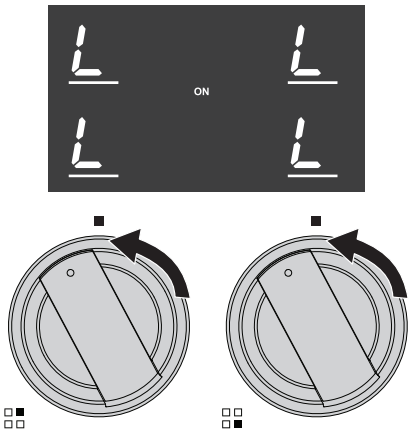
Esta función distribuye automáticamente la misma cantidad de potencia en las dos zonas implicadas.

Bloqueo de los mandos

El bloqueo de los mandos es un dispositivo que protege el aparato de usos inadecuados o accidentales. Solo se bloquearán las perillas de la placa.

Para activar el Bloqueo de los mandos:

1. Presione y gire las perillas de la zona de cocción delantera y trasera derecha en sentido contrario a las agujas del reloj hacia la posición  hasta que todas las pantallas de las zonas de cocción muestren los símbolos  (mientras tanto, se emitirán dos pitidos breves):



Para desactivar el Bloqueo de los mandos, siga las instrucciones del punto 1 hasta que desaparezca el símbolo .

IMPORTANTE

- Después de unos 10 segundos sin interactuar con las perillas de la placa, las pantallas de la zona de cocción se apagarán. Para verificar si el Bloqueo de los mandos está activo o no, intente simplemente girarlos en cualquier zona de cocción.
- Cuando activa el Bloqueo de los mandos, si gira y mantiene presionada la perilla de la zona de cocción central durante más de 30 segundos, aparecerá el símbolo intermitente  como mensaje de error. Suelte la perilla para extraerla.

Preparación del horno

ATENCIÓN

Retire todos los accesorios, materiales y documentos del interior del horno antes de realizar esta operación.

Prepare la estufa para su primer uso programando la función Horneado a 350°F (175°C) durante aproximadamente 30 minutos. (vea «Cocción temporizada»). Esto permite eliminar posibles residuos de fabricación del interior de horno. Es normal la presencia de humo y ruidos en estos momentos.

Uso de los accesorios

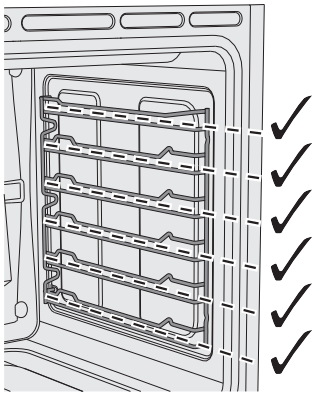
ATENCIÓN

- Utilice siempre agarradores o guantes de horno al extraer la comida o al ajustar las rejillas y las guías del horno. Si es posible, espere hasta que el horno se enfríe completamente. Los accesorios del horno podrían estar CALIENTES y causar quemaduras.
- Si debe mover la rejilla mientras el horno sigue caliente, no permita que los guantes entren en contacto con las resistencias.
- Tenga cuidado al extraer las rejillas del horno de la posición más baja para evitar el contacto con la puerta del horno caliente.
- Para evitar posibles lesiones o daños al aparato, asegúrese de que las rejillas estén instaladas correctamente y no al revés.
- Para evitar daños a las superficies esmaltadas y cromadas, tenga mucho cuidado al introducir y extraer las guías telescópicas.

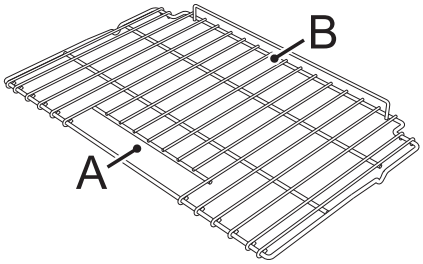
Rejilla regular

ATENCIÓN

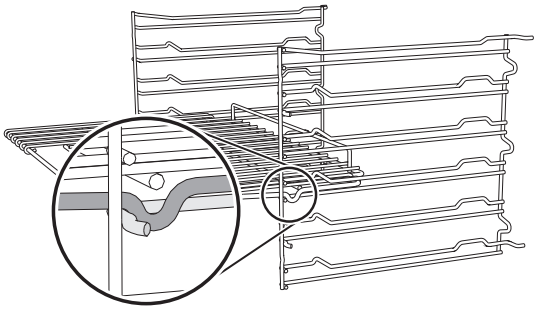
- Procure introducir la rejilla en los espacios correctos indicados por las líneas discontinuas:



- La parte **A** de la rejilla debe estar orientada hacia la parte exterior del horno, mientras que la parte **B** debe estar orientada hacia arriba.



La rejilla dispone de bloqueos mecánicos de seguridad que evitan que se quite accidentalmente:



Para introducir la rejilla:

1. Sujete firmemente la rejilla por los dos lados.
2. Mantenga la parte delantera de la rejilla inclinada ligeramente hacia arriba y apoye la parte trasera en uno de los espacios indicados.
3. Deslice con cuidado la rejilla hacia dentro hasta que se detenga por completo.

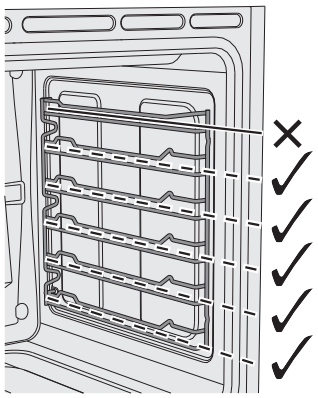
Para sacar la rejilla:

1. Deslice hacia fuera la rejilla hasta que se detenga debido a los bloqueos mecánicos de seguridad.
2. Levántela hacia arriba ligeramente y extráigala hasta el final.

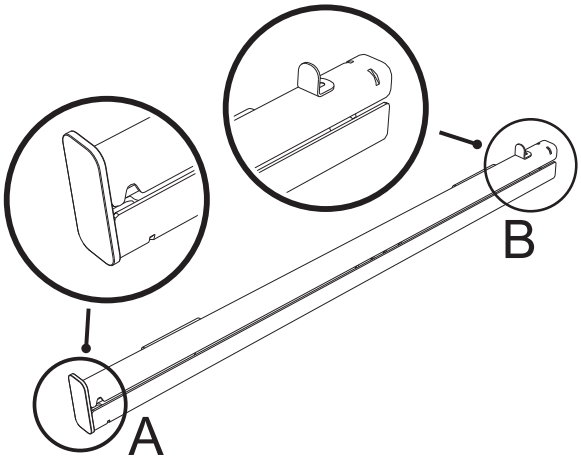
Guías telescópicas

ATENCIÓN

- Procure enganchar las guías telescópicas en los espacios correctos indicados por las líneas discontinuas. Para evitar dañar el aparato, la posición del estante superior no está diseñada para que se introduzcan las guías.

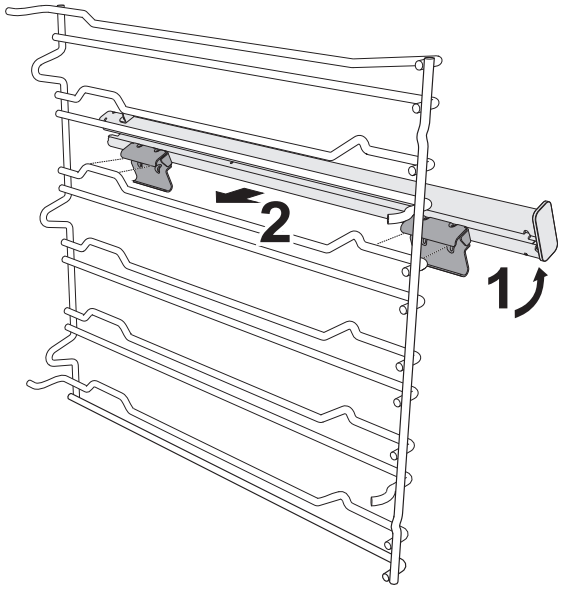


- La parte **A** de las guías debe estar orientada hacia la parte exterior del horno, mientras que la parte **B** debe estar orientada hacia dentro.

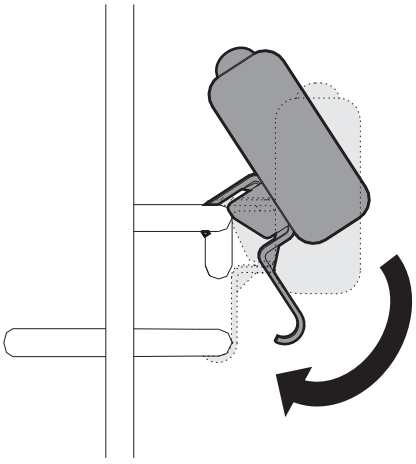


Para instalar las guías telescópicas:

1. Incline ligeramente las guías hacia la pared interior del horno (**1**) y apoye los ganchos en las partes levantadas de los soportes del estante del horno (**2**).



2. Gire las guías para bloquear la parte inferior del gancho en la parte inferior del soporte del estante.



ATENCIÓN

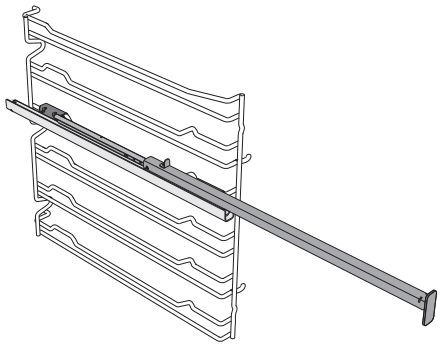
Asegúrese de que las guías telescópicas estén instaladas correctamente y de forma segura.

IMPORTANTE

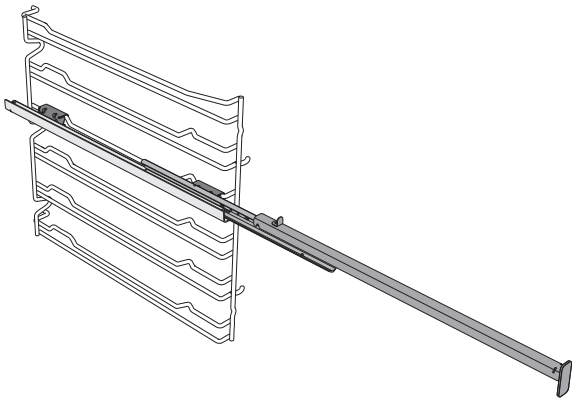
Para evitar dañar las guías, extráigalas y empújelas con cuidado hacia dentro.

Las guías telescópicas permiten una extracción en dos fases:

- Extracción parcial:

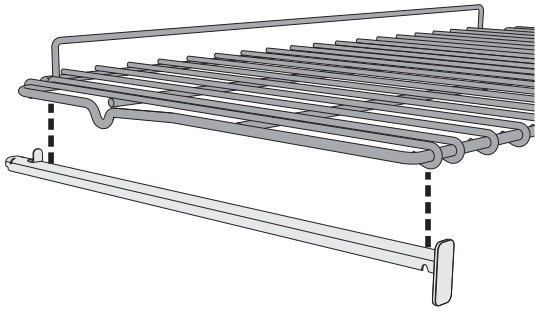


- Extracción total:



Cuando utilice las guías, extráigalas completamente y coloque con cuidado la rejilla sobre ellas.

Procure colocar la rejilla sobre las guías tal y como se muestra en la siguiente figura.



Para retirar las guías telescópicas, siga las instrucciones de montaje en orden inverso.

ATENCIÓN

Use guantes de protección cuando quite las guías.

Sonda de temperatura

ADVERTENCIA

- No deje la sonda de temperatura sin vigilancia.
- No permita que los niños jueguen con la sonda.
- Tenga cuidado para no hacerse daño con las partes afiladas de la sonda.

ATENCIÓN

- No toque la varilla ni la punta de la sonda después de su uso.
- Utilice guantes de horno cuando sujete la sonda de temperatura.
- Procure no rayar ni dañar las superficies esmaltadas o cromadas con la punta o el enchufe de la sonda de temperatura.
- No introduzca la sonda en las aberturas y ranuras del aparato.
- Utilice solo la sonda de temperatura proporcionada o recomendada por el fabricante.
- Cuando no utilice la sonda, asegúrese de que la tapa protectora esté correctamente cerrada.

IMPORTANTE

- No tire del cable para extraer la sonda de la toma de corriente o de la comida.
- Asegúrese de que ni la sonda ni el cable de la misma queden atrapados en la puerta.
- No debe permitir que ninguna parte de la sonda entre en contacto con las paredes de la cavidad del horno, con las resistencias, con la rejilla o con las guías cuando todavía estén calientes.
- Cuando no se utilice, la sonda no debe permanecer en el interior del aparato.
- Asegúrese de que el enchufe de la sonda esté completamente introducido en la toma de corriente.
- No utilice la sonda para colocar la comida en la cavidad del horno ni para extraerla de ella.

Con la sonda de temperatura, se pueden cocinar a la perfección asados, lomo de cerdo y diferentes cortes y tamaños de carne.

De hecho, la sonda permite que los alimentos se cocinen perfectamente, ya que monitoriza la temperatura central de los mismos.

La temperatura central de los alimentos se mide a través de un sensor colocado en la punta de la sonda.

Para cocinar con la sonda de temperatura, vea «Cocción con sonda para carne».

Cocinar en el horno

Con esta estufa, puede cocinar muchos tipos de comida de diferentes maneras.

Están disponibles cuatro funciones diferentes: se activarán diferentes resistencias, combinaciones de las mismas y ventiladores internos, en función del tipo de plato que pretende cocinar.

Lista de funciones de cocción



Bake (Horneado)

Ya que el calor viene desde arriba y desde abajo a la vez, esta opción es particularmente indicada para ciertos tipos de alimentos. Esta función es adecuada para cocinar los platos de uno en uno. Es ideal para todo tipo de asados, para hornear pan y tartas, y de cualquier manera, particularmente indicada para las carnes grasas, como la carne de pavo y de pato.



Convection bake (Horneado por convección)

La combinación del ventilador y todas las resistencias permite cocer alimentos diferentes en varios niveles con extrema velocidad y eficiencia, sin que se mezclen los olores ni los sabores. Ideal para grandes volúmenes de comida que requieran una cocción intensa.



Broil (Asado)

El calor que proviene del elemento superior logra resultados perfectos de asado al grill especialmente para carnes de poco y mediano grosor y dora los alimentos uniformemente al final de la cocción. Perfecto para salchichas, costillas y tocino. Esta función permite asar al grill y en modo uniforme grandes cantidades de alimentos, en particular la carne.

DELAY
BROIL
STEAM
CONV.
BAKE
ROAST
PROOF
CLEAN

Convection roast (Asado por convección)

La combinación del ventilador y de la resistencia de convección (incorporada en la parte trasera del horno) permite cocer alimentos diferentes en varios niveles, siempre y cuando requieran la misma temperatura y el mismo tiempo de cocción. La circulación del aire caliente garantiza una distribución instantánea y uniforme de calor. Es posible, por ejemplo, cocer pescado, verduras y galletas simultáneamente (en diferentes niveles) sin que se mezclen los olores ni los sabores.

NOTA

Cada función de cocción tiene sus propias temperaturas predefinidas (por defecto).

- Horneado: 350°F / 175°C.
- Horneado por convección: 325°F / 165°C.
- Asado: 550°F / 280 °C.
- Asado por convección: 350°F / 175°C.
- Caliente: 170°F / 75°C.
- Sabbath: 350°F / 175°C.

Cocción manual

Información preliminar

- La palabra "**START**" parpadea en la esquina superior derecha de la pantalla para indicar que es posible iniciar la función seleccionada.
- Una vez iniciada la función o al programar las funciones de la temperatura y las temporales, la palabra "**START**" desaparecerá.
- Cuando selecciona una función puede programar la temperatura, el temporizador de minutos (vea «Temporizador de cocción»), el tiempo de cocción (vea «Cocción temporizada») y el tiempo de retardo (vea «Cocción retardada») justo en este orden.
- Todas las funciones pueden pausarse en cualquier momento simplemente abriendo la puerta. Durante la pausa, las luces interiores se encienden, los elementos calentadores y el ventilador del horno se desactivan (si la función ofrece la posibilidad de activación del ventilador) y aparece la palabra "**START**" parpadeando. Cierre la puerta para reanudar la función (la palabra "**START**" desaparece).

IMPORTANTE

No es posible programar la temperatura y el tiempo de todas las funciones.

- Al programar las funciones de la temperatura y las temporales, el símbolo/palabra correspondiente empieza a parpadear:

1. Temperatura: .
2. Temporizador independiente/temporizador de cocción: .
3. Cocción temporizada: **COOK TIME**.
4. Cocción retardada: **DELAY**.

- Desplácese por los ajustes de la temperatura y las funciones temporales presionando la perilla de la temperatura del horno. Cambie los valores correspondientes girando la perilla de la temperatura del horno hacia la derecha o hacia la izquierda.
- La temperatura y las funciones temporales se pueden programar o reanudar durante la cocción.
- Para cancelar las funciones temporales, simplemente ponga a cero los valores correspondientes a los minutos/horas.
- Al programar una función o cuando la función está en curso, es posible pasar a la modalidad de espera girando la perilla del modo del horno hacia la izquierda y soltándola a continuación. Esto cancelará los ajustes de cocción o detendrá la función de la cocción.

Programar un ciclo de cocción manual

1. Pulse la perilla del modo del horno. La página predefinida mostrará:



2. Gire la perilla del modo del horno para seleccionar la función de cocción. Si sigue girando la perilla, puede seleccionar las funciones auxiliares y las especiales (vea «Funciones auxiliares» y «Funciones especiales»).
3. Gire la perilla de la temperatura del horno hacia la derecha o hacia la izquierda para seleccionar la temperatura.
4. Una vez seleccionadas la función y la temperatura de cocción, presione la perilla del modo del horno para iniciar la cocción (la

palabra "**START**" desaparecerá)

Cocción manual en curso

1. La cocción manual puede detenerse en cualquier momento girando la perilla del modo del horno hacia la izquierda.
2. Para pausar la cocción, abra la puerta. Para reanudar la cocción, cierre la puerta.
3. Gire la perilla de la temperatura del horno hacia la derecha para encender y apagar las luces.
4. Se puede cambiar la temperatura presionando y después girando la perilla de la temperatura. Las funciones temporales pueden seleccionarse presionando de nuevo la perilla de la temperatura (vea «Funciones temporales»). Puede cambiar las funciones de la temperatura y el tiempo presionando y girando la perilla de la temperatura incluso durante la pausa.

NOTA

Al final de cada función, se activa un zumbador que suena dos veces cada 15 segundos (excepto en la función Sabbath).

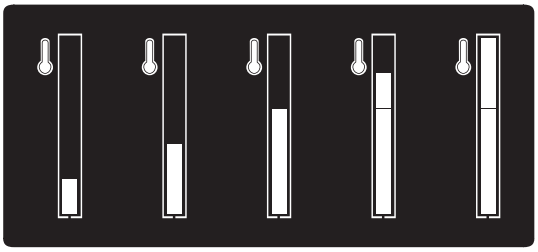
Precalentamiento

NOTA

Al inicio de cada ciclo de cocción, el horno se precalentará para alcanzar la temperatura de cocción seleccionada (excepto en las funciones de Asado por convección y Sabbath).

Las funciones de horneado, horneado por convección y asado a la parrilla siempre están precedidas por el precalentamiento, durante el cual el horno se calienta a la temperatura de cocción programada.

La barra de la temperatura se muestra en el lado derecho de la pantalla. El icono y los segmentos de la barra parpadean para indicar que la temperatura del horno está aumentando.



Cuando se ha completado el precalentamiento, los segmentos de la barra de la temperatura y el icono están fijos.

La duración del precalentamiento varía en función de la temperatura y de la función de cocción seleccionada.

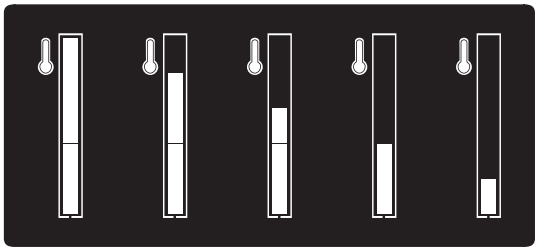
Sonará un avisador acústico para avisar del final del precalentamiento. Abra la puerta del horno para detener el avisador acústico.

IMPORTANTE

No hay precalentamiento en la función de asado por convección. Al empezar a cocinar con la función de asado por convección, la pantalla muestra inmediatamente la barra de la temperatura completa.

Calor residual del horno

Cuando la pantalla está en la modalidad de espera y la cavidad el horno aún está caliente, se mostrará la barra de la temperatura decreciente en el lado derecho de la pantalla.



La barra de la temperatura desaparecerá cuando la temperatura de la cavidad del horno sea inferior a 140°F (60°C).

Funciones temporales

Contador de minutos

Esta función del temporizador sirve para advertir al usuario de que el tiempo programado ha finalizado. No detiene ninguna de las funciones en curso. Se puede activar como un temporizador independiente o al programar una función, pero el funcionamiento será el mismo.

Cocción temporizada

COOK TIME

Este temporizador detiene la función en curso cuando finaliza el tiempo. Solo se puede activar al programar una función.

DELAY Cocción retardada

Este temporizador le permite iniciar una función después del tiempo preestablecido. Solo se puede activar al programar una función y cuando se ha programado la cocción temporizada.

Contador de minutos

NOTA

- El contador de minutos se puede programar durante la cocción o como un temporizador independiente.
- Se pueden programar como mínimo 1 minuto y como máximo 12 horas.

El contador de minutos le permite programar un temporizador y, al final del tiempo programado, sonará un avisador acústico.

Temporizador independiente

El temporizador independiente puede ser útil al cocinar con la placa de inducción.

Con la pantalla en modalidad de espera:

1. Presione la perilla de la temperatura. La página mostrará:



2. Gire la perilla de la temperatura hacia la derecha o hacia la izquierda para programar el tiempo.
3. Presione la perilla de la temperatura para iniciar el temporizador.

Durante la cuenta atrás, puede cambiar el tiempo programado anteriormente presionando y girando la perilla de la temperatura. Presione de nuevo la perilla para reanudar la cuenta atrás del temporizador.

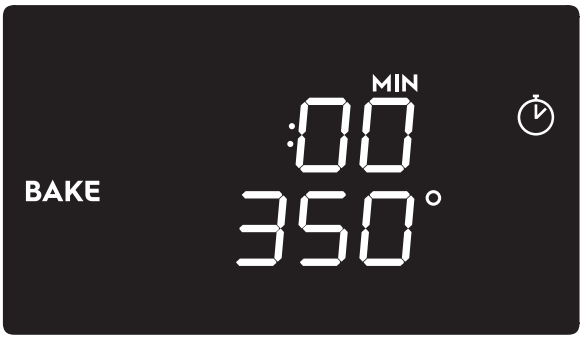
Cuando se acabe el temporizador, sonará un avisador acústico y el icono del reloj empezará a parpadear.

Para detener el avisador acústico, interactúe simplemente con una de las dos perillas del horno o abra la puerta; a continuación, la pantalla pasará a la modalidad de espera.

Temporizador de cocción

Este tipo de temporizador actúa como un temporizador independiente durante una función en curso.

1. Programe un ciclo de cocción manual (Vea «Cocción manual») (el ejemplo es una cocción a 350°F).
2. Presione la perilla de la temperatura del horno hasta que la pantalla muestre los iconos MIN y y el número "**:00**".



3. Programe el tiempo girando la perilla de la temperatura.
4. Siga presionando la perilla de la temperatura del hasta que "**START**" parpadee en la pantalla. La cuenta atrás inicia inmediatamente.
5. Presione la perilla del modo del horno para iniciar la cocción.

Temporizador de cocción en curso

Durante la cocción puede cambiar o desactivar el temporizador de cocción presionando la perilla de la temperatura del horno hasta que la pantalla muestre el número de minutos/horas seleccionado previamente.

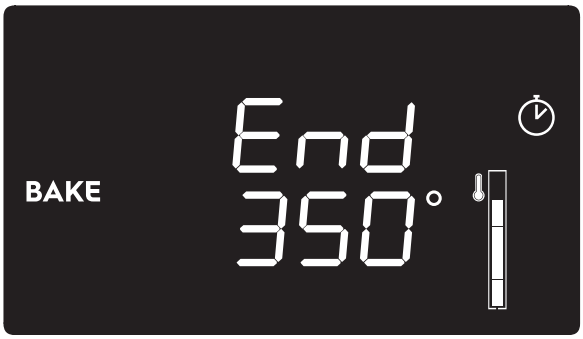
1. Para reanudar el temporizador, mantenga la perilla de la temperatura girada hacia la izquierda hasta que alcance "**:00**".
2. Para cambiar el temporizador, gire la perilla de la temperatura hacia la izquierda o hacia la derecha para seleccionar otra cuenta atrás.
3. Continúe presionando la perilla de la temperatura hasta que la pantalla muestre la hora actual o la nueva cuenta atrás en curso.

IMPORTANTE

- Si la cocción está en pausa, la cuenta atrás continuará de todas formas.

Final del temporizador de cocción

Cuando finalice el tiempo, sonará un avisador acústico y aparecerá en la pantalla la siguiente página con el icono intermitente.



Para detener el avisador acústico, interactúe simplemente con una de las dos perillas del horno o abra la puerta; a continuación, la pantalla pasará a la página de la cocción en curso.

Cocción temporizada

IMPORTANTE

La cocción temporizada está permitida para todas las funciones, excepto Caliente, Limpieza a vapor y Asado a la parrilla.

La cocción temporizada le permite detener el proceso de cocción tras un tiempo preestablecido.

1. Programe un ciclo de cocción manual (Vea «Cocción manual») (El ejemplo es una cocción a 350°F).
2. Presione la perilla de la temperatura del horno hasta que "**COOK TIME**" (Tiempo de cocción) parpadee en la pantalla.

IMPORTANTE

En esta página, si no interactúa con las perillas durante 5 segundos, la pantalla pasará a la página de los ajustes de cocción.



3. Gire la perilla de la temperatura hacia la derecha o hacia la izquierda para programar el tiempo.
4. Presione la perilla de la temperatura hasta que la pantalla muestre la página de los ajustes de cocción con el tiempo de cocción programado y la palabra "**START**" intermitente.
5. Presione la perilla del modo del horno para iniciar la cocción temporizada.

Cocción temporizada en curso

Cuando la cocción está en curso, si pulsa la perilla de la temperatura puede:

1. Cambiar la temperatura.
2. Programar un temporizador contador de minutos.
3. Cambiar o reiniciar la cuenta atrás de la cocción temporizada. Si reinicia la cuenta atrás, la cocción pasará al modo manual.

Para pausar la cocción, abra la puerta.

Puede cambiar las funciones de la temperatura y el tiempo presionando y girando la perilla de la temperatura incluso durante la pausa.

Para reanudar la cocción, cierre la puerta.

Para detener la cocción, gire y suelte la perilla del modo horno a la izquierda.

Final de la cocción temporizada

Al final de la cocción, sonará un avisador acústico y aparecerá «**End**» (Final) en la pantalla junto con la hora actual.



Al girar y soltar la perilla del modo horno a la izquierda, o después de esperar unos segundos, la pantalla cambiará a pantalla en espera (solo hora actual) mientras que la barra de descenso de la temperatura indicará que la cavidad del horno sigue estando caliente.

Cocción retardada

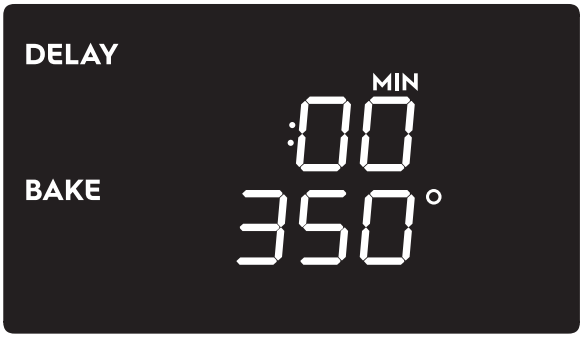
IMPORTANTE

- La cocción retardada solo puede seleccionarse si se ha programado una cocción temporizada.
- La cocción retardada está permitida para todas las funciones, excepto Caliente, Levado y Asado a la parrilla.
- El retardo mínimo programable es 1 minuto.
- Para la función Caliente, el retardo máximo programable es 12 horas; para las demás funciones, 1 hora.

La función retardada le permite iniciar automáticamente una cocción temporizada después de una hora preestablecida.

Para programar una función retardada:

1. Programe una función de cocción temporizada (vea «Cocción temporizada») (El ejemplo es una cocción 350°F).
2. Una vez programada la duración de la cocción, presione la perilla de la temperatura hasta que se muestre la siguiente pantalla con la palabra "**DELAY**" (Retardo) intermitente:



3. Gire la perilla de la temperatura hacia la derecha o hacia la izquierda para seleccionar el tiempo de retardo.
4. Presione la perilla de la temperatura para pasar a la página de ajustes de cocción.
5. Presione la perilla del modo del horno para iniciar la cuenta atrás retardada. Durante esta fase, la pantalla tiene menos luminosidad.
6. Una vez finalizada la cuenta atrás retardada, la luminosidad de la pantalla vuelve a la normalidad y se inicia la cocción temporizada.
7. Al final de la cocción temporizada, siga las mismas instrucciones descritas anteriormente para la cocción temporizada (vea «Final de la cocción temporizada»).

Funciones auxiliares

Están disponibles tres funciones auxiliares, que pueden seleccionarse de la misma manera que las funciones de cocción.



Steam clean (Limpieza a vapor)

La función es un procedimiento de limpieza asistida que facilita la eliminación de la suciedad. Esta función permite limpiar el interior del horno con mayor facilidad. Los residuos de suciedad se ablandan por el vapor producido al calentar una pequeña cantidad de agua en el fondo de la cavidad del horno.



Proof (Levado)

Esta función permite crear el ambiente perfecto para activar la levadura al hornear panes o pizzas caseras, utilizando el calor procedente solo de la parte superior de la cavidad del horno.



Warm (Caliente)

Esta función le permite mantener una temperatura constante en el interior del horno. Es útil para evitar que se enfríe la comida recién cocinada.

Limpieza a vapor

Para ver los detalles sobre la configuración y el inicio de la función Limpieza a vapor, vea el capítulo específico.

Levado

IMPORTANTE

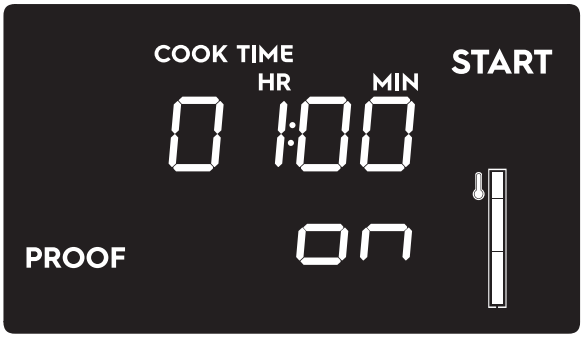
- Al seleccionar la función Prueba, aparece "**COOK TIME**" (Tiempo de cocción) en la pantalla para indicar que la duración predeterminada de esta función es 1 hora.
- No es posible programar un inicio retardado para esta función.
- Para los mejores resultados, coloque un recipiente con agua en el fondo de la cavidad del horno.

Operaciones preliminares:

1. Abra la puerta del horno.
2. Coloque el recipiente que contiene la masa en el horno.
3. Cierre la puerta del horno.

Programar la función Levado:

1. Pulse la perilla del modo del horno.
2. Gire la perilla del modo del horno hasta que en la pantalla aparezca la página de ajustes de la función Levado (la palabra "**START**" parpadea):



3. Al presionar la perilla de la temperatura del horno, puede programar un temporizador contador de minutos o cambiar la duración predeterminada de la función (vea «Temporizador de cocción» y «Cocción temporizada»).
4. Presione la perilla del modo del horno para iniciar la función Levado (inicia la cuenta atrás predeterminada/del usuario y desaparece la palabra "**on**").

Función Levado en curso

Al presionar y girar la perilla de la temperatura del horno, puede modificar el temporizador contador de minutos y la duración de la función (vea «Temporizador de cocción» y «Cocción temporizada»).

Para pausar la cocción, abra la puerta.

Puede cambiar las funciones de la temperatura y el tiempo presionando y girando la perilla de la temperatura incluso durante la pausa.

Para reanudar la cocción, cierre la puerta.

Gire hacia la izquierda la perilla del modo del horno y después suéltela para detener la función.

Final de la función Levado

Al final de la función Levado, sonará un avisador acústico y aparecerá "**END**" (Final) en la pantalla junto con la hora actual.



Gire y suelte el botón de modo horno para detener el zumbador y la función. La pantalla pasa a la modalidad de espera.

Caliente

NOTA

El rango de temperatura para esta función está entre 160°F (70°C) y 200°F (90°C).

Programar la función Caliente

1. Pulse la perilla del modo del horno.
2. Gire la perilla del modo del horno hasta que en la pantalla aparezca la página de ajustes de la función Caliente (la palabra "**START**" parpadea):



3. Presione, gire y suelte la perilla de la temperatura del horno para cambiar la temperatura de la función.
4. Presione, gire y suelte de nuevo la misma perilla para programar un temporizador para la función.
5. Presione de nuevo la perilla de la temperatura del horno para confirmar el temporizador y para pasar a la página de la función Caliente.
6. Presione la perilla del modo del horno para iniciar la función Caliente.

Función Caliente en curso

Puede modificar la temperatura y la duración de la función presionando y girando la perilla de la temperatura del horno.

Para pausar la cocción, abra la puerta.

Puede cambiar las funciones de la temperatura y el tiempo presionando y girando la perilla de la temperatura incluso durante la pausa.

Para reanudar la cocción, cierre la puerta.

Gire hacia la izquierda la perilla del modo del horno y después suéltela para detener la función.

Final de la función Caliente

Al final de la función Caliente, sonará un avisador acústico y aparecerá "**END**" (Final) en la pantalla junto con la hora actual.



Gire y suelte el botón de modo horno para detener el zumbador y la función. La pantalla pasa a la modalidad de espera.

Funciones especiales

Están disponibles dos funciones especiales, que pueden seleccionarse de la misma manera que las funciones de cocción y auxiliares.



Sabbath

Función que le permite cocinar alimentos respetando las disposiciones del día de descanso judío. Esta función tiene las mismas características que la función Horneado.



Cocción con sonda para carne

Función útil para cocinar varios tipos de carne a la perfección mediante la medición de la temperatura central de la carne. No es una función de cocción temporizada: el proceso de cocción finaliza cuando el sensor de la sonda alcanza la temperatura objetivo programada.

Función Sabbath

La función Sabbath pone en funcionamiento el aparato de manera particular:

- El tiempo de operación máximo es de 74 horas.
- Se puede programar una cocción temporizada de un mínimo de 10 minutos hasta un máximo de 74 horas.
- No se permite ningún temporizador contador de minutos.
- No se permite ninguna cocción retardada.
- No se realizará ningún precalentamiento.
- Los ventiladores internos permanecen apagados.
- Las luces del horno no se pueden activar.
- No se emitirá ningún sonido.

Programar la función Sabbath:

1. Con la pantalla en modalidad de espera, presione la perilla del modo del horno para acceder a la pantalla de ajustes de cocción.
2. Gírela una vez hacia la izquierda. Aparecerá la pantalla inferior ("**START**" parpadeará):



3. Presione y gire una vez la perilla de la temperatura del horno para cambiar la temperatura (el símbolo de los grados empieza a parpadear).
4. Presione nuevamente la perilla de la temperatura para programar una cocción temporizada (la duración predeterminada es 1 hora).
5. Gire la perilla de la temperatura para cambiar la duración de la cocción temporizada.
6. Presione de nuevo la perilla de la temperatura para confirmar las selecciones anteriores y para pasar a la página de ajustes de cocción.
7. Presione la perilla del modo del horno para iniciar la función.

Función Sabbath en curso

Cuando está en curso la función Sabbath, no se permite ninguna acción excepto detener la cocción girando la perilla del modo del horno hacia la izquierda. Solo se muestra la palabra "**SAb**" en la pantalla.

Final de la función Sabbath

Puede finalizar la función Sabbath en cualquier momento girando y soltando el mando de modo del horno. La pantalla mostrará la hora.

Cuando la función de cocción temporizada de Sabbath haya terminado o se haya llegado al máximo permitido de 74 horas, la pantalla mostrará:



En este estado, el horno no generará calor pero la función de Sabbath permanecerá activa. Esta pantalla permanecerá así indefinidamente hasta que gire el mando de modo del horno. Cuando gire el mando de modo del horno, la pantalla mostrará la hora.

Después de que se haya producido una interrupción en el suministro de alimentación, aparecerá la pantalla de más arriba, la función de Sabbath se detendrá y la función temporizada se cancelará.

En cualquier caso, cuando el display muestra la pantalla anterior, no es posible encender las luces, ni abriendo la puerta ni girando el mando de temperatura a la derecha.

Cocción con sonda para carne

IMPORTANTE

- La cocción con sonda para carne solo está permitida con las funciones Horneado, Horneado por convección y Asado por convección.
- Si utiliza la sonda para carne con otra función de cocción, el icono  empieza a parpadear (excepto con la función Sabbath).
- Con la sonda para carne introducida, no es posible programar un temporizador contador de minutos al programar un ciclo de cocción o durante una cocción.
- Si introduce la sonda para carne mientras está en curso la función Horneado, Horneado por Convección o Asado por Convección, el temporizador se cancelará y la función seguirá usando la temperatura predeterminada o la función programada de la sonda para carne.
- Si introduce la sonda para carne mientras están en curso otras cocciones temporizadas, el icono  empieza a parpadear y el proceso de cocción seguirá adelante e ignorará la sonda para carne.
- Si la sonda para carne se introduce cuando la pantalla está en modalidad de espera, el icono  empieza a parpadear, pero aún es posible programar un temporizador independiente.

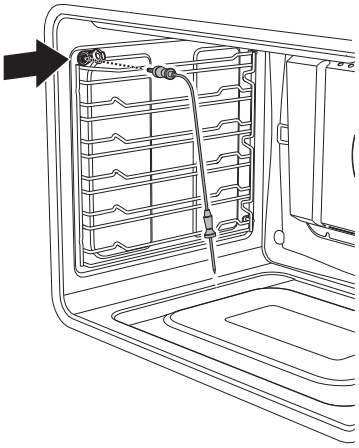
Operaciones preliminares

1. Abra la puerta del horno.
2. Coloque los alimentos en la rejilla.
3. Introduzca la punta de la sonda dentro de la comida antes de ponerla en el horno.

IMPORTANTE

- Introduzca siempre la sonda de manera que la punta esté en el centro de la parte más gruesa de la carne. No deje que la sonda toque el hueso, la grasa, el cartílago o el recipiente.
- Asegúrese de que la punta de la sonda no sobresalga de la comida.

4. Introduzca el enchufe de la sonda en la toma de corriente situada en la parte izquierda de la cavidad del horno. El icono empezará a parpadear.



5. Coloque la rejilla con la comida que va a cocinar en el horno.
6. Cierre la puerta del horno.

Programar una cocción con sonda para carne

IMPORTANTE

Cuando programe una ciclo de cocción con sonda para carne, debe seleccionar dos valores de temperatura:

- Temperatura de la cavidad del horno: Mín. 170°F (75°C) - Máx. 550 °F (280°C) - Por defecto: 350°F (175°C).
- Temperatura objetivo de la sonda para carne: Mín. 100°F (38°C) - Máx. 200°F (90°C) - Por defecto: 160°F (70°C).

1. Pulse la perilla del modo del horno.
2. Seleccione una función habilitada para la cocción con sonda para carne. El icono se vuelve fijo y la palabra "**START**" parpadea.



3. Presione la perilla de la temperatura del horno para cambiar la temperatura de la cavidad del horno. La pantalla mostrará la temperatura predeterminada de la cavidad en la parte inferior con el símbolo de los grados intermitente. La palabra "**START**" desaparece.



4. Gire la perilla de la temperatura del horno para cambiar la temperatura de la cavidad.
5. Presione la perilla de la temperatura del horno para confirmar la selección y para permitir el cambio de la temperatura objetivo de la sonda (que se muestra en la parte inferior).



6. Gire la perilla de la temperatura del horno para cambiar la temperatura objetivo de la sonda.
7. Presione la perilla de la temperatura del horno para confirmar la selección y para pasar a la página de ajustes de cocción con sonda. La palabra "**START**" empieza a parpadear de nuevo.
8. Presione la perilla del modo del horno para iniciar el proceso de cocción con sonda para carne. La palabra "**START**" desaparece.

Cocción con sonda para carne en curso

Cuando la cocción con sonda para carne esté en curso, la pantalla mostrará la temperatura de la cavidad del horno en la parte superior, la temperatura objetivo de la sonda para carne en la parte inferior y la barra completa de la temperatura a la izquierda.



1. Presione la perilla de la temperatura de horno para cambiar la cavidad del horno y la temperatura objetivo de la sonda para carne, tal y como se hizo al programar el ciclo de cocción.
2. Para pausar la cocción, abra la puerta. Para reanudar la cocción, cierre la puerta.
3. Gire hacia la izquierda la perilla del modo del horno y después suéltela para detener el ciclo de cocción.

Final de la cocción con sonda para carne

La cocción con sonda para carne finalizará cuando la sonda alcance la temperatura objetivo programada. Sonará un avisador acústico y la pantalla mostrará:



Gire y suelte el botón de modo horno para detener el zumbador y la función. La pantalla pasa a la modalidad de espera.

Consejos de cocción en el horno

ADVERTENCIA

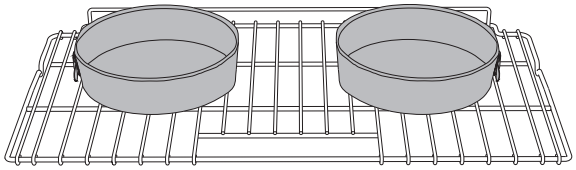
PELIGRO DE ENVENENAMIENTO ALIMENTICIO. No deje que la comida permanezca dentro más de una hora antes o después de cocinarla. Podría producirse un envenenamiento alimenticio o una enfermedad. Los alimentos que pueden estropearse fácilmente, como la leche, los huevos, el pescado, la carne o el pollo, deberían enfriarse primero en el refrigerador. Aunque estén congelados, no deberían permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de empezar la cocción y deberían extraerse inmediatamente una vez finalizada la cocción.

Circulación de aire en el horno

Si usa 1 rejilla, colóquela en el centro del horno. Si usa varias rejillas, escalone los recipientes de cocina como se muestra en las siguientes figuras.

Para una circulación óptima del aire y para los mejores resultados de horneado, deje al menos 2" alrededor del utensilio de cocina para una circulación adecuada del aire y asegúrese de que los recipientes y los utensilios no se toquen entre sí ni toquen la puerta del horno, los laterales o la parte trasera de la cavidad del horno.

El aire caliente debe circular alrededor de los recipientes y de los utensilios de cocina que están en el horno para que el calor llegue alrededor de la comida de manera uniforme.

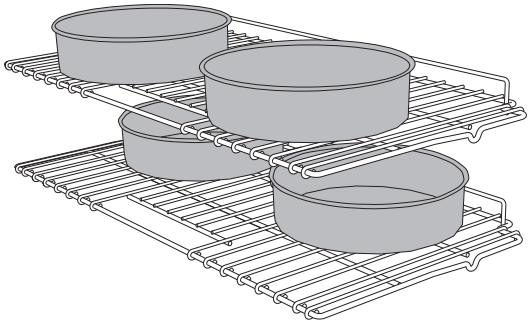


Posición de los recipientes para cocción con una rejilla

NOTA

Tenga siempre cuidado al sacar los alimentos del horno.

Cuando cocine con dos o más rejillas, le recomendamos que coloque unos recipientes en la rejilla superior cerca de la puerta y los otros recipientes en la rejilla inferior cerca de los ventiladores (vea la figura a continuación). Asegúrese de que los recipientes no toquen el vidrio interior de la puerta ni la pared trasera del horno.



Posición de los recipientes para cocción con cuatro rejillas

Consejos para la función Horneado

- Utilice la función Horneado para cocinar la mayoría de alimentos que requieren temperaturas de cocción normales.
- En la medida de lo posible, utilice una sola rejilla en la posición 2 o 3 y centre los recipientes. Si utiliza dos rejillas, colóquelas en las posiciones 1 y 4.
- Los recipientes oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, que oscurecen o cocinan demasiado la comida. Podría ser necesario disminuir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que se cocinen demasiado algunos alimentos. Los recipientes oscuros están recomendados para pasteles. Los recipientes brillantes están recomendados para tartas, galletas y molletes.
- Precaliente completamente el horno antes de cocinar alimentos como galletas, tartas o panes.
- No abra a menudo la puerta del horno. Abrir la puerta disminuirá la temperatura del horno y podría aumentar el tiempo de cocción.

Consejos para la función Horneado por convección

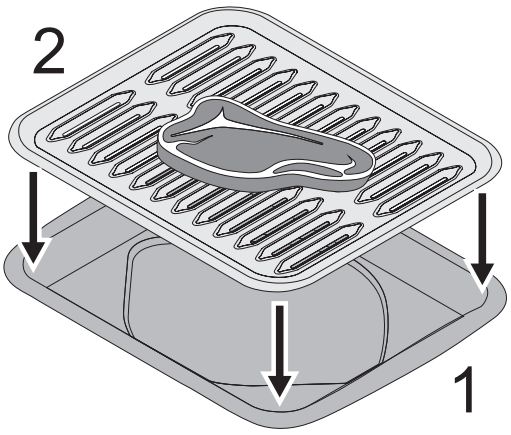
- La función Horneado por convección está optimizada para cocinar en varias rejillas.
- Cuando cocine galletas en varios niveles, utilice las posiciones 1 y 4. Cuando cocine tartas en varios niveles, utilice las posiciones 1 y 3.
- Las galletas deberían cocinarse en recipientes sin bordes o con los bordes muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de los alimentos.
- Los alimentos se cocinarán más rápido en recipientes con acabado oscuro.
- Cuando coloque varios alimentos en el horno, deje al menos un espacio de 2" entre ellos para permitir una circulación del aire adecuada.
- Utilice recetas probadas con tiempos ajustados para el Horneado por convección cuando use este modo. Revise la comida en el tiempo mínimo de cocción.

Sugerencias para la función Asado a la parrilla

ADVERTENCIA

- Si se produjera un incendio en el horno, cierre la puerta del horno. Si el incendio continúa, eche bicarbonato de soda al fuego o utilice un extintor de incendios. No eche agua ni harina al fuego. La harina podría ser explosiva y el agua podría provocar un incendio de grasa que podría propagarse y causar lesiones personales.
- Utilice agarradores o guantes de horno cuando trabaje con el horno caliente.
- Si consume carne, pollo, marisco o moluscos crudos o poco hechos, aumentará el riesgo de enfermedad transmitida por los alimentos.

- Utilice la función Asado a la parrilla para cocinar carnes que requieran la exposición directa al calor radiante para obtener unos resultados óptimos de cocción.
- Deje siempre que el horno se precaliente antes de introducir alimentos.
- Para un asado adecuado, utilice la parrilla (**1**) y su rejilla (**2**) para apoyar la carne tal y como se muestra en la siguiente figura. La rejilla de la parrilla contiene ranuras que permiten que la grasa de la carne gotee en la parrilla.



NOTE

La parrilla y su rejilla no vienen incluidos con el aparato.

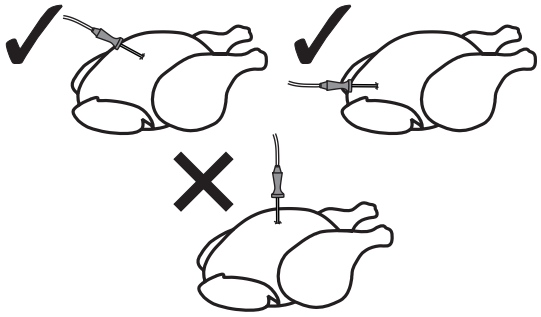
- El asado es una cocción de calor directo y producirá algo de humo. Si el humo es excesivo, consulte la tabla «Problemas del horno».
- Ase un lado hasta que se dore la comida; gírela y cocine el otro lado. Sazone y sirva.
- Siempre tire de la rejilla hasta la posición de "parada" antes de girar o extraer la comida (vea «Rejilla regular»).

Consejos para la función Asado por convección

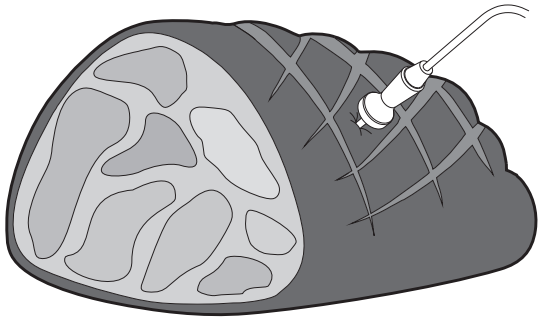
- El asado por convección combina un ciclo de cocción con el ventilador de convección y la resistencia para asar rápidamente carnes y pollo. El aire caliente circula alrededor de la carne por todos lados, conservando los jugos y sabores. Las carnes cocinadas con esta función son de color marrón crujiente por fuera y se mantienen húmedas por dentro. Además, no hace falta disminuir la temperatura del horno al utilizar el asado por convección.
- La función Asado por convección está optimizada para cocinar en varias rejillas de horno.
- Coloque una rejilla del horno en al posición 2 (empezando por la parte inferior).
- Consulte la «Tabla de cocción de la función Asado por convección» para las instrucciones sobre la temperatura y el tiempo cuando cocine con esta función.
- No cubra los alimentos al asarlos en seco; esto evitará que la carne se dore adecuadamente.

Consejos para la cocción con sonda para carne

- Para algunos alimentos, sobre todo pollo y asados, comprobar la temperatura interna es la manera más efectiva para asegurarse de que han sido cocinados correctamente.
- Para jamón o cordero con hueso, introduzca la sonda en el centro del músculo o articulación grande más bajo. Para platos como pastel de carne o guisados, introduzca la sonda hasta el centro de la comida. Cuando cocine pescado, introduzca la sonda justo encima de la parrilla.
- Para los pollos o pavos enteros, introduzca la sonda por la parte gruesa del muslo interno, por debajo de la pata.
- En general, coloque la sonda de temperatura transversalmente en la parte más gruesa del alimento y por lo menos 3/4 de su longitud.



- En el caso de trozos de carne muy gruesos, procure introducir la sonda entera para asegurar la correcta detección de la temperatura.



Menú de ajustes del usuario

IMPORTANTE

- Para acceder al menú de ajustes, primero debe encender la bombilla del horno y, después, presionar y sostener la perilla de la temperatura del horno durante algunos segundos.
- Para salir del menú de ajustes, presione y sostenga la perilla de la temperatura hasta que la pantalla pase a la modalidad de espera.

El menú de ajustes del usuario le permite configurar los siguientes parámetros (mostrados en este orden):

1. Modalidad de bloqueo de seguridad para niños:

La modalidad de bloqueo de seguridad para niños le permite bloquear los controles del horno para evitar que el aparato se active involuntariamente.

2. Modo Demo:

Este modo desactiva todas las resistencias del aparato y mantiene los controles activos. Está diseñado para simular el funcionamiento del aparato y está destinado a los expositores.

3. Unidades de temperatura:

Esta función le permite configurar la unidad de medida de la temperatura: grados Celsius (°C) o grados Fahrenheit (°F).

4. Formato de hora:

Esta función le da la opción de mostrar la hora en formato de 12 horas con la indicación AM/PM o en formato de 24 horas.

Modalidad de bloqueo de seguridad para niños

IMPORTANTE

Esta configuración solo bloqueará las perillas del horno.

Al acceder al menú de ajustes, la pantalla del horno mostrará:



Al girar hacia la derecha la perilla de la temperatura, la pantalla mostrará



Presione la perilla para activar la modalidad de bloqueo de seguridad para niños. Se volverá a la pantalla de modalidad de espera.

NOTA

Cuando está activa la modalidad de bloqueo de seguridad para niños, aparece el icono en el lateral derecho de la pantalla.

Para desactivar la modalidad de bloqueo de seguridad para niños, gire hacia la derecha la perilla de la temperatura. La pantalla mostrará



y el icono empezará a parpadear. Ahora presione la perilla de la temperatura durante algunos segundos para desactivar la modalidad de bloqueo de seguridad para niños. Se volverá a la pantalla de modalidad de espera.

Modo Demo

IMPORTANTE

Esta modalidad se puede activar y desactivar solo durante los primeros 5 minutos después de conectar el aparato a la alimentación.

Después de acceder al menú de ajustes, siga presionando la perilla de la temperatura hasta que la pantalla muestre:



Al girar hacia la derecha la perilla de la temperatura, la pantalla mostrará:



Siga presionando la perilla de la temperatura para salir del menú de ajustes.

El modo Demo está activo y la estufa funcionará de manera normal con la diferencia de que siempre se mostrará “5d” y no se producirá calor.

Para desactivar el modo Demo, debe desconectar y volver a conectar el aparato a la alimentación eléctrica, acceder al menú de ajustes y desactivar el parámetro descrito anteriormente.

Unidades de temperatura

Después de acceder al menú de ajustes, siga presionando la perilla de la temperatura hasta que la pantalla muestre



Al girar hacia la derecha la perilla de la temperatura, la pantalla cambia entre °C y °F.



Presione la perilla para confirmar la selección y salir del menú de usuario si así lo desea.

Formato de hora

Después de acceder al menú de ajustes, siga presionando la perilla de la temperatura hasta que la pantalla muestre



Al girar la perilla de la temperatura hacia la derecha, la pantalla cambia entre el formato de 12 horas (con la indicación AM/PM) y el formato de 24 horas.



Presione la perilla para confirmar la selección y para salir del menú de usuario.

Tablas de cocción en el horno

Tabla de cocción de la función Horneado		
Alimento	**Posición de rejilla**	**Recipiente recomendado**
Galletas	2	Recipiente brillante sin bordes/con bordes muy bajos colocado en la rejilla
Galletas	3	Recipiente brillante sin bordes/con bordes muy bajos colocado en la rejilla

Tabla de cocción de la función Horneado por convección		
Alimento	**Posición de rejilla**	**Recipiente recomendado**
Galletas	1 - 4	Recipiente brillante sin bordes/con bordes muy bajos colocado en la rejilla
Galletas	1 - 4	Recipiente brillante sin bordes/con bordes muy bajos colocado en la rejilla
Tarta blanca	1 - 3	8 pulgadas de diámetro

Tabla de cocción de la función Asado a la parrilla					
Alimento	**Posición de rejilla**	**Temp. horno**	**Tiempo de cocción: 1er lado (min)**	**Tiempo de cocción: 2do lado (min)**	**Punto de cocción**
Costillas	5	550°F - 280°C	7	6	Medio crudo
	5	550°F - 280°C	8	8	Medio
Bistec	4	550°F - 280°C	6	6	Medio crudo
	4	550°F - 280°C	6	4	Poco hecho
Pechuga de pollo - con hueso	4	450°F - 230°C	13	10	Bien hecho
Pechuga de pollo sin hueso	4	450°F - 230°C	20	10	Bien hecho
Filete de pescado	4	450°F - 230°C	14	-	Bien hecho
Camarones	4	550°F - 280°C	5	-	Bien hecho
Hamburguesa (1" de grosor)	6	550°F - 280°C	2 - 3	2 - 3	Medio crudo
	6	550°F - 280°C	3 - 4	3 - 4	Bien hecho

Tabla de cocción de la función Asado por convección					
Tipo de carne	**Peso (lb)**	**Temp. horno**	**Temp. sonda**	**Tiempo/lb (min/lb)**	**Posición de rejilla**
Costilla asada (medio cruda)	5 - 7	350°F - 175°C	150°F - 65°C	23	2 - 3
Costilla asada (bien hecha)	5 - 7	350°F - 175°C	185°F - 85°C	34	2 - 3
Jamón entero, con hueso	10 - 15	325°F - 160°C	-	24	3
Pavo entero	10 - 15	325°F - 160°C	-	12	3
Pavo entero	15 - 20	325°F - 160°C	-	10	3
Pollo entero	4 - 6	380°F - 190°C	180°F - 80°C	22	3
Espaldilla/cuarto trasero de cerdo asado	4 - 6	325°F - 160°C	180°F - 80°C	43	3
Lomo de cerdo	2 - 4	350°F - 175°C	170°F - 75°C	33	3

*** En el asado por convección se recomienda utilizar la sonda para carne para alcanzar el nivel de cocción deseado. De lo contrario, haga referencia a la columna Tiempo/lb.**

**** Para la carne de peso inferior se recomienda disminuir el ajuste de temperatura de la sonda a 5°F. La duración de la cocción disminuirá en consecuencia.**

Función Limpieza a vapor

ATENCIÓN

- Quite cualquier residuo de comida o derrame que haya quedado de cocciones anteriores dentro del horno.
- Lleve a cabo este ciclo de limpieza solo con el horno frío.
- A fin de evitar que se produzcan quemaduras a causa de vapor caliente, recomendamos encarecidamente no abrir la puerta durante la función de Limpieza a vapor.

IMPORTANTE

- La temperatura y la duración de esta función son fijas y no se pueden modificar.
- El ciclo de limpieza a vapor dura 1 hora y solo se puede iniciar cuando la temperatura interior del horno es inferior a 167°F (75°C).

Antes de programar e iniciar el ciclo de limpieza a vapor, saque completamente todos los accesorios del interior del horno.

Para programar la función Limpieza a vapor (pantalla en modalidad de espera):

1. Pulse la perilla del modo del horno.
2. Gire la perilla del modo del horno hasta que en la pantalla aparezca Limpieza a vapor:



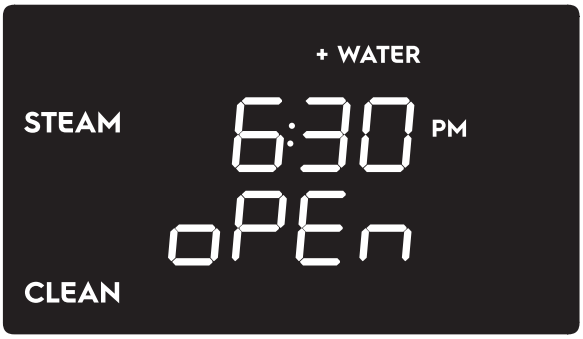
3. Se puede programar un inicio retardado para esta función presionando la perilla de la temperatura del horno hasta que aparezca "**DELAY**" (Retardo) y, a continuación, siguiendo las instrucciones descritas en el capítulo «Cocción retardada».
4. Pulse la perilla del modo del horno.

- Si la temperatura interior es superior a 167°F (75°C), la pantalla muestra:



En este caso no se puede iniciar la función. Espere hasta que el horno se enfríe.

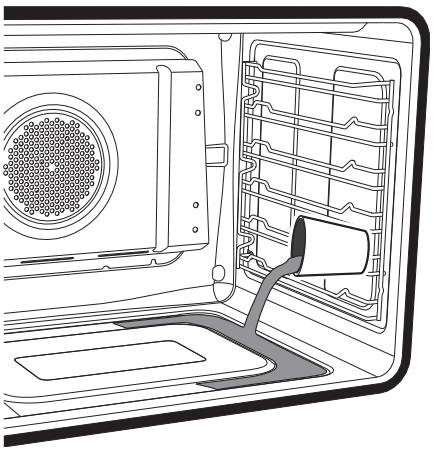
- Si la temperatura interior es inferior a 167°F (75°C), la pantalla muestra lo siguiente:



5. Abra la puerta del horno. La palabra "**FILL**" (Llenar) aparece en la pantalla para indicar que es posible verter agua en la cavidad del horno.



6. Vierta aproximadamente 13,5 fl. oz. (400 cc - 1,7 tazas) de agua en el fondo del horno. Asegúrese de que no desborde fuera de la cavidad.



7. Cierre la puerta del horno. Ahora la pantalla solo muestra la hora actual y la palabra intermitente "**START**".
8. Presione la perilla del modo del horno para iniciar la función Limpieza a vapor.



Final de la función Limpieza a vapor

Al final del ciclo de limpieza, sonará un avisador acústico y aparecerá "**END**" (Final) en la pantalla junto con la hora actual.



1. Presione o gire y suelte la perilla del modo del horno para detener el avisador; la pantalla pasará a la modalidad de espera.
2. Abra la puerta unos 5 cm para permitir la salida de la mayor parte del vapor caliente. Tenga sumo cuidado y mantenga una distancia prudencial cuando el vapor caliente esté saliendo.
3. Abra la puerta por completo y limpie la suciedad persistente con un paño de microfibra. Utilice una esponja antirayas con filamentos metálicos en las incrustaciones más difíciles. Si quedaran residuos de grasa, utilice productos específicos para la limpieza de hornos.
4. Elimine toda el agua que se haya quedado en el interior del horno y séquelo con cuidado.

Para una mejor higiene y para evitar que queden olores desagradables que puedan afectar a los alimentos, recomendamos secar el horno utilizando la función Horneado por convección a 320°F (160 °C) durante aproximadamente 10 minutos.

IMPORTANTE

- Recomendamos el uso de guantes de goma para realizar estas operaciones.

Tipo de superficie	Recomendaciones de limpieza
Superficies de aluminio y cromo (respaldo trasero y manija)	Utilice agua caliente con jabón y un paño. Seque con un paño limpio.
Plástico y aleación Zamak (perillas de control)	Para una limpieza general, utilice agua caliente con jabón y un paño. Para sucio y grasa acumulada difíciles de eliminar, aplique un detergente líquido directamente sobre el sucio. Déjelo actuar entre 30 y 60 minutos. Enjuáguelo con un paño húmedo y séquelo. No utilice limpiadores abrasivos sobre ninguno de estos materiales, ya que podrían rayarse. Para retirar las perillas de control, gírelas hasta la posición OFF; sujételas firmemente y sáquelas del eje. Para sustituir las perillas después de limpiarlas, alinee los lados planos de la perilla y del eje; a continuación, empuje la perilla hacia dentro.
Acero inoxidable (todas las piezas del acabado exterior y el panel de mandos)	Limpie el acero inoxidable con agua caliente y jabón utilizando una esponja o un paño limpios. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave limpio. No utilice limpiadores ásperos. Utilice solo limpiadores de cocina realizados especialmente para limpiar acero inoxidable. Asegúrese siempre de enjuagar los limpiadores de la superficie, ya que durante el calentamiento podrían aparecer manchas azuladas que no podrán eliminarse.
Esmalte de porcelana (paredes internas de la cavidad del horno)	Restregando suavemente con un estropajo y jabón se eliminará la mayoría de manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua cristalina y amoniaco. Si fuera necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel empapada de amoniaco entre 30 y 40 minutos. Enjuague con agua limpia y un paño húmedo; después, frote con un estropajo lleno de jabón. Enjuague y seque con un paño limpio. Elimine todos los limpiadores, ya que la porcelana podría dañarse al calentarse. No utilice sprays limpiadores de horno sobre la placa.
Vidrio (vidrio de la puerta y de la pantalla)	Utilice agua y jabón para limpiar profundamente la parte superior, los laterales y la parte delantera de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar un limpiacristales para el vidrio exterior de la puerta del horno. No sumerja la puerta en el agua. No rocíe ni permita que el agua o el limpiacristales entre por las aberturas de la puerta. No utilice limpiadores para horno, detergente en polvo ni materiales de limpieza abrasivos en el exterior de la puerta del horno.
Vitrocerámica (superficie de la placa de inducción)	Vea «Recomendaciones de limpieza para la superficie de vitrocerámica» para una descripción detallada.
Rejillas y estantes del horno	Se deben quitar las rejillas del horno. Limpie con un limpiador suave y abrasivo siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y seque.

Mantenimiento del horno

Quitar los soportes de los estantes

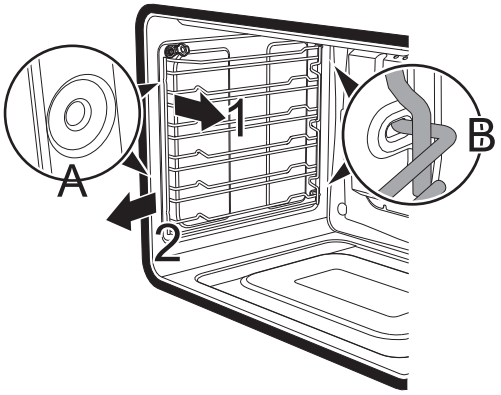
IMPORTANTE

Esto debe realizarse para cambiar las bombillas del horno y le permite limpiar las paredes laterales del horno.

- Sujete firmemente los soportes de los estantes por los dos extremos para evitar rayar el esmalte de la cavidad del horno al quitarlos.
- Use guantes de protección.

Para quitar los soportes de los estantes:

1. Levante el marco hacia el interior del horno para desengancharlo de su alojamiento **A** y luego deslizarlo fuera de las sedes **B** en la parte posterior.



1. Una vez completada la limpieza, repita los pasos anteriores para volver a colocar los soportes de los estantes.

Cambio de la bombilla del horno

ADVERTENCIA

RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA - Asegúrese de que la estufa esté desconectada y todas las partes estén **FRÍAS** antes de cambiar la bombilla del horno. Utilice un guante de cuero para protegerse de posibles cristales rotos o quemaduras.

IMPORTANTE

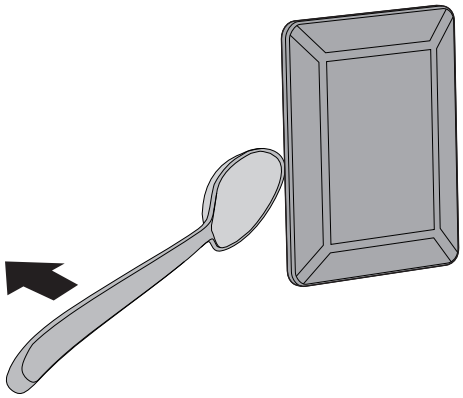
El horno dispone de dos bombillas halógenas de 120V - 40W.

Las bombillas del horno se encenderán automáticamente (ON) al abrir la puerta. Las bombillas del horno también pueden encenderse manualmente girando la perilla de la temperatura del horno hasta el icono de la bombilla (vea «Luces internas»).

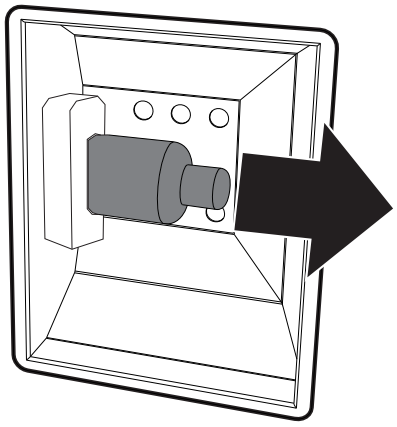
La bombilla del horno está cubierta por un protector de cristal. El protector de cristal se puede quitar para la limpieza manual o para sustituir la bombilla del horno. ESTE PROTECTOR DE CRISTAL DEBE ESTAR EN SU LUGAR CUANDO EL HORNO ESTÉ EN USO.

Para cambiar las bombillas del horno:

1. Quite la corriente de la fuente principal o desconecte el aparato.
2. Retire la tapa de la bombilla utilizando una herramienta que no pueda rayar las superficies esmaltadas (p. ej. una cuchara).



1. Extraiga la bombilla y quítela.

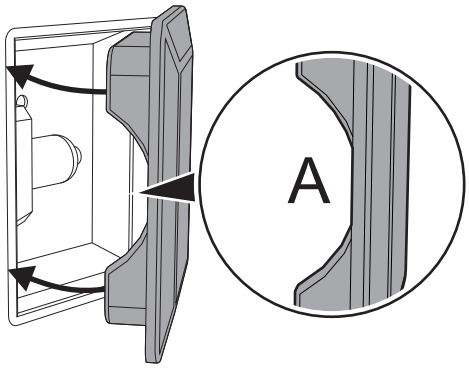


2. Instale la nueva bombilla.

NOTA

No toque con los dedos la bombilla nueva al instalarla. Esto reducirá la vida útil de la bombilla nueva. Utilice papel absorbente para cubrir la bombilla nueva al instalarla.

3. Cierre la tapa. Asegúrese de que la pieza moldeada de vidrio (**A**) esté de frente a la puerta.



Instrucciones para el cuidado especial de la puerta

IMPORTANTE

La mayoría de las puertas de horno contienen vidrio que puede romperse. Lea las siguientes recomendaciones:

- No cierre la puerta del horno hasta que no se hayan introducido completamente las rejillas internas del horno y se hayan retirado hasta la parte trasera del horno.
- No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni otros objetos. El vidrio de la puerta del horno podría romperse inesperadamente con posterioridad.
- Arañar, golpear, sacudir o tensar el vidrio de la puerta del horno puede debilitar su estructura causando un mayor riesgo de rotura en un momento posterior.
- Puede usar un limpiacristales para el exterior de la puerta del horno. No rocíe ni permita que el agua o el limpiador entren o goteen en las aberturas de la puerta del horno. Primero rocíe el limpiador en el paño y, después, limpie la puerta del horno.
- No utilice limpiadores fuertes para horno, polvos o materiales de limpieza abrasivos en el exterior de la puerta del horno.

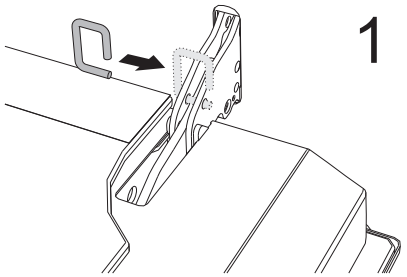
Desmontaje de la puerta del horno

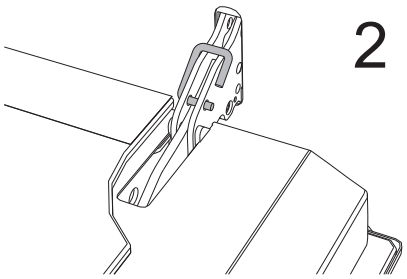
ATENCIÓN

La puerta del horno es pesada. Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta. No levante la puerta del horno por la manija.

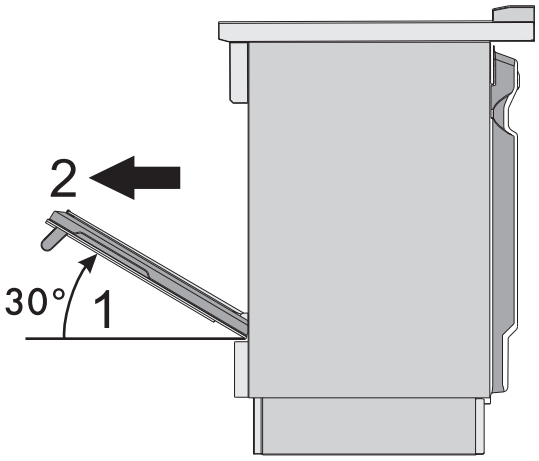
Para quitar la puerta, proceda del siguiente modo:

1. Abra la puerta por completo e introduzca dos pernos en los orificios de las bisagras que se indican en la figura:

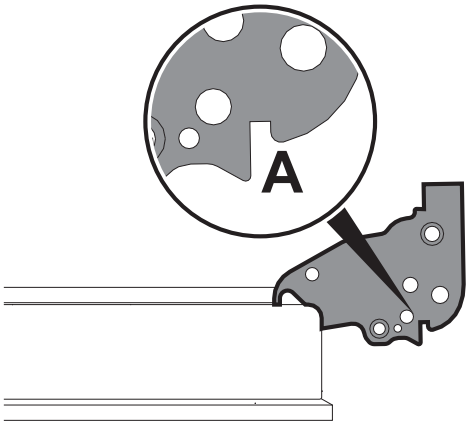




2. Sujete la puerta por ambos lados con las dos manos, levántela formando un ángulo de 30° (**1**) y extráigala (**2**).

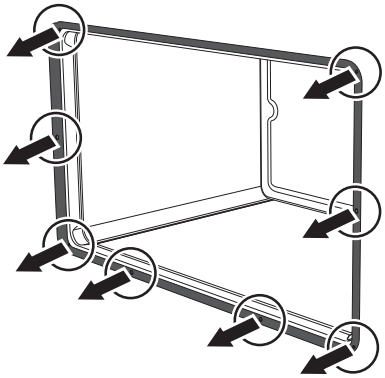


3. Para volver a montar la puerta, coloque las bisagras en las ranuras del horno correspondientes, asegurándose de que las secciones acanaladas **A** queden apoyadas completamente en las ranuras. Baje la puerta y, una vez en su lugar, quite los pernos de los orificios de las bisagras.



Desmontaje de la empaquetadura del horno

Para una limpieza a fondo del horno, es posible retirar la empaquetadura. Hay cierres en los 4 lados y en el medio que la unen al borde del horno. Tire de la empaquetadura hacia fuera en los puntos indicados para quitarla del aparato.

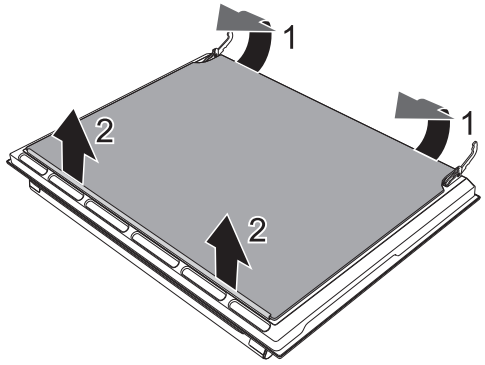


La empaquetadura debe ser blanda y elástica Para limpiar la empaquetadura, utilice una esponja no abrasiva y lave con agua tibia.

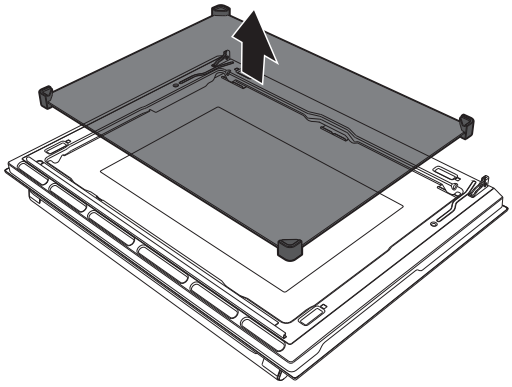
Desmontaje de los vidrios interiores

Se pueden desmontar los vidrios interiores de la puerta para una limpieza más fácil:

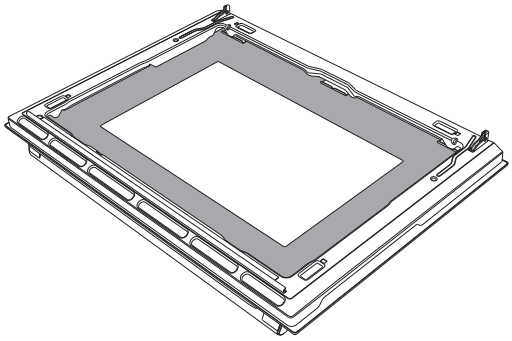
1. Retire el vidrio interior tirando de la parte trasera suavemente hacia arriba, siguiendo el movimiento que indican las flechas (**1**).



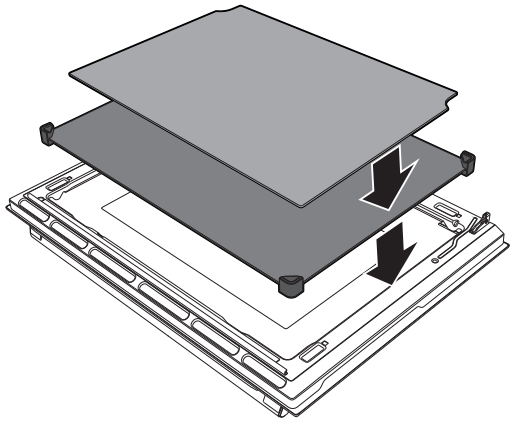
2. Luego, tire de la parte frontal hacia arriba (**2**). De esta manera los 4 pernos unidos al vidrio se salen de sus respectivas ranuras en la puerta del horno.



3. Limpie el vidrio exterior y los vidrios que se habían retirado anteriormente. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, lave con una esponja húmeda y un detergente neutro.



4. Vuelva a colocar los vidrios siguiendo la secuencia del desmontaje en forma inversa. Vuelva a posicionar el vidrio interior. Centre e inserte cuidadosamente los 4 pernos en sus ranuras en la puerta del horno ejerciendo una leve presión.



Limpieza y mantenimiento de la placa



ADVERTENCIA

RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA - Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica antes de efectuar la limpieza.

ADVERTENCIA

NO utilice un limpiador de placas sobre una placa caliente. Los humos pueden ser peligrosos para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vitrocerámica.

ATENCIÓN

Antes de limpiar la placa, asegúrese de que los controles están girados en OFF y la placa está FRÍA.

UNA LIMPIEZA CONSISTENTE Y ADECUADA ES ESENCIAL PARA MANTENER LA PLACA DE VITROCERÁMICA.

- No use chorros de vapor para limpiar el electrodoméstico.
- No utilice productos que contengan cloro, amoníaco o lejía sobre las partes de acero ni sobre las partes con acabados metálicos sobre la superficie (ej. galvanizado, niquelado o cromado).
- No utilice detergentes abrasivos ni corrosivos en las partes de vidrio (ej. productos en polvo, quitamanchas y esponjas metálicas).
- No use materiales ásperos o abrasivos ni rascadores de metal afilados.
- No deslice ningún objeto de metal o de vidrio sobre la placa.
- No utilice la placa como tabla de cortar ni como superficie de trabajo en la cocina.
- No cocine los alimentos directamente sobre la superficie de la placa sin una sartén.
- No deje objetos pesados sobre la superficie de vidrio, ya que podrían formar grietas o romperla.

Recomendaciones de limpieza para la superficie de vitrocerámica

Para mantener las superficies, límpielas regularmente después de cada uso una vez que se hayan enfriado. Cualquier marca dejada por el uso de cacerolas con bases de aluminio se puede limpiar con un paño húmedo empapado en vinagre. Si después de la cocción quedan restos quemados, quítelos con agua y seque completamente con un paño limpio.

Los granos de arena que pueden terminar en la placa mientras limpia la lechuga o las patatas pueden rayarla al mover las ollas y sartenes.

Por lo tanto, asegúrese de que no queden granos de arena en la placa.

Los cambios de color no afectan la función ni la estabilidad del vidrio. No se trata de cambios en el material de la placa, sino simplemente de residuos que no se eliminaron y se carbonizaron.

Pueden formarse manchas brillantes debido a que las bases de las sartenes y cacerolas se frotan sobre la superficie, especialmente si son de aluminio, y por el uso de agentes de limpieza inadecuados. Son difíciles de eliminar con productos de limpieza comunes. Es posible que tenga que repetir el proceso de limpieza varias veces. El uso de detergentes agresivos o el deslizamiento de la base de las cacerolas y sartenes en la superficie puede, con el tiempo, desgastar las decoraciones de la placa y podría causar manchas en la forma.

Limpieza ordinaria diaria

Utilice solo productos específicos que no contengan abrasivos ni ácidos a base de cloro. Vierta el producto en un paño húmedo y limpie la superficie, enjuague abundantemente y seque con un paño suave o de microfibra.

Limpieza de rutina semanal

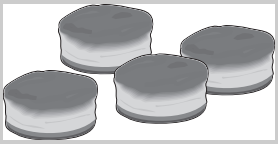
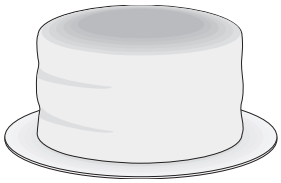
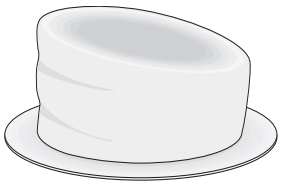
Limpie y mantenga la placa una vez por semana utilizando un producto estándar para limpiar el vidrio. Siga siempre las instrucciones del fabricante. La silicona en estos productos crea una película protectora contra el agua y la suciedad. Toda la suciedad queda en la película y se puede quitar fácilmente. Solo limpie la superficie con un paño limpio. Asegúrese de que no haya detergente en la superficie de la placa porque reaccionará agresivamente cuando la misma está caliente y puede alterar su estructura.

Manchas o residuos de alimentos

No use esponjas metálicas ni raspadores afilados, ya que pueden dañar la superficie. Use productos normales, no abrasivos, con la ayuda de utensilios de madera o de plástico, si fuera necesario. Enjuague abundantemente y seque con un paño suave o de microfibra. No deje secar dentro del horno residuos de alimentos a base de azúcar (como mermelada). Al secarse y permanecer por mucho tiempo, podrían arruinar el esmalte que cubre las paredes del horno.

Problemas de horneado

Para los mejores resultados, precaliente el horno cuando cocine galletas, panes o pasteles. No hace falta precalentar el horno para asar carnes o cocinar guisados. Los tiempos y temperaturas de cocción necesarios para hornear un producto pueden variar ligeramente con respecto a su aparato anterior.

Problema	Causas	Correcciones
Galletas quemadas en la parte inferior 	• Galletas introducidas en el horno antes de que finalice el precalentamiento. • Rejilla del horno demasiado llena. • Los recipientes oscuros absorben el calor demasiado rápido.	Deje que el horno se precaliente a la temperatura seleccionada antes de introducir alimentos en su interior. Vea la sección «Circulación de aire en el horno».
Pasteles demasiado oscuros en la parte superior o inferior 	• Pasteles introducidos en el horno antes de que finalice el precalentamiento. • Posición de rejilla demasiado alta o baja. • Horno demasiado caliente.	Deje que el horno se precaliente a la temperatura seleccionada antes de introducir alimentos en su interior. Use la posición adecuada de la rejilla en función de las necesidades de horneado. Ajuste la temperatura del horno a 25°F/12°C menos de lo recomendado.
Pasteles no cocinados en el centro 	• Horno demasiado caliente. • Tamaño del recipiente incorrecto. • Recipiente no centrado en el horno.	Ajuste la temperatura del horno a 25°F/12°C menos de lo recomendado. Utilice un recipiente del tamaño recomendado en la receta. Vea la sección «Circulación de aire en el horno».
Las tartas no están niveladas 	• La estufa no está nivelada. • El recipiente está demasiado cerca de la pared del horno o la rejilla está demasiado llena. • El recipiente está deformado.	Coloque un vaso medidor de cristal marcado con agua en el centro de la rejilla del horno. Si el nivel de agua es irregular, consulte las instrucciones de montaje para nivelar la estufa. Asegúrese de dejar una distancia de 2" a 4" (de 5,1 cm a 10,2 cm) en todos los lados de cada recipiente en el horno. No utilice recipientes abollados ni deformados.
Alimentos no cocinados al finalizar el tiempo de cocción 	• Horno demasiado frío. • Horno demasiado lleno. • Puerta del horno abierta con demasiada frecuencia.	Ajuste la temperatura del horno a 25°F/12°C más de lo recomendado y realice la cocción durante el tiempo recomendado. Asegúrese de sacar todos los recipientes del horno excepto los que vayan a utilizarse para la cocción. Abra la puerta del horno solo después del tiempo de cocción recomendado.

Humo del horno excesivo durante el asado	Carne demasiado cerca del elemento asador. Vuelva a colocar la rejilla para aumentar la distancia entre la carne y la parrilla. Vierta una pequeña cantidad de agua en la parrilla antes de la cocción para evitar que la grasa de la carne produzca humo al calentarse demasiado. No deje que el agua se salga del recipiente. Carne no preparada correctamente. Retire la grasa en exceso de la carne. Corte los bordes de grasa restantes para evitar que se curven, pero no corte el magro. Rejilla de la parrilla mal colocada. La grasa no se escurre en la parrilla. Parrilla utilizada sin rejilla o rejilla cubierta con papel de aluminio. NO utilice la parrilla sin la rejilla o cubra la rejilla con papel de aluminio. Hay que limpiar el horno. Se ha formado grasa en las superficies de horno. Es necesario realizar una limpieza ordinaria si se asa con frecuencia. Las salpicaduras de grasa o comida causan un exceso de humo.

Problemas de cocción	
Problema	**Solución**
Los recipientes de cocción están demasiado calientes o no lo suficientemente calientes	Configuración incorrecta de la superficie de control. Ajuste la configuración del nivel de potencia.
Los utensilios de cocina no se calientan o no se calientan uniformemente	Asegúrese de que esté encendida la perilla de control correcta de la superficie para la zona de cocción necesaria. Los utensilios de cocción pesan poco o están deformados. Utilice solo utensilios de cocina planos, uniformemente equilibrados, pesados o de peso medio. Las sartenes planas son mejores que las deformadas. Los materiales de los utensilios de cocción y el peso del material afectan al calentamiento. Las sartenes pesadas y de peso medio se calientan uniformemente. Como las sartenes ligeras se calientan de manera irregular, los alimentos pueden quemarse fácilmente.
El mando para la configuración de nivel de potencia no responde	Espere 5-6 segundos sin presionar el control para permitir que se reajuste.
Zonas de decoloración con brillo metálico en la superficie de la placa	Depósitos minerales del agua y de la comida. Elimínelos y pula con un paño o esponja no abrasivos.
Rayas o abrasiones sobre la superficie de la placa	Las partículas gruesas, como la sal o la tierra endurecida entre la placa y los utensilios, pueden formar rayas. Asegúrese de que la superficie de la placa y el fondo de los utensilios estén limpios antes del uso. Las rayas pequeñas no afectan la cocción y se harán menos visibles con el tiempo. Se han utilizado materiales de limpieza no recomendados para placas de vitrocerámica. Se han utilizado utensilios de cocción con fondo áspero. Utilice utensilios de cocción con fondo liso y plano.
Marcas de metal en la placa	Deslizamiento o raspado de utensilios de metal sobre la superficie de la placa. No deslice utensilios de metal sobre la superficie de la placa. Pula con un paño o esponja no abrasivos. Para más información, vea «Limpieza y mantenimiento de la placa».
Rayas o manchas marrones sobre la superficie de la placa	Hay derramamientos en la superficie. Para más información, vea «Limpieza y mantenimiento de la placa».

GARANTÍA

Su aparato está cubierto por una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de la fecha de compra original, Electrolux pagará todos los costes de reparación o sustitución de cualquier parte de este aparato que demuestre ser defectuosa en cuanto a los materiales o a la mano de obra, cuando el aparato sea instalado, utilizado y mantenido de acuerdo con las instrucciones suministradas.

Exclusiones

Esta garantía no cubre lo siguiente:

Productos a los que se les ha quitado o alterado el número de serie original, o en los cuales este no puede determinarse con facilidad.

Producto que ha sido transferido de su propietario original a otro o que se ha llevado fuera de EE.UU. o Canadá.

Interior o exterior del equipo oxidados.

Los productos comprados "tal cual" no están cubiertos por esta garantía.

Pérdida de alimentos por fallos en el refrigerador o el congelador.

Productos utilizados en el ámbito comercial.

Llamadas de servicio que no impliquen un mal funcionamiento o defectos en los materiales o la mano de obra, o bien para aparatos que no sean de uso doméstico ordinario o que no se utilicen de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

Llamadas de servicio para corregir la instalación de su aparato o para instruirle en el uso del mismo.

Gastos para hacer que el aparato sea accesible para su mantenimiento, como la retirada de los acabados, armarios, estantes, etc., que no forman parte del aparato cuando se envía desde la fábrica.

Llamadas de servicio para reparar o reemplazar bombillas, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles del aparato, perillas, manijas u otras partes cosméticas.

Recargos que incluyen, sin carácter restrictivo, cualquier llamada de servicio después del horario regular, durante el fin de semana o en días festivos, peajes, cargos por viajes en ferry o gastos de kilometraje por llamadas de servicio a áreas remotas, incluyendo el estado de Alaska.

Daños al acabado del aparato o de la casa producidos durante la instalación, incluyendo, sin carácter restrictivo, suelos, armarios, paredes, etc.

Daños causados por servicios prestados por empresas de servicios no autorizadas, uso de piezas que no sean las originales de Electrolux o piezas obtenidas de personas que no pertenezcan a empresas de servicios autorizadas, o bien causas externas como abuso, mal uso, suministro de energía inadecuado, accidentes, incendios o causas de fuerza mayor.

EXENCIÓN DE GARANTÍAS IMPLICADAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS LEGALES

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN LO DISPUESTO EN ESTE DOCUMENTO. LAS RECLAMACIONES BASADAS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, SE LIMITAN A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS BREVE PERMITIDO POR LA LEY, PERO NO MENOS DE UN AÑO. ELECTROLUX NO SE RESPONSABILIZARÁ DE LOS DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES, COMO LOS DAÑOS A LA PROPIEDAD Y LOS GASTOS INCIDENTALES QUE RESULTEN DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O BIEN LAS LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, POR LO QUE ES POSIBLE QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES NO LE APLIQUEN A USTED. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE DA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

Si necesita asistencia técnica

Guarde el recibo, el albarán de entrega o cualquier otro registro de pago apropiado para establecer el período de garantía en caso de que se requiera el servicio. Si se efectúa el servicio, es de su interés obtener y guardar todos los recibos. El servicio cubierto por esta garantía debe obtenerse poniéndose en contacto con Electrolux en las direcciones o números de teléfono indicados a continuación.

La garantía solo se aplica en EE.UU. y en Canadá. En Estados Unidos, su aparato está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su aparato está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a nadie para cambiar o añadir cualquier obligación bajo esta garantía. Las obligaciones de servicio y las piezas cubiertas por esta garantía deben ser realizadas por Electrolux o por una empresa de servicio autorizada. Las funciones o especificaciones del producto, tal y como se des-

EE.UU.
1.877.435.3287
Electrolux
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

Canadá
1.800.265.8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canadá
L5V 3E4

914779590-G-212026

ElectroluxAppliances.com
ElectroluxAppliances.ca