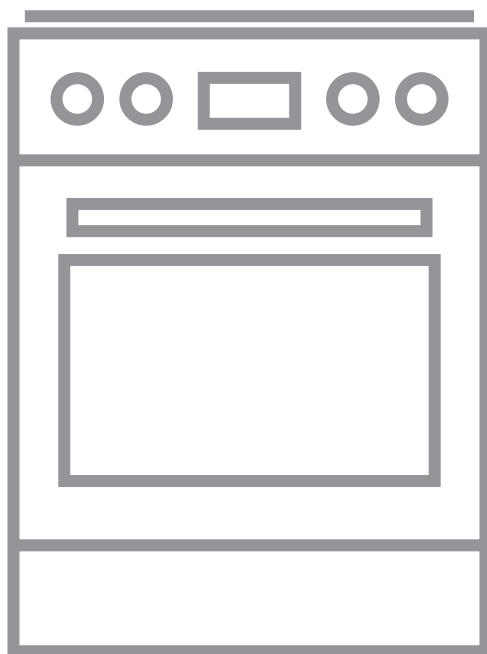


USER MANUAL



CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	6
3. INSTALACIÓN.....	8
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	10
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	11
6. PLACA - USO DIARIO.....	12
7. PLACA - CONSEJOS.....	18
8. PLACA - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	20
9. HORNO - USO DIARIO.....	21
10. HORNO - FUNCIONES DE RELOJ.....	24
11. HORNO - CONSEJOS Y PAUTAS.....	25
12. HORNO - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	38
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	41
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	44
15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	45

PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

www.aeg.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registreaeg.com



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:


www.aeg.com/shop


ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.

- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- Este aparato se debe conectar a la alimentación eléctrica con un cable de tipo H05VV-F para soportar la temperatura del panel trasero.
- Este aparato está diseñado para utilizarse a una altitud de hasta 2000 m sobre el nivel del mar.
- Este aparato no está diseñado para su uso en embarcaciones, barcos ni buques.
- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar sobrecalentamientos.
- No instale el aparato en una plataforma.
- No utilice el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de la puerta o el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Tenga cuidado cuando toque el cajón de almacenamiento. Puede calentarse.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- Los medios de desconexión se deben incorporar en el cableado fijo de conformidad con las normas de cableado.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas

con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- El armario de la cocina y el hueco deben tener las dimensiones adecuadas.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Algunas partes del aparato tienen corriente. Encajone el aparato en un mueble para evitar tocar las partes peligrosas.
- Los laterales del aparato deben estar junto a aparatos o unidades de la misma altura.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Asegúrese de instalar un medio estabilizador para evitar que el aparato se incline. Consulte el capítulo de instalación.
- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones y quemaduras.
Riesgo de descarga eléctrica.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No deje que las chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - No coloque papel de aluminio en el aparato o directamente en la parte inferior del interior.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de mandos.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido o que tengan la base dañada pueden causar arañazos. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

2.4 Cuidado y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes del mantenimiento, apague el aparato. Desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- Asegúrese de que el aparato está frío. Los paneles de cristal pueden romperse.

- Sustituya inmediatamente los paneles de cristal de la puerta cuando estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato. La puerta es pesada.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Asegúrese de que el interior, el plato giratorio y la puerta se secan después de cada uso. El vapor producido durante el funcionamiento del aparato se condensa en las paredes de la cavidad y puede provocar corrosión. Para reducir la condensación ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (si procede) con ningún tipo de detergente.

2.5 Iluminación interna



ADVERTENCIA!
Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas

por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.6 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.7 Eliminación



ADVERTENCIA!
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Datos técnicos

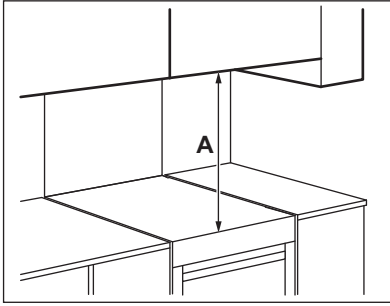
Dimensiones	
Altura	847 - 867 mm
Ancho	596 mm

Dimensiones

Fondo	600 mm
-------	--------

3.2 Ubicación del aparato

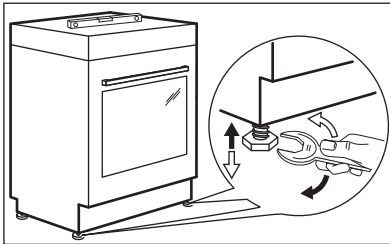
Puede instalar su aparato independiente en armarios de uno o dos lados y en la esquina.



Distancias mínimas

Dimensiones	mm
A	685

3.3 Nivelado del aparato



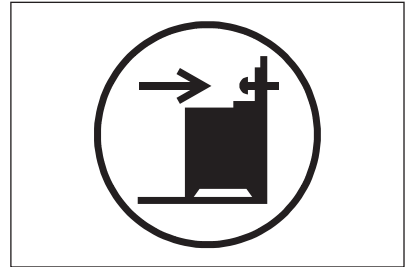
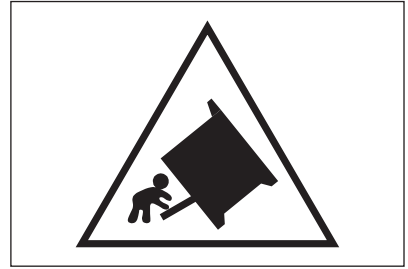
Utilice patas de poca altura en la parte inferior del aparato para nivelar la superficie con otras superficies.

3.4 Protección antiinclinación



PRECAUCIÓN!

Instale la protección antiinclinación para evitar que el aparato caiga bajo cargas incorrectas. La protección antiinclinación solo funciona cuando el aparato se coloca en una zona correcta. Su aparato tiene los símbolos que aparecen en las imágenes (en su caso) para recordarle la instalación de la protección antiinclinación.

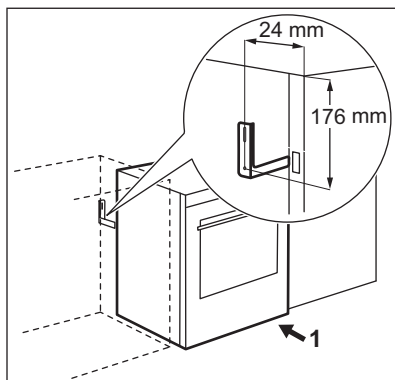


PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que coloca la protección antiinclinación a la altura correcta.

Asegúrese de que la superficie detrás del aparato es lisa.

1. Ajuste la altura y el área adecuadas para el aparato antes de acoplar la protección antiinclinación.
2. Instale la protección antiinclinación a 176 mm de distancia desde la superficie superior del aparato y a 24 mm del lateral izquierdo del aparato hasta el orificio circular de la abrazadera. Observe la ilustración. Atornillela en el material sólido o utilice un refuerzo adecuado (pared).
3. El orificio se encuentra en el lado izquierdo de la parte posterior del aparato. Observe la ilustración. Coloque el aparato en el centro del espacio entre los armarios (1). Si el espacio entre los armarios es superior a la anchura del aparato, debe ajustar las dimensiones laterales para centrar el aparato.



3.5 Instalación eléctrica



ADVERTENCIA!

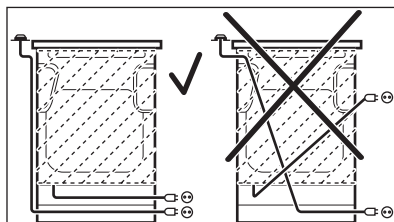
El fabricante declina toda responsabilidad si no sigue las precauciones de seguridad de los capítulos sobre seguridad.

El aparato se suministra sin enchufe y cable de alimentación.



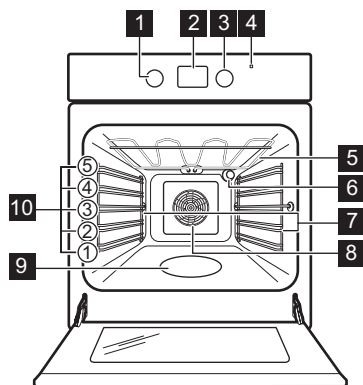
ADVERTENCIA!

El cable de alimentación no debe tocar la parte del aparato sombreada en la ilustración.



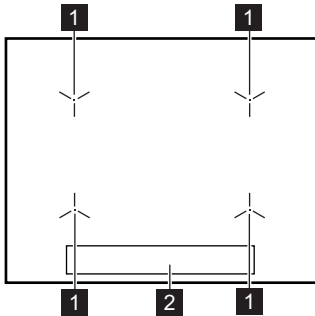
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Resumen general



- 1** Mando de las funciones de cocción
- 2** Programador electrónico
- 3** Mando de control (para la temperatura)
- 4** Indicador/símbolo de temperatura
- 5** Resistencia
- 6** Bombilla
- 7** Soporte de parrilla extraíble
- 8** Ventilador
- 9** Relieve de la cavidad
- 10** Posiciones de las parrillas

4.2 Descripción general de la placa



- 1** Zona de cocción por inducción
- 2** Panel de control

4.3 Accesorios

- **Parrilla**
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja**
Para bizcochos y galletas.
- **Parrilla/sartén para asar**

- Para hornear y asar o como bandeja para grasa.
- **Carriles telescópicos**
Para estantes y bandejas.
- **Compartimento de almacenamiento**
El cajón de almacenamiento está debajo de la cavidad del horno.

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.

Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno y los accesorios antes del primer uso.

Coloque los accesorios y soportes telescópicos extraíbles en su posición inicial.

5.2 Uso de los campos del sensor

Para activar la función, mantenga pulsado el símbolo seleccionado en la pantalla durante al menos 1 segundo.

5.3 Ajuste de la hora

Debe ajustar la hora antes de usar el horno.



parpadea al conectar el electrodoméstico a la corriente eléctrica si ha habido un corte de corriente o si no está ajustado el temporizador.

Pulse \oplus o \ominus para ajustar la hora correcta.

Después de aproximadamente cinco segundos se detiene el parpadeo y la pantalla indica la hora ajustada.

5.4 Cambio de la hora






Si alguna de las funciones está activa, no es posible cambiar la hora.

Pulse \oplus repetidamente hasta que parpadee el indicador de la función Hora. Para ajustar una nueva hora, consulte "Ajustar la hora".

5.5 Precalentamiento

Precaliente el horno vacío antes del primer uso.

1. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima.
2. Deje funcionar el horno 1 hora.
3. Ajuste la función . Ajuste la temperatura máxima.
4. Deje funcionar el horno 15 minutos.
5. Ajuste la función . Ajuste la temperatura máxima.
6. Deje funcionar el horno 15 minutos.
7. Apague el horno y deje que se enfríe.

Los accesorios pueden calentarse más de lo habitual. El horno puede emitir olores y humos. Asegúrese de que el flujo de aire de la habitación es suficiente.

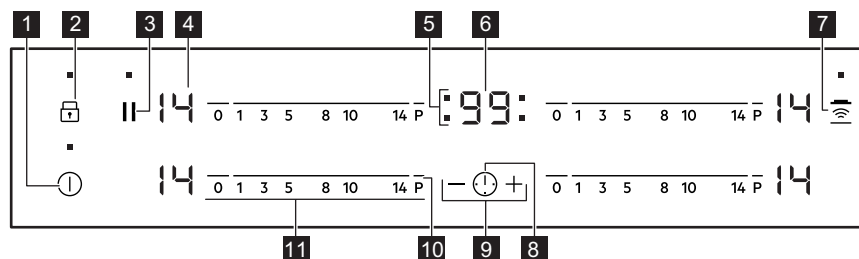
6. PLACA - USO DIARIO








ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Panel de control de la placa de cocción
















Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

Sen-sor	Función	Comentario
1 	ENCENDIDO / APAGADO	Para activar y desactivar la placa.
2 	Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3 	Pausa	Para activar y desactivar la función.
4 -	Indicador del nivel de calor	Para mostrar el nivel de calor.
5 -	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción	Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
6 -	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
7 	Hob ² Hood	Para activar y desactivar el modo manual de la función.
8 	-	Para seleccionar una zona de cocción.

Sensor	Función	Comentario	
9	+ / -	Para aumentar o disminuir el tiempo.	
10	P	PowerBoost	Para activar y desactivar la función.
11	-	Barra de control	Para ajustar la temperatura.




6.2 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está apagada.
 - 	La zona de cocción está en funcionamiento.
	Pausa está en funcionamiento.
	Calentamiento automático está en funcionamiento.
	PowerBoost está en funcionamiento.
 + número	Hay un fallo de funcionamiento.
 /  / 	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando / mantener caliente / calor residual.
	Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños está en funcionamiento.
	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	Desconexión automática está en funcionamiento.

6.3 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)






ADVERTENCIA!

 /  /  Mientras se enciende el indicador, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente. La vitrocerámica se calienta por el calor del utensilio.

Los indicadores aparecen cuando una zona de cocción está caliente. Muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando:

-  - continuar cocinando,
-  - mantener caliente,
-  - calor residual.


También puede aparecer el indicador:

- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,
- cuando se colocan recipientes calientes en la zona de cocción fría,

- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.



El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

6.4 Activación y desactivación


Toque  durante 1 segundo para encender o apagar la placa de cocción.

6.5 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Deje que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.
- está utilizando utensilios de cocina no adecuados. Se ilumina el símbolo  y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende  y se apaga la placa.

Relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:

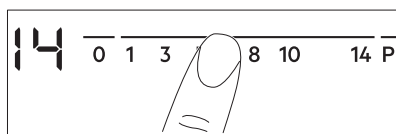
Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga
 1 - 3	6 horas
4 - 7	5 horas

Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga
8 - 9	4 horas
10 - 14	1,5 hora

6.6 Ajuste de temperatura

Para ajustar o cambiar la temperatura:

Toque la barra de control en el ajuste de temperatura adecuado o desplace el dedo a lo largo de la barra de control hasta llegar al ajuste de temperatura adecuado.





6.7 Calentamiento automático

Utilice la función para obtener el ajuste de temperatura deseado en menos tiempo. Cuando la función está activada, la zona de cocción opera al principio al valor de temperatura más alto y después continúa con el ajuste de temperatura deseado.



Para activar la función, la zona de cocción debe estar fría.

Para activar la función para una zona de cocción: toque **P** (se enciende ). Toque inmediatamente el ajuste de calor que desee. Después de 3 segundos se enciende .

Para desactivar la función: cambie el ajuste de temperatura.

6.8 PowerBoost

Esta función suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función se puede activar para la zona de cocción por inducción durante un periodo de tiempo limitado. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto.

Para activar la función de una zona de cocción: toque **P**. Se enciende **P**.

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.

6.9 Temporizador

Temporizador de cuenta atrás

Puede utilizar esta función para ajustar cuánto tiempo debe funcionar la zona de cocción para una sola sesión de cocción.

Ajuste primero temperatura para la zona de cocción y después la función.

Para ajustar la zona de cocción: toque **⌚** repetidamente hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que corresponda.

Para activar la función: toque **+** en el temporizador para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción empiece a parpadear lentamente.

Para ver el tiempo restante: ajuste la zona de cocción con **⌚**. El indicador de la zona de cocción empieza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo restante.

Para cambiar el tiempo: ajuste la zona de cocción con **⌚**. Toque **+** o **-**.

Para desactivar la función: seleccione la zona de cocción con **⌚** y pulse **-**. El tiempo restante retrocede a 00. Se apaga el indicador de la zona de cocción.

i Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea. La zona de cocción se apaga.

Para detener el sonido: toque **⌚**.

CountUp Timer

Puede utilizar esta función para supervisar cuánto tiempo funciona la zona de cocción.

Para ajustar la zona de cocción: toque **⌚** repetidamente hasta que se encienda

el indicador de la zona de cocción que corresponda.

Para activar la función: toque **⏸** en el temporizador. **⏸** se enciende. El tiempo empezará a contar cuando el indicador de la zona de cocción empiece a parpadear lentamente. La pantalla alterna entre **⏸** y el tiempo transcurrido (minutos).

Para ver cuánto tiempo está activa la zona de cocción: ajuste la zona de cocción con **⌚**. El indicador de la zona de cocción empieza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra cuánto tiempo funciona la zona.

Para desactivar la función: ajuste la zona de cocción con **⌚** y toque **+** o **-**. Se apaga el indicador de la zona de cocción.

Avisador

Puede utilizar esta función como **Avisador** mientras la placa está activada y las zonas de cocción no funcionan. La pantalla de temperatura muestra **⏸**.

Para activar la función: toque **⌚**. Toque **+** o **-** para ajustar el tiempo. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y **00** parpadea.

Para detener el sonido: toque **⌚**.

i La función no afecta al funcionamiento de las zonas de cocción.

6.10 Pausa

Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de temperatura más bajo.

Mientras la función está activa, todos los demás símbolos del panel de control están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

1. **Para activar la función:** pulse **||**. **||** se enciende. El ajuste de nivel de calor baja a 1.

2. **Para desactivar la función:** pulsa






Aparece el ajuste de temperatura anterior.

6.11 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras funcionan las zonas de cocción. Evita el cambio accidental del nivel de temperatura.

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Para activar la función: toque   se enciende durante 4 segundos. El temporizador se mantiene activo.





Para desactivar la función: toque . Se enciende el ajuste de calor anterior.









La función también se desactiva cuando se apaga la placa.



6.12 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.





Para activar la función: encienda la placa de cocción con . No ajuste ningún nivel de calor. Pulse  durante 4 segundos.  se enciende. Apague la placa de cocción con .


Para desactivar la función: encienda la placa de cocción con . No ajuste ningún nivel de calor. Toque  durante 4 segundos.  se enciende. Apague la placa de cocción con .



Para anular la función solo durante el tiempo de cocción: encienda la placa de cocción con .  se enciende.

Toque  durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Puede utilizar la placa de cocción. Cuando apague la placa de cocción con , la función vuelve a activarse.


6.13 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)


Apague la placa de cocción. Toque  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Toque  durante 3 segundos.  o  se encienden.

Toque  en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

-  - el sonido se desactiva
-  - el sonido se activa

Para confirmar su selección, espere hasta que la placa de cocción se desactive automáticamente.

Cuando esta función se ajusta en , solo se oye el sonido cuando:

- se toca 
- el Avisador baja
- el Temporizador de cuenta atrás baja
- se coloca algo en el panel de control.

6.14 Hob²Hood

Es una función automática avanzada que conecta la placa de cocción a una campana especial. La placa de cocción y la campana tienen un comunicador de señales infrarrojas. La velocidad del ventilador se determina automáticamente según el ajuste del modo que se usa y la temperatura del utensilio de cocina más caliente en la placa de cocción. También puede operar manualmente el ventilador usando la placa de cocción.



Para la mayoría de las campanas, el sistema remoto se entrega desactivado de origen. ActíVELO antes de usar la función. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.

Utilización automática de la función

Para utilizar la función automáticamente, ajuste el modo automático en H1 - H6. La placa de cocción se ajusta originalmente en H5. La campana

extractora reacciona cada vez que se utiliza la placa. La placa de cocción reconoce automáticamente la temperatura del utensilio de cocina y ajusta la velocidad del ventilador.

Modos automáticos





	Luz automática	Hervir ¹⁾	Freír ²⁾
Modo H0	Apagado	Apagado	Apagado
Modo H1	Encendido	Apagado	Apagado
Modo H2 ³⁾	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
Modo H3	Encendido	Apagado	Velocidad del ventilador 1
Modo H4	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
Modo H5	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 2
Modo H6	Encendido	Velocidad del ventilador 2	Velocidad del ventilador 3




1) La placa detecta el proceso de ebullición y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

2) La placa detecta el proceso de fritura y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

3) Este modo activa el ventilador y la luz. No depende de la temperatura.

Cambio del modo automático

1. Apague el aparato.
2. Pulse  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.
3. Pulse  durante 3 segundos hasta que  o  se enciendan.

4. Pulse  varias veces hasta que  se encienda.
5. Pulse  en el Temporizador para seleccionar un modo automático.







Para utilizar la campana de extracción directamente en el panel de la campana de extracción, desactive el modo automático de la función.



Cuando termine de cocinar y apague la placa de cocción, el ventilador de la campana puede seguir funcionando durante un poco de tiempo. Tras ese tiempo, el sistema desactiva el ventilador automáticamente y evita la activación accidental del ventilador durante los siguientes 30 segundos.

Funcionamiento manual de la velocidad del ventilador

También puede operar la función manualmente. Para ello, toque  cuando la placa está activa. Esto desactiva el funcionamiento automático de la función y permite modificar manualmente la velocidad del ventilador. Al pulsar , se incrementa en un nivel la velocidad del ventilador. Cuando alcance un nivel intensivo y vuelva a pulsar , se ajustará la velocidad del ventilador a 0 y se apagará. Pulse  para volver a poner en marcha el ventilador a velocidad 1.



Para activar el funcionamiento automático, apague la placa de cocción y vuelva a encenderla.

Activación de la luz

La placa se puede encender automáticamente cuando se activa la placa. Para ello, ajuste el modo automático en H1 – H6.

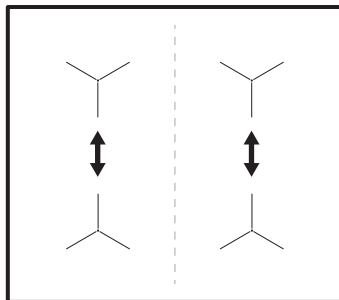


La luz de la campana extractora se desactiva 2 minutos después de apagar la placa de cocción.

6.15 Gestión de energía función

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Observa la ilustración.
- Cada fase soporta una carga eléctrica máxima.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando se supera la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función reduce la potencia en las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.

- La pantalla de ajuste de temperatura para las zonas reducidas cambia entre dos niveles.



7. PLACA - CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Utensilios de cocina



En las zonas de cocción por inducción, un campo electromagnético fuerte crea un calor muy rápido en los utensilios de cocina.



Utilice las zonas de cocción por inducción con los utensilios de cocina adecuados.

Material del utensilio de cocina

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El utensilio de cocina es adecuado para cocinar con inducción si:

- el agua hierve muy rápido en una zona con el ajuste de calor máximo.
- un imán se coloca en la base del utensilio de cocina.



La base de los recipientes debe ser lo más gruesa y plana posible. Asegúrese de que las bases de los utensilios están limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.

Dimensiones del utensilio de cocina

Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

La eficacia de la zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.

7.2 Diámetro mínimo del recipiente

Zona de cocción	Diámetro del utensilio de cocina (mm)	Potencia (W)
Parte trasera izquierda	125 - 140	1400/2500

Zona de cocción	Diámetro del utensilio de cocina (mm)	Potencia (W)
Parte trasera derecha	145 - 180	1800/2800
Parte delantera derecha	145 - 180	1800/2800
Parte delantera izquierda	180 - 210	2300/3600

7.3 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: está utilizando una zona de cocción con muy elevado nivel de potencia y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.
- chasquido: se produce una conmutación eléctrica.

- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.

7.4 Öko Timer (Temporizador Eco)


Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.


7.5 Ejemplos de aplicaciones de cocina

La relación entre el ajuste de temperatura y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de temperatura, no es proporcional al aumento del consumo de potencia. Significa que una zona de cocción con el ajuste de temperatura medio usa menos de la mitad de su potencia.



Los datos de la tabla son valores orientativos.

Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
 - 1	Mantener calientes los alimentos.	según sea necesario	Tapar los utensilios de cocina.
1 - 3	Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.	5 - 25	Mezcla de vez en cuando.
2 - 3	Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.	10 - 40	Cocina el plato con una tapa.
3 - 5	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.

Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
5 - 7	Verduras al vapor, pescado, carne.	20 - 45	Añada unas cucharadas de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso.
7 - 9	Patatas al vapor y otras verduras.	20 - 60	Cubra el fondo del utensilio con 1-2 cm de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso. Mantenga la tapa en el utensilio.
7 - 9	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 l de líquido más ingredientes.
9 - 12	Fritura ligera: escalopes, cor-don bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas.	según sea necesario	Dele la vuelta cuando sea necesario.
12 - 13	Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs.	5 - 15	Dele la vuelta cuando sea necesario.
14	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.		
	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		

8. PLACA - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

8.2 Limpieza de la placa de cocción

- **Retirar inmediatamente:** plástico derretido, película de plástico, sal,

azúcar y alimentos con azúcar; de lo contrario, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Retirar cuando la placa esté lo suficientemente fría:** marcas de cal, marcas de agua, manchas de grasa o decoloración metálica brillante. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Eliminar la decoloración metálica brillante:** usar una solución de agua con vinagre y limpiar la superficie de vidrio con un paño.


9. HORNO - USO DIARIO




ADVERTENCIA!
 Consulte los capítulos sobre seguridad.


9.1 Funciones del horno

Símbolo	Función del horno	Aplicación
	Posición de apagado	El horno está apagado.
	Aire caliente	Para hornear en hasta dos posiciones de parrilla al mismo tiempo y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.
	Ajuste de pizza	Para hornear alimentos en un nivel, con dorado intenso y base crujiente.
	Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
	True Fan Cooking PLUS	Para añadir humedad durante la cocción. Para conseguir el color adecuado y la corteza crujiente durante el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar.
	Grill Rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Grill turbo	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. También para gratinar y dorar.

Símbolo	Función del horno	Aplicación
	Horneado húmedo + ventilador	<p>Esta función se utilizaba para cumplir con la clase de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1 .</p> <p>La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se interrumpa y para garantizar que el horno funciona con la máxima eficiencia energética posible.</p> <p>Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. La potencia calorífica puede reducirse. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", bajo consumo energético.</p> <p>Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador.</p> <p>Cuando se utiliza esta función, la bombilla se apaga automáticamente.</p>

 Puede descongelar los alimentos eligiendo la función Horneado húmedo + ventilador sin ajustar la temperatura.

9.2 Activación y desactivación del horno

 **Depende del modelo si su aparato tiene símbolos del mando, indicadores o pilotos:**

- El indicador se enciende cuando el horno se calienta.
- La luz se enciende cuando el horno está funcionando.
- El símbolo muestra si el mando controla una de las zonas de cocción, las funciones del horno o la temperatura.

1. Gire el mando de las funciones del horno para seleccionar una función del horno.
2. Gire el mando del termostato para seleccionar una temperatura.

3. Para desactivar el horno, gire los mandos de las funciones del horno y la temperatura hasta la posición de apagado.

9.3 Activar la función: True Fan Cooking PLUS

Esta función aumenta la humedad durante la cocción.



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

La humedad liberada puede causar quemaduras:

- No abra la puerta del aparato cuando utiliza la función: True Fan Cooking PLUS.
- Abra la puerta del aparato con cuidado después de utilizar la función: True Fan Cooking PLUS.




Consulte el capítulo "Consejos".

1. Abra la puerta del horno.
2. Rellene el gofrado de la cavidad con agua del grifo.

La capacidad máxima del gofrado de la cavidad es de 250 ml.

Llene el gofrado de la cavidad con agua cuando el horno está frío.

3. Gire el mando de función: True Fan

Cooking PLUS 

4. Gire el mando de temperatura para ajustar una temperatura.
5. Coloque los alimentos en el aparato y cierre la puerta del horno.



PRECAUCIÓN!

No rellene el gofrado de la cavidad con agua durante la cocción ni con el horno caliente.

6. Para apagar el aparato, gire los mandos de las funciones del horno y la temperatura hasta la posición de apagado.
7. Retire el agua del relieve de la cavidad.



ADVERTENCIA!

Asegúrese de que el aparato esté frío antes de retirar el resto de agua del gofrado de la cavidad.

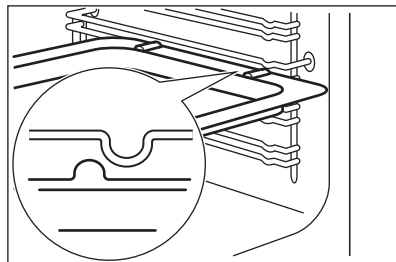
9.4 Ventilador de refrigeración

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Si apaga el horno, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que se enfríe.

9.5 Inserción de los accesorios del horno

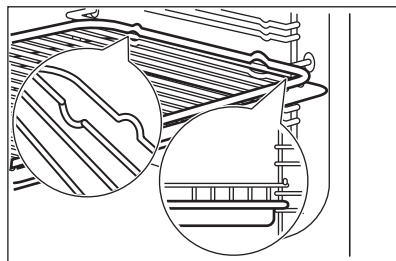
Bandeja honda:

Introduzca la bandeja honda entre las barras guía del carril de apoyo.



Parrilla y bandeja honda juntas:

Introduzca la bandeja honda entre las barras guía del carril de apoyo y la parrilla en las barras guía de encima.



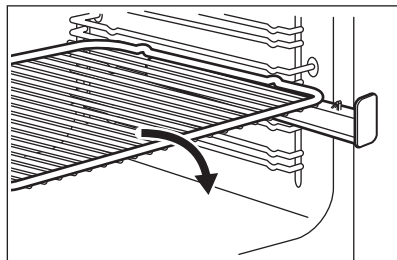
- Todos los accesorios tienen pequeñas muescas en la parte superior del lado derecho e izquierdo para aumentar la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco.
- El borde alto alrededor del estante es un dispositivo que evita que los utensilios de cocina se deslicen.

9.6 Carriles telescópicos: inserción de los accesorios del horno

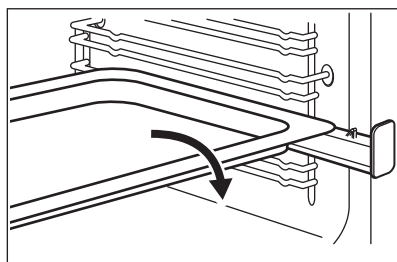


Conserve las instrucciones de instalación de los carriles telescópicos para su uso futuro.

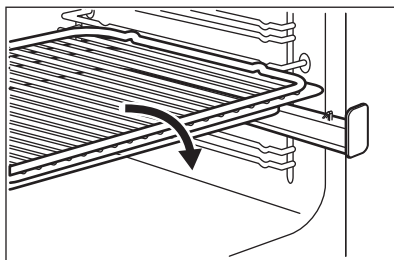
Con carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar los estantes.



Coloque la parrilla sobre los carriles telescópicos de forma que las patas apunten hacia abajo.



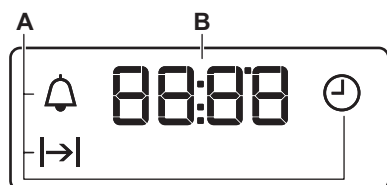
Coloque la bandeja para hornear o la bandeja profunda en los carriles telescópicos.



Coloque la parrilla en la bandeja profunda. Coloque la parrilla y la bandeja profunda en los carriles telescópicos.

10. HORNO - FUNCIONES DE RELOJ

10.1 Pantalla






A. Funciones del reloj
B. Temporizador



10.2 Teclas


Botón	Función	Descripción
—	MENOS	Para ajustar el tiempo.
⌚	RELOJ	Para ajustar una función de reloj.
+	MÁS	Para ajustar el tiempo.


10.3 Funciones de reloj

Función de reloj		Aplicación
	HORA	Para ajustar, cambiar o comprobar la hora.
	DURACIÓN	Programar la duración del funcionamiento del horno.
	AVISADOR	Para ajustar una cuenta atrás. Esta función no afecta al funcionamiento del horno. Puede ajustar esta función cualquier momento, incluso si el horno está apagado.



10.4 Ajuste de la DURACIÓN

1. Ajuste una función y una temperatura del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Pulse \pm o — para ajustar la DURACIÓN.

La pantalla muestra .


4. Al acabarse el tiempo,  parpadea y suena una señal. El aparato se apaga automáticamente.
5. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal acústica.
6. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de temperatura a la posición de apagado.

10.5 Ajuste del minutero AVISADOR

1. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.

2. Pulse \pm o — para programar la hora correspondiente. El minutero empieza automáticamente después de 5 segundos.
3. Al acabarse el tiempo programado sonará una señal. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal acústica.
4. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de la temperatura a la posición de desconexión.

10.6 Cancelación de las funciones del reloj

1. Pulse  varias veces hasta que comience a parpadear el indicador de la función apropiada.
2. Mantenga pulsada — . La función de reloj se apaga en unos segundos.

11. HORNO - CONSEJOS Y PAUTAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



La temperatura y los tiempos de horneado de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

11.1 Horneado

Para la primera cocción, utilice la temperatura más baja.

El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.

Los pasteles y las pastas que se hornean a niveles diferentes no siempre se doran de modo uniforme. No es necesario cambiar el ajuste de

temperatura si el tueste no es uniforme. Las diferencias se compensarán durante el horneado.

distorsiones desaparecen cuando las bandejas se enfrían de nuevo.

Las bandejas pueden torcerse en el horno durante el horneado. Las

11.2 Consejos para hornear

Resultado	Posible causa	Solución
La base de la tarta no se ha horneado lo suficiente.	La parrilla no está en una posición correcta.	Coloque la tarta en un nivel más bajo.
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías.	La temperatura del horno es demasiado alta.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno ligeramente más baja.
	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más largo y baje la temperatura del horno.
La tarta está demasiado seca.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno más alta.
	El tiempo de horneado es demasiado largo.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más corto.
El pastel se hornea irregularmente.	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más largo y baje la temperatura del horno.
	La masa del pastel no se distribuye uniformemente.	La próxima vez, distribuya la masa uniformemente en la bandeja.
El pastel no está listo en el tiempo indicado en la receta.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno un poco más alta.

11.3 Aire caliente

Cocinado en un nivel de horno

Cocción en moldes

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pastel molde redondo o brioche	150 - 160	50 - 70	2
Pastel de Madeira / pasteles de frutas	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Bizcocho sin grasa	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Masa brisé - bizcocho	150 - 170	20 - 25	2

¹⁾ Precaliente el horno.

Tartas / galletas / panes en bandejas

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pastel de azúcar (seco)	150 - 160	20 - 40	3
Tarta de frutas (sobre masa con levadura / bizcocho) ¹⁾	150	35 - 55	3
Tarta de fruta con masa quebrada	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Utilice una bandeja profunda.

Galletas

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Galletas de masa quebrada	150 - 160	10 - 20	3
Mantecados / Pasteles de hojaldre	140	20 - 35	3
Galletas hechas con masa batida	150 - 160	15 - 20	3
Hojaldres hechos con clara de huevo, merengues	80 - 100	120 - 150	3
Mostachones de almendra	100 - 120	30 - 50	3
Galletas hechas con masa de levadura	150 - 160	20 - 40	3
Hojaldres de hojaldre	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Rollitos	160 ¹⁾	10 - 35	3

¹⁾ Precaliente el horno.

Mesa para hornear y gratinar

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Baguette cubierta de queso fundido	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Verduras rellenas	160 - 170	30- 60	1

¹⁾ Precaliente el horno.

Horneado en varios niveles

Tartas / galletas / panes en bandejas

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
			2 posiciones
Buñuelos de crema / Pepitos dulces	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	2 / 4
Pastel Streusel seco	150 - 160	30 - 45	2 / 4

¹⁾ Precaliente el horno.

Galletas/small cakes / hojaldres / rollitos

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
			2 posiciones
Galletas de masa quebrada	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Mantecados / Pasteles de hojaldre	140	25 - 45	2 / 4
Galletas hechas con masa batida	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Galletas hechas con clara de huevo, merengues	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Mostachones de almendra	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Galletas hechas con masa de levadura	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Hojaldres de hojaldre	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Rollitos	180 ¹⁾	25 - 40	2 / 4

¹⁾ Precaliente el horno.

11.4 Horneado convencional en un nivel

Cocción en moldes

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pastel molde redondo o brioche	160 - 180	50 - 70	2
Pastel de Madeira / pasteles de frutas	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Masa brisé - masa quebrada	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Masa brisé - bizcocho	170 - 190	20 - 25	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Tarta salada (por ejemplo, quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Tarta de queso	160 - 180	60 - 90	1 - 2

1) Precaliente el horno.

Tartas / galletas / panes en bandejas

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Trenza de pan / Roscón	170 - 190	40 - 50	2
Pastel de Navidad	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Pan (pan de centeno): 1. Primera parte del proceso de horneado. 2. Segunda parte del proceso de horneado.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Buñuelos de crema / Pepitos dulces	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Brazo de gitano	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Pastel de azúcar (seco)	160 - 180	20 - 40	3
Tarta de almendras con mantequilla / Tartas de azúcar	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Tarta de frutas (sobre masa con levadura / bizcocho) ²⁾	170	35 - 55	3
Tarta de fruta con masa quebrada	170 - 190	40 - 60	3
Bizcochos con levadura coronados de guarniciones delicadas (por ejemplo, requesón, crema, natillas)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Pan sin levadura	230 - 250	10 - 15	1
Tartas (CH)	210 - 230	35 - 50	1

1) Precaliente el horno.

2) Utilice una bandeja profunda.

Galletas

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Galletas de masa quebrada	170 - 190	10 - 20	3
Mantecados / Pasteles de hojaldre	160 ¹⁾	20 - 35	3
Galletas hechas con masa de bizcocho	170 - 190	20 - 30	3
Hojaldres hechos con clara de huevo, merengues	80 - 100	120 - 150	3
Mostachones de almendra	120 - 130	30 - 60	3
Galletas hechas con masa de levadura	170 - 190	20 - 40	3
Hojaldres de hojaldre	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Rollitos	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3

¹⁾ Precaliente el horno.

Mesa para hornear y gratinar

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pastel de pasta	180 - 200	45 - 60	1
Lasaña	180 - 200	35 - 50	1
Verduras gratinadas	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Baguette cubierta de queso fundido	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Dulces horneados	180 - 200	40 - 60	1
Pescado al horno	180 - 200	40 - 60	1
Verduras rellenas	180 - 200	40 - 60	1

¹⁾ Precaliente el horno.

11.5 Ajuste de pizza 

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza (base fina) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Pizza (con mucha guarnición) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Tartas	170 - 200	35 - 55	1 - 2

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Flan de espinacas	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (flan salado)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Flan suizo	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Tarta de queso	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Pastel de verduras	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Pan sin levadura	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Empanada de masa de hojaldre	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Piroggen (versión rusa del calzone)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Utilice una bandeja profunda.

2) Precaliente el horno.

11.6 Horneado húmedo + ventilador

Pan y pizza

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Bollos	180	25 - 35	3
Pizza congelada 350 g	190	25 - 35	3

Pastel en bandeja de horno

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Brazo de gitano	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

Pastel en molde

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Soufflé	200	30 - 40	3
Base de masa brisé	180	20 - 30	3
Tarta Victoria	150	25 - 35	3

Pescado

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pescado pochado 300 g	180	25 - 35	3
Pescado entero 200 g	180	25 - 35	3
Filete de pescado 300 g	180	25 - 35	3

Carne

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Carne pochada 250 g	200	25 - 35	3
Brochetas de carne 500 g	200	30 - 40	3

Horneados pequeños

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Galletas	180	25 - 35	3
Mostachones de almendra	160	25 - 35	3
Magdalenas	180	25 - 35	3
Crujientes salados	170	20 - 30	3
Galletas de masa quebrada	150	25 - 35	3
Tartaletas	170	15 - 25	3

Vegetariana

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Verduras en papillote 400 g	180	25 - 35	3
Tortilla	200	20 - 30	3
Verduras en bandeja 700 g	180	25 - 35	3

11.7 True Fan Cooking PLUS



Repostería

Alimento	Temperatura (°C)	Agua en el gofrado del interior (ml)	Duración del calentamiento previo (min)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pan blanco	180	150	10	30 - 40	2

Alimento	Temperatura (°C)	Agua en el gofrado del interior (ml)	Duración del calentamiento previo (min)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Panecillos	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Pizza casera	230	150	10	15 - 20	2
Galletas, bollos, croissant	160	150	10	10 - 20	2
Pastel de ciruela, rollitos de canela	160	150	10	70 - 80	2

Congelados

Alimento	Temperatura (°C)	Agua en el gofrado del interior (ml)	Duración del calentamiento previo (min)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza	200	100	10	15	2
Croissant	170	50	10	25	2
Lasaña	200	200	10	35 - 45	2

Regeneración de alimentos

Alimento	Temperatura (°C)	Agua en el gofrado del interior (ml)	Duración del calentamiento previo (min)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pan blanco	110	100	-	30 - 40	2
Panecillos	110	100	-	20 - 25	2
Pizza casera	110	100	-	15 - 20	2
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Verduras	110	100	-	15 - 25	2
Arroz	110	100	-	15 - 26	2
Accesorio para	110	100	-	15 - 27	2
Carne	110	100	-	15 - 28	2

Asado

Alimento	Temperatura (°C)	Agua en el gofrado del interior (ml)	Duración del calentamiento previo (min)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pollo	210	200	-	70 - 75	2
Medio pollo	210	200	-	35 - 50	2
Cerdo asado	180	200	-	65 - 70	2
Rosbif 1 - 1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
Pavo asado	200	200	-	70 - 85	2

11.8 Consejos para asar

Use utensilios para horno resistentes al calor.

Asa la carne magra tapada (puede utilizar papel de aluminio).

Asa los trozos grandes de carne directamente sobre la bandeja o en la parrilla colocada sobre la bandeja.

Para evitar que se quemee la grasa, ponga un poco de agua en la bandeja.

Gire el asado al cabo de 1/2 o 2/3 del tiempo de cocción.

Utilice trozos de carne y pescado grandes (1 kg o más).

Durante la cocción, los asados grandes se deben rociar repetidamente con el jugo.

11.9 Asado convencional

Vacuno

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Estofado	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1

Cerdo

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Paletilla, cuello, jamón	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Chuleta, costilla	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Pastel de carne	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Codillo de cerdo (precocinado)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Ternera

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Ternera asada ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Codillo de ternera	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

¹⁾ Utilice una fuente de asado cerrada.

Cordero

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pata de cordero, cordero asado	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Espalda de cordero	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Carne de caza

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Lomo de liebre, pata de liebre	hasta 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Lomo de corzo	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Pierna de corzo	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

¹⁾ Precaliente el horno.

Aves

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Aves troceadas	200 - 250 g cada uno	220 - 250	20 - 40	1
Pato	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Ganso	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Pavo	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Pavo	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Pescado

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pescado entero	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

11.10 Asado con Grill Turbo

Cerdo

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Paletilla, cuello, jamón	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Chuleta, costilla	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Pastel de carne	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Codillo de cerdo (precocinado)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Ternera

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Ternera asada	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Codillo de ternera	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Cordero

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pata de cordero, cordero asado	1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Espalda de cordero	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Aves

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Aves troceadas	200 - 250 g cada uno	200 - 220	30 - 50	1
Pato	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Ganso	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Pavo	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Pavo	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

11.11 Grill en general

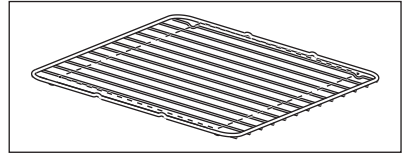


ADVERTENCIA!

Cocine al grill siempre con la puerta del horno cerrada.

- Use siempre el grill con la temperatura ajustada al máximo.
- Coloque el estante en la posición recomendada en la mesa de grill.
- Coloque siempre el recipiente profundo para recoger la grasa en la primera posición del estante.

- Cocine al grill solo trozos de carne o pescado delgados.



El área de grill está situada en el centro del estante.

11.12 Información para institutos de pruebas

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Accesorios	Posición de la parrilla
Pasteles pequeños (20 pasteles pequeños por bandeja)	Cocción convencional	170	20 - 30	Bandeja	4
Pasteles pequeños (20 pasteles pequeños por bandeja)	Aire caliente	150	20 - 30	Bandeja	2
Pasteles pequeños (20 pasteles pequeños por bandeja)	Aire caliente	150	25 - 35	Bandeja/ bandeja de goteo	1 + 4
Pastel de manzana, 2 moldes, diámetro 20 cm) en la rejilla, en diagonal	Cocción convencional	180	70 - 90	Rejilla	1
Pastel de manzana, 2 moldes, diámetro 20 cm) en la rejilla, en diagonal	Aire caliente	160	70 - 90	Rejilla	2
Pastel de manzana, 2 moldes, diámetro 20 cm) en la rejilla, en diagonal	Ajuste de pizza	160	60 - 80	Rejilla	2
Pastel de manzana, 2 moldes, diámetro 20 cm) en la rejilla, en diagonal. ¹⁾	True Fan Cooking PLUS	160	70 - 80	Bandeja	2

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Accesorios	Posición de la parrilla
Bizcocho sin grasa, 1 molde (diámetro 26 cm) en la rejilla	Cocción convencional	170	30 - 40	Rejilla	3
Bizcocho sin grasa, 1 molde (diámetro 26 cm) en la rejilla	Aire caliente	150	35 - 45	Rejilla	2
Bizcocho sin grasa, 1 molde (diámetro 26 cm) en la rejilla	Aire caliente	160	25 - 35	Rejilla	1 + 4
Galletas masa quebrada	Aire caliente	140	20 - 35	Bandeja	3
Galletas masa quebrada	Aire caliente	140	20 - 30	Bandeja	1 + 4
Galletas masa quebrada	Cocción convencional	160	20 - 35	Bandeja	3
Tostadas	Grill	Máx.	1 - 5	Rejilla	4
Hamburguesa de vacuno	Grill	Máx.	15 - 20 primer lado. Lado de 10 - 15 segundos.	Cuadrícula/bandeja de goteo	4

1) Añada 150 ml de agua al relieve de la cavidad.

12. HORNO - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpe la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpe las manchas con un detergente suave.



Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

12.2 Hornos de acero inoxidable o aluminio

Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja o un paño húmedos. Séquela con un paño suave.

No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de mandos del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

12.3 Limpieza del grabado de la cavidad

El procedimiento de limpieza elimina los restos de cal del gofrado de la cavidad después del proceso de cocción con vapor.



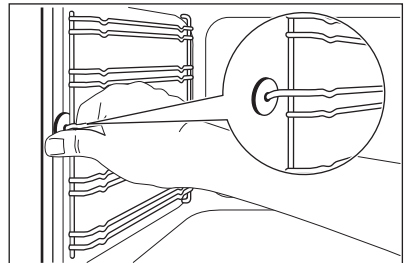
Para la función: True Fan Cooking PLUS se recomienda llevar a cabo el procedimiento de limpieza al menos cada 5 - 10 ciclos de cocción.

1. Coloque 250 ml de vinagre blanco en el gofrado de la cavidad en la parte inferior del horno. Use como máximo un 6% de vinagre sin aditivos.
2. Deje que el vinagre disuelva los restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos.
3. Limpie la cavidad con agua templada y un paño suave.

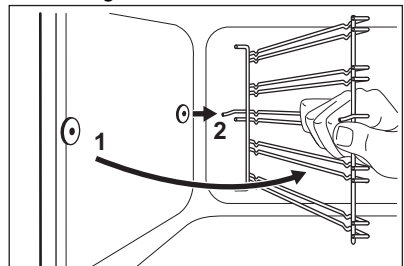
12.4 Extracción de los soportes de los estantes

Para limpiar el horno, retire los soportes de los estantes.

1. Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.



2. Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.



Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.

Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

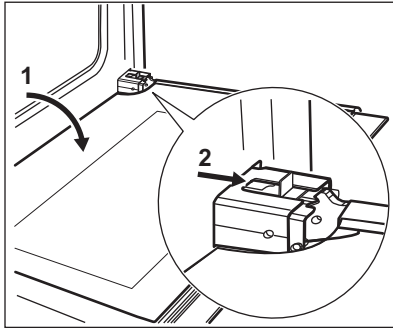


PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que el cable de fijación más largo esté en la parte delantera. Los extremos de los dos cables deben apuntar hacia la parte trasera. Una instalación incorrecta puede dañar el esmalte.

12.5 Desmontaje de la puerta del horno

Para facilitar la limpieza, retire la puerta.



1. Abra la puerta por completo.
2. Mueva el control deslizante hasta que oiga un clic.
3. Cierre la puerta hasta que el deslizador se bloquee.
4. Retire la puerta.

Para retirar la puerta, tire primero de la puerta hacia fuera desde un lado y luego desde el otro.

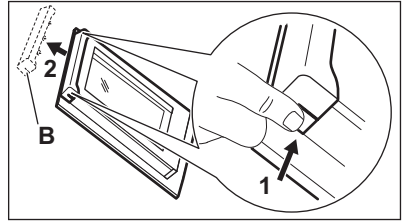
Cuando finalice el procedimiento de limpieza, inserte la puerta del horno en el orden opuesto. Asegúrese de oír un clic al insertar la puerta. Use fuerza si es necesario.

12.6 Retirada y limpieza de los anteojos de la puerta

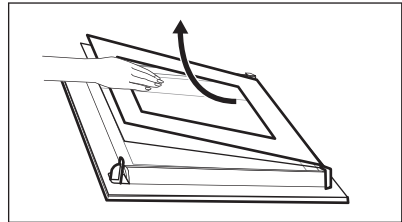


El vidrio de la puerta de su producto puede ser diferente en tipo y forma de los ejemplos que ve en las imágenes. El número de gafas también puede ser diferente.

1. Sujete el marco de la puerta por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



2. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
3. Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.



4. Limpie los paneles de cristal de la puerta.

Para instalar los paneles, siga los mismos pasos en orden inverso.

12.7 Cambio de la bombilla



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

La lámpara puede estar caliente.

1. Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.
2. Desconecte el horno de la red.
3. Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

La bombilla trasera



La cubierta de cristal de la lámpara se encuentra en la parte posterior de la cavidad.

1. Gira tapa de cristal de la lámpara en sentido antihorario para retirarla.

2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla del horno por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C. Utilice el mismo tipo de lámpara de horno.
4. Instale la tapa de cristal.

12.8 Extracción del cajón

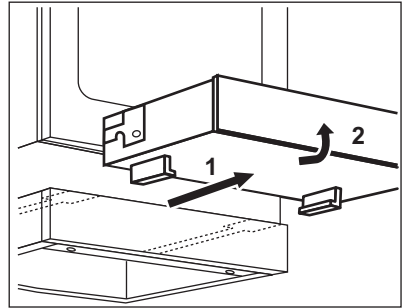


ADVERTENCIA!

Cuando el horno está en uso, se puede acumular calor en el cajón. No guarde objetos inflamables (p. ej., materiales de limpieza, bolsas de plástico, guantes de horno, papel, aerosoles de limpieza, etc.).

El cajón situado debajo del horno se puede retirar para limpiarlo.

1. Tire del cajón hacia afuera hasta el tope.



2. Levante el cajón en un ángulo pequeño y extráigalo de los rieles de soporte del cajón.

Inserción del cajón:

1. Para insertar el cajón, coloque el cajón en los rieles de soporte. Asegúrese de que los enganches encajen correctamente en los rieles.
2. Baje el cajón hasta que quede horizontal y empújelo hacia adentro.

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS








ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
No se puede encender el aparato.	El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe si el aparato se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
No se puede encender el aparato.	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La placa no se enciende o no funciona.	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
La placa no se enciende o no funciona.	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.

Problema	Posible causa	Solución
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Ha colocado uno o varios sensores.	Retire el objeto de los sensores.
La placa se apaga.	Ha colocado algo sobre el sensor  .	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
El Calentamiento automático no funciona.	La zona está caliente.	Deje que la zona se enfríe lo suficiente.
El Calentamiento automático no funciona.	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.
El valor de la potencia varía entre dos niveles.	La función de gestión de energía está activada.	Consulte el capítulo "Placa de cocina - Uso diario".
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
No hay ninguna señal al pulsar los campos sensores del panel.	Las señales se desactivan.	Active las señales. Consulte el capítulo "Placa de cocina - Uso diario".
 aparece en la pantalla de la placa de cocción.	La desconexión automática está activada.	Apague la placa y vuelva a encenderla.
 aparece en la pantalla de la placa de cocción.	Las funciones de seguridad para niños o de bloqueo están activas.	Consulte el capítulo "Placa de cocina - Uso diario".
 aparece en la pantalla de la placa de cocción.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.
 aparece en la pantalla de la placa de cocción.	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice los utensilios de cocina adecuados. Consulte el capítulo "Placa de cocina - Consejos y pautas".

Problema	Posible causa	Solución
F aparece en la pantalla de la placa de cocción.	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte el capítulo "Placa de cocina - Consejos y pautas".
El horno no se calienta.	El horno está desactivado.	Desactive el horno.
El horno no se calienta.	El reloj no está ajustado.	Ajuste el reloj
El horno no se calienta.	No se han realizado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean los correctos.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Cambie la bombilla.
La pantalla muestra "12.00".	Se ha producido un corte de corriente.	Restablezca el reloj.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	Ha dejado el plato en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 o 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
No se cocina bien con la función True Fan Cooking PLUS seleccionada.	No ha llenado el gofrado de la cavidad con agua.	Consulte "Activación de la función True Fan Cooking PLUS".
El agua del gofrado de la cavidad no hierve.	La temperatura es demasiado baja.	Ajuste la temperatura al menos a 110 °C. Consulte el capítulo "Horno - Consejos".
El agua se sale del gofrado de la cavidad.	Hay demasiada agua en el gofrado de la cavidad.	Apague el horno y asegúrese de que el aparato está frío. Limpie el agua con un paño o esponja. Añada la cantidad correcta de agua al gofrado de la cavidad. Consulte "Activación de la función True Fan Cooking PLUS".

13.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:	
Modelo (MOD):

Se recomienda escribir los datos aquí:	
Número de producto (PNC)
Número de serie (S.N.)

14. EFICACIA ENERGÉTICA

14.1 Información del producto para placa de cocción de acuerdo con la normativa 66/2014 de la UE

Identificación del modelo	CIB6646ABM	
Tipo de placa	Placa dentro de cocina independiente	
Número de zonas de cocción	4	
Tecnología de calentamiento	Inducción	
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Parte delantera izquierda	21 cm
	Parte trasera izquierda	14,0 cm
	Parte delantera derecha	18 cm
	Parte trasera derecha	18,0 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Parte delantera izquierda	179,0 Wh/kg
	Parte trasera izquierda	180,3 Wh/kg
	Parte delantera derecha	178,0 Wh/kg
	Parte trasera derecha	174,8 Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción (EC electric hob)	178,0 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos: encimeras eléctricas - Parte 2: Placas: Métodos de medición del rendimiento.

14.2 Placa de cocción - Ahorro de energía

Puede ahorrar energía durante la cocción diaria si sigue los siguientes consejos.

- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.

- Coloque los utensilios de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para descongelarla.

14.3 Información del producto para hornos y hoja de información del producto

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	CIB6646ABM 940002909

Índice de eficiencia energética	95.3
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.95 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.82 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	73 L
Tipo de horno	Horno dentro de cocina independiente
Masa	56.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

14.4 Horno - Ahorro de energía



El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.


Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.


Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su

reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos

marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

Electrolux Appliances AB - Contact
Address: Al. Powstańców Śląskich 26,
30-570 Kraków, Poland

www.aeg.com/shop



867363817-B-372022



AEG