

CIB6646ABM

CA Manual d'usuari | **Cuina**

2

ES Manual de instrucciones | **Cocina**

35



Benvinguts a AEG! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Consells d'ús, catàlegs, instruccions per a la resolució de problemes, informació sobre servei i reparació:
www.aeg.com/support

Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	2
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	5
3. INSTAL·LACIÓ.....	8
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	10
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	10
6. PLACA: ÚS DIARI.....	11
7. PLACA: CONSELLS I RECOMANACIONS.....	17
8. PLACA: CURA I NETEJA.....	19
9. ÚS DIARI DEL FORN	20
10. FUNCIONS DE RELLOTGE DEL FORN.....	22
11. FORN: CONSELLS I RECOMANACIONS.....	23
12. CURA I NETEJA DEL FORN.....	27
13. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	30
14. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	32
15. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	33

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Mantingueu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

1.1 Seguretat dels infants i de les persones vulnerables

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les

persones amb discapacitats greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Els infants han d'estar vigilats per a assegurar-se que no juguen amb l'aparell.
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- Només una persona qualificada ha d'instal·lar aquest aparell i substituir el cable.
- Aquest aparell s'ha de connectar a la presa de corrent mitjançant un cable de tipus H05VV-F que pugui resistir la temperatura del plafó posterior.
- Aquest aparell està pensat per utilitzar-se fins a una altitud de 2000 m sobre el nivell del mar.
- L'aparell no està dissenyat per ser utilitzat en vaixells o naus.
- No instal·leu l'aparell darrere d'una porta decorativa per evitar el sobreescalfament.
- No instal·leu l'aparell damunt d'una plataforma.

- No feu servir l'aparell mitjançant l'ús d'un temporitzador extern ni d'un sistema de control remot independent.
- AVÍS: La cocció sense supervisió en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar un incendi.
- No utilitzeu mai aigua per apagar el foc causat per la cocció. Apagueu l'aparell i cobriu les flames amb, per exemple, una coberta o tapa a prova de foc.
- PRECAUCIÓ: Cal vigilar el procés de cocció. Cal supervisar en tot moment els processos de cocció curts.
- AVÍS: Perill d'incendi: No deseu objectes sobre les superfícies de cocció.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir netejadors abrasius agressius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre o la tapa de vidre de la placa, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.
- No col·loqueu objectes metàl·lics, com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes, sobre la superfície de la placa, perquè es podrien escalfar.
- AVÍS: Si la superfície té alguna esquerdada, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat de descàrregues elèctriques. Si l'aparell està connectat al corrent elèctric amb una caixa de connexió, extraieu el fusible per desconectar l'aparell del subministrament elèctric. En qualsevol dels dos casos, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.
- Després de l'ús, apagueu la placa amb el comandament; no us refieu només del detector de cassoles.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Vigileu a l'hora de tocar zones que puguin estar calentes.
- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- Abans del manteniment, talleu el subministrament elèctric.
- AVÍS: Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.

- Si el cable d'alimentació està danyat, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- Aneu amb compte quan toqueu el calaix d'emmagatzematge. Pot estar molt calent.
- Per retirar els suports de la reixeta, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la reixeta primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- Cal incorporar els mitjans per a la desconnexió en el cablejat fix d'acord amb les normes de cablejat.
- **AVÍS:** Feu servir exclusivament protectors de fogons dissenyats pel fabricant de l'aparell o els protectors que indiqui el fabricant en el manual d'ús, o bé els que inclogui l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell han d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- El moble de cuina i el forat d'instal·lació han de tenir unes dimensions adequades.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.
- Algunes peces de l'aparell tenen corrent. Col·loqueu l'aparell dins d'un moble per tal d'evitar tocar les parts perilloses.

- Els laterals de l'aparell han d'estar al costat d'altres aparells o unitats de la mateixa alçada.
- No instal·leu l'aparell ni just al costat d'una porta ni a sota d'una finestra. Això evitarà que els utensilis de cuina calents puguin caure de l'aparell si obriu la porta o la finestra.
- Assegureu-vos d'instal·lar un mitjà d'estabilització per tal d'evitar la bolcada de l'aparell. Referiu-vos al capítol d'instal·lació.

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de fer un electricista qualificat.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.

- Feu servir sempre un sòcol antixoc correctament instal·lat.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.
- Totes les peces que asseguruen la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin aflluixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empreneu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Tanqueu completament la porta de l'aparell abans d'endollar-lo a la presa de corrent.

2.3 Utilització

AVÍS!

Risc de lesió i cremades.
Risc de descàrregues elèctriques.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell després de cada ús.

- Teniu cura si obriu la porta de l'aparell quan estigui en funcionament. Podria sortir-ne aire calent.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Els usuaris amb marcapassos han de mantenir una distància mínima de 30 cm de les zones de cocció per inducció quan l'aparell estigui en funcionament.
- No poseu paper d'alumini ni altres materials entre la superfície de cocció i els estris de cuina que feu servir, tret que estigui autoritzat pel fabricant de l'aparell.
- Feu servir només accessoris recomanats pel fabricant en aquest aparell.
- Utilitzeu sempre vidres i pots aprovats per a la conservació.

AVÍS!

Risc d'incendi i explosió.

- Els greixos i l'oli, quan s'escalfen, poden alliberar vapors inflamables. Mantingueu les flames o els objectes escalfats allunyats de greixos i olis quan els utilitzeu per a cuinar.
- Els vapors que allibera l'oli molt calent poden provocar una combustió espontània.
- L'oli usat, que pot contenir restes d'aliments, pot causar foc a una temperatura inferior que l'oli usat per primera vegada.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.
- No deixeu que les espurnes o flames entrin en contacte amb l'aparell quan obriu la porta.
- Obriu la porta de l'aparell amb cura. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.

AVÍS!

Risc d'espallar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
 - no poseu estris de forn ni altres objectes directament a la part inferior de l'aparell.

- no cobriu la base interior de l'aparell amb paper d'alumini.
- no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
- no deixeu plats i aliments humits a l'aparell després d'acabar la cocció.
- aneu amb compte quan retireu o instal·leu els accessoris.
- El descoloriment de l'esmalt o l'acer inoxidable no té cap efecte sobre el rendiment de l'aparell.
- Feu servir una safata fonda per coure pastissos humits. Els sucus de fruites deixen taques que poden ser permanents.
- No poseu bateria de cuina calenta damunt del tauler de control.
- No deixeu bullir els recipients sense líquid.
- Aneu amb compte de no deixar caure objectes o estris de cuina sobre l'aparell. La superfície es pot fer malbé.
- No activeu les zones de cocció amb recipients de cuina buits o sense recipients.
- Els estris de cuina fabricats amb ferro colat, alumini o amb un fons danyat poden causar rascades. Aixequeu sempre aquests objectes quan els hàgiu de moure a la superfície de cocció.

2.4 Cura i neteja

AVÍS!

Risc de lesions, incendi o d'espatllar l'aparell.

- Abans del manteniment, desactiveu l'aparell.
Desconnecteu l'endoll de la presa de corrent.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els vidres es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els vidres de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- Aneu amb compte en treure la porta de l'aparell. La porta pesa molt.
- El greix i les restes de menjar de l'interior de l'aparell poden provocar incendis.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament del material de la superfície.

- Assegureu-vos d'eixugar amb un drap la cavitat i la porta després de cada ús. El vapor que es produeix durant el funcionament de l'aparell es condensa a les parets de la cavitat i pot provocar corrosió. Per disminuir la condensació operar l'aparell durant 10 minuts abans de la cocció.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.
- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguiu les instruccions de l'envàs.
- No netegeu l'esmalt catalític (si escau) amb cap mena de detergent.

2.5 Il·luminació interior

AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.

- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions.

2.6 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat.
- Utilitzeu sempre recanvis originals.

2.7 Eliminació

AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.

- Desconnectar l'aparell del subministrament elèctric.

- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.

3. INSTAL·LACIÓ

⚠ AVÍS!

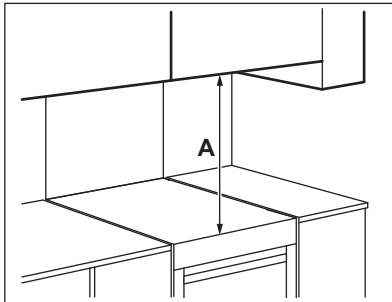
Consulteu els capítols de seguretat.

3.1 Dades tècniques

Mesures	
Alçària	847 - 867 mm
Amplada	596 mm
Profunditat	600 mm

3.2 Localització de l'aparell

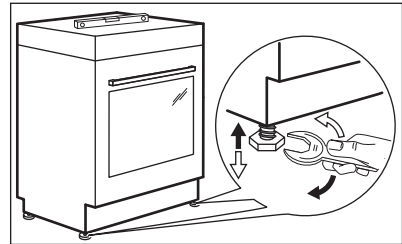
Podeu instal·lar el vostre aparell independent amb armaris en una o dues cares i a la cantonada.



Distàncies mínimes

Mesura	mm
A	650

3.3 Anivellació de l'aparell



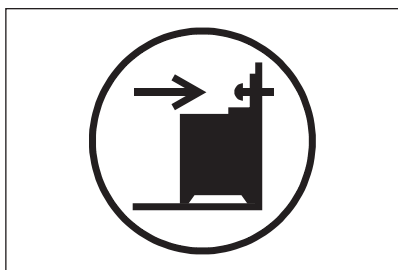
Utilitzeu els peus petits a la part inferior de l'aparell per configurar el nivell superior de superfície de l'aparell amb altres superfícies.

3.4 Protecció anti-inclinació

⚠ PRECAUCIÓ!

Instal·leu la protecció contra bolcades per evitar que l'aparell pugui caure quan es carrega incorrectament. La protecció contra bolcades només funciona quan l'aparell es col·loca a la zona correcta. El vostre aparell té els símbols que es mostren a la imatge (si escau) per recordar-vos sobre la instal·lació de la protecció contra bolcades.



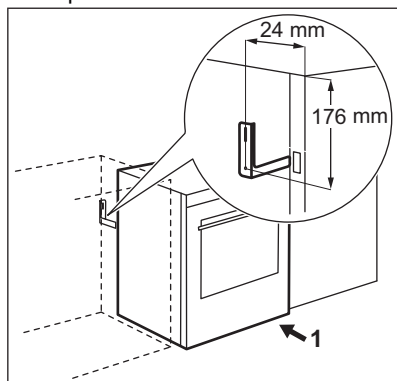


⚠ PRECAUCIÓ!

Assegureu-vos d'instal·lar la protecció anti-Tilt a l'alçada correcta.

Assegureu-vos que la superfície darrere de l'aparell sigui llisa.

1. Establiu l'alçada i l'àrea correctes per a l'aparell abans d'adjuntar la protecció anti-Tilt.
2. Instal·leu la protecció contra bolcades a 176 mm de la superfície superior de l'aparell i a 24 mm del lateral esquerre a l'orifici circular del suport. Vegeu la imatge. Cargolar-lo en el material sòlid o utilitzar el reforç aplicable (paret).
3. Vostè pot trobar el forat a la part esquerra a la part posterior de l'aparell. Vegeu la imatge. Col·loqueu l'aparell al centre de l'espai entre els armaris (1). Si l'espai entre els armaris de banc és més gran que l'ample de l'aparell, s'ha d'ajustar el mesurament lateral per a centre de l'aparell.



3.5 Instal·lació elèctrica

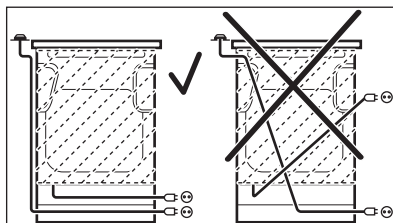
⚠ AVÍS!

El fabricant no es responsabilitza si no segueix les precaucions de seguretat dels capítols de seguretat.

Aquest aparell es subministra sense un endoll principal o un cable principal.

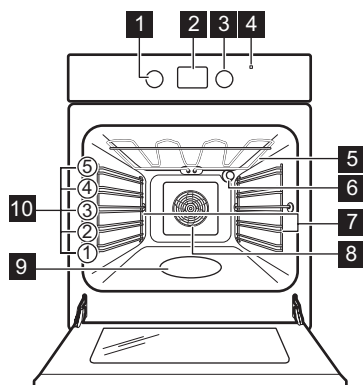
⚠ AVÍS!

El cable d'alimentació no ha de tocar la part de l'aparell ombrejat en la il·lustració.



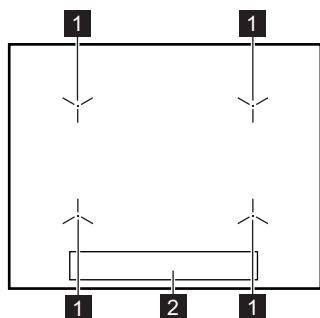
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

4.1 Visió general



- 1** Botó per a les funcions d'escalfament
- 2** Pantalla
- 3** Selector (de temperatura)
- 4** Indicador/símbol de temperatura
- 5** Element d'escalfament
- 6** Llum
- 7** Suport de prestatge, desmuntable
- 8** Ventilador
- 9** Encastat - Dipòsit Aqua cleaning
- 10** Posicions del prestatge

4.2 Informació general de la placa



- 1** Zona de cocció per inducció
- 2** Tauler de control

4.3 Accessoris

- **Graella metàl·lica**
Per a estris de cuina, motlles de pastissos, rostits.
- **Safata de pastisseria**
Per a pastissos i galetes.
- **Grill/safata per a rostir**
Per enfornar i rostir o com a cassola per recollir greix.
- **Guies telescòpiques**
Per a prestatgeries i safates.
- **Calaix d'emmagatzematge**
El calaix d'emmagatzematge es troba sota la cavitat del forn.

5. ABANS DEL PRIMER ÚS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Preescalfat i neteja inicials

Preescalfeu l'aparell abans del primer ús i de contacte amb el menjar. L'aparell pot emetre

fum i olors desagradables. Ventileu la sala durant el preescalfat.

1. Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles de l'aparell.
2. Seleccioneu la funció  Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 1 h.

3. Seleccioneu la funció . Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu funcionar l'electrodomèstic durant 15 min.
4. Seleccioneu la funció . Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 15 min.
5. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
6. Netegeu l'aparell i els accessoris només amb un drap de microfibra, aigua tèbia i un detergent suau.
7. Torneu a posar els accessoris i els suports laterals extraïbles a la seva posició inicial.

5.2 Ús dels sensors

Per activar la funció, manteniu premut el símbol seleccionat a la pantalla com a mínim durant 1 segon.

5.3 Configuració de l'hora

Cal fixar l'hora abans de fer servir el forn.

La icona  parpelleja quan es connecta l'aparell al subministrament elèctric, quan hi ha un tall de corrent o quan el temporitzador no està ajustat.

Premeu o per ajustar l'hora correcta. Al cap d'aproximadament cinc segons, el parpelleig s'atura i la pantalla mostra l'hora que heu definit.

5.4 Canvi de l'hora



No podeu canviar l'hora si no funciona cap de les funcionalitats.

Premeu  repetidament fins que l'indicador de la funció Hora del dia parpellegi. Per establir una hora nova, consulteu "Configuració de l'hora".

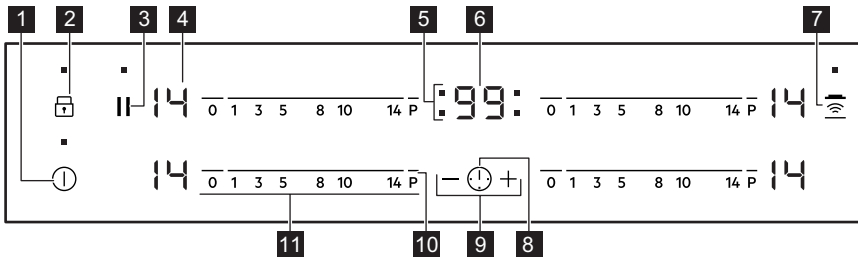
6. PLACA: ÚS DIARI



AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Panell de control de la placa



Feu servir els camps tàctils per fer funcionar l'aparell. Les pantalles, els indicadors i els sons us indiquen les funcions que estan en marxa.

Camp tàtil	Funció	Comentari
1 	ENGEGAT/APAGAT	Per activar i desactivar la placa.

Camp tàctil	Funció	Comentari
2 	Bloqueig / Dispositiu de seguretat infantil	Per bloquejar/desbloquejar el panell de control.
3 	Pausa	Per activar i desactivar la funció.
4 -	Indicador del nivell de calor	Per veure la configuració de la temperatura.
5 -	Indicadors del temporitzador de les zones de cocció.	Per mostrar per a quina zona establiu el temporitzador.
6 -	Pantalla del temporitzador	Per mostrar el temps en minuts.
7 	Hob ² Hood	Per activar i desactivar el mode manual de la funció.
8 	-	Per seleccionar una zona de cocció.
9 +, -	-	Per augmentar o reduir el temps.
10 P	PowerBoost	Per activar i desactivar la funció.
11 -	Barra de control	Per establir els paràmetres de temperatura.

6.2 L'indicador del nivell d'escalfor mostra

Pantalla	Descripció
	La zona de cocció està apagada.
	La zona de cocció està en funcionament.
	Pausa està activat.
	Escalfament automàtic està activat.
	PowerBoost està activat.
	Hi ha algun problema de funcionament.
	OptiHeat control (Indicador de calor residual de 3 passos): continuar la cocció / conservar calent / escalfor residual.
	Bloqueig / Dispositiu de seguretat infantil està activat.
	Bateria de cuina inadequada o massa petita, o bé no heu col·locat cap peça de bateria de cuina a la zona de cocció.
	Apagada automàtica està activat.

6.3 OptiHeat control (Indicador de calor residual de 3 passos)

⚠ AVÍS!

 Mentre l'indicador estigui visible, hi ha perill de cremar-vos amb l'escalfor residual.

Les zones de cocció per inducció produeixen l'escalfor necessària per al procés de cocció i l'apliquen directament a la part inferior de la bateria de cuina. La vitroceràmica s'escalfa amb l'escalfor de la bateria.

Els indicadors apareixen quan una zona de cocció està calenta. Els indicadors mostren el grau d'escalfor residual de les zones de cocció que esteu fent servir:

 - continuar cuinant,

 - mantenir calent,

 - calor residual.

També pot aparèixer l'indicador:

- per a les zones de cocció dels costats, encara que no les feu servir,
- quan es col·loquen estris calents a la zona de cocció freda,
- quan la placa està desactivada, però la zona de cocció encara està calenta.

L'indicador desapareix quan la zona de cocció s'ha refredat.

6.4 Activació i desactivació

Toqueu  durant un segon per activar o desactivar la placa.

6.5 Apagada automàtica

Aquesta funció desconnecta la placa automàticament si:

- totes les zones de cocció estan desactivades,
- no ajusteu el nivell d'escalfor després d'activar la placa,
- vesseu o deixeu alguna cosa damunt el panell de control durant més de 10 segons (una paella, un drap, etc.). Sona un senyal acústic i la placa s'apaga. Retireu l'objecte o netegeu el panell de control.

- la placa s'escalfa massa (per exemple, quan una paella queda sense líquid a l'interior). Deixeu refredar la zona de cocció abans de tornar a fer servir la placa.
- no feu servir la bateria de cuina adequada. El símbol  s'il·lumina i la zona de cocció es desactiva automàticament després de dos minuts.
- no desactiveu una zona de cocció ni modifiqueu el nivell d'escalfor. Al cap d'una estona, apareix  i la placa es desactiva.

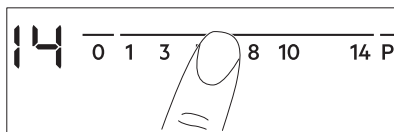
La relació entre el nivell d'escalfor i l'estona que triga la placa a desactivar-se:

Ajustament de l'escalfor	La placa es desactiva al cap de
 1 - 3	6 hores
4 - 7	5 hores
8 - 9	4 hores
10 - 14	1,5 hores

6.6 Nivell d'escalfor

Per seleccionar o modificar el nivell d'escalfor:

Toqueu la barra de control al nivell d'escalfor que voleu o bé desplaceu el dit per la barra fins que arribeu al nivell desitjat.



6.7 Fer servir les zones de cocció

Col·loqueu el recipient a la creu/quadrat que hi hagi a la superfície on cuineu. Cobriu completament la creu / el quadrat. Les zones de cocció per inducció s'adapten automàticament a la mida de la base de la peça de bateria de cuina. Podeu fer servir una peça de bateria de cuina gran i utilitzar dues zones de cocció alhora.



Perquè el calor es transmeti de forma òptima, feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica al capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció"). Assegureu-vos que l'estri és apte per a plaques d'inducció. Per obtenir més informació sobre estris de cuina, consulteu "Consells".

6.8 Escalfament automàtic

Utilitzeu la funció per aconseguir el nivell d'escalfor que voleu en menys temps. Quan estigui activada la funció, la zona funciona amb la màxima escalfor al principi, i després continua funcionant al nivell d'escalfor desitjat.



Per activar la funció, la zona de cocció ha de ser freda.

Per activar la funció d'una zona de

cocció: toqueu **P** (**P** apareix). Toqueu de seguida el nivell d'escalfor que voleu.

Després de 3 segons, s'il·lumina **R**.

Per desactivar la funció: canvieu el nivell d'escalfor.

6.9 PowerBoost

Aquesta funció aporta una potència addicional a les zones de cocció per inducció. Aquesta funció es pot activar per a la zona de cocció per inducció durant un període de temps limitat. Després d'aquest període, la zona de cocció per inducció torna automàticament al nivell màxim d'escalfor.

Per activar la funció d'una zona de

cocció: toqueu **P**. **P** apareix.

Per desactivar la funció: canvieu el nivell d'escalfor.

6.10 Temporitzador

Temporitzador de compte enrere

Podeu fer servir aquesta funció per establir el temps d'activitat de la zona de cocció d'una única sessió.

Primer, establiu el nivell d'escalfor de la zona de cocció i, tot seguit, seleccioneu la funció.

Per establir la zona de

cocció: toqueu  diverses vegades fins que s'il·lumini l'indicador de la zona de cocció que voleu.

Per activar la funció: toqueu **+** al temporitzador per configurar el temps (00 - 99 minuts). Quan l'indicador de la zona de cocció comença a parpellejar més lentament, comença el compte enrere.

Per veure el temps restant: establiu la zona de cocció amb . L'indicador de la zona de cocció comença a parpellejar ràpidament. La pantalla mostra el temps que queda.

Per canviar el temps: establiu la zona de cocció amb . Toqueu **+** o **-**.

Per desactivar la funció: establiu la zona de cocció amb  i toqueu **-**. El temps restant va baixant fins a arribar a 00. L'indicador de la zona de cocció s'apaga.



Quan s'acaba el temps, s'activa el so i el 00 parpelleja. La zona de cocció es desactiva.

Per aturar el so: toqueu .

Temporitzador de compte enrere

Podeu fer servir aquesta funció per controlar quant de temps està en funcionament la zona de cocció.

Per establir la zona de

cocció: toqueu  diverses vegades fins que s'il·lumini l'indicador de la zona de cocció que voleu.

Per activar la funció: toqueu **-** al

temporitzador. **UP** apareix. Quan l'indicador de la zona de cocció comença a parpellejar lentament, comença a comptar el temps

transcorregut. La pantalla alterna entre UP i el temps transcorregut (en minuts).

Per veure quant de temps fa que funciona la zona de cocció: seleccioneu la zona de cocció amb ⌚ . L'indicador de la zona de cocció comença a parpellejar ràpidament. La pantalla mostra el temps que ha transcorregut des de que està en marxa la zona.

Per desactivar la funció: establiu la zona de cocció amb ⌚ i toqueu $+$ o $-$. L'indicador de la zona de cocció s'apagarà.

Comptador de minuts

Podeu fer servir aquesta funció com a **Comptador de minuts** quan la placa està activada i les zones de cocció no estan en marxa. A la pantalla de nivell d'escalfor apareix ⌚ .

Per activar la funció: toqueu $\text{⌚}+$ o $-$ al temporitzador per configurar el temps. Quan el temps arriba a la seva fi, s'activa el so i 00 parpelleja.

Per aturar el so: toqueu ⌚ .



La funció no té cap efecte en el funcionament de les zones de cocció.

6.11 Pausa

Aquesta funció ajusta totes les zones de cocció en funcionament al nivell d'escalfor més baix.

Quan la funció està activada, la resta de símbols dels comandaments estan bloquejats.

La funció no atura les funcions de temporitzador.

- 1. Per activar la funció:** premeu el botó ⏸ . ⏸ apareix. El nivell d'escalfor es redueix a 1.
- 2. Per desactivar la funció:** premeu ⏸ . Apareix la configuració d'escalfor anterior.

6.12 Bloqueig

Podeu bloquejar el panell de controls mentre les zones de cocció estan en marxa. Això

evita que es pugui produir un canvi accidental del nivell d'escalfor.

Primer, ajusteu la temperatura.

Per activar la

funció: toqueu ⏸ . ⏸ apareix durant 4 segons. El temporitzador roman.

Per desactivar la funció: toqueu ⏸ . S'activa el nivell d'escalfor anterior.



Quan apagueu la placa, també es desactiva aquesta funció.

6.13 Dispositiu de seguretat infantil

Aquesta funció evita que la placa es pugui utilitzar accidentalment.

Per activar la funció: activeu la placa amb ⏸ . No seleccioneu cap nivell d'escalfor. Premeu ⏸ durant 4 segons. Apareix ⏸ . Desactiveu la placa amb ⏸ .

Per desactivar la funció: activeu la placa amb ⏸ . No seleccioneu cap nivell d'escalfor. Premeu ⏸ durant 4 segons. Apareix ⏸ . L'indicador desapareix. Desactiveu la placa amb ⏸ .

Per anul·lar la funció només durant una

cocció: activeu la placa ⏸ . ⏸ apareix.

Premeu ⏸ durant 4 segons. **Configureu el nivell d'escalfor en 10 segons.** Podeu fer servir la placa. Quan desactiveu la placa amb ⏸ , la funció torna a posar-se en marxa.

6.14 OffSound control (Desactivació i activació de sons)

Desactiveu la placa. Premeu ⏸ durant tres segons. La pantalla s'engega i s'apaga.

Premeu ⏸ durant tres segons. ⏸ o ⏸

apareix. Toqueu $+$ del temporitzador per triar una de les opcions següents:

- ⏸ - sons apagats
- ⏸ - sons activats

Per confirmar la selecció, espereu fins que la placa es desactivi automàticament.

Quan ajusteu aquesta funció a l'opció , se sentiran els sons només quan:

- toqueu 
- Comptador de minuts apareix
- Temporitzador de compte enrere apareix
- hàgiu posat alguna cosa sobre el tauler de control.

6.15 Hob²Hood

És una funció automàtica avançada que connecta la placa a una campana especial. Tant la placa com la campana tenen un comunicador de senyals infrarojos. La velocitat del ventilador s'estableix automàticament segons el mode seleccionat i la temperatura de la peça de bateria més calenta de la placa. També podeu fer funcionar el ventilador de la placa manualment.



En la majoria de les campanes, el sistema remot està desactivat per defecte. Activeu-lo abans de fer servir la funció. Per a més informació, vegeu el manual de l'usuari de la campana.

Control de la funció automàticament

Per controlar la funció automàticament, ajusteu el mode automàtic a H1-H6. La placa està ajustada originalment a H5. La campana reacciona sempre que feu servir la placa. La placa reconeix la temperatura de la bateria de cuina automàticament i ajusta la velocitat del ventilador.

Modes automàtics

	Llum au- tomàtic	Bullir ¹⁾	Fregir ²⁾
Mode H0	Desactivat	Desactivat	Desactivat
Mode H1	Actiu	Desactivat	Desactivat
Mode H2 ³⁾	Actiu	Velocitat de ventilació 1	Velocitat de ventilació 1
Mode H3	Actiu	Desactivat	Velocitat de ventilació 1
Mode H4	Actiu	Velocitat de ventilació 1	Velocitat de ventilació 1

	Llum au- tomàtic	Bullir ¹⁾	Fregir ²⁾
Mode H5	Actiu	Velocitat de ventilació 1	Velocitat de ventilació 2
Mode H6	Actiu	Velocitat de ventilació 2	Velocitat de ventilació 3

- 1) La placa detecta el procés d'ebullició i activa la velocitat del ventilador en funció del mode automàtic.
- 2) La placa detecta el procés de fregir i activa la velocitat del ventilador en funció del mode automàtic.
- 3) Aquest mode activa el ventilador i el llum independentment de la temperatura.

Canvi del mode automàtic

1. Desactiveu l'aparell.
2. Premeu  durant 3 segons. La pantalla s'engega i s'apaga.
3. Premeu  durant 3 segons fins que aparegui  o .
4. Premeu  diverses vegades fins que aparegui .
5. Premeu  del temporitzador per seleccionar un mode automàtic.



Per fer funcionar la campana directament, desactiveu el mode automàtic de la funció en els comandaments de la campana.



Quan acabeu la cocció i desactiveu la placa, el ventilador de la campana pot ser que continuï en marxa una estona més. Després d'una estona, el sistema desactiva el ventilador automàticament i evita que pugueu activar accidentalment el ventilador durant les següents 30 segons.

Control manual de la velocitat de ventilació

També podeu controlar la funció manualment. Per fer-ho, toqueu  quan la placa estigui activada. Així, desactivareu el mode automàtic de la funció i podreu modificar la velocitat de ventilació manualment. Si premeu , augmentareu un

grau la velocitat de ventilació. Si arribeu a la velocitat màxima de ventilació i torneu a prémer , ajustareu la velocitat a 0 i es desactivarà el ventilador de la campana. Per activar el ventilador una altra vegada a velocitat 1, toqueu .



Per activar el mode automàtic de la funció, desactiveu la placa i torneu-la a activar.

Activació del llum

Podeu configurar la placa perquè activi automàticament el llum quan activeu la placa. Per fer-ho, seleccioneu el mode automàtic de H1-H6.

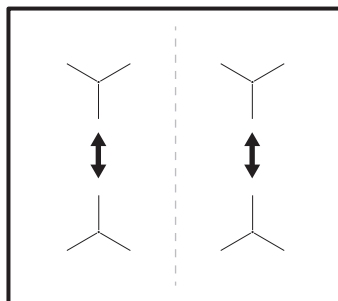


El llum de la campana s'apaga dos minuts després de desactivar la placa.

6.16 funció Gestió de l'energia

- Les zones de cocció s'agrupen segons la ubicació i el nombre de fases de la placa. Vegeu la imatge.

- Cada fase té una càrrega elèctrica màxima.
- La funció divideix la potència entre les zones de cocció connectades a la mateixa fase.
- La funció s'activa quan s'excedeix la càrrega elèctrica total de les zones de cocció connectades a una única fase.
- La funció redueix la potència de les altres zones de cocció connectades a la mateixa fase.
- La pantalla de nivell d'escalfor de les zones reduïdes alterna entre dos nivells.



7. PLACA: CONSELLS I RECOMANACIONS



AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

7.1 Bateria de cuina



En zones de cocció per inducció, un camp electromagnètic potent genera escalfor a la bateria de cuina amb molta rapidesa.



Feu servir bateria de cuina adequada quan utilitzeu les zones de cocció per inducció.

Material de la bateria de cuina

- **acceptats:** ferro fos, acer, acer esmaltat, acer inoxidable, base multicapa (amb la marca correcta del fabricant).
- **no acceptats:** alumini, coure, llautó, vidre, ceràmica, porcellana.

Una peça de bateria és adequada per a una placa d'inducció si:

- l'aigua bull molt ràpid en una zona amb l'ajust de calor màxim.
- un imant estira la part inferior del recipient de bateria de cuina.



La part inferior de la bateria de cuina ha de ser com més gruixuda i plana millor. Assegureu-vos que les bases de les paelles estan netes i seques abans de col·locar-les al damunt de la superfície de la placa.

Mides de la bateria de cuina

Les zones de cocció per inducció s'adapten automàticament a la mida de la base de la peça de bateria de cuina.

L'eficiència de la zona de cocció està relacionada amb el diàmetre de la peça de bateria de cuina que feu servir. Les peces de bateria amb un diàmetre inferior al diàmetre mínim, només reben una part de la potència que genera la zona de cocció.

7.2 Diàmetre mínim de la bateria de cuina

Zona de cocció	Diàmetre de la bateria de cuina (mm)	Potència (W)
Part posterior esquerra	125 - 140	1400/2500
Part posterior dreta	145 - 180	1800/2800
Part davantera dreta	145 - 180	1800/2800
Part davantera esquerra	180 - 210	2300/3600

7.3 Sorolls durant el funcionament



Els sorolls són normals i no significa que hi hagi alguna anomalia de funcionament. Els sorolls dels estris de cuina poden variar segons el material amb què estiguin fets i la potència de la placa.

Sorolls relacionats amb els estris de cuina:

- soroll de cruixit: l'estri de cuina està fabricat amb materials diferents (construcció tipus sandvitx).
- soroll de xiulet: esteu fent servir una potència alta a la zona de cocció i l'estri està fabricat amb materials diferents (construcció tipus sandvitx).
- soroll de brunzit: esteu fent servir una potència alta.

Sorolls relacionats amb la placa:

- soroll d'espetecs: hi ha commutacions elèctriques.
- xiuxiueig, brunzit: el ventilador està en marxa.
- soroll rítmic: s'ha detectat l'estri de cuina.

7.4 Öko Timer Temporitzador ECO

Per estalviar energia, l'escalfador de la zona de cocció es desactiva abans que soni el timbre del temporitzador. La diferència en el temps d'operativitat depèn del nivell d'escalfor i de la llargada de la operació de cocció.

7.5 Guia de cocció simplificada

La correlació entre el nivell d'escalfor d'una zona i el consum elèctric no és lineal. Quan augmenteu el nivell d'escalfor, no és proporcional a l'increment del consum energètic. Significa que una zona de cocció amb un nivell d'escalfor mitjà fa servir menys de la meitat de la seva potència.



Les dades de la taula són orientatives.

Nivell d'escalfor	Feu servir per a:	Temps (min)	Consells
 - 1	Mantenir els aliments cuits calents	quan sigui necessari	Tapeu el recipient.
1 - 3	Salsa holandesa, fondre: mantega, xocolata, gelatina.	5 - 25	Barregeu de tant en tant.
2 - 3	Solidificar: truites esponjoses, ous al forn.	10 - 40	Cuineu amb una tapa posada.

Nivell d'escalfor	Feu servir per a:	Temps (min)	Consells
3 - 5	Arròs bullit i plats a partir de productes làctics, escalfar menjar preparat.	25 - 50	Afegiu com a mínim el doble de líquid que d'arròs, plats a partir de làctics a la meitat del procés.
5 - 7	Estofeu verdures, peix, carn.	20 - 45	Afegiu unes quantes cullerades d'aigua. Comproveu la quantitat d'aigua durant el procés.
7 - 9	Patates al vapor i altres verdures.	20 - 60	Cobriu el fons de l'olla amb 1-2 cm d'aigua. Comproveu el nivell d'aigua durant el procés. Mantingueu l'olla tapada.
7 - 9	Per coure grans quantitats d'aliments, estofats i sopes.	60 - 150	Fins a 3 l de líquid més els ingredients.
9 - 12	Sofregit: escalopa, Cordon Bleu de vedella, costelles, patates emmascarades, salsitxes, fetge, roux, ous, creps, donuts.	quan sigui necessari	Doneu-li la volta quan calgui.
12 - 13	Per sofregir patates ratllades fregides, filets de llom i filets de carn.	5 - 15	Doneu-li la volta quan calgui.
14	Bullir aigua, coure pasta, daurar carn (gulash, estofats), fregir patates.		
	Bullir grans quantitats d'aigua. PowerBoost està activat.		

8. PLACA: CURA I NETEJA



AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

8.1 Informació general

- Netegeu la placa després de cada ús.
- Feu servir sempre bateria de cuina que tingui la base neta.
- Si la superfície té ratllades o taques fosques, això pot afectar el rendiment de la placa.
- Feu servir un producte de neteja especial per a plaques.
- Utilitzeu sempre una rasqueta recomanada per a plaques amb superfície de vidre. Utilitzeu la rasqueta només com a eina addicional per a netejar el vidre després de la neteja regular.



AVÍS!

No utilitzeu ganivets ni altres eines metàl·liques afilades per a netejar la superfície del vidre.

8.2 Neteja de la placa

- **Retireu immediatament:** els plàstics desfets, el plàstic per a embolcallar, la sal, el sucre i aliments ensucrats, ja que podrien fer malbé la placa. Aneu amb compte per evitar cremar-vos. Feu servir un rascador de plaques especial per a la superfície de vidre en angle agut i moveu la fulla per la superfície.
- **Retireu quan la placa estigui prou freda:** marques de calç, marques d'aigua, taques de greix i pèrdua de brillantor de peces metàl·liques. Netegeu la placa amb un drap humit i detergent no abrasiu. Després de netejar la placa de cuina, eixugueu-la amb un drap suau.
- **Per a la pèrdua de brillantor de peces metàl·liques:** feu servir una solució d'aigua amb vinagre i netegeu la superfície de vidre amb un drap.

9. ÚS DIARI DEL FORN

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

9.1 Funcions del forn

0 Posició apagada

El forn està apagat.



Aire calent

Per coure al forn com a màxim en dos nivells alhora i deshidratar aliments.

Configureu la temperatura entre 20 i 40 °C, més baixa que a Coccio convencional.



Funció pizza

Per fer pizza al forn i altres plats que necessiten més temperatura per sota.



Coccio convencional

Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell.



SteamBake / Aqua Cleaning

Per humitejar durant la cocció. Per aconseguir el color adequat i crosta durant la cocció. Per fer els aliments més sucosos en reescalfar-los. Vegeu «Manteniment i neteja» per a més informació relacionada amb: Aqua Cleaning.



Rostir ràpida

Per fer trossos prims de menjar a la graella en grans quantitats i per torrar pa.



Turbo rostir

Per rostir trossos grossos de carn o aviram amb ossos en un sol nivell. Per gratinar i daurar.



Enfornat humit + ventilador

Aquesta funció s'utilitza per complir amb la classe d'eficiència energètica i els reglaments sobre disseny ecològic (d'acord amb EU 65/2014 i EU 66/2014). Proves de conformitat amb: IEC/EN 60350-1.

Amb un disseny per estalviar energia durant la cocció.

La porta del forn ha de romandre tancada durant la cocció perquè la funció no s'interrompi i el forn funcioni amb el màxim nivell d'eficiència energètica possible.

Quan feu servir aquesta funció, la temperatura de l'interior del forn pot diferir de la temperatura seleccionada. La potència de calor es pot reduir.

Per a recomanacions d'estalvi energètic, vegeu el capítol "Eficiència energètica", Eficiència energètica.

Per consultar les instruccions de cocció, vegeu l'apartat Enfornat humit + ventilador del capítol "Consells".

Quan feu servir aquesta funció, el llum s'apaga automàticament.



Podeu descongelar aliments amb la funció Enfornat humit + ventilador sense configurar la temperatura.

9.2 Activació i desactivació del forn



Depèn del model si el vostre aparell té selector, indicadors o llums:

- L'indicador es posa quan el forn escalfa.
- El llum s'encén quan el forn està en marxa.
- El símbol mostra si el selector controla una de les zones de cocció, les funcions del forn o la temperatura.

1. Gireu el selector de les funcions del forn per seleccionar una funció.
2. Gireu el selector de temperatura per seleccionar una temperatura.
3. Per desactivar el forn, gireu els selectors de les funcions de forn i temperatura a la posició d'apagat.

9.3 Activació de la funció: SteamBake

Aquesta funció augmenta la humitat mentre es cuina.

⚠ **AVÍS!**

Risc de cremades o d'espatllar l'aparell.

La humitat despresada pot provocar cremades:

- No obriu la porta de l'electrodomèstic mentre es fa servir la funció: SteamBake.
- Obriu la porta de l'aparell amb cura després de fer servir la funció: SteamBake.



Consulteu el capítol "Consells útils".

1. Obrir la porta del forn.
2. Ompliu la cavitat d'encastament amb aigua de l'aixeta.
La capacitat màxima de la cavitat és de 250 ml.

Ompliu la cavitat d'encastament amb aigua, només si el forn està fred.

3. Gireu el selector de funció: SteamBake



4. Gireu el selector de temperatura per seleccionar una temperatura.
5. Introduïu els aliments a l'interior de l'aparell i tanqueu-ne la porta.

⚠ **PRECAUCIÓ!**

No torneu a omplir-la d'aigua durant la cocción, ni si el forn està calent.

6. Per apagar l'aparell, gireu els selectors de les funcions de forn i temperatura a la posició d'apagat.
7. Traieu l'aigua de la cavitat d'encastament.

⚠ **AVÍS!**

Assegureu-vos que l'aparell està fred abans de treure'n l'aigua restant.

9.4 Ventilador de refrigeració

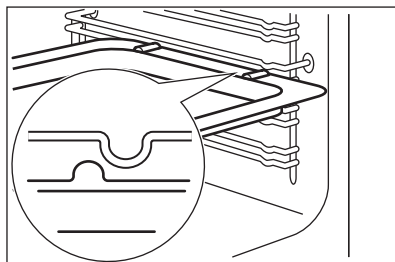
Quan el forn està en funcionament, el ventilador de refrigeració s'activa automàticament per tal de mantenir les superfícies del forn fredes. Si desactiveu el

forn, el ventilador de refrigeració continuarà funcionant fins que el forn es refredi.

9.5 Inserció dels accessoris del forn

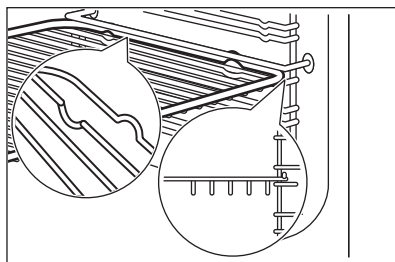
Paella fonda:

Empenyeu la paella fonda entre les barres de guia del suport de la graella.



Graella metàl·lica:

Empenyeu la graella entre les barres de guia del suport de la graella.



- Tots els accessoris tenen unes petites ranures a la part superior dreta i esquerra per augmentar la seguretat. Aquestes ranures també eviten que es puguin bolcar.
- La vora exterior de la graella evita que els estris de cuina puguin lliscar.

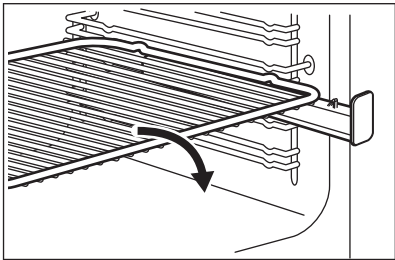
9.6 Guies telescòpiques: inserció dels accessoris del forn



Conserveu les instruccions d'instal·lació de les guies telescòpiques per a usos futurs.

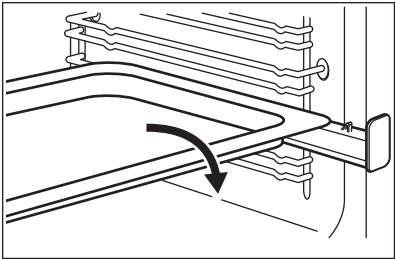
Amb les guies telescòpiques es poden posar i treure les graelles més fàcilment.

Graella metàl·lica:



Col·loqueu la graella metàl·lica a les guies telescòpiques de tal manera que la base apunti cap avall.

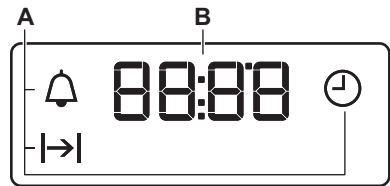
Paella fonda:



Col·loqueu la safata pastissera o la paella fonda a les guies telescòpiques.

10. FUNCIONS DE RELLOTGE DEL FORN

10.1 Pantalla



- A. Funcions del rellotge
- B. Temporitzador

10.2 Botons

Botó	Funcions	Descripció
—	MENYS	Per fixar l'hora.
⌚	RELLOTGE	Per configurar una funció de rellotge.
+	MÉS	Per fixar l'hora.

10.3 Funcions del rellotge

Funció del rellotge	Aplicació
⌚	HORA DEL DIA Per ajustar, canviar o comprovar l'hora del dia.
⌏	DURADA Per ajustar la durada de funcionament del forn.

Funció del rellotge	Aplicació
 COMPTADOR DE MINUTS	Per establir un compte enrere. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament del forn. Podeu ajustar aquesta funció en tot moment, fins i tot amb el forn apagat.

10.4 Ajust de la DURADA

1. Seleccioneu una funció i la temperatura del forn.
2. Premeu  una i altra vegada fins que  comenci a parpellejar el símbol.
3. Premeu  o  per ajustar el temps de DURADA.

La pantalla mostra 

4. Quan finalitza el temps,  parpelleja i sona un senyal acústic. L'aparell es desactiva automàticament.
5. Premeu qualsevol botó per aturar el senyal acústic.
6. Gireu el selector de les funcions de forn i el selector de la temperatura a la posició d'apagat.

10.5 Ajust del COMPTADOR DE MINUTS

1. Premeu  una i altra vegada fins que  comenci a parpellejar el símbol.

2. Premeu  o  per fixar el temps necessari.

El comptador de minuts s'inicia automàticament després de cinc segons.

3. Quan finalitza el temps, sona un senyal acústic. Premeu qualsevol botó per aturar el senyal acústic.
4. Gireu el selector de les funcions de forn i el selector de la temperatura a la posició d'apagat.

10.6 Cancel·lació de les funcions del rellotge

1. Premeu  repetidament fins que l'indicador de la funció necessari comenci a parpellejar.

2. Mantingueu premut .

La funció de rellotge s'apaga després d'uns segons.

11. FORN: CONSELLS I RECOMANACIONS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

i

La temperatura i els temps de cocció de les taules són de referència. Depenen de les receptes i de la qualitat i la quantitat dels ingredients utilitzats.

11.1 Enfornat humit + ventilador

Pa i pizza

Aliment	Temperatura (°C)	Temps (min)	Posició del prestatge
Panets	180	25 - 35	3
Pizza congelada, 350 g	190	25 - 35	3

Pastissos en safata de forn

Aliment	Temperatura (°C)	Temps (min)	Posició del prestatge
Swiss roll	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

Pastissos en motlle rodó

Aliment	Temperatura (°C)	Temps (min)	Posició del prestatge
Suflé	200	30 - 40	3
Base de flam esponjosa	180	20 - 30	3
Pastís Victòria	150	25 - 35	3

Peix

Aliment	Temperatura (°C)	Temps (min)	Posició del prestatge
Peix en bosses, 300 g	180	25 - 35	3
Peix sencer, 200 g	180	25 - 35	3
Filet de peix, 300 g	180	25 - 35	3

Carn

Aliment	Temperatura (°C)	Temps (min)	Posició del prestatge
Carn en bossa, 250 g	200	25 - 35	3
Broquetes de carn, 500 g	200	30 - 40	3

Petits productes de pastisseria

Aliment	Temperatura (°C)	Temps (min)	Posició del prestatge
Galetes	180	25 - 35	3
Macarrons dolços	160	25 - 35	3
Muffins	180	25 - 35	3
Galetes salades	170	20 - 30	3
Galetes de pasta brisa	150	25 - 35	3
Cassoletes	170	15 - 25	3

Vegetarià

Aliment	Temperatura (°C)	Temps (min)	Posició del prestatge
Minestra de verdures en bossa, 400 g	180	25 - 35	3

Aliment	Temperatura (°C)	Temps (min)	Posició del prestatge
Truita	200	20 - 30	3
Verdures en safata, 700 g	180	25 - 35	3

11.2 SteamBake

Rebosteria

Aliment	Temperatura (°C)	Aigua al buit d'encastament (ml)	Temps de preescalfament (min)	Temps (min)	Posició del prestatge
Pa blanc	180	150	10	30 - 40	2
Panets	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Pizza casolana	230	150	10	15 - 20	2
Galetes, sones, croissant	160	150	10	10 - 20	2
Pastís de prunes, rotlles de canyella	160	150	10	70 - 80	2

Aliments congelats

Aliment	Temperatura (°C)	Aigua al buit d'encastament (ml)	Temps de preescalfament (min)	Temps (min)	Posició del prestatge
Pizza	200	100	10	15	2
Croissant	170	50	10	25	2
Lasanya	200	200	10	35 - 45	2

Regeneració d'aliments

Aliment	Temperatura (°C)	Aigua al buit d'encastament (ml)	Temps de preescalfament (min)	Temps (min)	Posició del prestatge
Pa blanc	110	100	-	30 - 40	2
Panets	110	100	-	20 - 25	2
Pizza casolana	110	100	-	15 - 20	2
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Verdures	110	100	-	15 - 25	2
Arròs	110	100	-	15 - 26	2

Aliment	Temperatura (°C)	Aigua al buit d'encastament (ml)	Temps de preescalfament (min)	Temps (min)	Posició del prestatge
Pasta	110	100	-	15 - 27	2
Carn	110	100	-	15 - 28	2

Rostir

Aliment	Temperatura (°C)	Aigua al buit d'encastament (ml)	Temps de preescalfament (min)	Temps (min)	Posició del prestatge
Pollastre	210	200	-	70 - 75	2
Mig pollastre	210	200	-	35 - 50	2
Porc rostit	180	200	-	65 - 70	2
Rosbif 1 - 1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. Poc fet 2. Mig 3. Molt fet					
Gall dindi rostit	200	200	-	70 - 85	2

11.3 Informació pels organismes de proves i assaigs

Aliment	Funció	Temperatura (°C)	Temps (min)	Accessoris	Posició del prestatge
Pastissos petits (20 pastissos petits per safata)	Coccio convencional	170	20 - 30	Safata	4
Pastissos petits (20 pastissos petits per safata) ¹⁾	Aire calent	150	20 - 30	Safata	2
Pastissos petits (20 pastissos petits per safata) ¹⁾	Aire calent	150	25 - 35	Safata/safata escorredora	1 + 4
Pastís de poma, 2 motlles (de 20 cm de diàmetre) a la reixeta, disposats en diagonal	Coccio convencional	180	70 - 90	Reixeta	1
Pastís de poma, 2 motlles (de 20 cm de diàmetre) a la reixeta, disposats en diagonal	Aire calent	160	70 - 90	Reixeta	2
Pastís de poma, 2 motlles (de 20 cm de diàmetre) a la reixeta, disposats en diagonal	Funció pizza	160	60 - 80	Reixeta	2

Aliment	Funció	Tempe- ratura (°C)	Temps (min)	Accesso- ris	Posició del pres- tatge
Pa de pessic sense greix, 1 motlle (de 26 cm de dià- metre) a la reixeta	Cocció convencional	170	30 - 40	Reixeta	3
Pa de pessic sense greix, 1 motlle (de 26 cm de dià- metre) a la reixeta	Aire calent	150	35 - 45	Reixeta	2
Pa de pessic sense greix, 1 motlle (de 26 cm de dià- metre) a la reixeta ¹⁾	Aire calent	160	25 - 35	Reixeta	1 + 4
Galetes escoceses short- bread/tires	Aire calent	140	20 - 35	Safata	3
Galetes escoceses short- bread/tires	Aire calent	140	20 - 30	Safata	1 + 4
Galetes escoceses short- bread/tires	Cocció convencional	160	20 - 35	Safata	3
Torrades ¹⁾	Rostir ràpida	Màx.	1 - 5	Reixeta	4
Hamburguesa de bou	Rostir	Màx.	15 - 20 pel pri- mer costat. 10 - 15 pel se- gon costat.	Reixeta/ safata escor- redora	4 + 1

¹⁾ Preescalfeu el forn durant 10 minuts.

12. CURA I NETEJA DEL FORN

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

12.1 Notes sobre la neteja

Productes de neteja

- Netegeu la part davantera de l'aparell amb un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i un detergent suau. Netegeu i comproveu la junta de la porta del marc de la cavitat.
- Feu servir una solució de neteja per netejar superfícies de metall.
- Netegeu les taques amb un detergent suau.

Ús diari

- Netegeu la cavitat després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi.

- No deixeu menjar dins l'electrodomèstic durant més de 20 minuts. Eixugueu la cavitat amb un drap de microfibra després de cada ús.

Accessoris

- Netegeu tots els accessoris després de fer-los servir i deixeu-los eixugar. Feu servir només un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i detergent suau. No netegeu els accessoris al rentavaixel·la.
- No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

12.2 Forns d'acer inoxidable o alumini

Netegeu la porta del forn només amb una esponja o drap humits. Assequeu-la amb un drap suau.

No feu servir fregalls metàl·lics, àcids ni agents de neteja abrasius perquè podrien danyar la superfície. Netegeu el tauler de control del forn seguint les mateixes precaucions.

12.3 Neteja de la cavitat d'encastament

El procés de neteja elimina els residus de cal de la cavitat d'encastament després de cuinar amb vapor.



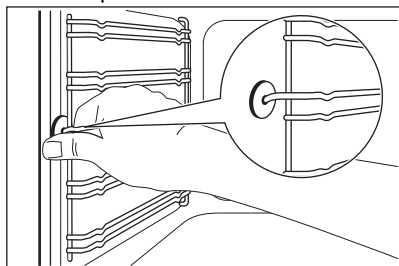
Per a al funció: Amb SteamBake, recomanem dur a terme el procés de neteja després de cada 5-10 cicles de cocció.

1. Introduïu 250 ml de vinagre blanc a la cavitat d'encastament, a la part inferior del forn.
Feu servir com a màxim vinagre 6% sense additius.
2. Deixeu que el vinagre desfaci el residu calcari a temperatura ambient durant 30 minuts.
3. Netegeu la cavitat amb aigua calenta i un drap suau.

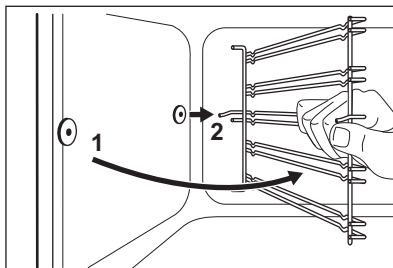
12.4 Extracció dels suports de la reixeta

Per netejar el forn, retireu els suports de la reixeta.

1. Agafeu la part davantera del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral.



2. Agafeu la part posterior del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral i retireu-lo.



Els pins de retenció de les guies telescòpiques han d'apuntar cap a la part davantera.

Instal·leu els suports de la graella en ordre invers.



PRECAUCIÓ!

Assegureu-vos que el cable de fixació llarg estigui a la part davantera. Els extrems dels dos cables han d'apuntar cap a la part posterior. Si s'instal·la incorrectament, l'esmalt es podria fer malbé.

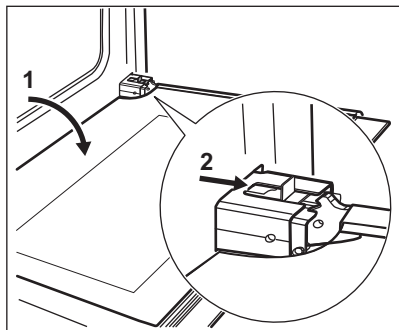
12.5 Com utilitzar: Aqua Cleaning

Aquest procediment de neteja fa servir la humitat per eliminar les partícules de greix i menjar de l'electrodomèstic.

1. Aboqueu aigua a la cavitat repujada: 250ml.
2. Seleccionau la funció .
3. Ajusteu la temperatura a 90 °C.
4. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 30 min.
5. Apagueu l'aparell.
6. Espereu que l'aparell es refredi.
Assequeu la cavitat amb un drap suau.

12.6 Extracció de la porta del forn

Per netejar més fàcilment, traieu la porta.



1. Obriu la porta completament.
2. Moveu el regulador corredís fins que sentiu un clic.
3. Tanqueu la porta fins que el regulador corredís es bloquegi.
4. Traieu la porta.
Per treure la porta, tireu la porta cap a fora, primer per un costat i després per l'altre.

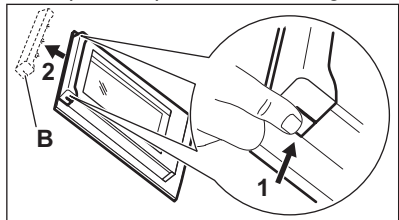
Quan hagi acabat el procés de neteja, seguiu els passos en ordre invers per inserir la porta del forn. Assegureu-vos que se sent un clic quan inseriu la porta. Si cal, feu pressió a la porta.

12.7 Eliminació i neteja de les ulleres de la porta



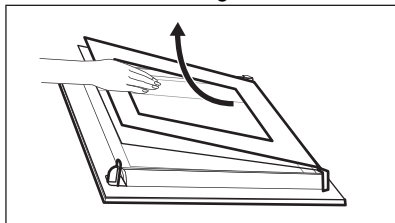
El vidre de la porta del vostre producte pot ser diferent dels exemples de les imatges o pot tenir una altra forma. La quantitat de vidres pot ser diferent.

1. Agafeu l'embellidor B a la vora superior de la porta pels dos costats i empenyeu cap a dins per alliberar el segell del clip.



2. Tireu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.

3. Agafeu els panells de vidre de la porta per la vora superior i tireu cap amunt fins a treure'ls de les guies.



4. Netegeu els panells de vidre de la porta. Per instal·lar els panells, seguiu els mateixos passos en sentit contrari.

12.8 Substitució de la bombeta

⚠ AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.
La bombeta pot estar calenta.

1. Apagueu el forn. Espereu fins que el forn es refredi.
2. Desconnecteu el forn de la xarxa elèctrica.
3. Col·loqueu un drap a la part inferior de la cavitat.

La bombeta posterior



La coberta de vidre de la bombeta es troba a la part posterior de la cavitat.

1. Feu girar la coberta de vidre de la bombeta en sentit antihorari per retirar-la.
2. Netegeu la coberta de vidre.
3. Substituiu la bombeta del forn per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C. Feu servir el mateix tipus de bombeta.
4. Col·loqueu la coberta de vidre.

12.9 El calaix

⚠ AVÍS!

No poseu menjar dins del calaix.

AVÍS!

No emmagatzemeu elements inflamables (com ara materials de neteja, bosses de plàstic, guants per al forn, paper, productes de neteja, aerosols o articles de plàstic) al calaix. Quan s'utilitza el forn, el calaix pot arribar a ser calent. Hi ha un risc d'incendi.

El calaix per sota del forn es pot treure per a la neteja.

Extracció del calaix:

1. Obriu el calaix al màxim.
2. Aixequeu el calaix lleugerament de tal manera que es pugui aixecar en angle a les guies del calaix.

Per instal·lar el calaix, seguiu el mateix procés en sentit contrari.

13. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

13.1 Què fer si...

Problema	Possible causa	Solució
No es pot engegar l'aparell.	L'aparell no està connectat al subministrament elèctric o està connectat incorrectament.	Comproveu que l'aparell estigui connectat correctament al subministrament elèctric.
No es pot engegar l'aparell.	El fusible s'ha fos.	Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el fusible salta una vegada darrere l'altra, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.
La placa no s'engega o no funciona.	Heu tocat 2 o més símbols alhora.	Toqueu només un símbol.
La placa no s'engega o no funciona.	Hi ha taques d'aigua o greix al tauler de control.	Netegeu el tauler de control.
Sona un senyal acústic i la placa s'apaga. Sona un senyal acústic quan la placa s'apaga.	Hi ha alguna cosa sobre un o més sensors.	Retireu l'objecte dels sensors.
La placa es desactiva.	Col·loqueu alguna cosa damunt el sensor ①.	Retireu l'objecte del sensor.
L'indicador d'escalfor residual no s'il·lumina.	La zona no està calenta perquè s'ha fet servir poca estona.	Si la zona s'ha fet servir prou temps per estar calenta, parleu amb un centre de servei autoritzat.
La funció d'escalfament automàtic no va bé.	La zona està calenta.	Deixeu refredar prou la zona.
La funció d'escalfament automàtic no va bé.	Heu fixat l'ajustament d'escalfor màxim.	L'ajustament d'escalfor màxim té la mateixa potència que la funció.

Problema	Possible causa	Solució
L'ajustament d'escalfor canvia entre dos nivells.	La funció gestió d'energia està en marxa.	Consulteu el capítol "Placa: Ús diari".
Els sensors s'escalfen.	L'estri de cuina és massa gros o l'heu posat massa a prop dels controls.	Poseu els estris grossos a la part del darrere, si és possible.
No se sent cap so quan es toquen els sensors del tauler.	Els senyals acústics estan desactivats.	Activeu els senyals. Consulteu el capítol "Placa: Ús diari".
 apareix a la pantalla de la placa.	Està en marxa la funció d'autoapagat.	Desactiveu la placa i torneu a activar-la.
 apareix a la pantalla de la placa.	El dispositiu de seguretat per a nens o el dispositiu de bloqueig funciona.	Consulteu el capítol "Placa: Ús diari".
 apareix a la pantalla de la placa.	No hi ha cap estri de cuina a la zona.	Poseu un estri de cuina a la zona.
 apareix a la pantalla de la placa.	L'estri de cuina no és el correcte.	Feu servir un estri de cuina correcta. Consulteu el capítol "Placa: Consells i recomanacions".
 apareix a la pantalla de la placa.	El diàmetre del fons de l'estri de cuina és massa petit per a la zona.	Feu servir estris de cuina de les dimensions adequades. Consulteu el capítol "Placa: Consells i recomanacions".
El forn no s'escalfa.	El forn està desactivat.	Activeu el forn.
El forn no s'escalfa.	El rellotge no està ajustat.	Ajusteu el rellotge.
El forn no s'escalfa.	No s'han fet els ajustaments necessaris.	Assegureu-vos que els ajustaments siguin els correctes.
El llum no funciona.	La bombeta és defectuosa.	Substituiu la bombeta.
A la pantalla apareix "12.00".	Hi ha hagut una interrupció del subministrament elèctric.	Restabliu el rellotge.
El vapor d'aigua i la condensació s'han acumulat a sobre dels aliments i a la cavitat del forn.	Heu deixat el plat dins del forn durant massa temps.	No deixeu els plats dins el forn més de 15 o 20 minuts després d'acabar-se la cocció.
La cocció no dona bons resultats si s'utilitza la funció SteamBake.	No heu omplert la cavitat amb aigua.	Consulteu la secció "Activació de la funció SteamBake".
L'aigua de la cavitat no bull.	La temperatura és massa baixa.	Ajusteu la temperatura a 110 °C com a mínim. Consulteu el capítol "Forn: Consells i recomanacions".
L'aigua surt de la cavitat.	Hi ha massa aigua a la cavitat.	Desactiveu el forn i assegureu-vos que l'aparell és fred. Eixugueu l'aigua amb una esponja o drap. Afegiu la quantitat d'aigua correcta a la cavitat. Consulteu la secció "Activació de la funció SteamBake".

13.2 Dades per a la reparació

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat.

Les dades necessàries per al centre de servei s'indiquen a la placa d'identificació. La placa de dades tècniques està situada al marc davanter de la cavitat de l'aparell. No

retireu la placa d'identificació de la cavitat de l'aparell.

Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Model (MOD.)

Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Número de producte (PNC)

Número de sèrie (S.N.)

14. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

14.1 Informació del producte d'acord amb els Reglaments sobre disseny ecològic de la UE per a plaques

Identificació de model	CIB6646ABM	
Tipus de placa	Vítroceràmica dins de cuina autoportant	
Nombre de zones de cocció	4	
Tecnologia de calefacció	Inducció	
Diàmetre de les zones de cocció circulars (Ø)	Part davantera esquerra	21.0 cm
	Part posterior esquerra	14.0 cm
	Part davantera dreta	18.0 cm
	Part posterior dreta	18.0 cm
Consum energètic per a zona de cocció (EC electric cooking)	Part davantera esquerra	179.0 Wh/kg
	Part posterior esquerra	180.3 Wh/kg
	Part davantera dreta	178.0 Wh/kg
	Part posterior dreta	174.8 Wh/kg
Consum energètic de la placa (EC electric hob)		178.0 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 : Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 2: Plaques: mètodes per mesurar-ne el rendiment.

14.2 Placa - Estalvi d'energia

Podeu estalviar energia durant la cocció diària si seguiu els consells següents.

- Quan escalfeu aigua, utilitzeu només la quantitat que necessiteu.
- Si és possible, poseu sempre les tapes a la bateria de cuina.

- Col·loqueu els estris de cuina directament al centre de la zona de cocció.
- Utilitzeu la calor residual per mantenir els aliments calents o per fondre'ls.

14.3 Full d'informació del producte i informació del producte segons la normativa d'etiquetatge energètic i disseny ecològic de la UE per a forns

Nom del proveïdor	AEG
Identificació de model	CIB6646ABM 940002909
Escala d'eficiència energètica	95.3
Classe d'eficiència energètica	A

Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	0.95 kWh/cicle
Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació	0.82 kWh/cicle
Nombre de cavitats	1
Font de calor	Electricitat
Volum	73 l
Tipus de forn	Forn dins de cuina independent
Massa	56.0 kg

IEC/EN 60350-1: Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 1: Cuines, forns, forns de vapor i grills; mètodes de mesura de rendiment.

14.4 Forn: estalvi d'energia

Els consells següents us poden ajudar a estalviar energia quan feu servir l'electrodomèstic.

Assegureu-vos que la porta de l'aparell estigui tancada quan l'aparell funcioni. No obriu sovint la porta de l'aparell durant la cocció. Manteniu la junta de la porta neta i assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.

Feu servir estris de cuina metàl·lics i motlles i recipients foscos i que no siguin reflectors per estalviar energia).

No preescalfeu l'electrodomèstic abans de cuinar, tret que es recomani específicament.

Deixeu passar el mínim de temps possible entre coccions si heu de coure més d'un plat alhora.

Cocció amb ventilador

Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador per estalviar energia.

Calor residual

Quan la durada de la cocció sigui superior a 30 minuts, reduïu la temperatura de l'aparell a un mínim de 3 a 10 minuts abans d'acabar la cocció. La calor residual a l'interior de l'aparell continuarà cuinant.

Feu servir l'escalfor residual per mantenir el menjar calent o escalfar altres plats.

Per mantenir els aliments calents

Escolliu la temperatura més baixa possible per utilitzar l'escalfor residual i mantenir el menjar calent.

Enfornat humit + ventilador

Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

14.5 Informació del producte sobre el consum energètic i el temps màxim per arribar al mode de baix consum aplicable

Consum energètic en mode d'espera	0.8 W
Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	20 min

15. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol .
Dipositeu l'embalatge en contenidors

adequats per al seu posterior reciclatge.
Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut

humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu a les escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porteu el producte a les

instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la seva oficina municipal.

Le damos la bienvenida a AEG. Gracias por elegir nuestro aparato.



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:
www.aeg.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	35
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	38
3. INSTALACIÓN.....	41
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	43
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	44
6. PLACA - USO DIARIO.....	44
7. PLACA - CONSEJOS.....	51
8. PLACA - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	52
9. HORNO - USO DIARIO	53
10. HORNO - FUNCIONES DE RELOJ.....	56
11. HORNO - CONSEJOS Y PAUTAS.....	57
12. HORNO - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	61
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	64
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	66
15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	67

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 eparato 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.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga 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!

Solo 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.

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- 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.

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.
- No utilice papel de aluminio u otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato especifique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.
- Utilice siempre vidrio y recipientes homologados para conservar.



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosión.

- 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 los 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!

Riesgo de daños en 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 directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - 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 control.
- 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!

Riesgo de lesiones o de daños en el 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 de metal.
- 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 tecnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.

3. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Datos técnicos

Dimensiones	
Altura	847 - 867mm
Ancho	596mm
Fondo	600mm

3.2 Ubicación del aparato

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

- Utilice solamente piezas de recambio originales.

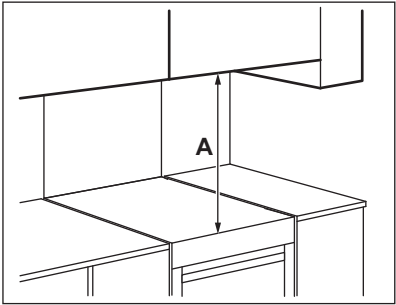
2.7 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

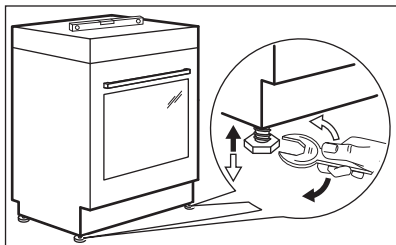
- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.



Distancias mínimas

Dimensiones	mm
A	650

3.3 Nivelado del aparato

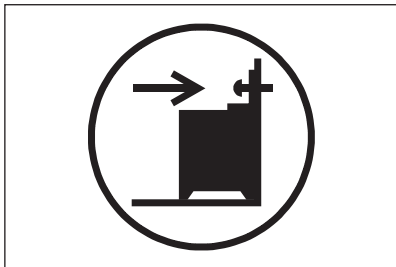


Utilice patas de poca altura en la parte inferior del aparato para nivelar la superficie con otras superficies.

3.4 Protección antinclinación

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 antinclinación.

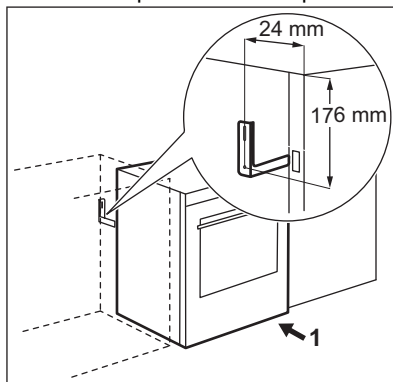


PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que coloca la protección antinclinación 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 antinclinación.
2. Instale la protección antinclinación 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. Atorníllela 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

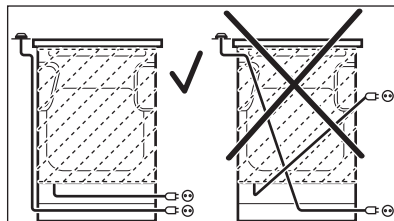
ADVERTENCIA!

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.

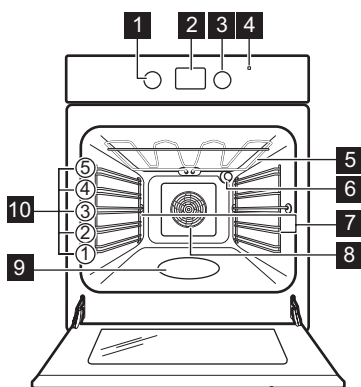
⚠ ADVERTENCIA!

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



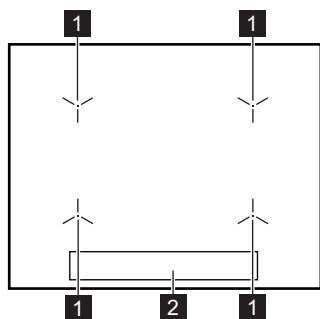
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Resumen general



- 1** Mando de las funciones de cocción
- 2** Pantalla
- 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 - Contenedor de limpieza con agua
- 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 Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato en vacío antes del primer uso y de que tenga contacto con alimentos. El aparato puede emitir olores y humo desagradables. Ventile la habitación durante el precalentamiento.

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
3. Ajuste la función . Ajuste la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
4. Ajuste la función . Ajuste la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
5. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
6. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
7. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante 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  o  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.

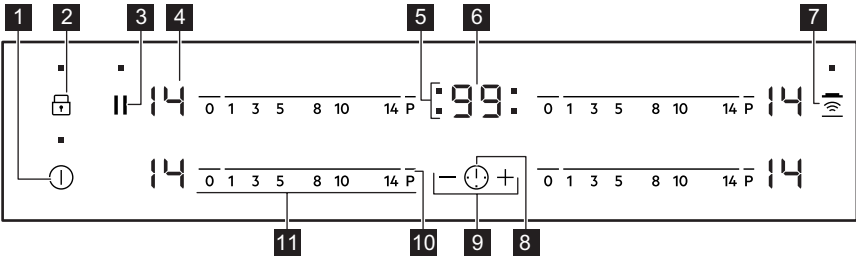
Pulse  repetidamente hasta que parpadee el indicador de la función Hora. Para ajustar una nueva hora, consulte "Ajustar la hora".

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.

Sensor	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	📶	Hob²Hood Para activar y desactivar el modo manual de la función.
8	🕒	- Para seleccionar una zona de cocción.
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
0	La zona de cocción está apagada.
1 - 14	La zona de cocción está en funcionamiento.
u	Pausa está en funcionamiento.
R	Calentamiento automático está en funcionamiento.

Pantalla	Descripción
	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 el indicador esté encendido, 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.

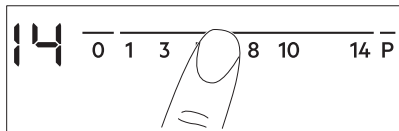
Relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:

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

Coloque el utensilio de cocina en la cruz/cuadrado que hay en la superficie que vaya a utilizar. Cubra por completo la cruz/el cuadrado. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina. Puede cocinar con utensilios de cocina grandes sobre dos zonas de cocción al mismo tiempo.



Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción"). Asegúrese de que el recipiente sea apto para placas de inducción. Para obtener más información sobre tipos de utensilios de cocina, consulte "Consejos".

6.8 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 **P**). Toque inmediatamente el ajuste de calor que desee. Después de 3 segundos se enciende **R**.

Para desactivar la función: cambie el ajuste de temperatura.

6.9 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.

6.10 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.



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

Para detener el sonido: toque .

Temporizador de cronometraje

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 .



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

6.11 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.

6.12 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.

6.13 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 ①. No ajuste ningún nivel de calor. Pulse  durante 4 segundos.  se enciende. Apague la placa de cocción con ①.

Para desactivar la función: encienda la placa de cocción con ①. No ajuste ningún nivel de calor. Toque  durante 4 segundos.  se enciende. Apague la placa de cocción con ①.

Para anular la función solo durante el tiempo de cocción: encienda la placa de cocción con ①.  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 ①, la función vuelve a activarse.

6.14 OffSound control (Activación y desactivación de los sonidos)

Apague la placa de cocción. Toque ① 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 ①
- el Avisador baja
- el Temporizador de cuenta atrás baja
- se coloca algo en el panel de control.

6.15 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. Actívalo 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

	Luz auto- mática	Hervir ¹⁾	Freir ²⁾
Modo H6	Encendido	Velocidad del ventila- dor 2	Velocidad del ventila- dor 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

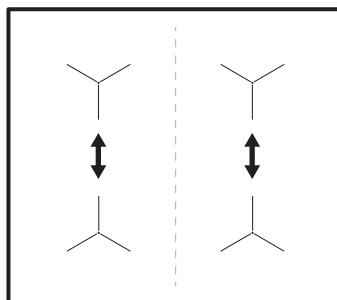
La placa se puede encender automáticamente cuando se activa la placa. Para ello, ajuste el modo automático en H1 – H6.



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

6.16 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
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 el funcionamiento



Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno. Los ruidos de los utensilios de cocina pueden variar dependiendo del material y del nivel de potencia.

Ruidos relacionados con utensilios de cocina:

- chasquidos: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbidos: está utilizando una zona de cocción con una potencia muy elevada y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de potencia utilizado es elevado.

Ruidos relacionados con la placa:

- clic: se produce una conmutación eléctrica.
- silbido; zumbido: el ventilador está en funcionamiento.
- sonido rítmico: se detecta el utensilio de cocina.

7.4 Öko Timer ECO Timer

Para ahorrar energía, el calentador de la zona de cocción se desactiva antes de que suene el temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de funcionamiento depende del nivel de ajuste de calor y de la duración de la cocción.

7.5 Guía de cocción simplificada

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.
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 los ingredientes.
9 - 12	Fritura ligera: escalopes, cordon 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 placas vitrocerámicas.
- Utilice siempre un raspador recomendado para placas vitrocerámicas. Utilice el raspador solo como herramienta adicional para limpiar la superficie de vidrio después del procedimiento de limpieza estándar.



ADVERTENCIA!

No utilice cuchillos ni ninguna otra herramienta metálica afilada para limpiar la superficie vitrocerámica.

8.2 Limpieza de la placa vitrocerámica

- **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 con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de la limpieza, seque la placa 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



Posición de apagado

El horno está apagado.



Aire caliente

Para hornear en un máximo de dos posiciones de parrilla simultáneamente y para secar alimentos.

Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.



Función Pizza

Para hornear pizzas y otros platos que requieren más temperatura desde abajo.



Cocción convencional

Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.



SteamBake / Limpieza con agua

Para añadir humedad durante el cocinado. Para conseguir el color adecuado y la corteza crujiente durante el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar.

Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza" para obtener más información sobre: Limpieza con agua.



Grill rápido

Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos en grandes cantidades y tostar pan.



Grill turbo

Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.



Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de la clase de eficiencia energética y de la normativa EcoDesign (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1. Está diseñado para ahorrar energía durante la cocción.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

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.

Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador.

Cuando se utiliza esta función, la bombilla se apaga automáticamente.



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: SteamBake

Esta función aumenta la humedad durante la cocción.



ADVERTENCIA!

Podría sufrir quemaduras o dañar el aparato.

La humedad liberada puede causar quemaduras:

- No abra la puerta del aparato cuando utiliza la función: SteamBake.
- Abra la puerta del aparato con cuidado después de utilizar la función: SteamBake.



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: SteamBake .
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

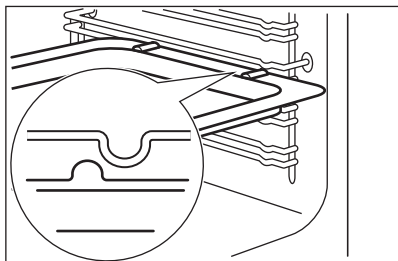
Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha

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

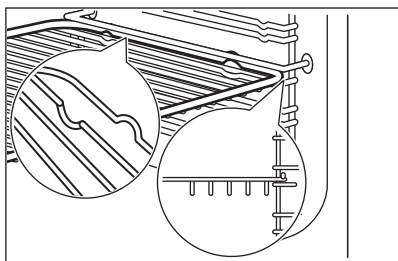
Bandeja honda:

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



Parrilla:

Empuje el estante entre las barras guía del carril de apoyo.



- 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.

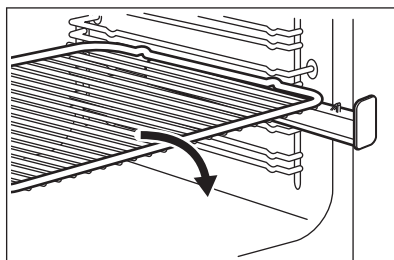
9.6 Carriles telescópicos: inserción de los accesorios del horno



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

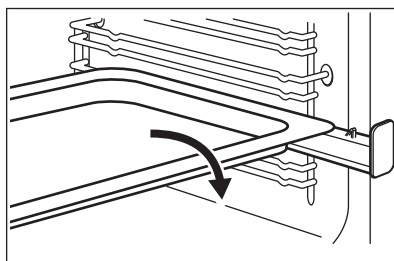
Con carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar los estantes.

Parrilla:



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

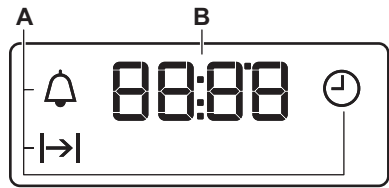
Bandeja honda:



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

10. HORNO - FUNCIONES DE RELOJ

10.1 Pantalla



- A. Funciones de reloj
- B. Temporizador

10.2 Teclas

Tecla	Función	Descripción
—	MENOS	Para ajustar la hora.
⌚	RELOJ	Para ajustar una función del reloj.
+	MÁS	Para ajustar la hora.

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

- Ajuste una función y una temperatura del horno.
- Pulse ⌚ repetidamente hasta que ⏱ empiece a parpadear.
- Pulse + o — para ajustar la DURACIÓN.

La pantalla muestra ⏱.

- Al acabarse el tiempo, ⏱ parpadea y suena una señal. El aparato se apaga automáticamente.
- Pulse cualquier tecla para desconectar la señal acústica.

- Gire el mando de las funciones del horno y el mando de temperatura a la posición de apagado.

10.5 Ajuste del minutero AVISADOR

- Pulse ⌚ repetidamente hasta que 🔔 empiece a parpadear.
- Pulse + o — para programar la hora correspondiente.
El minutero empieza automáticamente después de 5 segundos.
- 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 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

11.2 SteamBake

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
Panecillos	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1

Alimento	Temperatura (°C)	Agua en el gofrado del interior (ml)	Duración del calentamiento previo (min)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
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

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

11.3 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) ¹⁾	Aire caliente	150	20 - 30	Bandeja	2
Pasteles pequeños (20 pasteles pequeños por bandeja) ¹⁾	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	Función Pizza	160	60 - 80	Rejilla	2
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 ¹⁾	Aire caliente	160	25 - 35	Rejilla	1 + 4
Galletas masa quebr/Masa quebrada	Aire caliente	140	20 - 35	Bandeja	3

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Accesorios	Posición de la parrilla
Galletas masa quebr/ Masa quebrada	Aire caliente	140	20 - 30	Bandeja	1 + 4
Galletas masa quebr/ Masa quebrada	Cocción convencional	160	20 - 35	Bandeja	3
Tostadas ¹⁾	Grill rápido	Máx.	1 - 5	Rejilla	4
Hamburguesa de vacuno	Grill	Máx.	15 - 20 primer lado. Lado de 10 - 15 segundos.	Rejilla / Bandeja de go-teo	4 + 1

1) Precaliente el horno 10 minutos.

12. HORNO - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores

- Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave. Limpie y compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.
- Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
- Limpie 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 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: SteamBake se recomienda llevar a cabo el procedimiento de limpieza al menos cada 5 - 10 ciclos de cocción.

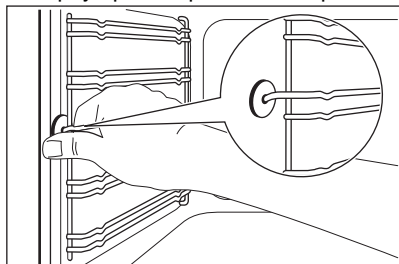
1. Coloque 250 ml de vinagre blanco en el gofrado de la cavidad en la parte inferior del horno.
Use como máximo un 6% de vinagre sin aditivos.
2. Deje que el vinagre disuelva los restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos.

3. Limpie la cavidad con agua templada y un paño suave.

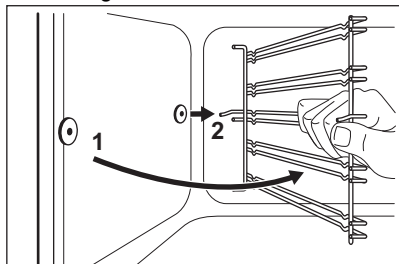
12.4 Extracción de los soportes de los estantes

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 extraígallo.



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.

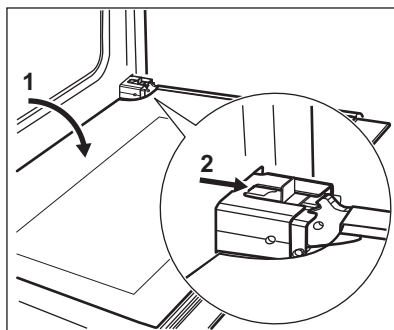
12.5 Instrucciones de uso: Limpieza con agua

Este procedimiento de limpieza utiliza humedad para eliminar las partículas de grasa y alimentos restantes en el aparato.

1. Vierta agua en el relieve del interior. 250ml.
2. Seleccione la función
3. Ajuste la temperatura a 90 °C.
4. Deje que el aparato funcione durante 30 min.
5. Apague el aparato.
6. Espere hasta que el aparato esté frío. Seque el interior con un paño suave.

12.6 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.

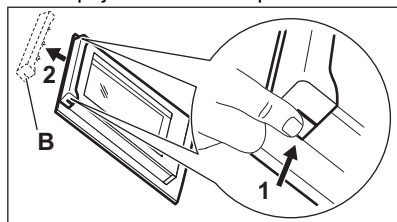
Quando finalice el procedimiento de limpieza, inserte la puerta del horno en el orden opuesto. Asegúrese de oír un clic al insertar la puerta. Use fuerza si es necesario.

12.7 Retirada y limpieza de los anteojos de la puerta

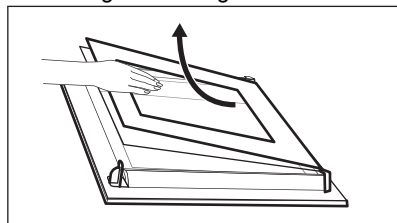


El vidrio de la puerta de su producto puede ser diferente en tipo y forma de los ejemplos que ve en las imágenes. El número de gafas también puede ser diferente.

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 extraígalos de la guía.



4. Limpie los paneles de cristal de la puerta. Para instalar los paneles, siga los mismos pasos en orden inverso.

12.8 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.

12.9 El cajón



ADVERTENCIA!

No ponga alimentos dentro del cajón.



ADVERTENCIA!

No guarde artículos inflamables (como materiales de limpieza, bolsas de plástico, guantes de horno, papel, productos limpiadores, aerosoles u otros objetos de plástico) en el cajón. Cuando se utiliza el horno, el cajón puede calentarse. Existe peligro de incendio.

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

Extracción del cajón:

1. Tire del cajón hacia afuera hasta el tope.
2. Levante ligeramente el cajón, de modo que pueda levantarse en un ángulo de las guías del cajón.

Para instalar el cajón, siga el procedimiento inverso.

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.
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 ①.	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 - 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 - Uso diario".
 aparece en la pantalla de la placa de cocción.	La desconexión automática está activada.	Apague la placa y vuelva a encenderla.

Problema	Posible causa	Solución
 aparece en la pantalla de la placa de cocción.	Las funciones de seguridad para niños o de bloqueo están activas.	Consulte el capítulo "Placa - 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 - Consejos".
 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 - Consejos".
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 SteamBake seleccionada.	No ha llenado el gofrado de la cavidad con agua.	Consulte "Activación de la función SteamBake".
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 y pautas".
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 SteamBake".

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):	
Número de producto (PNC)	
Número de serie (S.N.)	

14. EFICACIA ENERGÉTICA

14.1 Información del producto conforme a la normativa EcoDesign de la UE para placas de cocción

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	21.0 cm
	Parte trasera izquierda	14.0 cm
	Parte delantera derecha	18.0 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 enegértico 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 Ficha de información del producto e Información del producto conforme a la normativa de la UE sobre Etiquetado energético y la Directiva de Ecodiseño de la UE para hornos

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: Cocinas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

14.4 Horno - Ahorro de energía

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía cuando utilice su aparato electrodoméstico.

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 y también moldes y recipientes no reflectantes para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar a menos que se recomiende concretamente hacerlo así.

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 mantener caliente la comida o para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener caliente la comida, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

14.5 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

Consumo de energía en modo de espera

0.8 W

Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable 20 min

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. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland







