

# FINCA LA CABANÁ

## Manual de Electrodomésticos e Inventario Operativo

Índice	PG.
1.- Lavadora.....	2
2.- Lavavajillas.....	10
3.- Horno Siemens 90 cm.....	35
4.- Cocina Smeg 4 Fuegos.....	52
5.- Campana Extractora Cata.....	57
6.- Arcón Congelador Rommer.....	61
7.- Microondas Orbegozo.....	64
8.- Plancha de Vapor Orbegozo.....	73
9.- Aspirador Bosch.....	75
10.- Cafetera Orbegozo.....	84
11.- Hervidor Orbegozo.....	87
12. Inventario Operativo.....	90

## 1.- Lavadora

# GUÍA DE CONSULTA DIARIA

ES



**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO WHIRLPOOL.**  
Para disfrutar de una asistencia aún más completa, registre el electrodoméstico en [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



Descargue las *Instrucciones de uso* desde el sitio web <http://docs.whirlpool.eu>. Siga el procedimiento que se describe en la última página.

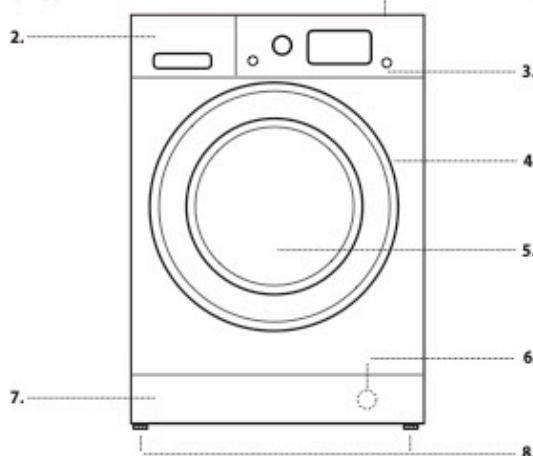
Lea detenidamente el contenido de la *Guía de salud y seguridad y instalación* antes de utilizar este aparato.

 Antes de utilizar el electrodoméstico, es preciso retirar los seguros de transporte.

En la *Guía de salud y seguridad y instalación* encontrará instrucciones detalladas sobre cómo retirar los seguros de transporte.

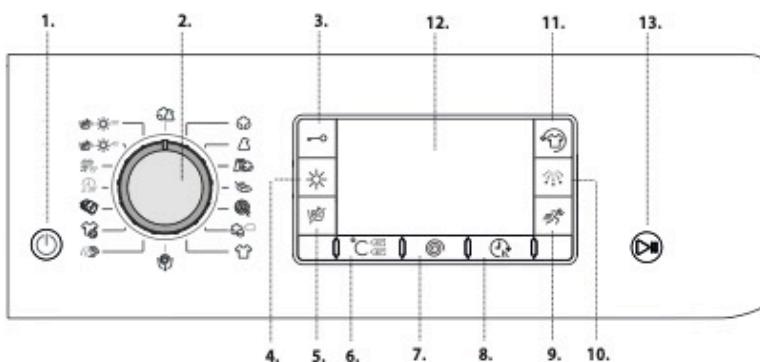
## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### ELECTRODOMÉSTICO



- 1. Encimera
- 2. Dispensador de detergente
- 3. Panel de control
- 4. Manilla
- 5. Puerta
- 6. Filtro de agua: detrás del panel del zócalo
- 7. Panel del zócalo desmontable
- 8. Patas ajustables (2)

### PANEL DE CONTROL

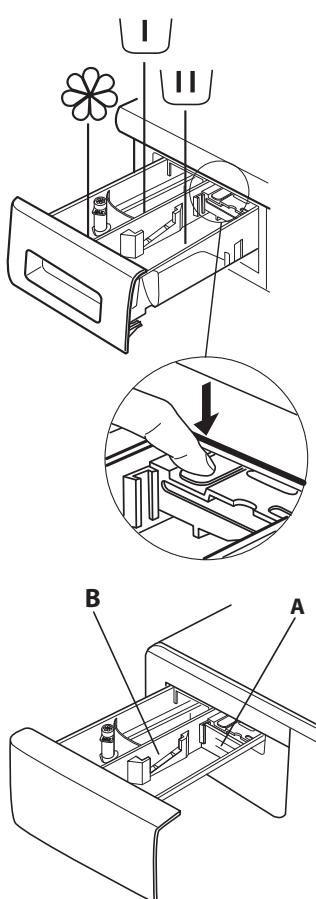


- 1. Botón de On/Off
- 2. Selector de Programas
- 3. Botón de Bloqueo Teclas
- 4. Botón de Modo seco
- 5. Botón de Solo seco
- 6. Botón de Temperatura
- 7. Botón de Centrifugado
- 8. Botón de Inicio diferido
- 9. Botón Rápido
- 10. Botón de Aclarado intensivo
- 11. Botón FreshCare+
- 12. Pantalla
- 13. Botón de March/Pausa

**Whirlpool**

25

#### DISPENSADOR DE DETERGENTE



##### Compartimento de prelavado

- Detergente para el prelavado

##### Compartimento de lavado principal

- Detergente para el lavado principal
- Quitamanchas
- Ablandador del agua

##### Compartimento para el suavizante

- Suavizante
- Almidón líquido

*Vierta el suavizante o la solución de almidón en el compartimiento sin rebasar el nivel «máx.».*

##### Botón de liberación

(pulse para retirar la bandeja y limpiarla).

Use preferentemente la partición **A** si utiliza detergente líquido para lavar; así se asegura el uso de la cantidad correcta de detergente (la partición se incluye en la bolsa con las instrucciones).

Si usa detergente en polvo, coloque la partición en la ranura **B**.

## PRIMER USO

Consulte el apartado **USO DIARIO** para obtener instrucciones sobre cómo seleccionar e iniciar un programa.

La primera vez que se enciende, se solicitará la elección del idioma y, para ello, la pantalla entrará automáticamente en el menú de selección de idioma.

Para elegir el idioma deseado, presione los botones  $\text{C}$  y  $\text{D}$ , para confirmar la elección, presione el botón  $\text{E}$ .

Si desea cambiar el idioma, apague la máquina, pulse simultáneamente los botones  $\text{F}$ ,  $\text{G}$ ,  $\text{H}$  hasta escuchar una señal sonora. Se visualizará de nuevo el menú de selección del idioma.

Si se desea cambiar el brillo del pantalla, cuyo valor estándar es el nivel medio, apagar la máquina y pulsar simultáneamente las teclas  $\text{I}$ ,  $\text{J}$ ,  $\text{K}$  hasta oír una señal acústica. Pulsar las teclas  $\text{L}$  y  $\text{M}$  para elegir el brillo deseado; para confirmar la selección, pulsar la tecla  $\text{N}$ .

### PRIMER CICLO DE LAVADO

Elimine restos de fabricación:

- Seleccione el programa  $\text{O}$  ajustado a una temperatura de  $60^{\circ}\text{C}$ .
- Añada una pequeña cantidad de detergente en polvo en el compartimento de lavado principal del dispensador de detergente (como máximo 1/3 de la cantidad de detergente recomendada por el fabricante para ropa ligeramente sucia).
- Inicie el programa **sin cargar la lavaseadora** (con el tambor vacío).

## USO DIARIO

Puede obtener más información sobre las funciones solicitándola o descargándola del sitio web; para ello siga las instrucciones que se indican en la última página. 

### 1. CARGA DE LA ROPA.

- Prepare la ropa siguiendo las recomendaciones que se indican en el apartado «CONSEJOS Y TRUCOS». - Abra la puerta y cargue la ropa en el tambor sin exceder la capacidad máxima de carga que se indican en la *Tabla de programas*.
- Cierre la puerta apretándola hasta oír el chasquido del pestillo y compruebe que no  haya quedado ropa atrapada entre la cristal  de la puerta y la junta de goma.



### 2. ABRA EL GRIFO DEL AGUA

Asegúrese de que la lavavasadora está correctamente conectada a la toma de agua. Abra el grifo del agua. 

### 3. ENCENDIDO DE LA Lavavasadora SECADORA.

Pulse el botón ; la luz  parpadea lentamente.

### 4. SELECCIÓN DE UN PROGRAMA Y AJUSTE DE UN CICLO.

Este electrodoméstico permite las siguientes funciones:

- Solo lavado
- Lavado y secado
- Solo secado

#### Solo lavado

Seleccione el programa que desee con el disco selector de PROGRAMAS. En el visor se mostrará el nombre y la duración del ciclo. La lavavasadora secadora indica automáticamente los ajustes de temperatura máxima y de velocidad de centrifugado posibles para el programa seleccionado. Si lo precisa, ajuste la temperatura y la velocidad de centrifugado con los botones correspondientes.

- Pulse el botón  para obtener ajustes de temperatura progresivamente más bajos hasta que la pantalla indique el ajuste de lavado en frío (" - ").
- Pulse el botón  para obtener ajustes de velocidad de centrifugado progresivamente más bajos hasta que se desactive el ciclo de centrifugado (la pantalla muestra " - -"). Una nueva pulsación del botón vuelve a establecer el máximo ajuste posible.

Seleccione las opciones necesarias (si es preciso).

- Pulse el botón para seleccionar la opción; la luz del botón correspondiente se ilumina.
- Vuelva a presionar el botón para cancelar la opción; la luz se apaga.

! Si la opción seleccionada no es compatible con el programa establecido, se emitirá un sonido de alarma y en el visor se mostrará "No Seleccionable". La opción no está seleccionada.

#### Lavado y secado

Para lavar y secar una carga sin que se produzca una interrupción entre los ciclos de lavado y de secado, asegúrese de que la carga no excede el máximo admisible para el programa seleccionado (véase la columna «Carga máx. por ciclo de secado» de la *Tabla de programas*).



1. Siga las instrucciones que se indican en el apartado «Solo lavado» para seleccionar y, si es preciso, ajustar el programa necesario.

2. Pulse  para seleccionar el modo de secado que precise. Dispone de dos modos de secado: el modo automático y el temporizado.

#### - Secado automático con niveles seleccionables:

En el modo de secado automático, la lavavasadora secadora seca la ropa hasta que alcanza el nivel de secado definido. Basta pulsar una vez el botón  para seleccionar automáticamente el máximo nivel de secado disponible para el programa seleccionado. Pulse de nuevo el botón para reducir el nivel de secado.

Están disponibles los siguientes niveles:

Extra seco : especial para las prendas que necesitan un secado completo como toallas o albornoces.

Guardar : la ropa está completamente seca y lista para ser guardada en el armario sin necesidad de planchar.

Colgar : la ropa queda ligeramente húmeda para limitar la formación de arrugas. Es preciso colgar las prendas para que se acaben de secar por completo al aire.

Planchar : las prendas quedan algo húmedas para facilitar el planchado.

#### - Modo de secado temporizado:

Pulse el botón  repetidamente para ajustar el modo de secado temporizado. Tras pasar por todos los niveles de secado automáticos, siga pulsando el botón  hasta que se muestre el tiempo deseado. Es posible definir valores comprendidos entre 180 y 30 minutos.

Para lavar una carga que excede el máximo admisible para el secado (véase la columna *Carga máx. por ciclo de secado* de la *Tabla de programas*), retire algunas prendas en cuanto finalice el ciclo de lavado y antes de que se inicie el ciclo de secado. Proceda como se indica a continuación:

1. Siga las instrucciones que se indican en el apartado «Solo lavado» para seleccionar y, si es preciso, ajustar el programa necesario.
2. No incluya un ciclo de secado.
3. En cuanto finalice el ciclo de lavado, abra la puerta y retire algunas prendas para reducir la carga. A continuación, siga las instrucciones de «Solo secado».

Nota: antes de abrir la puerta tras un secado, respete siempre un tiempo de enfriamiento.

Si se usan los dos ciclos preseleccionados  +  45° y  +  90°, no es necesario seleccionar e iniciar un ciclo de secado.

#### Solo secado

Esta función se utiliza simplemente para secar una carga mojada que previamente se ha lavado con la lavavasadora secadora a mano.

1. Seleccione un programa adecuado para la ropa que quiera secar (p. ej., seleccione Algodón para secar ropa de algodón mojada).
2. Pulse el botón  para secar sin un ciclo de lavado.
3. Pulse  para seleccionar el modo de secado que precise. Hay dos modos de secado disponibles: secado automático por niveles y secado por tiempo.

**Whirlpool®**

- *Secado automático con niveles seleccionables:*  
En el modo de secado automático, la lavasecadora secadora seca la ropa hasta que alcanza el nivel de secado definido. Basta pulsar una vez el botón  para seleccionar automáticamente el máximo nivel de secado disponible para el programa seleccionado. Pulse de nuevo el botón para reducir el nivel de secado.

Están disponibles los siguientes niveles:  
Extra seco  especial para las prendas que necesitan un secado completo como toallas o albornoces.  
Guardar : la ropa está completamente seca y lista para ser guardada en el armario sin necesidad de plancha.  
Colgar : la ropa queda ligeramente húmeda para limitar la formación de arrugas. Es preciso colgar las prendas para que se acaben de secar por completo al aire.  
Planchar : las prendas quedan algo húmedas para facilitar el planchado.

- *Modo de secado temporizado:*  
Pulse el botón  repetidamente para ajustar el modo de secado temporizado. Tras pasar por todos los niveles de secado automáticos, siga pulsando el botón  hasta que se muestre el tiempo deseado. Es posible definir valores comprendidos entre 180 y 30 minutos.  
Nota: antes de abrir la puerta tras un secado, respete siempre un tiempo de enfriamiento.

## 5. EMPLEO DE LA CANTIDAD CORRECTA DE DETERGENTE

Abra la bandeja y vierta detergente en los compartimentos correspondientes según se describe en «*Dispensador de Detergente*». Esto solo es necesario si usa un programa de solo lavado o un programa de lavado + secado.

## 6. INICIO DIFERIDO DE UN PROGRAMA.

Para ajustar el inicio en diferido de un programa, consulte el apartado «*Opciones y funciones*».

## 7. INICIO DE UN PROGRAMA.

Pulse el botón de MARCH/PAUSA. La luz del indicador correspondiente se ilumina, la puerta se cierra y se apaga el símbolo de la puerta abierta. Para cambiar de programa mientras hay un ciclo en curso, pulse MARCH/PAUSA para detener la lavasecadora secadora (la luz de MARCH/PAUSA parpadea lentamente en color ámbar); a continuación, seleccione el ciclo que precise y pulse de nuevo MARCH/PAUSA. Para abrir la puerta mientras hay un ciclo en curso, pulse MARCH/PAUSA; la puerta se podrá abrir cuando el símbolo  esté iluminado. Pulse de nuevo el botón de MARCH/PAUSA para reanudar el programa desde donde se interrumpió.

## 8. CANCELACIÓN DE UN PROGRAMA EN CURSO (SI SE PRECISA)

Pulse y mantenga pulsado el botón  hasta que la lavasecadora secadora se detenga. Si el nivel de agua y la temperatura son lo bastante bajos, la puerta se desbloquea y puede abrirse. La puerta se mantiene cerrada si queda agua dentro del tambor. Para desbloquear la puerta, encienda la lavasecadora secadora, seleccione el programa  y apague la función de centrifugado ajustando a “-” la velocidad de centrifugado. El agua se vacía y la puerta se desbloquea al final del programa.

## 9. APAGADO DE LA LAVASECADORA SECADORA AL FINAL DE UN PROGRAMA.

Al final del ciclo, en la pantalla se muestra el mensaje «Fin ciclo». La puerta solo se puede abrir si el símbolo  está iluminado. Compruebe que el símbolo de la puerta desbloqueada esté iluminado y saque la ropa. Pulse  para apagar la lavasecadora secadora. Para ahorrar energía, si no se ha apagado manualmente con el botón , la lavasecadora secadora se apaga al cabo de unos 30 minutos después del final del programa.

Deje la puerta entreabierta para que el interior de la lavasecadora secadora se pueda secar.

## CONSEJOS Y TRUCOS

### NORMAS PARA SEPARAR LAS PRENDAS DE LA COLADA

- Tipo de tejido/etiqueta de cuidados (algodón, fibras mixtas, sintéticos, lana, prendas de lavado a mano)
- Color (separe las prendas de color y las blancas, lave las prendas de color nuevas por separado)
- Tamaño (lave prendas de diferentes tamaños en la misma carga para mejorar la eficacia del lavado y la distribución del peso dentro del tambor)
- Prendas delicadas (coloque las prendas pequeñas, como las medias de nylon, y las prendas con cierres, como los sujetadores, en una bolsa para la colada o en una funda de almohada con cremallera).

### VACÍE LOS BOLSILLOS

- Objetos como monedas o imperdibles pueden dañar tanto la ropa como el tambor de la lavavasadora.

### SÍMBOLOS DE LAVADO

#### EN LAS ETIQUETAS DE LA ROPA

El valor indicado en el símbolo del barreño es la máxima temperatura de lavado posible de la prenda.

-  Acción mecánica normal
-  Acción mecánica reducida
-  Acción mecánica muy reducida
-  Solo lavado a mano
-  No lavar

### LIMPIE EL FILTRO DE AGUA CON REGULARIDAD

- Esta acción es necesaria para evitar que el filtro se bloquee e impida que el agua pueda salir correctamente. Consulte el apartado «Limpieza y mantenimiento»/«Limpieza del filtro de agua» en la guía detallada que puede solicitar o descargar desde el sitio web. [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)

### AHORRO DE ENERGÍA Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- El respeto de los límites de carga que se indican en la tabla de programas optimiza el consumo de energía, agua y detergente y reduce el número de lavados.
- No supere la cantidad de detergente recomendada por el fabricante.
- Ahorre energía utilizando un programa de lavado a 60 °C en lugar de a 90 °C, o utilizando el programa de lavado a 40 °C, en lugar de a 60 °C. Recomendamos usar el programa  60 °C para prendas de algodón; aunque es más largo requiere menos energía.
- Para ahorrar energía y tiempo al lavar y secar, seleccione la velocidad máxima de centrifugado disponible para el programa para reducir el agua residual que queda en la ropa al final del ciclo de lavado.

## TABLA DE PROGRAMAS

Programa	Temperaturas disponibles	Vel. máx. centrífugo (rpm)	Secado	Carga máx. por ciclo de lavado (kg)	Carga máx. por ciclo de secado (kg)	Duración (minutos)	Detergentes y aditivos		Detergente recomendado		
							Prelavado	Principal	Suavizante	En polvo	Gas Licuado
W VARIADA	⌘ - 40°C	1000	✓	5,5	5,5		-	●	○		✓
W ALGODÓN (2)	⌘ - 60°C	1600	✓	10	7		-	●	○	✓	✓
W SINTÉTICOS (3)	⌘ - 60°C	1200	✓	5	5		-	●	○	✓	✓
W VAQUEROS	⌘ - 40°C	800	✓	5	5		-	●	○		✓
W DELICADOS	⌘ - 30°C	--	✓	1	1		-	●	○		✓
W LANA	⌘ - 40°C	800	✓	2,5	2,5		-	●	○		✓
W ECO ALGODÓN (1)	⌘ - 60°C	1600	✓	10	7		-	●	○	✓	✓
W ECO ALGODÓN	⌘ - 40°C	1600	✓	10	7		-	●	○	✓	✓
W BLANCO	⌘ - 90°C	1600	✓	10	7		● (90°)	●	○	✓	
W CENTRIFUGADO + DESAGUADO *	-	1600	✓	10	7		-	-	-		
W ACLARADO + CENTRIFUGADO	-	1600	✓	10	7		-	-	○		
W DEPORTE	⌘ - 40°C	600	✓	4,5	4,5		-	●	○		✓
W EDREDÓN	⌘ - 30°C	1000	-	3,5	-		-	●	○		✓
W RÁPIDO 30'	⌘ - 30°C	800	-	4	-		-	●	○		✓
W COLOURS 15°	15°C	1000	✓	5,5	5,5		-	●	○		✓
W+L LAVA-SECA en 45'	30°C	1600	✓	1	1		-	●	○		✓
W+L LAVA-SECA en 90'	30°C	1200	✓	2	2		-	●	○		✓

La duración del programa se muestra en la pantalla.

✓ Seleccionable/opcional

- No seleccionable/aplicable

● Cantidad necesaria

○ Cantidad opcional

Para los programas de lavado con temperaturas superiores a 50 °C, recomendamos utilizar detergente en polvo en vez de líquido y seguir las instrucciones que se indican en el envase del detergente.

\* Seleccione el programa  y defina la velocidad de centrifugado a “- -” para realizar solo el vaciado.

- 1) Programa de prueba en cumplimiento con la normativa EN 50229 (Lavado): seleccione el  programa a una temperatura de 60 °C.
- 2) Programa largo de algodón: seleccione el  programa a una temperatura de 40 °C.
- 3) Programa sintético largo: seleccione el programa  con una temperatura de 40°C.

Programa de prueba en cumplimiento con la normativa EN 50229 (Secado): seleccionar el programa de lavado  y el nivel de secado  para ambas cargas. El primer secado se debe efectuar con la carga manual.

*La duración de ciclo que se indica en la pantalla o en el manual es un valor aproximado calculado para condiciones estándar. El tiempo de ciclo actual puede variar en función a distintos factores, como la temperatura y la presión de entrada del agua, la temperatura ambiente, la cantidad de detergente, el tamaño y el tipo de carga, el equilibrio de la carga y cualquier otra función opcional adicional que se haya seleccionado.*

## PROGRAMAS

Siga las instrucciones que indican los símbolos de lavado de la ropa.

### VARIADA

para lavar prendas de algodón, lino, sintético, fibras y fibras mixtas con un grado de suciedad entre bajo y normal.

### ALGODÓN

para lavar toallas, ropa interior, ropa de mesa y de cama etc. de algodón y lino con un grado de suciedad entre normal y elevado.

### SINTÉTICOS

para lavar prendas de fibras sintéticas (como poliéster, poliacrílico, viscosa, etc.) o mezclas de algodón y sintético con un grado de suciedad normal.

### VAQUEROS

Vuelva la ropa del revés antes de lavarla y utilice un detergente líquido.

### DELICADOS

para lavar ropa especialmente delicada. Es preferible volver la ropa del revés antes de lavarla.

### LANA

Todas las prendas de lana pueden lavarse con el programa «Lana», incluidas las que lleven la etiqueta de «Solo lavado a mano». Para obtener los mejores resultados, utilice detergentes especiales y no exceda los kg de carga máxima de ropa declarados.

### ECO ALGODÓN

para lavar ropa de algodón con un grado de suciedad normal. A 40 °C y 60 °C, es el programa estándar de lavado de prendas de algodón más eficiente en el consumo de agua y energía.

### BLANCO

Para lavar toallas, ropa interior, ropa de mesa y de cama etc. de algodón resistente y lino con un grado de suciedad entre normal y elevado. El ciclo se completa con una fase de prelavado antes de la fase de lavado principal únicamente cuando se selecciona una temperatura de 90 °C. En este caso, se recomienda añadir detergente en la sección de prelavado y en la sección de lavado principal.

### CENTRIFUGADO + DESAGUADO

centrifuga la carga y luego vacía el agua. Para ropa resistente.

### ACLARADO + CENTRIFUGADO

aclara y luego centrifuga. Para ropa resistente.

### DEPORTE

para lavar tejidos usados en prendas deportivas (chándales, pantalones cortos, etc.) poco sucios; para obtener los mejores resultados es aconsejable no superar la carga máxima indicada en la «Tabla de programas». Se recomienda utilizar detergente líquido y la dosis correspondiente a la media carga.

### EDREDÓN

disñado para el lavado de artículos acolchados de plumas, como edredones dobles o individuales, almohadas y anoraks. Se recomienda cargar estos artículos acolchados en el tambor con los bordes doblados hacia adentro y no superar los  $\frac{3}{4}$  de la capacidad del tambor. Para un óptimo lavado, recomendamos el uso de detergente líquido.

### RÁPIDO 30°

para limpiar rápidamente prendas con un grado de suciedad bajo: este ciclo solo dura 30 minutos y ahorra tiempo y energía. Carga máxima 4 Kg.

### COLOURS 15°

Este ciclo ayuda a proteger los colores lavando en agua fría (15 °C) y consume menos energía para calentar el agua ofreciendo unos resultados de lavado satisfactorios. Adecuado para ropa poco sucia, sin manchas. Este ciclo ofrece unos resultados de lavado comparables al ciclo mixto de 40 °C a solo 15 °C.

### LAVA-SECA en 45'

para lavar y secar rápidamente prendas de algodón y fibra sintética con un grado de suciedad bajo. Este ciclo limpia y seca una carga de ropa de hasta 1 kg en solo 45 minutos.

### LAVA-SECA en 90'

para lavar y secar rápidamente prendas de algodón y de fibra sintética. Este ciclo limpia y seca una carga de ropa de hasta 2 Kg en solo 90 minutos.

## OPCIONES Y FUNCIONES

### OPCIONES directamente seleccionables pulsando el botón correspondiente

! Si la opción seleccionada no es compatible con el programa establecido, se emitirá un sonido de alarma y en el visor se mostrará "No Seleccionable". La opción no está seleccionada.

### FRESHCARE+

Esta opción, si está asociada a los ciclos de lavado, aumenta las prestaciones generando vapor para inhibir la proliferación de las principales fuentes de malos olores dentro del aparato (exclusivamente para el lavado). Después de la fase de vapor, la máquina ejecuta un ciclo delicado en el que efectúa unas rotaciones lentas del cesto. Cuando la opción FRESHCARE+ está asociada a los ciclos de secado, previene la fijación de pliegues difíciles en las prendas, gracias a la rotación lenta del cesto. El ciclo FreshCare+ comienza al finalizar el lavado o el

secado y continúa al máximo 6 horas; se puede interrumpir en cualquier momento pulsando cualquier tecla en el panel de mandos o girando el selector. Esperar aproximadamente 5 minutos para abrir la puerta.

### ACLARADO INTENSIVO

Este opción permite seleccionar el tipo de aclarado deseado para lograr un máximo cuidado de las pieles sensibles. La primera vez que se presiona el botón, se selecciona el nivel Extra +1" que permite seleccionar un aclarado adicional a los estándares del ciclo para eliminar todo resto de detergente. La segunda vez que se presiona el botón, se selecciona el nivel Extra +2" que permite seleccionar dos aclarados adicionales a los estándares del ciclo. Se aconseja para las pieles más sensibles. La tercera vez que se pulsa la tecla, se activa el nivel Extra +3", que permite seleccionar 3 enjuagues adicionales a los enjuagues estándar del ciclo. Si la opción se activa con ciclos a una temperatura de 40° se eliminan los



principales alergenos, como pelos de gato y perro y polen; con ciclos a una temperatura superior a 40° se logra un óptimo nivel de protección antialérgica.

Para volver al tipo de aclarado "Aclarado normal" pulse nuevamente el botón. Si no es posible seleccionar o modificar una regulación existente, en la pantalla se visualizará "No seleccionable" o "No modificable".



#### RÁPIDO

Si selecciona esta opción, la duración del lavado se reducirá hasta un 50 % dependiendo del ciclo seleccionado para permitir un ahorro de agua y energía al mismo tiempo. Utilice este ciclo para ropa poco sucia.



#### INICIO DIFERIDO

Para ajustar el programa seleccionado para que se inicie con posterioridad, pulse el botón para definir el tiempo de retraso deseado. Para cancelar el inicio diferido, pulse de nuevo el botón hasta que la pantalla muestre el valor "-- h".

#### —○ BLOQUEO DE BOTÓN

para bloquear el panel de control, pulse y mantenga pulsado el botón —○ durante unos 2 segundos. Si el pantalla indica "BLOQUEO TECLAS ACTIVO", el panel de control está bloqueado (excepto el botón ○). Esto impide cambios no intencionados en los programas, en especial cuando hay niños cerca de la máquina.

Para desbloquear el panel de control, pulse y mantenga pulsado el botón —○ durante unos 2 segundos.

### GUÍA DE MANTENIMIENTO Y LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE AVERÍAS

Veáñse las **Instrucciones de uso** para obtener instrucciones sobre procedimientos de mantenimiento y problemas de localización y solución de averías.

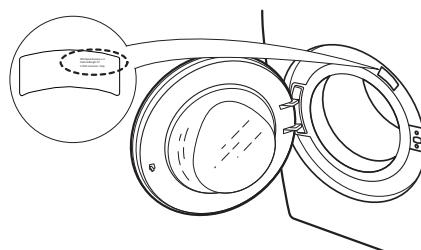


### DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

La documentación técnica con las cifras de consumo de energía se puede descargar del sitio web de Whirlpool <http://docs.whirlpool.eu>.

### CONTACTAR CON EL SERVICIO POSTVENTA

Al contactar con el Servicio Postventa deberá facilitar los códigos que se indican en la etiqueta adhesiva situada en el lado interior de la puerta. El número de teléfono se indica en el folleto de garantía.



### CÓMO RECIBIR LAS INSTRUCCIONES DE USO

- > Con una llamada al Servicio Postventa
- > Con este código QR



- > Descargando la guía del sitio web de Whirlpool <http://docs.whirlpool.eu>

Para ello debe introducir el código comercial correcto del producto, que se indica en la etiqueta adhesiva.

Whirlpool® es una marca registrada de Whirlpool EE.UU.



## 2.- Lavavajillas

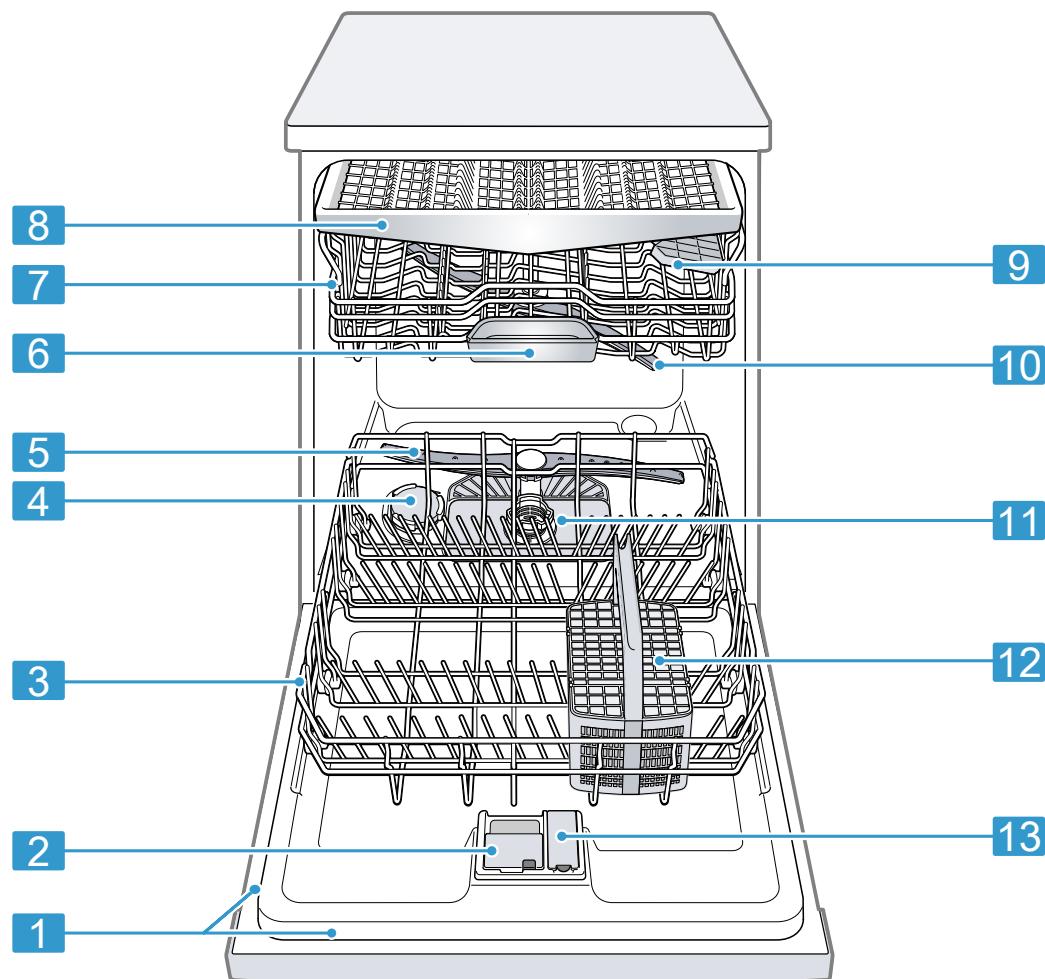
Familiarizándose con el aparato **es**

### Familiarizándose con el aparato

Se recomienda al usuario familiarizarse con los componentes del aparato.

#### Aparato

Aquí encontrará una vista general de los componentes de su aparato.



**1** Placa de características

Placa de características con número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD) → Página 60.  
Los datos son necesarios para el Servicio de Asistencia Técnica → Página 60.

<sup>1</sup> Según el equipamiento del aparato

**es** Familiarizándose con el aparato

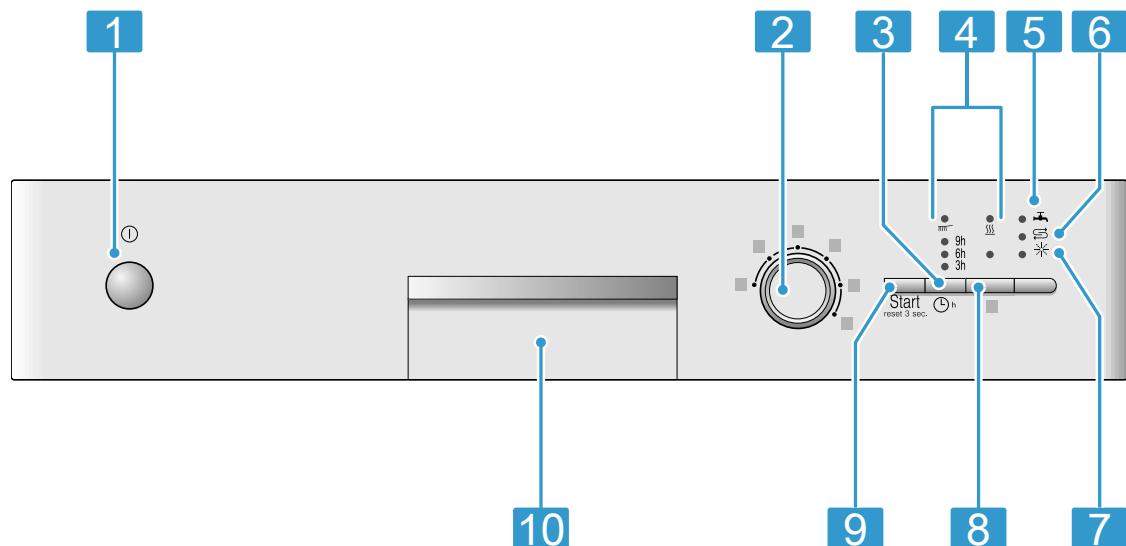
<b>2</b>	Cámara del detergente	En la cámara del detergente se pone el detergente → <i>Página 33.</i>
<b>3</b>	Cesto inferior	Cesto inferior → <i>Página 25</i>
<b>4</b>	Depósito de la sal especial	En el depósito de la sal especial se pone la sal especial para el descalcificador → <i>Página 29.</i>
<b>5</b>	Brazo de aspersión inferior	El brazo de aspersión inferior limpia la vajilla del cesto inferior. Si la vajilla no se limpia de forma óptima, deben limpiarse los brazos de aspersión. → "Luminar los brazos de aspersión", <i>Página 43</i>
<b>6</b>	Bandeja de recogida de las pastillas de detergente	Durante el lavado, las pastillas de detergente caen automáticamente desde la cámara del detergente a la bandeja de recogida de las pastillas, donde se pueden disolver de modo óptimo.
<b>7</b>	Cesto superior	Cesto superior → <i>Página 23</i>
<b>8</b>	Cajón para cubiertos <sup>1</sup>	Cajón para cubiertos → <i>Página 25</i>
<b>9</b>	Soporte adicional para vasos y tazas	Soporte adicional para vasos y tazas → <i>Página 26</i>
<b>10</b>	Brazo de aspersión superior	El brazo de aspersión superior limpia la vajilla del cesto superior. Si la vajilla no se limpia de forma óptima, deben limpiarse los brazos de aspersión. → "Luminar los brazos de aspersión", <i>Página 43</i>
<b>11</b>	Sistema de filtros	Sistema de filtros → <i>Página 42</i>
<b>12</b>	Cesta para cubiertos <sup>1</sup>	Cesta para cubiertos → <i>Página 25</i>
<b>13</b>	Depósito del abrillantador	El depósito del abrillantador se llena con abrillantador para la instalación del abrillantador → <i>Página 32.</i>

<sup>1</sup> Según el equipamiento del aparato

## Elementos de mando

Mediante los mandos puede ajustar todas las funciones de su aparato y recibir información sobre el estado de funcionamiento.

Con algunas teclas se pueden ejecutar diferentes funciones.



<b>1</b>	Tecla de CONEXIÓN/DESCONEXIÓN ①	Encender el aparato → <i>Página 38</i> Apagar el aparato → <i>Página 40</i>
<b>2</b>	Selector de programas	Programas → <i>Página 20</i>
<b>3</b>	Programación diferida <sup>1</sup>	Ajustar la programación diferida → <i>Página 39</i>
<b>4</b>	Indicador de estado del programa	El indicador de estado del programa muestra en qué fase del programa se encuentra el aparato, p. ej., lavado o secado.
<b>5</b>	Indicador de entrada de agua	El indicador de entrada de agua se ilumina
<b>6</b>	Piloto de aviso de reposición de sal especial	Descalcificador → <i>Página 29</i>
<b>7</b>	Piloto de aviso de reposición del abrillantador	Instalación del abrillantador → <i>Página 32</i>
<b>8</b>	Funciones adicionales <sup>1</sup>	Funciones adicionales → <i>Página 22</i>
<b>9</b>	Tecla de inicio Start y tecla de reset Reset 3 sec.	Iniciar programa → <i>Página 39</i> Cancelar programa → <i>Página 40</i>
<b>10</b>	Apertura de la puerta <sup>1</sup>	Abrir la puerta del aparato. → <i>Página 38</i>

<sup>1</sup> Según el equipamiento del aparato

## Programas

Aquí encontrará una vista general de los programas disponibles. Dependiendo de la configuración del aparato están disponibles distintos programas, que se encuentran en el cuadro de mandos del aparato.

En función del programa seleccionado, la duración del ciclo de lavado puede variar. La duración del programa depende de la temperatura del agua, de la cantidad de vajilla, del grado de suciedad y de la función adicional → Página 22 seleccionada. Si la instalación del abrillantador

está desconectada o no hay suficiente abrillantador, la duración del programa varía.

Los valores de consumo figuran en la guía rápida. Los valores de consumo se refieren a unas condiciones de funcionamiento normales y un grado de dureza del agua de 7 - 16 °dH. Se pueden producir divergencias con respecto a estos valores debido a la influencia de diferentes factores como, p. ej., la temperatura del agua o la presión del agua de red.

Programa	Utilización	Desarrollo del programa	Funciones adicionales
  Intensivo 70°	<p>Vajilla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ lavado de cacerolas, sartenes, vajilla y cubiertos no delicados.</li> </ul> <p>Grado de suciedad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ eliminar restos de alimentos de almidón y de albúmina ressecos, fuertemente incrustados o quemados.</li> </ul> <p>En caso de usar un detergente en polvo, puede verterse adicionalmente un poco de detergente sobre la puerla del aparato.</p>	Intensivo: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prelavado</li> <li>■ Lavado 70 °C</li> <li>■ Aclarado intermedio</li> <li>■ Aclarado 69 °C</li> <li>■ Secado</li> </ul>	Todas → "Funciones adicionales", Página 22
  Mix 65°	<p>Vajilla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ lavar vajilla mezclada y cubiertos.</li> </ul> <p>Grado de suciedad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ eliminar restos de alimentos de adhesión normal a elevada corrientes en un hogar.</li> </ul>	Intensivo: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prelavado</li> <li>■ Lavado 65 °C</li> <li>■ Aclarado intermedio</li> <li>■ Aclarado 69 °C</li> <li>■ Secado</li> </ul>	Todas → "Funciones adicionales", Página 22

Programa	Utilización	Desarrollo del programa	Funciones adicionales
<b>eco</b>  Eco 50°	Vajilla: ■ lavar vajilla mezclada y cubiertos. Grado de suciedad: ■ eliminar restos de alimentos ligera-mente adheridos co-rrientes en un ho-gar.	Programa más econó-mico: ■ Prelavado ■ Lavado 50 °C ■ Aclarado intermedio ■ Aclarado 66 °C ■ Secado	Todas → "Funciones adicionales", Página 22
 Delicado 40°	Vajilla: ■ lavar vajilla delicada, cubiertos, plásticos sensibles a las altas temperaturas, vasos y copas en el cesto para copas. Grado de suciedad: ■ eliminar restos de alimentos frescos li-geramente adheri-dos.	Suave: ■ Prelavado ■ Lavado 40 °C ■ Aclarado intermedio ■ Aclarado 60 °C ■ Secado	Zona Intensiva VarioSpeed Media Carga Extra Secado → "Funciones adicionales", Página 22
 Rápido 45°	Vajilla: ■ lavar vajilla delicada, cubiertos, plásticos sensibles a las altas temperaturas y va-sos. Grado de suciedad: ■ eliminar restos de alimentos frescos li-geramente adheri-dos.	Duración mínima: ■ Lavado 45 °C ■ Aclarado intermedio ■ Aclarado 55 °C	Extra Secado → "Funciones adicionales", Página 22
 Prelavado	Vajilla: ■ lavar todo tipo de vajilla. Grado de suciedad: ■ aclarado en frío, la-vado intermedio.	Aclarado en frío: ■ Prelavado	Ninguna

## es Instalación del abrillantador

Consumo de agua en litros (según el modo)	Regeneración del descalcificador después de x ciclos de lavado	Tiempo adicional en minutos	Exceso de consumo de agua en litros	Exceso de consumo de corriente en kWh
a partir de 10,5	5	7	5	0,05

Los valores de consumo indicados son valores medidos en laboratorio, los cuales han sido determinados según el estándar actual y basándose en el programa Eco 50°, así como en el valor ajustado de fábrica del grado de dureza de agua de 7 - 16 °dH.

## Instalación del abrillantador

Con la instalación del abrillantador y el abrillantador se puede lavar la vajilla y los vasos sin que salgan manchas.

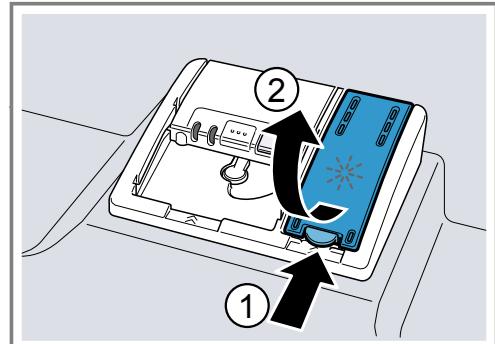
### Abrillantador

Para obtener resultados de secado óptimos, usar abrillantador. Utilizar solamente un abrillantador apto para lavavajillas domésticos.

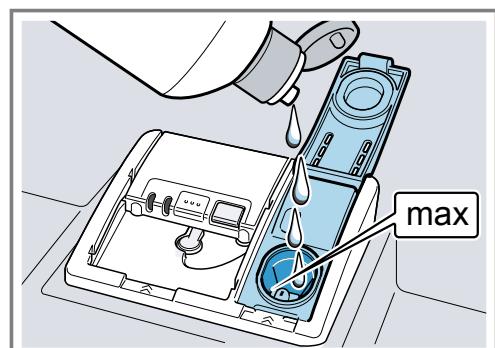
### Poner abrillantador

Rellene el abrillantador cuando se encienda el piloto de aviso de reposición del abrillantador. Utilizar solamente un abrillantador apto para lavavajillas domésticos.

1. Presionar la lengüeta de la tapa del depósito del abrillantador ① y levantarla ②.



2. Poner abrillantador hasta la marca de llenado máximo.



3. Si el abrillantador rebosa, eliminarlo de la cuba. El abrillantador derramado puede provocar una formación excesiva de espuma durante el ciclo de lavado.
  4. Cerrar la tapa del depósito del abrillantador.
- ✓ La tapa encaja de modo audible.

## Ajustar la cantidad de abrillantador

Modificar la cantidad de abrillantador cuando queden velos o manchas de cal en la vajilla.

1. Pulsar ①.
2. Pulsar Start y mantenerla pulsada.
3. Girar el selector de programas hasta que \* parpadee.
4. Soltar la tecla.
5. Girar el selector de programas hasta ajustar la cantidad de abrillantador correspondiente.

En consecuencia se iluminarán 0, 1, 2 o 3 LEDs.

El aparato se suministra de fábrica con el ajuste de nivel 2 (LED  y LED ).

- Con un nivel bajo se añade menos abrillantador durante el ciclo de aclarado y se reducen los velos en la vajilla.
  - Con un nivel más alto se añade más abrillantador durante el ciclo de lavado, se reducen las manchas de agua y se obtiene un resultado mejor de secado.
6. Pulsar Start para guardar el ajuste.

- ✓ Los LEDs se apagan.

## Desconectar la instalación del abrillantador

Si el piloto de aviso de reposición de abrillantador es molesto, p. ej., si se utiliza un detergente combinado con componente abrillantador, se puede desactivar la instalación del abrillantador.

**Consejo:** La función del abrillantador está limitada en caso de emplear detergentes combinados. Al utilizar abrillantador en general se obtienen mejores resultados.

1. Pulsar ①.

2. Pulsar Start y mantenerla pulsada.
  3. Girar el selector de programas hasta que \* parpadee.
  4. Soltar la tecla.
  5. Girar el selector de programas hasta que no haya ningún LED encendido (nivel 0).
  6. Pulsar Start para guardar el ajuste.
- ✓ Los LEDs se apagan.
  - ✓ La instalación del abrillantador está desconectada y el piloto de aviso para reposición del abrillantador está desactivado.

## Detergente

Descubra qué detergentes son adecuados para su aparato.

### Detergentes adecuados

Utilizar solo detergentes aptos para lavavajillas. Son adecuados tanto los detergentes de un componente como los combinados.

Para lograr unos resultados óptimos de lavado y de secado, utilizar detergente de un componente en combinación con la aplicación por separado de sal especial → *Página 30* y abrillantador → *Página 32*.

Los potentes detergentes modernos suelen emplear formulaciones de bajo contenido alcalino con enzimas.

Las enzimas degradan el almidón y la albúmina. Para eliminar manchas de color, p.ej. de té o ketchup, se emplean generalmente blanqueadores a base de oxígeno.

**Nota:** Observar las indicaciones del fabricante de cada detergente.

**es Detergente**

Detergente	Descripción
Pastillas	Las pastillas son adecuadas para todas las tareas de limpieza y no es necesario dosificarlas. En caso de programas de duración reducida, es posible que las pastillas no se disuelvan por completo y queden restos de detergente. La eficacia de la limpieza puede verse afectada.
Detergente en polvo	Los detergentes en polvo se recomiendan para programas de duración reducida. La dosificación puede adaptarse al grado de suciedad.
Detergente líquido	Los detergentes líquidos actúan con más rapidez y se recomiendan para programas de duración reducida sin prelavado. Puede suceder que el detergente líquido salga de la cámara del detergente aunque esté cerrada. No se trata de un defecto y no es grave si se tiene en cuenta lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"><li>■ Seleccionar solo un programa sin prelavado.</li><li>■ No ajuste la programación diferida para el inicio del programa.</li></ul> La dosificación puede adaptarse al grado de suciedad.

**Consejo:** Los detergentes adecuados se pueden adquirir online a través de nuestra página web o del Servicio de Asistencia Técnica  
→ Página 60.

**Detergente de un componente**

Los detergentes de un componente son productos que, aparte del detergente, no contienen ningún otro componente, p. ej. los detergentes en polvo o líquidos.

El detergente en polvo o líquido permite adaptar individualmente la dosificación al grado de suciedad de la vajilla.

Para obtener un mejor resultado de lavado y de secado, utilizar adicionalmente sal especial → Página 30 y abrillantador → Página 32.

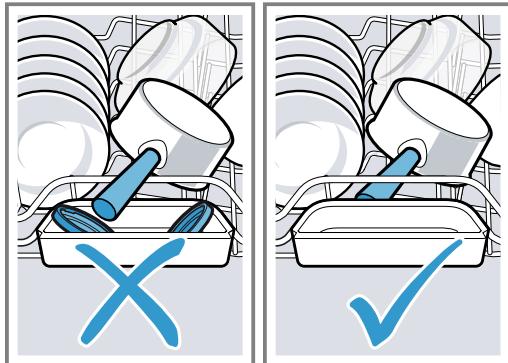
**Detergentes combinado**

Aparte de los detergentes tradicionales de un componente, existen en el mercado una serie de detergentes con funciones adicionales. Además del detergente, estos productos también contienen abrillantador y sucedáneos de sal descalcificadora (3 en 1) y, dependiendo de la combinación (4 en 1, 5 en 1, ...), componentes adicionales como, p. ej., protector de cristal o acero inoxidable brillante.

Generalmente los detergentes combinados actúan, según datos del fabricante, solo hasta un grado de dureza del agua de 21 °dH. Si el grado de dureza del agua es superior a 21 °dH, se deberá añadir sal especial y abrillantador. Para obtener resultados óptimos de lavado y secado, recomendamos el uso de sal especial y abrillantador partir de un grado de dureza del agua de 14 °dH. Cuando se utilizan detergentes combinados, el programa de lavado se ajusta automáticamente a fin de obtener un óptimo lavado y secado.

**es** Manejo básico

quearla con vajilla, a fin de no bloquear la tapa de la cámara de detergente.



### Extraer la vajilla

#### **⚠️ ADVERTENCIA Peligro de lesiones!**

La vajilla caliente puede provocar quemaduras en la piel. La vajilla caliente es sensible a golpes e impactos, se puede romper y causar lesiones.

- Al finalizar el programa, esperar a que la vajilla se enfríe un poco antes de abrir la puerta.

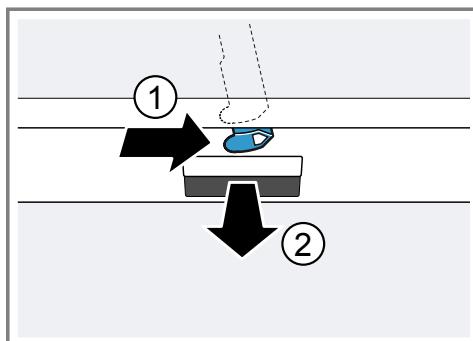
1. Para evitar la caída de gotas de agua en la vajilla, extraiga la vajilla desde abajo hacia arriba.
2. Comprobar si la cuba y los accesorios presentan suciedad y limpiarlos si es necesario.  
→ "Cuidados y limpieza",  
Página 42

## Manejo básico

A continuación se explican las pautas esenciales para el manejo del aparato.

### Abrir la puerta del aparato

1. Si el seguro para niños <sup>1</sup> no está activado, abrir la puerta del aparato.
2. Si el seguro para niños <sup>1</sup> está activado, presionar la lengüeta del seguro para niños hacia la derecha ① y abrir la puerta del aparato ②.



### Encender el aparato

- Pulsar ①. Está predeterminado el programa Eco 50°. El programa Eco 50° es un programa especialmente respetuoso con el medio ambiente e ideal para vajillas con un grado de suciedad normal. Es el programa más eficiente en cuanto a la combinación de consumo de energía y agua para este tipo de vajillas y demuestra conformidad con el reglamento sobre diseño ecológico de la UE.

<sup>1</sup> Según el equipamiento del aparato

Si no se utiliza el aparato durante 15 minutos, este se apaga automáticamente.

### Ajustar un programa

Para adaptar el ciclo de lavado a la suciedad de la vajilla, ajustar un programa adecuado.

- ▶ Girar el selector de programas hasta ajustar el programa adecuado.  
→ "Programas", Página 20
- ✓ Se ha ajustado el programa y el LED parpadea.

### Ajustar una función adicional

Para completar el programa de lavado seleccionado se pueden ajustar funciones adicionales.

**Nota:** Las funciones adicionales disponibles dependen del programa seleccionado.

→ "Programas", Página 20

- ▶ Pulsar la tecla de la función adicional correspondiente.  
→ "Funciones adicionales", Página 22
- ✓ La función adicional está ajustada y la tecla de función adicional parpadea.

### Ajustar la programación diferida<sup>1</sup>

Mediante esta función se puede retrasar el comienzo del programa en 3, 6 o 9 horas.

1. Pulsar  $\odot$  repetidamente hasta que se encienda el indicador correspondiente.
2. Pulsar Start para activar la programación diferida.

**Nota:** Desactivar la programación diferida pulsando  $\odot$  repetidamente hasta que no esté encendido ninguno de los indicadores 3h, 6h o 9h.

### Iniciar programa

- ▶ Pulsar Start.
- ✓ El programa ha finalizado cuando no está encendido ningún indicador de los elementos de mando.

### Notas

- Para introducir piezas de vajilla adicionales durante el funcionamiento, no utilizar la bandeja de recogida de las pastillas de detergente como empuñadura del cesto superior. Se podría entrar en contacto con la pastilla de detergente semidisuelta.
- Solo es posible cambiar el programa actual cancelándolo.  
→ "Cancelar programa", Página 40
- Para ahorrar energía, el aparato se desconecta automáticamente 1 minuto después de haber finalizado el programa. Si se abre la puerta del aparato inmediatamente después de finalizar el programa, el aparato se desconecta tras 4 segundos.

### Interrumpir programa

**Nota:** Si se abre la puerta del aparato una vez calentado, dejarla entreabierta durante unos minutos antes de volverla a cerrar. De este modo se evita que se forme sobrepresión en el aparato y se abra la puerta súbitamente.

1. Pulsar  $\odot$ .
- ✓ El programa se memoriza y el aparato se apaga.

<sup>1</sup> Según el equipamiento del aparato

**es** Manejo básico

2. Pulsar ① para reanudar el programa.

## **Cancelar programa**

Para finalizar un programa antes de tiempo o cambiar un programa iniciado, es necesario cancelarlo.

- Pulsar Reset 3 sec. durante unos 3 segundos.
- ✓ El programa se cancela y concluye tras 1 minuto aproximadamente.

## **Apagar el aparato**

1. Tener en cuenta las indicaciones relativas al uso seguro  
→ *Página 12*.
2. Pulsar ①.
3. Para evitar que salga agua y cause daños, cerrar el grifo de agua por completo (no procede para las máquinas equipadas con el sistema Aqua-Stop).

**Consejo:** Si se pulsa ① durante el lavado, se interrumpe el programa en curso. Al volver a encender el aparato el programa se reanuda automáticamente.

## Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

### **ADVERTENCIA**

#### **Peligro de descarga eléctrica!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de conexión especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.

## Seguridad del aparato

Avería	Causa	Solución de averías
La puerta del aparato no se puede abrir o se abre con dificultad.	El seguro para niños está activado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Abrir la puerta del aparato. → <i>Página 38</i></li> </ul>

## Código de avería/indicación de avería/señal

Avería	Causa	Solución de averías
La indicación de entrada de agua se ilumina	La manguera de alimentación de agua está doblada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Instale la manguera de alimentación de agua de modo que no forme pliegues ni dobleces.</li> </ul>
	El grifo de agua está cerrado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Abra el grifo de agua.</li> </ul>
	El grifo de agua está agarrotado o calcificado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Abra el grifo de agua.</li> </ul>
	El filtro de la entrada de agua está obstruido.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague el aparato.</li> <li>2. Desenchufe el cable de conexión de la toma de corriente.</li> <li>3. Gire el grifo de agua.</li> <li>4. Desenrosque la conexión de la toma de agua.</li> <li>5. Saque el filtro de la manguera de alimentación de agua.</li> </ol>

**es** Solucionar pequeñas averías

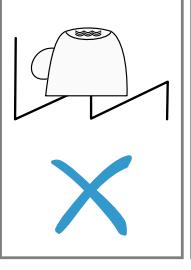
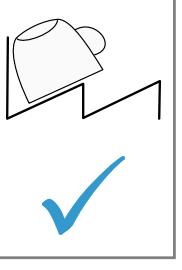
Avería	Causa	Solución de averías
	La indicación de entrada de agua se ilumina	
		<ol style="list-style-type: none"><li>6. Limpie el filtro.</li><li>7. Coloque el filtro en la manguera de alimentación de agua.</li><li>8. Enrosque la conexión de la toma de agua.</li><li>9. Compruebe la estanqueidad de la conexión a la toma de agua.</li><li>10. Conecte el suministro de corriente eléctrica.</li><li>11. Encienda el aparato.</li></ol>
	El tubo de desagüe está obstruido o doblado.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Coloque el tubo de desagüe sin dobleces.</li><li>2. Retire los restos que pueda haber.</li></ol>
	La conexión al sifón aún está cerrada.	► Comprobar la conexión al sifón y abrirla en caso necesario.
	La tapa de la bomba de desagüe está suelta.	► Enclavar la tapa de la bomba de desagüe → <i>Página 58</i> correctamente.

Avería	Causa	Solución de averías
El indicador «Chequee la entrada de agua» parpadea	Hay una avería técnica.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pulse ①.</li> <li>2. Desenchufe el aparato de la toma de corriente o desconecte el fusible.</li> <li>3. Espere al menos 2 minutos.</li> <li>4. Enchufe el cable de conexión de red del aparato en una toma de corriente o conecte el fusible.</li> <li>5. Encienda el aparato.</li> <li>6. Si el problema aparece de nuevo: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pulse ①.</li> <li>- Cierre el grifo de agua.</li> <li>- Desenchufe el cable de conexión de la toma de corriente.</li> <li>- Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica → <i>Página 60</i> e indique el código de avería.</li> </ul> </li> </ol>
Los indicadores parpadean	La puerta del aparato no está completamente cerrada.	<p>► Cierre la puerta del aparato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Colocar la vajilla de forma que no sobresalga ninguna pieza de la cesta e impida el cierre seguro de la puerta del aparato.</li> </ul>

## Resultado de lavado

Avería	Causa	Solución de averías
La vajilla no sale seca.	No se ha usado abrillantador o la dosificación del abrillantador estaba ajustada con un valor demasiado bajo.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rellene el abrillantador → <i>Página 32</i>.</li> <li>2. Ajuste la cantidad de abrillantador.</li> </ol>
	El programa seleccionado no tiene fase de secado	<p>► Seleccione un programa con secado.</p>
	Se acumula agua en las cavidades de la vajilla o los cubiertos.	<p>► Coloque las piezas de la vajilla en posición inclinada en la medida de lo posible.</p>

**es** Solucionar pequeñas averías

Avería	Causa	Solución de averías
	La vajilla no sale seca.	 
	<p>El detergente combinado empleado tiene malas propiedades de secado.</p> <p>No se ha seleccionado la opción Extra secado para mejorar el secado de la vajilla.</p>	<p>1. Utilice abrillantador para mejorar las propiedades de secado.</p> <p>2. Utilice otro detergente combinado con mejores propiedades de secado.</p> <p>► Activar la opción Extra secado.</p>
	<p>La vajilla se ha retirado demasiado pronto del aparato o el ciclo de secado aún no había concluido.</p> <p>El abrillantador empleado tiene malas propiedades de secado.</p>	<p>1. Esperar a que finalice el programa.</p> <p>2. Retirar la vajilla solo al cabo de 30 minutos tras haber finalizado el programa.</p> <p>► Utilice un abrillantador de marca. Los productos ecológicos pueden tener una eficacia limitada.</p>
La vajilla de plástico no está seca.	No se trata de una avería. El plástico posee una menor capacidad de acumulación del calor y por eso se seca peor.	<p>► No hay solución posible.</p>
Los cubiertos no están secos.	Los cubiertos no están bien colocados en la cesta para cubiertos o en el cajón para cubiertos.	<p>1. Coloque los cubiertos correctamente. → "Introducir la vajilla", Página 37</p> <p>2. Colocar los cubiertos individualmente si es posible.</p> <p>3. Evite que las piezas de la vajilla estén en contacto.</p>

Avería	Causa	Solución de averías
Las paredes interiores del lavavajillas están húmedas tras concluir el programa de lavado.	No se trata de una avería. A causa del secado por condensación, la presencia de gotas de agua en la cuba del lavavajillas se debe a razones físicas y es incluso deseable. La humedad contenida en el aire se condensa en las paredes interiores del aparato, resbala de las mismas y es evacuada con la bomba de desagüe.	No se requiere ninguna acción.
Restos de alimentos adheridos a la vajilla.	La vajilla se ha colocado demasiado juntas.	<p><b>1.</b> Coloque las piezas de vajilla de modo que quede suficiente espacio libre entre ellas. Los chorros de agua deben alcanzar las superficies de la vajilla.</p> <p><b>2.</b> Evite que las piezas de la vajilla estén en contacto.</p>
Exceso de carga en el cesto.		<p><b>1.</b> Coloque las piezas de vajilla de modo que quede suficiente espacio libre entre ellas. Los chorros de agua deben alcanzar las superficies de la vajilla.</p> <p><b>2.</b> Evite que las piezas de la vajilla estén en contacto.</p>
Rotación del brazo de aspersión bloqueada.		► Colocar la vajilla de manera que no impida la rotación del brazo de aspersión.
Las boquillas del brazo de aspersión están obstruidas.		► Limpie los brazos de aspersión → <i>Página 43</i> .
Los filtros están obstruidos.		► Limpie los filtros. → <i>"Limpiar los filtros"</i> , <i>Página 43</i>
Los filtros están mal colocados o no están encajados.		<p><b>1.</b> Coloque los filtros correctamente. → <i>"Sistema de filtros"</i>, <i>Página 42</i></p> <p><b>2.</b> Encaje los filtros.</p>
Se ha seleccionado un programa de lavado de intensidad insuficiente.		<p>► Seleccione un programa de lavado de más intensidad.</p> <p>► Adapte la sensibilidad de los sensores.</p>

**es** Solucionar pequeñas averías

Avería	Causa	Solución de averías
Restos de alimentos adheridos a la vajilla.	La vajilla se ha lavado demasiado previamente. El sistema de sensores ajusta un programa de lavado de menos intensidad. La suciedad resistente puede quedar parcialmente adherida.	► Elimine solo los restos de alimentos más gruesos y no enjuague la vajilla previamente.
	Las piezas de vajilla altas y estrechas no se aclaran suficientemente si están colocadas en las zonas de las esquinas.	► No colocar las piezas de vajilla altas y estrechas en una posición excesivamente inclinada ni en las esquinas.
	Los laterales izquierdo y derecho del cesto superior no se encuentran ajustados a la misma altura.	► Ajustar los laterales izquierdo y derecho del cesto superior a la misma altura. → "Cesto superior", Página 23
Quedan restos de detergente en el aparato	La tapa de la cámara del detergente está bloqueada por piezas de vajilla y no se puede abrir.	<p>1. Coloque la vajilla en el cesto superior de manera que la bandeja de recogida de las pastillas de detergente no quede bloqueada por piezas de vajilla. → "Introducir la vajilla", Página 37</p> <p>Las piezas de vajilla bloquean la tapa del detergente.</p> <p>2. No coloque vajilla ni ambientadores en la bandeja de recogida de las pastillas de detergente.</p>
	La tapa de la cámara del detergente está bloqueada por la pastilla y no se puede abrir.	► Colocar la pastilla transversalmente en la cámara de detergente y no en posición vertical.
	Se utilizan pastillas de detergente con un programa de lavado rápido o corto. No se alcanza el tiempo de disolución de las pastillas de detergente.	► Seleccionar un programa de más intensidad o utilizar detergente en polvo → Página 33.
	El efecto limpiador y la fuerza de disolución se reducen si el detergente está almacenado durante un tiempo prolongado o está apelmazado.	► Cambie de detergente → Página 33.

Avería	Causa	Solución de averías
Hay manchas de agua en las piezas de la vajilla de plástico.	La formación de gotas en las superficies de plástico se debe a razones físicas y es inevitable. Tras el secado quedan manchas de agua en la vajilla.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Seleccionar un programa de más intensidad.</li> <li>▶ Coloque la vajilla en posición inclinada. → "Introducir la vajilla", Página 37</li> <li>▶ Utilice abrillantador. → "Abrillantador", Página 32</li> <li>▶ Aumente el ajuste del descalcificador.</li> </ul>
En la interior del aparato o en la puerta se forman sedimentos que se pueden disolver con agua o eliminar con una bayeta.	<p>Los componentes del detergente se sedimentan. Estos sedimentos no se pueden eliminar normalmente con agentes químicos.</p> <p>En el interior del aparato se acumulan sedimentos blancos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cambie de detergente → Página 33.</li> <li>▶ Limpie el aparato mecánicamente.</li> </ul> <p><b>1.</b> Ajuste el descalcificador correctamente. En la mayoría de los casos es necesario aumentar el ajuste.</p> <p><b>2.</b> Cambie de detergente si es necesario.</p>
Sedimentos blancos, de difícil eliminación adheridos a la vajilla, el interior del aparato o la puerta.	<p>Los componentes del detergente se sedimentan. Estos sedimentos no se pueden eliminar normalmente con agentes químicos.</p> <p>Ajuste erróneo del grado de dureza o el grado de dureza del agua es superior a 35 °dH (6,2 mmol/l).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cambie de detergente → Página 33.</li> <li>▶ Limpie el aparato mecánicamente.</li> </ul> <p>▶ Ajuste el descalcificador → Página 29 al grado de dureza del agua o añada sal especial.</p>
	<p>El detergente 3 en 1 y los detergentes biológicos o ecológicos no tienen suficiente eficacia limpiadora.</p> <p>Dosificación de detergente insuficiente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ajuste el descalcificador → Página 29 al grado de dureza del agua y utilice productos separados (detergente de marca, sal especial, abrillantador).</li> <li>▶ Aumente la dosificación del detergente o cambie de detergente → Página 33.</li> </ul>

**es** Solucionar pequeñas averías

Avería	Causa	Solución de averías
Sedimentos blancos, de difícil eliminación adheridos a la vajilla, el interior del aparato o la puerta.	Se ha seleccionado un programa de lavado de intensidad insuficiente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Seleccione un programa de lavado de más intensidad.</li> <li>▶ Adapte la sensibilidad de los sensores.</li> </ul>
Los cercos de té o manchas de barra de labios no han desaparecido completamente.	<p>Temperatura de lavado demasiado baja.</p> <p>Dosificación de detergente insuficiente o detergente inadecuado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Seleccione un programa de lavado con una temperatura más elevada.</li> <li>▶ Utilice un detergente → <i>Página 33</i> adecuado y dosifíquelo según las indicaciones del fabricante.</li> </ul>
Se observan sedimentos de color (azul, amarillo, marrón) de difícil o imposible eliminación en el interior del aparato o en la vajilla de acero inoxidable.	Los sedimentos se forman a causa de sustancias que contienen las verduras (col, apio, patatas, fideos, ...) o el agua del grifo (manganese).	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Elimine solo los restos de alimentos más gruesos y no enjuague la vajilla previamente.</li> <li>▶ Limpie el aparato.</li> <li>Los depósitos se pueden eliminar con una limpieza mecánica → <i>Página 42</i> o un limpiador para lavavajillas. No siempre es posible eliminar todos los sedimentos, pero estos son inocuos para la salud.</li> </ul>
Sedimentos de color (amarillo, naranja, marrón) de fácil eliminación en el interior del aparato (principalmente en el fondo del aparato).	Sedimentos metálicos en la vajilla de plata o aluminio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Limpie el aparato.</li> <li>Los depósitos se pueden eliminar con una limpieza mecánica → <i>Página 42</i> o un limpiador para lavavajillas. No siempre es posible eliminar todos los sedimentos, pero estos son inocuos para la salud.</li> </ul>
	Sedimentos «jabonosos» de sustancias contenidas en restos de alimentos o en el agua corriente (cal).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprobar el ajuste del descalcificador.</li> <li>2. Añada sal especial. → "Poner sal especial", <i>Página 30</i></li> <li>3. Si utiliza detergentes combinados (pastillas), active la descalcificación. Tener en cuenta las indicaciones de limpieza. → "Indicaciones sobre los detergentes", <i>Página 35</i></li> </ol>

Avería	Causa	Solución de averías
Decoloración de las piezas de plástico del interior del aparato.	Las piezas de plástico del interior del aparato pueden decolorarse a lo largo de la vida útil del lavavajillas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pueden aparecer decoloraciones que no afectan al funcionamiento del aparato.</li> </ul>
Las piezas de plástico se han decolorado.	<p>Temperatura de lavado demasiado baja.</p> <p>La vajilla se ha lavado demasiado previamente. El sistema de sensores ajusta un programa de lavado de menos intensidad. La suciedad resistente puede quedar parcialmente adherida.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Seleccione un programa de lavado con una temperatura más elevada.</li> <li>▶ Elimine solo los restos de alimentos más gruesos y no enjuague la vajilla previamente.</li> </ul>
Hay velos que se pueden eliminar en vasos, vasos con aspecto metálico y cubiertos.	<p>Cantidad de abrillantador ajustada demasiado alta.</p> <p>Falta abrillantador.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ajuste el abrillantador a un nivel más bajo.</li> <li>▶ → "Poner abrillantador", Página 32</li> </ul>
	En el ciclo de aclarado hay restos de detergente. La tapa de la cámara del detergente está bloqueada por piezas de vajilla y no se abre por completo.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloque la vajilla en el cesto superior de manera que la bandeja de recogida de las pastillas de detergente no quede bloqueada por piezas de vajilla. → "Introducir la vajilla", Página 37</li> <li>2. Las piezas de vajilla bloquean la tapa del detergente.</li> </ol> <p>▶ No coloque vajilla ni ambientadores en la bandeja de recogida de las pastillas de detergente.</p>
	La vajilla se ha lavado demasiado previamente. El sistema de sensores ajusta un programa de lavado de menos intensidad. La suciedad resistente puede quedar parcialmente adherida.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Elimine solo los restos de alimentos más gruesos y no enjuague la vajilla previamente.</li> <li>▶ Adapte la sensibilidad de los sensores.</li> </ul>

**es** Solucionar pequeñas averías

Avería	Causa	Solución de averías
Enturbiamiento irreversible de la cristalería.	Los vasos y copas no son resistentes al lavavajillas, sino solamente aptos para el lavavajillas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Utilice vasos y copas resistentes al lavavajillas.</li> <li>▶ Evite las largas fases de exposición al vapor (tiempo dentro de la máquina) tras concluir el ciclo de lavado.</li> <li>▶ Utilice un programa con una temperatura más baja.</li> <li>▶ Ajuste el descalcificador al grado de dureza del agua.</li> <li>▶ Utilice un detergente con componentes protectores del cristal.</li> </ul>
Manchas de óxido en los cubiertos.	<p>La cubería no es resistente a la corrosión. Afecta frecuentemente a las hojas de los cuchillos.</p> <p>Los cubiertos también se oxidan si se lavan junto con piezas ya oxidadas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Utilice vajilla inoxidable.</li> <li>▶ No lave piezas oxidadas en el lavavajillas.</li> </ul>
Hay restos de detergente en la cámara de detergente o en la bandeja de recogida de las pastillas de detergente.	<p>Los brazos de aspersión están bloqueados por piezas de vajilla y el detergente no se evacua.</p> <p>La cámara del detergente estaba húmeda al cargar el detergente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elimine de la cuba del lavavajillas la sal especial derramada.</li> <li>2. Gire la tapa del depósito de sal especial hasta cerrarla firmemente.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Asegúrese de que los brazos de aspersión no estén bloqueados y puedan girar libremente.</li> <li>▶ Ponga el detergente solo en una cámara del detergente seca.</li> </ul>
Formación de espuma no habitual.	<p>Hay detergente de lavado a mano en el depósito del abrillantador.</p> <p>Se ha derramado abrillantador.</p> <p>El detergente o producto de cuidado del aparato utilizado forma demasiada espuma.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Llene inmediatamente el depósito con abrillantador. → "Poner abrillantador", Página 32</li> <li>▶ Limpie el abrillantador derramado con una bayeta.</li> <li>▶ Cambie la marca del detergente.</li> </ul>

## Indicaciones en la pantalla de visualización

Avería	Causa	Solución de averías
El piloto de aviso para la reposición de la sal especial se ilumina.	Falta sal especial. El sensor no reconoce las pastillas de sal especial.	► Añada sal especial → <i>Página 30</i> . ► No utilice pastillas de sal especial.
El piloto de aviso para reposición de la sal especial está apagado.	El descalcificador está desconectado.	► Ajustar el descalcificador → <i>Página 29</i>
El piloto de aviso para la reposición del abrillantador se ilumina.	Falta abrillantador.	1. Rellene el abrillantador → <i>Página 32</i> . 2. Ajuste la cantidad de abrillantador.
El piloto de aviso para la reposición del abrillantador está apagado.	El abrillantador está desactivado.	► → "Ajustar la cantidad de abrillantador", <i>Página 33</i>

## Averías de funcionamiento

Avería	Causa	Solución de averías
Una vez finalizado el programa, todavía queda agua dentro del aparato.	Los filtros o la zona debajo de los filtros están obstruidos.	1. Limpie los filtros → <i>Página 43</i> . 2. Limpie la bomba de desagüe → <i>Página 58</i> .
El aparato no se puede conectar o sus funciones no se pueden activar.	El programa no ha finalizado.	► Espere a que finalice el programa o cancele el programa mediante reset. ► → "Cancelar programa", <i>Página 40</i>
El aparato no se pone en marcha.	Las funciones del aparato no funcionan.	1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente o desconecte el fusible. 2. Espere al menos 2 minutos. 3. Conecte el aparato a la red eléctrica. 4. Encienda el aparato. ► Comprobar el fusible de la casa.
El aparato no se pone en marcha.	El fusible de la instalación eléctrica está defectuoso. El cable de conexión no está enchufado.	1. Compruebe si la toma de corriente funciona. 2. Compruebe que el cable de conexión esté correctamente enchufado en la toma de corriente y en la parte posterior del aparato.

**es** Solucionar pequeñas averías

Avería	Causa	Solución de averías
El aparato no se pone en marcha.	La puerta del aparato no está completamente cerrada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cierre la puerta del aparato.</li> </ul>
El programa arranca automáticamente.	No se ha esperado a que finalice el programa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ → "Cancelar programa", Página 40</li> </ul>
El aparato se para en medio del programa en curso o el programa falla.	<p>La puerta del aparato no está completamente cerrada.</p> <p>Se ha interrumpido la alimentación de corriente y/o agua.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cierre la puerta del aparato.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Compruebe el suministro de corriente.</li> <li>2. Compruebe la alimentación de agua.</li> </ol>
	<p>El cesto superior presiona contra la puerta interior e impide que se cierre la puerta de modo seguro.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verificar si el panel posterior del aparato es presionado por una toma de corriente o un soporte de manguera no desmontado.</li> <li>▶ Coloque la vajilla de forma que no sobresalga ninguna pieza del cesto e impida que se cierre la puerta de modo seguro.</li> </ul>

**Daños mecánicos**

Avería	Causa	Solución de averías
La puerta del aparato no se puede cerrar.	<p>La cerradura de la puerta ha cambiado su estado.</p> <p>El emplazamiento y la instalación elegida bloquean el movimiento de cierre de la puerta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cierre la puerta haciendo algo más de fuerza.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Compruebe si el aparato se ha montado correctamente.</li> <li>▶ La puerta del aparato, la decoración de la puerta o las piezas montadas no deben golpear con los armarios adyacentes ni con la encimera al cerrar la puerta.</li> </ul>
La tapa de la cámara del detergente no se puede cerrar.	La cámara del detergente o la tapa está bloqueada por restos de detergente adheridos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Elimine los restos de detergente.</li> </ul>

## Ruidos

Avería	Causa	Solución de averías
Se escuchan golpes en las válvulas de llenado.	En función de la instalación doméstica. No se trata de una avería del aparato. No tiene consecuencias sobre el funcionamiento del aparato.	► Solución posible solo en la instalación doméstica.
Se escuchan sonidos de golpes o tintineos durante el ciclo de lavado.	El brazo de aspersión roza o choca contra piezas de la vajilla.  En caso de poca carga de vajilla los chorros de agua impactan directamente contra las paredes de la cuba.	► Coloque la vajilla de manera que los brazos de aspersión no choquen contra ella.  ► Distribuya la vajilla de manera uniforme.  ► Cargue más vajilla en la máquina.
	Las piezas de la vajilla de escaso peso se mueven durante el lavado.	► Colocar la vajilla de escaso peso de manera que tenga más estabilidad.

**es** Transporte, almacenamiento y eliminación de desechos

### **Limpiar la bomba de desagüe**

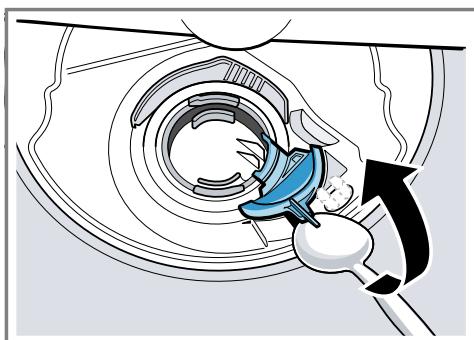
Los restos de alimentos y partículas de suciedad gruesas pueden bloquear la bomba de desagüe. Tan pronto como el agua de lavado no se evague correctamente, es necesario limpiar la bomba de desagüe.

#### **⚠ ADVERTENCIA**

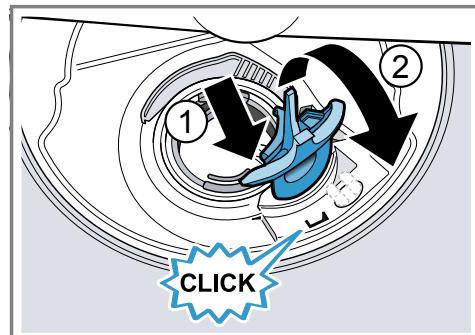
#### **Peligro de lesiones!**

Los trozos de vidrio u objetos agudos retenidos en la bomba de desagüe la pueden bloquear.

- ▶ Retirar los cuerpos extraños con cuidado.
- 1. Desconectar el aparato de la red eléctrica.
- 2. Retirar los cestos superior e inferior.
- 3. Retirar el sistema de filtros.
- 4. Retirar el agua que pueda haber. Ayudarse con una esponja si es necesario.
- 5. Alzar la tapa de la bomba haciendo palanca con una cuchara y sujetarla por el puentecillo.



- 6. Alzar la tapa de la bomba inclinándola hacia el interior y extraerla.
- 7. Retirar los restos de comida y cuerpos extraños de la zona del rotor.
- 8. Colocar la tapa de la bomba ① y presionarla hacia abajo ②.



- ✓ La tapa de la bomba encaja de modo audible.
- 9. Montar el sistema de filtros.
- 10. Introducir los cestos superior e inferior.

---

### **Transporte, almacenamiento y eliminación de desechos**

Aquí se explica cómo preparar el aparato para el transporte y el almacenamiento. Además, se ofrece información sobre cómo desechar los aparatos usados.

#### **Desmontaje del aparato**

- 1. Desconectar el aparato de la red eléctrica.
- 2. Cerrar el grifo de agua.
- 3. Desconectar la conexión de desagüe.
- 4. Desconectar la conexión a la red de agua potable.
- 5. Desenroscar los tornillos de sujeción a los muebles si los hubiera.
- 6. En caso de existir una placa protectora inferior (zócalo), retirarla.
- 7. Extraer el aparato, tirando cuidadosamente de la manguera.

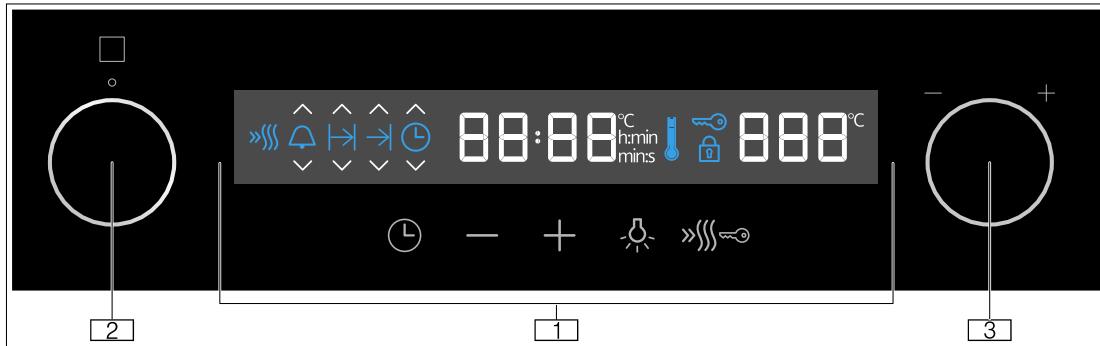
### 3.- Horno Siemens 90 cm

Presentación del aparato **es**

#### Presentación del aparato

En este capítulo se describen el panel indicador y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

**Nota:** Los colores y elementos individuales pueden variar según el modelo de aparato.



##### **1** Sensores y panel indicador

Los sensores son campos táctiles. Solo hay que pulsar sobre el símbolo para seleccionar la función.

En el panel indicador se muestran los símbolos de las funciones activas y las funciones de tiempo.

##### **2** Selector de funciones

Con el selector de funciones se puede ajustar el tipo de calentamiento u otras funciones. Se ilumina el tipo de calentamiento o la función. El selector de funciones puede girarse desde la posición cero hacia la izquierda o hacia la derecha.

##### **3** Mando de temperatura

Con el mando de temperatura se puede ajustar la temperatura del tipo de calentamiento o seleccionar otros ajustes para funciones adicionales.

El mando de temperatura puede girarse indistintamente hacia la derecha o hacia la izquierda. Carece de posición cero.

#### Teclas

Aquí se explica brevemente el significado de las diferentes teclas.

Si una tecla no tiene ninguna función, suena una señal.

Tecla	Explicación
	Funciones de tiempo
-	Menos
+	Más
	Iluminación

#### Panel de mando

Mediante el panel de mando se ajustan las diferentes funciones del aparato. Aquí se muestra una visión general del panel de mando y la colocación de los mandos.

	Calentamiento rápido	Encender o apagar el calentamiento rápido
	Seguro para niños	Activar y desactivar el seguro para niños en modo de espera

#### Pantalla de visualización

La pantalla está estructurada de forma que los datos puedan leerse de un solo vistazo.

Aparecerá resaltado el valor que se pueda ajustar en cada momento. Se muestra en letra blanca sobre fondo oscuro.

Símbolo	Explicación
	Calentamiento rápido
	Reloj avisador
	Duración
	Hora de finalización
	Hora
<b>88:88</b>	Indicación horaria
	Control de temperatura
	Seguro para niños
	Bloqueo de la puerta
<b>888</b>	Indicación de temperatura

## Tipos de calentamiento y funciones

Con el mando de funciones se pueden seleccionar los tipos de calentamiento y funciones adicionales.

A continuación se explican las diferencias y la aplicación de cada tipo de calentamiento, para encontrar siempre el más adecuado para cada alimento.

Tipo calentam.	Nivel/temperatura	Aplicación
● Posición cero	-	El horno está apagado.
Ⓐ Aire calien. 3D	50-280 °C	Para preparar platos en uno o dos niveles. Los ventiladores reparten uniformemente el calor de las resistencias circulares del panel posterior por todo el compartimento de cocción. Este tipo de calentamiento se utiliza para calcular el consumo de energía en modo de circulación de aire.
Ⓑ Circulación de aire	50-280 °C	Para preparar pasteles y repostería en un solo nivel. Los ventiladores reparten el calor de las resistencias uniformemente por todo el compartimento de cocción.
Ⓒ Función pizza	50-280 °C	Para preparar pizzas frescas y productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas o pasteles de hojaldre. Los ventiladores y las resistencias se calientan rápidamente y reparten el calor uniformemente por todo el compartimento de cocción.
Ⓐ Descongelar	30-60 °C	Descongelar, p. ej., carne, ave, pan y pasteles. El ventilador hace circular el aire caliente en torno a los alimentos.
Ⓑ Calor inferior	50-280 °C	Para terminar de cocer platos. El calor solo proviene desde abajo.
Ⓒ Grill, superficie reducida	Niveles de grill: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo	Asar al grill cantidades pequeñas de filetes, salchichas, tostadas y trozos de pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
Ⓓ Grill, superficie amplia	Niveles de grill: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo	Para asar al grill alimentos planos, como filetes, salchichas o tostadas y para gratinar. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
Ⓔ Turbogrill	50-280 °C	Asar piezas de carne, de ave y pescados enteros. El ventilador hace circular el aire caliente en torno a los alimentos.
Ⓕ Calor superior/inferior suave	50-280 °C	Para una cocción a fuego lento de platos seleccionados (p. ej., carne, verdura) en un mismo nivel <b>sin precalentamiento</b> . Este tipo de calentamiento no es adecuado para alimentos que deben fermentar al hornearse (p. ej., pan). Este tipo de calentamiento se utiliza para calcular el consumo de energía en modo convencional, así como para analizar la clase de eficiencia energética.
Ⓖ Calor superior/inferior	50-280 °C	Para pasteles, gratinados y asados de carne magra. El calor proviene de forma homogénea de las resistencias inferior y superior.

**Nota:** Para cada tipo de calentamiento, el aparato recomienda una temperatura o un nivel. Estos valores pueden aceptarse o modificarse en el campo correspondiente.

## Mando de temperatura

Con el mando de temperatura se puede programar la temperatura. En la pantalla se muestra la temperatura ajustada.

**Nota:** Hasta 100 °C, la temperatura se puede ajustar en intervalos de 1 grado, por encima de esa temperatura, lo hace en intervalos de 5 grados.

## Control de temperatura

Las barras del control de temperatura indican las fases de calentamiento o el calor residual del compartimento de cocción.

Control de precalentamiento	El control de precalentamiento indica la subida de temperatura en el compartimento de cocción. Cuando todas las barras están completas, es el momento de introducir el plato. Las barras aparecen completas en los niveles de grill y de limpieza.
Indicador de calor residual	En el tipo de calentamiento Calor superior/inferior suave, las barras no se llenan.

## Funciones del interior del aparato

Algunas funciones facilitan el funcionamiento del aparato. Así, p. ej., se iluminará la gran superficie del interior del horno y un ventilador protegerá el aparato contra sobrecalentamiento.

### Abrir la puerta del aparato

El funcionamiento se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato mientras el aparato está en uso. Al cerrar la puerta, el funcionamiento se reanuda.

### Iluminación interior

Al abrir la puerta del aparato, se enciende la iluminación interior. Si la puerta permanece abierta más de 15 min., se vuelve a apagar la iluminación.

En la mayoría de los modos de funcionamiento, la iluminación interior se enciende en cuanto se inicia el funcionamiento. Cuando el funcionamiento ha finalizado, la iluminación se apaga.

**Nota:** En el modo de funcionamiento calor superior/inferior suave, la iluminación interior se desconecta automáticamente después de aprox. un minuto. Se puede activar con la tecla .

### Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la parte superior de la puerta.

### ¡Atención!

No obstruir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

Para que el interior del horno se enfríe con mayor rapidez tras utilizarlo, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

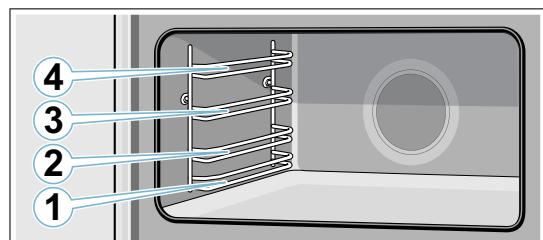
## Accesorios

El aparato incluye varios accesorios. Aquí se presenta un resumen de los accesorios suministrados y su uso correcto.

Accesorios	Descripción
	<b>Parrilla para hornear y asar</b> Para recipientes, moldes para pasteles, asados, parrilladas y platos congelados.
	<b>Bandeja universal</b> Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. La bandeja universal se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.
	<b>Bandeja de horno esmaltada</b> Para hornear pasteles en bandeja y repostería pequeña.
	<b>Juego de carriles telescópicos</b> Los rieles de extracción permiten extraer aún más los accesorios.
	<b>Varillas de seguridad</b> Para bloquear las bisagras.

### Alturas de inserción

La bandeja pastelera y la parrilla pastelera y de asado se pueden meter en 4 alturas diferentes en el compartimento de cocción. Introducir siempre el accesorio hasta el tope para que no toque el cristal de la puerta. Asegurarse de introducir los accesorios siempre en la posición correcta en el compartimento de cocción.

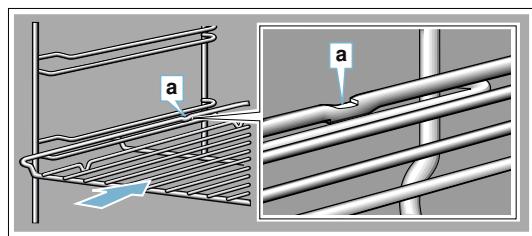


### ⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

No colocar directamente sobre la base de horno recipientes como bandejas, bandejas pasteleras, sartenes, etc. Esto provoca un sobrecalentamiento de la base del aparato y puede dañar considerablemente el aparato.

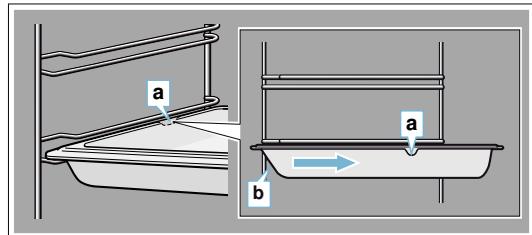
## Función de encaje

Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad, hasta que encajen. La función de encaje evita que los accesorios se caigan al extraerlos. Los accesorios tienen que introducirse correctamente en el interior del aparato para que la protección frente a las caídas funcione.

Al introducir la parrilla, asegurarse de que la muesca de enganche **a** se encuentra en la parte trasera y señala hacia abajo. La parte abierta debe señalar hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo 

Al introducir las bandejas, asegurarse de que la muesca de enganche **a** se encuentra en la parte trasera y señala hacia abajo. El desnivel de los accesorios **b** debe señalar por delante hacia la puerta del aparato.

Ejemplo de la imagen: bandeja universal

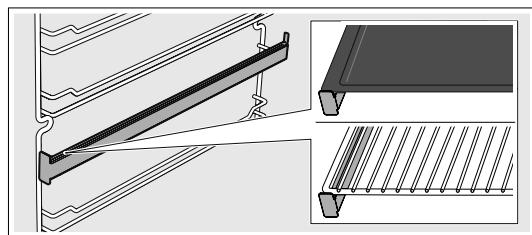


## Juego de carriles telescópicos

### **Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

Las guías correderas se calientan durante el funcionamiento del aparato. Tener especial precaución cuando estén extraídas a fin de evitar quemaduras.

Los rieles de extracción permiten extraer por completo los accesorios. Prestar atención a que, al introducir la bandeja pastelera y la parrilla para asar, estas quedan encajadas sobre la parte convexa de los rieles de extracción.



## Accesorios especiales

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Atención al Cliente.

Accesorios	Descripción
<b>Bandeja de horno esmaltada</b>	Para hornear pasteles en bandeja y repostería pequeña. Número en el Servicio de Asistencia Técnica: 11012235
<b>Bandeja universal</b>	Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. La bandeja universal se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla. Número en el Servicio de Atención al Cliente: 11012236
<b>Parrilla para hornear y asar</b>	Para recipientes, moldes para pasteles, asados, parrilladas y platos congelados. Número en el Servicio de Atención al Cliente: 00776605
<b>Juego de carriles telescópicos</b>	Juego de carriles telescópicos para un nivel Número en el Servicio de Atención al Cliente: 12006236

## Antes del primer uso

A continuación, se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el horno por primera vez.  
Retirar el embalaje del aparato y desecharlo debidamente.

### Ajustar la hora

Tras conectarlo, en el indicador parpadean **12:00** y el símbolo  se ilumina. Ajustar la hora.

1. Ajustar la hora con las teclas **–** o **+**.
  2. Pulsar la tecla .
- Nota:** Una vez transcurrido el tiempo de ajuste, la hora se guarda automáticamente.

La hora se ha ajustado.

### Limpiar el horno con calor

#### Limpiar el horno previamente

1. Retirar los accesorios y las guías laterales del interior del horno. → "Rejillas" en la página 41
2. Retirar por completo los restos de embalaje del interior del horno, p. ej. partículas de poliestireno.
3. Algunas piezas están recubiertas con un plástico protector. Retirar el plástico protector.
4. Limpiar el aparato por fuera con un paño suave y húmedo.
5. Limpiar el interior del horno con agua caliente con jabón.

#### Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado.

**Nota:** Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción, como p. ej., bolas de poliestireno. Antes de calentar el aparato, limpiar las superficies lisas del interior con un paño suave y húmedo. Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.

1. Girar el selector de funciones a la posición .
2. Girar el mando de temperatura a la temperatura máxima.
3. Transcurrida una hora, apagar el horno.

**Nota:** Es posible que se escuchen chisporroteos procedentes del interior la primera vez que se calienta el horno.

#### Limpiar el horno posteriormente

1. Limpiar el interior del horno con agua caliente con jabón.
2. Montar las rejillas de soporte.
3. En caso necesario, limpiar los cristales de la puerta. → "Puerta del aparato" en la página 42

### Limpiar los accesorios

Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos a fondo con agua caliente con jabón y un paño de limpieza.

### Montar el juego de carriles telescópicos

Consejo: para montar el juego de carriles telescópicos, sacar el kit incluido en el suministro.

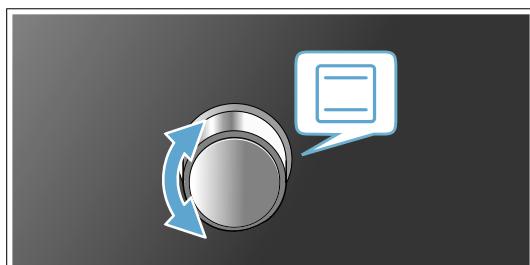
## Manejo del aparato

### Encender y apagar el horno

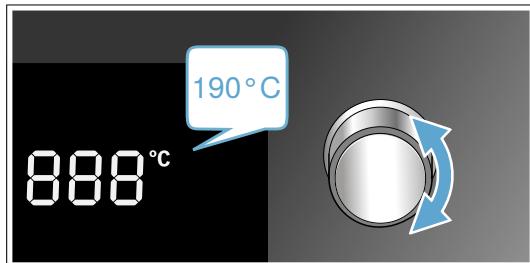
#### Encender el horno

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el selector de funciones.

**Nota:** Para cada función hay una temperatura estándar y un nivel de grill predeterminados.



2. Cambiar la temperatura o el nivel del grill con el mando de temperatura.



El horno empieza a calentarse.

**Nota:** El indicador de control de la temperatura muestra el estado actual del precalentamiento.

#### Modificar los ajustes

El tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento con el correspondiente selector.

#### Apagar el horno

Situar el selector de funciones en la posición cero.

#### Activar el calentamiento rápido

Para calentar el compartimento de cocción lo más rápido posible, pulsar la tecla .

**Nota:** El calentamiento rápido está disponible para aire caliente 3D, recirculación de aire, posición de pizza y calor superior/inferior.

#### Desconexión de seguridad automática

Existe una desconexión de seguridad automática disponible en el aparato. Transcurridas 13 horas, el horno se apaga automáticamente.

## Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo.

### Resumen de las funciones de tiempo

Función de tiempo	Utilización
	Reloj avisador El reloj avisador funciona como un reloj de cocina. Funciona independientemente del funcionamiento y otras funciones de tiempo y no influye en el aparato.
	Hora Mientras no haya ninguna otra función en primer plano, el electrodoméstico muestra la hora en la pantalla.
	Duración Una vez transcurrida una duración ajustada, el aparato finaliza el funcionamiento automáticamente.
	Hora de finalización Introducir una duración y el tiempo de finalización deseados. El aparato se inicia automáticamente para que el funcionamiento finalice a la hora deseada.

### Utilizar el reloj electrónico

#### Programar el avisador

El reloj avisador no afecta a las funciones del horno. La duración del reloj avisador se puede ajustar desde 30 segundos hasta 13 horas. El tiempo de cocción se puede ajustar en intervalos de 30 segundos hasta 10 minutos; de 10 minutos a una hora, en intervalos de un minuto y, a partir de una hora, en intervalos de 5 minutos.

1. Pulsar la tecla . El símbolo  se ilumina.
2. Ajustar la duración deseada con las teclas  y . Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal acústica.

#### Notas

- Para modificar el tiempo restante, pulsar la tecla . A continuación, cambiar el tiempo restante con las teclas  y .
- Para interrumpir el reloj avisador, poner el tiempo restante a cero.

#### Desactivar el tono de aviso

Pulsar cualquier tecla o abrir la puerta del horno para desactivar la señal.

**Nota:** La señal se detiene automáticamente transcurridos unos segundos.

### Ajustar el reloj electrónico

En caso necesario, se puede cambiar la hora (p. ej., de horario de invierno a horario de verano). El horno debe estar apagado.

1. Pulsar la tecla . El símbolo  se ilumina.
2. Pulsar nuevamente la tecla . El símbolo  se ilumina.
3. Ajustar la hora actual con las teclas **+** y **-**.

### Ajustar el temporizador automático

Con el reloj electrónico se puede hacer que el horno se desconecte o bien que se conecte y desconecte de forma automática.

#### Ajustar la duración del ciclo de cocción

El tiempo de cocción de los alimentos puede ajustarse en el aparato. De esta forma, no se superará el tiempo de cocción por descuido y no será necesario interrumpir otras tareas para finalizar el funcionamiento.

1. Ajustar el tipo de calentamiento y temperatura deseados. El horno se enciende.
  2. Pulsar dos veces la tecla .
  3. Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento con las teclas **+** y **-**.
- Nota:** La duración del tiempo de funcionamiento se puede ajustar desde 30 segundos hasta 13 horas. La duración se puede ajustar en intervalos de minutos hasta una hora; después, en intervalos de 5 minutos. El símbolo  se ilumina.

#### La duración ha transcurrido

Suena una señal acústica. El horno deja de calentar.

1. Pulsar cualquier tecla o abrir la puerta del horno para desactivar la señal.
- Nota:** La señal se detiene automáticamente transcurridos unos segundos.
2. Situar el mando de funciones en posición cero.

### Ajustar la hora de finalización

El horneado o asado con la duración ajustada se inicia más tarde de la hora seleccionada.

1. Ajustar el tipo de calentamiento y temperatura deseados. El horno se enciende.
  2. Pulsar dos veces la tecla .
  3. Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento con las teclas **+** y **-**.
- Nota:** La duración del tiempo de funcionamiento se puede ajustar desde 30 segundos hasta 13 horas. La duración se puede ajustar en intervalos de minutos hasta una hora; después, en intervalos de 5 minutos. El símbolo  se ilumina.
4. Pulsar nuevamente la tecla .
  5. Ajustar la hora de finalización con las teclas **+** y **-**.
- Nota:** Al pulsar la tecla por primera vez, aparece un valor predeterminado en el panel indicador. El valor predeterminado resulta de la hora actual y la duración. Puede cambiarse con las teclas **+** y **-**. El símbolo  se ilumina. El panel indicador muestra la hora de finalización. El aparato se pone en modo de espera.

#### La duración ha transcurrido

Suena una señal acústica. El horno deja de calentar.

1. Pulsar cualquier tecla o abrir la puerta del horno para desactivar la señal.
- Nota:** La señal se detiene automáticamente transcurridos unos segundos.
2. Situar el mando de funciones en posición cero.

## Seguro para niños

El horno incorpora un seguro para niños para evitar que estos lo enciendan accidentalmente.

**Nota:** Si se está utilizando una placa de cocción, el seguro para niños del horno no influye para nada.

### Activar el seguro para niños

El aparato debe estar apagado.

Pulsar la tecla »»»» durante aprox. cuatro segundos.

En el indicador aparece el símbolo ». El seguro para niños está activado.

### Desactivar el seguro para niños

Pulsar la tecla »»»» durante aprox. cuatro segundos.

Se apaga el símbolo »»»» del indicador. El seguro para niños está desactivado.

## Ajustes básicos

Para utilizar el aparato fácilmente y de forma óptima, existen distintos ajustes a disposición del usuario. Dichos ajustes se pueden modificar según las necesidades.

### Lista de los ajustes básicos

Los ajustes básicos disponibles en cada horno dependen de las prestaciones del mismo.

Ajuste básico	Selección
c01	Duración de la señal tras finalizar el tiempo de cocción programado o el tiempo del reloj avisador 0 = aprox. 10 segundos 1 = aprox. 30 segundos* 2 = aprox. 2 minutos
c02	Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste 0 = aprox. 3 segundos* 1 = aprox. 6 segundos 2 = aprox. 10 segundos
c03	Sonido de los sensores cuando se pulsa un sensor 0 = desconectado 1 = conectado*
c04	Brillo de la iluminación del panel indicador 0 = oscuro 1 = medio* 2 = claro
c05	Indicador de la hora 0 = ocultar la hora 1 = mostrar la hora*
c06	Iluminación interior durante el funcionamiento 0 = no 1 = sí*
c07	Tiempo de funcionamiento del ventilador 0 = breve* 1 = medio 2 = largo 3 = extra largo
c08	Restablecer los ajustes de fábrica de todos los valores 0 = no* 1 = sí
c09	Activar el modo Demo. El objetivo del modo Demo es ilustrativo, el horno no calienta en el modo Demo. El modo Demo solo se puede activar en los cinco minutos posteriores a su conexión a la red eléctrica. 0 = no* 1 = sí

\*Ajuste de fábrica

## Modificar los ajustes básicos

El selector de funciones debe encontrarse en la posición cero.

1. Pulsar la tecla  durante aprox. 4 segundos. En la pantalla se muestra el primer ajuste básico, p. ej.,  0 1 1.
2. En caso necesario, modificar el ajuste con el mando de temperatura.
3. Cambiar al siguiente ajuste básico con la tecla .
4. Pasar con las teclas  o  por todos los ajustes básicos y cambiarlos con el mando de temperatura según sea necesario.
5. Finalmente, mantener pulsada de nuevo la tecla  aprox. 4 segundos para confirmar.

Todos los ajustes básicos se han aplicado.

Los ajustes básicos pueden volver a modificarse en cualquier momento. El modo Demo solo se puede activar en los cinco minutos posteriores a su conexión a la red eléctrica.

**Nota:** Después de una caída de corriente, los cambios realizados en los ajustes básicos se mantienen.

## Ajustar modo de ahorro de energía

Se puede ahorrar energía si se disminuye la claridad de la pantalla. Ajustar la claridad de la pantalla en los ajustes básicos  0 4.

**Nota:** El ajuste modificará la claridad de la pantalla durante el funcionamiento. En standby (modo de espera), el electrodoméstico disminuye de forma automática la claridad de la pantalla. Por las noches, entre las 22:00 y las 05:59, es cuando la pantalla está más oscura.

## Limpieza

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

**⚠️ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!**  
No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.

**⚠️ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**  
El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

## Productos de limpieza apropiados

Observar las siguientes indicaciones con el fin de no dañar las distintas superficies del horno por emplear un producto de limpieza inadecuado.

No utilizar lo siguiente

### para el horno

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos
- productos con un alto contenido de alcohol
- estropajos o esponjas de fibra dura
- limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Limpieza
<b>Parte exterior del aparato</b>	
Frontal de acero inoxidable	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.  Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse los productos de limpieza especiales para el acero inoxidable, apropiados para superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Panel de mando	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.  No utilizar limpiacristales ni rascadores para cristal.
Cristales de la puerta	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.  No utilizar rascadores para cristal o estropajos metálicos de acero inoxidable.

Tirador de la puerta	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Si el tirador de la puerta entra en contacto con el producto descalcificador, limpiarlo inmediatamente. De lo contrario, estas manchas resultan imposibles de eliminar.
<b>Parte interior del aparato</b>	
Superficies esmaltadas y autolimpiables	Observar las indicaciones relativas a las superficies del interior del aparato a continuación de la tabla.
Cristal protector de la iluminación interior	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos.
Cristales de la puerta	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar raspadores para cristal o estropajos metálicos de acero inoxidable. Limpiar preferiblemente con el compartimento de cocción entero. → "Limpieza del interior del aparato" en la página 41
Junta de la puerta No retirar.	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Cubierta de la puerta	De acero inoxidable: Utilizar un limpiador para acero inoxidable. Observar las indicaciones del fabricante. No usar productos de conservación para acero inoxidable. De plástico: Limpiar con agua caliente con jabón y una bayeta. Secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rasquetas de vidrio. Desmontar la cubierta de la puerta para la limpieza.
Rejillas	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Sistema de extracción	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No sacar los rieles de extracción para eliminar la grasa, es preferible limpiarlos en el interior del horno. No lavar en el lavavajillas.
Accesorios	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo. En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable.

**Notas**

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a los diferentes materiales como el vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación interior.

- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del horno.  
Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar rugosos al tacto. Esto no afecta a la protección anticorrosiva.

**Superficies del interior del aparato**

La placa posterior y las laterales del interior del aparato son autolimpiables. Se reconoce por la superficie rugosa.

La base y el techo del interior del aparato están esmaltados y su superficie es lisa.

**Limpiar las superficies esmaltadas**

Limpiar las superficies lisas esmaltadas con una bayeta con agua caliente y jabón o con agua y vinagre. Secar con un paño suave.

Retirar los restos de comida quemados con un paño húmedo y agua con jabón. En caso de suciedad extrema, utilizar un estropajo metálico de acero inoxidable o un producto de limpieza específico para hornos.

**¡Atención!**

Nunca se deben utilizar productos de limpieza para el horno en el compartimento de cocción mientras este esté caliente. Podría dañarse el esmalte. Eliminar completamente cualquier residuo del compartimento de cocción y de la puerta del aparato antes de volver a encenderlo.

Dejar el aparato abierto tras la limpieza para que se seque.

**Nota:** Los restos de alimentos pueden dejar manchas blancas. Estas manchas son inofensivas y no afectan al funcionamiento. En caso necesario, se pueden eliminar los restos con ácido cítrico.

**Superficies autolimpiables**

Las superficies autolimpiables están recubiertas con una cerámica porosa mate. Este revestimiento absorbe las salpicaduras que se producen al hornear y asar, y las disuelve mientras el aparato está en funcionamiento.

**¡Atención!**

No utilizar productos de limpieza para hornos en las superficies autolimpiables. Las superficies resultarán dañadas. Si los productos de limpieza para hornos entran en contacto con estas superficies, limpiarlas inmediatamente con agua y una bayeta. No frotar ni usar productos de limpieza abrasivos.

## Mantener limpio el aparato

Con el fin de que no se forme suciedad incrustada en el aparato, mantenerlo siempre limpio y eliminar la suciedad inmediatamente.

### ⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Antes de poner el horno en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del interior del horno, de la resistencia y de los accesorios.

### Consejos

- Limpiar el interior del aparato después de cada uso. De esta forma, se impedirá que la suciedad se queme.
- Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.
- Utilizar la bandeja universal para hornear pasteles muy húmedos.
- Para asar, utilizar un recipiente apropiado, p. ej., una fuente de asados.

## Limpieza del interior del aparato

1. Verter 0,4 litros de agua sobre el centro de la base del aparato.
2. Ajustar el tipo de calentamiento □.
3. Ajustar 50 °C con el termostato.
4. Tras 18 minutos, desconectar el aparato.
5. Dejar enfriar el electrodoméstico.
6. Limpiar el interior del aparato con un paño.

### ⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

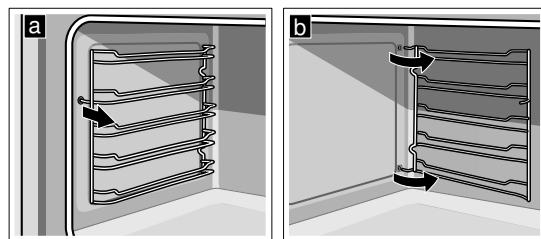
El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfrie. No dejar que los niños se acerquen.

## Rejillas

### Desmontaje de las rejillas

Las rejillas están fijadas en tres puntos a las paredes laterales del compartimento de cocción.

1. Sujetar la rejilla lateral por la parte delantera y tirar de ella hacia el centro. El gancho delantero de la rejilla se desprende del orificio.
2. Seguir abriendo la rejilla y extraerla de los orificios traseros de la pared lateral.
3. Sacar rejilla del compartimento de cocción.

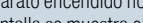
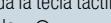
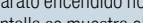


### Montaje de las rejillas

1. Insertar los ganchos de la rejilla en los orificios traseros de la pared lateral .
2. Introducir el gancho delantero de la rejilla en el orificio.

**es** ¿Qué hacer en caso de avería?

## ¿Qué hacer en caso de avería?

Avería	Possible causa	Consejos/solución
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si los demás electrodomésticos de la cocina funcionan
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
El aparato no inicia el funcionamiento	La puerta del aparato no está cerrada completamente	Cerrar la puerta del aparato
	El aparato no está desconectado	Desconectar y volver a conectar el aparato
En la pantalla de visualización parpadea <b>12:00</b>	Corte en el suministro eléctrico	Volver a ajustar la hora.
La iluminación interior no funciona	El modo de funcionamiento del calor superior/inferior suave está activado	En el modo de funcionamiento calor superior/inferior suave, la iluminación interior está desconectada.
	Lámpara defectuosa	Cambiar la lámpara.
Todos los platos que se preparan dentro del horno se queman en muy poco tiempo de cocción.	Termostato defectuoso.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
Los cristales de la puerta están empañados.	Efecto normal debido a las diferencias de temperatura.	Calentar el aparato a 100°C y apagarlo transcurridos 5 minutos.
El aparato encendido no funciona; en la pantalla se muestra el símbolo 	El seguro para niños está activado	Mantener pulsada la tecla táctil  hasta que se apague el símbolo 

### Mensajes de error

Cuando en el display aparezca un mensaje de error con **Err**, colocar el selector de funciones en posición cero. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el mensaje de error no desaparezca.

Mensaje de error	Possible causa	Consejos/solución
<b>Err 1</b>	El sensor de temperatura no funciona	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
<b>Err 2</b>	La temperatura del compartimento de cocción es demasiado alta.	Ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.
<b>Err 4</b>	El mecanismo de cierre de la puerta no se ha activado correctamente.	Ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.
<b>Err 5</b>	Resistencia de la ventilación defectuosa o no conectada.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
<b>Err 6</b>	Motor defectuoso o no conectado.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
<b>Err 8</b>	Ventilador defectuoso o no conectado.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

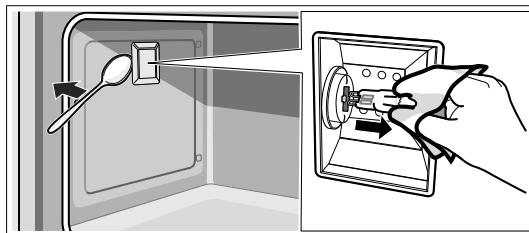
## Cambiar la bombilla del horno

Si la bombilla del horno está deteriorada, hay que cambiarla. Las bombillas de recambio resistentes a la temperatura se pueden obtener en un comercio especializado o poniéndose en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato. No utilizar ninguna otra bombilla.

### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!**

Al sustituir la lámpara del interior del horno los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

1. Dejar enfriar el compartimento de cocción.
2. Abrir la puerta del electrodoméstico.
3. Poner un paño de cocina en el compartimento de cocción para evitar daños.
4. Extraer las guías laterales.
5. Retirar el cristal protector. Para ello, abrir el cristal protector con la mano desde delante. En caso de que resultase difícil retirar el cristal protector, utilizar una cuchara como ayuda.
6. Extraer la bombilla del horno.



7. Sustituir la bombilla del horno por otra del mismo tipo:  
**Tensión:** 230 V  
**Potencia:** 40 W;  
**Portabombillas:** G9;  
**Resistencia de temperatura:** 300 °C
8. Volver a colocar el cristal protector de la bombilla del horno.
9. Montar las guías laterales.
10. Retirar de nuevo el paño de cocina.
11. Volver a conectar el fusible.
12. Comprobar que la iluminación del horno funciona correctamente.

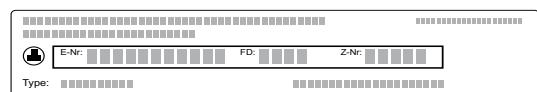
## Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

### Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar el número de producto (E) completo y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.

En algunos aparatos equipados con cocción al vapor encontrará la etiqueta de características detrás de la moldura.



A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto (E)	N.º de fabricación (FD)
<b>Servicio de Asistencia Técnica </b>	

En caso de manejo incorrecto, debe tenerse en cuenta que la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso durante el periodo de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

### Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

**E** 902 11 88 21

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

**es** Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

## **Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina**

En este apartado figura una selección de alimentos y los ajustes óptimos correspondientes. Se detallan los tipos de calentamiento y las temperaturas apropiados para los respectivos alimentos. También se indica información relativa a los accesorios adecuados y a la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

**Nota:** Durante la preparación de alimentos puede producirse mucho vapor de agua en el interior del horno.

Este aparato utiliza la energía de forma muy eficiente, emitiendo muy poco calor hacia el exterior durante su funcionamiento. Sin embargo, debido a las grandes diferencias de temperatura entre el interior del aparato y las partes exteriores del aparato, puede aparecer agua de condensación en la puerta, el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos. Esto se debe a un fenómeno físico normal que se puede evitar precalentando el aparato o abriendo la puerta con cuidado.

**Tabla de comidas**

Plato	Peso (en kg)	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Lasaña	3-4	1		220-230*	45-50
Gratinar pasta	3-4	1		220-230*	45-50
Asado de ternera	2	2		180-190*	90-100
Lomo de cerdo	1.5-2	2		190-200*	90-100
Lomo de cerdo	2	2		200**	125
Salchichas	1.5	3		280*	1ª página: 10 2ª página: 7
Asado de vacuno	1	2		200*	45-55
Conejo asado	1.5	2		180-190*	70-80
Pechuga de pavo	2	2		180-190*	110-120
Asado de cerdo	2-3	2		180-190*	170-180
Pollo asado	1.2	2		190-200*	65-70
Chuleta de cerdo	1.5	3		280*	1ª página: 15 2ª página: 5
Costillas de cerdo	1.5	3		280*	1ª página: 15 2ª página: 10
Tocino	0.7	4		3*	1ª página: 10 2ª página: 8
Filete de cerdo	1.5	3		280*	1ª página: 12 2ª página: 5
Filete de buey	1	4		3*	1ª página: 7 2ª página: 4
Trucha asalmonada	0.7-1.2	2		160-170*	35-40
Rape	0.7-1.5	2		160*	60-65
Rodaballo	1.5	2		160*	45-50
Pizza	1-1.5	2		280*	10-12
Pan	1	2		180-190*	25-30
Focaccia	1	2		180-190*	20-25
Bizcocho en molde concéntrico	1	2		160*	55-60
Pastel de frutas	1	2		160*	35-40
Pastel de requesón	1	2		160-170*	45-55

\* Precalentar

\*\* No precalentar

Plato	Peso (en kg)	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pasteles de pastaflora	1	2		160-170*	35-40
Pasteles de pastaflora	1	2		170**	65
Pastel paraíso	1.2	2		160*	55-60
Buñuelos de viento	0.7-1.2	2		180*	50-60
Bizcocho	1	2		150-160*	55-60
Arroz con leche	1	2		160*	55-60
Brioche	1-1.2	2		160*	30-35

\* Precalentar

\*\* No precalentar

### Consejos de aplicación

Aquí encontrará consejos acerca de los recipientes y de la preparación de platos.

#### Notas

- Utilizar los accesorios suministrados. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorios especiales en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica. Antes de su utilización, retirar del interior del compartimento de cocción los accesorios y recipientes que no sean necesarios.

- Utilizar siempre un agarrador para retirar los accesorios o los recipientes calientes del interior del compartimento de cocción.
- El calor superior/inferior suave es un tipo de calentamiento inteligente que permite preparar carne, pescado y postres que no deben fermentar ahorrando energía. El electrodoméstico regula de manera óptima el aporte de energía en el compartimento de cocción. Los alimentos se preparan por fases mediante el calor residual. De este modo, quedan más jugosos y se tuestan menos. Al abrir la puerta antes de tiempo y al precalentar se pierde el efecto. Colocar los alimentos en el compartimento de cocción cuando esté vacío y frío. Mantener la puerta cerrada durante la cocción

### Consejos prácticos para el horneado

Para determinar si el pastel está hecho.	Pinchar con un palillo de madera en el punto más alto del pastel. El pastel estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
El pastel se desmorona.	Utilizar menos líquido la próxima vez. O bien disminuir la temperatura 10 °C y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los ingredientes especificados y las instrucciones de preparación de la receta.
El pastel se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	Engrasar solo la base del molde desarmable. Después del horneado, desprender el pastel con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal.
Las pastas pequeñas se pegan unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
El pastel está demasiado seco.	Aumentar la temperatura 10 °C y reducir el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado en conjunto demasiado claro.	Si la altura de inserción y el accesorio son correctos, entonces aumentar la temperatura en caso necesario o bien prolongar el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado demasiado claro arriba y demasiado oscuro abajo.	La próxima vez, colocar el pastel una altura más arriba.
El pastel ha quedado demasiado oscuro arriba y demasiado claro abajo.	La próxima vez, colocar el pastel una altura más abajo. Seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción.
El pastel de molde o de molde rectangular se pone muy oscuro por la parte de atrás.	No colocar el molde para hornear pegado a la placa posterior, sino en el centro del accesorio.
El pastel ha quedado en conjunto demasiado oscuro.	La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción en caso necesario.

**es** Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura más baja. Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear. Asegurarse de que el molde para hornear no está pegado a las aberturas de la pared posterior del compartimento de cocción. Si se hornea repostería pequeña, procurar que todas las unidades tengan el mismo tamaño y grosor.
Se han utilizado varios niveles para hornear. Las pastas de la bandeja superior han quedado más doradas que las de la bandeja inferior.	Para hornear en varios niveles, seleccionar siempre la opción de aire caliente. Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.
El pastel tiene buen aspecto, pero en el interior no está bien hecho.	Hornear a temperatura más baja durante un poco más de tiempo y añadir menos líquido si fuera necesario. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Espolvorear la base con almendras o pan rallado y, a continuación, añadir la cobertura.
El pastel no se desprende al volcar el molde.	Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel entre 5 y 10 minutos. En caso de que continúara sin poder desprenderse, volver a desprender cuidadosamente el borde con la ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el pastel y cubrir varias veces el molde con un paño húmedo y frío. La próxima vez, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado.

**Consejos prácticos para asar y estofar**

El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes o el asado está demasiado seco.	Comprobar la altura en la que se ha colocado y la temperatura. La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y reducir el tiempo de cocción en caso necesario.
La corteza es demasiado fina.	Aumentar la temperatura o encender brevemente el grill al final del tiempo de cocción.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	La próxima vez, utilizar un recipiente más pequeño y añadir más líquido en caso necesario.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	La próxima vez, utilizar un recipiente más grande y añadir menos líquido en caso necesario.
Al estofar, la carne se quema.	La cacerola y la tapa deben encajar y quedar bien cerradas. Reducir la temperatura y añadir todavía más líquido durante el estofado en caso necesario.

**Presencia de acrilamida en alimentos**

La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas elevadas, p.ej., patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

**Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos**

Observaciones de carácter general	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible.</li> <li>■ Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros.</li> <li>■ Los alimentos de gran tamaño y grosor contienen una cantidad de acrilamida más reducida.</li> </ul>
Hornear	Con calor superior/inferior máx. 200 °C. Con aire caliente máx. 180 °C.
Galletas	Con calor superior/inferior máx. 190 °C. Con aire caliente máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Distribuir una capa sobre la bandeja de manera uniforme. Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen.

## Comidas normalizadas

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas del aparato.

Según EN 60350-1.

### Horneado

Plato	Accesorios	Altura de inser-ción	Tipo de ca-lentamiento	Temperatura en °C	Duración en mi-nutos
Tiras de shortbread	Bandeja de horno con papel de hornear	2	Ⓐ	160*	23-25
Tiras de shortbread, 2 niveles	2 bandejas de horno con papel de hornear	2+4	Ⓐ	160*	28
Pastelitos	Bandeja de horno con papel de hornear	2	Ⓑ	160*	21-22
Pastelitos, 2 niveles	Bandeja de horno + parrilla con papel de hornear	2+4	Ⓐ	160*	30
Base para tarta	Molde desarmable	2	Ⓑ	160*	35
Base para tarta, 2 niveles	2 moldes desarmables	2+4	Ⓐ	155-165*	35-45
Pastel de manzana recubierto, 1 unidad	Molde desarmable	2	□	170*	75-80
Pastel de manzana recubierto, 2 unidades	2 moldes desarmables	2	Ⓑ	160*	75-80

\* Precalentar

### Asar al grill

Colocar debajo la bandeja universal. De este modo se recoge el líquido, mientras que el interior del horno se mantiene más limpio.

Plato	Accesorios	Altura de inser-ción	Tipo de ca-lentamiento	Nivel de grill	Duración en mi-nutos
Pan de molde	Parrilla	4	□	3*	2
Hamburguesa de vacuno, 10 unidades, grosor 75 mm	Bandeja de horno + parrilla	3+4	□	3*	1. Página: 15 2. Página: 5

\* Precalentar

## 4.- Cocina Smeg 4 Fuegos

ES

### Instrucciones para el usuario

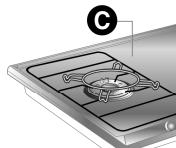
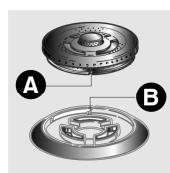


#### 7. USO DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN



Antes de encender los quemadores, asegurarse de que las coronas repartidoras de llamas, los casquetes y las parrillas se encuentren montados del modo correcto.

En el quemador ultrarrápido la hornacina **A** debe centrarse con el perno **B**. La parrilla **C** suministrada es utilizada para recipientes "wok" (sartén china). La reducción **D** sólo es suministrada en los modelos con parrillas abiertas y se utiliza para recipientes pequeños.



En algunos modelos no todos los accesorios están disponibles.

##### 7.1 Encendido de los quemadores



En correspondencia a cada mando está indicado el quemador asociado. El aparato está dotado de encendido electrónico. Es suficiente presionar y simultáneamente girar en sentido antihorario el mando hasta el símbolo de llama mínima, hasta que se haya producido el encendido. En los modelos de válvula, mantener presionada el mando por aproximadamente 2 segundos para mantener encendida la llama y para activar el dispositivo de seguridad. Puede ocurrir que el quemador se apague en el momento de soltar el mando. En este caso repetir la operación manteniendo presionado el mando por más tiempo.



En los modelos de válvulas, si los quemadores se apagan accidentalmente, intervendrá un dispositivo de seguridad después de un intervalo de aproximadamente 20 segundos a fin de bloquear la salida del gas, aún con la llave abierta.



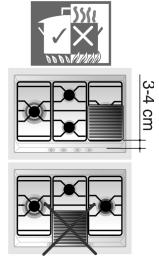
## Instrucciones para el usuario

ES

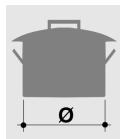
### 7.2 Consejos prácticos para el uso de los quemadores

Para un mejor rendimiento de los quemadores y un consumo mínimo de gas es necesario usar recipientes con un fondo llano y regular, que tengan una tapa y que estén en proporción con el quemador (véase párrafo "7.3 Diámetro de los recipientes").

Durante la cocción, para evitar quemaduras o daños a la encimera superior, todos los recipientes o las bistequeras tienen que estar colocadas en el interior del perímetro de la encimera de cocción y tienen que mantener una distancia mínima de **3-4 centímetros** desde los mandos.



### 7.3 Diámetro de los recipientes



(*)	Quemador	Ø mín. y máx. (en cm)
1	Auxiliar	12-14
2	Semirápido	16-24
3	Rápido (3)	18-26
4	Rápido (4)	22-26
5	Ultrarrápido	22-26

(\*) Para la disposición numérica de los quemadores en el plano, ver pág. 51.

### 7.4 Uso de una plancha

Si se desea utilizar una plancha se deberán adoptar algunas medidas particulares:

- mantener una distancia de 160 mm entre la pared lateral y el borde de la plancha;
- en caso de que uno de los quemadores próximos a la pared trasera de madera sea un triple corona, mantener una distancia de 160 mm entre dicha pared y el borde de la plancha;
- prestar atención a que las llamas de los quemadores no salgan por el borde de la plancha;
- encender con potencia máxima los quemadores que se encuentran bajo la plancha durante 10 minutos y a continuación disponerlos en potencia mínima. No superar nunca los 45 minutos de uso.

### 7.5 Placas eléctricas

#### 7.5.1 Encendido de las placas eléctricas

Los planos pueden estar dotados de una placa eléctrica de distinto diámetro. Estas son dirigidas por un conmutador y su encendido se lleva a cabo girando el mando a la posición deseada.



### 7.5.2 Como utilizar las placas eléctricas

Las placas ofrecen la ventaja de una cocción ultrarrápida.

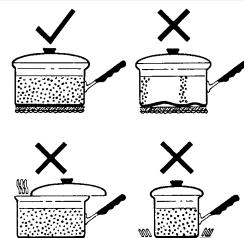
A continuación, de manera puramente indicativa, se reporta la tabla de regulación.

POSICIÓN	GRADO DE CALOR	COCCIONES EFECTUABLES
0	Apagado	-
1	Tenua	Para derretir mantequilla, chocolate, etc. Para calentar líquido en pequeñas cantidades.
2	Dulce	Para calentar líquido en mayores cantidades.
3	Lento	Para descongelar alimentos congelados y preparar estofados, cocer a temperatura de ebullición o apenas por debajo de ésta.
4	Mediano	Para cocinar alimentos que deberán ser llevados a ebullición, para asados de carnes delicadas y pescados.
5	Fuerte	Para asados, chuletas, bistecs y para hervidos grandes.
6	Vivo	Para llevar a ebullición grandes cantidades de agua, para freír.

#### ADVERTENCIAS

En el momento de efectuar el primer encendido o si es que la placa ha permanecido inactiva durante mucho tiempo, es necesario, a fin de eliminar la eventual humedad absorbida por el empaste aislante, proceder a su secado insertando la placa durante 30 minutos en la posición n° 1 del conmutador.

Para un correcto uso, recordar lo siguiente:



- Encender la placa sólo después de haber posicionado la olla sobre ésta misma.
- Utilizar ollas con fondo plano y grueso.
- No utilizar jamás ollas más pequeñas que la placa.
- Secar el fondo de la olla antes de apoyarlo sobre la placa.
- Durante la cocción de alimentos fácilmente inflamables, como aceite y grasa, el usuario no deberá alejarse del aparato.
- Aún después de su utilización las placas quedarán muy calientes: para evitar sufrir quemaduras no proceder a apoyar las manos u otros objetos.
- Tan pronto como se detecte alguna resquebradura sobre la superficie de las placas, desconectar inmediatamente el aparato de la red y tomar contacto con el centro de asistencia técnica autorizado más cercano.



## Instrucciones para el usuario

ES

### 8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



*Antes de cada intervención es necesario desconectar la alimentación eléctrica del aparato.*



#### 8.1 Limpieza

*Para lograr una buena conservación del plano de cocción, es necesario proceder a limpiarlo regularmente al final de cada uso, después de haberlo dejado enfriar.*



***No utilizar chorro de vapor para limpiar el aparato.***

##### 8.1.1 Limpieza ordinaria diaria de la encimera

Para limpiar y conservar las superficies, utilizar siempre y **únicamente** productos específicos que no contengan abrasivos o sustancias ácidas a base de cloro.

**Modalidad de uso:** derramar el producto sobre un trapo húmedo y pasar sobre la superficie, aclarar esmeradamente y secar con un trapo suave o con una piel de ante.

##### 8.1.2 Manchas de alimentos o residuos

No utilizar nunca esponjas metálicas o rasquetas para no perjudicar las superficies.

Utilizar los productos normales no abrasivos, sirviéndose de esponjas anti-rasguño y eventualmente de utensilios de madera o de material plástico.

Enjuagar esmeradamente y secar con un trapo suave o con una piel de ante.





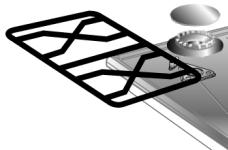
## 8.2 Limpieza de los componentes de la encimera de cocción

**ATENCIÓN:** no lave estos componentes en el lavavajillas.

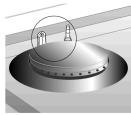
Durante el uso normal de la encimera, las rejillas y los casquetes de acero inox asumen una tonalidad oscura, que es provocada por las elevadas temperaturas. Limpiar estos componentes utilizando esponjas abrasivas finísimas u otros productos similares disponibles en comercio. Repasar a continuación con pastas abrillantadoras específicas para restablecer el lustre del acero. Consultar al técnico autorizado de zona por lo que se refiere a productos de tipo profesional para la limpieza y el mantenimiento de los electrodomésticos.



Las rejillas, los casquetes, las coronas repartidoras de llamas y los quemadores pueden ser extraídos para facilitar la limpieza. Lavarlos en agua caliente usando un detergente no abrasivo, teniendo cuidado de remover cada incrustación y procurando que queden **perfectamente secos**.



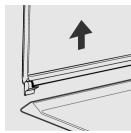
### 8.2.1 Las bujías y los dispositivos de seguridad



Para un buen funcionamiento las bujías de encendido y los dispositivos de seguridad tienen que estar siempre bien limpios.

Controlarlos frecuentemente y si es necesario limpiarlos con un paño húmedo.

### 8.2.2 La tapa



En los modelos provistos de tapa de vidrio o de acero, la limpieza se efectúa con agua tibia sin utilizar paños ásperos o sustancias abrasivas. A fin de facilitar la limpieza en la zona posterior del plano de cocción, es posible desmontar el grupo tapa levantándolo hacia arriba.

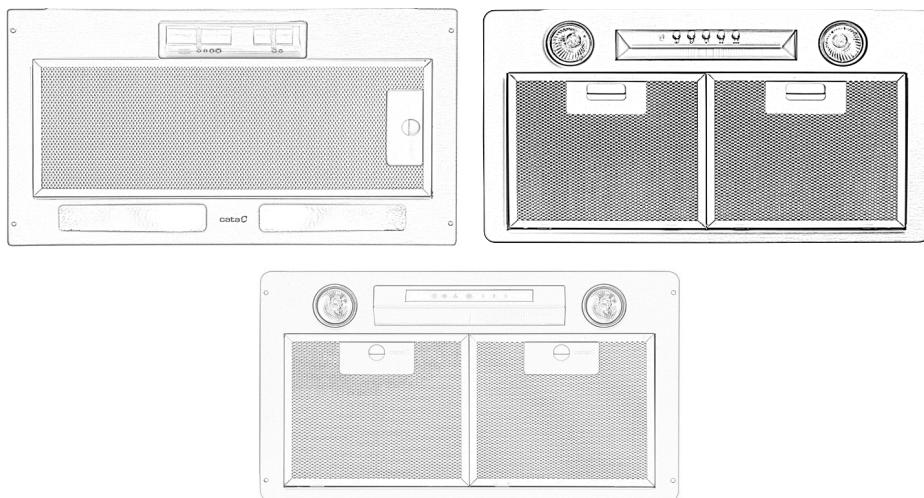
Una vez finalizada la limpieza volver a montar el grupo tapa asegurándose de insertarlo correctamente.

Antes de abrir la tapa, secar los líquidos que hubiesen caído.

**Evitar cerrar la tapa cuando los quemadores o la placa eléctrica estén encendidos o aún se encuentren calientes.**

## 5.- Campana Extractora Cata

**cata** C



**ES** Manual de instalación, uso y mantenimiento de campanas decorativas

**DE** Handbuch zu Installation, Bedienung und Wartung von dekorativen Abzugshauben

**FR** Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien des hottes décoratives

**EN** Manual for the installation, use and maintenance of decorative hoods

**IT** Manuale di installazione, uso e manutenzione di cappa aspirante decorativa

**NL** Handleiding voor installatie, gebruik en onderhoud van sieraafzuigkappen

**PT** Manual de instalação, utilização e manutenção das chaminés extractoras decorativas

**DA** Installations-, brugs- og vedligeholdelsesvejledning til dekorative emhætter

**FI** Liesituulettimen kuvun asennus-, käyttö- ja huolto-ohjeet

**SV** Manual för installation, användning och underhåll av dekorativ köksfläkt

**NO** Installasjons-, bruks- og vedlikeholdsmanual for dekorative hettar

**EL** Εγχειρίδιο για την τοποθέτηση, χρήση και συντήρηση απορροφητήρων κουζίνας

**RU** Инструкция по установке, использованию и уходу за декоративными вытяжками

**PL** Instrukcja instalacji, użycia i konserwacji okapu dekoracyjnego

**HU** Üzembe helyezési, használati és karbantartási útmutató konyhai szagelszívókhöz

**ZH** 安裝及使用手冊, 装饰型排油烟机

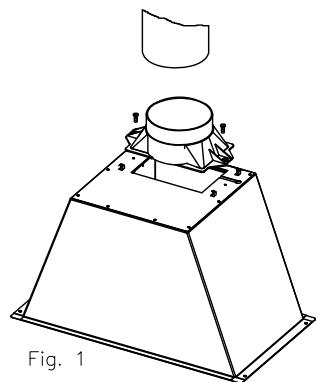


Fig. 1

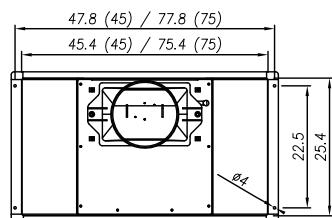


Fig. 2

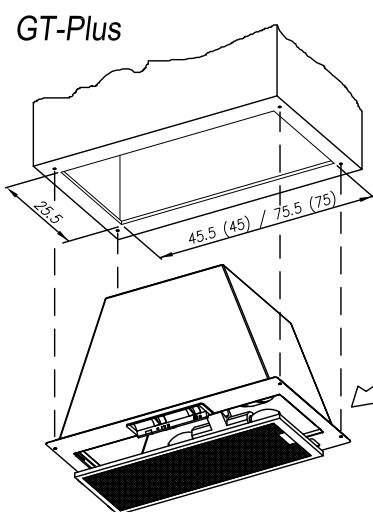
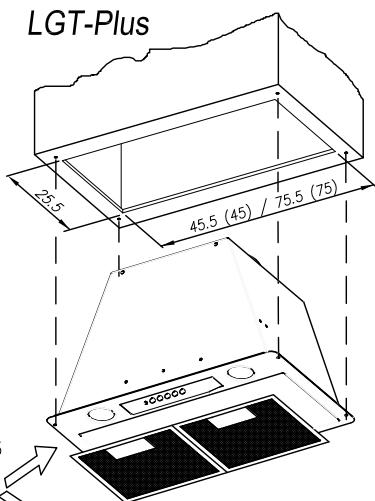
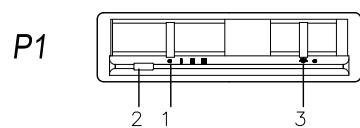


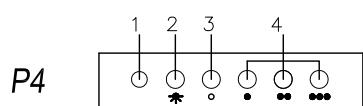
Fig. 3



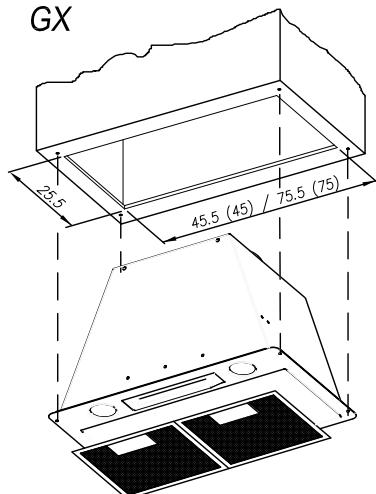
LGT-Plus



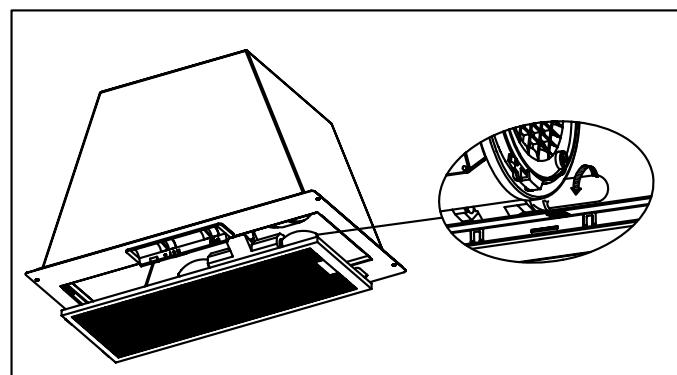
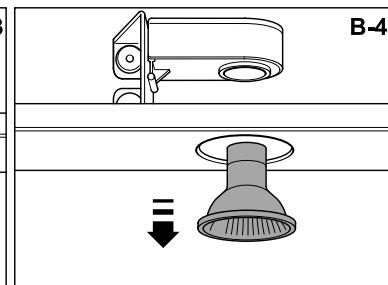
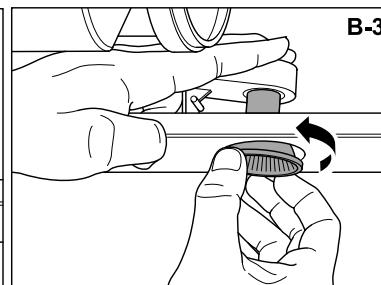
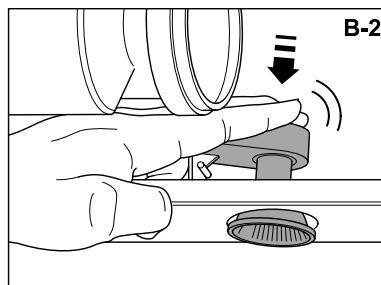
P1



P4



P5



## ES CAMPANA EXTRACTORA DECORATIVA

Estimado cliente:

Agradecemos la compra de nuestra campana. Le rogamos lea atentamente estas instrucciones para una óptima instalación, uso y mantenimiento de la misma.

**Notas:** Las figuras mencionadas en el presente manual están en las primeras páginas.

**Instalación de la campana en la pared (busque el símbolo  en las figuras)**

**Atención:** consulte las normas locales sobre salida de humos. No conecte la campana a un conducto de humo, aireación o aire caliente. Confirme con la autoridad local que la ventilación del ambiente es apropiada. Asegúrese que el caudal máximo de extracción de aire de los aparatos del ambiente no supera 4 Pa (0,04 mbar). Debe estar prevista una ventilación conveniente de la habitación si se utilizan simultáneamente una campana extractora de cocina y aparatos alimentados por gas u otro combustible. El aire evacuado no debe ser enviado por conductos que se utilicen para evacuar los humos de aparatos alimentados por gas u otro combustible. Los reglamentos respecto a la evacuación de aire tienen que ser respetados.

### INSTALACIÓN

La campana puede ser instalada en dos versiones: Si existe la posibilidad de instalar la campana con conducto de evacuación al exterior deberá utilizarse en versión Aspirante. En el caso de no existir tal posibilidad, se deberá usar la campana en función Filtrante recirculando el aire mediante el uso de filtros de carbón activo.

**Aspirante:** Si la campana fuera utilizada en su versión ASPIRANTE, conectar la pieza plástica cónica de salida, suministrada con la campana (diámetro 125 mm) a un conducto de evacuación conectado directamente con el exterior. Aconsejamos el uso de tubo de diámetro 125 mm para un mejor rendimiento y un menor nivel sonoro de la campana.

**Filtrante:** Esta campana puede ser transformada en un depurador de aire, si no existe ninguna posibilidad de conectarla con el exterior. En este caso la circulación del aire se realiza a través de unas aperturas que usted debe hacer en el mueble. Para que la campana funcione como depurador filtrante, es indispensable el uso de dos filtros de carbón activo, que se suministran como accesorio aparte. Los filtros de carbón activo deben ser sustituidos periódicamente para su correcto funcionamiento, al menos cada tres meses (según la frecuencia de utilización de la campana).

### Montaje y fijación al mueble

- Los accesorios necesarios para la instalación de la campana se encuentran en el interior de la misma.
- La campana debe instalarse a una distancia mínima de 66 cm. de la superficie de la cocina.
- En la bolsa de accesorios que se suministran con la campana, encontrará los tornillos necesarios para la fijación de la misma (fig. 2).

### Conexión de la campana a la red

**Atención:** antes de conectar la campana: corte el suministro eléctrico y compruebe que la tensión y frecuencia suministrada coincide con la indicada en la placa de características del equipo.  
Si el aparato está provisto de un enchufe, conecte la campana a una base de enchufes conforme a las normas vigentes situada en una zona accesible. Si el aparato no está provisto de un enchufe, conecte el aparato directamente a la red eléctrica, protegida por un dispositivo separador accesible para su desconexión, omnipolar, acorde a la reglamentación local.

### Uso de la campana - Seguridad

**Atención:** durante una descarga electrostática (p. ej. un rayo) la campana puede dejar de funcionar. Esto no supone riesgo de daños. Corte el suministro eléctrico de la campana y vuelva a conectar transcurrido un minuto.

No permita que la campana sea usada por niños o personas con capacidades (físicas, sensoriales o mentales) reducidas, o carezcan de experiencia y/o conocimiento, salvo que hayan recibido instrucciones sobre el uso del equipo por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

Para evitar posibles incendios limpie periódicamente el filtro metálico, controle permanentemente los recipientes con aceite caliente y no flamee alimentos bajo la campana.

No utilice la campana si presenta daños o desperfectos. Contacte a un distribuidor oficial o un agente autorizado.

Las partes accesibles pueden calentarse cuando se utiliza con aparatos de cocción.

**Uso de la campana - Panel de mando (busque el símbolo  en las figuras)**

Se describen a continuación los diferentes paneles de mando. Compruebe el modelo de panel instalado en su campana y vea también la figura indicada en cada caso.

### Panel con conmutador deslizante (fig. P1)

- 1- Velocidad del extractor - posiciones: OFF, 1°, 2° y 3° vel.
- 2- Testigo de control funcionamiento del extractor.

- 3- Interruptor para encendido y apagado de la iluminación.

### Panel de cinco pulsadores (fig. P4)

- 1- Testigo de control funcionamiento del extractor.
- 2- Encendido y apagado de la iluminación.
- 3- Apagado del extractor.
- 4- Velocidad del extractor - pulsador: 1°, 2° y 3° vel.

### Panel Táctil (fig. P5)

- 1- Testigo indicador/pulsador aviso limpieza de filtros. Alerta sobre la necesidad de cambiar el filtro – pulse para desactivar una vez limpiado o cambiado el filtro.
- 2- Activar y desactivar la temporización del extractor.

- 3- Encendido y apagado de la iluminación. Mantenga pulsado para regular la intensidad de la iluminación.

- 4- Encendido y apagado del extractor.

- 5- Velocidad del extractor - pulsador: 1°, 2° y 3°/4° vel.

Temporización: el extractor funciona 5 min. a la velocidad en curso y 5 min. más en cada una de las velocidades inferiores hasta que se detiene.

### Mantenimiento de la campana

**Atención:** corte siempre el suministro eléctrico antes de realizar el mantenimiento de la campana. En caso de avería, contacte a un distribuidor oficial o un agente autorizado.

Limpieza externa: use detergente líquido, no corrosivo y evite el uso de productos de limpieza abrasivos.

Filtros de grasa: para evitar posibles incendios límpielos rigurosamente una vez al mes o cuando el testigo indicador lo advierta. Para ello, desmonte los filtros y lávelos con agua caliente y detergente. Si usa lavavajillas, disponga verticalmente los filtros para evitar que se depositen restos sólidos.

Filtros de carbón activo: deben ser reemplazados cada 3 meses.

**Importante:** aumente la frecuencia de limpieza/sustitución de filtros si la campana se usa más de 2 horas diarias. Utilice siempre filtros originales del fabricante.

### Reemplazo lámparas (busque el símbolo en las figuras)

**Atención:** no manipule las lámparas hasta que se haya cortado el suministro eléctrico y haya disminuido su temperatura.

**Importante:** utilice lámparas nuevas de acuerdo a lo indicado en la placa de características de la campana.

Utilice lámparas con reflector de aluminio para sustituir lámparas halógenas. No utilice lámparas dicroicas - riesgo de sobrecalentamiento.

### Información legal

El fabricante:

- Declara que este equipo cumple los requisitos esenciales sobre material eléctrico de baja tensión, prescritos en la directiva 2006/95/CEE del 12/12/06 y de compatibilidad electromagnética prescrita por la directiva 2004/108/CEE del 15/12/04.

- No se hace responsable por la no observación de las indicaciones del presente manual y las normas de seguridad vigentes para el correcto uso del equipo.

- Se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación sin previo aviso en el equipo o el presente manual.

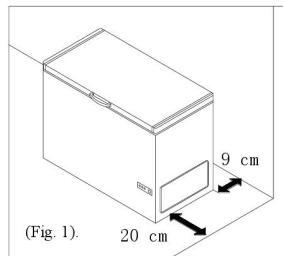
Contacte con nuestro distribuidor oficial en caso que necesite asistencia técnica o información adicional sobre nuestros productos.

## 6.- Arcón Congelador Rommer

### UTILIZACIÓN

#### *Por primera vez*

1. Conecte el aparato a la corriente eléctrica. Cuando el compresor empieza a funcionar, el refrigerante circulando por los tubos produce un ligero ruido. Esto es normal.
2. No coloque comida inmediatamente después de haber conectado el aparato a la corriente eléctrica. Espere a que el aparato haya alcanzado una temperatura correcta.



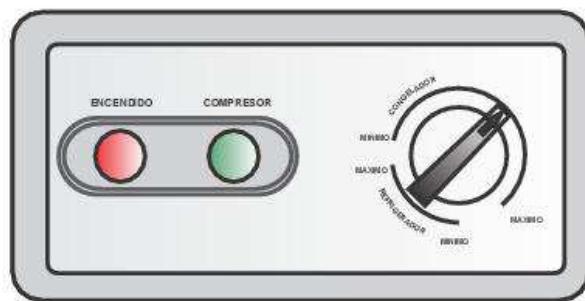
#### **Nota:**

- Si en algún momento hay un problema con la corriente eléctrica, no abra la tapa. La comida puede ser almacenada hasta un máximo de 20 horas. Si el problema no es solucionado antes de 20 horas, ésta comida debe ser retirada.
- Si encuentra dificultad en abrir la tapa, es normal debido a la diferencia de presión..

### ***Luces indicadoras***

-Verde LED. Indica que el compresor está funcionando

-Rojo LED . Indica que el aparato está funcionando



Con el termostato se puede seleccionar si la función es :

Frigorífico o Congelador

También se puede regular la temperatura con un rango desde mínimo a máximo.

La temperatura puede variar según la cantidad de alimentos que haya en el interior, lugar donde esté instalado el aparato, temperatura ambiente, frecuencia en abrir la tapa.

Recuerde que la tapa debe abrirse y cerrarse lo más rápido posible, a fin de evitar que el aparato no pierda temperatura

### ***DESCONGELAR***

Desconecte el aparato de la corriente eléctrica, abra la puerta y quite la comida almacenándola en un lugar frío.

Cuando el proceso de descongelación haya terminado, quite el agua siguiendo las instrucciones:

Seque las superficies con un trapo suave.

Una vez terminado el proceso, gire el termostato a la posición más alta a fin de que el aparato vuelva a tener una temperatura adecuada.

#### **Nota:**

- No use herramientas punzantes de metal para quitar el hielo.
- Nunca use secadores o calentadores eléctricos para acelerar el proceso de descongelación

## **MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA**

- Desconecte el aparato de la corriente eléctrica.
- Quite la comida
- Limpiar con un trapo humedecido con detergente neutral y agua tibia.
- Secar con un trapo seco.
- Si hay hielo, no utilizar herramientas punzantes para quitarlo, utilice el quita-hielo de plastic. (La acumulación de hielo impide que el aparato funcione correctamente)
- Si el aparato no va a utilizarse durante bastante tiempo, debe desconectarlo de la corriente, limpiarlo y dejarlo con la puerta abierta para prevenir malas olores.

### **Nota importante:**

Las partes eléctricas del congelador solo se pueden secar con un trapo seco.

## **PROBLEMAS/SOLUCIONES**

- Si la temperatura no es correcta:

Comprobar que la comida está correctamente colocada.

Comprobar que la puerta está bien cerrado o que no está continuamente abriendo y cerrando la puerta.

- Si el aparato no funciona, compruebe:

El enchufe de corriente no está correctamente introducido.

Hay un problema general en la instalación eléctrica.

El termostato no está en la posición correcta..

El producto está bien nivelado.

. \*Si necesita algun Servicio Técnico Oficial, puede consultar el listado en la página [www.rommer.es](http://www.rommer.es)

## 7.- Microondas Orbegozo

### PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A DEMASIADA ENERGÍA DE LAS MICROONDAS

1. No intente utilizar este microondas con la puerta abierta ya que la utilización de éste con la puerta abierta puede resultar en la exposición excesiva a la energía de las microondas. Es importante no modificar o alterar los bloqueos de seguridad.
2. No coloque ningún objeto entre la parte frontal del microondas y la puerta ni permita que se acumule suciedad o restos de productos de limpieza en las superficies de sellado.
3. No utilice el microondas si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del microondas se cierre adecuadamente y que no haya ningún tipo de daños en:
  1. Puerta (torcida),
  2. Bisagras y cerrojos (rotos o sueltos).
  3. Juntas herméticas de las puertas y superficies de sellado.
4. El horno microondas debe ser reparado o ajustado por personal cualificado del servicio técnico.

### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utiliza cualquier tipo de aparato eléctrico se deben seguir unas precauciones de seguridad básicas, que incluyen las siguientes:

**ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, fuego, daños personales o exposición a una energía excesiva de las microondas:

1. Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin ~~esta~~ supervisión.
2. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
4. **PRECAUCIÓN:** Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su

servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

6. No desconecte nunca tirando del cable.
7. No lo ponga en funcionamiento si el cable o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.
8. No manipule el aparato con las manos mojadas.
9. No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido. 10. Antes de su limpieza observe que el aparato está desconectado.
11. El aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación nacional para instalaciones eléctricas.
12. Este aparato es sólo para uso doméstico.
  
13. En caso de necesitar una copia del manual de instrucciones, puede solicitarla por correo electrónico a través de sonifer@sonifer.es.
14. La parte trasera del aparato se debe colocar contra la pared.
  
15. ADVERTENCIA: Es peligroso que una persona sin cualificación realice el mantenimiento o reparación, lo que incluye la retirada de cualquier cubierta de protección contra la exposición a la energía de las microondas.
16. ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben ser calentados en recipientes sellados porque son susceptibles de explotar.
17. Si se emite humo, parar o desenchufar el aparato y mantener la puerta cerrada para extinguir las llamas eventuales.
18. El calentamiento de bebidas por microondas puede tener como resultado una acción de cocción en ebullición. Por esta razón, deben tomarse precauciones durante la manipulación del recipiente.
19. El contenido de biberones y de los tarros de alimentos de bebés debe ser removido o agitado y la temperatura debe ser verificada antes de consumirlos para evitar quemaduras.
20. No se deben calentar en el microondas huevos enteros ni cocidos, ya que éstos podrían explotar una vez que termine el calor del microondas.
  
21. ADVERTENCIA: Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, el horno no debe funcionar hasta que haya sido reparado por una persona competente.
22. Utilizar únicamente utensilios que sean adecuados para uso en hornos microondas.
  
23. Cando se calientan alimentos en recipientes de plástico o papel, vigilar el horno debido a la posibilidad de ignición.
24. El horno microondas está destinado para calentar bebidas y alimentos. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadas, zapatillas, esponjas, ropa húmeda y artículos similares puede entrañar riesgo de heridas, ignición o fuego.

25. El horno debe limpiarse regularmente y retirar cualquier residuo de alimentos.
26. El fallo en el mantenimiento del horno en cuanto a limpieza podría conducir al deterioro de su superficie y podría afectar adversamente la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
27. ADVERTENCIA: Compruebe que el horno no haya sufrido ningún tipo de daños, por ejemplo puerta mal alineada o curvada, juntas herméticas de la puerta y superficies de sellado dañadas, cerrojos o bisagras rotos o sueltos, y abolladuras en el interior del horno o en la puerta. Si existiera algún tipo de daño, no utilice el horno y póngase en contacto con el servicio técnico cualificado.
28. Lea completamente las instrucciones antes de utilizar este aparato.
29. Utilice este aparato únicamente para el uso para el que ha sido diseñado, y tal y como se especifica en este manual. No utilice productos químicos corrosivos o vapores sobre este aparato. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o descongelar alimentos. No se ha diseñado para su utilización industrial o en laboratorios.
30. No utilice el horno vacío.
31. Para reducir el riesgo de fuego en el interior del horno:  
Retire todos los cierres de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.   
No utilice el interior del microondas para almacenar nada. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos cuando el microondas no se esté utilizando.
32. No fría comida en el horno microondas. El aceite caliente puede dañar las piezas y accesorios del horno e incluso puede resultar en quemaduras en la piel.
33. Haga pequeños orificios en los alimentos con pieles duras, como por ejemplo patatas, calabazas, manzanas y castañas antes de cocinarlos.
34. Los recipientes pueden calentarse mucho por el calor que se transfiere desde los alimentos calentados, por tanto, es posible que sea necesario utilizar agarradores para sujetar el recipiente.
35. Deben comprobarse los recipientes para asegurarse de que son adecuados para su utilización en hornos microondas.
36. Este producto es un equipo ISM Clase B del Grupo 2. La definición de Grupo 2 que contiene todo el equipo ISM (Industrial, Científico y Médico) en el que se genera de forma intencionada energía de radio-frecuencia y/o se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de materiales, y equipos de erosión de chispas.

La definición para los aparatos de Clase B es que se trata de aparatos que se pueden utilizar en hogares y en lugares directamente conectados a la red de suministro de bajo voltaje que proporciona electricidad a los edificios destinados a viviendas.

37. PRECAUCIÓN: Las superficie puede permanecer caliente durante o después de su uso.
38. El aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
39. ADVERTENCIA: En caso de mala utilización, existe riesgo de posibles heridas.

#### INSTRUCCIONES PARA COCINAR EN EL MICROONDAS

1. Coloque los alimentos cuidadosamente. Disponga las partes más gruesas hacia la parte más exterior del plato.
2. Vigile el tiempo de cocción. Programe siempre el tiempo más corto indicado y añada más tiempo si es necesario. Los alimentos demasiado cocinados pueden producir humo o incendiarse.
3. Cubra los alimentos para cocinarlos. Al cubrirlos, se evitan las salpicaduras y hace que la comida se cocina de forma uniforme.
4. Dé la vuelta a los alimentos una vez cuando se utiliza el microondas para que éstos se cocinen de forma más rápida, sobre todo el pollo y las hamburguesas. Los alimentos más grandes, como los asados, deben volverse al menos una vez.
5. Mezcle los alimentos, como por ejemplo las albóndigas, a mitad del tiempo de cocción de modo que las de la parte de abajo pasen a la parte de arriba y las del centro hacia el exterior.

#### ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Si el microondas no funciona:

1. Compruebe que está bien enchufado. Si no es así, retire el enchufe de la toma, espere 10 segundos y vuelva a enchufarlo correctamente.
2. Compruebe si hay un fusible fundido o un disyuntor disparado. Si éstos funcionan de manera adecuada, pruebe el enchufe con otro aparato eléctrico.
3. Asegúrese de que el panel de control está programado correctamente y de que el temporizador está configurado.
4. Asegúrese de que la puerta está bien cerrada y que el sistema de bloqueo de seguridad de la puerta está engranado. Si no es así, las microondas no fluirán en el horno.

SI NADA DE LO DESCRITO ANTERIORMENTE SOLUCIONA EL PROBLEMA, PÓNGASE EN CONTACTO CON UN TÉCNICO CUALIFICADO. NO INTENTE REPARAR O AJUSTAR EL HORNO USTED MISMO.

#### GUÍA DE RECIPIENTES

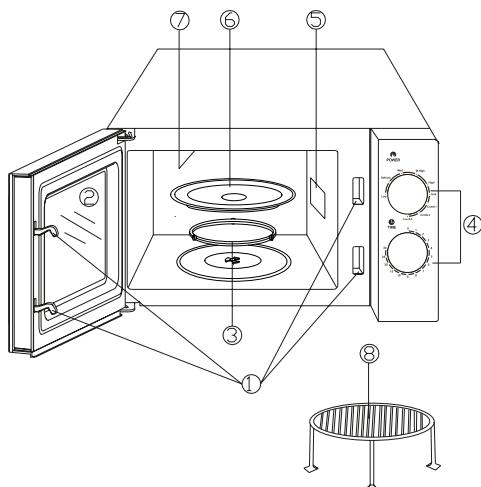
1. El material ideal para un recipiente para el microondas es transparente a microondas, porque éste permite que la energía pase a través de éste y caliente la comida.
2. Las microondas no pueden atravesar el metal, por lo que los platos o recipientes metálicos con acabado metálico no se deben utilizar.
3. No utilice productos de papel reciclado para cocinar en el microondas, ya que pueden contener pequeños fragmentos de metal que podrían provocar chispas y/o fuegos.
4. Se recomiendan los platos redondos u ovalados frente a los platos cuadrados o rectangulares, ya que la comida en las esquinas tiende a cocinarse demasiado.
5. Para evitar que las zonas expuestas se cocinen demasiado se pueden utilizar finas tiras de papel de aluminio, pero no utilice demasiado y siempre mantenga una distancia de 2,5 cm. entre el aluminio y el interior del microondas.

interior del microondas.

El cuadro que se presenta a continuación es una guía general para ayudarle a seleccionar los recipientes adecuados.

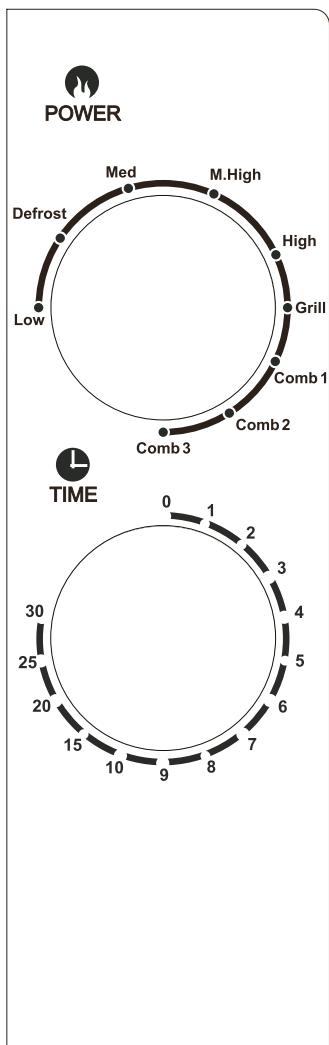
RECIPIENTES	MICROONDAS	GRILL	COMBINATION
Cristal resistente al calor	Sí	Si	Si
Cristal no resistente al calor	No	No	No
Cerámica resistente al calor	Sí	Si	Si
Plato de plástico apto para microondas	Sí	No	No
Papel de cocina	Sí	No	No
Bandeja de metal	No	Si	No
Rejilla de metal	No	Si	No
Papel y recipientes de aluminio	No	Si	No

### NOMBRES DE LAS PIEZAS



1. Sistema de bloqueo de seguridad de la puerta
2. Ventana del horno
3. Sistema giratorio
4. Panel de control
5. Filtro de ondas (no retirar)
6. Plato
7. Calentador del grill
8. Parrilla de metal

## PANEL DE CONTROL



gratinados.

### COCIÓN COMBINADA

Por su nombre, este modo de funcionamiento combina la potencia del microondas con el grill. El funcionamiento se puede clasificar en tres niveles con diferentes ajustes de potencia de combinación como se puede apreciar en la siguiente tabla. Éstas son especialmente adecuadas para ciertos alimentos y recetas, así como para mantener la frescura deseada de determinados alimentos.

La tabla siguiente muestra 3 ajustes de potencia diferentes para los programas de combinación.

El panel de control está formado por dos mandos de función. Uno es un selector de temporizador y otro es un selector de potencia.

### SELECTOR DE POTENCIA/ACCIÓN

Este selector se utilizar para escoger el nivel de potencia de cocción. Es el primer paso para empezar a cocinar.

### SELECTOR DEL TEMPORIZADOR

Ofrece los ajustes de temporización de manera visual girando el selector para escoger el tiempo de cocina deseado hasta 30 minutos por sesión.

### COCINA CON MICROONDAS

Para la cocina con microondas, hay seis niveles de potencia entre los que elegir el que mejor se ajuste a lo que se quiere cocinar.

El nivel de potencia se incrementa girando el selector en sentido de las agujas del reloj. Los niveles de potencia se pueden clasificar de la siguiente manera:

	Potencia	Descripción
1	100%	ALTA
2	81%	M. ALTA
3	58%	MED
4	36%	DESCONGELAR*
5	18%	BAJA

### GRILL

Girando el selector en sentido de las agujas del reloj pase el nivel de potencia máximo del microondas, el horno se pone en la función de cocina con grill cuya función se utiliza principalmente para rodajas finas de carne, filetes, chuletas, kebab, salchichas o trozos de pollo. También se puede utilizar para cocinar sándwiches calientes y platos

\* Cuando se disponga a descongelar algún alimento, seleccione la función "defrost" en el selector de potencia y establezca dos minutos por cada 200 gr. de peso del alimento.

Programa	Nivel de potencia de microondas	Potencia grill	Apropiado para
1	Media-baja (30%)	Alta (70%)	Pescado, patatas, gratinados
2	Media (49%)	Media (51%)	Pudding, tortillas, patatas rellenas
3	Media-alta (67%)	Baja (33%)	Aves

## FUNCIONAMIENTO

Para comenzar a cocinar,

1. Coloque los alimentos en el microondas y cierre la puerta.
2. Gire el selector de Potencia para seleccionar un nivel de potencia.
3. Utilice el temporizador para seleccionar el tiempo de cocción.

NOTA: Cuando se gira el temporizador, el horno microondas comienza a funcionar.

Si se desea seleccionar un tiempo inferior a 2 minutos, se debe girar el temporizador más de dos minutos y volver al tiempo deseado.

**PRECAUCIÓN: SIEMPRE VUELVA A PONER EL TEMPORIZADOR EN LA POSICIÓN CERO si se retira la comida del horno microondas antes de que se haya completado el tiempo establecido o cuando no se está utilizando. Para detener el horno durante el proceso de cocción, se debe pulsar el botón de apertura de la puerta y abrir la puerta con el tirador.**

## LIMPIEZA Y CUIDADO

1. Apague el horno y retire el cable de alimentación de la toma de la pared antes de la limpieza.
2. Mantenga limpio el interior del microondas. Si se adhieren a las paredes del horno salpicaduras de comida o líquidos, límpielas con un paño húmedo. Se puede utilizar un detergente suave si el horno microondas se ensucia demasiado. Evite utilizar pulverizadores y otros limpiadores agresivos ya que pueden manchar, rayar o quitar brillo a la superficie de la puerta.
3. Las superficies exteriores se deben limpiar con un paño húmedo. Para evitar daños a las piezas de funcionamiento dentro del horno, no se debe permitir que se filtre agua en las aberturas de ventilación.
4. Limpie la puerta y la ventana por los dos lados, las juntas de la puerta y las piezas adyacentes frecuentemente con un trapo húmedo para retirar derrames o salpicaduras. No utilice limpiadores abrasivos.
5. No permita que se moje el panel de control. Límpielo siempre con un paño húmedo y suave. Al limpiar el panel de control, deje abierta la puerta del horno microondas para evitar que el horno se ponga en marcha de manera accidental.
6. Si el vapor se acumula dentro o alrededor de la parte externa de la puerta del horno microondas, límpielo con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno microondas se utiliza en ambientes de gran humedad y es normal.
7. Ocasionalmente es necesario retirar la bandeja de cristal para su limpieza. Lave la bandeja en agua jabonosa templada o en el lavaplatos.

8. El aro giratorio y la superficie del horno deben limpiarse con regularidad para evitar ruidos excesivos. Limpie la superficie inferior del horno con un detergente suave. El aro giratorio puede lavarse en agua jabonosa o en el lavaplatos. Si retira el aro giratorio para su limpieza, asegúrese de volver a colocarlo en la posición adecuada.
9. Para eliminar el mal olor del horno mezcle un vaso de agua con el zumo y la piel de un limón en un cuenco apto para microondas hondo, y caliéntelo durante 5 minutos. Límpielo bien y séquelo con un paño suave.
10. Para cambiar la luz del horno, por favor, póngase en contacto con un vendedor para que la sustituyan.
11. El horno microondas debe limpiarse con regularidad y se deben eliminar los depósitos de comida. Si no se mantiene limpio esto puede llevar al deterioro de la superficie, lo que puede afectar a la vida útil del electrodoméstico y suponer un peligro.
12. No tire este aparato junto con los residuos domésticos, debe eliminarse en centros de reciclaje gestionados por las autoridades locales.

**Eliminación del electrodoméstico viejo.**



En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

**DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:**

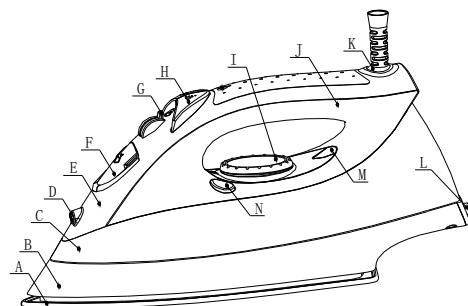
Este dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva de Baja Tensión 2006/95/CE y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE.

## 8.- Plancha de Vapor Orbegozo

SV 2680

### CARACTERÍSTICAS Y ESTRUCTURA

El producto dispone de diversas funciones como regulación de la temperatura, spray, planchado en seco, vapor variable, vapor extra, etc. También tiene las características siguientes: diseño de lujo, eficacia de alto calor, fácil utilización, buen resultado de planchado, ahorro de tiempo y trabajo, y otras.



A: Suela  
B: Faldón  
C: Depósito de agua  
D: Boquilla de spray  
E: Asa superior  
F: Tapa de llenado  
G: Botón de vapor

H: Botón de spray y vapor extra  
I: Selector de temperatura  
J: Asa  
K: Protección del cable  
L: Pie antideslizamiento  
M: Piloto luminoso  
N: Botón de autolimpieza

### LLENADO DE AGUA

1. Antes de llenar el depósito, desenchufe la plancha.
2. Coloque el control de vapor en el mínimo.
3. Abra la tapa de llenado de agua y a continuación vierta el agua.

### SPRAY

Pulse el botón de spray, el vapor saldrá pulverizado por la boquilla de spray. Para esto debe haber agua suficiente en el depósito de agua.

### PLANCHADO CON VAPOR

1. Para utilizar el planchado con vapor, gire el control de vapor a la posición mínima y coloque el control de temperatura en la posición “.”, “..” o “...”.
2. Cuando se apague el indicador, gire el control de vapor a la posición adecuada y comenzará a salir vapor. Ya puede comenzar a planchar.

### VAPOR EXTRA

Coloque el control de temperatura en la posición “...”, a continuación pulse el botón de vapor extra, saldrá vapor por la suela de la plancha.

**PLANCHADO EN SECO**

Gire el control de vapor a la posición mínima, ajuste el control de temperatura a la posición adecuada y puede comenzar el planchado en seco.

**AUTOLIMPIEZA**

Ajuste el control de temperatura a la posición máxima, pulse el botón de auto limpieza durante aproximadamente 1 minuto. Saldrá vapor con fuerza para limpiar la cámara de vapor. Utilice esta función cada dos semanas.

**ALMACENAMIENTO**

Después de utilizar la plancha, desenchufela, tire el agua sobrante, coloque el control de vapor en el mínimo, ponga el control de temperatura al mínimo, deje que la plancha se enfrie y colóquela verticalmente sobre un lugar seco y seguro.

**PARÁMETROS TÉCNICOS PRINCIPALES**

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia
SV 2680	230 V (~/)	50Hz	2400 - 2800 W

**Eliminación del electrodoméstico viejo.**

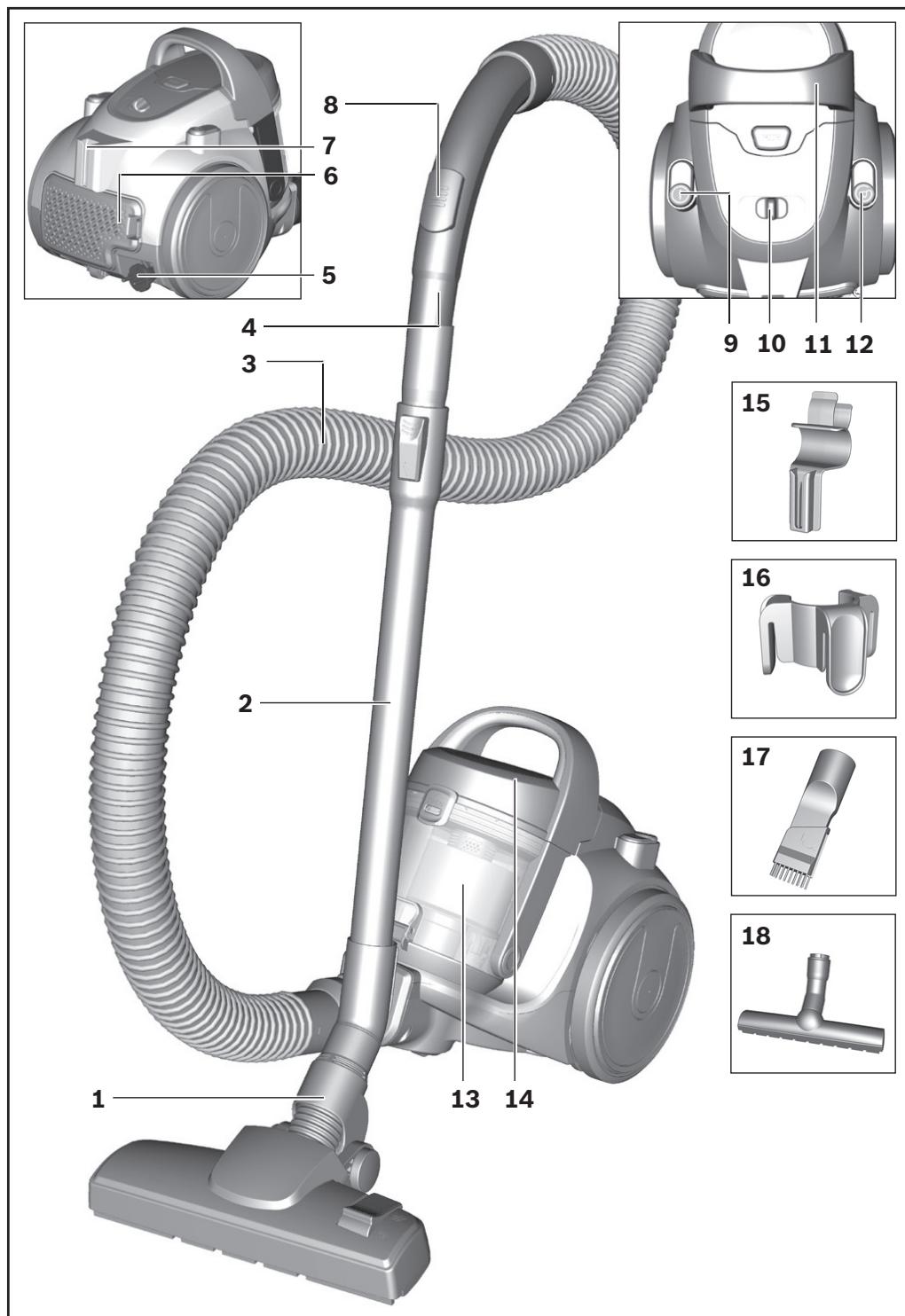
En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

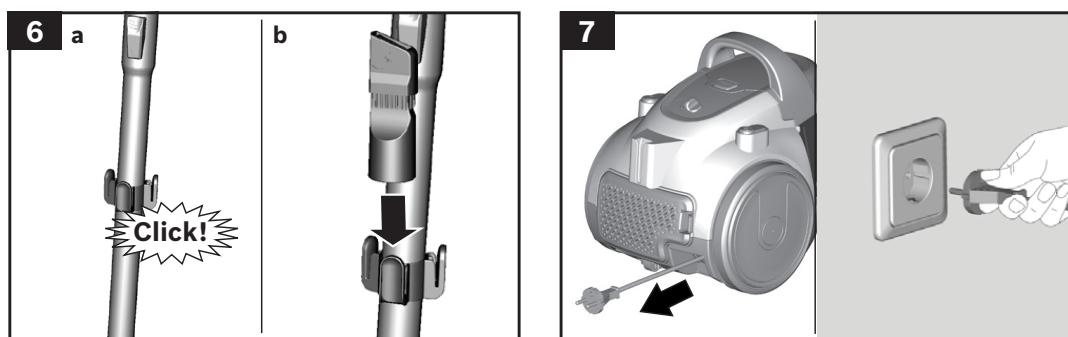
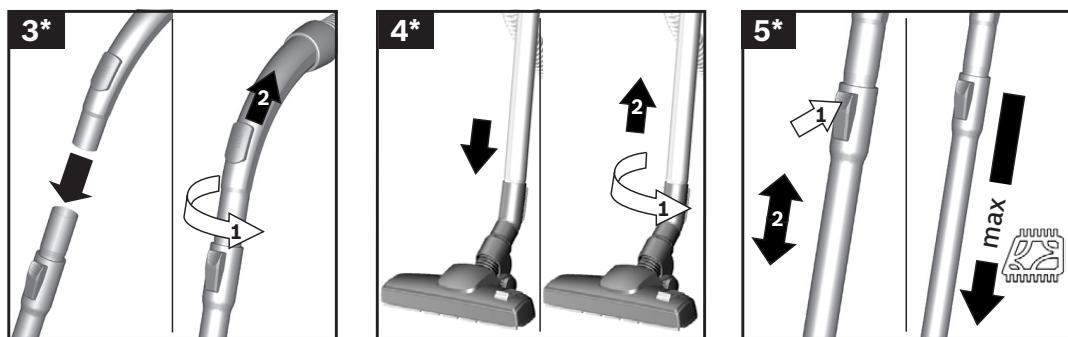
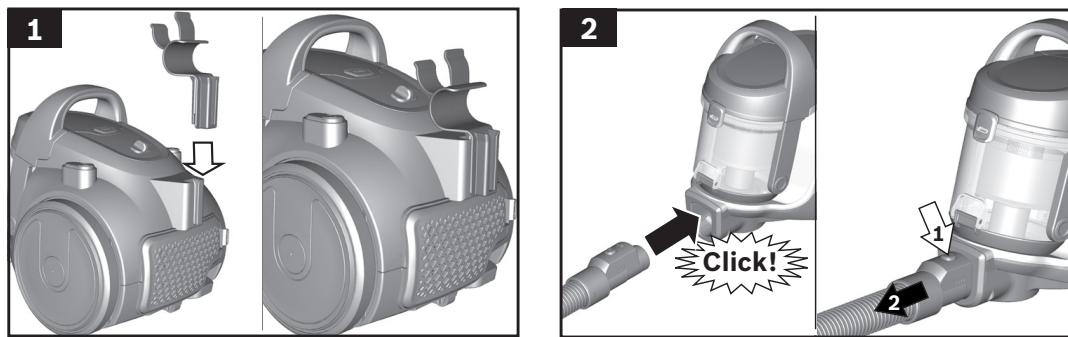
**DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:**

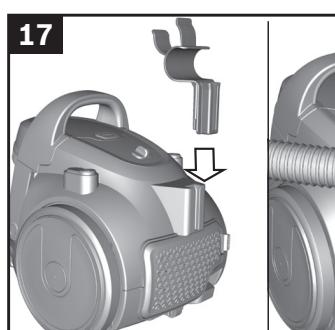
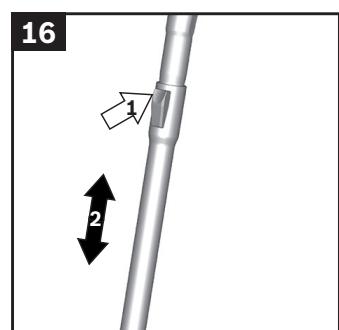
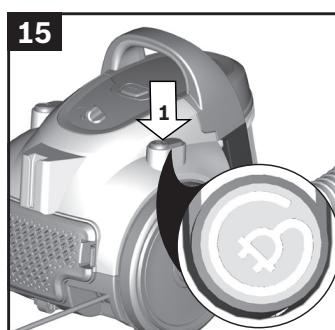
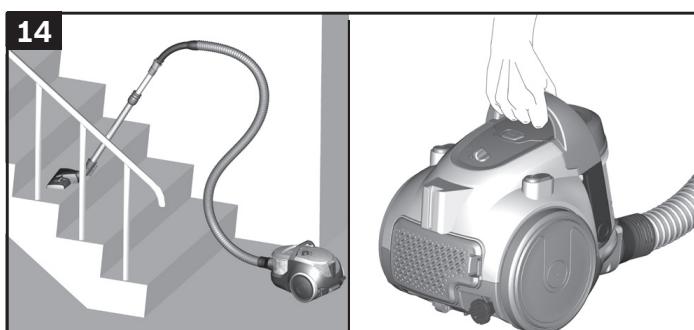
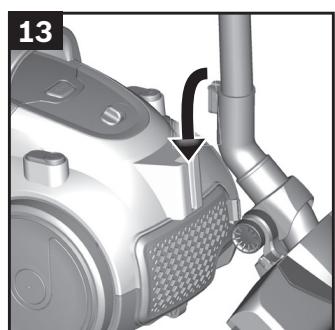
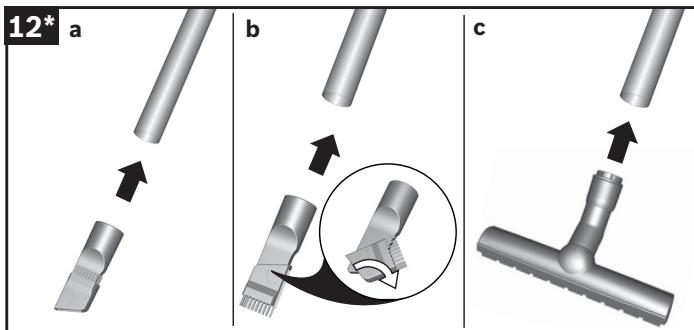
Este dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva de Baja Tensión 2006/95/CE y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE

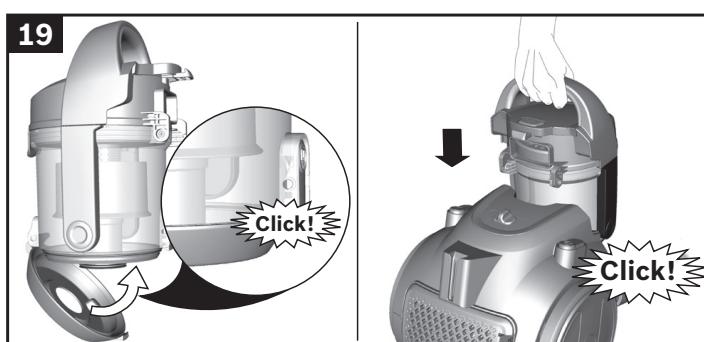
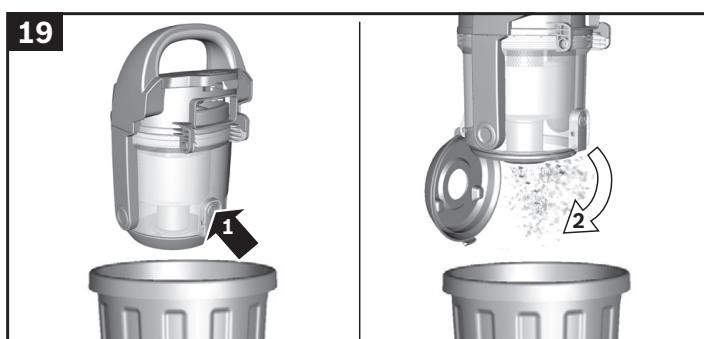
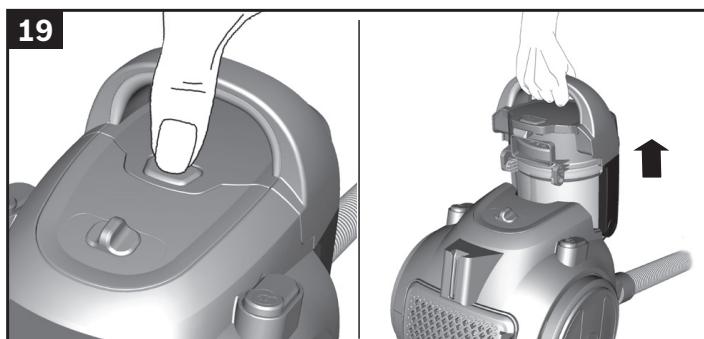
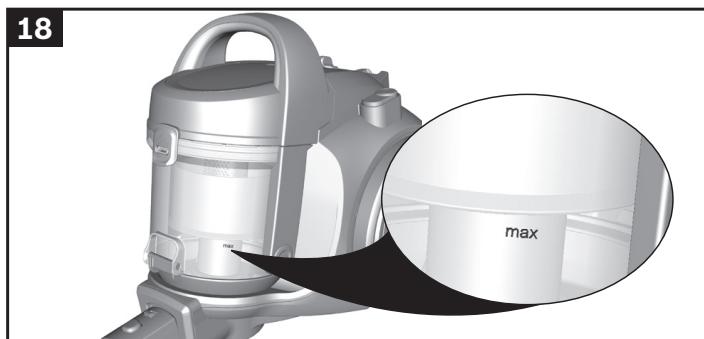
## 9.- Aspirador Bosch

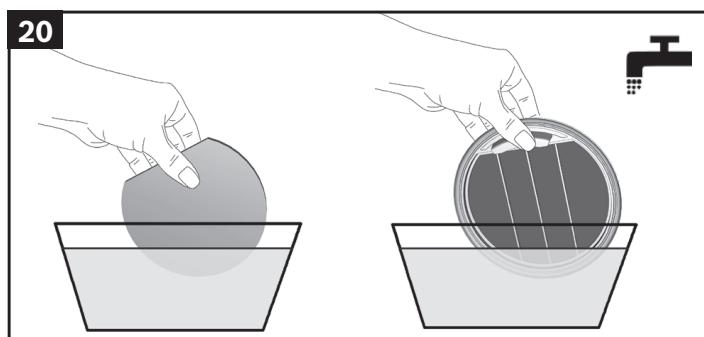
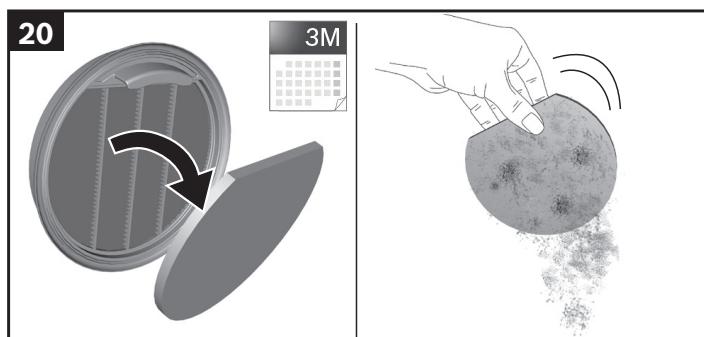
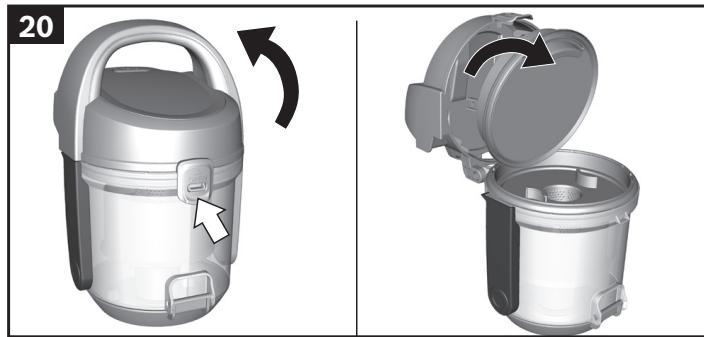


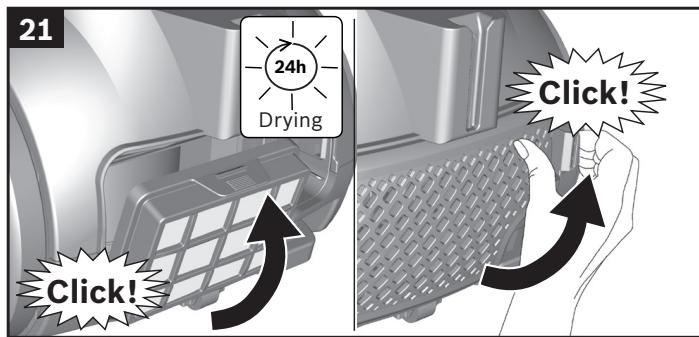
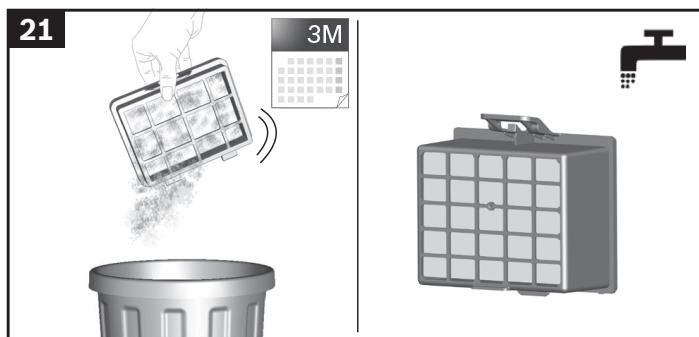
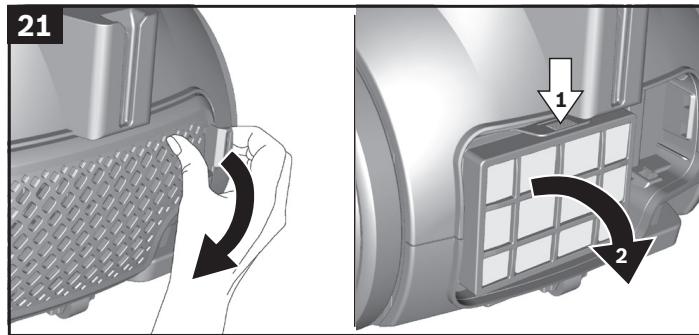
2







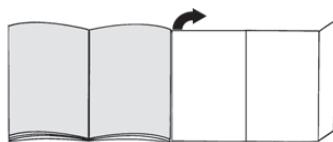




Nos alegra que haya elegido una aspiradora Bosch de la serie Clean'n'. En estas instrucciones de uso se presentan diferentes modelos Clean'n'. Por ello, es posible que no todas las características técnicas y funciones descritas sean aplicables a su modelo. Se deben usar solo los accesorios originales de Bosch, creados especialmente para su aspiradora, para así obtener los mejores resultados de aspiración.

Conservar las instrucciones de uso. Deben guardarse y entregarse, dado el caso, al próximo propietario.

#### Desplegar las páginas con las ilustraciones.



#### Descripción del aparato

- 1 Boquilla de suelo\* reversible (el aspecto de la boquilla puede diferir de la que aparece en la figura, pero funciona de la misma forma)
- 2 Tubo telescópico con pulsador deslizante
- 3 Tubo flexible de aspiración
- 4 Empuñadura
- 5 Cable de alimentación
- 6 Filtro de salida
- 7 Soporte para el tubo situado en la parte posterior del aparato
- 8 Regulador de aire secundario
- 9 Pulsador de encendido/apagado
- 10 Regulador de potencia de aspiración\*
- 11 Asa de transporte
- 12 Pulsador de recogida del cable
- 13 Depósito de polvo
- 14 Filtro protector del motor + Filtro de espuma
- 15 Adaptador del soporte para el tubo
- 16 Portaaccesorios
- 17 Accesorios 2 en 1
- 18 Boquilla para suelos duros\*

#### Antes de usar el aparato por primera vez

##### Fig. 1

- Insertar el adaptador en el soporte para el tubo situado en la parte posterior del aparato.

#### Puesta en marcha

##### Fig. 2

- Introducir el racor del tubo flexible de aspiración en la abertura de aspiración del aparato y encollarlo de forma audible.
- Para retirar el tubo flexible, pulsar el botón en la parte superior y extraer dicho tubo del aparato.

##### Fig. 3\*

- Introducir la empuñadura en el tubo telescópico.
- Para separar la empuñadura del tubo telescópico, girar ligeramente la empuñadura y tirar del tubo.

##### Fig. 4\*

- Insertar el tubo telescópico en el racor de la boquilla de suelo.
- Para separar el tubo telescópico de la boquilla, girar ligeramente el tubo y tirar de la boquilla.

##### Fig. 5\*

- Desbloquear el tubo telescópico desplazando el pulsador deslizante en la dirección de la flecha y ajustar la longitud deseada. La resistencia al desplazamiento sobre alfombras se reduce al mínimo si se estira completamente el tubo telescópico.

##### Fig. 6

- a) Colocar el portaaccesorios en el tubo telescópico en la posición deseada.
- b) Introducir en el portaaccesorios los accesorios 2 en 1 desde arriba ejerciendo un poco de presión.

##### Fig. 7

- Tirar del enchufe para sacar el cable de alimentación hasta la longitud deseada y enchufarlo.

##### Fig. 8

- Conectar o desconectar la aspiradora presionando el pulsador de encendido/apagado.

#### Regular la potencia de aspiración

##### Fig. 9\*

Si el aparato está equipado con un regulador de potencia, esta se puede regular de forma continua deslizando dicho regulador de potencia:

- Rango de baja potencia => min  
Para aspirar materiales delicados como, por ejemplo, tapicerías, cortinas, etc.
- Rango de potencia media  
Para la limpieza diaria con poca suciedad.
- Rango de alta potencia => max  
Para limpiar pavimentos duros, suelos resistentes y lugares con mucha suciedad.

##### Fig. 10

La potencia de aspiración también se puede ajustar deslizando el regulador de aire secundario en la dirección de la flecha.

- Regulador de aire secundario abierto => Potencia de aspiración menor
- Regulador de aire secundario cerrado => Potencia de aspiración máxima

## Aspirar

### ! Atención

- Las boquillas para suelos están sometidas a un gran desgaste en función de la calidad del suelo duro (p. ej., suelos rugosos, baldosas rústicas, etc.). Por esta razón, es aconsejable comprobar regularmente la base de la boquilla. Si la base de la boquilla presenta desgaste o los bordes afilados, esta puede causar daños en suelos delicados como parqué o linóleo. El fabricante no se responsabilizará de los daños ocasionados por las boquillas de suelo desgastadas.

### Fig. 11

Ajustar la boquilla de suelo reversible:

- Alfombras y moquetas =>



- Suelos duros/parqué =>



Si se aspiran partículas de gran tamaño, aspirarlas de una en una y con cuidado para no obstruir el canal de aspiración de la boquilla de suelo.  
En caso necesario, retirar la boquilla para poder aspirar mejor las partículas de suciedad.

## Aspirar con accesorios adicionales

### Fig. 12\*

Acoplar las boquillas al tubo de aspiración o a la empuñadura según las necesidades:

- a) Boquilla para juntas para aspirar en juntas, esquinas, etc.
- b) Pincel para muebles para aspirar marcos de ventanas, armarios, etc.
- Para poder usar el pincel para muebles, doblar hacia abajo los cepillos
- c) Boquilla para suelos duros para aspirar en pavimentos duros (baldosas, parqué, etc.)

### Fig. 13

Si se interrumpe brevemente la aspiración, se puede utilizar el soporte para el tubo que se encuentra en la parte posterior del aparato.

- Despues de apagar el aparato, introducir el gancho de la boquilla de suelo en el soporte para el tubo.

### Fig. 14

Para aspirar escaleras, colocar el aparato en el suelo, a la altura del peldaño inferior. Si no llega al final de la escalera, el aparato puede moverse con el asa de transporte.

## Después de aspirar

### Fig. 15

- Desconectar el aparato.
- Extraer el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Pulsar el botón de recogida de cable para enrollar el cable.

### Fig. 16\*

- Desbloquear y plegar el tubo telescopico presionando el pulsador deslizante en la dirección de la flecha.

### Fig. 17

Para almacenar el aparato, extraer la empuñadura del tubo telescopico Fig. 3

- Insertar el adaptador en el soporte para el tubo situado en la parte posterior del aparato.
- Darle una vuelta al tubo flexible de aspiración alrededor del aparato y fijarlo en el enganche inferior del soporte del tubo.
- Darle otra vuelta al tubo flexible de aspiración alrededor del aparato y fijar la empuñadura en el enganche superior del soporte del tubo.
- Para terminar, desbloquear el racor de aspiración, extraerlo del aparato y engancharlo en la empuñadura (Fig. 2).

## Limpieza y mantenimiento

### Vaciar el depósito de polvo

### Fig. 18

Para conseguir un buen resultado de aspiración, el depósito de polvo deberá vaciarse después de cada aspiración o, a más tardar, cuando el polvo contenido en el depósito alcance la marca de nivel máximo.

### Fig. 19

- Pulsar el botón de desbloqueo para liberar el depósito de polvo y retirarlo del aparato con la empuñadura.
- Colocar el recipiente para polvo sobre el cubo de la basura y desbloquear la placa inferior pulsando el botón de desbloqueo. El polvo y la suciedad caen directamente en el cubo.
- Cerrar el fondo del depósito y bloquearlo
- Colocar el depósito de polvo en el aparato y bloquearlo.

### Mantenimiento del sistema de separación de polvo

Para garantizar un funcionamiento óptimo, los filtros deben limpiarse al menos cada 3 meses.

### Limpiar el filtro del depósito de polvo

- Apagar el aparato.

### Fig. 20

- Abrir la tapa del depósito de polvo tirando de la lengüeta de cierre.
- Retirar el marco con el filtro de la tapa.
- Retirar la espuma filtrante del marco del filtro.
- Retirar los pelos y el polvo si es necesario y sacudir ligeramente el filtro protector del motor y la espuma filtrante.
- Ambos filtros y el depósito de polvo pueden lavarse debajo de un chorro de agua.
- Despues de limpiarlos y que estén completamente secos, montar de nuevo todas las piezas y colocarlas en el aparato.

### ! ¡Atención!

- No colocar las piezas en el aparato hasta que estén completamente secas.

### ! No aspirar nunca sin los filtros colocados.

- =>El aparato puede sufrir daños

\*según prestaciones

## Cuidados del filtro de salida

**Fig. 21**

- Abrir la rejilla de salida pulsando la pestaña del lateral izquierdo.
- Desbloquear el filtro de salida pulsando la pestaña en la parte superior de dicho filtro y extraerlo del aparato.
- Sacudir el filtro de salida y lavarlo debajo de un chorro de agua.
- Despues de que se haya secado por completo el filtro de salida, colocarlo en el aparato y cerrar la rejilla de salida

## Consejos de limpieza

La limpieza de la aspiradora solo debe realizarse con el aparato apagado y con el enchufe desconectado de la red. La aspiradora y las piezas de plástico de los accesorios pueden limpiarse con cualquier producto de limpieza convencional para plásticos.

### ! Atención:

- **No utilizar productos abrasivos, limpiacristales ni productos de limpieza de uso general. No introducir nunca la aspiradora dentro del agua.**

Reservado el derecho a introducir modificaciones técnicas.

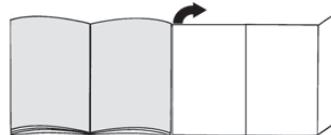
**pt**

Estamos muito satisfeitos por ter decidido adquirir um aspirador Bosch da série Cleann'n.

Neste manual de instruções são apresentados diferentes modelos Cleann'n. Por este motivo, algumas características e funções do equipamento descritas poderão não corresponder ao seu modelo. Deverá utilizar exclusivamente os acessórios originais da Bosch especialmente desenvolvidos para o seu aspirador, para obter o melhor resultado de aspiração possível.

Guarde o manual de instruções e junte-o ao aspirador sempre que o entregar a terceiros.

### Desdobre as páginas com as ilustrações!



## Descrição do aparelho

- 1 Escova comutável\* (o aspetto da escova pode divergir da ilustração apesar de o modo de funcionamento ser igual)
- 2 Tubo telescópico com botão corrediço
- 3 Mangueira de aspiração
- 4 Pega
- 5 Cabo de alimentação
- 6 Filtro de saída do ar
- 7 Posição de parque na parte de trás do aparelho
- 8 Regulador do ar secundário
- 9 Botão de ligar/desligar
- 10 Regulador da potência de sucção\*
- 11 Pega de transporte
- 12 Botão para recolha do cabo
- 13 Recipiente de pó
- 14 Filtro de proteção do motor + Filtro de espuma
- 15 Adaptador da posição de parque com suporte da mangueira
- 16 Apoio dos acessórios
- 17 Acessórios 2 em 1
- 18 Escova para pavimentos ríjos\*

## Antes da primeira utilização

**Fig. 1**

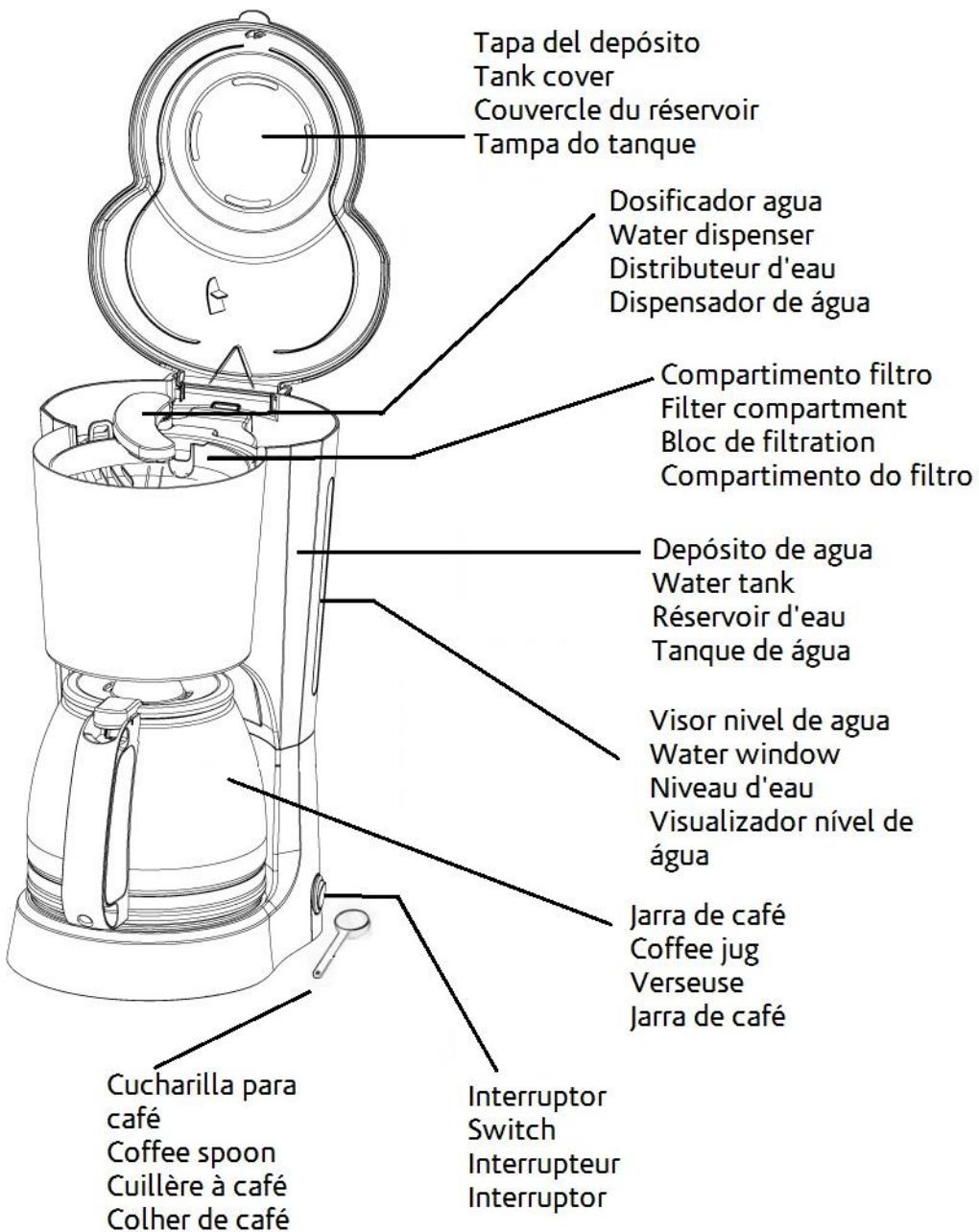
- Encaixe o adaptador na posição de parque na parte de trás do aparelho.

\* consoante o equipamento

## 10.- Cafetera Orbegozo

CG 4024

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES – PARTS DESCRIPTION - DESCRIPTION DES PIÈCES - DESCRIÇÃO DAS PEÇAS



**ANTES DE UTILIZARLA POR PRIMERA VEZ**

Compruebe que todos los accesorios están completos y que la cafetera no ha sufrido daños. Añada agua al depósito de agua hasta el nivel máximo y filtre el agua varias veces sin café. Después tire el agua. Limpie bien todas las piezas desmontables con agua templada.

**UTILIZACIÓN DE LA CAFETERA**

1. Abra la tapa del depósito y llénelo con agua limpia. El nivel de agua no debe sobrepasar el nivel máximo indicado en el depósito de agua. Vuelva a colocar la tapa del depósito.
2. Deslice el soporte del embudo y coloque el filtro. Asegúrese de que está colocado correctamente.
3. Añada café al filtro. Normalmente es necesaria una cucharada rasa de café por taza, pero puede ajustarlo a su gusto.
4. Gire el dosificador de agua y sitúelo sobre el filtro de café.
5. Introduzca la jarra en la placa de mantenimiento en caliente horizontalmente.
6. Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente eléctrica.
7. Pulse el interruptor, se encenderá el indicador. La cafetera comienza a funcionar. El proceso de filtrado se puede interrumpir volviendo a pulsar el interruptor.
8. Nota: puede coger la jarra y servir el café en cualquier momento. El aparato detendrá el goteo de café automáticamente. Sin embargo, este tiempo no puede exceder los 30 segundos.
9. Retire la jarra para servir cuando acabe el filtrado (aproximadamente un minuto después de que el café deje de gotear).

Nota: la cantidad de café obtenida es ligeramente inferior a la cantidad de agua añadida al depósito, puesto que el café molido absorbe parte del agua.

Precaución: Al servir el café, el ángulo de inclinación de la jarra no debe sobrepasar los 45°. Debe verter el café lentamente hasta que la jarra esté vacía, ya que de otro modo el café de la jarra caerá rápidamente sobre la parte inferior de la tapa de la jarra y saldrá por los bordes de la tapa produciendo quemaduras.

10. Una vez acabado el proceso de goteo, si no quiere degustar el café de forma inmediata deje la jarra en la cafetera sin tocar el botón de encendido. El café se mantendrá caliente 30 minutos y posteriormente se apagará el aparato. Para obtener un café con un sabor inmejorable, sírvalo justo después de hacerlo.

11. Cuando la cafetera no se esté utilizando, apáguela y desenchúfela de la corriente eléctrica.

**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

PRECAUCIÓN: Asegúrese de desenchufar la cafetera antes de limpiarla. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o el aparato en agua o en cualquier otro líquido. Después de cada uso, asegúrese de que el enchufe ha sido extraído de la toma eléctrica en la pared.

- 1) Limpie bien todas las piezas desmontables con agua jabonosa caliente después de cada uso. Nota: el embudo se puede extraer de la columna para limpiarlo. Al montarlo, introduzca únicamente la columna del embudo en la hendidura de la cafetera.
- 2) Limpie las superficies externas de la cafetera con un paño suave humedecido para eliminar las manchas.
- 3) Se pueden acumular gotas de agua en la zona superior del embudo y gotear sobre la base del producto durante el proceso de filtrado. Para controlar este goteo, limpie la zona con un paño limpio y seco después de utilizar la cafetera.
- 4) Vuelva a colocar todas las piezas para que la cafetera esté preparada para la próxima vez.

### **ELIMINACIÓN DE LOS DEPÓSITOS DE CAL**

Para que su cafetera funcione de manera eficaz, debe eliminar todos los depósitos de cal producidos por el agua, según la calidad del agua en la zona en la que viva y la frecuencia con la que se utilice la cafetera. A continuación se presentan unas breves instrucciones:

1. Llene el depósito con agua y un producto para eliminar la cal hasta el nivel máximo del indicador de la cafetera (con una relación de 4 partes de agua por 1 parte de producto descalcificador). Tenga en cuenta las instrucciones del producto. Utilice un descalcificador de uso doméstico. También puede utilizar ácido cítrico en lugar de descalcificador (cien partes de agua y tres partes de ácido cítrico).
2. Coloque la jarra sobre la base, fíjese que la línea central de la jarra esté alineada con la de la cesta de filtrado.
3. Pulse el interruptor y se iluminará el indicador. Después de cierto tiempo, el agua comenzará a gotear automáticamente.
4. Después de filtrar el equivalente a una taza apague la cafetera pulsando de nuevo el botón.
5. Deje que la mezcla funcione durante 15 minutos y a continuación vuelva a repetir los pasos 3-5.
6. Encienda la cafetera y deje correr el agua hasta que el depósito de agua esté completamente vacío.
7. Enjuague la cafetera utilizándola únicamente con agua durante al menos 3 veces.

#### **Eliminación del electrodoméstico viejo.**



En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

**DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:** Este dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva de Baja Tensión 2006/95/CE y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE.

## 11.- Hervidor Orbegozo

KT 6017

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.



1. Filtro (En el interior del caño).
2. Caño.
3. Contenedor con indicador de nivel de agua.
4. Luz indicadora (en el interior).
5. Base.
6. Asa.
7. Interruptor de encendido/apagado.
8. Tapa de seguridad.

## INSTRUCCIONES DE USO

- El hervidor siempre debe estar desenchufado antes de llenarlo o añadir agua.
- Llene el hervidor con la cantidad de agua que desee. No lo llene demasiado ya que podría derramarse o gotear. El indicador de nivel máximo de agua le ayuda a medir la cantidad correcta. Puede llenar el hervidor a través del pico o quitando la tapa. No olvide cerrar la tapa después de llenarla. Si no es así, el hervidor no se apagará automáticamente una vez que haya hervido el agua.
- No utilice el aparato con menos de 0.5 Litros de agua (indicador "min") para prevenir que el hervidor se quede sin agua mientras está encendido.
- No sobrepase la marca de nivel "MAX" en el indicador de nivel de agua (1.7 litros de agua).
- El hervidor dispone de desconexión de seguridad automática como protección contra sobrecalentamiento. Se activará si el hervidor se pone en funcionamiento con una cantidad de agua insuficiente. Si se activa la desconexión de seguridad automática, apague el hervidor, desenchúfelo y déjelo enfriar durante 5-10 minutos. A continuación vuelva a llenarlo con agua y enciéndalo, el agua comenzará a hervir y se apagará como en el funcionamiento normal.

## HERVIDOR

- Coloque la base sobre una superficie seca y plana.
- Coloque el hervidor sobre la base. La conexión eléctrica se activará automáticamente cuando el hervidor se coloca sobre la base.
- Enchufe el cable de alimentación en un enchufe con toma a tierra y enciéndala pulsando el interruptor. Se encenderá un indicador luminoso interior.
- Una vez que haya hervido el agua, el hervidor se apagará automáticamente. A continuación deje que el hervidor se enfríe durante 1 minuto. El agua se puede volver a llevar a ebullición pulsando el interruptor de nuevo. Durante el tiempo de refrigeración, no fuerce el interruptor on/off (encendido/apagado) a la posición ON (encendido), ya que esto puede dañar el mecanismo de funcionamiento.
- No retire el hervidor de la base sin apagarlo primero.
- Recuerde, si no desea volver a hervir el agua, apague el hervidor.
- El hervidor se puede apagar en cualquier momento llevando el interruptor hacia arriba. Se apagará el indicador luminoso.
- Para servir el agua, levante el hervidor de la base y sirva.

## MANTENIMIENTO DE EL HERVIDOR

- Limpie el exterior del hervidor con un paño o esponja suave ligeramente humedecida. Retire las manchas resistentes utilizando un paño humedecido con detergente líquido suave. No utilice estropajos o polvos abrasivos. No sumerja nunca el hervidor en agua o cualquier otro líquido.
- De vez en cuando, dependiendo del tipo de agua con la que se utilice, se forma un depósito calcáreo de manera natural y que se adhiere principalmente al elemento calefactor y reduce la capacidad para calentar.
- La cantidad de cal depositada (y por tanto la necesidad de limpiar o descalcificar el hervidor) depende en gran medida de la dureza del agua y de la frecuencia con la que se utilice.
- La cal no es perjudicial para la salud. Pero si se vierte en la bebida estropea el sabor de la misma. Por lo que el hervidor se debe descalcificar de manera periódica, tal y como se indica a continuación.

## DESCALCIFICACIÓN

- Para servir el agua, levante el hervidor de la base y sirva.
- Limpie la cal del hervidor con regularidad. Con un uso normal, al menos dos veces al año.
- Llene el hervidor hasta el indicador "MAX" con una mezcla que contenga una parte de vinagre y dos partes de agua. Enciéndalo y espere hasta que el hervidor se apague automáticamente después de llevar la mezcla a ebullición.
- Deje la mezcla en el hervidor durante la noche.
- A la mañana siguiente, tire la mezcla.
- Llene el hervidor con agua limpia hasta el nivel "MAX" y llévela de nuevo a ebullición.
- Tire esta agua hervida para retirar cualquier resto de cal y vinagre.
- Enjuague el interior del hervidor con agua limpia.

## 12. Inventario Operativo

<b>FINCA LA CABANÁ INVENTARIO OPERATIVO</b>	
<b>CUBIERTOS, VAJILLA, UTENSILIOS COCINA Y VARIOS</b>	
Plato llano Simplicity 30 cm Steellite	16
Plato llano Simplicity 23 cm Steellite	16
Plato hondo Simplicity 27 cm Steellite	16
Fuente Oval Coupe Simplicity 28 cm Steellite	2
Fuente Oval Coupe Simplicity 34,25 cm Steellite	2
Fuente Oval Coupe Simplicity 39,50 cm Steellite	2
Bol Cereales 16,5 cm Simplicity Steellite	16
Taza Desayuno Blue Dapple 35 cl	16
Plato Blue Dapple 15 cm Steelite	16
Adriana Cuchara Mesa 3 mm 18/10	16
Adriana Tenedor Mesac 3 mm 18/10	16
Adriana Cuchillo Mesa 3 mm 18/10	16
Adriana Cuchillo Postre 3 mm 18/10	16
Adriana Cuchara Café 3 mm 18/10	16
Adriana Tenedor Lunch 3 mm 18/10	16
Vaso sidra Maxi 50 cl Tensionado	16
Vaso Syrah 47 cl Tensionado	16
Copa Cabernet Victoria 58 cl Tensionado	16
Taza Cristal 10 Cl Punch	12
Mantelín 42x33 Gris Sambonet	16
Sacacorchos dos tiempos Pulltaps	2
Portarrollos Cocina Inox 18/10 15x32,5	1
Aceitera antigoteo Inoc Renova 50 c, ARC	1
Azucarero Luxe 0,35 Lts Inox 18/10 Lacor	1
Molinillo Pimienta 23 cm Acrílico Transparente	1
Salero cuadrado T/Inox Mod. Taiwan	2
Botella Cristal c/tapón Vertedor 0,25 L Authentica	1
Cazo Servir Nylon 9 cm Largo 31 cm Paderno	1
Espumadera Nylon 11 cm Largo 35 cm Paderno	1
Espátula Lisa Nylon 30 cm Paderno	1
Espátula Perforada Moliamida Negro Kisag	1
Cuchillo Cocinero Forjado 21 cm Clásica 255100 Profesional	1
Cuchillo Cocinero Forjado 16 cm Clásica 255000 Profesional	1
Cuchillo Mondador Forjado 10 cm Clásica 255700 Profesional	2
Cuchillo Pan Sierra Forjado 18 cm clásica 256400 Profesional	1
Chaira Profesional 2785 30 cm	1
Taco Cuchillos Negro Red. Arcos Universal 7940	1
Tijera Cocina Inox. 20 cm	1
Pinza Carne Inox. Larga 34 cm	1
Espátula 350 mm Exoglass Melamina	1
Pelapatatas Doble 17 cm Inox Orange	1
Rallador 4 caras Luxe	1
Abrelatas Inox M/Mader	1
Cenicero Apilable 107	6
Paño Cristal 70x50 Pla Algodón 100%	12
Escurridor Flex 28 cm Blanco	1
Bol 32,5 cm LT Ref. 1074	1
Cubeta GN Hermético 1/4 100 mm 2,8 L ARV	2

Cubeta GN Hermético 1/6 100 mm 1,8 L ARV	2
Cubeta GN Hermético 1/6 65 mm 1,1 L ARV	2
Sarten Inducta 30 cm Alum antiad Inducción	1
Sarten Inducta 28 cm Alum antiad Inducción	1
Sarten Inducta 24 cm Alum antiad Inducción	1
Cazo Inox Vitrocor 16 cm	1
Centrifugadora Ensalada Verduras Confort 24 cm	1
Cacerola Inox Vitrocor 24 cm C/Tapa 3,5 L	1
Marmita Inox Vitrocor 26 cm c/Tapa	1
Fuente Rectangular Horno Gres 38x21x9 Bienestar QD	2
Fuente Horno Recrt. Cristal 40x23x6,5 cm	2
Colador 1/2 Bola Inox. 12 cm	1
Colador Chino Inox 22 cm	1
Escurridera Inox 30 cm c/Base	1
Cubo Champagne Inox Liso c/Anillas 21,5 cm	1
Mano Mortero Madera 21 cm	1
Abrelatas Explorador	2
Sacacorchos	1
Bowl Mezclador 2L	1
Vela en Vaso	3
Cuchara Pasta	1
Set 2 Paños	1
Set de Cubiertos	1
Planta Artificial	3
Vela Eléctrica Candelabro	2
Frutero Hierro Redondo	1
Ensaladera	1
Mortero Acacia	1
Frutero Hierro Oval	1
Soporte Estropajos Plástico	1
Planta Artificial	3
Servilletero Bamboo	1
Bowl Ensaladera	1
Salvamantel Geométrico	2
Candelabro Alto	2
Bandeja	2
Banneton	2
Mantel Resinado	2
Set Agarrador y Manopla	2
Tostador	1
Microondas Orbegozo 20L	1
Cafetera Orbegozo Negra	1
Hervidor Orbegozo	1
Secador Orbegozo	1
Plancha Vapor Orbegozo	1
Tabla de Planchar Orbegozo	1
Aspiradora Bosch 1,5L	1
Eprimidor Braun	1
Batidora Barilla Taurus	1