

<b>1 Advertencias</b>	<b>214</b>
1.1 Advertencias generales para la seguridad	214
1.2 Responsabilidad del fabricante	215
1.3 Función del aparato	215
1.4 Eliminación	215
1.5 Placa de identificación	216
1.6 Este manual de uso	216
1.7 Cómo leer el manual de uso	216
<b>2 Descripción</b>	<b>217</b>
2.1 Descripción general	217
2.2 Encimera de cocción	218
2.3 Panel de mandos	218
2.4 Otras partes	220
2.5 Accesorios disponibles	220
<b>3 Uso</b>	<b>222</b>
3.1 Advertencias	222
3.2 Primer uso	223
3.3 Uso de los accesorios	223
3.4 Uso de la encimera	225
3.5 Uso de los hornos	226
3.6 Consejos para la cocción	228
3.7 Reloj programador	230
<b>4 Limpieza y mantenimiento</b>	<b>234</b>
4.1 Advertencias	234
4.2 Limpieza del aparato	234
4.3 Desmontaje de la puerta del horno auxiliar	235
4.4 Limpieza de los cristales de la puerta	236
4.5 Desmontaje de los cristales interiores	236
4.6 Limpieza por dentro del horno	238
4.7 Vapor Clean: limpieza asistida del horno	239
4.8 Mantenimiento extraordinario	241
<b>5 Instalación</b>	<b>242</b>
5.1 Conexión del gas	242
5.2 Adaptación a los distintos tipos de gas	245
5.3 Conexión eléctrica	250
5.4 Colocación	251

Aconsejamos leer detenidamente este manual que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido.

Para más información sobre el producto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1 Advertencias

### 1.1 Advertencias generales para la seguridad

#### **Daños a las personas**

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso.
- No tocar las resistencias durante su uso.
- Mantener alejados a los niños menores de 8 años en el caso de que no estén continuamente vigilados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Durante el uso del mismo no apoyar sobre el aparato objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas.
- Apagar el aparato después de su uso.
- No intentar nunca apagar una llama/incendio con agua: apagar el aparato y cubrir la llama con una tapa o con una cubierta ignífuga.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin vigilancia.
- La instalación y las operaciones de asistencia deben ser efectuadas por personal cualificado en el respeto de las normas vigentes.

- No modificar el aparato.
- No introducir objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- No intentar nunca reparar el aparato personalmente o sin acudir a un técnico cualificado.
- Si se dañara el cable de alimentación eléctrica, ponerse inmediatamente en contacto con el servicio de asistencia técnica que se ocupará de sustituirlo.

#### **Daños al aparato**

- En las partes de vidrio no utilizar detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo, quitamanchas y esponjitas metálicas).
- Utilizar eventualmente utensilios de madera o de plástico.
- No sentarse sobre el aparato.
- No utilizar chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruir las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No dejar el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites.
- No dejar objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilizar nunca el aparato para calentar la vivienda.



## Para este aparato

- Antes de sustituir la lámpara, asegurarse de que el aparato está apagado.
- No apoyarse o sentarse en la puerta abierta.
- Prestar atención a que no queden objetos atascados en las puertas.

## 1.2 Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina toda responsabilidad por daños sufridos por personas o cosas ocasionados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- no observancia de las prescripciones del manual de uso;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

## 1.3 Función del aparato

- Este aparato deberá ser utilizado para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o enseñados por personas adultas y responsables para su seguridad.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos o con sistemas de mando a distancia.

## 1.4 Eliminación



Este aparato debe ser desechado separadamente de los otros residuos (directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). El producto no contiene sustancias en cantidades tales como para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente, en conformidad con las directivas europeas actuales.

Para desechar el aparato:

- Cortar el cable de alimentación eléctrica y quitarlo junto con la clavija.



**Tensión eléctrica**  
**Peligro de electrocución**

- Desactivar la alimentación eléctrica general.
- Desconectar el cable de alimentación eléctrica de la instalación eléctrica.
- Entregar el aparato que ha llegado al final de su vida útil a los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien volver a entregarlo al vendedor en el momento de la compra de un aparato equivalente, en razón de uno a uno.



# Advertencias

Se precisa que para el embalaje del aparato se utilizan materiales no contaminantes y reciclables.

- Entregar los materiales del embalaje a los centros adecuados de recogida selectiva.



## Embalajes de plástico Peligro de asfixia

- No dejar sin custodia el embalaje ni partes del mismo.
- No permitir que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.

## 1.5 Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de matrícula y el marcado. La placa de identificación no se debe quitar nunca.

## 1.6 Este manual de uso

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance de la mano del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.

Antes de utilizar el aparato, leer detenidamente el presente manual de uso.

## 1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

### Advertencias



Informaciones generales sobre este manual de uso, de seguridad y para la eliminación final.

### Descripción



Descripción del aparato y de sus accesorios.

### Uso



Informaciones sobre el uso del aparato y de los accesorios, consejos para la cocción.

### Limpieza y mantenimiento



Informaciones para limpiar correctamente el aparato y para su mantenimiento.

### Instalación



Informaciones para el técnico cualificado: instalación, arranque y prueba.



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

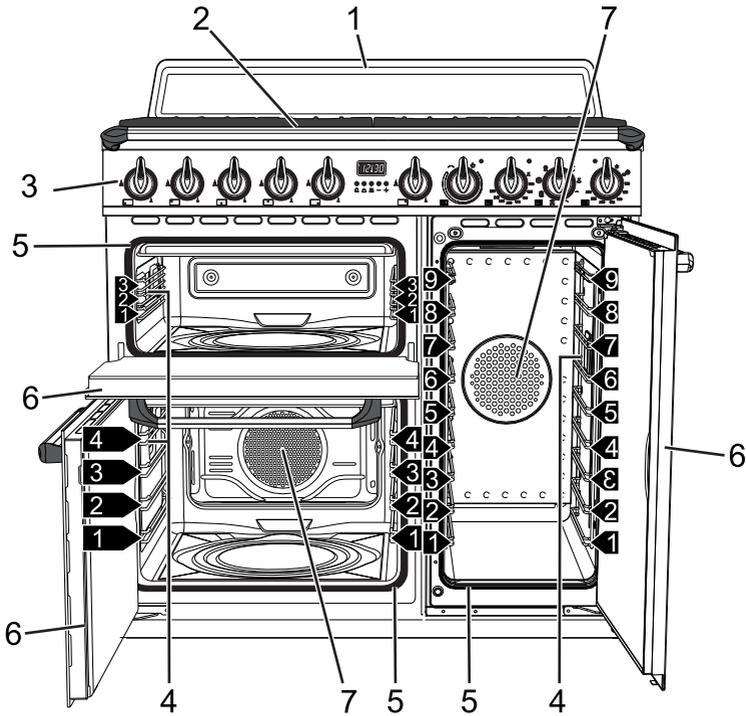
1. Secuencia de instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



## 2 Descripción

### 2.1 Descripción general



1 Respaldo

2 Encimera de cocción

3 Panel de mandos

4 Lámpara

5 Junta

6 Puerta

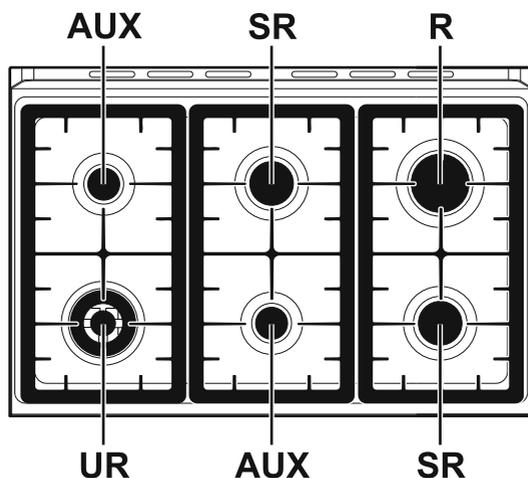
7 Ventilador

**1,2,3...** Repisa del bastidor de soporte para rejillas/bandejas



## Descripción

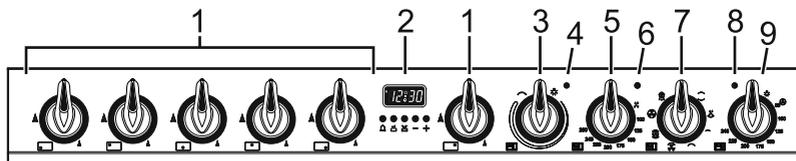
### 2.2 Encimera de cocción



AUX = Auxiliar  
SR = Semirrápido

R = Rápido  
UR= Ultrarrápido

### 2.3 Panel de mandos



#### Mando de los quemadores de la encimera (1)

Útiles para encender y regular los quemadores de la encimera. Pulsar y girar los mandos en sentido antihorario al valor para encender los quemadores correspondientes. Girar los mandos a la zona comprendida entre el máximo y el mínimo para regular la llama.

Volver a poner los mandos en la posición para apagar los quemadores.

#### Reloj programador (2)

Es útil para visualizar la hora corriente, seleccionar las cocciones programadas y programar el temporizador cuentaminutos.

#### Mando del grill variable del horno auxiliar (3)

Enciende la luz del interior del horno o pone en funcionamiento la resistencia del grill a una temperatura que va indicativamente de un mínimo de 50°C a un máximo de 245°C.



## **Testigo luminoso del grill variable del horno auxiliar (4)**

Se enciende para señalar que el horno auxiliar está en fase de calentamiento. Se apaga cuando ha alcanzado la temperatura. Su intermitencia regular indica que la temperatura ajustada se mantiene constante dentro del horno.

## **Mando de temperatura del horno multifunción inferior (5)**

Mediante este mando es posible seleccionar la temperatura de cocción y de Vapor Clean.

Girar el mando en sentido horario al valor que se desea, comprendido entre el mínimo y el máximo.

## **Testigo luminoso del horno multifunción inferior (6)**

Se enciende para señalar que el horno está en fase de calentamiento. Se apaga cuando ha alcanzado la temperatura. Su intermitencia regular indica que la temperatura ajustada se mantiene constante dentro del horno.

## **Mando de funciones del horno multifunción inferior (7)**

Las diferentes funciones del horno resultan adecuadas a diferentes modos de cocción. Una vez seleccionada la función deseada, programar la temperatura de cocción con el mando de temperatura.

## **Testigo luminoso del horno lateral (8)**

Se enciende para señalar que el horno está en fase de calentamiento. Se apaga cuando ha alcanzado la temperatura. Su intermitencia regular indica que la temperatura ajustada se mantiene constante dentro del horno.

## **Mando de funciones del horno lateral (9)**

Enciende la luz del interior del horno o pone en funcionamiento la resistencia circular a una temperatura que va indicativamente de un mínimo de 50°C a un máximo de 245°C.



## Descripción

### 2.4 Otras partes

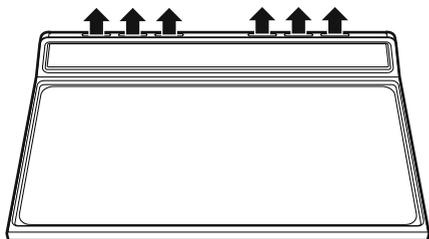
#### Repisas de colocación

El aparato dispone de repisas para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas. Las alturas de introducción han de entenderse de abajo a arriba (ver 2.1 Descripción general).

#### Ventilador de enfriamiento

El ventilador procede a enfriar los hornos y se activa durante la cocción.

El funcionamiento del ventilador causa un flujo normal de aire que sale de la parte trasera del aparato y que puede continuar durante un breve periodo de tiempo incluso una vez apagado el aparato.



#### Iluminación interna

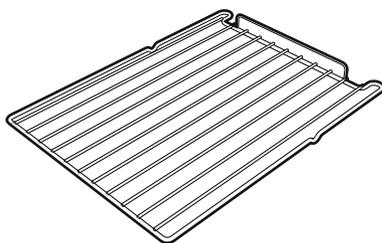
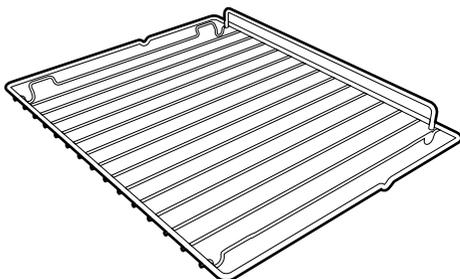
La iluminación interna de los hornos se enciende cuando se selecciona una función cualquiera.

### 2.5 Accesorios disponibles



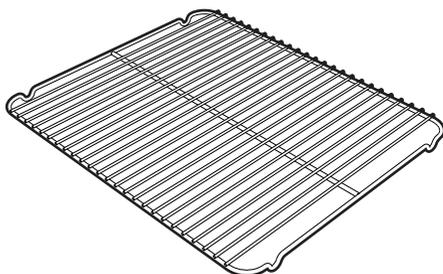
En algunos modelos no todos los accesorios están presentes.

#### Rejilla



Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

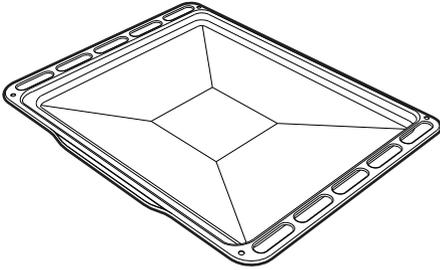
#### Rejilla para bandeja



A colocar en la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.

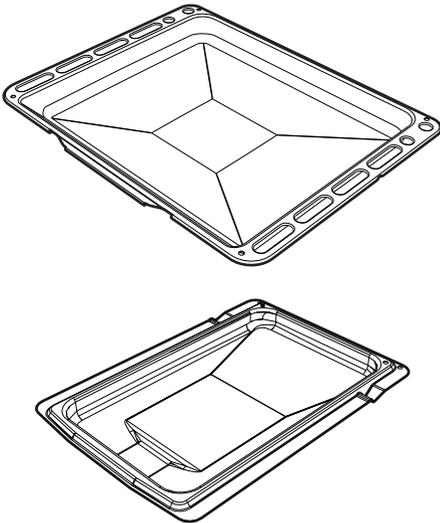


## Bandeja del horno



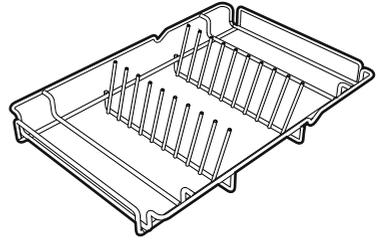
Útil para la recogida de las grasas procedentes de alimentos apoyados en la rejilla superior.

## Bandeja profunda



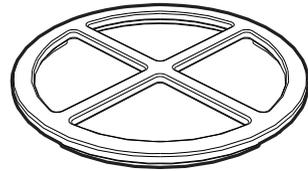
Útil para recoger las grasas provenientes de alimentos colocados en la rejilla superior y para la cocción de tartas, pizzas y dulces de horno.

## Rejilla portaplatos



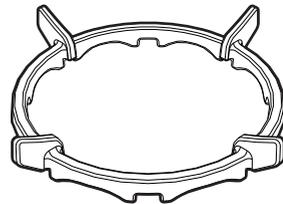
Para utilizar a calentar los platos.

## Rejilla de reducción



Útil para el uso de recipientes pequeños.

## Rejilla de reducción Wok



Útil para el uso de recipientes Wok.



## 3 Uso

### 3.1 Advertencias



#### Temperatura elevada dentro de los hornos durante su uso **Peligro de quemaduras**

- Mantener la puerta cerrada durante la cocción.
- Proteger las manos con guantes térmicos durante el desplazamiento de los alimentos dentro del horno.
- No tocar las resistencias situadas dentro del aparato.
- No verter agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No permitir que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- En caso de intervención sobre los alimentos o al final de la cocción, abrir la puerta 5 centímetros durante unos segundos, dejar salir el vapor y luego abrir completamente la puerta.



#### Temperatura elevada dentro del compartimento armario **Peligro de quemaduras**

- No abrir el compartimento armario cuando el horno esté encendido y esté aún caliente.
- Los objetos que estén dentro del compartimento armario podrían estar muy calientes después de la utilización del horno.



#### Uso incorrecto **Peligro de quemaduras**

- Verificar que las coronas de los quemadores estén colocadas correctamente en sus alojamientos con los casquetes correspondientes.
- Las grasas y los aceites al sobrecalentarse pueden inflamarse. Prestar la máxima atención.



#### Temperatura elevada dentro del compartimento armario durante el uso **Peligro de incendio o explosión**

- No utilizar productos en spray en las proximidades del horno.
- No utilizar o dejar materiales inflamables cerca del horno o del compartimento armario.
- No utilizar vajillas o envases de plástico para la cocción de comida.
- No introducir alimentos enlatados o recipientes cerrados en el horno.
- No dejar nunca sin vigilancia el horno durante las cocciones que puedan liberar grasas o aceites.
- Durante el uso, retirar del horno todas las bandejas y las rejillas no utilizadas.



### Uso incorrecto

#### Riesgo de daños a las superficies

- No recubrir el fondo del compartimento de cocción con hojas de aluminio.
- En caso de que se desee utilizar papel de horno, se debe colocar de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
- No apoyar ollas o bandejas directamente en el fondo del compartimento de cocción.
- No utilizar la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- No verter agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Verificar que las coronas de los quemadores estén colocadas correctamente en sus alojamientos con los casquetes correspondientes.
- Los recipientes o las bistequeras deben ser colocados dentro del perímetro de la encimera.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
- En el caso de derrames o desbordamientos, eliminar el exceso de líquido de la encimera.

### 3.2 Primer uso

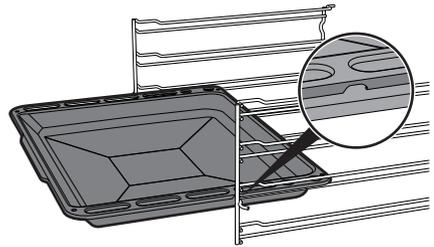
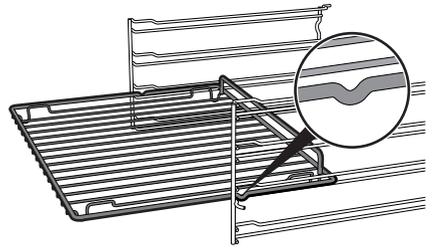
1. Quitar las posibles películas de protección fuera o dentro del aparato y de los accesorios.
2. Quitar las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimento armario.
3. Quitar y lavar todos los accesorios del aparato (véase 4 Limpieza y mantenimiento). Calentar los hornos en vacío a la temperatura máxima para eliminar los posibles restos de fabricación.

### 3.3 Uso de los accesorios

#### Rejillas y bandejas

Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta hacer tope.

- Los bloques mecánicos de seguridad que impiden la extracción accidental de la rejilla deben ser orientados hacia abajo y hacia la parte posterior del horno.



Introducir las rejillas y las bandejas suavemente en el horno hasta que hagan tope.

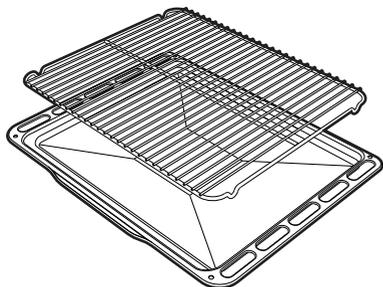


Limpiar las bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.



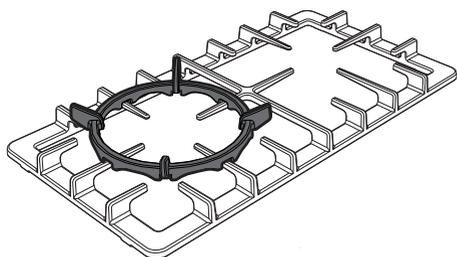
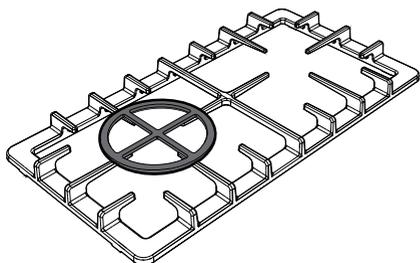
## Rejilla para bandeja

La rejilla para la bandeja debe introducirse dentro de la bandeja. De esta forma, es posible recoger la grasa separadamente de los alimentos en cocción.



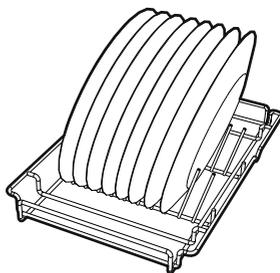
## Rejillas de reducción

Las rejillas de reducción van apoyadas en las rejillas de la encimera. Comprobar que están colocadas correctamente.



## Rejilla portaplatos

1. Introducir la rejilla portaplatos sin platos en el horno lateral en la primera repisa.
2. Poner los platos como se muestra en la figura.



3. Calentar el horno a una temperatura no superior a los 50°C durante no más de 15 minutos.
4. Una vez terminado el calentamiento sacar ligeramente el soporte dejándolo sobre las guías.
5. Asegurarse de que el soporte esté estable y extraer los platos.



Utilizar guantes adecuados para el horno durante el desplazamiento de los recipientes.



### 3.4 Uso de la encimera

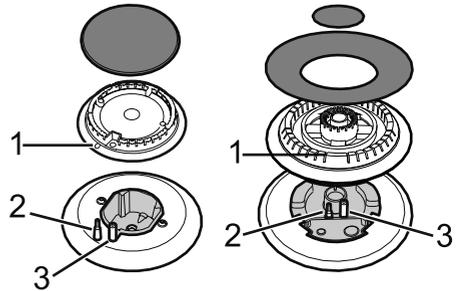
Todos los mandos y los controles del aparato están ubicados en el panel frontal. A cada mando le corresponde, claramente indicado, un quemador. El aparato está equipado con un dispositivo de encendido electrónico. Basta con presionar y girar en sentido antihorario el mando sobre el símbolo de llama máxima, hasta obtener el encendido. Si el quemador no se enciende en los primeros 15 segundos, poner el mando en  y no intentar volver a encenderlo durante 60 segundos. Una vez que se haya encendido, mantener presionado el mando durante algunos segundos para permitir el calentamiento del termopar. Puede suceder que el quemador se apague en el momento de soltar el mando: significa que el termopar no se ha calentado lo suficiente. Esperar unos instantes y repetir la operación. Mantener pulsado el mando durante más tiempo.



En caso de apagado accidental, un dispositivo de seguridad procede a bloquear la salida del gas, incluso con la llave abierta. Volver a poner el mando en  y no intentar volver a encenderlo durante 60 segundos.

### Posición correcta de las coronas quemador y de los casquetes

Antes de encender los quemadores de la encimera, verificar que las coronas quemador estén colocadas en sus alojamientos con sus casquetes correspondientes. Tener cuidado de que los agujeros de las coronas quemador correspondan con las bujías y los termopares (A).



### Consejos prácticos para el uso de la encimera

Para obtener un mejor rendimiento de los quemadores y un consumo mínimo de gas, será preciso usar recipientes provistos de tapa y proporcionados con respecto al quemador para evitar que la llama roce los lados. Al producirse la ebullición, reducir la llama en la medida suficiente para impedir que el líquido rebose.



Diámetro de los recipientes:

- Auxiliar: 12 - 14 cm.
- Semirápido: 16 - 24 cm.
- Rápido: 18 - 26 cm.
- Ultrarrápido: 18 - 28 cm.



## 3.5 Uso de los hornos

### Encendido del horno multifunción

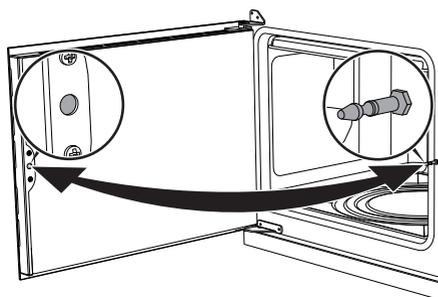


Para encender el horno multifunción:

1. Seleccionar la función de cocción a través del mando de funciones.
2. Seleccionar la temperatura a través del mando de temperatura.

### Abertura y cierre de las puertas del horno multifunción/lateral

El horno multifunción y lateral están dotados de una puerta con abertura de "una hoja". Para abrirlas, tirar de la manija de la puerta hacia uno mismo. Para volver a cerrarlas, empujar las puertas hasta que se escuche un "clic" mecánico.



### Encendido del horno auxiliar



Para encender el horno auxiliar:

- Seleccionar la temperatura mediante el mando del grill variable. A modo de indicación la temperatura va de un mínimo de 50°C a un máximo de 300°C.



Las puertas no se bloquean lateralmente durante la fase de abertura y es posible que tiendan a volver a cerrarse. Durante su uso, prestar mucha atención al contacto con el cristal interior para evitar quemaduras accidentales.



Con el tiempo puede suceder que las puertas de hoja hagan algo de resistencia durante la fase de abertura y de cierre. Lubricar las bisagras.



## Listado de las funciones



### ECO

Según la función con la que está combinado asegura el mayor ahorro de energía durante la cocción.



### Estático

El calor, que proviene a la vez de la parte superior y de la parte inferior, hace que este sistema sea adecuado para cocinar determinados tipos de alimentos. La cocción tradicional, denominada también estática es adecuada para cocinar un solo plato a la vez. Ideal para asados de cualquier tipo, pan, tartas rellenas, resulta de todas formas sobre todo indicada para carnes grasas como ganso o pato.



### Inferior

El calor procedente sólo de la parte inferior permite completar la cocción de los alimentos que requieren una temperatura de base mayor, sin consecuencias en la doradura. Ideal para tartas dulces o saladas, tartas y pizzas.



### Grill pequeño

Esta función permite, mediante la acción del calor irradiado sólo por el elemento central, asar las pequeñas porciones de carne y pescado, para preparar pinchos, tostadas y todas las guarniciones de verduras a la parrilla.



### Grill

El calor que proviene de la resistencia grill permite obtener resultados de asado óptimos sobre todo con carnes de espesor medio/pequeño y, junto con el asador (cuando está previsto), permite dar al final de la cocción un dorado uniforme. Ideal para salchichas, costillas, panceta. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de comida, sobre todo carnes.



### Grill ventilado

El aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por el grill, permitiendo un asado óptimo también para alimentos de gran espesor. Ideal para trozos grandes de carne (por ejemplo, brazuelo de cerdo).



### Estático ventilado

El funcionamiento del ventilador combinado con la cocción tradicional asegura cocciones homogéneas incluso a recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, cocinadas a la vez en varios niveles. (Para los cocinados en varios niveles se aconseja utilizar la 2ª y la 4ª repisa).



## Turbo

La combinación de la cocción ventilada con la cocción tradicional permite cocinar con extrema rapidez y eficacia diferentes alimentos en varios niveles, sin que se transmitan los olores o sabores. Ideal para alimentos de grandes volúmenes que requieren cocciones intensas.



## Circular ventilado

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular (instalada en la parte posterior del horno) permite cocer alimentos diferentes en más repisas, a condición de que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente garantiza una distribución instantánea y uniforme del calor. Por ejemplo, se podrá cocinar (en varias repisas) pescado, verduras y galletas sin que se mezclen los olores o sabores.



## Descongelación rápida

La descongelación rápida se ve favorecida por la activación del ventilador correspondiente que garantiza una distribución uniforme del aire a temperatura ambiente dentro del compartimento de cocción. Ideal para cualquier tipo de alimento.

## 3.6 Consejos para la cocción

### Consejos generales

- Utilizar una función ventilada para obtener una cocción homogénea en más niveles.
- No se pueden reducir los tiempos de cocción aumentando las temperaturas (los alimentos podrían cocinarse mucho por fuera y poco por dentro).

### Consejos para la cocción de carnes

- Los tiempos de cocción varían dependiendo del grosor, de la calidad del alimento y del gusto del consumidor.
- Utilizar un termómetro para carnes durante la cocción de asados, o, más simplemente, presionar el asado con una cuchara. Si el asado está firme está listo, de lo contrario deberá cocinarse todavía durante varios minutos.

### Consejos para las cocciones con Grill y Grill ventilado

- El asado de carnes se puede efectuar tanto con el horno frío, como con el horno precalentado si se desea cambiar el efecto de la cocción.
- En la función Grill ventilado se recomienda, en cambio, precalentar el horno antes del asado.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.
- En la función Grill se aconseja girar el mando de temperatura en el valor más alto en correspondencia con el símbolo  (si cuenta con éste) para optimizar la cocción.



- Los alimentos deben ser sazonados antes de la cocción. También el aceite y la mantequilla derretida deben ser untados antes de la cocción.
- Utilizar la bandeja del horno en la primera repisa de abajo para recoger los líquidos que produce el asado.
- La duración de la cocción al Grill no debe superar los 60 minutos en los hornos multifunción, 30 minutos en el horno auxiliar.

### Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Utilizar preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de la cocción dependen de la calidad y de la consistencia del amasijo.
- Para controlar si el dulce está hecho por dentro: al final de la cocción introducir un palillo para dientes en el punto más alto del dulce. Si la masa no se pega al palillo, el dulce está hecho.
- Si el dulce se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuir la temperatura programada en aproximadamente 10°C programando eventualmente un tiempo mayor de cocción.
- Durante la cocción de dulces o verduras podrían producirse fenómenos de excesiva condensación en el cristal. Para evitar esto, abrir la puerta un par de veces durante la cocción prestando mucha atención.

### Consejos para la descongelación y la fermentación

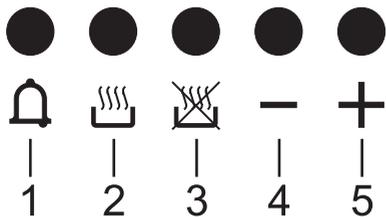
- Colocar los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera repisa del horno.
- Evitar que los alimentos se sobrepongan unos encima de otros.
- Para descongelar la carne, utilizar una rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja colocada en el primer nivel. De esta forma, los alimentos no estarán en contacto con el líquido de descongelación.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con una película de aluminio.
- Para una buena fermentación, colocar en el fondo del horno un recipiente con agua.

### Para ahorrar energía

- Parar la cocción durante algunos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los restantes minutos con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Reducir al mínimo las aberturas de la puerta, para evitar que el calor se disperse.
- Mantener constantemente limpio el interior del aparato.



### 3.7 Reloj programador



- 1 Tecla del temporizador cuentaminutos
- 2 Tecla de duración de la cocción
- 3 Tecla de fin de la cocción
- 4 Tecla decremento valor
- 5 Tecla incremento valor

**i** El reloj programador controla únicamente el horno multifunción situado abajo a la izquierda y no tiene ningún control sobre los demás hornos.

**i** Asegurarse de que el reloj programador muestre el símbolo de duración de la cocción . En caso contrario no será posible encender el horno. Pulsar al mismo tiempo las teclas  y  para reiniciar el reloj programador.

### Regulación de la hora

**i** Si la hora no está programada no es posible encender el horno.

Con el primer uso o después de una interrupción de corriente, el aparato mostrará en la pantalla las cifras  intermitentes.

1. Pulsar al mismo tiempo las teclas  y . El puntito situado entre las horas y los minutos parpadea.
2. Con las teclas  o  es posible ajustar la hora. Mantener pulsada la tecla para avanzar rápidamente.
3. Pulsar la tecla  o esperar 5 segundos. El puntito situado entre las horas y los minutos deja de parpadear.
4. El símbolo  en la pantalla indica que el aparato está listo para comenzar una cocción.

### Cocción temporizada

**i** Por cocción temporizada se entiende aquella función que permite dar inicio a la cocción y concluirla una vez transcurrido el tiempo programado por el usuario.

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulsar la tecla . La pantalla mostrará las cifras  y el símbolo  visualizado entre las horas y los minutos.
2. Pulsar las teclas  o  para programar los minutos deseados.



3. Esperar unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para activar la función. En la pantalla se mostrará la hora actual junto con los símbolos **A** y .
4. Al finalizar la cocción las resistencias se desactivan. En la pantalla, el símbolo se apaga, el símbolo **A** parpadea y se activa un avisador acústico.
5. Para apagar el avisador acústico basta con pulsar cualquier tecla del reloj programador.
6. Pulsar al mismo tiempo las teclas y para reiniciar el reloj programador.



No es posible programar una duración de cocción superior a las 10 horas.



Pulsar la tecla tras el ajuste para visualizar el tiempo de cocción que queda.



Para poner a cero la programación ajustada pulsar al mismo tiempo las teclas y y proceder al apagado manual del horno.

2. Pulsar la tecla . En la pantalla aparecerá la suma de la hora actual con la duración de la cocción seleccionada anteriormente.
3. Pulsar las teclas o para programar los minutos deseados.
4. Esperar unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para activar la función. En la pantalla se mostrará la hora actual junto con los símbolos **A** y .
5. Al finalizar la cocción las resistencias se desactivan. En la pantalla, el símbolo se apaga, el símbolo **A** parpadea y se activa un avisador acústico.
6. Para apagar el avisador acústico basta con pulsar cualquier tecla del reloj programador.
7. Pulsar al mismo tiempo las teclas y para reiniciar el reloj programador.



Pulsar la tecla tras el ajuste para visualizar el tiempo de cocción que queda. Para mostrar la hora de fin de cocción pulsar la tecla .

## Cocción programada



Por cocción programada se entiende aquella función que permite iniciar una cocción a una hora establecida y concluirla una vez transcurrido cierto tiempo programado por el usuario.

1. Programar la duración de la cocción, como se describe en el apartado anterior "Cocción temporizada".



## Temporizador cuentaminutos

**i** El temporizador cuentaminutos no interrumpe la cocción, pero avisa al usuario cuando han transcurrido los minutos programados.

El temporizador cuentaminutos puede ser activado en cualquier momento.

1. Pulsar la tecla . En la pantalla se muestran las cifras  y el testigo  parpadeante entre las horas y los minutos.
2. Pulsar las teclas  o  para programar los minutos deseados.
3. Esperar unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para terminar la regulación del cuentaminutos. En la pantalla se muestran la hora actual y los símbolos  y .

 No es posible programar una duración de cocción superior a las 24 horas.

 Tras la programación del temporizador cuentaminutos la pantalla volverá a mostrar la hora corriente; para visualizar el tiempo que queda, pulsar la tecla .

## Regulación del volumen del avisador acústico

El volumen del avisador acústico puede ser modificado en 3 tonos. Mientras está en funcionamiento el avisador acústico pulsar la tecla  para cambiar el ajuste.

## Cancelación de los datos programados

Pulsar al mismo tiempo las teclas  y  para poner a cero las programaciones efectuadas.

Proceder después a apagar manualmente el horno en el caso de que esté en curso una cocción.



## Tabla indicativa de las cocciones

Alimentos	Peso (Kg)	Función	Posición guía desde abajo	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	
Lasaña	3	Estático	1 ó 2	220 - 230	40 - 50	
Pasta al horno	2,5	Estático	1 ó 2	220 - 230	40	
Asado de ternera	1	Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Lomo de cerdo	1	Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Paletilla de cerdo	1	Estático ventilado	2	180 - 190	90 - 100	
Conejo asado	1	Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Muslo de pavo	1	Estático ventilado	2	180 - 190	110 - 120	
Bondiola al horno	1	Estático ventilado	2	180 - 190	190 - 210	
Pollo asado	1	Estático ventilado	2	190 - 200	60 - 70	
					Lado 1	Lado 2
Chuleta de cerdo		Grill ventilado	4	250	7 - 9	5 - 7
Filete de cerdo		Grill	3	250	9 - 11	5 - 9
Filete de buey		Grill	3	250	9 - 11	9 - 11
Lonchas de hígado		Grill ventilado	4	250	2 - 3	2 - 3
Salchichas		Grill ventilado	3	250	7 - 9	5 - 6
Albóndigas		Grill	3	250	7 - 9	5 - 6
Trucha asalmonada	0,7	Circular	2	160 - 170	35 - 40	
Pizza		Estático ventilado	1	250	6 - 10	
Pan		Circular	1	190 - 200	25 - 30	
Focaccia		Estático ventilado	1	180 - 190	15 - 20	
Rosquilla		Circular	2	160	55 - 60	
Tarta		Circular	2	160	30 - 35	
Hojaldre		Circular	1 ó 2	160 - 170	20 - 25	
Tortellini rellenos		Estático ventilado	1 ó 2	160 - 170	40 - 50	
Tarta paraíso		Circular/Estático	2	170	50 - 60	
Profiteroles		Estático ventilado	2	150 - 160	40 - 50	
Biscocho		Circular	2	150 - 160	45 - 50	
Tarta de arroz		Circular/Estático	2	160 - 170	50 - 60	
Brioques		Circular	2	160	25 - 30	
Galletas de pastaflores		Estático ventilado	1 - 3	160 - 170	16 - 20	

Los tiempos indicados en la tabla no incluyen los tiempos de precalentamiento y son indicativos.



## 4 Limpeza y mantenimiento

### 4.1 Advertencias



Uso incorrecto

**Riesgo de daños a las superficies**

- No utilizar chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilizar en las partes de acero o tratadas en su superficie con acabados metálicos (por ej. anodizaciones, niquelados, cromados), productos para la limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de vidrio no utilizar detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo, quitamanchas y esponjitas metálicas).
- No utilizar materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- No lavar en el lavavajillas los componentes que se pueden quitar, como las rejillas de la encimera, las coronas del quemador y los casquetes.

### 4.2 Limpeza del aparato

Para una buena conservación de las superficies, es necesario limpiarlas regularmente después de cada uso, dejándolas enfriar previamente.

#### Limpeza ordinaria diaria

Utilizar siempre y únicamente productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.

Verter el producto sobre un paño húmedo y pasarlo por la superficie, aclarar cuidadosamente y secar con un trapo suave o con un paño de microfibra.

### Manchas de comida o restos

No utilizar en ningún caso esponjas de acero ni rascadores cortantes para no dañar las superficies.

Utilizar los productos normales, no abrasivos, posiblemente con la ayuda de utensilios de madera o de material plástico. Enjuagar cuidadosamente y secar con un trapo suave o con un paño de microfibra. Evitar dejar secar dentro del aparato restos de comida de base azucarada (ej. mermelada) porque podrían estropear el esmalte dentro del aparato.

### Rejillas de la encimera

Extraer las rejillas y limpiarlas con agua templada y detergente no abrasivo. Quitar con cuidado cualquier incrustación. Secarlas y colocarlas nuevamente en la encimera de cocción.



El contacto continuo de las rejillas con la llama puede provocar con el tiempo una alteración del esmalte en proximidad de las zonas expuestas al calor. Se trata de un fenómeno completamente natural que no perjudica en absoluto la funcionalidad de este componente.

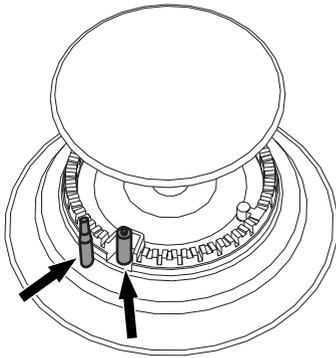


## Coronas quemador y casquetes

Las coronas quemador y los casquetes se pueden extraer para facilitar su limpieza. Lavarlos en agua caliente y detergente no abrasivo. Quitar con cuidado cualquier incrustación y esperar a que estén totalmente secos. Volver a montar las coronas quemador, asegurándose de que queden colocadas en sus alojamientos correspondientes con sus respectivos casquetes.

## Bujías y termopares

Para un buen funcionamiento las bujías de encendido y los termopares deben estar siempre bien limpios. Controlarlos frecuentemente y, si es necesario, limpiarlos con un paño húmedo. Los posibles restos secos deben ser eliminados con un palito de madera o una aguja.

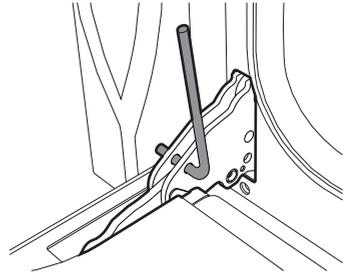


## 4.3 Desmontaje de la puerta del horno auxiliar

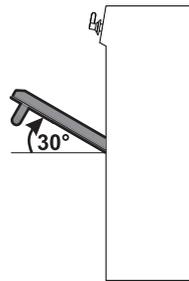
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar la puerta y colocarla en un trapo.

Para quitar la puerta, proceder de la siguiente manera:

1. Abrir completamente la puerta e introducir dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



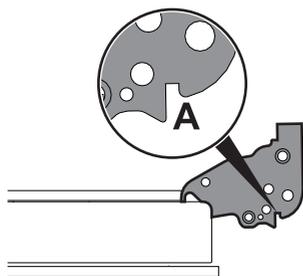
2. Coger la puerta por los dos lados con ambas manos; levantarla formando un ángulo de unos 30° aproximadamente y extraerla.





## Limpeza y mantenimiento

3. Para volver a montar la puerta colocar las bisagras en las hendiduras correspondientes situadas en el horno asegurándose de que las ranuras **A** se apoyen completamente en las hendiduras. Bajar la puerta hacia abajo y, una vez posicionada, quitar los pernos de los agujeros de las bisagras.



### 4.4 Limpieza de los cristales de la puerta

Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre limpios. Utilizar papel absorbente de cocina. En caso de suciedad obstinada lavar con una esponja húmeda y un detergente común.



Se aconseja utilizar productos para la limpieza distribuidos por el fabricante.

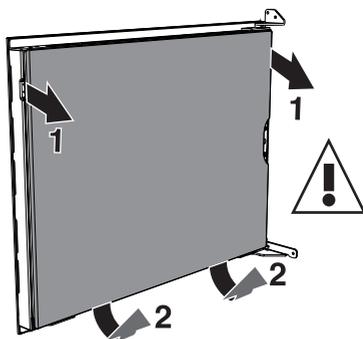
### 4.5 Desmontaje de los cristales interiores

Para facilitar las operaciones de limpieza los cristales interiores que componen la puerta pueden desmontarse.

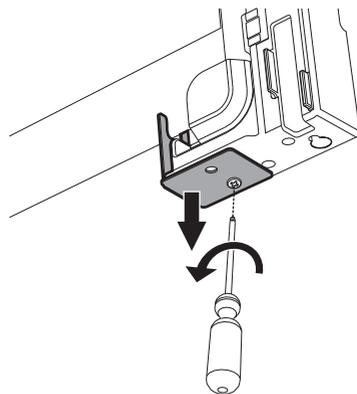
#### Puertas de los hornos multifunción

1. Quitar el cristal interior tirando delicadamente del mismo hacia arriba por la parte superior siguiendo el movimiento que indican las flechas (1).

2. Seguidamente tirar del cristal hacia arriba en la parte inferior (2). De este modo se desenganchan los 4 pernos fijados al cristal de sus asientos en la puerta del horno.



3. Agarrar el cristal intermedio y desatornillar el tornillo para quitar la plaquita inferior que lo fija.



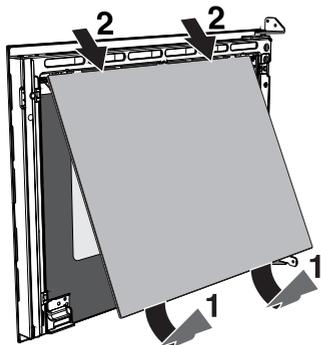
Uso incorrecto

**Riesgo de cortes y de rotura del cristal**

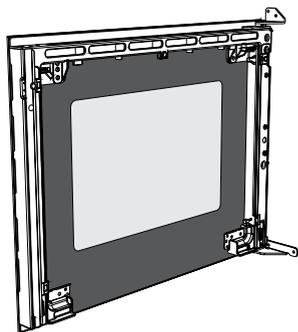
- Prestar especial cuidado al cristal intermedio que durante esta fase podría salirse de su alojamiento.



4. Quitar el cristal intermedio. Levantarlo primero hacia arriba (1) y después extraerlo hacia abajo (2).

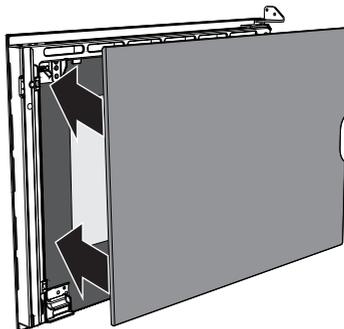


5. Limpiar el cristal externo y los quitados anteriormente. Utilizar papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lavar con una esponja húmeda y detergente neutro.



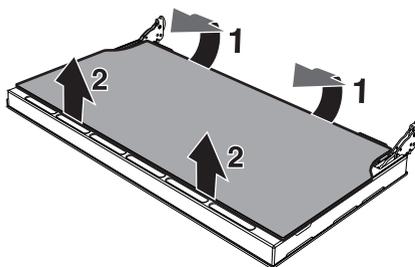
6. Volver a introducir los cristales en el orden inverso a su extracción.

7. Volver a colocar el cristal interior. Prestar atención a centrar e introducir los 4 pernos en sus asientos en la puerta ejerciendo una ligera presión.



## Puerta del horno auxiliar

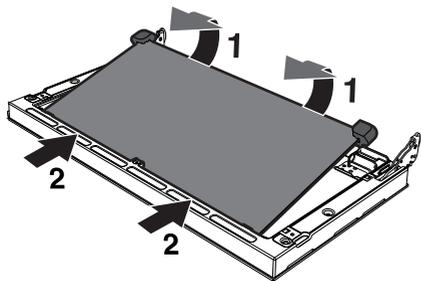
1. Extraer el cristal interior tirándolo delicadamente hacia arriba por la parte trasera siguiendo el movimiento que indican las flechas (1).
2. Tirar entonces el cristal hacia arriba en la parte delantera (2). De este modo se desenganchan los 4 pernos fijados al cristal de sus asientos en la puerta del horno.



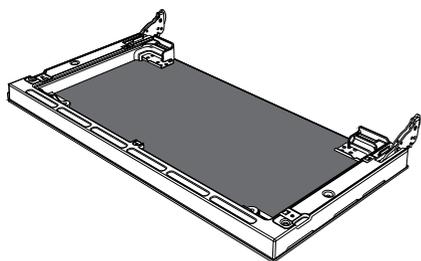


## Limpeza y mantenimiento

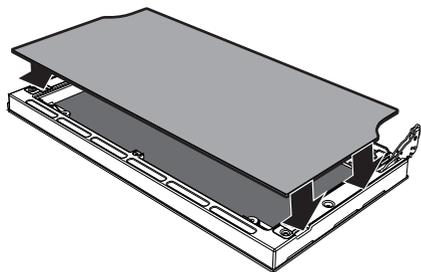
3. Quitar el cristal intermedio levantándolo hacia arriba.



4. Limpiar el cristal externo y los quitados anteriormente. Utilizar papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lavar con una esponja húmeda y detergente neutro.



5. Volver a introducir los cristales en el orden inverso a su extracción.
6. Volver a colocar el cristal interior. Prestar atención a centrar e introducir los 4 pernos en sus asientos en la puerta ejerciendo una ligera presión.



### 4.6 Limpeza por dentro del horno

Para una buena conservación del horno, es necesario limpiarlo regularmente después de dejarlo enfriar.

Extraer todas las partes extraíbles.



Limpiar las rejillas del horno con agua caliente y detergentes no abrasivos, enjuagar y secar cuidadosamente las partes húmedas.



Se aconseja hacer funcionar el horno a la temperatura máxima durante aproximadamente 15/20 minutos tras haber utilizado productos específicos, para eliminar posibles restos.



Se aconseja quitar la puerta a fin de facilitar las operaciones de limpieza.

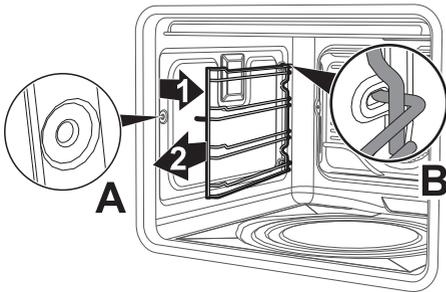


## Retirada de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

La retirada de los bastidores guía permite limpiar fácilmente con posterioridad las partes laterales. Esta operación debe efectuarse cada vez que se utiliza el ciclo de limpieza automático (sólo en algunos modelos).

Para retirar los bastidores guía: Tirar del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del encastre **A**, a continuación, sacarlo de sus alojamientos situados en la parte trasera **B**.

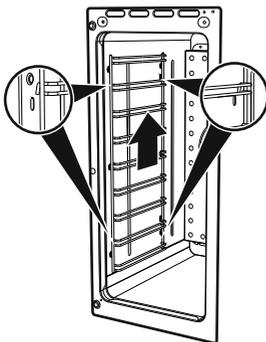
Al finalizar la limpieza repetir las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los bastidores guía.



## Retirada de los bastidores de soporte de las rejillas/bandejas del horno lateral

Tirar del bastidor hacia arriba hasta desengancharlo de sus asientos laterales.

Al finalizar la limpieza volver a colocar correctamente el bastidor.



## 4.7 Vapor Clean: limpieza asistida del horno



Vapor Clean es un procedimiento de limpieza asistida que facilita la eliminación de la suciedad.

Gracias a este procedimiento se puede limpiar el horno por dentro con suma facilidad. Los restos de suciedad son reblandecidos por el calor y por el vapor de agua facilitando su eliminación posterior.



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- Eliminar del interior del horno restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones precedentes.
- Llevar a cabo las operaciones relativas a la limpieza asistida solamente con el horno frío.

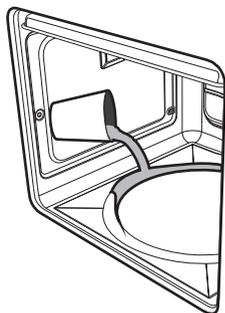
## Operaciones preliminares

Antes de efectuar la operación de limpieza Vapor Clean:

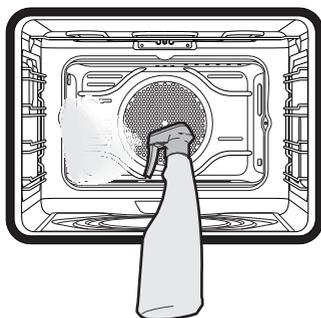
- Quitar todos los accesorios de dentro del horno. La protección superior puede dejarse dentro del horno.
- Verter aproximadamente 40 cc de agua en el fondo del horno. Prestar atención a que no se desborde del hueco.



## Limpeza y mantenimiento



- Nebulizar una solución de agua y detergente para platos dentro del horno mediante un nebulizador rociador. Dirigir el rociado hacia las paredes laterales, hacia arriba, hacia abajo y hacia el deflector.



- Cerrar la puerta.



Se aconseja efectuar unas 20 nebulizaciones como máximo.



Se aconseja el uso de guantes de goma durante estas operaciones.



Para facilitar la limpieza manual de las partes más difíciles de lograr, se aconseja quitar la puerta.

### Ajuste del Vapor Clean

1. Girar el mando de funciones sobre el símbolo  y el mando de temperatura sobre el símbolo .
2. Ajustar una duración de cocción de 18 minutos mediante el reloj programador.
3. Al final del ciclo de limpieza Vapor Clean el temporizador desactiva las resistencias del horno y se activa el avisador acústico.

### Finalización del ciclo de limpieza Vapor Clean

4. Abrir la puerta y quitar la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
5. Para las incrustaciones más resistentes utilizar una esponja antirallado con filamentos de latón.
6. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
7. Eliminar el agua residual dentro del horno.

Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos cojan un olor desagradable se aconseja efectuar un secado del horno mediante una función ventilada a 160°C durante aproximadamente 10 minutos.



## 4.8 Mantenimiento extraordinario

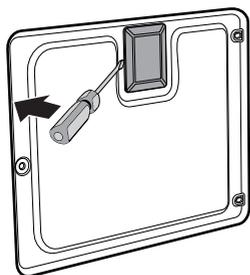


Partes bajo tensión eléctrica  
**Peligro de electrocución**

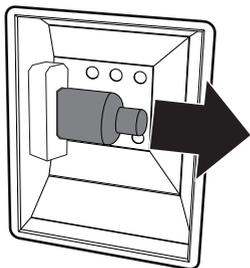
- Desactivar la alimentación eléctrica del horno.

### Sustitución de la lámpara de iluminación interna

1. Quitar todos los accesorios de dentro del horno.
2. Quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quitar la cubierta de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo un destornillador).



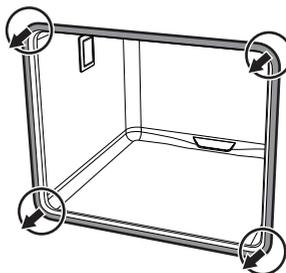
4. Extraer y quitar la lámpara.



5. Sustituir la lámpara por otra similar (40W).
6. Volver a montar la cubierta correctamente dejando el perfilado del cristal interior vuelto hacia la puerta.
7. Presionar a fondo la cubierta para que se adhiera perfectamente al portalámpara.

### Desmontaje de la junta del horno auxiliar

Para una limpieza adecuada del horno auxiliar, se puede desmontar la junta de la puerta. En las cuatro esquinas de cada una están colocados unos ganchos que las fijan al borde. Tirar hacia el exterior de las 4 esquinas de la junta para separar los ganchos.



Para mantener limpias las juntas de la puerta utilizar una esponja no abrasiva con agua templada. Las juntas deben ser suaves y elásticas.



No tocar la lámpara halógena directamente con los dedos, sino utilizar una cobertura aislante.



## 5 Instalación

### 5.1 Conexión del gas



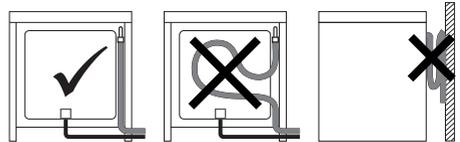
#### Fuga del gas Peligro de explosión

- Después de cada intervención, verificar que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
- Cuando se requiere, utilizar un regulador de presión conforme a la norma vigente.
- Una vez completada la instalación, comprobar la presencia de eventuales pérdidas por medio de una solución jabonosa, nunca con una llama.
- La puesta en funcionamiento con tubo flexible deberá efectuarse de modo que la longitud del tubo no supere los 2 metros de longitud máxima para los tubos flexibles de acero y los 1,5 metros para los tubos de goma.
- Los tubos no deben entrar en contacto con partes móviles y no deben ser aplastados.

### Conexión con tubo de goma

Comprobar que se cumplan íntegramente las siguientes condiciones:

- que el tubo esté fijado al conector manguera con abrazaderas de seguridad;
- que en ningún punto de su recorrido el tubo esté en contacto con paredes calientes (máx. 50 °C);
- que el tubo no esté sujeto a ninguna fuerza de tracción o tensión ni presente curvas estrechas o estrangulamientos;
- que el tubo no esté en contacto con objetos o aristas cortantes;
- si el tubo no se presenta perfectamente hermético y es causa de dispersión de gas en el ambiente, no intentar repararlo: sustituirlo por un tubo nuevo;
- verificar que no se haya alcanzado la fecha de caducidad serigrafiada en la superficie del tubo.



Efectuar la conexión a la red del gas utilizando un tubo de goma que reúna las características indicadas por las normas vigentes (controlar que la sigla de esta norma esté impresa en el tubo).

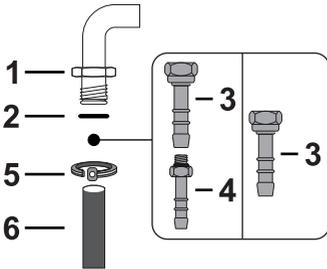
Enrosca cuidadosamente el conector manguera **3** al manguito del gas **1** (rosca 1/2" ISO 228-1) del aparato intercalando la junta **2**. Según el diámetro del tubo del gas utilizado es posible enrosca también el conector manguera **4** al conector manguera **3**. Después de haber apretado el o los conectores manguera calzar el tubo **6** en el conector manguera y fijarlo

### Informaciones generales

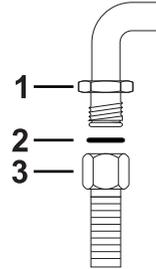
La conexión a la red del gas puede ser efectuada con un tubo flexible de acero en pared continua respetando las prescripciones establecidas por la norma vigente. El aparato ha sido probado en fábrica con gas metano G20 (2H) a una presión de 20 mbares. Para la alimentación con otros tipos de gas, ver el capítulo "5.2 Adaptación a los distintos tipos de gas". El manguito de entrada del gas es roscado 1/2" gas externo (ISO 228-1).



con la abrazadera **5** conforme a la norma vigente.



Enrosca cuidadosamente el manguito **3** al manguito del gas **1** del aparato interponiendo siempre la junta **2** que se suministra.



La conexión con un tubo de goma, conforme a lo dispuesto por la norma vigente, sólo se puede realizar si el tubo queda accesible para su inspección en toda su longitud.



El diámetro interno del tubo debe ser de 8 mm para el Gas Líquido y de 13 mm para el Gas Metano y para el Gas Ciudad.

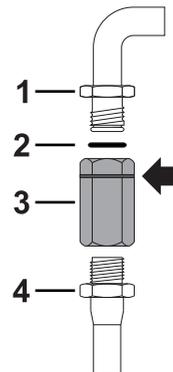
## Conexión con tubo flexible de acero con conexión en bayoneta

Efectuar la conexión a la red eléctrica del gas utilizando un tubo flexible de acero con conexión en bayoneta conforme a B.S. 669. Aplicar material aislante en la rosca del tubo del gas **4** y enrosca el adaptador **3**. Enrosca el bloque al manguito móvil **1** del aparato interponiendo siempre la junta **2** que se suministra.

ES

## Conexión con tubo flexible de acero

Efectuar la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero en pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.



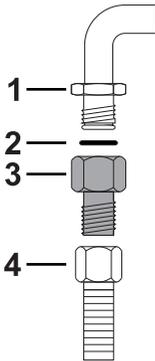


# Instalación

## Conexión con tubo flexible de acero con junta cónica

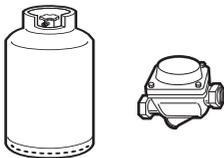
Efectuar la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero en pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.

Enroscar cuidadosamente el manguito **3** al manguito del gas **1** (rosca 1/2" ISO 228-1) del aparato interponiendo siempre la junta **2** que se suministra. Aplicar material aislante en la rosca del manguito **3**, tras lo cual enroscar el tubo flexible de acero **4** al manguito **3**.



## Conexión al gas líquido

Utilizar un regulador de presión y efectuar la conexión en la bombona de gas en conformidad con las disposiciones referidas en las normas vigentes.



La presión de alimentación debe respetar los valores indicados en la tabla "Tipos de gas y Países de pertenencia".

## Ventilación en los locales

El aparato debe ser instalado en locales permanentemente ventilados, tal como está previsto por las normas vigentes. El local en que está instalado el aparato debe contar con entrada de aire en cantidad suficiente en función de las necesidades de combustión normal del gas y de la necesaria renovación de aire del local mismo. Las bocas de admisión del aire, protegidas por rejillas, habrán de ser debidamente dimensionadas según las normas vigentes y colocadas de manera que no puedan ser obstruidas ni siquiera parcialmente.

El local debe ser mantenido ventilado adecuadamente para eliminar el calor y la humedad producidos por las cocciones: en particular, después de un uso prolongado, es aconsejable abrir una ventana o aumentar la velocidad de los eventuales ventiladores.

## Descarga de los humos de combustión

La descarga de los humos de la combustión puede efectuarse mediante campanas conectadas a una chimenea de tiro natural de segura eficiencia o bien mediante aspiración forzada. Un sistema eficiente de aspiración requiere un cuidadoso diseño por parte de un especialista habilitado para efectuarlo, respetando las posiciones y las distancias indicadas por las normas.



Al concluir su intervención, el instalador deberá expedir el certificado de conformidad.

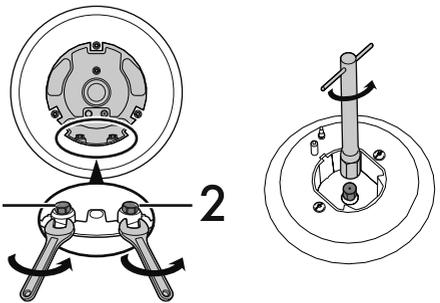
## 5.2 Adaptación a los distintos tipos de gas

**i** El aparato ha sido probado con gas metano G20 a una presión de 20 mbares.

En caso de funcionamiento con otros tipos de gas es necesario sustituir los inyectores en los quemadores y regular la llama mínima en las llaves del gas.

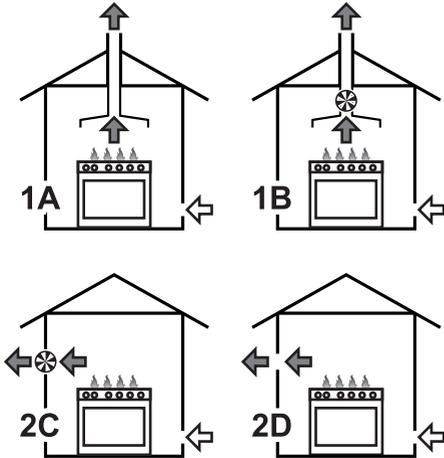
### Sustitución de los inyectores

1. Retirar las rejillas, los casquetes y las coronas de los quemadores para acceder a las tazas de los quemadores.
2. Sustituir los inyectores mediante una llave de 7 mm según el gas que se va a emplear (véase Tablas de características de los quemadores e inyectores).



- i**
1. Inyector interno
  2. Inyector externo

3. Reinstalar correctamente los quemadores en sus respectivos alojamientos.



- 1 Evacuación por medio de una campana
- 2 Evacuación sin campana

- A** Evacuación en chimenea individual de tiro natural  
**B** Evacuación en chimenea individual con electroventilador  
**C** Evacuación directamente a la atmósfera exterior con electroventilador de pared o de vidrio  
**D** Evacuación directamente a la atmósfera exterior en pared

- Aire  
 Productos de la combustión  
 Electroventilador

ES



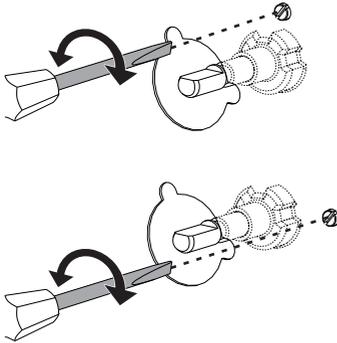
# Instalación

## Regulación del mínimo para gas metano o gas ciudad

Encender el quemador y ponerlo en la posición de mínimo. Extraer el mando de la llave del gas y accionar el tornillo de regulación que se encuentra al lado de la varilla de la llave (según los modelos), hasta obtener una llama mínima regular.

Volver a montar el mando y comprobar la estabilidad de la llama del quemador.

Girar rápidamente el mando de la posición de máximo a la de mínimo: la llama no deberá apagarse. Repetir esta operación en todas las llaves del gas.



## Regulación del mínimo para gas líquido

Atornillar completamente en sentido horario el tornillo alojado al lado de la varilla de la llave.



Después de adaptar el aparato para un gas diferente a aquel que ha sido regulado en fábrica, sustituir la etiqueta de regulación del gas aplicada sobre el aparato por la etiqueta correspondiente al nuevo gas. La etiqueta se encuentra en el interior del envase de los inyectores (si está disponible).

## Lubricado de las llaves del gas

Con el paso del tiempo puede suceder que las llaves del gas presenten dificultades de rotación, bloqueándose. Proceder a la limpieza de su interior y sustituir la grasa lubricante de las mismas.



El lubricado de las llaves del gas debe ser efectuado por un técnico especializado.



## Tipos de gas y Países de pertenencia

Tipo de gas		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
<b>1 Gas Metano G20</b>														
G20	20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•		
G20/25	20/25 mbar			•										
<b>2 Gas Metano G20</b>														
G20	25 mbar													•
<b>3 Gas Metano G25</b>														
G25	25 mbar						•							
<b>4 Gas Metano G25.1</b>														
G25.1	25 mbar													•
<b>5 Gas Metano G25</b>														
G25	20 mbar				•									
<b>6 Gas Metano G27</b>														
G27	20 mbar												•	
<b>7 Gas Metano G2.350</b>														
G2.350	13 mbar												•	
<b>8 Gas Líquido G30/31</b>														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
<b>9 Gas Líquido G30/31</b>														
G30/31	37 mbar												•	
<b>10 Gas Líquido G30/31</b>														
G30/31	50 mbar				•	•								
<b>11 Gas Ciudad G110</b>														
G110	8 mbar	•								•		•		
<b>12 Gas Ciudad G120</b>														
G120	8 mbar									•				

ES



# Instalación

## Tablas de características de los quemadores e inyectores

<b>1 Gas Metano G20</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2 (int)+(ext)</b>
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diámetro del inyector (1/100 mm)	72	97	115	75+135
Precámara (moldeada en el inyector)	(X)	(Z)	(Y)	(H1)+(H3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1900
<b>2 Gas Metano G20</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2 (int)+(ext)</b>
Caudal térmico nominal (kW)	1.1	1.8	2.9	4.2
Diámetro del inyector (1/100 mm)	72	94	115	75+125
Precámara (moldeada en el inyector)	(X)	(Z)	(8)	(H1)+(H3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1900
<b>3 Gas Metano G25</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2 (int)+(ext)</b>
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diámetro del inyector (1/100 mm)	72	94	121	75+145
Precámara (moldeada en el inyector)	(F1)	(Y)	(F2)	(H1)+(H3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1900
<b>4 Gas Metano G25.1</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2 (int)+(ext)</b>
Caudal térmico nominal (kW)	1.1	1.8	3.0	4.1
Diámetro del inyector (1/100 mm)	77	100	134	75+138
Precámara (moldeada en el inyector)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1)+(F3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1900
<b>6 Gas Metano G27</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2 (int)+(ext)</b>
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	4.1
Diámetro del inyector (1/100 mm)	77	105	138	80+148
Precámara (moldeada en el inyector)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1)+(F3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1900
<b>7 Gas Metano G2.350</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2 (int)+(ext)</b>
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	4.1
Diámetro del inyector (1/100 mm)	94	120	165	100+190
Precámara (moldeada en el inyector)	(Y)	(Y)	(F3)	(0)+(H3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1900
<b>8 Gas Líquido G30/31</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2 (int)+(ext)</b>
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	4.1
Diámetro del inyector (1/100 mm)	50	65	85	46+91
Caudal reducido (W)	400	500	800	1900
Caudal nominal G30 (g/h)	73	131	211	305
Caudal nominal G31 (g/h)	71	129	207	300
<b>9 Gas Líquido G30/31</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2 (int)+(ext)</b>
Caudal térmico nominal (kW)	1.1	1.8	2.9	4.2
Diámetro del inyector (1/100 mm)	50	62	81	62+62
Precámara (moldeada en el inyector)	-	-	-	-
Caudal reducido (W)	450	550	800	1900
Caudal nominal G30 (g/h)	80	131	211	298
Caudal nominal G31 (g/h)	79	129	207	293

# Instalación



10 Gas Líquido G30/31	AUX	SR	R	UR2 (int)+(ext)
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diámetro del inyector (1/100 mm)	43	58	70	43+70
Precámara (moldeada en el inyector)	(H2)	(M)	(Y)	(H2)+(S1)
Caudal reducido (W)	400	500	850	1900
Caudal nominal G30 (g/h)	73	131	211	305
Caudal nominal G31 (g/h)	71	129	207	300
11 Gas Ciudad G110	AUX	SR	R	UR2 (int)+(ext)
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	2.8	3.8
Diámetro del inyector (1/100 mm)	145	185	260	140+320
Precámara (moldeada en el inyector)	/8	/2	/3	-
Caudal reducido (W)	400	500	800	1400
12 Gas Ciudad G120	AUX	SR	R	UR2 (int)+(ext)
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	2.8	3.9
Diámetro del inyector (1/100 mm)	135	175	240	130+290
Precámara (moldeada en el inyector)	/8	/1	/3	-
Caudal reducido (W)	400	500	800	1400

Los inyectores que no se suministran se pueden encontrar en los centros de asistencia autorizados.



# Instalación

## 5.3 Conexión eléctrica



### Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- La conexión eléctrica debe ser efectuada por personal técnico cualificado.
- Dotarse de dispositivos de protección individual.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra según las modalidades referidas en las normativas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desactivar la alimentación eléctrica general.
- No tirar nunca del cable para quitar el enchufe.
- Utilizar cables resistentes a una temperatura de al menos 90°C de tipo H05V2V2-F.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación de la bornera debe ser de 1,5-2 Nm.

### Informaciones generales

Comprobar que las características de la red eléctrica son adecuadas a los datos indicados en la placa.

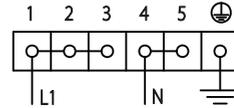
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de matrícula y el marcado está visiblemente aplicada en el aparato.

No extraer nunca esta placa.

Realizar la conexión a tierra con un cable por lo menos de 20 mm más largo que los demás.

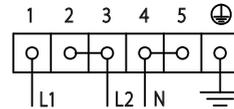
El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

- **220-240 V 1N~**



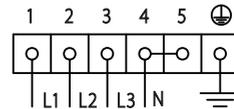
Utilizar un cable **tripolar 3 x 6 mm<sup>2</sup>**.

- **380-415 V 2N~**



Utilizar un cable **tetrapolar de 4 x 4 mm<sup>2</sup>**.

- **380-415 V 3N~**



Utilizar un cable **pentapolar de 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.



Los valores indicados más arriba hacen referencia a la sección del conductor interno.



Los cables de alimentación están dimensionados tomando en consideración el factor de simultaneidad (en conformidad con la norma EN 60335-2-6).



## Conexión fija

Prever un dispositivo de interrupción onipolar en conformidad con las normas de instalación en la línea de alimentación.

El dispositivo de interrupción debe ser colocado en una posición fácilmente alcanzable y cerca del aparato.

## Conexión con clavija y enchufe

Controlar que la clavija y el enchufe son del mismo tipo.

Evitar el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían provocar calentamientos o quemaduras.

## 5.4 Colocación



**Aparato pesado**  
**Peligro de heridas por aplastamiento**

- Colocar el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.



**Presión sobre la puerta abierta**  
**Riesgo de daños al aparato**

- No utilizar la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejercer excesiva presión sobre la puerta abierta.



**Formación de calor durante el funcionamiento del aparato**  
**Riesgo de incendio**

- Los contrachapados, las colas o los revestimientos plásticos de los muebles adyacentes deben ser termorresistentes (no inferior a 90°C).

## Informaciones generales

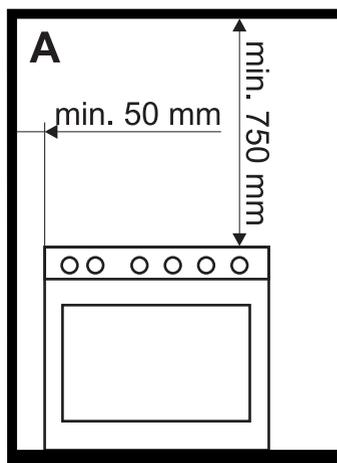
Este aparato se puede arrimar a paredes, siempre que una de éstas supere en altura a la superficie de trabajo del aparato, dejando una distancia mínima de 50 mm entre éstas y el lado del aparato, tal y como se muestra en las figuras A y C relativas a los tipos de instalación.

Los muebles colgantes situados sobre la superficie de trabajo deben quedar a una distancia mínima de 750 mm de la misma. En el caso de que se instale una campana sobre la encimera, remitirse al manual de instrucciones de la campana para respetar la distancia correcta.

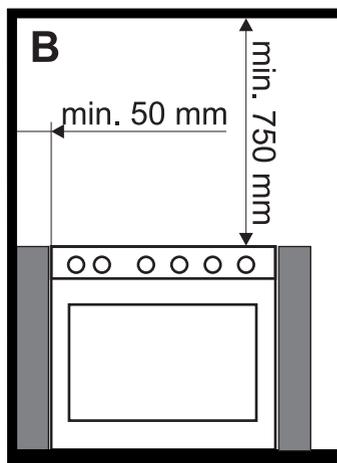


# Instalación

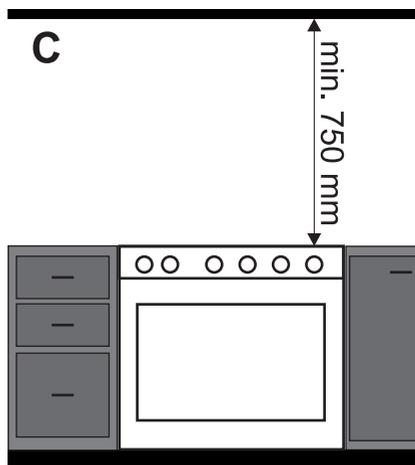
Este aparato dependiendo del tipo de instalación pertenece a las clases:



**A - Clase 1**  
(Aparato de libre instalación)



**B - Clase 2 subclase 1**  
(Aparato empotrado)



**C - Clase 2 subclase 1**  
(Aparato empotrado)



El aparato debe ser instalado por un técnico cualificado, respetando las normas vigentes.

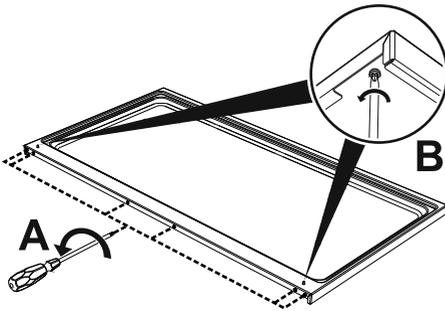


## Montaje del respaldo

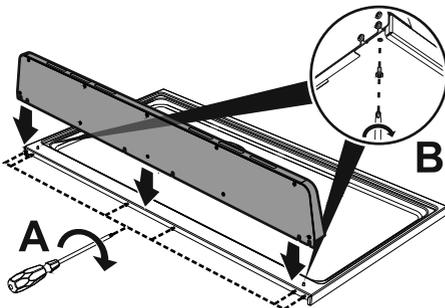
**i** El respaldo que se suministra es parte integrante del producto y es necesario fijarlo al aparato antes de instalarlo.

El respaldo debe estar siempre correctamente colocado y fijado en el aparato.

1. Aflojar los 6 tornillos situados en la parte trasera de la encimera (**A**) y desatornillar los 2 tornillos (**B**) situados en la parte lateral del respaldo.



2. Colocar el respaldo en la encimera. Hacer que correspondan las 6 ranuras inferiores del respaldo con los 6 tornillos de la parte trasera de la encimera, que han sido aflojados con anterioridad.
3. Apretar los 6 tornillos de la parte trasera de la encimera (**A**) y atornillar los 2 tornillos situados bajo la encimera (**B**) para fijar el respaldo.

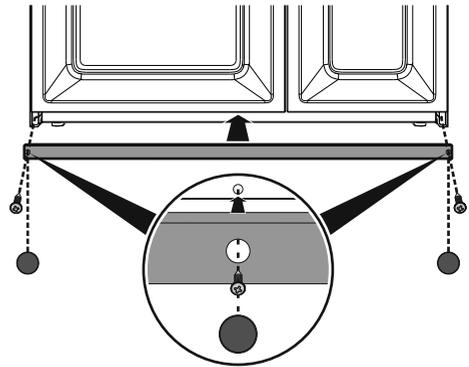


## Montaje del zócalo

**i** El zócalo que se suministra es parte integrante del producto y es necesario fijarlo al aparato antes de instalarlo.

El zócalo debe estar siempre colocado correctamente y fijado al aparato.

1. Colocar el zócalo en la parte inferior frontal del aparato.
2. Atornillar los dos tornillos laterales para fijar el zócalo al aparato.
3. Cubrir los agujeros del zócalo con los tapones que se suministran.



ES



## Posicionamiento y nivelación del aparato

Después de haber procedido a efectuar la conexión eléctrica y/o del gas para una mayor estabilidad es indispensable que el aparato esté correctamente nivelado al suelo; atornillar o desatornillar el pie en la parte inferior hasta nivelar y estabilizar el aparato al suelo.

