

# Tabla de contenidos

<b>1 Advertencias</b>	<b>272</b>
1.1 Advertencias generales de seguridad	272
1.2 Responsabilidad del fabricante	276
1.3 Función del aparato	277
1.4 Placa de identificación	277
1.5 Este manual de uso	277
1.6 Eliminación	277
1.7 Cómo leer el manual de uso	278
1.8 Para ahorrar energía	279
1.9 Indicaciones para organismos de control europeos	279
<b>2 Descripción</b>	<b>280</b>
2.1 Descripción general	280
2.2 Encimera de cocción	281
2.3 Panel de mandos	281
2.4 Otras partes	282
2.5 Accesorios disponibles	282
<b>3 Uso</b>	<b>284</b>
3.1 Primer uso	285
3.2 Uso de los accesorios	286
3.3 Uso de la encimera de cocción	286
3.4 Uso del horno	287
3.5 Consejos para la cocción	289
3.6 Uso del cajón	290
3.7 Reloj programador	291
<b>4 Limpieza y mantenimiento</b>	<b>296</b>
4.1 Limpieza del aparato	296
4.2 Desmontaje de la puerta	297
4.3 Limpieza de los cristales de la puerta	298
4.4 Pirólisis	301
4.5 Mantenimiento especial	303
<b>5 Instalación</b>	<b>305</b>
5.1 Conexión del gas	305
5.2 Adaptación a los distintos tipos de gas	310
5.3 Colocación	315
5.4 Conexión eléctrica	320
5.5 Acceso al terminal de bornes	321
5.6 Para el instalador	323

Se recomienda 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)



# Advertencias

## 1 Advertencias

### 1.1 Advertencias generales de seguridad

#### **Daños a las personas**

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisados o instruidos sobre el uso seguro del aparato y sobre los posibles peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Verifique que los difusores de llama de los quemadores estén colocados correctamente en sus alojamientos con las tapas correspondientes.
- Preste la máxima atención, la zona de cocción se calienta muy rápidamente. No ponga a calentar las ollas vacías. Peligro de sobrecalentamiento.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- Las grasas y los aceites pueden arder si se sobrecalientan. No se aleje durante la preparación de las comidas que contengan aceites o grasas. Si los aceites o las grasas se incendian, no los apague nunca con agua. Ponga la tapa a la olla y apague la zona de cocción correspondiente.
- Durante la cocción, no apoye objetos metálicos, como cubiertos o vajilla en la superficie de la encimera de cocción porque podrían sobrecalentarse.
- No introduzca objetos metálicos con punta (cubiertos o herramientas) en las ranuras del aparato.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.



- Durante la cocción la puerta del horno debe estar cerrada.
- Si tuviera que intervenir durante la cocción o al final de la misma, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego ábrala completamente.
- No abra el cajón (si existe) cuando el horno esté encendido y aún caliente.
- Los objetos que estén dentro del cajón podrían estar muy calientes después de la utilización del horno.
- Apague el aparato después de su uso.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- **NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES EN EL CAJÓN (SI ESTÁ DISPONIBLE) O CERCA DEL APARATO.**
- **NO UTILICE AEROSOLIOS CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.**
- **NO MODIFICAR ESTE APARATO.**
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento), use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.

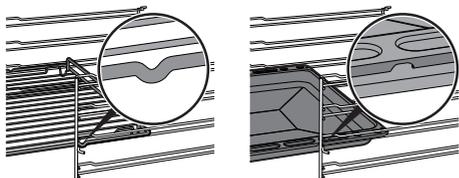
## Daños al aparato

- No utilice detergentes abrasivos agresivos ni rascadores metálicos afilados para la limpieza de la puerta de cristal del horno, dado que podrían rayar la superficie del cristal y provocar la rotura del mismo.
- Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.



## Advertencias

- No se siente sobre el aparato.
- Introduzca las rejillas y las bandejas en las guías laterales hasta que toquen el tope. Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden su extracción deben estar orientados hacia abajo y hacia la parte trasera del horno.



- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan comportar el sobrecalentamiento e incendio de grasas y aceites. Preste la máxima atención.
- Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- No rocíe productos en aerosol cerca del horno.
- **NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.**
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimento de cocción.
- Retire todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimento de cocción.
- No recubrir el fondo del compartimento de cocción con hojas de aluminio.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimento de cocción.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- Los recipientes o las planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.
- No vierta sustancias ácidas, como zumo de limón o vinagre, en la encimera.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.



- No ponga ollas o sartenes vacías en la zonas de cocción encendidas.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- No lave en el lavavajillas los componentes que se pueden quitar, como las rejillas de la encimera, los difusores de llama y las tapas del quemador.
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.

## Instalación

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN LANCHAS O CARAVANAS.**
- no instale el aparato encima de un pedestal.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- Antes de la instalación, verifique que las condiciones locales de distribución (naturaleza y presión del gas) y la regulación del aparato sean compatibles.
- Este aparato no está conectado a ningún sistema de descarga de los productos de la combustión. Se debe instalar y conectar de conformidad con las actuales normativas de instalación. Preste especial atención a los requisitos de ventilación.



## Advertencias

- Las condiciones de regulación para este aparato se indican en la etiqueta de regulación de gas.
- La conexión del gas debe ser efectuada por personal autorizado.
- 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 1,5 metros para los tubos de goma.
- Los tubos no deben entrar en contacto con partes móviles y no deben ser aplastados.
- De ser necesario, utilice un regulador de presión conforme a la norma vigente.
- Después de cada intervención, verifique que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
- Una vez completada la instalación, compruebe la presencia de posibles pérdidas por medio de una solución jabonosa, nunca con una llama.
- La conexión eléctrica debe ser efectuada por técnicos autorizados.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.

### Para este aparato

- Antes de sustituir la lámpara, asegúrese de que el aparato esté apagado.
- No se apoye o se siente en la puerta abierta del aparato.
- Compruebe que no queden objetos atascados en las puertas.

### 1.2 Responsabilidad del fabricante

El fabricante no se hace responsable por los daños a personas y cosas causados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento 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 debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.

## 1.4 Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de serie y la marca. No quite nunca la placa de identificación.

## 1.5 Este manual de uso

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

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

## 1.6 Eliminación



Conforme a la directiva europea RAEE (2012/19/UE), este aparato se debe desechar al final de su vida útil separándolo del resto de residuos. Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medioambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación eléctrica y quítelo junto con la clavija del enchufe.



## Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.



## Advertencias

- Entregue el aparato a los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien devuélvalo al distribuidor al comprar un producto equivalente, en relación de uno a uno.

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

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



### Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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

## 1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

### Advertencias



Información general sobre este manual de uso, la seguridad y la eliminación final.

### Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

### Uso



Información sobre el uso del aparato y los accesorios.

### Limpieza y mantenimiento



Información para la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato.

### Instalación



Información para el técnico cualificado: instalación, puesta en funcionamiento y prueba.



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



## 1.8 Para ahorrar energía

- Precaliente el aparato solamente si la receta lo requiere.
- Si el envase no lo indica de otro modo, descongele los alimentos congelados antes de introducirlos en el compartimiento de cocción.
- En caso de múltiples cocciones, se aconseja cocinar los alimentos uno tras otro para aprovechar lo mejor posible el compartimiento de cocción ya caliente.
- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- Retire todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimiento de cocción.
- Pare la cocción durante algunos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los minutos restantes con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga siempre limpio el compartimiento de cocción.

## 1.9 Indicaciones para organismos de control europeos

### Fan forced mode

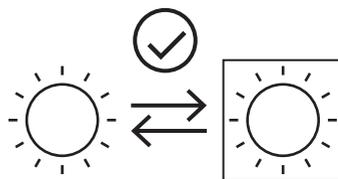
La función ECO utilizada para definir la clase de eficiencia energética cumple con las especificaciones de la norma europea EN 60350-1.

### Datos técnicos de eficiencia energética

La información de acuerdo con las regulaciones europeas de etiquetado energético y diseño ecológico está contenida en un documento que acompaña las instrucciones del producto. Estos datos se encuentran en la "Ficha de datos del producto" que se puede descargar desde la página web, en la sección correspondiente al producto en cuestión.

### Iluminación

- Este aparato contiene bombillas que pueden ser reemplazadas por el usuario.



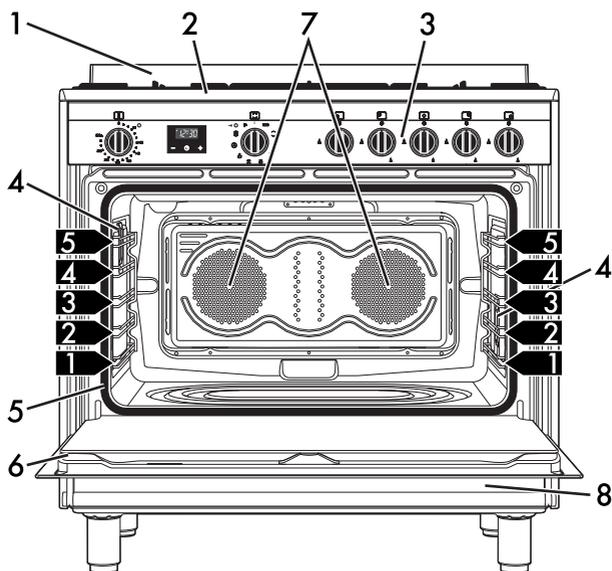
- Las bombillas en cuestión son aptas para funcionar a una temperatura ambiente igual o superior a 300 °C y están diseñadas para su uso en aplicaciones de alta temperatura, como hornos.
- Este aparato contiene bombillas de eficiencia energética "G".



# Descripción

## 2 Descripción

### 2.1 Descripción general



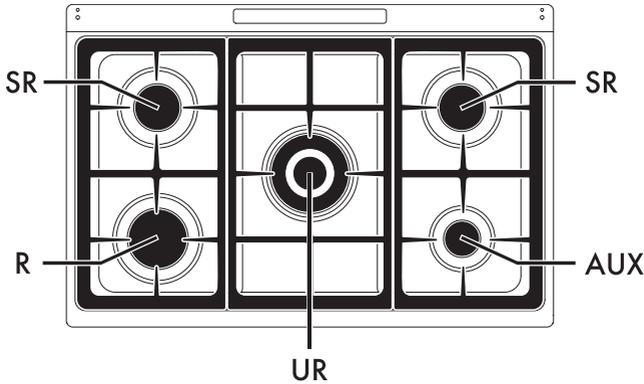
- 1 Alzado posterior
- 2 Encimera de cocción
- 3 Panel de mandos
- 4 Lámpara
- 5 Junta

- 6 Puerta
- 7 Ventilador
- 8 Cajón

**1,2,3...** Bastidores de soporte para rejillas/bandejas



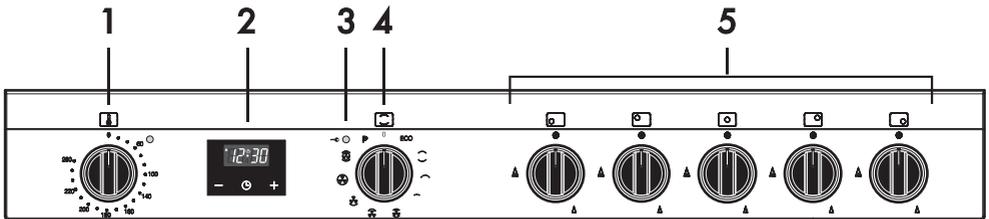
## 2.2 Encimera de cocción



AUX = Auxiliar  
SR = Semirrápido

R = Rápido  
UR= Ultrarrápido

## 2.3 Panel de mandos



### 1 Mando regulador de la temperatura

Con este mando es posible seleccionar la temperatura de cocción, la duración, programar las cocciones programadas, la hora actual y encender o apagar la lámpara dentro del compartimiento de cocción.

### 2 Reloj programador

Es útil para visualizar la hora corriente, ajustar las cocciones programadas y el temporizador minuteru.

### 3 Luz testigo del bloqueo de la puerta

Se enciende cuando se activa el ciclo de limpieza automática (pirólisis).

### 4 Mando de las funciones

Con este mando es posible encender/apagar el aparato y seleccionar la función de cocción.

### 5 Mandos de los quemadores de la encimera

Útiles para encender y regular los quemadores de la encimera.



## Descripción

Pulse y gire los mandos hacia la izquierda hasta el valor  para encender los quemadores correspondientes. Gire los mandos hasta la zona comprendida entre el máximo  y el mínimo  para regular la llama.

Vuelva a poner los mandos en la posición



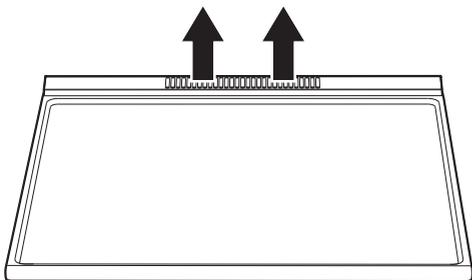
para apagar los quemadores.

### 2.4 Otras partes

#### Ventilador de enfriamiento

El ventilador enfría el horno y se activa durante la cocción.

El funcionamiento del ventilador crea un flujo de aire normal que sale por arriba de la puerta y puede seguir saliendo durante un breve período aun después de apagar el aparato.



No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.

#### Iluminación interna

La iluminación interna del aparato se enciende:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se selecciona cualquier función, a excepción de la función **ECO**.



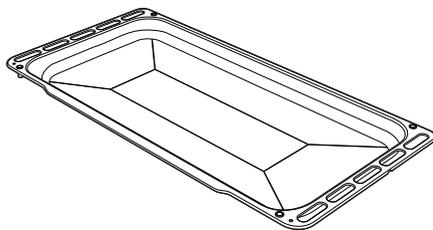
Cuando la puerta está abierta no es posible apagar la iluminación interna.

#### Guías de posicionamiento

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

### 2.5 Accesorios disponibles

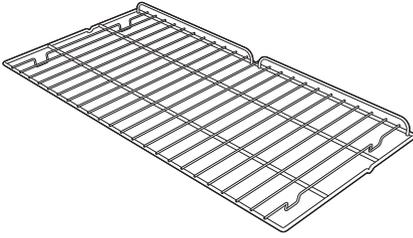
#### Bandeja profunda



Sirve para recoger la grasa procedente de alimentos colocados sobre la rejilla superior y para la cocción de tartas, pizzas y pasteles dulces en el horno.

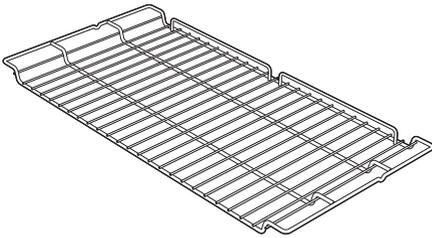


## Rejilla



Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

## Rejilla para bandeja



Para apoyar encima de la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que pueden gotear.



Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.



Los accesorios de serie y los opcionales pueden solicitarse en los centros de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.



## 3 Uso

### Advertencias



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

- Mantenga la puerta cerrada durante el cocinado.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- No toque las resistencias situadas dentro del aparato.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No permita 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, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego abra completamente la puerta.



#### Uso incorrecto Peligro de quemaduras

- Verifique que los difusores de llama de los quemadores estén colocados correctamente en sus alojamientos con las tapas correspondientes.
- Las grasas y los aceites al sobrecalentarse pueden inflamarse. Preste la máxima atención.



#### Uso incorrecto Riesgo de daños a las superficies

- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- Si utiliza papel de horno, colóquelo de manera que no impida la circulación del aire caliente dentro del compartimiento de cocción.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Los recipientes o las planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.



#### Temperatura elevada dentro del cajón Peligro de quemaduras

- No abra el cajón cuando el aparato esté encendido y aún caliente.
- Los objetos que estén dentro del cajón podrían estar muy calientes después de la utilización del aparato.



**Temperatura elevada dentro del cajón durante el uso**  
**Peligro de incendio o explosión**

- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No utilice ni deje materiales inflamables cerca del aparato o del cajón.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
- No deje el aparato sin vigilancia durante la cocción de productos que puedan liberar grasas y aceites.
- Retire del compartimiento de cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción.

**La pérdida de gas puede causar explosiones.**

Si hubiese olor a gas o averías en la instalación de gas:

- Cierre inmediatamente la llave de paso del gas o la válvula de la bombona del gas.
- Apague inmediatamente llamas y cigarrillos.
- No encienda el interruptor de corriente u otros aparatos y no desenchufe ninguna clavija. No utilice teléfonos fijos o móviles dentro del edificio.
- Abra las ventanas y ventile la habitación.
- Llame al servicio de asistencia o al proveedor del gas.

**Funcionamiento anormal**

Cualquiera de las siguientes condiciones debe considerarse un funcionamiento anormal y requiere una intervención:

- Color amarillo de la placa del quemador.
- Daños de los utensilios de cocina.
- Encendido incorrecto de los quemadores.
- Dificultad de los quemadores de mantenerse encendidos.
- Apagado de los quemadores durante el funcionamiento.
- Llaves del gas difíciles de girar.

Si el aparato no funciona correctamente, contacte con el Centro de Asistencia Autorizado de su zona.

**3.1 Primer uso**

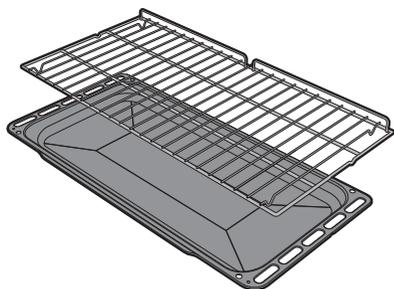
1. Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
2. Quite cualquier etiqueta (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimiento de cocción.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (véase 4 Limpieza y mantenimiento).
4. Caliente el aparato vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.



## 3.2 Uso de los accesorios

### Rejilla para bandeja

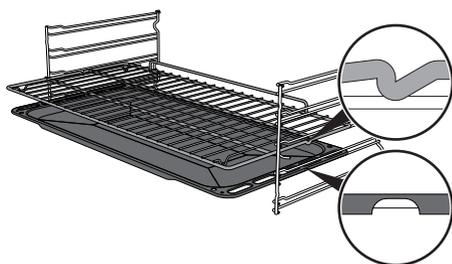
La rejilla para la bandeja debe introducirse dentro de la bandeja. De esta forma, es posible recoger la grasa separada de los alimentos en cocción.



### Rejillas y bandejas

Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta que toquen el tope.

Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden la extracción accidental de la rejilla deben orientarse hacia abajo y hacia la parte posterior del compartimento de cocción.



Introduzca las rejillas y las bandejas suavemente en el compartimento de cocción hasta que hagan tope.



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

## 3.3 Uso de la encimera de cocción

Todos los mandos y controles del aparato están ubicados en el panel frontal. Cada mando corresponde, claramente indicado, a un quemador. El aparato está equipado con un dispositivo de encendido electrónico. Basta presionar y girar el mando hacia la izquierda hasta el símbolo de llama máxima para encender. Si el quemador no se enciende en los primeros 15 segundos, ponga el mando en  y no intente volver a encenderlo durante 60 segundos. Una vez que se haya encendido, mantenga 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. Espere unos instantes y repita la operación. Mantenga pulsado el mando durante más tiempo.



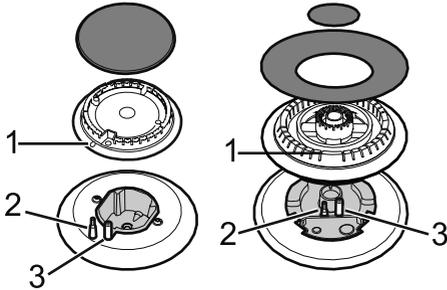
En caso de apagado accidental, un dispositivo de seguridad bloquea la salida del gas, incluso con la llave abierta. Vuelva a poner el mando en  y no intente volver a encenderlo durante 60 segundos.

### Posición correcta de los difusores de llama y de las tapas de los quemadores

Antes de encender los quemadores de la encimera, verifique que los difusores de llama estén colocados en sus alojamientos con sus tapas correspondientes.



Tenga cuidado que los agujeros de los difusores de llama de los quemadores **1** correspondan con los termopares **2** y las bujías **3**.



2. Seleccione la temperatura con el mando de la temperatura.

**i**

Asegúrese de que el reloj programador muestre el símbolo de la duración de cocción , en caso contrario no será posible encender el horno.

Pulse al mismo tiempo las teclas



para reiniciar el reloj programador.

## 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 con tapa y de tamaño proporcional al quemador para evitar que la llama roce los lados. Al producirse la ebullición, reduzca la llama lo suficiente para impedir que el líquido rebose.



Diámetro de los recipientes:

- AUX: 12 - 14 cm
- SR: 16 - 24 cm
- R: 18 - 26 cm
- UR: 18 - 28 cm

## 3.4 Uso del horno

### Encendido del horno

Para encender el horno:

1. Seleccione la función de cocción mediante el mando de funciones.

### Listado de las funciones



#### Estático

El calor, que proviene a la vez de la parte superior e 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 o tartas rellenas, resulta sobre todo indicado para las carnes grasas, como por ejemplo el ganso o el pato.



#### Inferior ventilada

La combinación entre el ventilador y la resistencia inferior permite completar la cocción más rápidamente. Este sistema se aconseja para esterilizar o finalizar la cocción de alimentos hechos ya en la superficie pero no por dentro, que requieren por lo tanto un calor superior moderado. Ideal para cualquier tipo de alimento.



## Grill pequeño

Esta función permite, mediante la acción del calor irradiado solo por el elemento central, asar 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 asados óptimos sobre todo con carnes de espesor medio/pequeño y, junto con el asador (cuando existe), permite dar al final de la cocción una doradura uniforme. Ideal para chorizos, costillas o 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 muy gruesos. Ideal para trozos grandes de carne (por ejemplo, jarrete de cerdo).



## Estático + ventilado

El funcionamiento del ventilador combinado con la cocción tradicional asegura cocciones homogéneas incluso en recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, cocinadas al mismo tiempo en varias rejillas (distintos niveles). (Para la cocción en varias rejillas se aconseja utilizar el 2º y el 4º nivel).



## 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 ventilada

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular (instalada en la parte trasera del horno) permite cocinar alimentos diferentes en varios niveles, 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 varios niveles) pescado, verduras y galletas sin que se mezclen los olores o sabores.

## ECO

### Eco

Esta función está especialmente indicada para la cocción en un solo nivel, con bajo consumo energético. Se recomienda para todos los tipos de alimentos, excepto aquellos que puedan generar mucha humedad (por ejemplo, las verduras). Para obtener el máximo ahorro energético y reducir los tiempos de cocción, se recomienda introducir los alimentos en el horno sin precalentar el compartimiento de cocción.



**P** **Pirólisis**  
Programando esta función el horno alcanza temperaturas que llegan hasta los 500°C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma sobre las paredes internas.



En la función ECO no abra la puerta durante la cocción.



En la función ECO, los tiempos de cocción (y de un eventual precalentamiento) son más largos.



La función ECO es una función de cocción delicada y se recomienda para cocciones que no requieran temperaturas superiores a 210 °C; Para una cocción a temperatura más elevada se recomienda elegir otra función.

- Utilice un termómetro para carnes durante la realización de asados o, simplemente, presione el asado con una cuchara. Si el asado está firme estará listo, de lo contrario, deberá cocinarse todavía durante varios minutos.

### Consejos para las cocciones con Grill

- El asado de carnes puede efectuarse tanto con el horno en frío, como con el horno precalentado si se desea cambiar el tipo de asado.
- En la función Grill ventilado se recomienda, en cambio, precalentar el horno antes de asar.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.
- En la función Grill se aconseja colocar el mando de la temperatura en el valor más alto, o sea, en el símbolo  para optimizar el asado.

### Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de cocción dependen de la calidad y consistencia del amasijo.
- Cuando se cocinan alimentos en varios niveles, es conveniente colocarlos en las bandejas de los niveles 2 y 4, aumentar el tiempo de cocción unos minutos y utilizar solamente las funciones ventiladas.
- Para controlar si el pastel está hecho por dentro: al final de la cocción introduzca un palillo para dientes en el punto más alto del pastel. Si la masa no se pega al palillo, el pastel está hecho.

## 3.5 Consejos para la cocción

### Consejos generales

- Utilice una función ventilada para obtener un cocinado homogéneo en varios niveles.
- No se pueden reducir los tiempos de cocinado aumentando las temperaturas (los alimentos podrían cocinarse mucho por fuera y poco por dentro).
- Si pesan lo mismo, el tiempo de cocción de las porciones cortadas es menor que el de la pieza entera.

### Consejos para cocinar carnes

- Los tiempos de cocinado varían dependiendo del grosor, de la calidad del alimento y del gusto del consumidor.



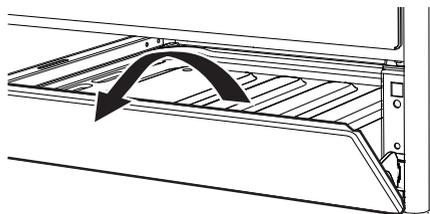
- Si el pastel se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura programada de unos 10°C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.
- El tiempo de cocción de merengues y hojaldres varía en función del tamaño.

### Consejos para la descongelación y el leudado

- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en el primer nivel del compartimiento de cocción.
- Evite que los alimentos se superpongan unos encima de otros.
- Para descongelar la carne, utilice una rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja puesta en el primer nivel. De esta forma, los alimentos no estarán en contacto con el líquido de descongelación.
- Si se cortan en porciones, la fruta y el pan tardan el mismo tiempo en descongelarse, con independencia de la cantidad y del peso total de estos.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con una película de aluminio.
- Para una buena fermentación, coloque en el fondo del compartimiento de cocción un recipiente con agua.

### 3.6 Uso del cajón

En la parte inferior de la cocina hay un cajón. Para abrirlo tire del asa hacia usted. Puede utilizarlo para guardar ollas u objetos metálicos necesarios al utilizar el aparato.



- No abra el cajón mientras el aparato esté encendido y aún caliente. La temperatura en el interior podría ser muy elevada.
- No coloque materiales inflamables, trapos o papel en su interior.



### 3.7 Reloj programador



 Tecla de reducción del valor

 Tecla del reloj

 Tecla de aumento del valor

 Asegúrese de que el reloj programador muestre el símbolo de la duración de cocción  en caso contrario no será posible encender el horno.

Pulse la tecla  para resetear el reloj programador.

### Regulación de la hora

 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. Pulse la tecla del reloj  durante 2 segundos. El punto situado entre las horas y los minutos parpadea.
2. Con las teclas de aumento del valor  y reducción del valor  es posible ajustar la hora. Mantenga pulsada la tecla para avanzar rápidamente.
3. Espere 7 segundos. El punto 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.

 Para modificar la hora, pulse al mismo tiempo las teclas de aumento del valor  y reducción del valor  durante dos segundos, y luego continúe con el ajuste de la hora.



## 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. Mantenga pulsada la tecla del reloj  hasta que aparezca el símbolo .
2. Pulse otra vez la tecla del reloj . En la pantalla aparecen el símbolo  y la leyenda  que se alternan con la hora actual.
3. Accione las teclas aumento del valor  y reducción del valor  para programar los minutos de cocción que desea.
4. Seleccione una función y una temperatura de cocción.
5. Espere unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para activar la función. En la pantalla se mostrará la hora actual junto con los símbolos  y .

Al finalizar la cocción las resistencias se desactivarán. En la pantalla, el símbolo  se apaga, el símbolo  parpadea y se activa un avisador acústico.

6. Para apagar el avisador acústico basta pulsar cualquier tecla del reloj programador.

7. Pulse la tecla del reloj  para reiniciar el reloj programador.

**i** No es posible ajustar una duración de cocción superior a las 10 horas.

 Para poner a cero la programación pulse y manténgalas presionadas al mismo tiempo las teclas de aumento del valor  y reducción del valor  y apague manualmente el horno.

## Cocción programada

**i** La cocción programada es la función que permite iniciar una cocción a una hora establecida y concluirla una vez transcurrido cierto tiempo ajustado por el usuario.

1. Ajuste la duración de la cocción, como se describe en el apartado anterior "Cocción temporizada".
2. Pulse la tecla menú  durante 2 segundos.
3. Pulse de nuevo la tecla menú . La pantalla muestra de forma alterna las cifras  y el mensaje  mientras que el símbolo  parpadea (por ejemplo la hora actual es 17.30)



4. Pulse las teclas o para ajustar los minutos deseados. (por ejemplo 1 hora)

5. Pulse la tecla menú . En la pantalla aparecerá el mensaje alternado con la hora actual sumado con la duración de la cocción que se ha ajustado con anterioridad (por ejemplo la hora de fin de cocción mostrada es 18.30)

6. Pulse las teclas o para ajustar el horario de fin de cocción. (por ejemplo a las 19.30)



Tener en cuenta que a la duración de la cocción deben añadirse algunos minutos útiles para el precalentamiento del horno.

7. Espere unos 7 segundos sin pulsar ninguna tecla para activar la función. En la pantalla se muestra la hora actual y se encienden los símbolos y .

8. Seleccione una función y una temperatura de cocción.

9. Al finalizar la cocción las resistencias se desactivarán. En la pantalla, el símbolo se apaga, el símbolo parpadea y se activa un avisador acústico.

10. Vuelva a poner los mandos de las funciones y de la temperatura en **0**.

11. Para apagar el avisador acústico basta con pulsar cualquier tecla del reloj programador.

12. Pulse al mismo tiempo las teclas y para poner a cero la programación ajustada.



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



No es posible ajustar cocciones programadas superiores a las 24 horas.



Tras el ajuste para mostrar el tiempo de cocción que queda pulse la tecla menú durante 2 segundos. Pulse de nuevo la tecla menú . La pantalla muestra el mensaje alternado con el tiempo que queda de cocción.



## Temporizador minuterero

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

El temporizador minuterero puede ser activado en cualquier momento.

1. Mantenga pulsada la tecla del reloj  algunos segundos. La pantalla muestra las cifras  y el símbolo  parpadeante entre las horas y los minutos.
2. Accione las teclas de aumento del valor  y reducción del valor  para programar los minutos que desea.
3. Espere unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para terminar la regulación del minuterero. En la pantalla se muestran la hora actual y los símbolos  y .

Un avisador acústico se activa al final del tiempo programado.

4. Pulse la tecla de reducción del valor  para apagar el avisador acústico.

**i** Se puede programar el temporizador minuterero de 1 minuto a un máximo de 23 horas y 59 minutos.

## Modificación de los datos programados

1. Pulse la tecla del reloj .
2. Accione las teclas de aumento del valor  y reducción del valor  para programar los minutos que desea.

## Cancelación de los datos ajustados

1. Pulse la tecla del reloj .
2. Mantenga presionadas al mismo tiempo las teclas de aumento del valor  y reducción del valor .
3. Apague luego de forma manual el horno si hay alimentos que se están cocinando.

## Seleccione el avisador acústico.

El avisador acústico puede variar en 3 tonos.

1. Mantenga presionadas al mismo tiempo las teclas de aumento del valor  y reducción del valor .
2. Pulse la tecla del reloj .
3. Pulse la tecla de reducción del valor  para seleccionar otro avisador acústico.



## Tabla indicativa de las cocciones

Alimentos	Peso (kg)	Función	Posición guía desde abajo	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	
Lasaña	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Pasta al horno	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Asado de ternera	2	Turbo/Estático+ventilado	2	180 - 190	90 - 100	
Lomo de cerdo	2	Turbo/Estático+ventilado	2	180 - 190	70 - 80	
Salchichas	1,5	Grill ventilado	4	MÁX.	15	
Roast beef	1	Turbo/Estático+ventilado	2	200	40 - 45	
Conejo al horno	1,5	Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Muslo de pavo	3	Turbo/Estático+ventilado	2	180 - 190	110 - 120	
Bondiola al horno	2 - 3	Turbo/Estático+ventilado	2	180 - 190	170 - 180	
Pollo al horno	1,2	Turbo/Estático+ventilado	2	180 - 190	65 - 70	
					Lado 1	Lado 2
Chuletas de cerdo	1,5	Grill ventilado	4	MÁX.	15	5
Costillas	1,5	Grill ventilado	4	MÁX.	10	10
Panceta de cerdo	0,7	Grill	5	MÁX.	7	8
Filete de cerdo	1,5	Grill ventilado	4	MÁX.	10	5
Filete de buey	1	Grill	5	MÁX.	10	7
Trucha asalmonada	1,2	Turbo/Estático+ventilado	2	150 - 160	35 - 40	
Cola de rape	1,5	Turbo/Estático+ventilado	2	160	60 - 65	
Rodaballo	1,5	Turbo/Estático+ventilado	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Estático+ventilado	2	MÁX.	8 - 9	
Pan	1	Circular	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Estático+ventilado	2	180 - 190	20 - 25	
Rosquilla	1	Circular	2	160	55 - 60	
Tarta de mermelada	1	Circular	2	160	35 - 40	
Tarta de requesón	1	Circular	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini rellenos	1	Turbo/Circular	2	160	20 - 25	
Tarta paraíso	1,2	Circular	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo/Circular	2	180	80 - 90	
Bizcocho	1	Circular	2	150 - 160	55 - 60	
Tarta de arroz	1	Turbo/Circular	2	160	55 - 60	
Medialunas	0,6	Circular	2	160	30 - 35	

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



## 4 Limpieza y mantenimiento

### Advertencias



Uso incorrecto

**Riesgo de daños a las superficies**

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo, anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- No lave en el lavavajillas los componentes que se pueden quitar, como las rejillas de la encimera, los difusores de llama y las tapas del quemador.

### 4.1 Limpieza del aparato



Se aconseja utilizar los productos de limpieza distribuidos por el fabricante.

### Consejos para la limpieza de la encimera de cocción

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

### Limpieza de la encimera de cocción

1. Eche el detergente no abrasivo en un paño húmedo y páselo por la superficie.
2. Enjuague cuidadosamente.
3. Seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

### Limpieza de las rejillas de la encimera de cocción, los difusores de llama y las tapas

1. Extraiga los elementos de la encimera de cocción.
2. Lávelos con agua tibia y detergente no abrasivo. Quite con cuidado cualquier incrustación.
3. Seque cuidadosamente con un trapo suave o con un paño de microfibra.
4. Vuelva a colocar los elementos en la encimera de cocción.

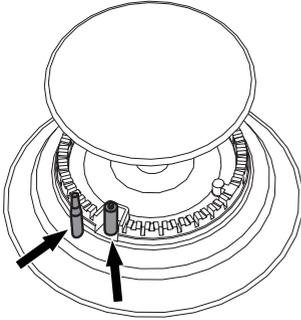


El contacto continuo de las rejillas con la llama, con el tiempo, puede alterar el esmalte cerca de las zonas expuestas al calor. Se trata de un fenómeno completamente natural que no perjudica en absoluto la funcionalidad de este componente.



## Limpieza de las bujías y los termopares

- Si es necesario limpie las bujías de encendido y los termopares con un trapo húmedo.
- Si existen restos secos deben eliminarse con un palillo o una aguja.



## Limpieza del compartimiento de cocción

Para una buena conservación del compartimiento de cocción es necesario limpiarlo regularmente después de dejarlo enfriar.

Evite dejar que se sequen dentro del horno restos de alimentos porque podrían estropear el esmalte.

Antes de cada limpieza extraiga todas las partes que se pueden quitar.

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

- la puerta;
- los bastidores de soporte para rejillas/bandejas;
- las posibles guías extraíbles;



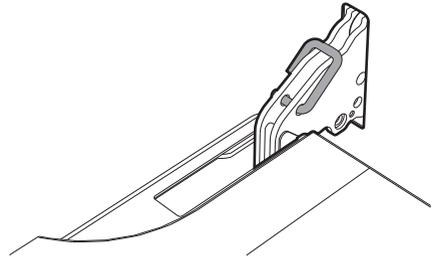
Si utiliza productos de limpieza específicos, haga funcionar el aparato a la temperatura máxima durante unos 15/20 minutos para eliminar cualquier residuo.

## 4.2 Desmontaje de la puerta

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

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

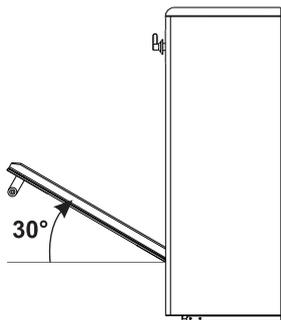
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



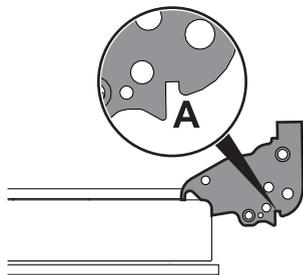


## Limpeza y mantenimiento

2. Sujete la puerta por los dos lados con ambas manos, levántela formando un ángulo de unos 30° y extráigala.



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



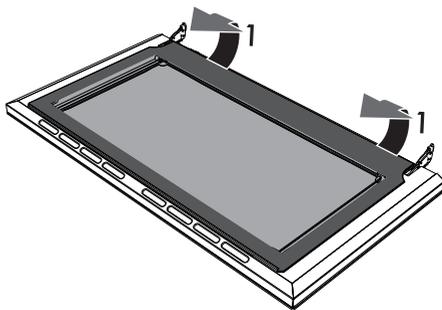
### 4.3 Limpieza de los cristales de la puerta

Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre limpios. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, lave con un estropajo húmedo y detergente común.

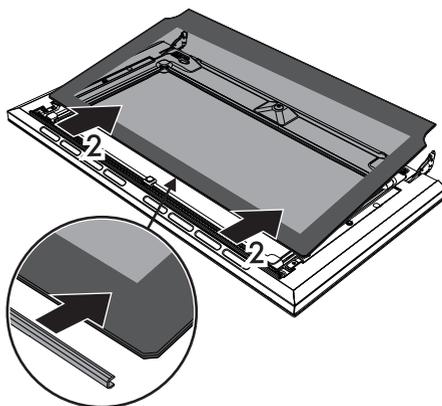
### Desmontaje de los cristales interiores

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

1. Tire con cuidado del cristal interior hacia arriba por la parte trasera siguiendo el movimiento que indican las flechas (1).

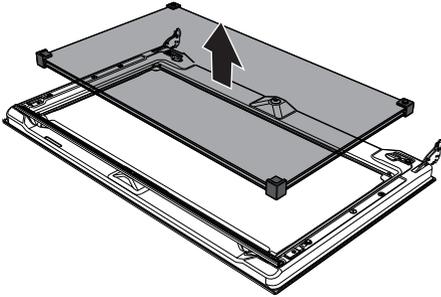


2. Extraiga el cristal interno por el marco delantero (2) para quitarlo de la puerta.

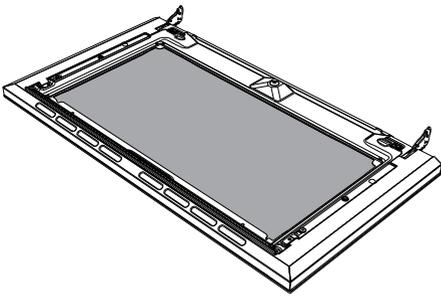




3. Quite los cristales intermedios levantándolos hacia arriba.



4. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, utilice una esponja húmeda y detergente neutro para eliminarla.



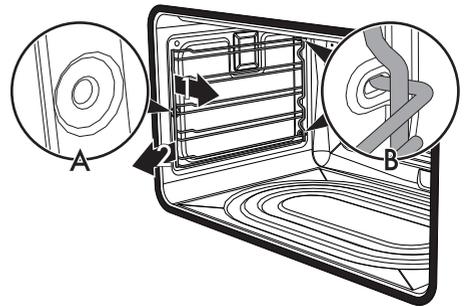
5. Al final de la limpieza, vuelva a colocar el cristal intermedio en su alojamiento en la puerta.
6. Para colocar el cristal interno, deslice la parte superior en el marco de la puerta e introduzca los 2 pernos traseros en sus asientos por medio de una ligera presión.

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

La extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas permite limpiar más fácilmente las partes laterales.

Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

- Tire del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del encastre **A**, a continuación, sáquelo de los alojamientos situados en la parte trasera **B**.



- Al finalizar la limpieza repita las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.



## Limpeza y mantenimiento

### Desactivación manual de la palanca de bloqueo de la puerta

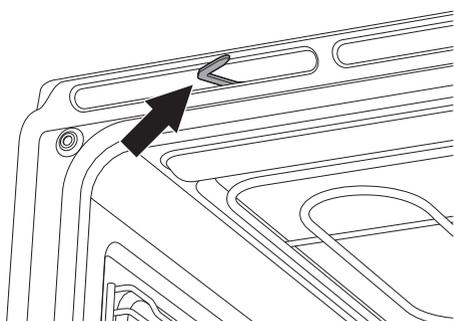


Uso incorrecto

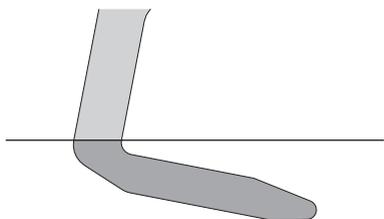
**Peligro de quemaduras**

- Las operaciones siguientes tiene que realizarse siempre con el aparato frío y apagado.
- Nunca intente desactivar la palanca de bloqueo de la puerta de forma manual durante la pirólisis.

La palanca de bloqueo de la puerta se encuentra en la primera ranura de la izquierda debajo del panel de mandos, en la parte alta del frontal del horno.



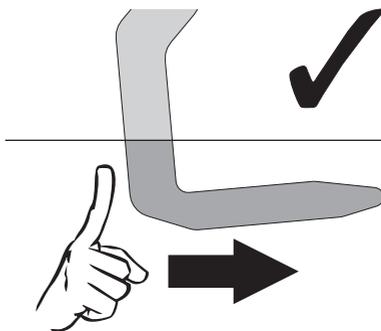
Durante las operaciones de limpieza habituales, puede ocurrir que se active la palanca de bloqueo de la puerta de forma accidental.



**Palanca de bloqueo de la puerta activada**

(vista superior)

1. Mueva la palanca de bloqueo de la puerta a la derecha hasta el tope.

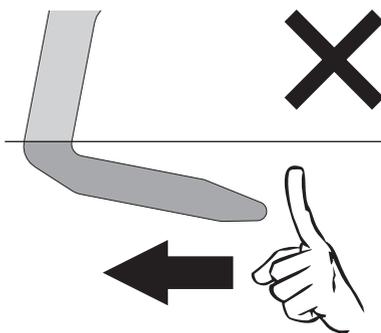


(vista superior)

2. Suelte con cuidado la palanca de bloqueo de la puerta.

La palanca de bloqueo de la puerta tiene un mecanismo de muelle que la vuelve a situar en la posición de desactivación.

Si no quiere dañar el mecanismo, nunca empuje con fuerza esta palanca hacia la izquierda para intentar desactivarla.



(vista superior)



## 4.4 Pirólisis



La Pirólisis es un procedimiento de limpieza automática a elevada temperatura que provoca la disolución de la suciedad. Gracias a este procedimiento se puede limpiar el compartimento de cocción por dentro con suma facilidad.



### Uso incorrecto Riesgo de daños a las superficies

- Elimine del interior del compartimento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones precedentes.



- Durante el uso de esta función, las superficies pueden alcanzar una temperatura superior de lo normal.
- Los niños deben mantenerse alejados.

## Operaciones preliminares

Antes de activar la pirólisis:

- Limpie el cristal interno según las tradicionales indicaciones de limpieza.
- En caso de incrustaciones persistentes rocíe un producto para la limpieza de los hornos en el cristal (lea detenidamente las instrucciones indicadas en el producto); déjelo actuar durante 60 minutos, luego enjuague y seque el cristal con papel de cocina o con un paño de microfibra.

- Quite por completo todos los accesorios del interior del compartimento de cocción.
- Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
- Cierre la puerta.

## Ajuste de la pirólisis

1. Ponga el mando de las funciones sobre el símbolo **P**. En la pantalla aparecerá el mensaje  alternado con la duración mínima de la pirólisis (2 horas).
2. Pulse las teclas  o  para configurar la duración del ciclo de limpieza desde un mínimo de 2 horas hasta un máximo de 3 horas y 30 minutos.



Duración sugerida de la pirólisis:

- Poco sucio: 2 horas
- Suciedad media: 2 horas y 45 minutos.
- Muy sucio: 3 horas y 30 minutos.

3. Para confirmar el inicio de la pirólisis pulse la tecla .
4. Pasado un minuto desde el inicio de la pirólisis, la puerta se bloquea con un dispositivo que impide cualquier intento de apertura (se enciende la luz testigo del bloqueo de la puerta).



No es posible seleccionar ninguna función cuando el bloqueo de la puerta está activo.



## Limpeza y mantenimiento

5. Al final de la pirólisis todos los números en la pantalla parpadean y una señal acústica indica el final del ciclo de limpieza automática.
6. Vuelva a colocar el mando de las funciones en la posición "0".
7. La puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura dentro del horno haya regresado a niveles seguros.
8. Espere a que el horno se enfríe y recoja los restos del interior del horno con un paño húmedo de microfibra.

### Ajuste de la pirólisis programada

La hora de comienzo de la pirólisis puede ajustarse como las demás funciones de cocción.

1. Tras haber iniciado la pirólisis (vea "Ajuste de la pirólisis"), mantenga pulsada la tecla  durante 2 segundos.
2. Continúe pulsando la tecla  hasta visualizar el mensaje  en la pantalla.
3. En 5 segundos, pulse las teclas  y  para ajustar la hora a la que se desea que termine el ciclo de limpieza.
4. Pulse la tecla  para confirmar los datos programados.

**i**

Durante la primera pirólisis podrían producirse olores desagradables por la evaporación normal de las sustancias oleosas de fabricación. Se trata de un fenómeno absolutamente normal que desaparece después de la primera operación de limpieza.

**i**

Durante la pirólisis los ventiladores producen un ruido más intenso ocasionado por una mayor velocidad de rotación. Se trata de un funcionamiento completamente normal que tiene por objeto favorecer la disipación de calor. Al concluir la pirólisis la ventilación proseguirá automáticamente durante un período suficiente como para evitar el sobrecalentamiento de las paredes de los muebles y de la parte frontal del horno.



Tenga cuidado de no girar el mando de funciones cuando programe la pirólisis. En ese caso, los datos que configure mediante el reloj programador se cancelarán y tendrá que configurarlos otra vez.



## 4.5 Mantenimiento especial

### Sustitución de la lámpara de iluminación interna



Partes bajo tensión eléctrica  
**Peligro de electrocución**

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

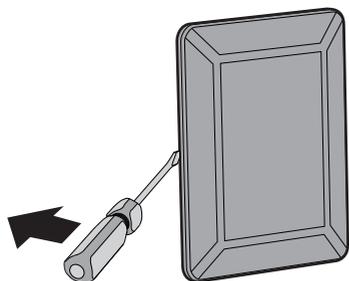


El compartimiento de cocción está equipado con dos lámpara halógenas de 40W.

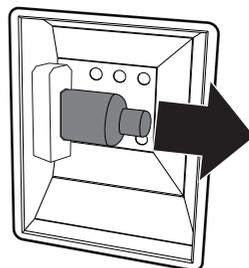
1. Quite todos los accesorios de dentro del compartimiento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo, un destornillador).



Tenga cuidado en no rayar el esmalte de la pared del compartimiento de cocción.

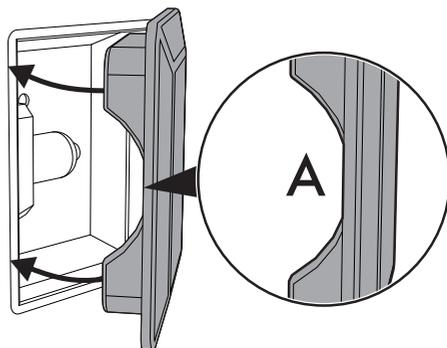


4. Extraiga y quite la lámpara.



No toque la lámpara halógena directamente con los dedos; utilice un material aislante.

5. Introduzca la lámpara nueva.
6. Vuelva a montar la tapa. Deje el perfil interno del cristal (A) mirando hacia la puerta.



7. Presione a fondo la tapa para que se adhiera perfectamente al soporte de la lámpara.

### Qué hacer si...

#### El aparato no funciona:

- El interruptor está defectuoso: verifique la caja de fusibles y compruebe que el interruptor está bien.
- Bajada de potencia: compruebe que los



## Limpeza y mantenimiento

testigos del aparato funcionan.

### El quemador de gas no se enciende:

- Bajada de potencia o humedad de las bujías: encienda el quemador de gas con un encendedor o una cerilla.

### El horno no calienta:

- Fusible defectuoso: compruébelo y sustituya el interruptor si es necesario.
- No se han configurado las funciones del mando: configure estas funciones.

### Todos los alimentos que se cocinan en el horno se queman en muy poco tiempo:

- Termostato defectuoso: llame al Centro de Asistencia Autorizado.

### El cristal de la puerta se empaña cuando el horno está caliente:

- Es un comportamiento completamente normal y debido a la diferencia de temperatura; no afecta a las prestaciones del horno.

### La encimera produce humo:

- La encimera está sucia y hay que limpiarla al terminar la cocción.

### Las ollas usadas hacen ruido:

- Esto no supone ningún peligro para la encimera ni para la olla; se trata de algo normal en algunos tipos de ollas.

### Si se abre la puerta durante una función ventilada se para el ventilador:

- No es una avería, sino un funcionamiento normal del producto, útil cuando se tocan los alimentos durante la cocción para evitar pérdidas excesivas de calor. Al cerrar la puerta, el ventilador reanuda su funcionamiento normal.

### El ventilador de refrigeración continúa funcionando incluso después de apagar la encimera de cocción.

- Es normal, ya que los componentes electrónicos internos tienen que enfriarse.

### Se oyen ruidos como si algo crujiere o saltase:

- Es debido a motivos técnicos y no puede ser evitado.

### Tras el ciclo de limpieza automática (pirólisis) no se consigue seleccionar ninguna función:

- Controle que el bloqueo de la puerta se ha desactivado. En caso contrario, el aparato cuenta con una protección que no permite seleccionar una función mientras el bloqueo de la puerta esté activo. Todo esto porque dentro del compartimento de cocción hay todavía temperaturas elevadas que no permitirían ningún tipo de cocción.



En el caso de que no se haya solucionado el problema o si se produce otro tipo de avería, póngase en contacto con el servicio de asistencia de zona.



## 5 Instalación

### 5.1 Conexión del gas



Fuga de gas  
Peligro de explosión

- Después de cada intervención, verifique que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
- De ser necesario, utilice un regulador de presión conforme a la norma vigente.
- Una vez completada la instalación, compruebe la presencia de posibles 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.
- Las condiciones de regulación de este electrodoméstico se indican en la etiqueta de regulación del gas.

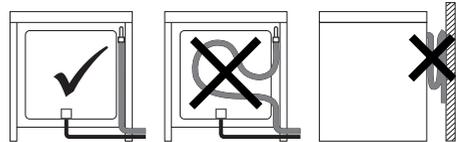
#### Información general

La conexión a la red del gas puede efectuarse con un tubo flexible de acero de pared continua respetando las prescripciones establecidas por la norma vigente. Para la alimentación con otros tipos de gas, consulte 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).

#### Conexión con tubo de goma

Compruebe que se cumplan íntegramente todas las condiciones siguientes:

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



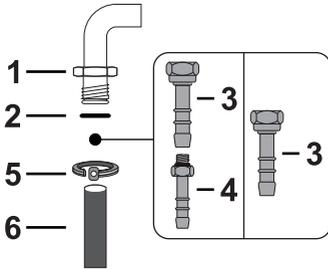
Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo de goma que reúna las características indicadas por las normas vigentes (compruebe que la sigla de esta norma esté impresa en el tubo).

Enrosque cuidadosamente el conector de la manguera **3** en el 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 enroscar también el conector de la manguera **4** en el conector de la manguera **3**.

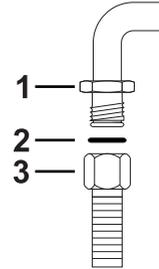


# Instalación

Después de haber apretado el o los conectores manguera calce el tubo **6** en el conector manguera y fíjelo con la abrazadera **5** conforme a la norma vigente.



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



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

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



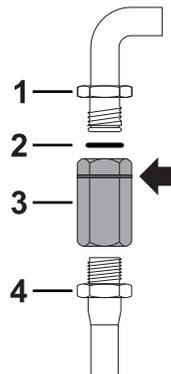
La conexión con un tubo de goma, conforme a lo dispuesto por la norma vigente, solo puede realizarse si el tubo queda accesible para su inspección en toda su longitud.



El diámetro interno del tubo debe ser de 8 mm para el gas licuado y de 13 mm para el gas metano y el gas ciudad.

## Conexión con tubo flexible de acero

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

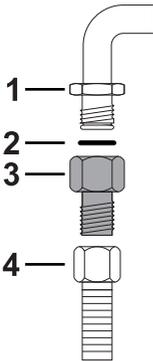




## Conexión con tubo flexible de acero con junta cónica

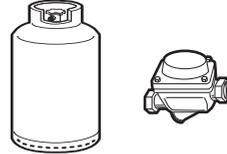
Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.

Enrosque cuidadosamente el manguito **3** al manguito del gas **1** (rosca  $\frac{1}{2}$ " ISO 228-1) del aparato interponiendo siempre la junta **2** que se suministra. Aplique material aislante en la rosca del manguito **3**, luego enrosque el tubo flexible de acero **4** al manguito **3**.



## Conexión al gas licuado

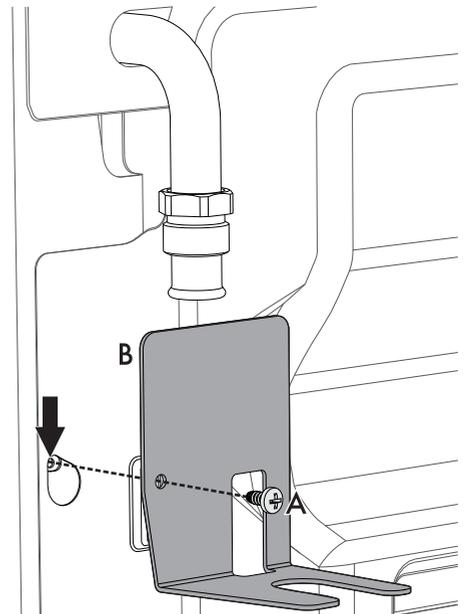
Utilice un regulador de presión y efectúe la conexión a la bombona de gas en conformidad con las disposiciones establecidas en las normas vigentes.



La presión de alimentación debe respetar los valores indicados en la tabla "Tablas de características de quemadores e inyectores".

## Extensión del manguito del gas

1. Afloje el tornillo **A** que se encuentra debajo del manguito del gas en la parte trasera del aparato.
2. Con el tornillo **A** que acaba de quitar, fije el soporte **B** suministrado a la parte trasera de la cocina.

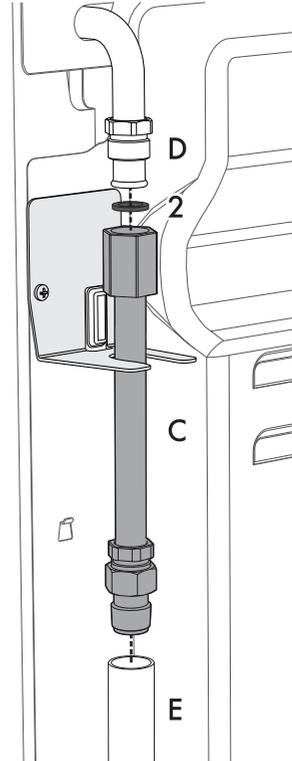
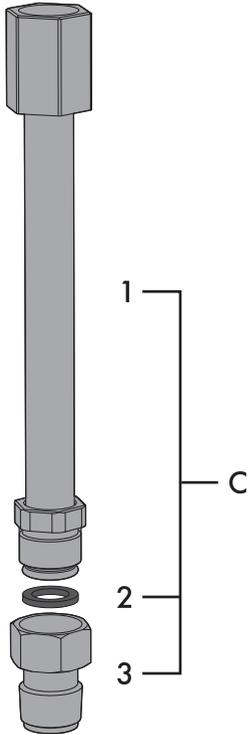


ES



# Instalación

3. Enrosque cuidadosamente el manguito **3** en la extensión del gas **1** interponiendo siempre la junta **2** que se suministra.
4. Enrosque la extensión montada **C** en el manguito del gas del aparato **D** interponiendo siempre la junta **2** que se suministra.



5. Aplique material aislante a la rosca de la extensión montada **C** y luego enrosque el tubo flexible **E**.



## Ventilación en los locales

El aparato debe instalarse en espacios permanentemente ventilados, tal como indica la normativa vigente. El lugar en que esté 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 lugar. Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deberán tener las dimensiones adecuadas según las normas vigentes y estar colocadas de manera que no puedan ser obstruidas ni siquiera parcialmente.

El lugar debe mantenerse adecuadamente ventilado para eliminar el calor y la humedad producidos al cocinar: en particular, después de un uso prolongado, es aconsejable abrir una ventana o aumentar la velocidad de los ventiladores, si hubiera.

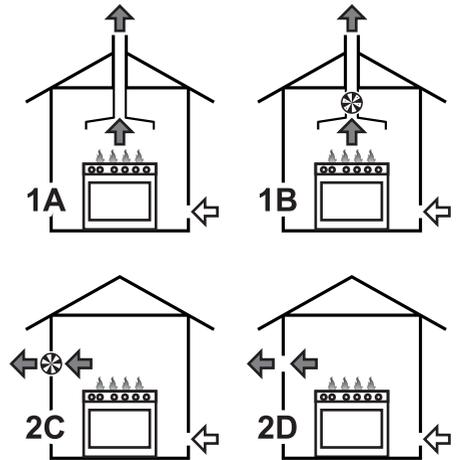
## Eliminación de los humos por combustión



Este electrodoméstico no está conectado a ningún dispositivo de descarga de humos de la combustión. Debe instalarse y conectarse con arreglo a las normas de instalación actuales. Es preciso prestar especial atención a los requisitos de ventilación pertinentes.

La eliminación de los productos de la combustión puede efectuarse mediante campanas conectadas a una chimenea de tiro natural eficaz o bien mediante aspiración forzada. Un sistema eficaz de aspiración requiere un cuidadoso diseño realizado por un especialista experto, respetando las posiciones y las distancias indicadas por las normas.

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



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

- A Evacuación por chimenea individual de tiro natural
- B Evacuación por 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 de pared

- Aire
- Productos de la combustión
- Electroventilador



# Instalación

## 5.2 Adaptación a los distintos tipos de gas



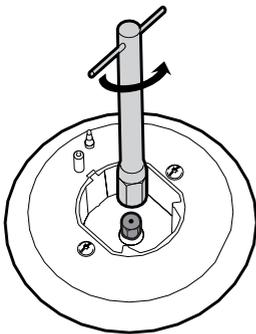
**Instalación incorrecta**  
**Peligro de mal funcionamiento**

- En caso de adaptación al **Gas Ciudad G110 – 8 mbar (categoría 1a)** no utilice los quemadores suministrados, solicite en cambio el **kit específico de quemadores G110** al Servicio de Asistencia Técnica.

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. Retire las rejillas, las tapas y los difusores de llama de los quemadores para acceder a las tazas de los quemadores.
2. Sustituya los inyectores mediante una llave de 7 mm según el gas que se va a emplear (vea Tablas de características de quemadores e inyectores).

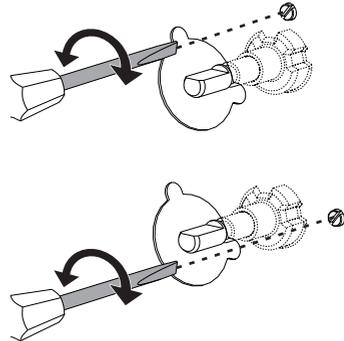


3. Reinstale correctamente los quemadores en sus respectivos alojamientos.

### Regulación del mínimo para gas metano o gas ciudad

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

Vuelva a montar el mando y compruebe la estabilidad de la llama del quemador. Gire rápidamente el mando de la posición de máximo a la de mínimo: la llama no deberá apagarse. Repita esta operación en todas las llaves del gas.



### Regulación del mínimo para gas licuado

Atornille completamente girando hacia la derecha en el tornillo alojado al lado de la varilla de la llave.



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



## Lubricado de las llaves del gas

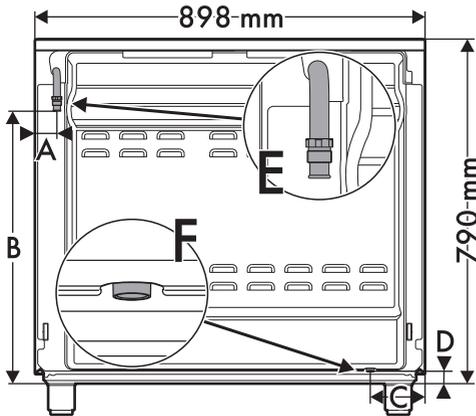
Con el paso del tiempo puede suceder que las llaves del gas presenten dificultades de rotación, bloqueándose. Limpie el interior de las mismas y sustituya la grasa lubricante de las mismas.



La lubricación de las llaves del gas debe ser efectuada por un técnico especializado.

## Medidas totales

Posición de las conexiones de gas y electricidad.



A	51 mm
B	624 mm
C	126 mm
D	28 mm

E Conexión del gas

F Conexión eléctrica



# Instalación

## Tipos de gas por país

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 G2.350</b>														
G2.350	13 mbar												•	
<b>7 Gas Licuado G30/31</b>														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
<b>8 Gas Licuado G30/31</b>														
G30/31	37 mbar													•
<b>9 Gas Licuado G30/31</b>														
G30/31	50 mbar				•	•								
<b>10 Gas Ciudad G110</b>														
G110	8 mbar	•								•		•		



Según el país de instalación es posible localizar los tipos de gas disponibles. Remítase al número del encabezado para localizar los valores correctos en las "Tablas de características de quemadores e inyectores".



## Tablas de características de quemadores e inyectores

1 Gas Metano G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Diámetro del inyector (1/100 mm)	72	94	115	145
Precámara (impresa en el inyector)	(X)	(Y)	(Y)	(Z)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1600
2 Gas Metano G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Diámetro del inyector (1/100 mm)	72	94	113	135
Precámara (impresa en el inyector)	(X)	(Z)	(H8)	(S)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1600
3 Gas Metano G25 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Diámetro del inyector (1/100 mm)	72	94	121	148
Precámara (impresa en el inyector)	(F1)	(Y)	(F2)	(F3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1600
4 Gas Metano G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Diámetro del inyector (1/100 mm)	77	100	134	152
Precámara (impresa en el inyector)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1600
5 Gas Metano G25 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	3.9
Diámetro del inyector (1/100 mm)	77	100	134	152
Precámara (impresa en el inyector)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1600
6 Gas Metano G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Diámetro del inyector (1/100 mm)	94	120	165	210
Precámara (impresa en el inyector)	(Y)	(Y)	(F3)	(H3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1600



# Instalación

7 Gas Licuado G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	R	UR
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.75	2.9	4.0
Diámetro del inyector (1/100 mm)	50	65	85	102
Precámara (impresa en el inyector)	-	-	-	-
Caudal reducido (W)	400	500	800	1600
Caudal nominal G30 (g/h)	73	127	211	291
Caudal nominal G31 (g/h)	71	125	207	286
8 Gas Licuado G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	R	UR
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Diámetro del inyector (1/100 mm)	50	65	81	94
Precámara (impresa en el inyector)	-	-	-	-
Caudal reducido (W)	450	550	800	1600
Caudal nominal G30 (g/h)	73	131	211	291
Caudal nominal G31 (g/h)	71	129	207	286
9 Gas Licuado G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	R	UR
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	3.8
Diámetro del inyector (1/100 mm)	43	58	74	77
Precámara (impresa en el inyector)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1600
Caudal nominal G30 (g/h)	73	131	211	276
Caudal nominal G31 (g/h)	71	129	207	271
10 Gas Ciudad G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	2.8	3.8
Diámetro del inyector (1/100 mm)	145	185	260	340
Precámara (impresa en el inyector)	/8	/2	/3	/13
Caudal reducido (W)	400	500	800	1400

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



**ATENCIÓN:** En caso de adaptación al **Gas Ciudad G110 - 8 mbar (categoría 1a)** no utilice los quemadores suministrados, solicite en cambio el **kit específico de quemadores G110** al Servicio de Asistencia Técnica.



## 5.3 Colocación



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

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



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

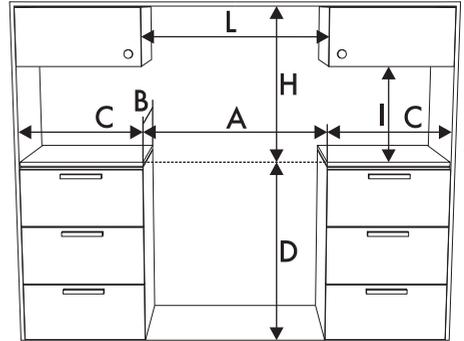
- No utilice la puerta como palanca para colocar el aparato en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.



**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).

## Medidas totales



<b>A</b>	900 mm
<b>B</b>	600 mm
<b>C<sup>1</sup></b>	450 mm
<b>D</b>	900 mm
<b>H</b>	750 mm
<b>I</b>	450 mm
<b>L<sup>2</sup></b>	900 mm

<sup>1</sup> Distancia mínima desde las paredes laterales o desde otros materiales inflamables

<sup>2</sup> Anchura mínima del armario (=A)



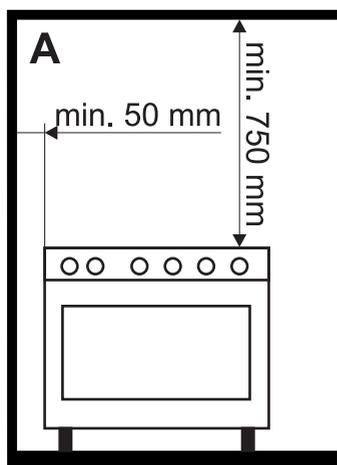
# Instalación

## Información general

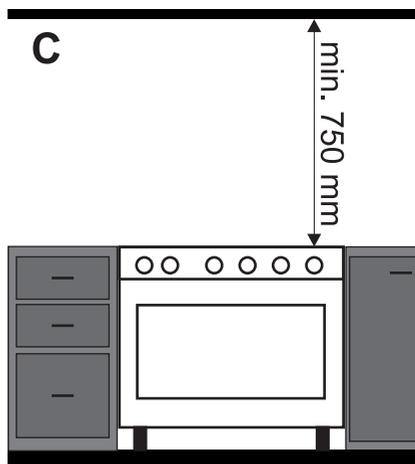
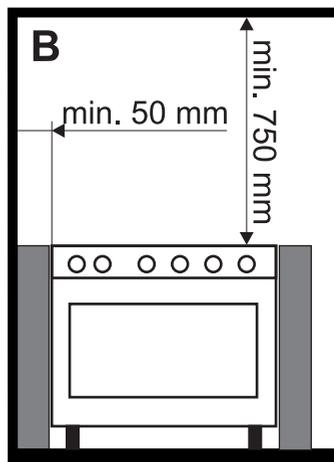
Este aparato se puede instalar junto a paredes, siempre que las mismas sean más altas que la superficie de trabajo, dejando una distancia mínima de 50 mm entre las paredes y el costado del aparato, tal como se ilustra en las figuras A y C relativas a los tipos de instalación.

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 de cocción, consulte el manual de instrucciones de la campana para respetar la distancia correcta.

Este aparato según el tipo de instalación pertenece a las clases:



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



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



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

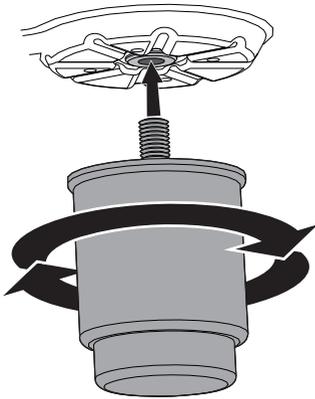


## Posicionamiento y nivelado



**Aparato pesado**  
**Riesgo de daños al aparato**

- Introduzca primero las patas delanteras y luego las traseras.
- Una vez efectuada la conexión del gas y la conexión eléctrica, enrosque las cuatro patas que se suministran junto con el aparato.



Para una mayor estabilidad es indispensable que el aparato quede correctamente nivelado en el suelo:

- Enrosque o desenrosque la pata en la parte inferior hasta nivelar y estabilizar el aparato en el suelo.

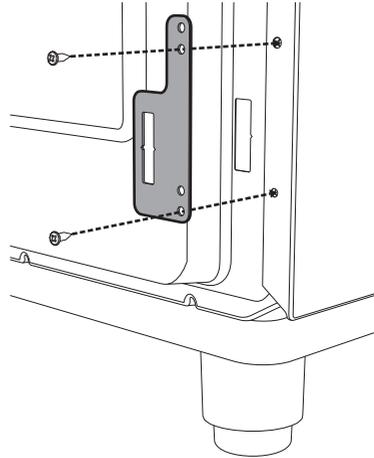


## Fijación a la pared

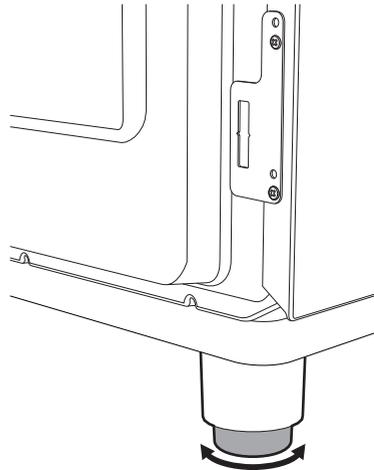


Con el fin de evitar el vuelco del aparato, deben instalarse los dispositivos de estabilización.

1. Atornille la placa de fijación a la pared en la parte trasera del aparato.



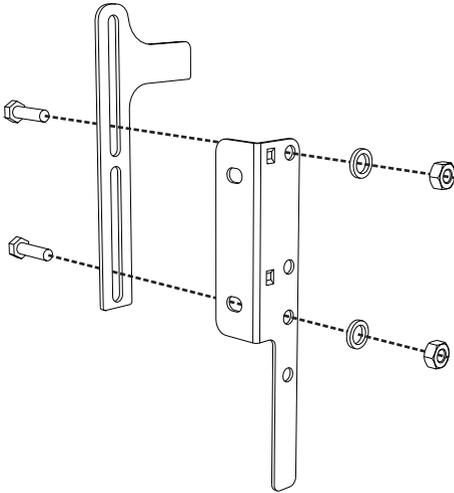
2. Regule la altura de las 4 patas.



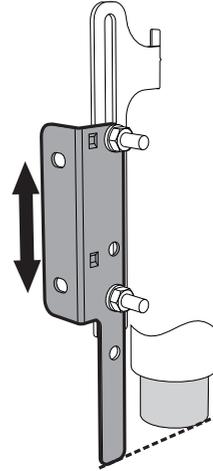


# Instalación

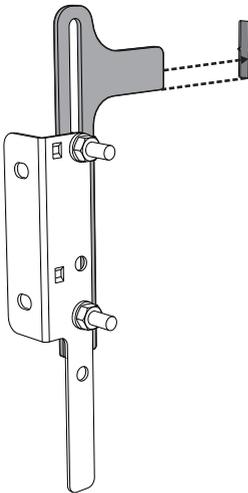
3. Ensamble el soporte de fijación.



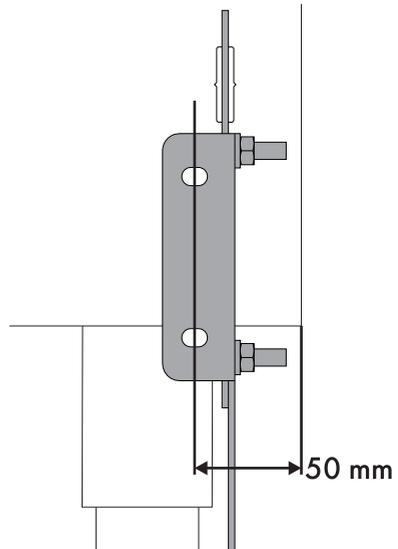
5. Alinee la base de la abrazadera de fijación hasta el suelo y apriete los tornillos para fijar las medidas.



4. Alinee la base del gancho del soporte de fijación con la base del corte de la placa de fijación a la pared.

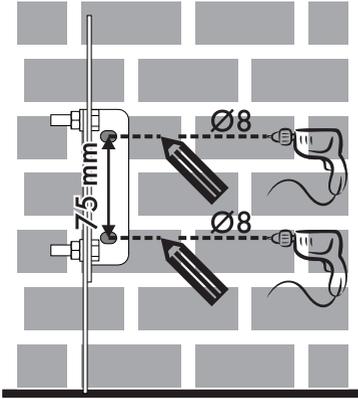


6. Considere la distancia de 50 mm desde el lado del aparato hasta los agujeros de la abrazadera.

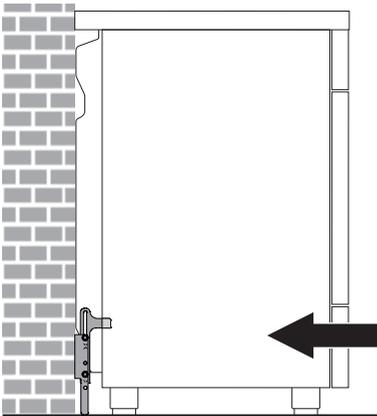




7. Desplace el soporte en la pared y marque la posición de los agujeros que va a hacer en la pared.



8. Después de haber hecho los agujeros en la pared, utilice tacos con tornillos para fijar la abrazadera a la pared.
9. Empuje la cocina hacia la pared y al mismo tiempo introduzca la abrazadera en la placa fijada en la parte trasera del aparato.



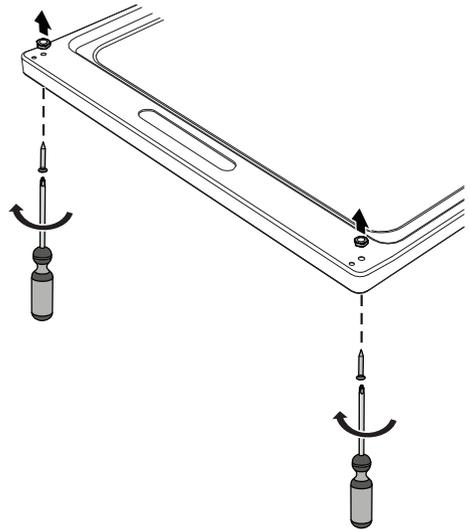
## Montaje del protector contra salpicaduras

**i**

El protector contra salpicaduras que se suministra es parte integrante del producto y se recomienda fijarlo al aparato antes de instalar este último.

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

1. Con la ayuda de un destornillador, quite los dos tornillos situados en la parte trasera de la encimera de cocción.



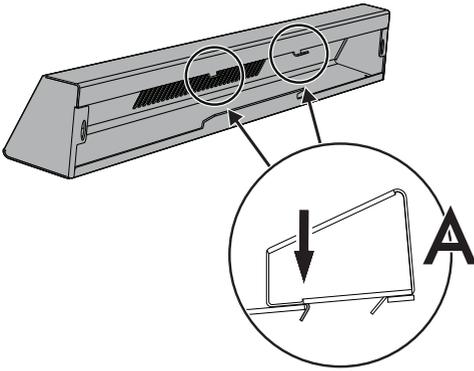
2. Coloque el protector contra salpicaduras en la encimera.



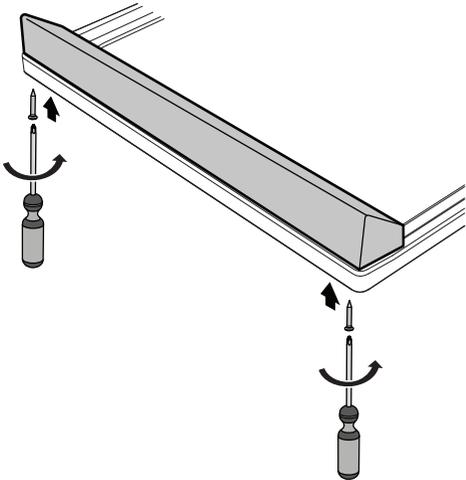


# Instalación

3. Enganche las anillas del protector contra salpicaduras en la ranura de ventilación de la encimera. (A)



4. Fije el alzado posterior en la encimera con los 2 tornillos que ha aflojado antes.



## 5.4 Conexión eléctrica



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

- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Use dispositivos de protección individual.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra conforme a las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90°C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.

### Información general

Compruebe 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 serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

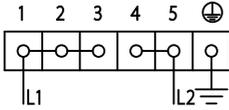
No quite nunca esta placa.

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



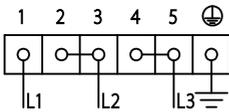
El aparato puede funcionar en los siguientes modos (compruebe las secciones de cable):

- **220-240 V 2 $\sim$**



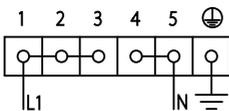
Cable **de tres polos 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- **220-240 V 3 $\sim$**



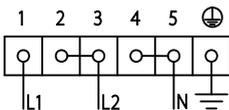
Cable **de cuatro polos 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- **220-240 V 1N $\sim$**



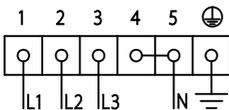
Cable **de tres polos 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- **380-415 V 2N $\sim$**



Cable **de cuatro polos 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- **380-415 V 3N $\sim$**



Cable **de cinco polos 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

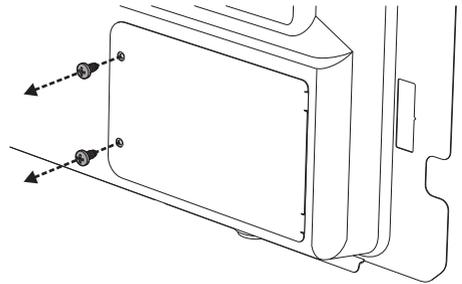


Los cables de alimentación están dimensionados teniendo en cuenta el factor de simultaneidad (en conformidad con la norma EN 60335-2-6).

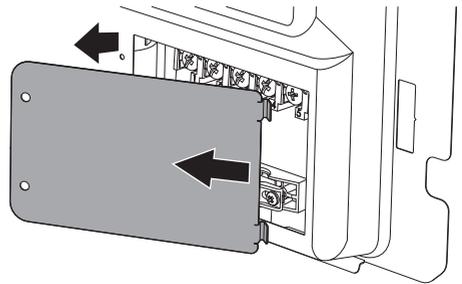
## 5.5 Acceso al terminal de bornes

Para conectar el cable de alimentación es preciso acceder al terminal de bornes de la cubierta trasera:

1. Quite los tornillos que fijan la tapa a la cubierta trasera.



2. Gire un poco la tapa y sáquela de su alojamiento.



ES

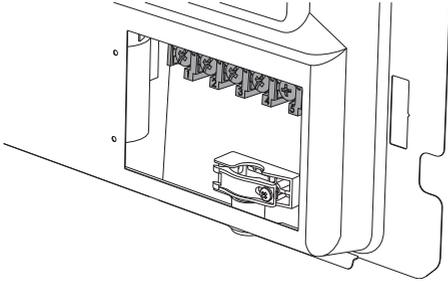


Los valores indicados más arriba se refieren a la sección del conductor interno.



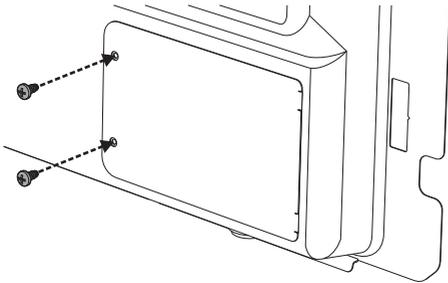
# Instalación

3. A continuación, instale el cable de alimentación.



Se aconseja aflojar el tornillo de la abrazadera para cable antes de instalar el cable de alimentación.

4. Cuando termine, vuelva a colocar la tapa en la cubierta trasera y fíjela con los tornillos que ha quitado antes.



## Conexión fija

En la línea de alimentación se debe instalar un dispositivo que garantice la desconexión de red omnipolar, con distancia de apertura de contactos que permita una desconexión total en las condiciones incluidas en la categoría de sobretensión III, de conformidad con las normas de instalación.

## Prueba

Al finalizar la instalación, efectúe una breve prueba. En caso de que no funcione, asegúrese de que ha seguido correctamente las instrucciones antes de desconectar el aparato de la red eléctrica y llamar al Servicio de Asistencia.



## 5.6 Para el instalador

- El enchufe tiene que quedar accesible después de la instalación. No doble ni atrape el cable de conexión en la red eléctrica.
- Hay que instalar el aparato siguiendo los esquemas de instalación.
- No trate de desenroscar o forzar el codo roscado del racor. Podría dañar esta parte del aparato, que puede invalidar la garantía del fabricante.
- En todas las conexiones, utilice agua y jabón para comprobar que no haya pérdidas de gas. **NO** use llamas para detectar pérdidas.
- Encienda todos los quemadores uno por uno y al mismo tiempo para garantizar el funcionamiento correcto de la llave de paso del gas, del quemador y del encendido.
- Gire los mandos de los quemadores hasta la posición de llama mínima y observe la estabilidad de la llama de cada quemador, uno por uno y todos juntos.
- Si el aparato no funciona correctamente después de haber realizado todos los controles, contacte con el Servicio de Asistencia Autorizado de su zona.
- Una vez que el aparato está instalado correctamente le rogamos que instruya al usuario sobre el método correcto de funcionamiento.

