

Haier

COCINA CON ENCIMERA DE GAS, HORNO ELÉCTRICO
CONSEJOS DE INSTALACIÓN - INSTRUCCIONES DE USO

ES

- HGM95TC1X

Estimado/a cliente/a:

Gracias por haber comprado y dado su preferencia a nuestro producto.

A continuación le indicamos una serie de precauciones y recomendaciones de seguridad por su propia seguridad y la de terceros. También le permitirán sacar el máximo partido de las funciones que ofrece su electrodoméstico.

Por favor, conserve este folleto con cuidado. Puede ser útil en el futuro, ya sea para usted o para otros en caso de que surjan dudas relacionadas con su funcionamiento.

Este electrodoméstico solo debe utilizarse para la finalidad para la que se ha diseñado explícitamente, es decir, para cocinar alimentos. Cualquier otro uso debe considerarse inapropiado y, por lo tanto, peligroso.

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de daños causados por un uso inadecuado, incorrecto o ilógico del electrodoméstico.

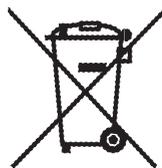
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

- Este electrodoméstico se ha diseñado para usarse solo para cocinar. Cualquier otro uso (como calentar una habitación) es inadecuado y peligroso.
- Este electrodoméstico se ha diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con:
 - Requisitos de seguridad del Reglamento (UE) 2016/426 sobre los aparatos de gas;
 - Requisitos de seguridad de la Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión;
 - Requisitos de seguridad de la Directiva 2014/30/UE sobre CEM;
 - Requisitos de la Directiva 93/68/CEE;
 - Requisitos de la Directiva 2011/65/UE.



INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO DE CONFORMIDAD CON LA DIRECTIVA CE 2012/19/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse con los desechos urbanos. Debe llevarse a un centro especial de recogida diferenciada de residuos de la autoridad local o a un distribuidor que preste este servicio. La eliminación por separado de los electrodomésticos evita posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite recuperar los materiales constitutivos para obtener notables ahorros en energía y recursos. Como recordatorio de la necesidad de deshacerse por separado de los electrodomésticos, el producto está marcado con un contenedor de basura tachado.



PRECAUCIONES Y RECOMENDACIONES IMPORTANTES PARA SEGURIDAD

IMPORTANTE: Este aparato ha sido diseñado y fabricado únicamente para uso doméstico, no es apropiado para ningún otro uso que no sea el doméstico y no debería utilizarse en un ámbito comercial.

La garantía del aparato será anulada si este es utilizado en un ámbito que no sea el doméstico, por ejemplo semicomercial, comercial o comunitario.

Lea cuidadosamente las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.

- Este aparato ha sido diseñado y fabricado de conformidad con las normas aplicables a los productos de cocción domésticos, incluidas las de temperatura superficial. Algunas personas con piel sensible pueden tener una percepción de temperatura más pronunciada con algunos componentes, aunque estas partes están dentro de los límites permitidos por las normas.
La seguridad completa del aparato también depende del uso correcto, por lo que recomendamos prestar siempre una atención extrema al utilizar el producto, especialmente en presencia de niños.
- Una vez desembalado el aparato, compruebe que no esté dañado y que la puerta del horno se cierra correctamente.
En caso de duda, no lo utilice y consulte a su proveedor o a un técnico profesional cualificado.
- Los elementos de embalaje (por ejemplo bolsas de plástico, espuma de poliestireno, clavos, correas, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, puesto que pueden causar graves daños.
- Algunos aparatos vienen provistos con un película protectora sobre zonas de acero y aluminio. **Este película debe ser retirado antes de usar el aparato.**
- **IMPORTANTE:** Se recomienda el uso de ropa/guantes protectores adecuados cuando se manipule o limpie este aparato.
- No intente modificar las características técnicas del aparato

ya que su uso podría ser peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier inconveniente resultante de la inobservancia de esta condición.

- AVISO: en cumplimiento con la legislación vigente, sólo está permitida la instalación de este aparato en un espacio permanentemente ventilado.
- No utilice su aparato por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.
- No realice operaciones de mantenimiento o limpieza del aparato sin desenchufarlo previamente de la toma de corriente.
- ADVERTENCIA: Para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica, asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla del horno.
- No utilice una máquina de limpieza a vapor puesto que la humedad podría entrar en el aparato y ser peligroso.
- No toque el aparato con las manos (o pies) húmedos o mojados.
- No utilice el aparato si está usted descalzo.
- Si decidiera no utilizar más este aparato (o decide sustituirlo por otro modelo) se recomienda que antes de deshacerse de él sea inutilizado de manera adecuada, según la legislación vigente de salud y protección del medio ambiente, asegurándose en particular de que todas las piezas potencialmente peligrosas sean inofensivas, especialmente para los niños, quienes podrían jugar con aparatos en desuso.
- Varios componentes del aparato son reciclables. Deshágase de ellos según la legislación de su país. Si el aparato se va a desechar, retire el cable eléctrico.
- Después de su uso, asegúrese que los botones están en posición off.
- Los niños menores de 8 años deberían mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados por adultos.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida y por personas sin ninguna experiencia ni conocimiento, si previamente se les ha dado instrucción o supervisión sobre cómo usar el aparato

de manera segura y han comprendido los peligros que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

- El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o a la propiedad causados por el uso incorrecto o inadecuado del aparato.
- **ADVERTENCIA:** Durante su uso, el aparato y sus partes accesibles se calientan y permanecen calientes durante un tiempo después de su uso.
 - Debe tener cuidado de no tocar los elementos que desprenden calor (de la placa de cocción y el interior del horno).
 - La puerta puede quemar. Utilice el tirador.
 - Para evitar quemaduras y escaldaduras, los niños deben mantenerse alejados.
- Asegúrese de que los cables eléctricos de otros aparatos situados cerca de la cocina no puedan entrar en contacto con la placa de cocción ni quedar atrapados por la puerta del horno.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede causar un incendio. **NUNCA** intente apagar un fuego con agua, sino apague el aparato y cubra la llama por ejemplo con una tapa o paño ignífugo.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no acumule objetos en las superficies donde se cocina.
- **ADVERTENCIA:** Si se instala correctamente, su aparato cumple con todas las normativas de seguridad establecidas para esta categoría de productos. Sin embargo, debe tener especial cuidado con la parte trasera e inferior del mismo, ya que dichas zonas no están diseñadas ni pensadas para ser manipuladas y pueden contener bordes afilados o puntiagudos que podrían provocar lesiones.
- **PRIMERA UTILIZACIÓN DEL HORNO.** Es recomendable seguir estas instrucciones:
 - Prepare el interior del horno tal como se describe en el capítulo “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”.
 - Encienda el horno, vacío, a temperatura máxima para eliminar

la grasa acumulada en los elementos que desprenden calor.

- Desconecte el aparato de la corriente eléctrica, deje que el horno se enfríe y limpie el interior del mismo con un paño humedecido en agua y detergente neutro. A continuación, séquelo con cuidado.
- **PRECAUCIÓN:** No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que éstos podrían rayar su superficie, lo cual podría hacer estallar el cristal.
- No cubra las paredes o la base del horno con papel de aluminio. No coloque las bandejas del horno ni la bandeja para recoger el caldo en la base del mismo.
- No cubra la cubierta de la parrilla con hojas de papel de aluminio.
- **¡PELIGRO DE INCENDIO!** No guarde materiales inflamables en el horno ni en el compartimento de almacenamiento.
- Si el horno está caliente, utilice siempre manoplas de cocina para sacar las bandejas o parrillas del mismo.
- No cuelgue toallas, paños de cocina ni otros objetos del horno o de su tirador ya que esto podría provocar un incendio.
- Limpie el horno habitualmente y no deje que se acumulen grasas o aceites en la base o la bandeja del mismo. Retire cualquier sustancia que se haya derramado tan pronto como esto ocurra.
- No se suba a la cocina o a la puerta abierta del horno.
- Cuando vaya a abrir la puerta del horno manténgase siempre a una distancia prudencial del aparato para permitir de esta manera que el vapor y el aire caliente salgan antes de sacar los alimentos.
- **MANIPULACIÓN SEGURA DE LOS ALIMENTOS:** Deje los alimentos dentro del horno el menor tiempo posible antes y después de cocinarlos para evitar así que sean contaminados por organismos que puedan provocar intoxicaciones. Esto debe ser tenido especialmente en cuenta cuando hace calor.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA levante la cocina por el tirador de la puerta.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Aunque el proceso de cocción sea breve debe ser supervisado continuamente.

- El aparato NO debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- Los accesorios del horno (por ejemplo, una rejilla de horno) deben ser colocados correctamente como se indica en la página 49.
- **NOTA IMPORTANTE:** Las parrillas del horno (para algunos productos solo se proporciona una parrilla) no han sido diseñadas para colocar los alimentos directamente sobre la parrilla. Al cocinar siempre coloque los alimentos en recipientes especiales ó utilice materiales adecuados para el contacto con los alimentos.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado únicamente por un técnico del de servicio autorizado de fábrica para evitar daño en el equipo o peligro.
- Si el aparato no está equipado con un cable de alimentación con enchufe, o con otro medio de desconexión rápida total a la red de suministro de energía eléctrica en condiciones de sobretensión de categoría III, se deben incorporar medios de desconexión en el cableado fijo de acuerdo con las reglas y normas locales vigentes.
- **ADVERTENCIA:** El equipo y sus diferentes partes se calientan durante su uso.
Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente por un adulto responsable.
- **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente protectores de parrillas diseñados por el fabricante del equipo o indicados en el manual de usuario como adecuados, se recomienda solo usar los protectores de parrillas incorporados en el equipo por el fabricante. El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes o daños permanentes en su equipo, así como invalidar la garantía de su producto.

ETIQUETADO ENERGÉTICO/DISEÑO ECOLÓGICO

- Reglamento delegado (UE) N° 65/2014 de la comisión (por el que se complementa la Directiva 2010/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo).
- Reglamento (UE) N° 66/2014 de la comisión (por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo).

Métodos de medición y cálculo empleados para determinar el cumplimiento de los anteriores requisitos:

- Norma EN 60350-1 (hornos eléctricos).
- Norma EN30-2-1 (placas de cocina: quemadores de gas).

USO DEL APARATO, CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

HORNO

- Comprobar que la puerta del horno cierra bien siempre y la junta de la puerta está limpia y en buen estado. Para que no se pierda calor mientras el horno está funcionando, la puerta solo debe abrirse si es indispensable. Con algunas funciones tal vez haya que dejar la puerta del horno a medio cerrar, consulte las instrucciones de uso.
- Apagar el horno unos 5-10 minutos antes del tiempo teórico para aprovechar el calor almacenado.
- Se recomienda el uso de ollas adaptas para la cocción en el horno y de modificar, si necesario, la temperatura del horno durante la cocción.

PLACA

QUEMADORES DE GAS

- Es importante que el diámetro del recipiente sea adecuado a la potencia del quemador para no perjudicar el elevado rendimiento de los quemadores con el consiguiente derroche de combustible. Un recipiente pequeño colocado sobre un quemador grande, no permite alcanzar la ebullición en menos tiempo, puesto que la capacidad de absorción del calor por la masa líquida depende del fondo y de la superficie del recipiente.
- Evite absolutamente la marcha en vacío (sin recipientes).

Consejos para el instalador

IMPORTANTE:

- El aparato está diseñado y aprobado únicamente para uso doméstico, y no debe instalarse en un entorno comercial, semicomercial o comunitario.
- **Su producto no estará garantizado si se instala en cualquiera de los entornos anteriores y podría afectar a cualquier seguro a terceros o de responsabilidad civil que pueda tener.**
- Este electrodoméstico debe ser instalado, regulado y adaptado para funcionar solo por una persona autorizada, de acuerdo con la normativa local vigente y en observación de las instrucciones suministradas por el fabricante.
- El incumplimiento de esta condición invalidará la garantía.
- Una instalación incorrecta, por la que el fabricante no acepta ninguna responsabilidad, podría causar lesiones personales o daños.
- El mantenimiento de este aparato debe dejarse exclusivamente en manos de personal autorizado.
- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica antes de realizar operaciones de mantenimiento o reparaciones.
- Algunos aparatos se entregan con una película de protección que recubre el acero y las piezas de aluminio. **Antes de utilizar la cocina hay que quitar dicha película.**
- **Importante: Se recomienda usar ropa y guantes de protección adecuados al manipular o instalar este electrodoméstico.**
- **Las paredes de las unidades no deben ser más altas que la superficie de trabajo y deben ser capaces de resistir temperaturas de 70 °C por encima de la temperatura ambiente.**
- **Tanto los materiales de recubrimiento sintéticos como los adhesivos utilizados deben soportar una temperatura de 150 °C para no provocar desprendimientos o deformaciones.**
- **No instale el electrodoméstico cerca de materiales inflamables (p. ej. cortinas).**

¡ADVERTENCIA!

Quando el producto se instala correctamente, cumple todos los requisitos de seguridad establecidos para este tipo de categoría de producto. Sin embargo, se debe tener especial cuidado alrededor de la parte inferior del aparato, ya que esta zona no está diseñada o prevista para ser tocada, y puede contener bordes afilados o ásperos que pueden causar lesiones.

1 INSTALACIÓN

Por lo que concierne la protección contra el sobrecalentamiento de las superficies adyacentes a la cocina, las condiciones de instalación deben estar conformes a las fig. 1.1 o 1.2.

Si la cocina se combina con muebles más altos que la encimera, es imprescindible dejar un espacio de al menos 20 cm entre el mueble y el lateral del electrodoméstico. Las paredes de los muebles adyacentes a la cocina deben estar hechas de un material resistente al calor. Sea el material plástico chapeado que la cola deben ser resistentes a temperaturas de 150 °C para no causar deformaciones y desencoladuras.

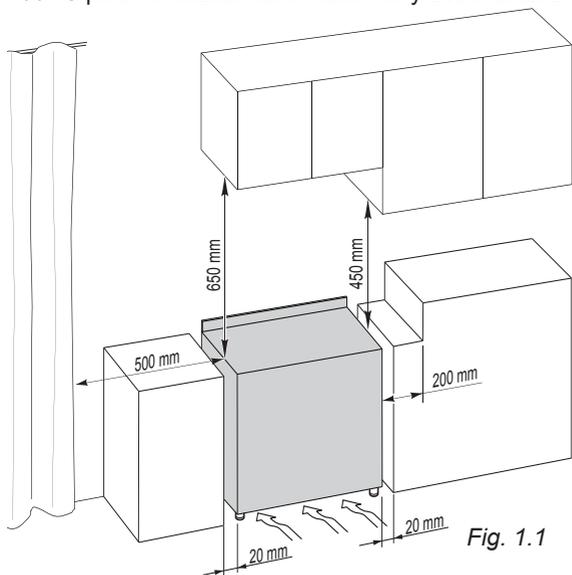


Fig. 1.1

No se deberán tender cortinas inmediatamente detrás del aparato, debiéndose dejar una distancia mínima de 500 mm por ambos lados.

Si la cocina se ha instalado sobre una base, es necesario tomar las medidas necesarias para evitar que el aparato se caiga de la base.

Este aparato fue diseñado y fabricado para ser instalado cerca de muebles resistentes al calor.

Las paredes de los muebles no tienen que superar la altura de la plataforma de trabajo y tienen que resistir una temperatura 70 °C superior a la temperatura ambiente.

No instale el equipo cerca de materiales inflamables (ej. cortinas).

■ Clase 1 (fig. 1.1a)

Conexión al suministro de gas utilizando manguera de goma que debe ser visible e inspeccionable o utilizando un tubo metálico rígido o flexible.

La instalación tiene que realizarse dejando una distancia de 2 cm en relación con las paredes laterales de los muebles que no tienen que superar la altura de la encimera de la cocina.

■ Clase 2 ■ Subclase 1 (fig. 1.1b)

Conexión al suministro de gas utilizando un tubo metálico rígido o flexible

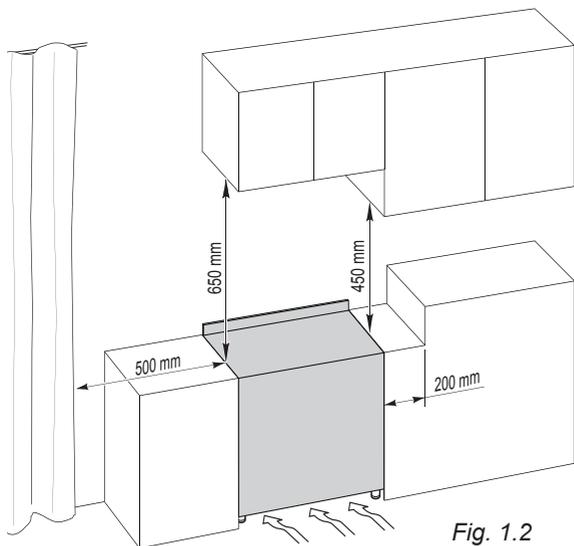


Fig. 1.2

MONTAJE DE LAS PATAS AJUSTABLES

Las patas ajustables deben ser montadas en la base de la placa antes de ponerla en función.

Apoyar la cocina sobre su parte trasera, encima de una pieza de poliestireno del embalaje, para acceder a la base y facilitar el montaje de las patas.

Monte las 4 patas atornillándolas en los travesaños de la base como se muestra en la fig. 1.3, 1.4.

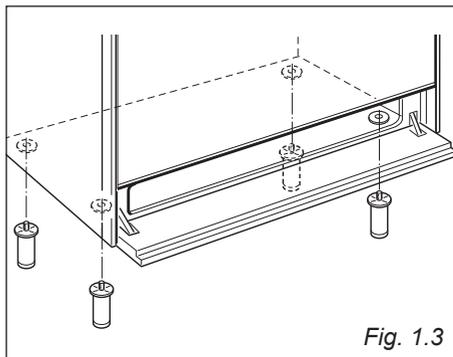


Fig. 1.3

NIVELADO DE LA PLACA

La placa debe ser nivelada enroscando o desenroscando los toques inferiores de las patas (fig. 1.5)

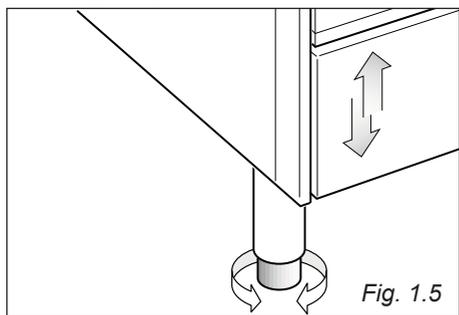


Fig. 1.5

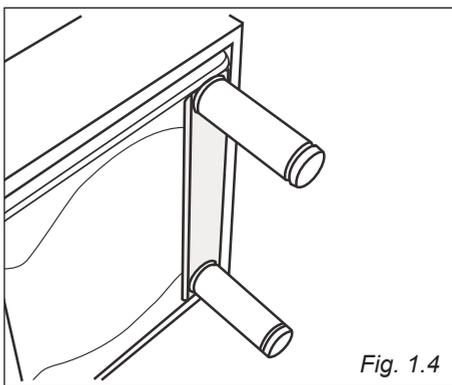


Fig. 1.4

PROTECCIÓN POSTERIOR

Solo para modelos equipados de serie con caballete trasero.

- Retire los distanciadores "A" (fig. 1.6) de la parte trasera de la encimera desenroscando el tornillo de fijación.
- Retire el tornillo "B"
- Monte la protección posterior como indicado en la fig. y fíjela enroscando el tornillo central "B" y los distanciadores "A" (fig. 1.6).

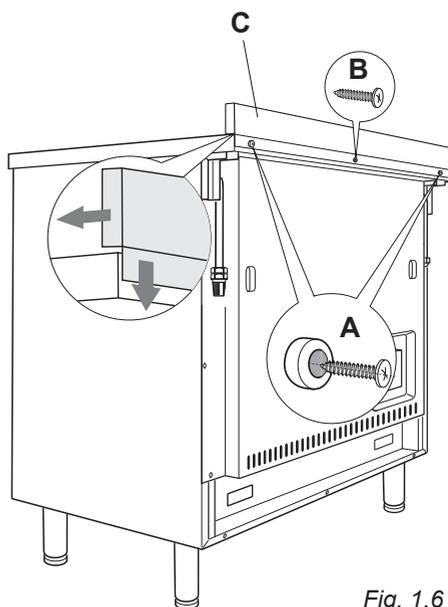


Fig. 1.6

MOVER LA COCINA

CUIDADO: Para mover el aparato son necesarias dos personas, para evitar que se dañen las patas ajustables (fig. 1.7).

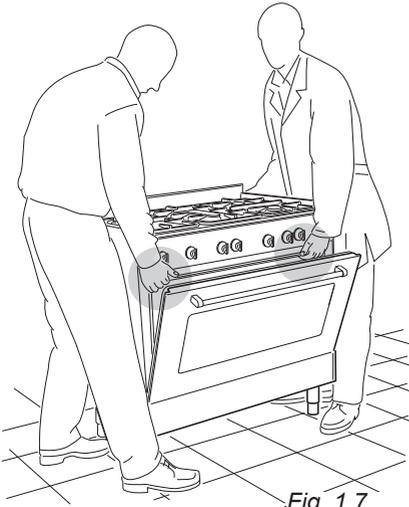


Fig. 1.7

CUIDADO: No tomar el aparato por la manija de la puerta mientras la está enderezando (fig. 1.8).

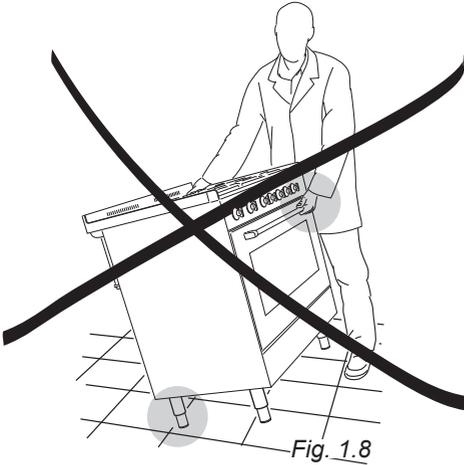


Fig. 1.8

CUIDADO:
NO ARRASTRE el aparato cuando lo lleva a su posición final (fig. 1.9). Levante bien las patas del piso (fig. 1.7).

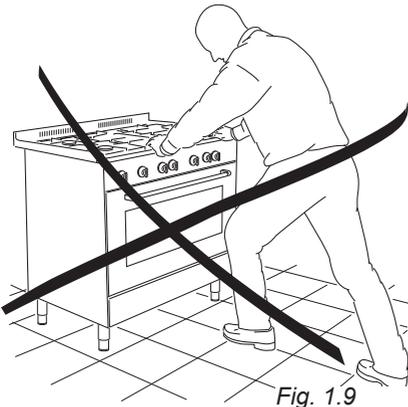


Fig. 1.9

SOPORTE ANTIVUELCO

Atención: Este aparato debe anclarse para evitar que vuelque accidentalmente insertando un soporte en la parte posterior de la cocina y fijándolo a la pared.

Para montar el soporte antivuelco:

1. Una vez que haya identificado dónde instalar la cocina, marque en la pared donde se deben fijar los dos tornillos para instalar el soporte antivuelco. Siga las instrucciones proporcionadas por la fig. 1.10.
2. Taladre dos orificios de 8 mm de diámetro en la pared e inserte los tapones de plástico suministrados.
¡Importante! Antes de perforar los orificios, verifique que no se dañen las tuberías o los cables eléctricos que puedan estar dentro de la pared.
3. Fije el soporte antivuelco a la pared con los dos tornillos suministrados.
4. Acerque la cocina a la pared y ajuste la altura del soporte antivuelco para que encaje en la ranura de la parte posterior de la cocina, como se muestra en la fig. 1.10.
5. Apriete los tornillos para fijar firmemente el soporte antivuelco.
6. Empuje la cocina contra la pared de modo que el soporte antivuelco quede completamente insertado en la ranura de la parte posterior de la cocina.

¡Atención!

Al insertar la cocina en su posición final, preste especial atención para no atrapar el cable de alimentación en el soporte antivuelco.

También preste mucha atención a la tubería de conexión de gas.

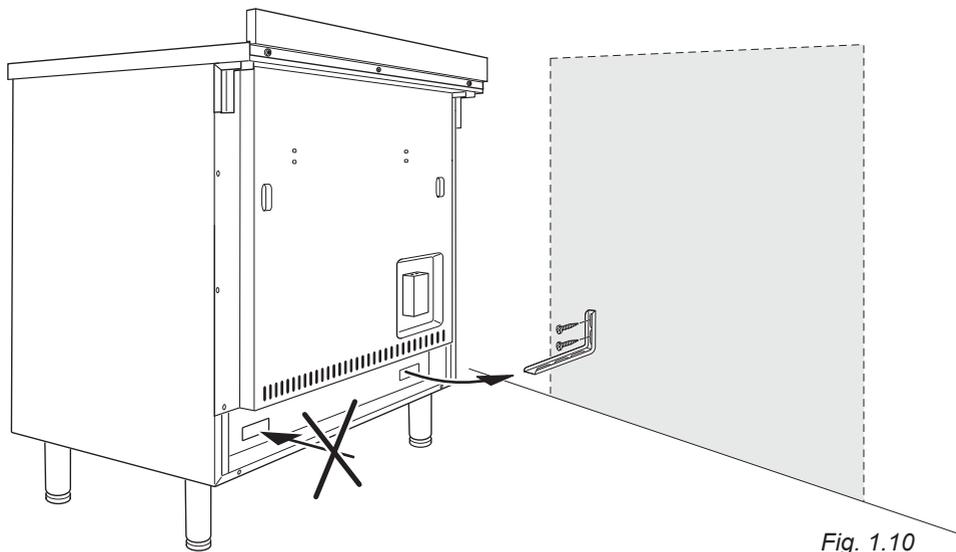


Fig. 1.10

REQUISITOS PARA LA VENTILACIÓN

Este aparato no está conectado a un extractor de gases de la combustión. El encargado de la instalación debe respetar las normas locales vigentes en materia de ventilación y descarga de los gases de combustión.

Un uso intensivo y prolongado puede necesitar una ventilación adicional, por ejemplo, la apertura de una ventana o un sistema más eficaz, como aumentar la potencia de aspiración mecánica si existiera.

LUGAR DE INSTALACION

El lugar donde se desea instalar el equipo a gas debe tener una buena entrada de aire ya que es necesario para la combustión del gas. (de acuerdo con las normas locales vigentes). La entrada de aire se debe producir directamente desde una o más aberturas efectuadas en las paredes externas con una sección libre total de al menos 100 cm² (o de acuerdo con las normas locales vigentes).

Las aberturas tienen que estar lo más cerca posible del suelo y, si es posible, en el lado opuesto a la evacuación de los gases de combustión. Además, tienen que realizarse de tal manera que no puedan obstruirse ni desde el interior ni desde el exterior.

Si no es posible realizar la apertura tal como se ha indicado anteriormente, el aire necesario puede provenir de un lugar adyacente, ventilado adecuadamente, siempre que no sea ni un dormitorio ni un ambiente peligroso. (de acuerdo con las normas locales vigentes).

En dicho caso, la puerta de la cocina tiene que permitir el paso del aire.

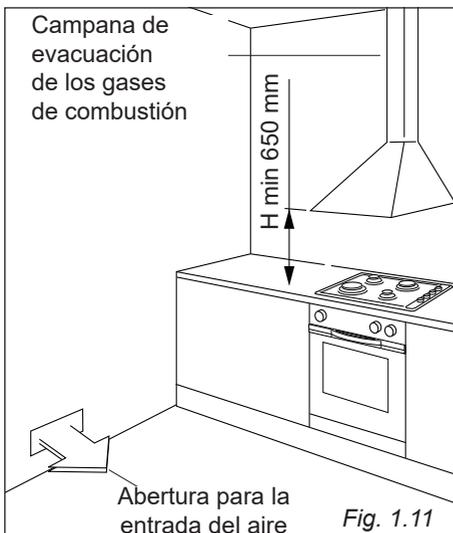
Si encima de la placa hay un mueble de pared o una campana, entre éstos y la parrilla de la placa tiene que quedar una distancia mínima de 650 mm (véase la fig. 1.11).

DESCARGA DE LOS GASES DE COMBUSTION

Los gases de combustión del equipo a gas tienen que descargarse mediante campanas conectadas directamente al exterior (fig. 1.11).

Cuando esto no sea posible, se puede utilizar un extractor eléctrico, aplicado a la pared externa o a una ventana; dicho extractor debe tener una capacidad suficiente para garantizar por cada hora una recirculación de aire equivalente a 3-5 veces el volumen del local donde se ha instalado la cocina (fig. 1.12).

El extractor eléctrico solamente puede instalarse si existen las aberturas para la entrada del aire descritas en la sección "Lugar de instalación". (de acuerdo con las normas locales vigentes).



2 PARTE GAS

REQUISITOS PARA LA INSTALACIÓN DEL GAS

¡Importante!

- Este aparato debe ser instalado y regulado solo por un instalador cualificado y habilitado, con conocimientos técnicos tanto de instalaciones de gas como eléctricas. La instalación y la regulación deben ser realizadas según las normas locales vigentes.
El incumplimiento de estas condiciones hace que quede invalidada la garantía.
- Antes de la instalación, asegúrese de que el suministro del tipo de gas, su presión y el ajuste de este equipo sean compatibles. El ajuste de las condiciones del aparato está indicado en la etiqueta de producto.
- Si la presión del gas (para la que se va a utilizar el aparato) es variable o no está incluida entre los valores indicados en la placa de características, es obligatorio instalar un regulador de presión de gas, que debe ajustarse para garantizar la presión correcta para el aparato como se indica en la placa de características. El regulador debe ser instalado, ajustado y probado por un técnico calificado.
- **ADVERTENCIA:** El uso del aparato con una presión de gas incorrecta y/o variable podría ser extremadamente peligroso y provocar lesiones graves al usuario. El aparato podría dañarse si no se observa esta condición.
El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier daño/inconveniente derivado del incumplimiento de esta condición.

La cocina está predispuesta y calibrada para funcionar con GAS NATURAL (G20) o GAS BUTANO-PROPANO (G30/G31) (controlar la placa de características aplicadas en el aparato).

- Aparatos regulados para funcionar con gas G20: Estos aparatos están regulados para funcionar solo con este tipo de gas y no pueden ser utilizados para otros gases (G30/G31) sin modificaciones. Los aparatos son idóneos para la conversión para el uso con gas G30/G31.
- Aparatos regulados para funcionar con gas G30/G31: estos aparatos están regulados para funcionar solo con este tipo de gas y no pueden ser utilizados para otros gases (G20) sin modificaciones. Los aparatos son idóneos para la conversión para el uso con gas G20.

Si el kit de conversión G20 o G30/G31 no se suministra con el aparato lo puede adquirir en los Centros de Asistencia.

CONEXIÓN A LA ALIMENTACIÓN DEL GAS

La conexión del gas debe ser ejecutada por personal técnico especializado de acuerdo con las normas locales vigentes.

Asegúrese de que la habitación donde la cocina va a ser instalada tiene adecuada ventilación, en conformidad con las disposiciones en vigor para que la cocina pueda trabajar correctamente.

- Conecte el aparato al suministro de gas utilizando tubos rígidos o flexibles.
- El suministro de gas va conectado al extremo derecho o izquierdo del tubo de entrada de gas situado en la parte trasera del aparato (fig. 2.1a); el tubo no debe atravesar la cocina.
- El tubo de entrada no utilizado debe ser cerrado con el tapón y la arandela de sellado proporcionada (fig. 2.1b).

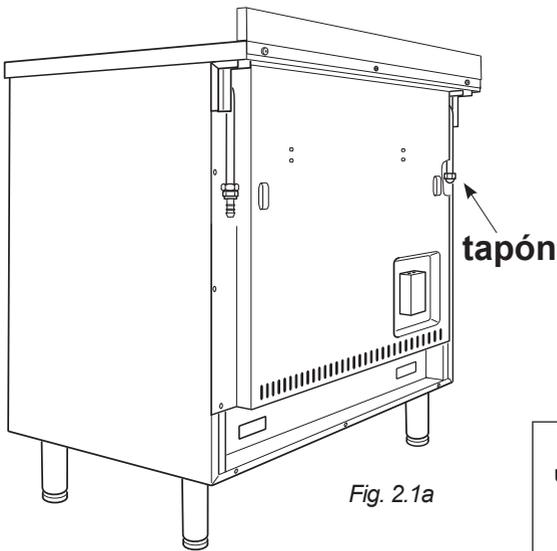


Fig. 2.1a

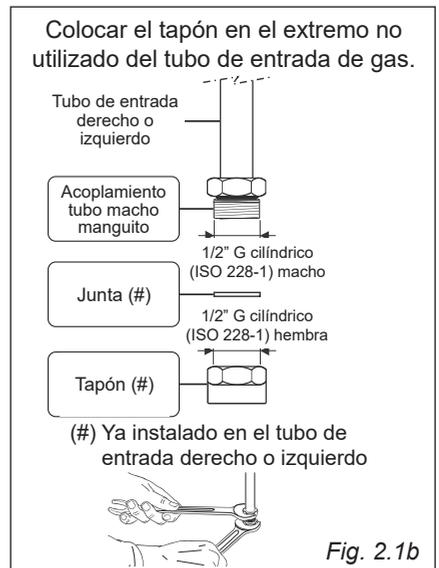


Fig. 2.1b

POSIBLES CONEXIONES DE GAS

CONEXIÓN DEL SUMINISTRO DE GAS MEDIANTE UN TUBO FLEXIBLE DE GOMA

¡Importante!

Se ha de utilizar un tubo flexible de goma únicamente cuando las normas locales vigentes permitan su utilización.

La conexión con el suministro de gas (fig. 2.2) está compuesta por:

- el accesorio del extremo del tubo de entrada (derecho o izquierdo);
- una arandela de sellado;
- el soporte de manguera adecuado (para gas natural o gas licuado de petróleo). Si no venía suministrado con el aparato, puede adquirirlo poniéndose en contacto con el Servicio de postventa.

Conectar la cocina al gas natural

1. Si todavía no está instalado, coloque el soporte de la manguera de gas natural en el tubo de entrada, asegurándose de haber puesto la arandela de sellado entre ellos (tal como se muestra en la fig. 2.2).
2. Conecte la cocina al suministro de gas utilizando una manguera de goma adecuada. La manguera debe cumplir con las normativas locales aplicables además de haber estado fabricada para el tipo de gas utilizado.
3. Asegúrese de que ambos extremos de la manguera están bien fijados y apretados.
4. Utilice una abrazadera de manguera estándar (no suministrada) para apretar la manguera.

Conexión de la cocina con el suministro de gas butano/propano (GLP)

1. Si el empalme gas butano/propano no está montado, habrá que montarlo en la extremidad de acoplamiento de la cocina e interponer una arandela de estanqueidad (véase la fig. 2.2).
2. Conectar la cocina con un tubo flexible adecuado de goma.
El tubo flexible ha de cumplir las normas locales vigentes y también ha de ser conforme con el tipo de gas que se utilizará con el aparato.
3. Asegurarse de que el tubo esté bien apretado y fijado correctamente en las dos extremidades.
4. Utilizar una abrazadera sujeta tubos (no incluida en la dotación) para fijar el antedicho tubo.
5. Instalar un regulador de presión gas.

¡Importante!

Para cumplir las reglamentaciones locales vigentes, se ha de instalar un regulador de presión gas (en cumplimiento de las normas locales en vigor) cuando la cocina está conectada con una botella de GLP.

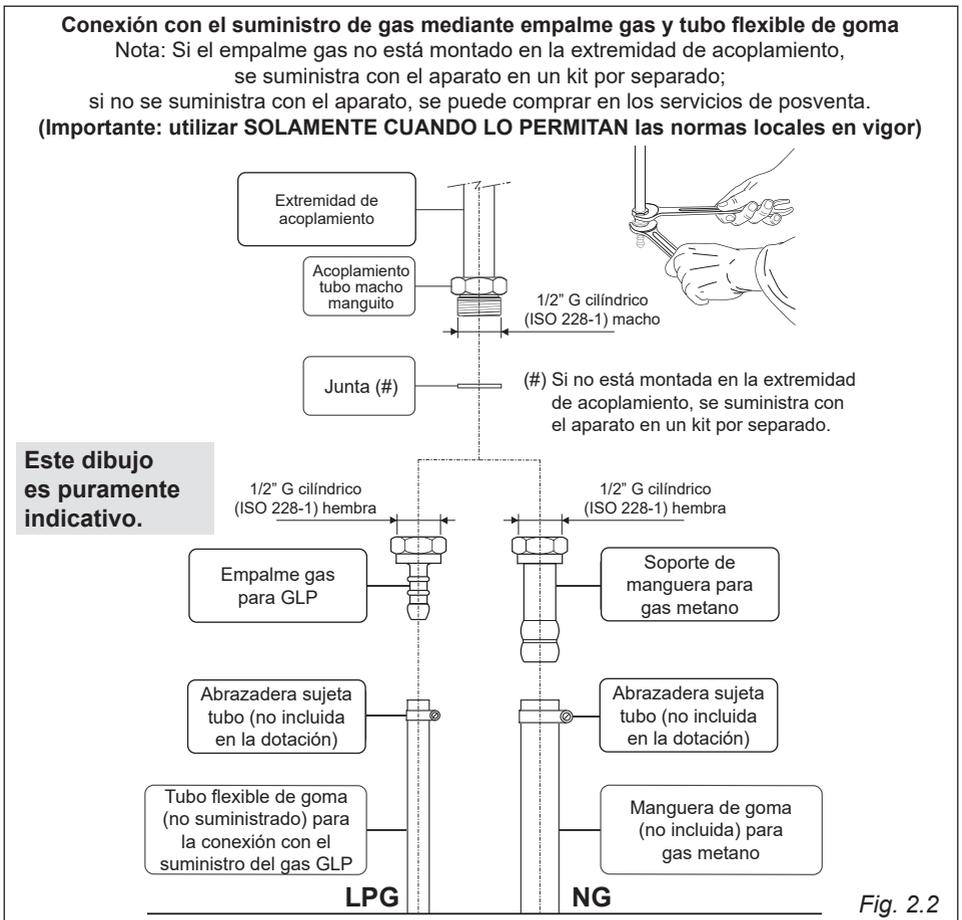
Durante la conexión con el gas mediante un tubo flexible, asegurarse de que

- el tubo sea lo más corto posible, sin curvas o pliegues;
- el tubo mida 750 mm al máximo (remitirse a las normas locales en vigor) y para evitar roces no ha de estar en contacto con cantos vivos, rincones o muebles. Utilizar siempre solamente un tubo, no utilizar nunca más de un tubo para la conexión del gas.
- el tubo no esté tensado, torcido, plegado o demasiado apretado durante la utilización del aparato o mientras está conectado o desconectado;
- el tubo no pueda entrar en contacto con una parte del aparato con una temperatura superficial de 70 °C o superior (o bien remitirse a las normas locales en vigor).
- el tubo no esté expuesto a un calor excesivo mediante su exposición directa a chimeneas o por contacto con superficies calientes.
- el tubo se pueda inspeccionar fácilmente en toda su longitud para controlar su estado.

- el tubo se cambie antes de la fecha límite de utilización indicada en el tubo o cuando presente marcas de desgaste. Se ha de cambiar, independientemente de su estado, después de un período máximo de tres años.
- el usuario ha sido informado de que la válvula del cilindro de gas o la válvula de cierre de gas cerca del aparato debe estar cerrada siempre que el aparato no esté en uso.
- el usuario sepa que el tubo no se ha de exponer a productos de limpieza (para evitar su corrosión).

Después de conectar el suministro de gas con la cocina, asegurarse de

- una vez efectuada la conexión, compruebe la estanqueidad de la misma con una solución jabonosa; de ninguna manera utilice una llama.
- haber controlado que los inyectores son los adecuados para el tipo de gas utilizado. De lo contrario, siga las instrucciones de la sección “MANTENIMIENTO DE LA PIEZA DE GAS”.
- reemplace la(s) junta(s) de sellado a la menor señal de deformación o imperfección. Las juntas son los elementos que garantizan la estanqueidad de las conexiones de gas.
- utilizar 2 llaves para apretar el empalme del gas (fig. 2.2).



CONEXIÓN CON EL SUMINISTRO DE GAS MEDIANTE TUBOS RÍGIDOS O FLEXIBLES DE COBRE

La conexión con el gas está compuesta por

- el accesorio del extremo del tubo de entrada (derecho o izquierdo)
- una arandela de sellado.

¡Importante!

Si el empalme para el gas de la extremidad de acoplamiento de la cocina está montado en el aparato, se ha de quitar.

Cuando se efectúa la conexión del gas con tubos rígidos o flexibles de cobre verifique lo siguiente:

- el tubo rígido o flexible cumpla con las normas locales vigentes. El tubo flexible debe ser del tipo apropiado para el tipo de gas que se utilizará.
- utilice dos llaves para fijar las piezas (fig. 2.3).
- la conexión con tubos de cobre rígidos no debe provocar esfuerzos al tubo de gas del aparato.
- el tubo flexible no debe ser sometido a tensión, ser aplastado, retorcido o demasiado curvado, tanto durante las operaciones de conexión como durante el uso del aparato.
- el tubo flexible no debe superar la longitud de 2 metros (remítase a las normas locales en vigor) y no debe entrar en contacto con aristas vivas, esquinas o partes móviles pues esto puede causar abrasiones o roturas. Utilizar solo un tubo flexible; no conecte el aparato de cocción con dos o más tubos unidos.
- el tubo flexible debe poder controlarse en toda su longitud para verificar el estado de conservación; si tiene una fecha de caducidad (indicada en el mismo tubo) deberá sustituirse antes de esa fecha.
- si se utiliza un tubo flexible que no es de metal completamente, asegurarse de que no entre en contacto con cualquier superficie que supere la temperatura de 70 °C (o hacer referencia a las normas locales vigentes).
- el tubo rígido o flexible no debe exponerse a un calor excesivo (por ejemplo, exposición directa a chimeneas, contacto con superficies calientes).
- el tubo rígido o flexible debe ser cambiado cuando muestra algún daño.
- cuando se conecte el aparato al suministro de gas, debe instalar un regulador de presión adecuado (en cumplimiento de las normas locales vigentes).
- el usuario ha sido informado de que la válvula del cilindro de gas o la válvula de cierre de gas cerca del aparato debe estar cerrada siempre que el aparato no esté en uso.
- informar al usuario que el tubo rígido o flexible no debe exponerse a productos para la limpieza (para evitar posibles corrosiones).

Después de la conexión del suministro gas con la cocina, asegúrese de

- una vez efectuada la conexión, comprobar la estanqueidad de la misma con una solución jabonosa; de ninguna manera utilice una llama.
- haber controlado que los inyectores son los adecuados para el tipo de gas utilizado. De lo contrario, siga las instrucciones de la sección “MANTENIMIENTO DE LA PIEZA DE GAS”.
- vuelva a colocar la(s) arandela(s) de sellado si percibe el menor rastro de deformaciones o imperfecciones en las mismas. Las arandelas de sellado son los componentes que garantizan un buen aislamiento de la conexión de gas.
- para apretar el tubo rígido o flexible se utilizan 2 llaves (fig. 2.3).

Conexión con el suministro del gas mediante un tubo rígido o flexible

Nota: Si el empalme para el gas está montado en la extremidad de conexión de la cocina, se ha de quitar.



Este dibujo es puramente indicativo.

(#) Si no está montada en la extremidad de acoplamiento, se suministra con el aparato en un kit por separado.

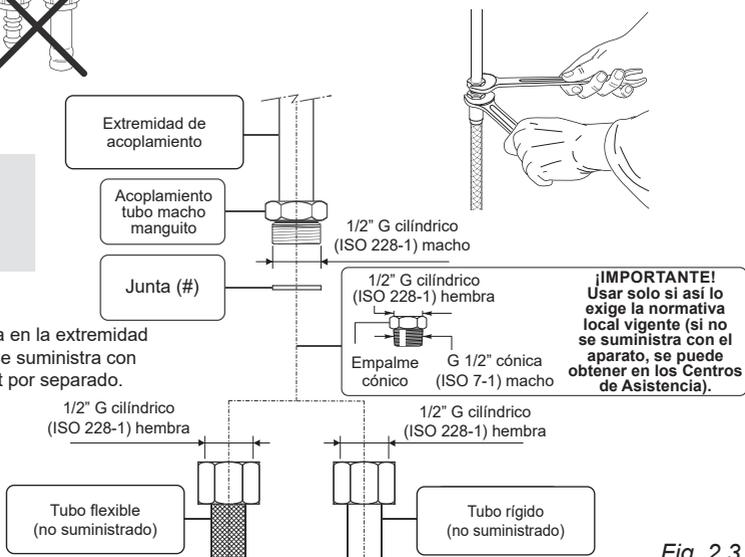


Fig. 2.3

MANUTENCIÓN GAS

Para la categoría de gas, consulte la etiqueta adherida al aparato.

TABLA PARA LA SELECCION DE LOS INYECTORES				
Cat: II 2H 3+ (Países ES)			G30/G31 28-30/37 mbar	G20 20 mbar
QUEMADOR	PORTATA NOMINALE [kW]	PORTATA RIDOTTA [kW]	Ø iniettore [1/100 mm]	Ø iniettore [1/100 mm]
Auxiliar (A)	1,00	0,40	50	72 (X)
Semirrápido (SR)	1,75	0,45	65	97 (Z)
Rápido (R)	3,00	0,75	85	128 (H3)
Dual corona compacto (DCC)	4,00	1,50	100	150 (H3)

APORTE DE AIRE NECESARIO PARA LA COMBUSTIÓN DEL GAS = (2 m ³ /h x kW)	
QUEMADOR	Aporte de aire necesario [m ³ /h]
Auxiliar (A)	2,00
Semirrápido (SR)	3,50
Rápido (R)	6,00
Dual corona compacto (DCC)	8,00

LUBRICACION DE LOS GRIFOS DE GAS

- En el caso que un grifo de gas presentara una resistencia a la rotación, es necesario llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

IMPORTANTE

Para todas las operaciones de instalación, mantenimiento y conversión del aparato, hay que utilizar piezas originales del fabricante.

El incumplimiento de esta regla anulará la garantía.

SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES DE LOS QUEMADORES

Si no se suministran con el aparato, es posible pedir los inyectores a los Centros de servicio de la marca.

La elección de los inyectores se debe efectuar en base a la tabla de inyectores.

El diámetro de los inyectores, expresado en centésimas de milímetros, está marcado en cada uno de ellos.

Para cambiar los inyectores, es necesario proceder en el siguiente modo:

- Retire las rejillas, las tapas y las tapas de los quemadores.
- Con una llave fija cambie las boquillas "J" (figs. 2.4, 2.5) con los inyectores relativos al gas que se utilice.

Los quemadores están proyectados de manera que no se requiera la regulación del aire primario.

REGULACION DEL CAUDAL MINIMO DE LOS QUEMADORES DE LA ENCIMERA

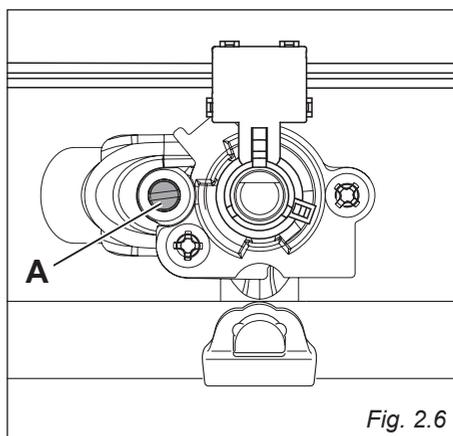
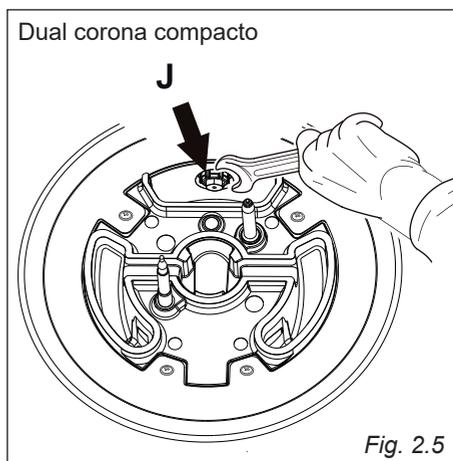
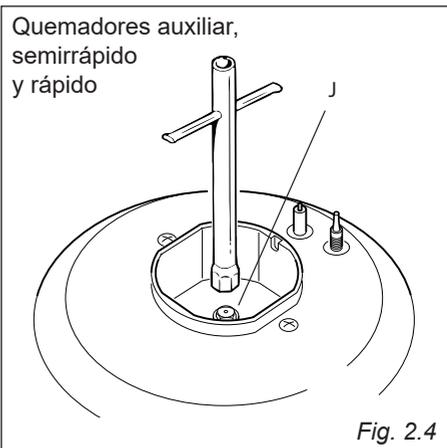
Los grifos de la encimera están equipados con válvulas de seguridad; en estos grifos, el tornillo de ajuste del mínimo se encuentra en el exterior del grifo (fig. 2.6).

Al pasar de un tipo de gas a otro, el caudal mínimo del grifo también debe ser el correcto, teniendo en cuenta que en esta posición la llama debe tener una longitud de unos 4 mm y debe permanecer encendido incluso con una transición repentina de la posición máxima a la mínima.

La regulación de la llama se efectúa tal como se indica a continuación:

- Girar el pomo hasta la posición de mínimo.
- Quitar el pomo y con un destornillador gire el tornillo "A" hasta la correcta regulación (fig. 2.6).

NOTA: Para gas LP el tornillo debe enroscarse a fondo.



¡IMPORTANTE! La instalación debe ser efectuada según las instrucciones del fabricante. Una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o cosas, por los cuales el fabricante declina toda responsabilidad.

Antes de efectuar cualquier intervención en la parte eléctrica del aparato, se debe absolutamente desconectar el aparato de la red eléctrica.

Es obligatorio conectar el aparato a la instalación de tierra.

El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier inconveniente que surja por incumplimiento de esta norma.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

- La conexión a la red eléctrica deberá ser efectuada por personal calificado y según las normas vigentes.
- El aparato debe ser conectado a la red eléctrica verificando sobre todo que la tensión corresponda al valor indicado por la etiqueta característica y que la sección del cableado de la instalación eléctrica pueda soportar la carga indicada también en la etiqueta.
- El aparato es dado sin enchufe de alimentación, por lo consiguiente, si no se efectúa una conexión directa a la red, se deberá instalar un enchufe estándar adecuado a la carga.
- El enchufe debe ser conectado a una toma conectada a una instalación de tierra conforme a las normas de seguridad.
- Efectuar la conexión directamente a la red interponiendo entre el aparato y la red eléctrica un interruptor omnipolar con abertura mínima entre los contactos de 3 mm.
- El cable de alimentación no debe tocar partes calientes y debe ser instalado de manera que no supere nunca los 50 °C.
- Después de la instalación del aparato, el interruptor o el enchufe deberá quedar siempre accesible.

N.B. Para la conexión a la red, no utilice adaptado reductores o derivadores ya que pueden provocar sobrecalentamientos o quemaduras.

En el caso que la conexión solicitara modificaciones a la instalación eléctrica doméstica o en caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, llamar para la sustitución a personal especializado.

El mismo deberá constatar que la sección de los cables de la toma sea idónea a la potencia absorbida por el aparato.

SUBSTITUCION DEL CABLE DE ALIMENTACION

¡Importante! Este aparato sólo debe ser conectado a la red eléctrica por un instalador cualificado.

ADVERTENCIA: Si el cable de alimentación está dañado, tiene que ser remplazado exclusivamente por un agente de servicio al fin de evitar situaciones peligrosas.

- Desenganchar la tapa de los bornes insertando un destornillador en los dos ganchos **A** (fig. 3.1).
- Abrir la glándula de cable destornillando el tornillo **F** (fig. 3.2) y los tornillos del terminal.
- Insertar el cable de alimentación de la sección adecuada (como se describe en el siguiente capítulo) en la glándula de cable.
- Conectar los cables de fase y de tierra a los bornes según el esquema de la fig. 3.3.
- Tirar del cable de alimentación y bloquearlo con la glándula de cable.
- Cerrar la tapa de protección de los bornes (comprobar que los dos ganchos **A** estén enganchados correctamente).

N.B. El conductor de tierra se debe dejar unos 3 cm más largo que los otros.

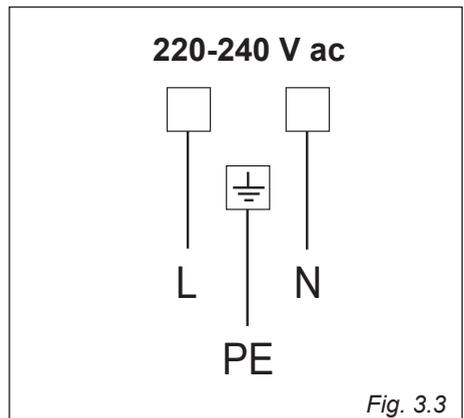
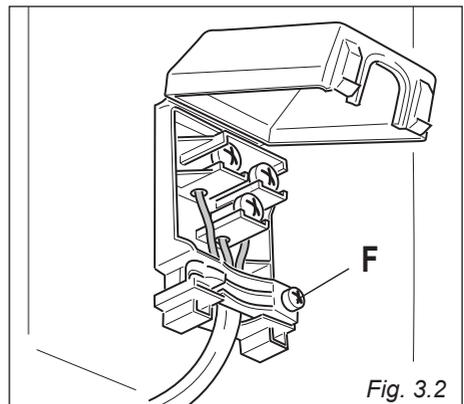
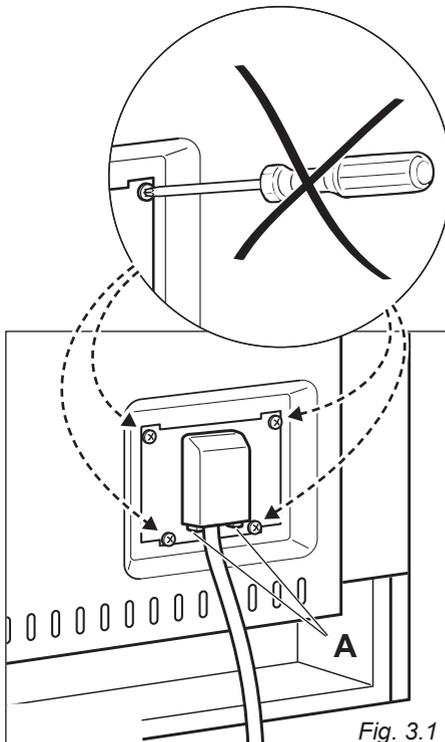
IMPORTANTE: Para conectar el cable de alimentación **NO** desenroscar los tornillos de fijación de la placa de la cubierta detrás del bloque de terminales.

SECCIÓN DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

“TIPO H05RR-F”

220-240 V ac 3 x 1,5 mm² (*)

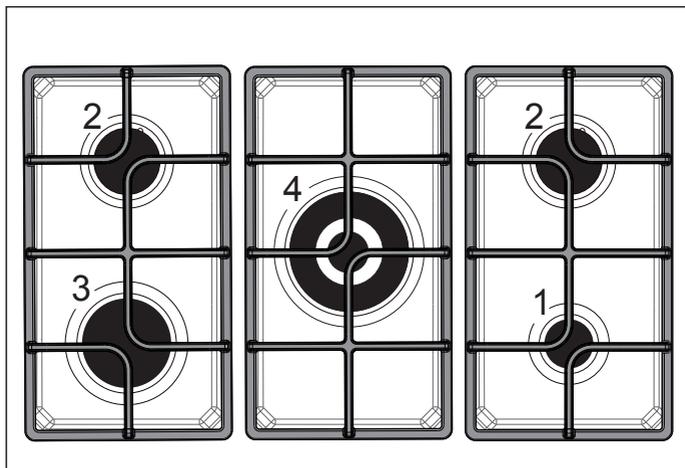
(*) Conexión con enchufe o directo a la red.



Consejos para los usuarios

1 ENCIMERA

Fig. 1.1



DESCRIPCIÓN DE LOS FUEGOS

1. Quemador auxiliar (A)	1,00 kW
2. Quemador semirrápido (SR)	1,75 kW
3. Quemador rápido (R)	3,00 kW
4. Quemador Dual corona compacto (DCC)	4,00 kW

Nota:

- El aparato está provisto de encendido eléctrico incorporado en el mando.
- El aparato está provisto de válvula de seguridad, el suministro del gas se interrumpe en caso de que la llama se apague accidentalmente.

ADVERTENCIA:

En caso de extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando y dejar pasar al menos un minuto antes de volverlo a encender.

ADVERTENCIA:

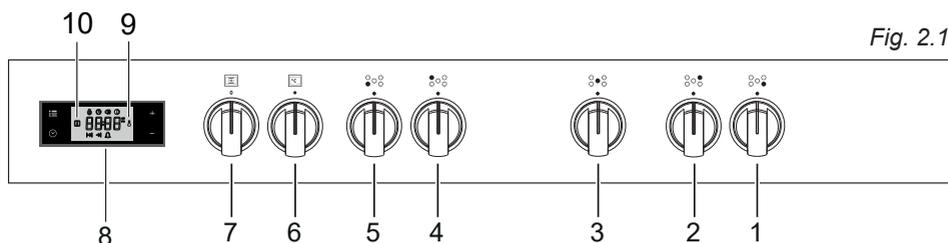
El uso de un aparato que funciona con gas genera calor y humedad en el lugar donde está instalado.

Asegurar una buena entrada de aire del lugar dejando abiertos los orificios de ventilación natural, o instalando una campana de aspiración con conducto de descarga.

ADVERTENCIA:

El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una entrada de aire adicional, como la apertura de una ventana, o mayor eficacia de la ventilación existente aumentando la potencia de aspiración mecánica.

2 PANEL DE MANDO



DESCRIPCION DE LOS MANDOS

1. Mando quemador delantero derecho
2. Mando quemador trasero derecho
3. Mando quemador central
4. Mando quemador trasero izquierdo
5. Mando quemador delantero izquierdo
6. Mando termostato del horno eléctrico
7. Mando conmutador del horno eléctrico
8. Reloj y programador electrónico con mandos "Touch-Control"
9. Luz de temperatura del horno
10. Luz de línea

NOTA:

Los botones y símbolos pueden variar. Los símbolos pueden estar incluidos en los propios botones.

Nota: El aparato está equipado con un ventilador de refrigeración para garantizar que las temperaturas de la superficie del horno se mantengan bajas.

Cuando el horno está funcionando, el ventilador de refrigeración puede encenderse y apagarse dependiendo de la temperatura.

Dependiendo de las temperaturas y tiempos de cocción, el ventilador de refrigeración puede funcionar incluso después de que el horno haya sido apagado. La duración de este tiempo depende de la temperatura y duración de cocción anteriores.

3

USO DE LOS QUEMADORES

USO DE LOS QUEMADORES

La entrada de gas en los quemadores esta regulada por las empuñaduras de la fig. 3.1. Haciendo coincidir los símbolos impresos en la empuñadura con el índice de los cuadro de distribución del aparato se obtiene:

- círculo lleno ● llave cerrada
- símbolo ★ apertura máxima o caudal máx.
- símbolo ● apertura mínima o caudal min.

- √ El encendido eléctrico está incorporado en las perillas de los quemadores y se identifica con el símbolo “★” al lado del símbolo “●” (fig. 3.1).
- √ La capacidad máxima sirve para llevar a ebullición los líquidos, mientras que la mínima permite calentar los alimentos de manera lenta o mantener la ebullición.
- √ Hay que seleccionar todas las posiciones de funcionamiento entre el punto máximo y el punto mínimo y nunca entre el punto máximo y el punto de cierre.

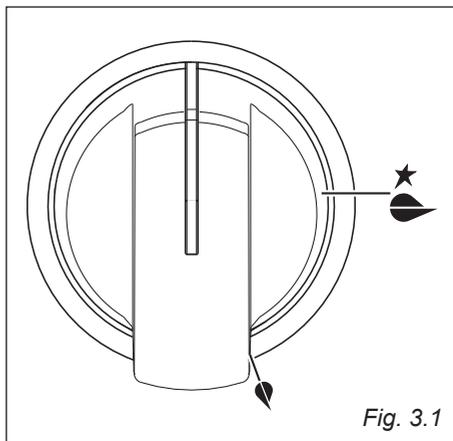


Fig. 3.1

NOTAS:

Los botones y símbolos pueden variar. Los símbolos pueden estar incluidos en los propios botones.

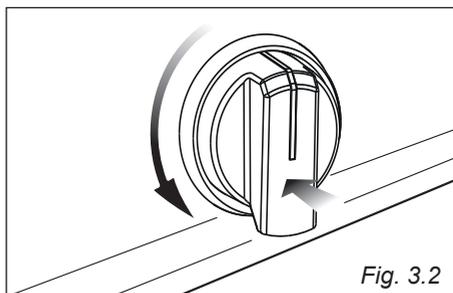


Fig. 3.2

Advertencia: no cubra con papel aluminio los quemadores de gas ni la mesa de cocción.

Quando el aparato no es utilizado por un periodo largo, girar las perillas de las válvulas en posición de cerrado y cerrar también la llave general de paso de gas.

¡Cuidado! Durante el funcionamiento la placa alcanza elevadas temperaturas en las zonas de cocción. Mantenga lejos a los niños.

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

Para encender el quemador:

1. Gire la perilla de la válvula en sentido antihorario (fig. 3.2), hasta la capacidad máxima, y manténgalo presionado, se obtendrá la activación del encendido. Si falta corriente eléctrica, acerque una llama al quemador.
2. Espere unos diez segundos después del encendido del quemador antes de soltar la perilla (tiempo de cebado de la válvula).
3. Ajuste la válvula del quemador en la posición deseada.

Si la llama del quemador se apagase por algún motivo, la válvula de seguridad cerrará automáticamente el suministro de gas.

Para restablecer el funcionamiento volver el mando a la posición de "●", **esperar aproximadamente uno minuto y repetir las operaciones en el orden indicado.**

Nota: En caso de que particulares condiciones locales en el suministro de gas dificulten el encendido del quemador con el botón en la posición de capacidad máxima, se aconseja repetir la operación con el botón en la posición de capacidad mínima.

SELECCIÓN DEL QUEMADOR

En el panel de mandos, cerca de cada uno de ellos está grabado un esquema en el que se indica el quemador que regula dicho mando.

La selección del quemador más adecuado se debe efectuar también en función del diámetro y de la capacidad necesaria.

A modo de orientación, los quemadores y recipientes se deben utilizar como sigue:

QUEMADORES	MÍNIMO	MÁXIMO
Auxiliar	6	- 14 cm
Semirrápido	16	- 24 cm
Rápido	24	- 26 cm
Dual corona compacto	26	- 28 cm

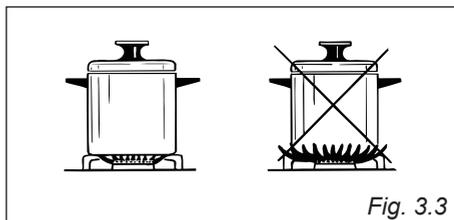
No utilice cacerolas cóncavas o convexas

Es importante que el diámetro del recipiente sea adecuado a la potencia del quemador para no perjudicar el elevado rendimiento de los quemadores con el consiguiente derroche de combustible.

Un recipiente pequeño colocado sobre un quemador grande, no permite alcanzar la ebullición en menos tiempo, puesto que la capacidad de absorción del calor por la masa líquida depende del fondo y de la superficie del recipiente.

PRECAUCIÓN: asegúrese de que las bandejas estén centradas en el quemador para una máxima estabilidad y una mayor eficiencia.

Asegúrese de que las ollas no estén en contacto con las perillas de control, de lo contrario, se podrían sobrecalentar las perillas y dañarlas permanentemente.



4 CÓMO USAR EL HORNO

CARACTERISTICAS GENERALES

Como su nombre indica, se trata de un horno de peculiares características desde el punto de vista funcional.

Ofrece, en efecto, la posibilidad de obtener 8 funciones distintas para satisfacer cualquier necesidad de cocción.

Las 8 funciones, de control termostático, se obtienen mediante las 4 resistencias siguientes:

- Resistencia inferior
- Resistencia superior
- Resistencia grill
- Resistencia circular

NOTA: Antes del primer uso, para eliminar cualquier resto de grasa de las resistencias eléctricas, encienda el horno vacío (como se describe más adelante) y déjelo funcionar:

- durante 60 minutos en la función  (mando del termostato en posición 250 °C);
- durante 15 minutos en la función  (mando del termostato en posición 220 °C);
- durante 15 minutos en la función  (mando del termostato en posición 225 °C).

PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO

El calentamiento y la cocción en el horno MULTIFUNCIONAL se consiguen del siguiente modo:

- por convección normal**
El calor lo producen las resistencias superior e inferior
- por convección forzada**
Un ventilador aspira el aire contenido en la mufla del horno, lo hace pasar a través de las espirales de una resistencia eléctrica circular y lo vuelve a introducir en la mufla. El aire caliente, antes de volver a ser aspirado por el ventilador para repetir el ciclo, envuelve los alimentos colocados en el horno, produciendo una cocción rápida y completa en todos sus puntos.
Es posible cocer varios platos simultáneamente.
- por convección semiforzada**
El calor producido por las resistencias inferior y superior es distribuido en el horno por el ventilador.
- por irradiación**
El calor es irradiado por la resistencia del grill de rayos infrarrojos.
- por irradiación y ventilación**
El calor irradiado por la resistencia grill de rayos infrarrojos se distribuye en el horno por la acción del ventilador.
- para ventilación**
El alimento es descongelado utilizando el ventilador sin calentamiento.

ATENCIÓN: Modelos con capelo de cristal: el cristal del aparato se debe mantener levantado cuando se esté usando el horno.

Cuidado: la puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento del mismo. Mantener alejados a los niños.

ATENCIÓN: La puerta está caliente, use la jaladera.

Durante el uso, la superficie puede calentarse. Tenga cuidado de no tocar las partes calientes dentro del horno.

No cubra con papel aluminio los quemadores de gas ni el interior del horno.
No coloque bandejas ni la bandeja recogegotas en la parte inferior del horno.

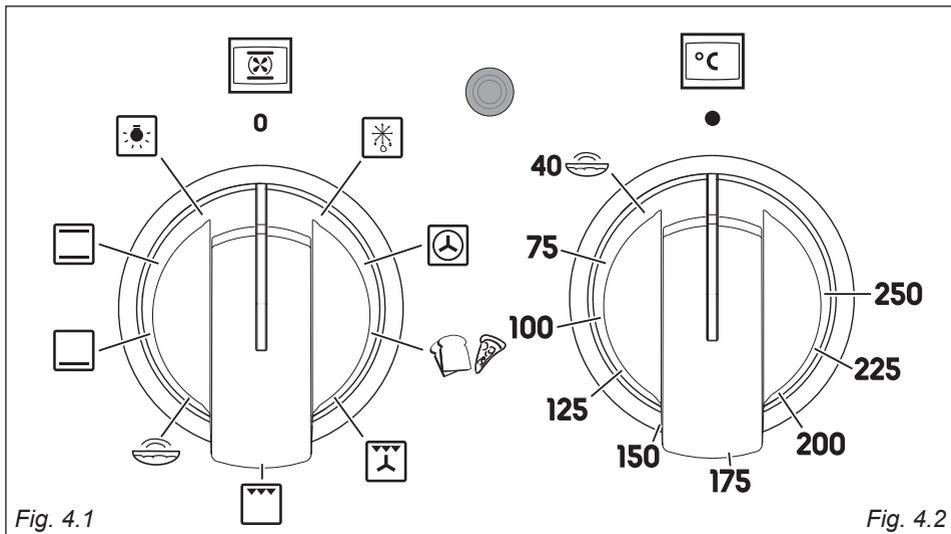


Fig. 4.1

Fig. 4.2

NOTA: Los botones y símbolos pueden variar.

BOTON DEL TERMOSTATO (fig. 4.2)

El encendido de las resistencias se consigue colocando el mando del conmutador en la función deseada y ajustando el termostato a la temperatura requerida.

Para seleccionar la temperatura, es necesario hacer coincidir el número elegido de la perilla con el índice del frente.

El termostato apagará y encenderá las resistencias automáticamente según las necesidades de calor.

El encendido o apagado automático de las resistencias se confirman por medio de un piloto situado en el panel de mandos.

BOTON DEL SELECTOR DE FUNCIONES (fig. 4.1)

Girar el botón en el sentido de las agujas del reloj para preparar el horno a una de las siguientes funciones:



LUMINACIÓN HORNO

Posicionando el mando en esta posición se enciende tan sólo la luz del horno.

En las diferentes funciones de cocción la luz permanece encendida.



COCCIÓN TRADICIONAL POR CONVECCIÓN

Se encienden: las resistencias inferior y superior.

El calor se distribuye por convección natural y la temperatura debe regularse entre 40 °C y la posición máxima.

Es necesario calentar el horno antes de introducir los alimentos

Aconsejado para:

Alimentos que requieren el mismo grado de cocción interior y exterior; por ejemplo: asados, costillas de cerdo, merengues, etc.



CALOR DESDE ABAJO

Solo se enciende el elemento calefactor inferior.

El calor se distribuye por convección natural y la temperatura debe regularse entre 40 °C en la posición máxima.

Aconsejado para:

Cocciones completas que requieren más calor en la parte inferior.



FERMENTACIÓN - CALOR DESDE ARRIBA

Solo se enciende el elemento calefactor superior.

El calor se distribuye por convección natural y la temperatura debe regularse entre 40 °C y 250 °C.

Aconsejado para:

Permite leudar todo tipo de masas con harina y pastas frescas caseras de forma rápida y uniforme o completar cocciones que requieran más calor en la parte superior.



COCCIÓN AL GRILL

Se encienden la resistencia eléctrica de rayos infrarrojos. El calor se distribuye por irradiación. Debe usarse con el mando del termostato en la posición 40 °C - 225 °C max. y con la puerta del horno **cerrada**.

Para una utilización correcta véase el capítulo "COCCIÓN AL GRILL".

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

Cuidado: Las partes accesibles pueden calentarse cuando el grill está en funcionamiento.

Mantener alejados a los niños.

Aconsejado para:

Intensa acción de grill para este tipo de cocción; soasado, dorado, gratinado, tueste, etc.



COCCIÓN AL GRILL CON VENTILADOR

Se encienden la resistencia eléctrica de rayos infrarrojos y el ventilador. El calor se difunde principalmente por radiación y el ventilador lo distribuye por todo el horno.

Debe usarse con el mando del termostato entre 40 °C y 225 °C max y con la puerta del horno **cerrada**. Es necesario precalentar el horno unos 5 minutos. Para un uso correcto, consulte el capítulo "ASAR A LA PARRILLA Y GRATINAR".

Utilice el grill con ventilador durante un máximo de 30 minutos.

Cuidado: Las partes accesibles pueden calentarse cuando el grill con ventilador está en marcha. Mantener alejados a los niños.

Aconsejado para:

cocciones a la parrilla donde es necesario un rápido dorado externo para bloquear las salsas del interior. Por ejemplo: filetes de ternera, chuletas, hamburguesas, etc.



PAN/PIZZA - COCCIÓN POR CONVECCIÓN CON VENTILADOR

Se encienden las resistencias superior e inferior y el ventilador.

El calor que viene de arriba y de abajo se difunde por convección con ventilación.

La temperatura se puede ajustar con la perilla del termostato entre 40 °C y la posición máxima.

Aconsejado para:

Alimentos de considerable volumen y cantidad que requieran el mismo grado de cocción interna y externa; por ejemplo: asados enrollados, pavo, muslos, empanadas, etc.



COCCIÓN POR AIRE CALIENTE

Se encienden la resistencia circular y el ventilador.

El calor se distribuye por convección forzada y la temperatura se debe regular entre 40 y 250 °C.

con el mando del termostato. No es necesario precalentar el horno.

Aconsejado para:

Alimentos que se deban cocer muy bien por el exterior y quedar suaves y blados en el interior por ej.: lasañas, cordero, roast beef, pescados enteros, etc.



DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS ULTRACONGELADOS Y FUNCIÓN ECO

DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS ULTRACONGELADOS:

Utilizar con el mando del termostato en "●". Se enciende solamente el ventilador del horno.

La descongelación se produce por simple ventilación, sin calentamiento.

FUNCIÓN ECO (AHORRO DE ENERGÍA):

Se encienden las resistencias superior e inferior y el ventilador. El calor que viene de arriba y de abajo se difunde por convección con ventilación.

Esta función reduce el consumo eléctrico del aparato y es especialmente adecuada para cocciones delicadas de pequeñas cantidades de alimentos en un solo estante.

No precaliente el horno y evite abrir la puerta durante la cocción.

Los tiempos de cocción pueden ser más largos que con las funciones estándar.

No utilice esta función para precalentar el horno.

Aconsejado para:

Alimentos que necesitan ser cocinados suavemente. Para mantener la comida caliente después de cualquier cocción. Para el recalentamiento lento de alimentos ya cocinados.

CONSEJOS PARA LA COCCION ESTERILIZACION

La esterilización de los alimentos a conservar en recipientes de cristal se efectúa, naturalmente, con los envases llenos y cerrados herméticamente, como sigue:

- Poner el conmutador en la posición .
- Colocar el mando del termostato en la posición 185 °C y precalentar el horno.
- Llenar la graseira con agua caliente.
- Colocar los envases en la graseira cuidando de que no estén en contacto entre sí, y después de haber mojado con agua las tapas, cerrar el horno y ajustar la temperatura a 135 °C.

Terminada la esterilización, es decir cuando aparezcan burbujas dentro de los envases, apagar el horno y dejarlo enfriar.

COCCION SIMULTANEA DE ALIMENTOS DISTINTOS

Con el conmutador en las posiciones  y  el horno multifunción permite cocer al mismo tiempo alimentos heterogéneos.

Se pueden cocer simultáneamente alimentos distintos, como pescados, tartas y carnes sin que se mezclen los aromas ni los sabores.

Las únicas precauciones que hay que adoptar son las siguientes:

- Las temperaturas de cocción deben ser lo más parecidas posible entre sí, admitiéndose una diferencia máxima de 20- 25 °C.
- La introducción en el horno de los distintos platos deberá hacerse en momentos diferentes, según el tiempo de cocción de cada uno de ellos. Resulta evidente el ahorro de tiempo y de energía que se consigue con este tipo de cocción.

REGENERACION

Colocar el conmutador en la posición  y el termostato en la posición 150 °C.

El pan recuperará su aroma si se humedece y se mete en el horno durante unos diez minutos, a la máxima temperatura.

ASADO

Para conseguir el clásico asado en su punto por todos lados, es suficiente recordar que:

- conviene mantener una temperatura entre 180 y 200 °C
- los tiempos de cocción dependen de la cantidad y calidad de los alimentos.

UTILIZACIÓN DEL GRILL

Encender el grill según se ha explicado en los párrafos anteriores y dejar que se caliente el horno durante unos 5 minutos con la puerta cerrada.

Introducir los alimentos para cocer poniendolos sobre la parrilla lo más cerca posible al asador.

La graseira debe colocarse debajo de la rejilla para recoger los jugos y la grasa de cocción.

Siempre se debe usar el grill con la puerta del horno **cerrada**.

ASAR A LA PARRILLA Y GRATINAR

La posición  del selector de funciones permite asar sin el asador porque el aire caliente envuelve completamente los alimentos a cocinar.

Colocar el termostato en la posición entre **40 °C y 225 °C max.** y, después de calentar el horno, simplemente colocar los alimentos sobre la parrilla.

Cerrar la puerta del horno y dejarlo en funcionamiento hasta completar la operación de grill.

Añadiendo algo de mantequilla antes de concluir la operación se consigue el efecto dorado del gratinado.

Siempre se debe usar el grill con la puerta del horno cerrada.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

Atención: Las partes accesibles pueden calentarse cuando el grill está en marcha. Mantener alejados a los niños.

Atención: Las partes externas del horno se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantener alejados a los niños.

COCCION AL HORNO

Para la cocción, antes de introducir los alimentos conviene calentar el horno a la temperatura deseada.

Cuando el horno haya alcanzado la temperatura, introducir los alimentos, después, comprobar el tiempo de cocción y apagar el horno unos 5 minutos antes del tiempo teórico para aprovechar el calor almacenado.

EJEMPLOS DE COCCIÓN

A título de información indicamos en la lista más abajo incluída algunos tipos de platos con la relativa temperatura de cocción en °C.

Se recomienda el uso de ollas adaptas para la cocción en el horno y de modificar, si necesario, la temperatura del horno durante la cocción.

PLATOS	TEMPERATURA
Tallarinas al horno	190°C
Pasta al horno	190°C
Piza	220°C
Arroz a la criolla	190°C
Cebollas al horno	190°C
Crépes con espinacas	185°C
Papas con leche	185°C
Tomates rellenos	180°C
Soufflé de queso	170°C
Asado de ternera	180°C
Nuditos de ternera a la parrilla	210°C
Pechugas de pollo con tomates	180°C
Pollo asado o a la parrilla	190°C
Albondigón de ternera	175°C
Roast-beef	170°C
Filetes de lenguado	170°C
Pescadilla aromática	170°C
Beignets	160°C
Rosquilla	150°C
Costrada de ciruelas	170°C
Costraditas de confituras	160°C
Pan de España	170°C
Pasta dulce	160°C
Hojaldre dulce	170°C
Torta margarita	170°C

**Los accesorios del horno pueden soportar cargas de hasta 6 kg.
Se recomienda distribuir las cargas uniformemente.**

PIEDRA PARA PIZZA

CONSEJOS PARA UTILIZAR MEJOR Y MANTENER SIEMPRE PERFECTA LA PIEDRA REFRACTARIA PARA PAN Y PIZZA

La piedra para pizza es una piedra refractaria elaborada con minerales totalmente naturales resistente a altas temperaturas (superiores a 600 °C) que permite cocinar pan, focaccia, tartas saladas y cualquier producto harinoso, en especial pizzas, en el horno de tu casa dándote la misma calidad y los mismos resultados obtenidos por los profesionales en panaderías y pizzerías.

Esta piedra tiene dos secretos:

1. Gracias a sus **millones de poros**, la piedra absorbe la humedad de la masa durante la cocción, permitiendo que la masa de pan y pizza se seque correctamente, volviéndose crujiente y desmenuzable, especialmente a lo largo de la corteza.
2. **Retiene el calor** durante el precalentamiento en el horno y luego lo suelta durante la cocción de forma intensa, homogénea y constante, favoreciendo así una cocción uniforme de la pizza en su interior. ¡Gracias a esta piedra ya no tendrá masas semicocidas y crudas en la base!

CONSEJOS PARA LA LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA PIEDRA PARA PIZZA A LO LARGO DEL TIEMPO

No se preocupe si la piedra se mancha. Es completamente normal, y en todo caso inevitable, debido a la naturaleza porosa del material. No trate de lavarla, porque las manchas permanecerán para siempre: úselas como “puntos de experiencia” para presumir de habilidades culinarias. Como ciertos utensilios de cocina, cuanto más lo usa, más envejece, dando cada vez mejores resultados.

Máxima higiene y seguridad. La piedra para pizza es totalmente natural, segura y certificada y muy higiénica: gracias a la alta temperatura a la que se somete la placa durante cada fase de calentamiento, se “esterilizará” sola.

Si es necesario, use una herramienta como una espátula de metal o un cuchillo para eliminar cualquier residuo de la superficie de la piedra (por ejemplo, mozzarella quemada). Obviamente esto debe hacerse después de verificar que la piedra esté lo suficientemente fría para ser manipulada.

Nunca use jabón para platos en la piedra. Debe lavarse solo con agua. Use solo una esponja limpia y húmeda y frótelas sobre la piedra para eliminar los restos de comida. No intente quitar la grasa de la piedra, ya que las manchas oscuras provocadas por la quema de la pasta no se desprenderán debido a la porosidad de la piedra. De hecho, dejar la grasa sobre la piedra permite un tratamiento superficial que la hace “antiadherente” y más fácil de usar.

No deje la piedra en remojo. Una simple pasada es más que suficiente. Si la piedra absorbe demasiada humedad cuando está fría, puede agrietarse la próxima vez que la caliente en el horno.

Nunca use mantequilla u otras grasas para cocinar sobre la piedra. Además de quemarlos, existe el riesgo de que se genere humo dentro del horno.

Para preparar una pizza o un pan es obviamente fundamental preparar una masa de agua, levadura y harina, que necesita leudar dentro de un recipiente durante horas antes de poder condimentarla y meterla en el horno.

FUNCIÓN FERMENTACIÓN

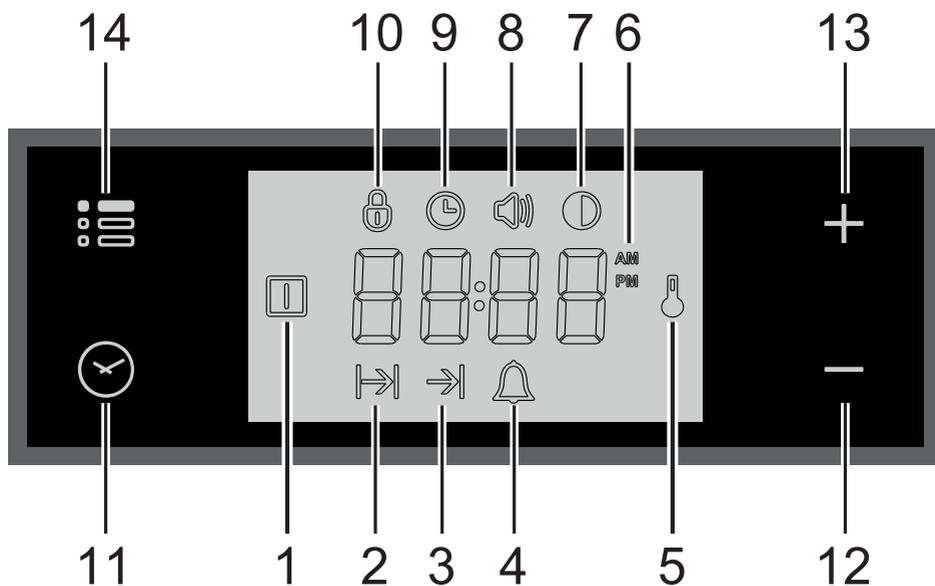
Gracias a la función Fermentación, es posible reducir a más de la mitad los tiempos de leudado de las masas, haciéndolas más homogéneas, elásticas y fáciles de trabajar.

En comparación con el leudado hecho en un mueble dentro de una habitación, la masa que se deja crecer en el horno con nuestra función dedicada crecerá mejor y más rápido, ahorrándole tiempo y preparando una masa perfecta adecuada para preparar pizzas sabrosas, suaves y fragantes.

Inserte la bola de masa en un recipiente de plástico o vidrio resistente al horno y coloque el recipiente en una rejilla dentro del horno, a la mitad.

Seleccione la función Fermentación con la perilla usando el icono dedicado y, al mismo tiempo, ajuste la temperatura a 40 °C, seleccionando el icono del termostato con la otra perilla.

Deje leudar en el horno durante al menos 3 horas, pero esto dependerá mucho del tipo de masa y del tipo de harina que haya amasado, y también de la temperatura ambiente de la habitación si, por ejemplo, es verano o invierno. Sabrá que la masa está lista si ha doblado su volumen y está suave y elástica al tacto.



Descripción de los símbolos de la pantalla:

1. Horno encendido
2. Tiempo de cocción
3. Hora de finalización de la cocción
4. Temporizador
5. Temperatura del horno
6. Formato de hora AM/PM
7. Brillo de la pantalla
8. Volumen de la señal acústica
9. Configuración de la hora del día
10. Bloqueo de teclas del panel de control 'touch control' del programador

Descripción de los símbolos del panel de control 'touch control':

11. Selección de programas
12. Retracción de los dígitos de todas las funciones
13. Avance de los dígitos de todas las funciones
14. Selección de menú

NOTA IMPORTANTE: Cuando se utilizan el temporizador y la cocción semiautomática o automática, en la pantalla prevalece la cuenta regresiva de la función con el menor tiempo restante.

ATENCIÓN - MUY IMPORTANTE:

LIMPIEZA DE LA PANTALLA DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

Siga escrupulosamente la información proporcionada en el capítulo "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".

LOS COMANDOS “TOUCH-CONTROL”

Las teclas se activan con el toque de los dedos.

Es preferible tocar las teclas con las yemas de los dedos en lugar de con la punta de los dedos.

Selección de programas y menú: después de iniciar el procedimiento, la selección se desactiva automáticamente después de unos 5 segundos desde el último toque en la pantalla.

CONFIGURACIÓN DEL RELOJ

Al realizar la primera conexión, o después de un corte de energía, el mensaje “OFF” parpadea en la pantalla y el símbolo “🕒” se enciende. Ajuste el tiempo tocando el botón “+” o “-”.

Importante: el horno no funciona, ni siquiera en la posición manual, si no se ajusta la hora en el reloj.

Para cambiar la hora con el aparato ya instalado, toque el botón “⌚” durante más de 2 segundos, luego tóquelo nuevamente hasta que “🕒” parpadee. Luego ajuste el tiempo, dentro de los 5 segundos posteriores, usando el botón “+” o “-”.

Importante: Si hay un programa de cocción en curso, no se puede realizar el ajuste del reloj.

USO DEL TEMPORIZADOR

Puede usar el temporizador en cualquier momento, incluso cuando el horno no está en uso.

ATENCIÓN - MUY IMPORTANTE: El minuterero es sólo una señal acústica que NO apaga el horno al finalizar el tiempo programado.

RECUERDE QUE DEBE PARAR EL HORNO O EL GRILL MANUALMENTE.

El temporizador se puede configurar hasta 23 horas y 59 minutos.

1. Para configurar el temporizador con el aparato ya conectado, toque el botón “🕒” (varias veces) hasta que aparezca el símbolo “🔔” parpadeando en la pantalla. Configure el tiempo (aumento en minutos) en los 5 segundos posteriores usando el botón “+” o “-”. Al final del ajuste, la pantalla muestra la cuenta atrás.
2. Al final de la cuenta, el cronómetro comienza a sonar y el símbolo “🔔” parpadea en la pantalla. Toque cualquier tecla para apagar el pitido, de lo contrario, se detendrá después de 7 minutos.
3. Apague el horno manualmente (interruptor y perillas del termostato en la posición de apagado) si no desea continuar con la cocción manual.

Para restablecer el temporizador en marcha en cualquier momento:

- 1A. Solo función de temporizador activa (sin cocción semiautomática o automática en curso): toque el botón “🕒” durante 3 segundos.
- 1B. Con cocción semiautomática o automática en curso: toque la tecla “🕒” varias veces hasta que el símbolo “🔔” parpadee en la pantalla. Luego, en los 5 segundos siguientes, toque la tecla “-” hasta que aparezca “00 : 00” en la pantalla.
2. La hora del día se muestra en la pantalla.

COCCIÓN SEMIAUTOMÁTICA

Se utiliza para apagar el horno automáticamente después del tiempo de cocción deseado. Compruebe que el reloj muestra la hora correcta.

El programa de cocción semiautomática se puede configurar para un período máximo de 10 horas.

1. Seleccione la función y la temperatura (perillas del conmutador y del termostato). El horno se enciende.
2. Toque la tecla “☺” hasta que el símbolo “⏸” parpadee en la pantalla. Configure el tiempo de cocción (incremento en minutos: considere, si es necesario, el tiempo de precalentamiento) en los 5 segundos siguientes usando la tecla “+” o “-”. Al final del ajuste, la pantalla muestra la cuenta atrás.
3. Al final de la cuenta el horno se apaga, el temporizador comienza a sonar, el símbolo “⏸” parpadea y la palabra “End” (fin) aparece en la pantalla.
4. Gire las perillas de temperatura y función a la posición de apagado.
5. Toque la tecla “☺” para desactivar la señal acústica (que, de lo contrario, se detendrá después de 7 minutos) y para regresar el programador al modo manual (la hora se muestra en la pantalla). Si, por el contrario, desactiva la señal acústica con una de las otras teclas, después de la desactivación, toque también la tecla “☺” para devolver el programador al modo manual (la hora se muestra en la pantalla).

Para cancelar el programa de cocción semiautomática en cualquier momento:

- 1A. Solo función de cocción semiautomática activa (sin temporizador en funcionamiento): toque el botón “☺” durante 3 segundos, el símbolo “⏸” y la palabra “End” (fin) se muestran en la pantalla.
- 1B. Con temporizador activo: toque la tecla “☺” varias veces hasta que el símbolo “⏸” parpadee. Luego, en los 5 segundos siguientes, toque la tecla “-” hasta que aparezca “00:00” en la pantalla, reemplazado después de unos segundos por el símbolo “⏸” y la palabra “End” (fin).
2. Toque el botón “☺” otra vez para regresar el programador al modo manual (la hora del día se muestra en la pantalla). Si la cocción ha terminado, gire las perillas de temperatura y función a la posición de apagado, de lo contrario, continúe cocinando y luego recuerde apagar el horno manualmente.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

Utilice la función de cocción automática para encender y apagar automáticamente el horno. Compruebe que el reloj muestra la hora correcta.

1. Seleccione la función y la temperatura (perillas del conmutador y del termostato). El horno se enciende.
2. Decida el tiempo de cocción considerando, si es necesario, el tiempo de precalentamiento y configúrelo como se describe arriba en el capítulo “COCCIÓN SEMIAUTOMÁTICA”.
3. Toque la tecla “☺” varias veces hasta que el símbolo “⇒” aparezca en la pantalla. Luego ajuste el tiempo que desea para apagar el horno tocando el botón “+” o “-”.
4. Si la cocción no comienza inmediatamente, la hora actual del día y los símbolos “⏸” y “⇒”. aparecerán en la pantalla. El horno se apaga pero ahora está configurado para el funcionamiento automático.
 - Para comprobar el tiempo de cocción, toque el botón “☺” una vez, el símbolo “⏸” parpadea.
 - Para comprobar la hora de apagado, toque varias veces el botón “☺” hasta el símbolo “⇒” parpadea.

Para cancelar el programa de cocción automática en cualquier momento, proceda como se describe en el capítulo "COCCIÓN SEMIAUTOMÁTICA".

Gire las perillas de temperatura y función a la posición de apagado, de lo contrario, continúe cocinando y luego recuerde apagar el horno manualmente.

ATENCIÓN - MUY IMPORTANTE (COCCIÓN SEMIAUTOMÁTICA O AUTOMÁTICA):

En caso de un corte de energía muy breve, el horno mantiene la programación.

Si, por el contrario, la interrupción es superior a algunas decenas de segundos, la cocción automática se cancela. En este caso, gire las perillas de temperatura y función a la posición de apagado y reinicie la programación, si es necesario.

CONFIGURACIÓN DE PREFERENCIAS DEL USUARIO

BLOQUEO DE TECLAS DEL PANEL DE CONTROL 'TOUCH-CONTROL' DEL PROGRAMADOR

Esta función se utiliza para evitar tocar accidentalmente las teclas de selección del programador y evitar activar o modificar accidentalmente las funciones del mismo.

El bloqueo de teclas se puede activar en cualquier momento, con la cocción en curso o con el horno apagado.

Para bloquear:

- Toque la tecla "☰" durante más de 2 segundos hasta que la luz "🔒" comience a parpadear. Luego toque la tecla "+" para activar el bloqueo de teclas, el mensaje "On" aparece en pantalla, espere unos segundos a que se complete la operación. Cuando esta función está activa, la luz "🔒" está encendida.

Para desbloquear:

- Toque la tecla "☰" durante más de 2 segundos hasta que la luz "🔒" comience a parpadear. Luego toque la tecla "—" para desactivar el bloqueo de teclas, aparece el mensaje "OFF" en la pantalla, espere unos segundos a que se complete la operación. Cuando esta función no está activa, la luz "🔒" está apagada.

ESTABLECIMIENTO DE LA FRECUENCIA DE LA SEÑAL ACUSTICA

Se pueden seleccionar tres tonos de sonido.

- Toque la tecla "☰" durante más de 2 segundos, luego toque la misma tecla varias veces hasta que aparezca "🔊" parpadeando.
- Toque la tecla "+" o "—"; el tono establecido ("b-01", "b-02" o "b-03") aparece en la pantalla.
- El último tono mostrado permanece activo.

AJUSTE DEL BRILLO DE LA PANTALLA

Se pueden seleccionar tres intensidades de luz.

- Toque la tecla “” durante más de 2 segundos, luego toque la misma tecla varias veces hasta que aparezca “” parpadeando.
- Toque la tecla “+” o “-”; la pantalla muestra el ajuste de brillo (“**d-01**”, “**d-02**” o “**d-03**”).
- El último brillo mostrado permanece activo.

FORMATO DE TIEMPO

Puede elegir entre formato de reloj de 24 horas o de 12 horas.

- Para activar el formato de 12 horas, toque la tecla “+” durante más de 5 segundos, hasta que el símbolo “**AM**” o “**PM**” active.
- Para activar el formato de 24 horas, toque la tecla “+” durante más de 5 segundos, hasta que el símbolo “**AM**” o “**PM**” se apague.

6 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

CAPELO DE VIDRIO (modelos con capelo de vidrio)

Para las tareas de limpieza **se puede fácilmente desarmar el capelo** llevándolo hacia arriba después de haberla abierto completamente.

Si las bisagras se saliesen, volver a colocarlas en su lugar cuidando que:

- En la parte derecha debe ser colocada la bisagra con la inscripción “D” y en la parte izquierda, la bisagra con la inscripción “S” (fig. 10.1).

Regulación del balanceo (solo para tapas equipadas con bisagra con tornillo de ajuste “R”)

Cerrar la tapa y controlar el correcto balanceo: abriéndolo a 45° deberá permanecer suspendida.

Eventualmente modificar la tensión de los resortes de la bisagra accionando sobre los tornillos “R” (fig. 10.1).

Modelos con capelo de vidrio



No cierre la tapa con el quemador encendido.

ATENCIÓN

- ✓ No cerrar el capelo de vidrio cuando las hornillas estén aún calientes, o cuando el horno esté encendido y con temperatura.
- ✓ No apoyar sobre el capelo de vidrio cacerolas calientes u objetos pesados.
- ✓ Quite eventuales salpicaduras de grasa de la superficie de el capelo antes de abrirlo.

LIMPIEZA DE LA PANTALLA DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

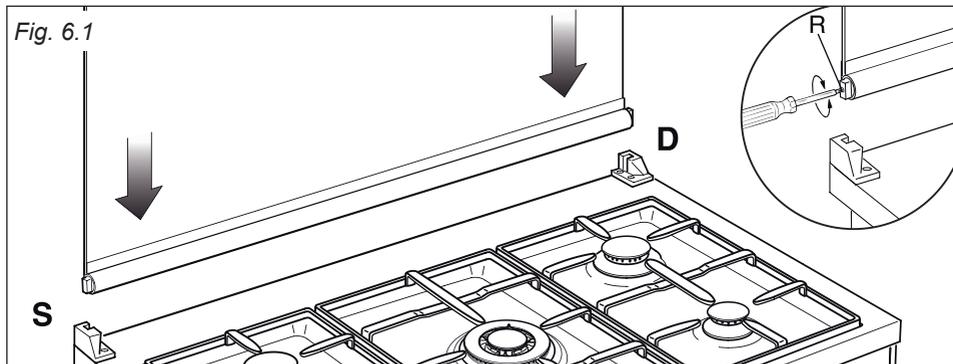
Limpie la pantalla del controlador con un paño suave con agua tibia y jabón suave, o un paño suave con un limpiador líquido (no abrasivo).

Al limpiar, tenga cuidado de mover el paño en una sola dirección.

Luego limpie la pantalla con un paño húmedo y séquela con un paño suave.

IMPORTANTE: NO utilice productos de limpieza a base de cloro o ácido, ni productos abrasivos o detergentes no neutros, ya que podrían dañar irremediabilmente la superficie. NO rocíe líquidos de limpieza directamente sobre la pantalla del controlador.

Fig. 6.1



CONSEJOS PARA LA UTILIZACIÓN

- **No realice ninguna operación de limpieza sin haber antes desconectado el aparato de la red de alimentación y esperar que se haya enfriado.**
- Cuando no esté utilizando la cocina, es prudente **cerrar la línea de gas o el grifo del cilindro**. Compruebe periódicamente que el tubo que conecta la bombona o la línea de gas con la cocina está en perfecto estado y sustitúyalo si es necesario cuando presente alguna anomalía.
- **Si un grifo se obstruye, no lo fuerce y pida la intervención de la Asistencia Técnica.**
- Es aconsejable efectuar las operaciones de limpieza cuando el aparato se ha enfriado, especialmente de las partes esmaltadas.
- No deje sobre la superficie sustancias alcalinas o ácidas (zumo de limón, vinagre, etc.).
- No utilice productos de limpieza a base de cloro o ácidos.
- **Importante: Se recomienda el uso de ropa/guantes protectores adecuados cuando se manipule o limpie este aparato.**
- **IMPORTANTE:** evite el uso de productos abrasivos (por ejemplo, ciertos tipos de esponjas) y/o productos agresivos (por ejemplo, soda cáustica, detergentes que contengan sustancias corrosivas) que podrían dañar las superficies de forma irreversible.

ATENCIÓN. Cuando se instala correctamente el aparato satisface todos los estándares de seguridad previstos para este tipo de producto. A pesar de ello preste atención a la parte inferior y posterior del aparato ya que estas partes, al no haber sido concebidas para ser tocadas, puede tener bordes cortantes o superficies rugosas que podrían causar heridas.

PARTES ESMALTADAS

Todas las partes esmaltadas, incluidas las rejillas superiores, deben lavarse con agua enjabonada u otros productos que no sean abrasivos.

Seque preferiblemente con un paño suave y seco.

Las sustancias ácidas, tales como jugo de limón, conservas de tomate, vinagre entre otras, si se dejan en la superficie por mucho tiempo corroen el esmalte, volviéndolo opaco.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE, DE ALUMINIO, PINTADO Y SUPERFICIES SERIGRAFIADAS

Limpia con productos adecuados.

Secar siempre muy bien.

IMPORTANTE: La limpieza de estas partes debe ser hecha con mucho cuidado para evitar rasguños y abrasiones.

Se aconseja utilizar paños suaves y jabón neutro, nunca productos que contengan sustancias abrasivas.

Nota: El uso continuado puede hacer que los quemadores se decoloren de forma diferente a la original debido a la alta temperatura.

IMPORTANTE: El fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños causados por el uso de productos inadecuados para limpiar el aparato.

¡Cuidado!: Durante el funcionamiento la placa alcanza elevadas temperaturas en las zonas de cocción . Mantenga lejos a los niños.

No utilice una máquina a chorro de vapor porque la humedad podría penetrar en el aparato y volverlo peligroso.

No utilizar detergentes muy abrasivos o espátulas metálicas afiladas para limpiar el vidrio de la puerta del horno o el vidrio de la tapa (modelos con tapa de vidrio) porque pueden arañar la superficie y causar que el vidrio se rompa.

GRIFOS DEL GAS

No permita que los productos de limpieza entren en contacto con los grifos. La lubricación periódica de los grifos de gas debe ser realizada exclusivamente por personal especializado.

En el caso de anomalías de funcionamiento de los grifos de gas llamar al Servicio de Asistencia.

INTERIOR HORNO

El horno se tiene que limpiar siempre cuando está frío.

La cavidad se debe limpiar con una solución de detergente suave y agua tibia.

Se pueden utilizar productos de limpieza de horno con propiedades químicas sólo después de haber consultado las recomendaciones del fabricante y realizado una prueba en una parte limitada de la cavidad del horno.

No utilizar productos de limpieza o paños/estropajos abrasivos en la superficie de la cavidad.

NOTA: Los fabricantes de este aparato no se hacen responsables por daños causados por agentes químicos o de limpieza abrasivos.

Dejar enfriar el horno y prestar especial atención a no tocar los elementos calientes situados en su interior.

QUEMADORES Y REJILLAS

Estas partes deben limpiarse con una esponja y agua jabonosa u otros productos adecuados no abrasivos. Seque con un paño suave DE INMEDIATO.

¡Advertencia! No apto para lavavajillas.

Después de la limpieza, seque correctamente los quemadores y mecheros y vuélvalos a colocar correctamente en su alojamiento.

Es muy importante comprobar la perfecta colocación del mechero del quemador porque si se mueve de su alojamiento puede causar graves anomalías.

Compruebe que el electrodo "S" (fig. 6.2 - 6.4) esté siempre bien limpio para que se produzcan regularmente las chispas.

Compruebe que la sonda "T" (fig. 6.2 - 6.4) cerca de cada quemador esté siempre limpia para permitir el regular funcionamiento de las válvulas de seguridad.

Limpie la sonda y la bujía cuidadosamente.

Nota: Para prevenir daños al encendido eléctrico, no lo utilice cuando los quemadores no estén en su alojamiento.

Nota: El uso continuado podría provocar, en correspondencia con los quemadores y rejillas, una alteración del esmalte en las zonas expuestas a las llamas. Este fenómeno es natural y no afecta en absoluto a la funcionalidad de las piezas.

COLOCACIÓN CORRECTA DE LOS QUEMADORES AUXILIAR, SEMIRRÁPIDO Y RÁPIDO

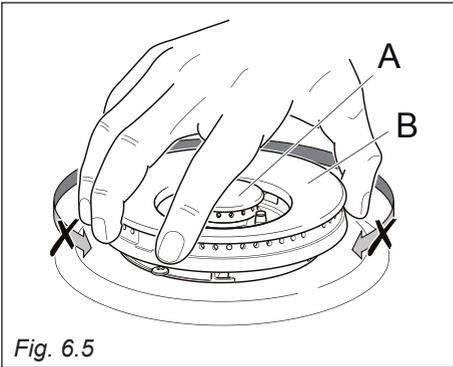
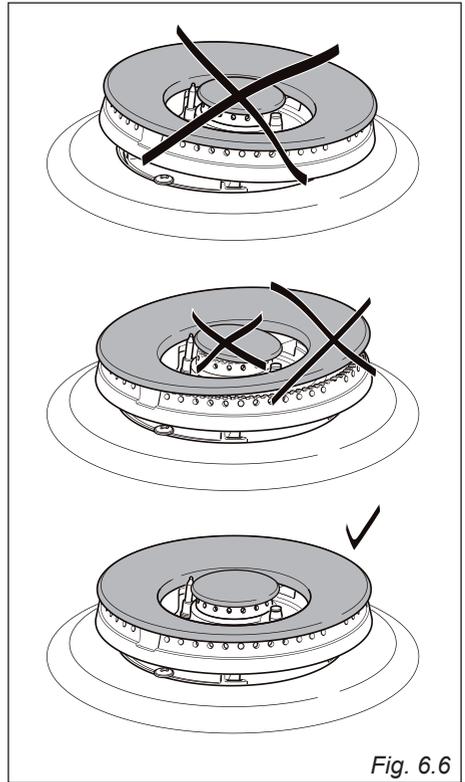
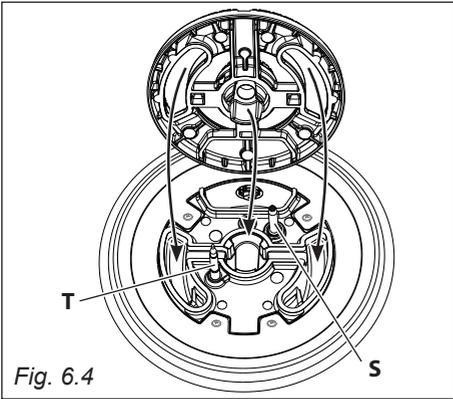
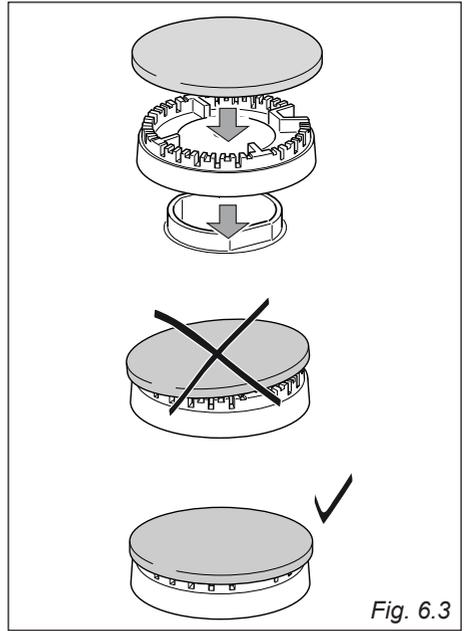
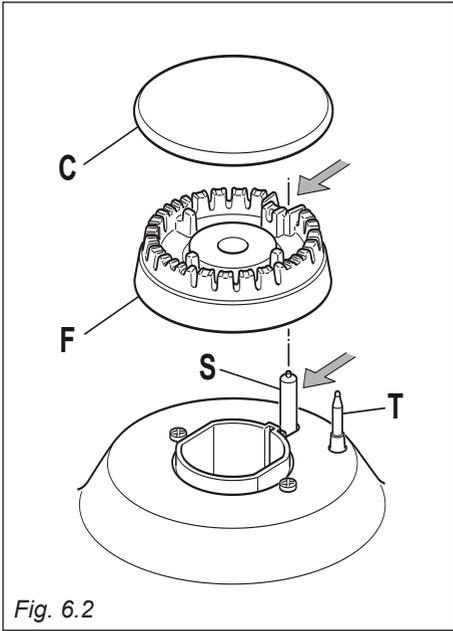
Es absolutamente indispensable controlar la perfecta colocación del mechero "F" y la tapa "C" del quemador (véase figure 6.2 - 6.3) ya que si se mueven de su alojamiento pueden causar graves anomalías.

COLOCACIÓN CORRECTA DEL QUEMADOR DUAL CORONA COMPACTO

Este quemador debe estar colocado correctamente como se indica en la fig. 6.4 prestando atención a que las nervaduras entren en su alojamiento como indica la flecha.

El quemador correctamente colocado no debe girar (fig. 6.5).

Coloque correctamente en su alojamiento la tapa "A" y el anillo "B" (figure 6.5 - 6.6).



MONTAJE DE LAS REJILLAS DEL HORNO

1. Modelos con mufla en relieve

La rejilla debe ser insertada en las guías de las paredes laterales del horno, tal como se ilustra en la fig. 6.7.

La rejilla está equipada con un bloqueo de seguridad que sirve para evitar la extracción accidental.

Preste la máxima atención para insertar la rejilla correctamente.

Para extraer, hágalo en orden contrario.

2. Modelos con marcos laterales:

Monte los marcos laterales fijándolos a las paredes del horno con 2 tornillos (fig. 6.8a).

En los modelos con paneles catalíticos estándar, coloque los paneles autolimpiantes "A" con la flecha hacia arriba (fig. 6.8a).

Inserte la bandeja de goteo y la rejilla en el medio de las guías de los marcos laterales como en (fig. 6.8b).

La rejilla debe montarse de manera que el tope de seguridad, que impide la extracción accidental, esté girado hacia el interior del horno; el travesaño trasero debe mirar hacia el interior de la cavidad.

El desmontaje se efectúa operando al revés.

CONSEJOS PARA EL USO Y PARA EL MANTENIMIENTO DE LOS PANELES CATALÍTICOS AUTOLIMPIANTES (sólo en algunos modelos)

Los paneles autolimpiantes están recubiertos por un esmalte especial microporoso que absorbe y autoelimina las salpicaduras de aceite y de grasa durante las cocciones normales sobre los 200 °C.

Si después de la cocción los paneles quedan sucios, hacer funcional en horno vacío a la temperatura máxima por alrededor 30 minutos. Estos paneles no necesitan limpieza, pero es aconsejable sacarlos periódicamente y sacudirlos con un paño húmedo.

Estos paneles no requieren limpieza, sin embargo, es una buena práctica sacarlos periódicamente del horno y quitarles el polvo con un paño suave y húmedo.

No lavarlos ni limpiarlos con productos abrasivos o productos que contengan ácidos o álcalis.

Los paneles laterales son reversibles y se pueden voltear cuando el esmalte microporoso se ha degradado.

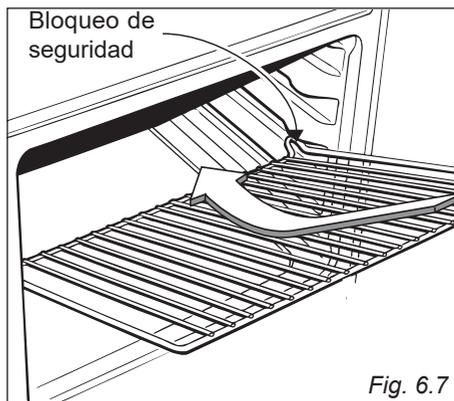


Fig. 6.7

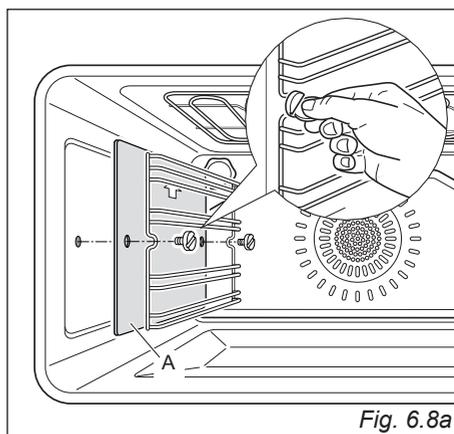


Fig. 6.8a

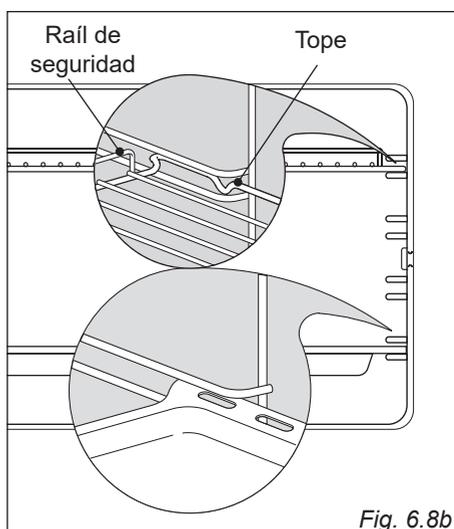


Fig. 6.8b

CORREDERAS DESLIZANTES TELESCÓPICAS (sólo en algunos modelos)

Las correderas deslizantes hacen que insertar y quitar las rejillas del horno sea seguro y fácil. Se bloquean cuando se extraen a la posición máxima.

¡Importante! Las correderas deslizantes deben engancharse a los marcos laterales del horno prestando atención a:

- Enganchar las correderas a los dientes superiores de los marcos laterales. No se pueden enganchar a los dientes inferiores.
- Las correderas deben deslizarse hacia la puerta del horno.
- Cada par de correderas debe montarse en ambos lados del horno; una corredera en el marco derecho y la otra en el marco izquierdo.
- En ambos lados las correderas deben estar al mismo nivel.

Para enganchar las correderas deslizantes a los marcos laterales:

- Atornille los marcos laterales a las paredes del horno (fig. 6.8a).
- Posicione correctamente las correderas deslizantes en el diente superior de los marcos laterales y empuje (fig. 6.9); escuchará el clic de los clips del diente.

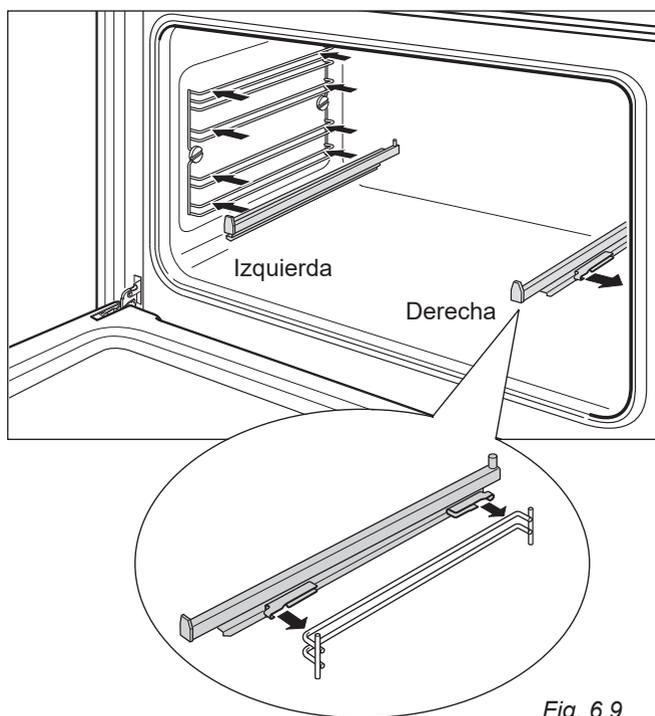


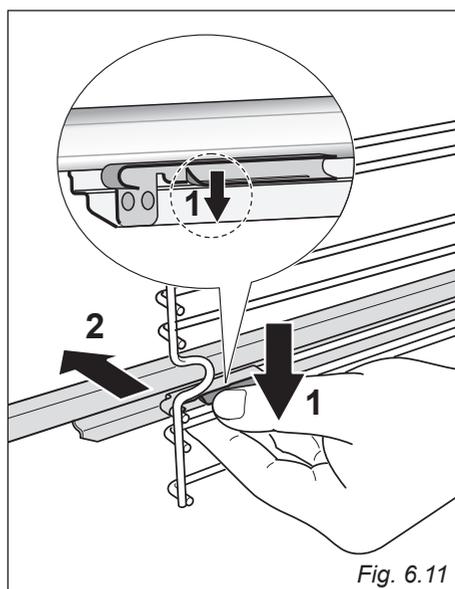
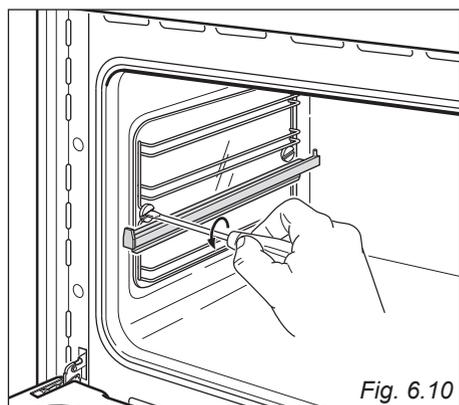
Fig. 6.9

Para desmontar las correderas deslizantes:

- Desmonte los marcos laterales desenroscando los tornillos que los fijan (fig. 6.10).
- Gire los marcos laterales para que las correderas apunten hacia abajo.
- Identifique los clips de enganche de las correderas deslizantes; son aquellas aletas que se enganchan a los dientes de los marcos laterales (flecha 1 en la fig. 6.11).
- Tire de los clips para liberar el diente de los marcos laterales (flecha 2 en la fig. 6.11).

Limpieza de las correderas deslizantes:

- Limpie las correderas deslizantes telescópicas con un paño limpio y húmedo y un líquido de limpieza neutro.
- No las lave en el lavavajillas, no las sumerja en agua jabonosa ni use limpiadores para hornos.



SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO

ADVERTENCIA: Antes de efectuar cualquier intervención en la parte eléctrica del aparato, es necesario desconectar el aparato de la red.

- Dejar enfriar la cavidad del horno y los elementos de calefacción.
- Apagar el suministro eléctrico.
- Quitar la cubierta de protección (fig. 6.12).
- Desenrosque y cambie la lámpara halógena "C" con otra de tipo resistente a las altas temperaturas y con las siguientes características: 220-240 V, 50-60 Hz y la misma potencia (verificar los vatios de potencia especificados en la misma lámpara) de la bombilla sustituida.

NOTA IMPORTANTE: no sustituir la lámpara con las manos nudas; una contaminación puede reducir la durata. Usar un paño pulido o ponerse los guantes.

- Volver a colocar la cubierta de protección "A".

NOTA: La sustitución de la lámpara del horno no está cubierta por la garantía.

El propósito de la lámpara, instaladas en este equipo, es iluminar la cavidad del horno y así ayudar al usuario a controlar mejor los alimentos mientras se cocinan. Esta lámpara no es adecuada (s) para otros usos (por ejemplo, iluminación ambiental).

Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.

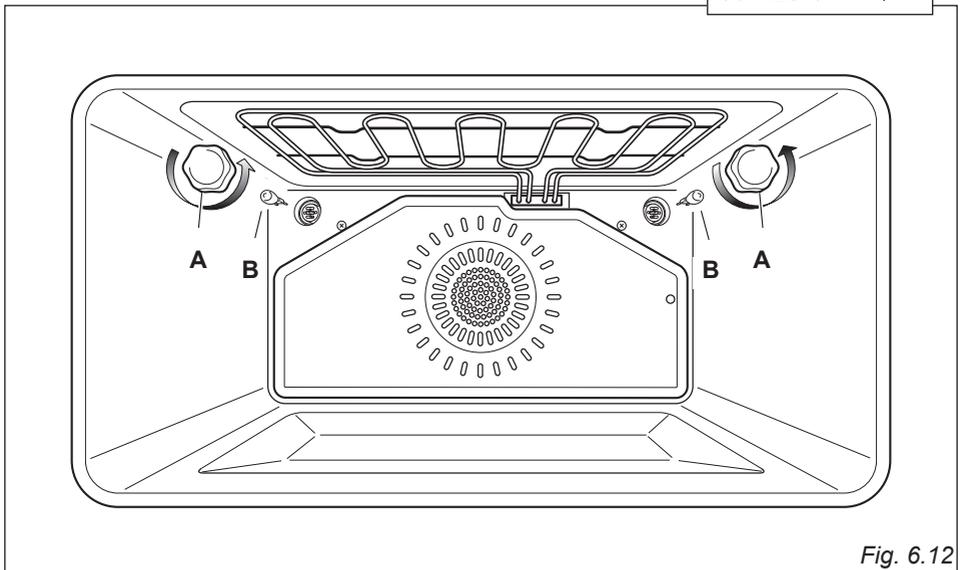
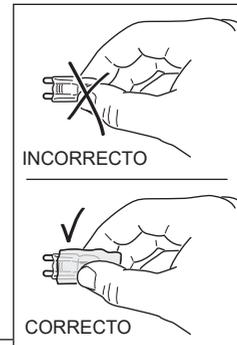


Fig. 6.12

FILTRO DE GRASA (sólo en algunos modelos)

- Existe una placa especial en la parte posterior del horno para atrapar las partículas de grasa, sobre todo cuando se asa la carne (fig. 6.13).
- Inserte el filtro de grasa en la parte posterior del horno como muestra la fig. 6.13.
¡Limpie el filtro después de cada cocción!
Se puede extraer el filtro de grasa para limpiarlo y se debe lavar regularmente con agua jabonosa caliente.
- Seque siempre el filtro correctamente antes de ponerlo de nuevo en el horno.

CUIDADO: Al hornear pastelería etc., se debe retirar este filtro.

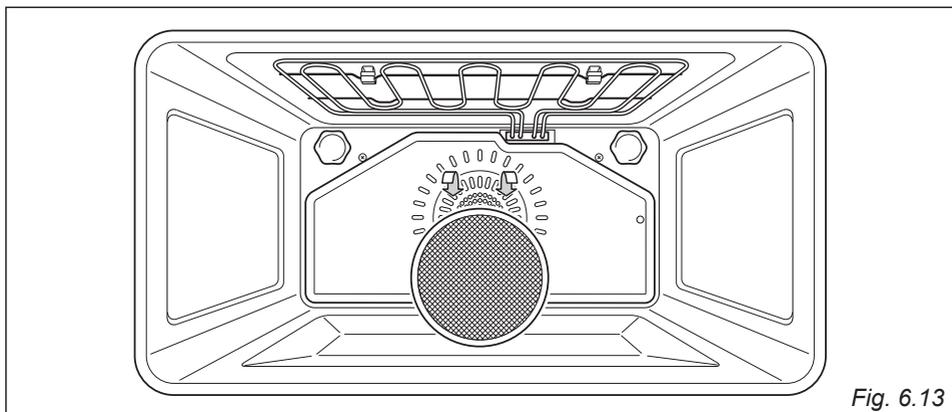


Fig. 6.13

COMPARTIMIENTO CALIENTAPLATOS

Se accede a este compartimiento abriendo el panel basculante (fig. 6.14).

No coloque ningún material inflamable en el horno o en el espacio calentaplatos (papel fino, algodón, seda, nailon y materiales similares).

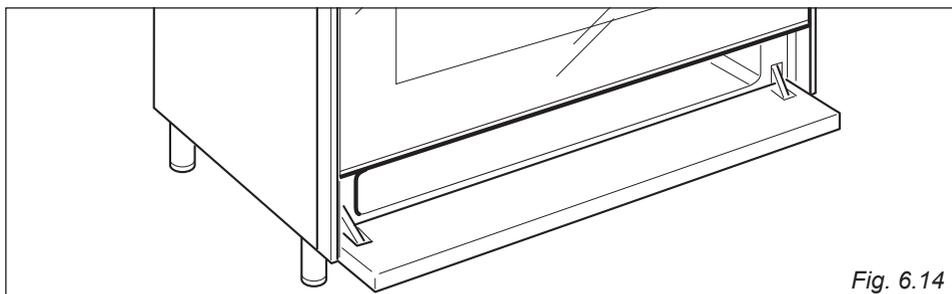
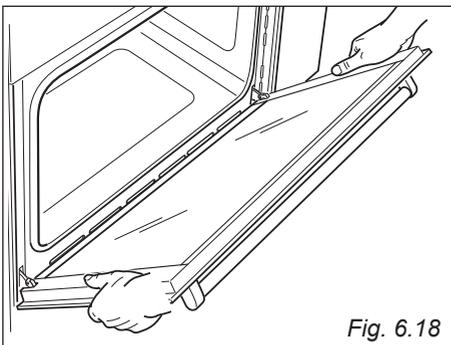
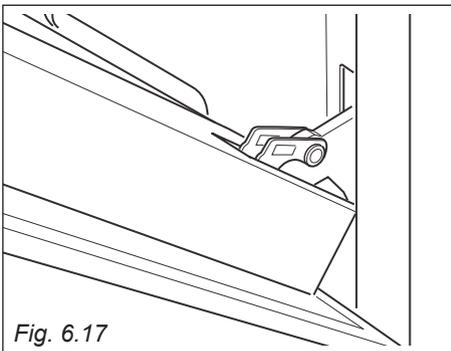
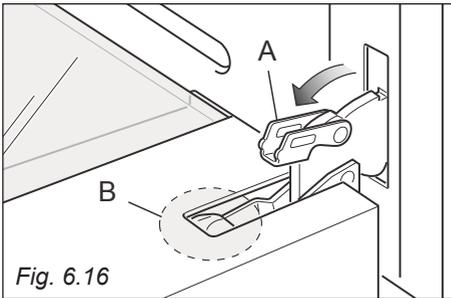
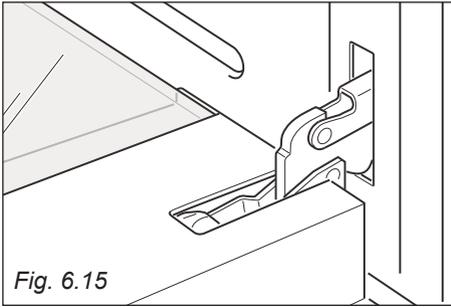


Fig. 6.14



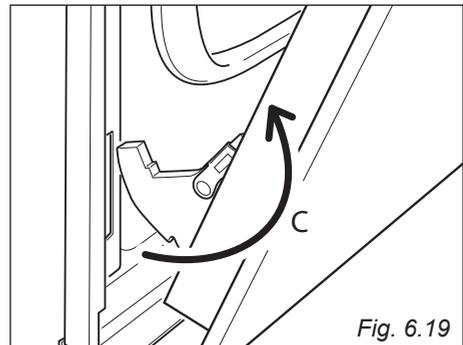
EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

La puerta del horno puede extraerse fácilmente de la forma siguiente:

- Abra la puerta completamente (fig. 6.15).
- Abra completamente la palanca "A" de las bisagras derecha e izquierda (fig. 6.16).
- Sujete la puerta como se muestra en la fig. 6.18.
- Cierre suavemente la puerta (fig. 6.17) hasta que las palancas "A" de las bisagras derecha e izquierda se enganchen a la parte "B" de la puerta (fig. 6.16).
- Quitar los ganchos de la bisagra de su ubicación siguiendo la flecha "C" (fig. 6.19).
- Deposite la puerta sobre una superficie blanda.

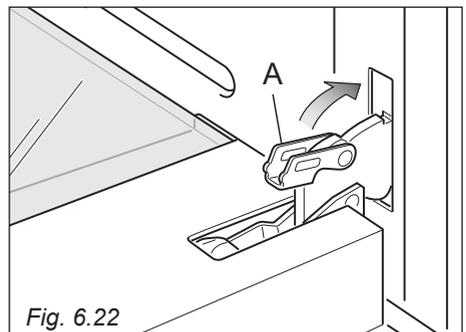
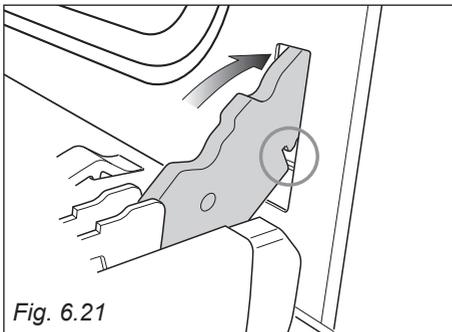
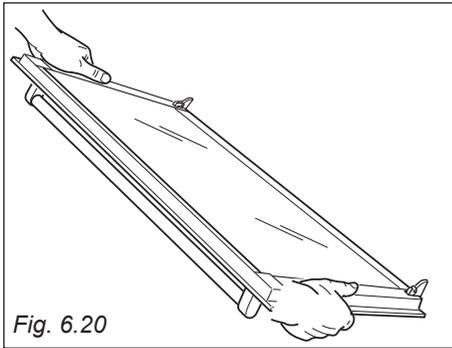
¡Importante!

Siempre mantenga una distancia prudente de las bisagras de la puerta, prestando especial atención a la posición de sus manos. Si las bisagras de la puerta no están correctamente colocadas, pueden desengancharse y cerrarse de manera repentina e inesperada con riesgo de heridas.



COLOCACIÓN DE LA PUERTA

1. Sujetar la puerta con seguridad (fig. 6.20).
2. Insertar las lengüetas de la bisagra en sus ranuras asegurándose que estén puestas en su sitio como se muestra en la fig. 6.21.
3. Abrir la puerta completamente.
4. Cerrar por completo las palancas **A** situadas a la izquierda y a la derecha de las bisagras, según la fig. 6.22.
5. Cerrar la puerta y comprobar que esté colocada de forma correcta en su lugar.





Cod. 1106610 - I30

ES

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de inexactitudes debidas a errores tipográficos u ortográficos contenidos en el presente manual.

Se reserva el derecho, sin perjudicar las características de funcionamiento y seguridad, de aportar a sus propios productos, en cualquier momento y sin previo aviso, eventuales modificaciones necesarias para cualquier exigencia de carácter constructivo o comercial.