

Haier

COCINA A GAS CON HORNO ELÉCTRICO

CONSEJOS DE INSTALACIÓN - INSTRUCCIONES DE USO

ES

- HGM64TC1X

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.



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 71 - 72.
- **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

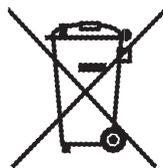
QUEMADORES DE GAS

- 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).

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.



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!

Cuando 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. 1.1a o 1.1b.

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.

Sea el material plástico chapeado que la cola deben ser resistentes a temperaturas de 150 °C para no causar deformaciones y descoladuras.

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).

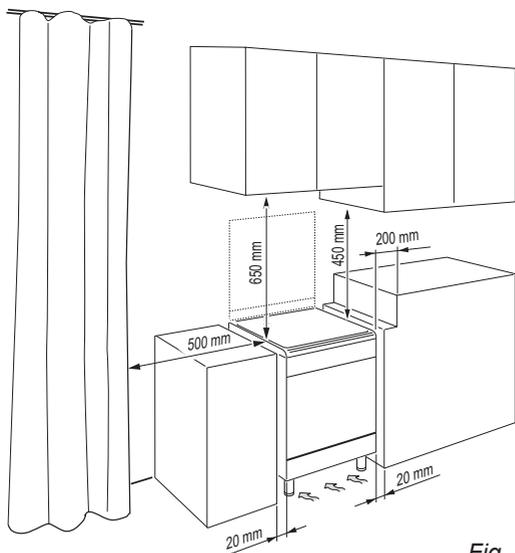


Fig. 1.1a

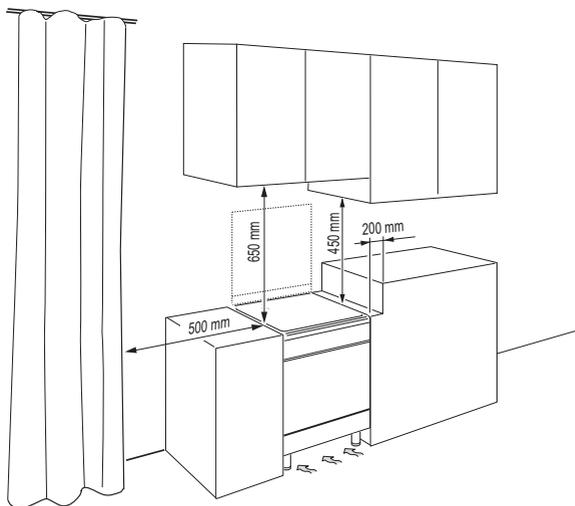


Fig. 1.1b

■ 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.

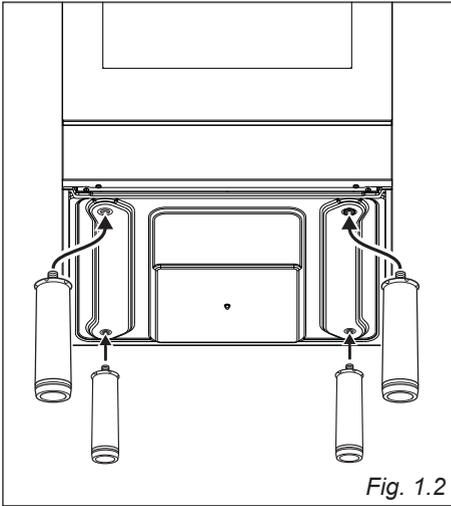
La instalación tiene que realizarse dejando una distancia de 2 cm en relación con las paredes laterales de los muebles que no tienen que superar la altura de la encimera de la cocina.

■ Clase 2

■ Subclase 1

(fig. 1.1b)

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

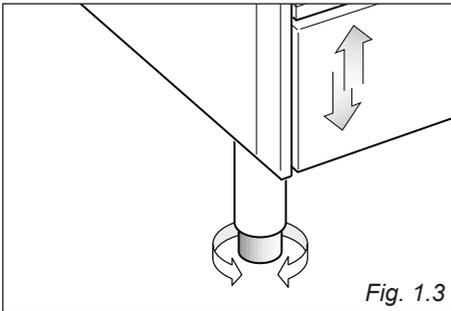


MONTAJE DE LAS PATAS AJUSTABLES

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. 1.2.



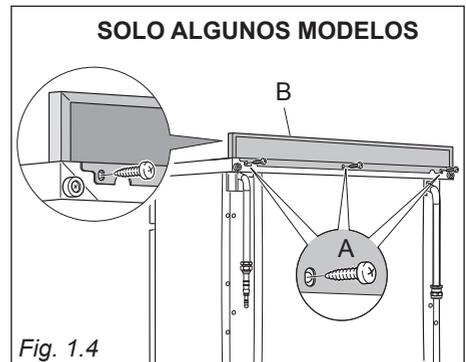
NIVELADO DE LA PLACA

La placa debe ser nivelada enroscando o desenroscando los topes inferiores de las patas (fig. 1.3)

PROTECCIÓN POSTERIOR (SUMINISTRADO CON ALGUNOS MODELOS)

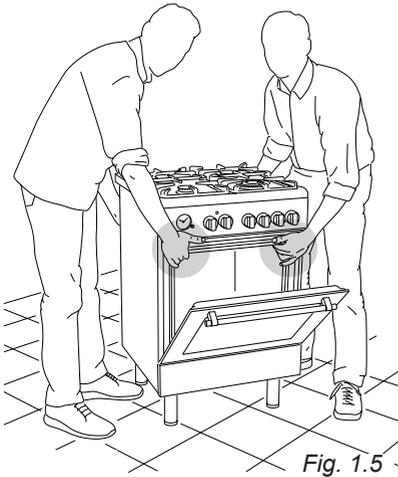
Antes de instalar la cocina, monte la protección posterior "B" (fig. 1.4).

- Antes del montaje, retire cualquier película protectora.
- Quite los dos distanciadores "A" (fig. 1.4).
- Monte la protección posterior como indicado en la fig. y fíjela enroscando los distanciadores "A" (fig. 1.4).

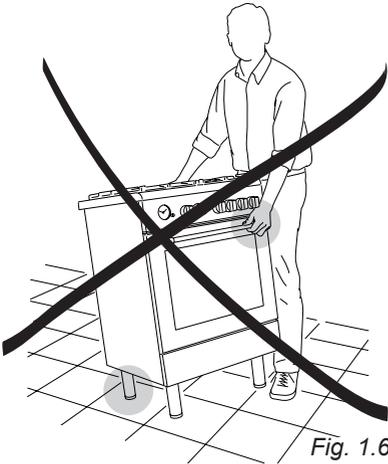


MOVER LA COCINA

CUIDADO: Para mover el aparato son necesarias dos personas, para evitar que se dañen las patas ajustables (fig. 1.5).



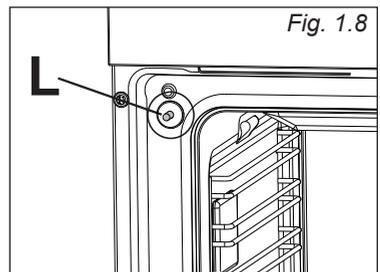
CUIDADO: No tomar el aparato por la manija de la puerta mientras la está enderezando (fig. 1.6).



CUIDADO: NO ARRASTRE el aparato cuando lo lleva a su posición final (fig. 1.7). Levante bien las patas del piso (fig. 1.5).



IMPORTANTE (sólo en algunos modelos): Al mover el aparato, preste especial atención para no dañar la palanca del sensor de la puerta "L" (fig. 1.8) (cerca de la esquina superior izquierda de la junta del horno).



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. 1.9.
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. 1.9.
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.

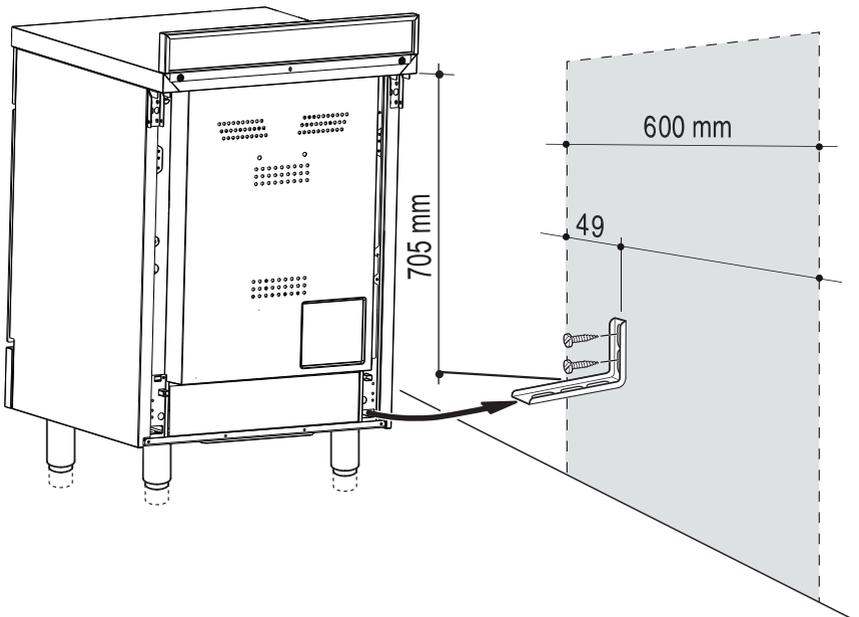


Fig. 1.9

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.

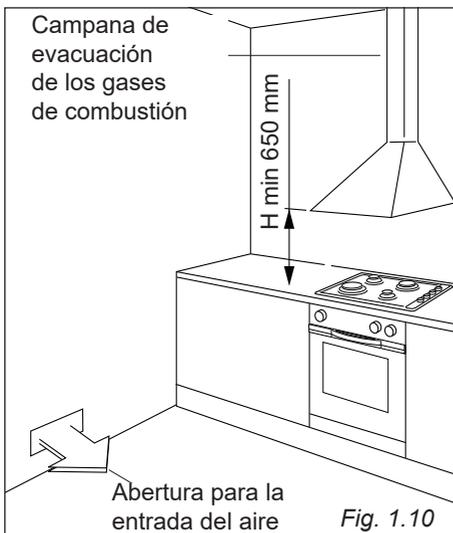
Si encima de la placa hay un mueble de pared o una campana, entre éstos y la parrilla de la placa tiene que quedar una distancia mínima de 650 mm (véase la fig. 1.10).

DESCARGA DE LOS GASES DE COMBUSTION

Los gases de combustión del equipo a gas tienen que descargarse mediante campanas conectadas directamente al exterior (fig. 1.10).

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. 1.11).

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).



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.

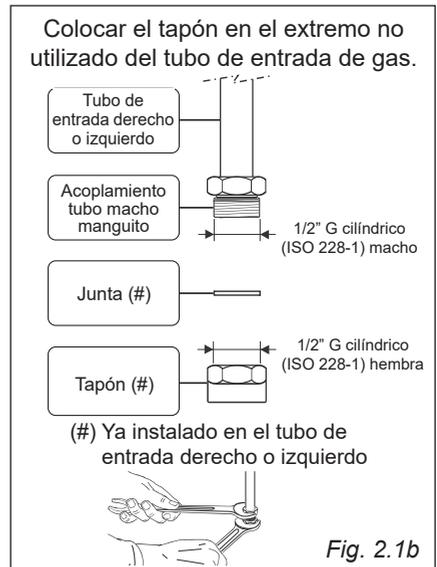
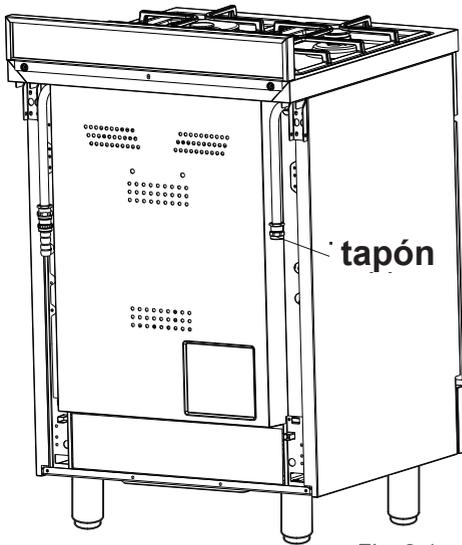
Si el kit de conversión G20 o G30/G31 no se suministra con el aparato lo puede adquirir en los Centros de Asistencia.

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).



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.
3. 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.
4. Asegurarse de que el tubo esté bien apretado y fijado correctamente en las dos extremidades.
5. Utilizar una abrazadera sujeta tubos (no incluida en la dotación) para fijar el antedicho tubo.
6. 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.

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).

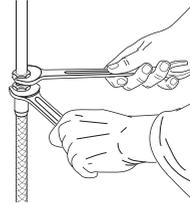
Después de la conexión del suministro gas con la cocina, asegúrese de

- 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).

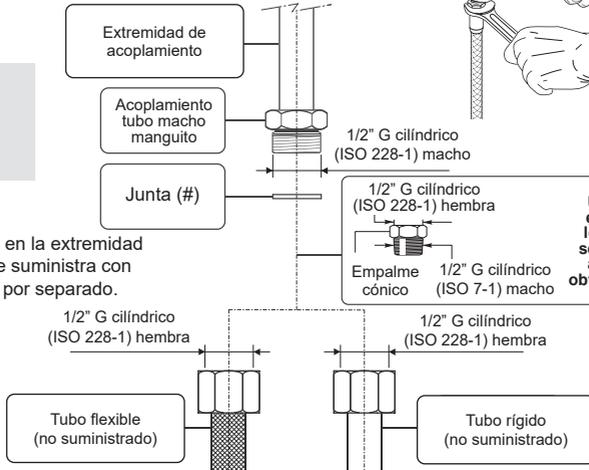
Conexión con el suministro del gas mediante un tubo rígido o flexible
 Nota: Si el empalme para el gas está montado en la extremidad de conexión de la cocina, se ha de quitar.



Este dibujo es puramente indicativo.



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



¡IMPORTANTE!
 Usar solo si así lo exige la normativa local vigente (si no se suministra con el aparato, se puede obtener en los Centros de Asistencia).

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	PORTADA NOMINAL [kW]	PORTADA REDUC. [kW]	Ø inyectores [1/100 mm]	Ø inyectores [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)

APOORTE 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" (fig. 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

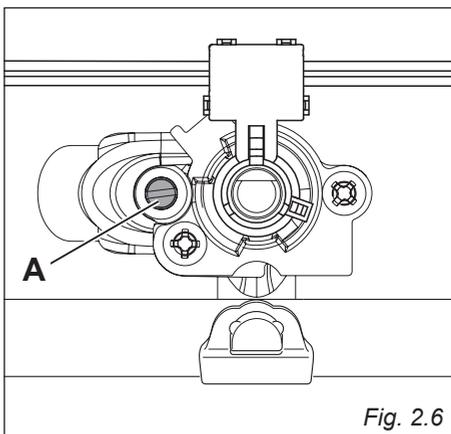
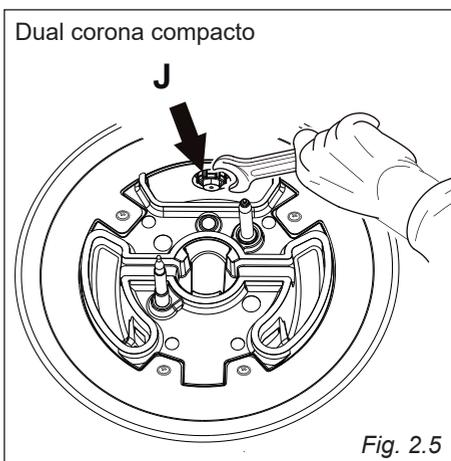
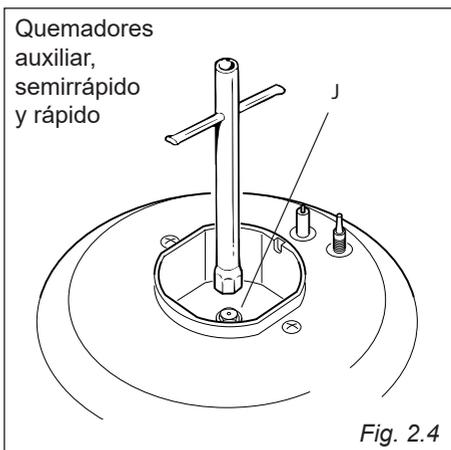
Los grifos de la encimera están equipados con válvulas de seguridad; en estos grifos, el tornillo de ajuste del mínimo se encuentra en el exterior del grifo (fig. 2.6).

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.

GENERALIDADES

- 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.
- Ya que los colores de las ánimas del cable de alimentación de este aparato pueden no corresponder al marcado de color que identifican los bornes de su clavija, proceda como se explica a continuación:
 - el ánima de color amarillo/verde se debe conectar al borne de la clavija indicado con la letra “E” o con el símbolo de tierra \perp o de color verde o amarillo/verde;
 - el ánima de color azul se debe conectar al borne indicado con la letra “N” o de color negro;
 - el ánima de color marrón se debe conectar al borne indicado con la letra “L” o de color rojo;
- El enchufe debe ser conectado a una toma conectada a una instalación de tierra conforme a las normas de seguridad.

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

- 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.
- Si el cable de suministro eléctrico está dañado, debe ser cambiado por un cable adecuado que podrá adquirir a través del Servicio de postventa.

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.

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.

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.

- Retire la tapa de la regleta de bornes introduciendo un destornillador en los dos ganchos "A" (fig. 3.1).
- Abra la abrazadera del cable desenroscando el tornillo "F" (fig. 3.2), desenrosque los tornillos de los terminales y retire el cable.
- Inserte el cable de alimentación de la sección adecuada en la abrazadera del cable como se describe en el siguiente capítulo.
- Fije los cables de fase, neutro y tierra a los terminales del bloque de terminales de acuerdo con el esquema eléctrico de la fig. 3.3.
- Estire el cable de alimentación y bloquéelo con la abrazadera del cable.
- Cierre la tapa del bloque de terminales (compruebe que los dos ganchos "A" están correctamente enganchados).

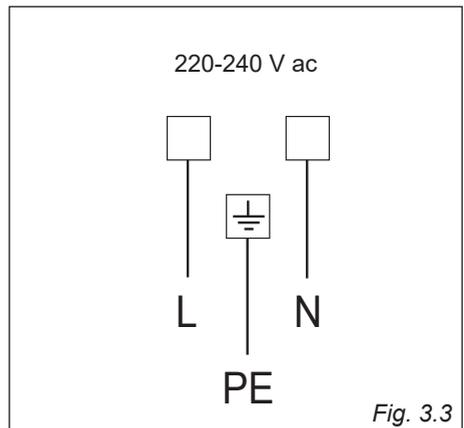
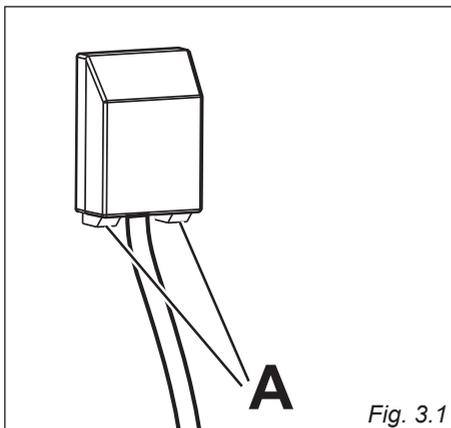
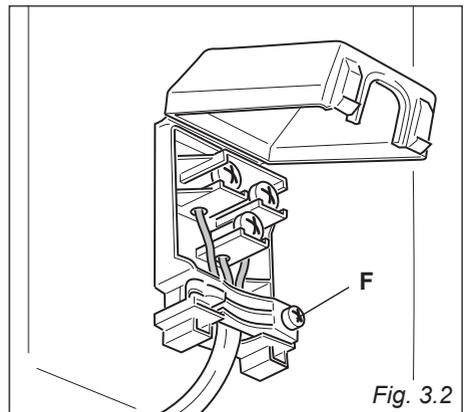
N.B. El conductor de tierra se debe dejar unos 3 cm más largo que los otros.

SECCIÓN DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

TIPO "H05RR-F" o "H05V2V2-F"
resistente a temperaturas de 90 °C

220-240 V ac 3 x 1,5 mm² (*)

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



Consejos para los usuarios

Fig. 1.1

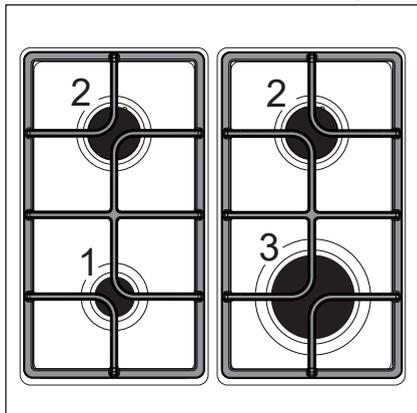
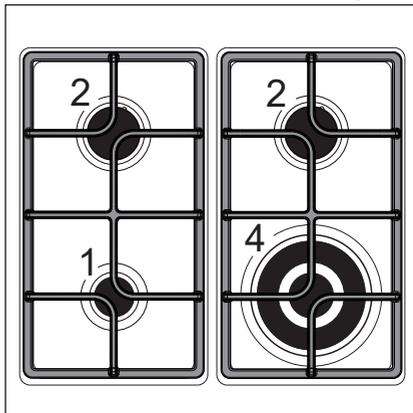


Fig. 1.2



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:

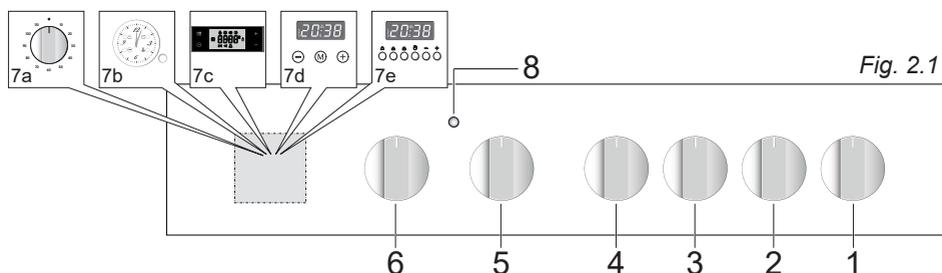
El uso de un aparato que funciona con gas genera calor y humedad en el lugar donde está instalado.

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 trasero izquierdo
4. Mando quemador delantero izquierdo
5. Mando termostato del horno eléctrico
6. Mando conmutador del horno eléctrico
7. Sólo en algunos modelos:
 - a. Perilla de control del minutero mecánico (60 o 120 minutos) o perilla de control de minutero con apagado automático.
 - b. Reloj eléctrico/programador.
 - c. Reloj y programador electrónico con mandos "Touch-Control".
 - d. Reloj y temporizador con mandos "Touch-control".
 - e. Programador electrónico
6. Luz de temperatura del horno (sólo en algunos modelos)

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.

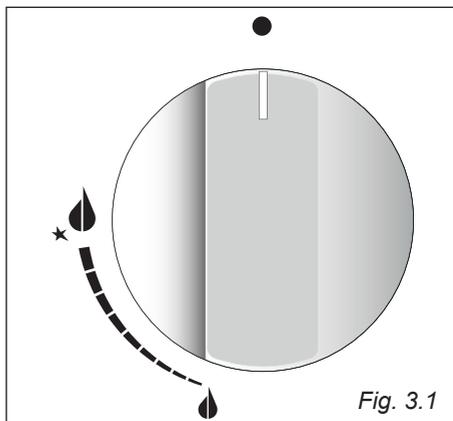


Fig. 3.1

- √ 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.

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

Cuando 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.

NOTAS:

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

¡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.

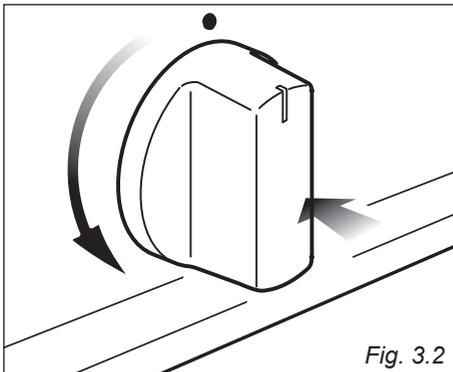


Fig. 3.2

SELECCION 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:

DIAMETRO DE LAS OLLAS			
QUEMADORES		MÍNIMO	MÁXIMO
Auxiliar (con las puntas de la rejilla 'cerradas')		6 cm	14 cm
Auxiliar (con las puntas de la rejilla 'abiertas')		12 (*) cm	14 cm
Semirrápido		16 cm	24 cm
Rápido		24 cm	26 cm
Dual corona compacto		26 cm	28 cm
Wok (**)		-	Max 36 cm

No utilice cacerolas cóncavas o convexas

(*) con borde para pequeños recipientes: diámetro mínimo 6 cm

(**) sólo para modelos con quemador compacto de doble corona, suministrados con rejilla.

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.

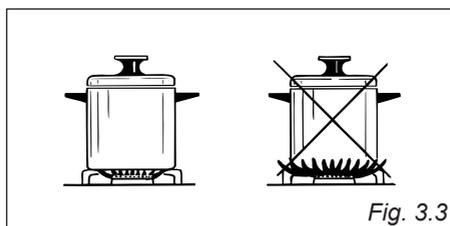
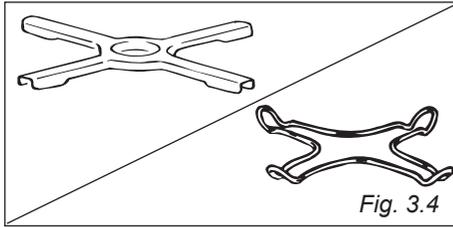


Fig. 3.3

**BORDE PARA PEQUEÑOS RECIPIENTES (suministrado con algunos modelos)
(Opción A) (fig. 3.4)**

Se apoya en la rejilla del quemador auxiliar (el más pequeño) cuando se emplean recipientes de pequeño tamaño para evitar que vuelquen.

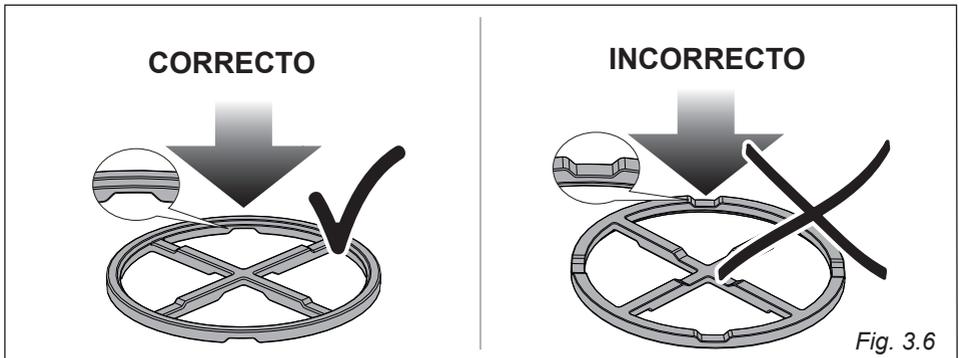
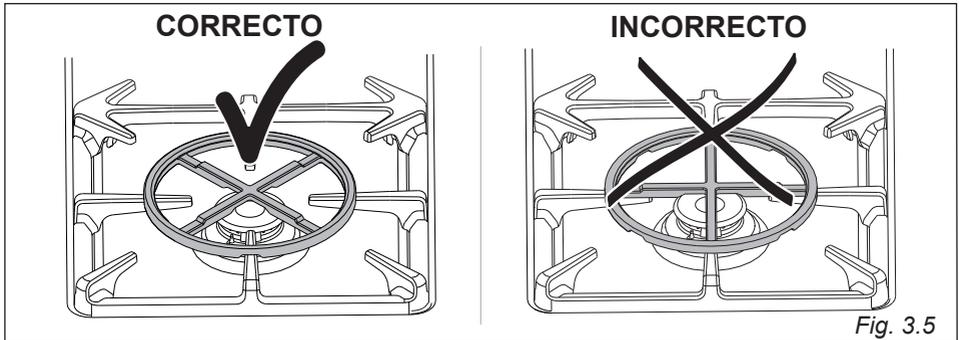


**BORDE PARA PEQUEÑOS RECIPIENTES (suministrado con algunos modelos)
(Opción B)**

La rejilla para recipientes pequeños debe colocarse:

- encima de la rejilla del quemador auxiliar (el más pequeño) cuando se utilicen recipientes de pequeño diámetro, para evitar que se vuelquen;

IMPORTANTE: para evitar averías en el quemador, este adaptador debe colocarse correctamente (fig. 3.5, 3.6).



PARRILLA ESPECIAL PARA OLLAS “WOK” (suministrado con algunos modelos)
(fig. 3.7a - 3.7b)

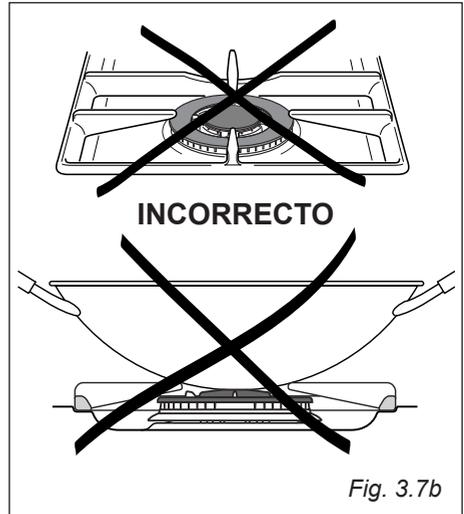
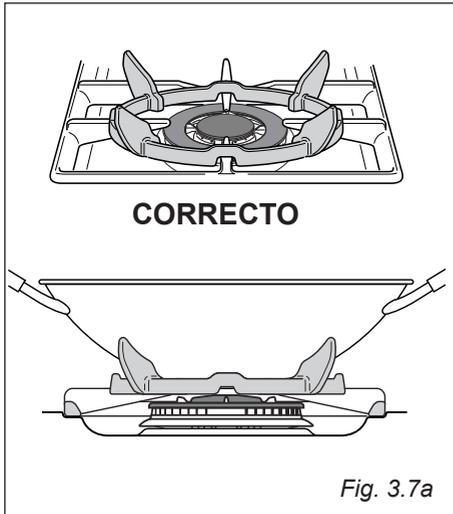
Esta especial parrilla para ollas “WOK” debe ser apoyada sobre la rejilla del quemador dual corona compacto.

¡CUIDADO!:

- El uso de ollas “WOK” sin esta parrilla especial puede provocar graves anomalías al quemador.
- No utilice esta parrilla especial con ollas de fondo plano.

IMPORTANTE:

La rejilla especial para sartenes “WOK” **SÓLO DEBE COLOCARSE** encima de la rejilla del quemador compacto de doble corona.



4 CÓMO USAR 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.

RIESGO DE DAÑAR IRREVERSIBLEMENTE EL ESMALTE.

BOTON DEL TERMOSTATO

Para activar los elementos del horno, coloque la perilla selectora de funciones en la posición deseada y la perilla del termostato en la temperatura deseada.

Para seleccionar la temperatura es necesario que corresponda el índice de la manivela con el número elegido.

Las resistencias se encenderán o se apagarán automáticamente según la necesidad de energía determinada por el termostato.

El funcionamiento de los elementos calefactores está señalado por una luz ubicada al lado de la perilla.

NOTA: En el primer uso, para eliminar restos de sustancias y los olores del proceso de producción, encienda el horno vacío (sin los accesorios que deben limpiarse por separado) y póngalo en marcha con el ambiente suficientemente ventilado:

- durante 60 minutos en la función  (mando del termostato en posición 250 °C);
- durante 30 minutos en la función  (mando del termostato en posición 250 °C);
- durante 15 minutos en la función  (mando del termostato en posición 225 °C).

Nota: dependiendo del modelo, solo algunas de estas funciones pueden estar disponibles.

Cuando el horno esté frío, después de desconectarlo de la red, limpie el interior del horno como se describe en el capítulo “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”.

NOTA: Los símbolos que se muestran en este capítulo son solo indicativos y representan la función principal.

Dependiendo del modelo, su horno puede tener solo algunas de estas funciones. Para obtener unos mejores resultados, precaliente siempre el horno.

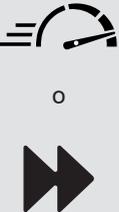
FUNCIÓN	NOMBRE DE LA FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA FUNCIÓN
	LUMINACION HORNO	Posicionando el mando en esta posición se enciende tan sólo la luz del horno. En las diferentes funciones de cocción la luz permanece encendida.
	COCCIÓN TRADICIONAL POR CONVECCIÓN	Se encienden: las resistencias inferior y superior. El calor se distribuye por convección natural y la temperatura debe regularse entre la posición mínima en la posición máxima con el mando del termostato. Aconsejado para: Para alimentos que requieren el mismo grado de cocción interior y exterior; por ejemplo: asados, costillas de cerdo, merengues, etc.
	COCCIÓN POR CONVECCIÓN CON VENTILACIÓN	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 debe regularse entre la posición mínima en la posición máxima con el mando del termostato. Aconsejado para: Para alimentos de gran volumen y cantidad que requieran el mismo grado de cocción interior y exterior; por ejemplo: asados enrollados, pavo, perniles, tartas, etc.
	CALOR DESDE ABAJO	Solo se enciende el elemento calefactor inferior. El calor se distribuye por convección natural y la temperatura debe regularse entre la posición mínima en 250 °C con el mando del termostato. Aconsejado para: Cocciones completas que requieren más calor en la parte inferior.

	CALOR DESDE ABAJO CON VENTILADOR	<p>Solo se encienden el elemento calefactor inferior y el ventilador.</p> <p>El calor se distribuye por convección forzada y la temperatura debe regularse entre la posición mínima en 250 °C con el mando del termostato.</p> <p>Aconsejado para: Cocciones completas que requieren más calor en la parte inferior.</p>
	CALOR DESDE ARRIBA	<p>Solo se enciende el elemento calefactor superior.</p> <p>El calor se distribuye por convección natural y la temperatura debe regularse entre la posición mínima en la posición máxima con el mando del termostato.</p> <p>Aconsejado para: Cocciones completas que requieren más calor en la parte superior.</p>
	COCCIÓN AL GRILL	<p>Se encienden la resistencia eléctrica de rayos infrarrojos.</p> <p>El calor se distribuye por irradiación.</p> <p>Debe usarse con el mando del termostato entre la posición mínima en 225 °C max y con la puerta del horno cerrada.</p> <p>Para una utilización correcta véase el capítulo “COCCIÓN AL GRILL”.</p> <p>Aconsejado para: Intensa acción de grill para este tipo de cocción; soasado, dorado, gratinado, tueste, etc.</p>
	COTTURA AL DOPPIO GRILL	<p>Se encienden la resistencia eléctrica de rayos infrarrojos y la resistencia superior. El calor se distribuye por irradiación.</p> <p>Debe usarse con el mando del termostato la posición mínima en 225 °C max y con la puerta del horno cerrada.</p> <p>Para una utilización correcta véase el capítulo “COCCIÓN AL GRILL”.</p> <p>Aconsejado para: Intensa acción de grill para este tipo de cocción; soasado, dorado, gratinado, tueste, etc.</p>
	COCCIÓN POR AIRE CALIENTE	<p>Se encienden la resistencia circular y el ventilador.</p> <p>El calor se distribuye por convección forzada y la temperatura debe regularse entre la posición mínima en la posición máxima con el mando del termostato.</p> <p>Aconsejado para: 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.</p>

	<p>COCCIÓN DOBLE GRILL CON VENTILADOR</p>	<p>Se encienden la resistencia eléctrica de rayos infrarrojos, la resistencia superior y el ventilador. El calor se difunde principalmente por radiación y luego el ventilador lo distribuye por todo el horno.</p> <p>Debe usarse con el mando del termostato entre la posición mínima en 200 °C max y con la puerta del horno cerrada. Es necesario precalentar el horno unos 5 minutos.</p> <p>Para un uso correcto, consulte el capítulo “ASAR A LA PARRILLA Y GRATINAR”.</p> <p>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.</p>
	<p>DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS</p>	<p>Se enciende solamente el ventilador del horno. Utilizar con el mando del termostato en “●” a que en otras posiciones no tendría efecto alguno.</p> <p>La descongelación se produce por simple ventilación, sin calentamiento.</p> <p>Aconsejado para: Descongelación rápida para alimentos congelados; 1 Kg. requiere aproximadamente 1 hora. El tiempo de la operación varía según la cantidad y el tipo de alimento que se tenga que descongelar.</p>
	<p>COCCIÓN CON VENTILADOR CON CALOR DESDE ARRIBA</p>	<p>Se encienden: la resistencia superior, la resistencia circular y el ventilador.</p> <p>El calor se distribuye por convección forzada con mayor aportación en la parte superior. La temperatura debe regularse entre la posición mínima en la posición máxima con el mando del termostato.</p> <p>Aconsejado para: Cocción de productos congelados.</p> <p>Esta función también se puede utilizar para precalentar rápidamente del horno.</p> <p>Coloque la perilla del termostato en la temperatura deseada; una vez que se ha alcanzado la temperatura de precalentamiento, la luz de temperatura del horno del panel de control se apaga. Entonces será posible seleccionar la función de cocción deseada.</p>
	<p>COCCIÓN CON VENTILADOR CON CALOR DESDE ABAJO</p>	<p>Se encienden la resistencia circular, el ventilador y la resistencia inferior.</p> <p>El calor se distribuye por convección forzada y la temperatura debe regularse entre la posición mínima en la posición máxima con el mando del termostato.</p> <p>Aconsejado para: Alimentos que requieran cocciones con mayor calor en la parte inferior; por ejemplo: pizzas, quiches, etc.</p>

	<p>COCCIÓN DELICADA</p>	<p>Esta función es especialmente adecuada para la cocción delicada de pequeñas cantidades de alimentos en un solo estante. Se recomienda colocar los alimentos en el primer estante desde abajo. 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.</p> <p>No utilice esta función para precalentar el horno.</p>
---	--------------------------------	---

FUNCIONES OPCIONALES ADICIONALES A LA FUNCIÓN PRIMARIA

	<p>EASY STEAM</p>	<p>Ver el párrafo correspondiente “EASY STEAM”</p>
	<p>IDROCLEAN</p>	<p>Para la función Idroclean, consulte el capítulo “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”</p>
	<p>ASADOR</p>	<p>Ver el párrafo correspondiente “ASADOR” y “USO DEL ASADOR”</p>
	<p>FERMENTACIÓN</p>	<p>Ver el párrafo correspondiente “FUNCIÓN FERMENTACIÓN”</p>
	<p>REGENERACIÓN - MANTENIMIENTO EN TEMPERATURA</p>	<p>Ver el párrafo correspondiente “REGENERACION”</p>
	<p>FUNCIÓN PIZZA</p>	<p>Ver el párrafo correspondiente “FUNCIÓN PIZZA”</p>
	<p>TURBO / BOOSTER</p>	<p>Esta función especial permite un precalentamiento rápido del horno.</p> <p>Se encienden: la resistencia superior, la resistencia circular y el ventilador.</p> <p>Coloque la perilla del termostato en la temperatura deseada; una vez que se ha alcanzado la temperatura de precalentamiento, la luz de temperatura del horno del panel de control se apaga. Entonces será posible seleccionar la función de cocción deseada.</p> <p>Para un precalentamiento ideal, espere al menos 20 minutos antes de colocar la comida en el horno.</p>

AIR FRY

AIR FRY

Gracias a la función **Air Fry**  es posible cocinar los alimentos de forma saludable, sin añadir aceites ni grasas.

De hecho, el funcionamiento combinado de la resistencia circular, el ventilador y la resistencia superior permite cocinar perfectamente y sin añadir condimentos patatas fritas, alitas de pollo, croquetas y otros alimentos congelados o precocinados.

Además, la cacerola esmaltada especial Air Fry (*) tiene una superficie perforada para facilitar la entrada de aire, dando a los platos un sabroso efecto crujiente (ver sección dedicada).

Recomendado para: productos congelados y/o precocinados.

Esta función también se puede utilizar para precalentar rápidamente del horno (ver la función “TURBO / BOOSTER”).

(*) No se proporcionan todos los accesorios/vajilla.

EASY STEAM (sólo en algunos modelos)

La función Easy Steam , gracias a la humedad creada por la evaporación del agua en la cavidad del horno, deja los alimentos suaves por dentro y crujientes por fuera.

1. Cuando el horno esté frío, vierta 250 ml de agua potable (o las cantidades de agua indicadas en las tablas de cocción) en el recipiente circular en el fondo de la cavidad.
2. Coloque el plato en la cavidad y active la función Easy Steam.

Advertencia: durante la fase de cocción, no abra la puerta ni rellene el agua. ¡Peligro de quemaduras!

3. Al final de la cocción, abra la puerta lentamente para liberar el vapor.

Atención: para evitar depósitos de cal, recomendamos limpiar el fondo de la cavidad al final de cada cocción con Easy Steam y cuando el horno esté completamente frío.

También se recomienda eliminar la condensación presente en el cristal de la puerta con un paño suave (ver el capítulo “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”).

Alterne la cocción Easy Steam con la cocción tradicional.

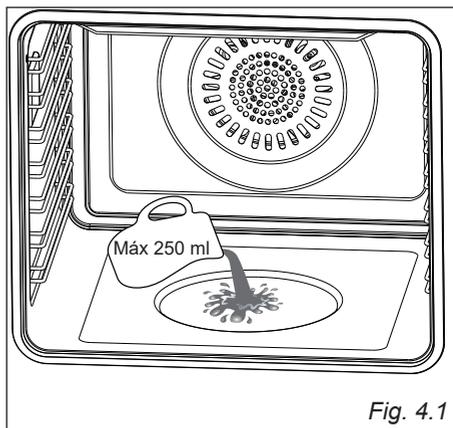


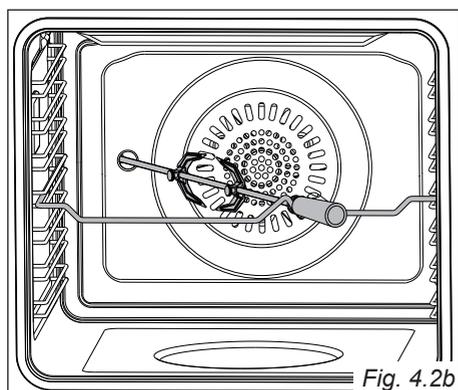
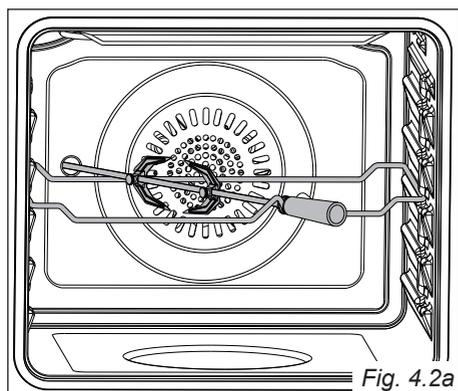
Fig. 4.1

ASADOR (sólo en algunos modelos)

Se usa para girar los alimentos debajo del grill, e incluye:

- Un motor eléctrico en la parte trasera del horno.
- Un pincho de acero inoxidable con empuñadura antitérmica deslizable y dos juegos de horquillas ajustables.
- Un soporte para el pincho, que se debe colocar en la guía del medio.

Para accionar el motor del asador, gire el mando a la posición .



USO DEL ASADOR (fig. 4.2a, 4.2b)

- Inserte la grasera en el nivel más bajo del horno e inserte el soporte de la varilla del asador en el nivel intermedio (fig. 4.2a, 4.2b).
- Ponga la carne para cocinar en la varilla, asegurándose de fijarla en el centro con las horquillas especiales.
- **¡Importante!**
- **¡Cuidado, las puntas están afiladas!**
- Inserte el pincho en el agujero del motor (fig. 4.2a, 4.2b). Se ha instalado correctamente solo si el eje no gira una vez insertado. Solo girará cuando el motor del asador esté en marcha (verifique que la varilla gire correctamente).
- Apoye la varilla sobre su soporte como en la fig. 4.2a, 4.2b y retire la empuñadura atérmica girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Cierre la puerta del horno y gire la perilla a la posición .
- El sentido de giro del asador puede ser, indistintamente, a la derecha o a la izquierda.

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

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 60 minutos.

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

Cuando el grill está en marcha, las partes accesibles pueden calentarse mucho. Mantener alejados a los niños.

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 grasera con agua caliente.
- Colocar los envases en la grasera 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.

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.

COCCIÓN SIMULTÁNEA DE PLATOS DIFERENTES

Con el selector de funciones en la posición  y  permite cocer al mismo tiempo alimentos diferentes heterogéneos. Se pueden cocer simultáneamente alimentos distintos, como pescados, tartas y carnes sin que se mezclen los aromas ni los sabores.

Debe tomar solamente las siguientes precauciones:

- Las temperaturas de cocción de los alimentos diferentes deben aproximarse en la medida de lo posible, pueden variar al máximo de 20 a 25 °C.
- Coloque los platos en el horno en momentos diferentes en función del tiempo de cocción demandado por cada uno de ellos. Este tipo de cocción permite obviamente un ahorro considerable de tiempo y energía.

ASAR A LA PARRILLA Y GRATINAR

En la posición  del selector de funciones, el aire caliente envuelve completamente los alimentos a cocinar.

Colocar el termostato entre **la posición mínima en 200 °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.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 60 minutos.

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

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 grasera 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.

Atención: El uso de la función grill después de cocinar en el horno solo es posible si la temperatura configurada es más alta que la utilizada anteriormente para cocinar.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 60 minutos.

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

COCCIÓN 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.

PIZZA STONE (sólo en algunos modelos)

Pizza Stone, la piedra refractaria que retiene la humedad de la masa y distribuye uniformemente el calor, está fabricada con materiales que pueden alcanzar altas temperaturas, manteniéndolas constantes en el tiempo. Accesorio ideal para cocinar pizza, pan y focaccia.

FUNCIÓN PIZZA

1. Coloque la piedra para pizza sobre una bandeja de rejilla. Coloque la rejilla en el primer nivel desde abajo.
2. Encienda y precaliente el horno junto con la piedra dentro. Seleccione la función pizza  y seleccione la temperatura de 300 °C. Luego deje que todo se precaliente durante al menos 30 minutos. No precaliente el horno con la función turbo/booster.
3. Una vez que el horno haya alcanzado los 300 °C, inserte la pizza y colóquela sobre la piedra para pizza.
4. Para una cocción ideal, consulte la tabla de la función Pizza.
5. Una vez terminada la cocción, deje la piedra en el horno hasta que vuelva a estar completamente fría..

CONSEJOS PARA LA CORRECTA LIMPIEZA DE LA PIEDRA PARA PIZZA

Una vez fría, limpie la piedra para pizza con un paño suave y húmedo, evitando el contacto directo con el agua.

Si es necesario, primero elimine los restos de comida con una espátula o un cuchillo de metal. Dada la porosidad del material, evite los detergentes al lavar.

No la ponga en el lavavajillas.

Cualquier mancha oscura debido al uso de la piedra para pizza no compromete la cocción de los platos.

FUNCIÓN FERMENTACIÓN (sólo en algunos modelos)

Gracias a la función Fermentación es posible reducir los tiempos de leudado de las masas. Coloque la masa en un recipiente apto para horno y coloque el recipiente sobre una rejilla dentro del horno, en el tercer nivel.

Gire la perilla del interruptor a la función de levadura y ajuste el termostato a 40 °C. Vea los iconos correspondientes.

Deje leudar en el horno hasta que se duplique el volumen de la masa. Los tiempos de fermentación pueden variar según el tipo de masa y la temperatura ambiente.

PLATOS DULCES (sólo en algunos modelos)

Bandeja de aluminio ideal para hornear galletas y bollería.

La superficie plana y antiadherente permite una cocción perfecta de la masa, sin utilizar papel pergamino ni mantequilla.

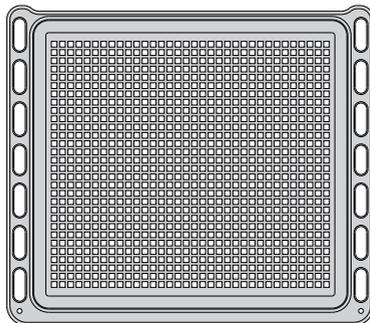
No la ponga en el lavavajillas.

BANDEJA DE GOTEO ESMALTADA AIR FRY (sólo en algunos modelos)

La cacerola esmaltada especial Air Fry tiene una superficie perforada para facilitar la entrada de aire, dando a los platos un sabroso efecto crujiente sin añadir aceites ni grasas.

Aconsejado para:

Patatas fritas, alitas de pollo, nuggets y otros alimentos congelados o precocinados.



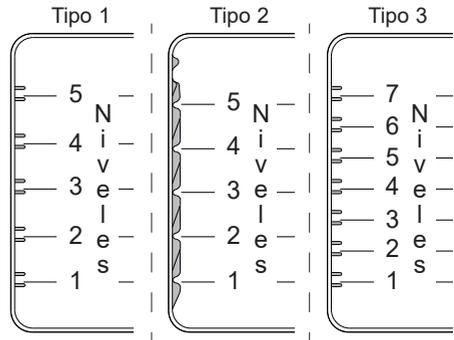
CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

Los niveles de cocción especificados en las tablas siguientes son indicativos y pueden variar según el tipo y la cantidad de ingredientes utilizados, así como el tipo de accesorio utilizado.

El rendimiento de cocción del aparato puede diferir de su producto anterior. Por lo tanto, puede ser necesario revisar los ajustes que utiliza habitualmente (temperatura y tiempos de cocción y niveles de inserción de rejillas) de acuerdo con las recomendaciones de las tablas.

Se recomienda utilizar recipientes aptos para la cocción al horno y cambiar la temperatura del horno si es necesario durante la cocción. Para obtener unos mejores resultados, precaliente siempre el horno.

No se proporcionan todos los accesorios/vajilla. Si no están disponibles, se pueden encontrar como accesorios opcionales en el mercado libre.



PIZZA

	PESO [gr]	TEMP. [°C]	FUNCIÓN	NIVEL [1÷5]	NIVEL [1÷7]	TIEMPO [min.]	AGUA [ml]	ACCESORIOS / PLATOS
PIZZA MARGHERITA	180	300	 	1	1	4 - 5		Pizza stone
				o	o			
PIZZA CAPRICHOSA	180	300	 	1	1	5 - 6		Pizza stone
				o	o			
CALZONE	180	300	 	1	1	5 - 7		Pizza stone
				o	o			
				2-3	3-4			



PANIFICADOS

	PESO [gr]	TEMP. [°C]	FUNCIÓN	NIVEL [1÷5]	NIVEL [1÷7]	TIEMPO [min.]	AGUA [ml]	ACCESORIOS / PLATOS
PAN BIGA	390-410	210-230		2	2	25-35	110-130	Pizza stone
PAN 4 unidades	90-110 pezzo	225-240		2-3	3	30-40	100-170	Pizza stone
FOCACCIA CON ACEITUNAS	400-500	245-260		2-3	3	20-25		Bandeja de aluminio
FOCACCIA CLÁSICA	400-500	225-240		2-3	3	20-25		Bandeja de aluminio



PRIMEROS PLATOS

	PESO [gr]	TEMP. [°C]	FUNCIÓN	NIVEL [1÷5]	NIVEL [1÷7]	TIEMPO [min.]	AGUA [ml]	ACCESORIOS / PLATOS
LASAÑAS	900-1000	175-190		2-3	3	25-35		Bandeja de aluminio
BERENJENAS A LA PARMESANA	600-750	180-200		2-3	3	20-30		Bandeja de aluminio
TARTA SALADA	800-900	190-210		2-3	3	40-50		Bandeja de aluminio



VERDURAS

	PESO [gr]	TEMP. [°C]	FUNCIÓN	NIVEL [1÷5]	NIVEL [1÷7]	TIEMPO [min.]	AGUA [ml]	ACCESORIOS / PLATOS
PATATA	240-260	170-190		2-3	3	35-45		Grasera
ZANAHORIA	150-170	170-190		2-3	3	30-40		Grasera
BRÓCOLI	150-160	165-180		2-3	3	20-30	155-165	Grasera
COLIFLOR	400-500	165-180		2-3	3	20-30		Grasera



CARNE

	PESO [gr]	TEMP. [°C]	FUNCIÓN	NIVEL [1÷5]	NIVEL [1÷7]	TIEMPO [min.]	AGUA [ml]	ACCESORIOS / PLATOS
TERNERA ASADA	350-450	160-180		2-3	3	80-100	150-170	Grasera



PESCADO

	PESO [gr]	TEMP. [°C]	FUNCIÓN	NIVEL [1÷5]	NIVEL [1÷7]	TIEMPO [min.]	AGUA [ml]	ACCESORIOS / PLATOS
LUBINA	900-1000	175-190		3	4	30-40		Grasera
TRUCHA 2 porciones	1100-1300	175-190		3	4	20-30	195-210	Grasera
DORADA	500-650	175-190		2-3	3	25-35	100-125	Grasera
DORADA AL PAPILLOTE	450-550	175-180		2-3	3	25-35		Grasera
FILETES DE SALMÓN	150-250	190-210		2-3	3	10 - 15	100-125	Grasera



AVES DE CORRAL

	PESO [gr]	TEMP. [°C]	FUNCIÓN	NIVEL [1÷5]	NIVEL [1÷7]	TIEMPO [min.]	AGUA [ml]	ACCESORIOS / PLATOS
SOLOMILLO DE PAVO	400-450	170-190		2-3	3	40-50	90-110	Grasera
POLLO	1100-1300	190-210		2	2	65-75		Grasera
BROCHETA DE POLLO	1200-1400	190-210				85-95		Asador



DULCES

	PESO [gr]	TEMP. [°C]	FUNCIÓN	NIVEL [1+5]	NIVEL [1+7]	TIEMPO [min.]	AGUA [ml]	ACCESORIOS / PLATOS
PAN DE ESPAÑA	360-430	175-180		2-3	3	20-30		Molde para pasteles redondo
CROSTADITAS de CONFITURA	700-800	175-185		2-3	3	20-30		Bandeja para dulces
PLUM CAKE	450-550	160-180		2	2	30-40		Molde para pasteles rectangular
MUFFIN	350-450	160-180		2	2	20-35	140-160	Moldes para muffins
STRUDEL	650-750	175-185		2-3	3	25-35		Grasera
TARTA MARGARITA	680-730	175-185		2-3	3	35-45		Molde para pasteles redondo
TARTA DE MANZANA	1350-1500	175-185		2-3	3	35-45		Molde para pasteles redondo
GALLETAS	135-150	175-185		2	2	12-18		Plato para dulces
GALLETAS	270-300	175-185		Multinivel 2 y 4	Multinivel 2 y 4	12-18		Plato para dulces



CONGELADOS

	PESO [gr]	TEMP. [°C]	FUNCIÓN	NIVEL [1÷5]	NIVEL [1÷7]	TIEMPO [min.]	AGUA [ml]	ACCESORIOS / PLATOS
PATATAS CONGELADAS Clásicas	580-620	195-205		3	3	12 - 15		Bandeja perforada
PATATAS CONGELADAS Rústicas	600-700	215-225		3	3	12 - 15		Bandeja perforada
NUGGETS	220-270	175-185		3	4	12 - 17		Bandeja perforada
CROQUETAS de PATATA	700-800	215-225		3	4	14 - 17		Bandeja perforada
VERDURAS EN TEMPURA	450-550	215-225		3	3	12 - 15		Bandeja perforada

MODELOS CON TEMPORIZADOR DE 60' O 120' (fig. 5.1, 5.2)

El temporizador es una señal acústica temporizada que se puede configurar para un período máximo de 60 o 120 minutos. La perilla de ajuste (fig. 5.1, 5.2) debe girarse en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de 60 o 120 minutos y luego ajustar el tiempo deseado girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.

ATENCIÓN - MUY IMPORTANTE:

Esta es solo una alarma audible que **NO** apaga el horno o la parrilla al final del tiempo establecido.

RECUERDE QUE DEBE PARAR EL HORNO O EL GRILL MANUALMENTE.

TEMPORIZADOR CON APAGADO AUTOMÁTICO (fig. 5.3a, 5.3b)

Su función es hacer funcionar el horno durante un tiempo preestablecido.

1. Poner en marcha.

Después de haber ajustado el interruptor y el termostato del horno a la función y temperatura preseleccionadas, gire la perilla del temporizador con apagado automático en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo de cocción deseado (máx. 120 minutos) (fig. 5.3a). Una vez transcurrido el tiempo establecido, el temporizador de apagado automático volverá a la posición "0" y el horno se apagará automáticamente.

2. Posición manual.

Si el tiempo de cocción es superior a las dos horas programables, o si desea utilizar el horno manualmente, apagándolo cuando desee, gire la perilla en sentido antihorario hasta la posición  (fig. 5.3b).

NOTAS:

Los dibujos de las perillas que se muestran en este capítulo son solo indicativos.

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

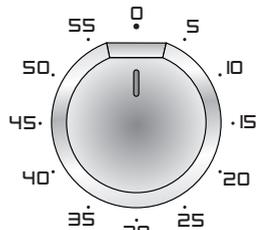


Fig. 5.1

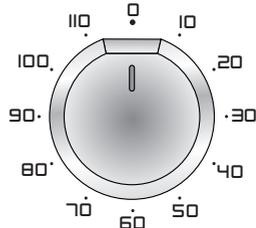


Fig. 5.2

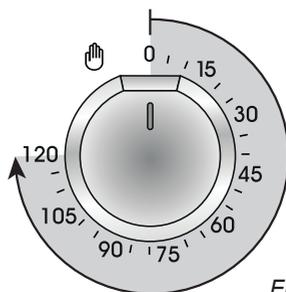


Fig. 5.3a

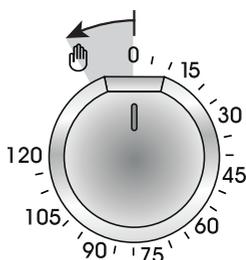


Fig. 5.3b

6

RELOJ/PROGRAMADOR ELECTRONICO

MODELOS CON RELOJ/ PROGRAMADOR ELECTRONICO

(fig. 6.1, ..., 6.8)

El programador electrónico es un dispositivo que contiene las siguientes funciones:

- Reloj 24 horas con display luminosos.
- Cuentaminutos (hasta 23 hrs y 59 minutos).
- Programa para la cocción automática en el horno.
- Programa para la cocción semi-automática en el horno.

Descripción de los testigos luminosos:

AUTO <i>luz intermitente</i>	Programador en automático o semiautomático, pero no programado
AUTO <i>encendido</i>	Programador en automático o semiautomático con programa incluido
	Programador en manual o cocción automática en acto
	Cuentaminutos en funcionamiento
 y AUTO <i>luz intermitente</i>	Error de programación (el tiempo de cocción sobrepasa la hora de fin de cocción).

Nota: La programación (con una sola mano) se logra presionando el botón correspondiente a la función deseada y después de haberlo soltado, es suficiente que en los 5 segundos, se comience a establecer el tiempo con los pulsadores "E" / "F". El programador regresará a cero a cada falta de energía eléctrica.

Descripción de los botones:

A	 o símbolos equivalentes	Cuentaminutos
B	 o símbolos equivalentes	Tiempo de cocción
C	 o símbolos equivalentes	Hora de final de cocción
D	 o símbolos equivalentes	Conmutación en el manual, anulación de los programas incluidos y configuración de la hora
E	 o símbolos equivalentes	Retroceso de las cifras en todas las funciones y ajuste del tono de la señal acústica
F	 o símbolos equivalentes	Avance de las cifras de todas las funciones

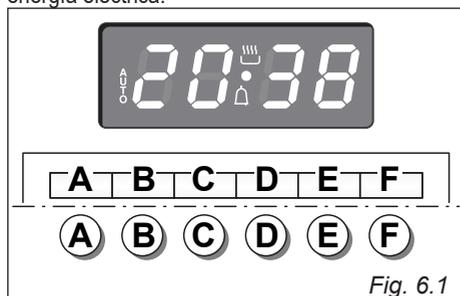


Fig. 6.1

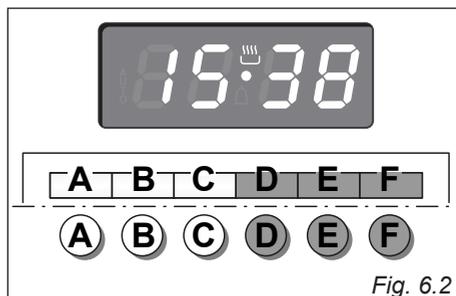


Fig. 6.2

RELOJ DIGITAL (fig. 6.2)

El programador tiene un reloj electrónico con cifras luminosas que indican horas y minutos. Al primer contacto eléctrico de horno o después de una interrupción de corriente, tres ceros centellearán en el cuadrante del programador.

Para establecer la hora es necesario presionar el botón "D" y luego los botones "E" o "F" hasta fijar la hora exacta (fig. 6.2). Además es posible establecer la hora presionando los dos botones "B" / "C" y simultáneamente el botón "E" o "F".

Nota: El ajuste de la hora borra todos los programas.

COCCIÓN MANUAL SIN PROGRAMADOR

Atención: Si la inscripción **AUTO** no es intermitente (lo que significa que un programa de cocción está inserido) presionando el pulsador "D" la palabra **AUTO** se apagará y se encenderá el símbolo .

Atención: Si la inscripción **AUTO** no es intermitente (lo que significa que un programa de cocción está inserido) presionando el pulsador "D" se obtiene la anulación del programa y la conmutación en manual. Si el horno está encendido se tiene que apagar manualmente.

CUENTAMINUTOS ELECTRONICO

La función cuentaminutos consiste unicamente en un señal acústico que puede ser regulado por un período máximo de 23 horas y 59 minutos.

Si la inscripción **AUTO** es intermitente presionar el pulsador "D".

Para regular el tiempo presionar el pulsador "A" y después el pulsador "E" o "F" hasta obtener en el cuadrante el tiempo deseado (fig. 6.4).

Terminada la regulación, sobre el cuadrante aparecerá la hora del reloj y se encenderá el simbolo .

La cuenta al revés comenzará inmediatamente y podrá ser visto en el cuadrante en cualquier momento con la sola presión del pulsador "A".

Cuando el tiempo termine, el simbolo  se apagará y se activará un señal acustico intermitente que podrá ser interrumpido presionando cualquiera de los pulsadores.

ESTABLECIMIENTO DE LA FRECUENCIA DE LA SEÑAL ACUSTICA

Es posible seleccionar tres modos de frecuencia pulsando el botón "E", pero sólo cuando se muestre la hora en la pantalla. La última señal escuchada es la que queda establecida.

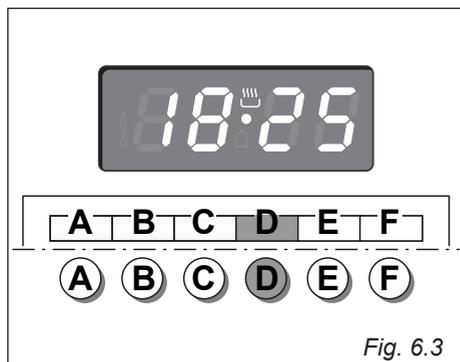


Fig. 6.3

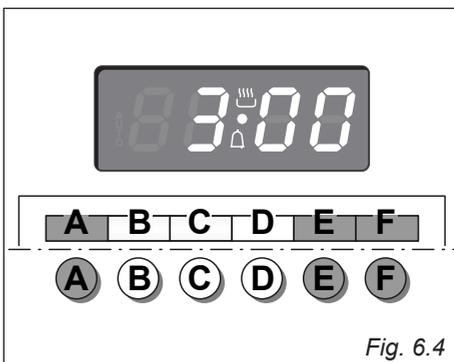


Fig. 6.4

COCCIÓN AUTOMÁTICA

Para cocinar con el horno en automático es necesario:

1. Establecer el tiempo de cocción.
2. Establecer la hora del final de cocción.
3. Establecer la temperatura y la función de cocción del horno.

Estas operaciones se efectúan en la siguiente manera:

1. Establecer el tiempo de cocción presionando primero el pulsador "B" y luego el pulsador "F" para avanzar o "E" para retroceder si acaso se ha pasado el tiempo deseado. La inscripción **AUTO** y el símbolo  se encenderán automáticamente.
1. Presionar el pulsador "C"; aparecerá el tiempo de cocción sumado a la hora del reloj. Establecer la hora de fin de cocción presionando el pulsador "F"; si se supera la hora deseada se puede retroceder presionando el pulsador "E". Después de esta regulación el símbolo  se apagará. Si después de esta regulación el símbolo **AUTO** será intermitente en el cuadrante y se activará el señal acústico, significa que ha sido cometido un error de programación, o sea que el ciclo de cocción ha sido sobrepuesto a la hora del reloj. En este caso modificar la hora de fin de cocción o el tiempo de cocción operando como appena explicado.

3. Establecer la temperatura y la función de cocción moviendo los apropiados botones del conmutador y del termostato del horno (ver capítulos específicos).

Ahora el horno está programado y todo funcionará automáticamente, el horno se encenderá en el momento oportuno para finalizar el tiempo de cocción a la hora programada.

Durante la cocción el símbolo  queda encendido y presionando el pulsador "B" se puede visualizar el tiempo que falta para finalizar la cocción.

El programa de cocción puede ser anulado en cualquier momento presionando el pulsador "D".

Terminado el tiempo de cocción el horno se apagará automáticamente, el símbolo  se apagará, la inscripción **AUTO** será intermitente y se activará un señal acústico que podrá ser interrumpido tocando cualquiera de los pulsadores.

Llevar a cero los botones del conmutador y del termostato del horno, luego poner en "manual" el programador presionando el pulsador "D".

Atención: La interrupción de la energía eléctrica provoca el llevar a cero el reloj y la cancelación de todos los programas establecidos. La interrupción es señalada por los números intermitentes.

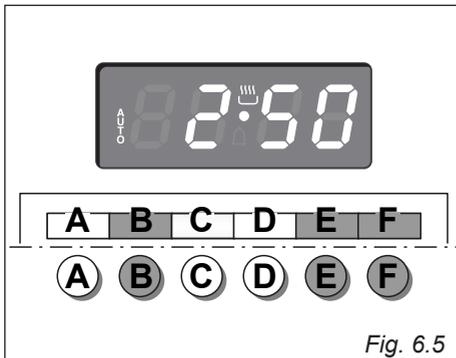


Fig. 6.5

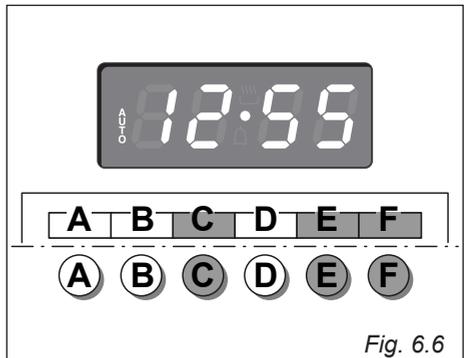


Fig. 6.6

COCCIÓN SEMIAUTOMÁTICA

Sirve para apagar automáticamente el horno después del tiempo de cocción deseado.

Para efectuar la cocción semiautomática hay 2 metodos:

1º MÉTODO: Programación del tiempo de cocción (fig. 6.7)

- Establecer el tiempo de cocción presionando el pulsador “B” y luego el pulsador “F” para avanzar, o “E” para retrocedersi se pasó el tiempo deseado.

La inscripción **AUTO** y el simbolo  se encenderán

o

2º MÉTODO: Programación de la hora de finalización de la cocción (fig. 6.8)

- Establecer la hora de fin de cocción presionando el pulsador “C” y luego el pulsador “F” para avanzar, o “E” para retrocedersi se pasó el tiempo deseado.

La inscripción **AUTO** y el simbolo  se encenderán.

Efectuada una de las dos programaciones descritas, establecer la temperatura y la función de cocción del horno usando los botones del conmutador y del termostato (ver capítulos específicos).

El horno se encenderá inmediatamente y al finalizar el tiempo establecido y al llegar a la hora de fin de cocción programada, se apagará automáticamente.

Durante la cocción el simbolo  queda encendido y presionando el pulsador “B” se puede visualizar el tiempo que falta para el final de la cocción.

El programa de cocción puede ser anulado en cualquier momento presionando el pulsador “D”.

Al final de la cocción el horno y el simbolo , se apagarán, la inscripción **AUTO** centellará y se activara un señal acústico que podrá ser interrumpido presionando cualquiera de los pulsadores.

Llevar a cero los botones del conmutador y del termostato del horno y poner en “manual” el programador presionando el pulsador “D” .

Atención: La interrupción de la energía eléctrica provoca el llevar a cero el reloj y la cancelación de todos los programas establecidos. La interrupción es señalada por los números intermitentes.

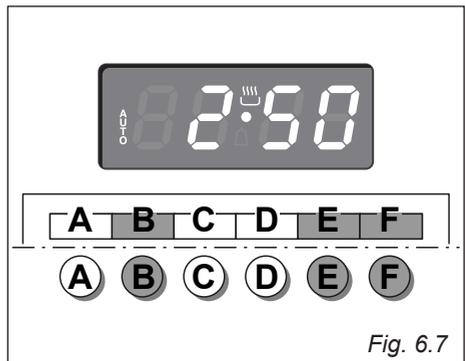


Fig. 6.7

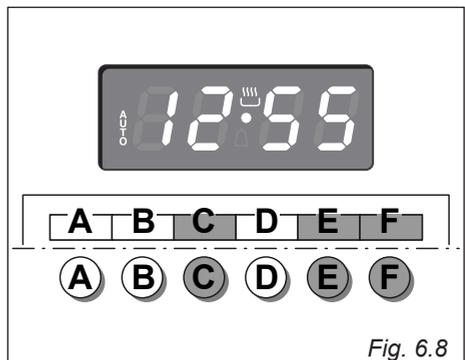
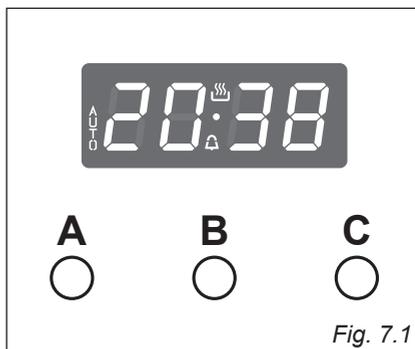


Fig. 6.8

Botones:

A y C	 y  o símbolos equivalentes	Presionados simultáneamente (durante más de 2 segundos): <ul style="list-style-type: none"> • Configuración de la hora. • Ajuste del volumen del temporizador (seleccionando la tecla "B" una vez). • Borrado de los programas de cocción automática.
	MODE o símbolos/ palabras equivalentes	Selección de funciones (pulsado durante más de 2 segundos): <ul style="list-style-type: none"> • Configuración de la hora (solo en la primera conexión o después de un corte de energía). • Temporizador. • Duración de la cocción automática "dur" (pulsando una vez la tecla "B"). • Fin de la cocción automática "Fin" (pulsando dos veces la tecla "B").
A	 o símbolos equivalentes	Disminuye el número que se muestra en la pantalla.
C	 o símbolos equivalentes	Aumenta el número que se muestra en la pantalla.

**Símbolos iluminados:**

AUTO	luz intermitente	Cocción automática finalizada, horno en posición automática pero no programado.
AUTO	iluminación fija	Horno configurado para cocción automática, cocción no en curso.
	luz intermitente	Temporizador en ajuste.
	iluminación fija	Temporizador configurado.
	iluminación fija	Horno configurado en posición manual.
 y AUTO	AUTO luz intermitente	Cocción automática en ajuste.
 y AUTO	iluminación fija	Horno en posición automática, cocción en curso.

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.

Las teclas se desactivan automáticamente:

- 8 segundos después de la última pulsación de tecla; la desactivación se indica mediante una señal acústica (“bip”).

Para reactivar una selección, presione la tecla “B” o la selección de las teclas “A” y “C” durante más de 2 segundos.

CONFIGURACIÓN DEL RELOJ

Al realizar la primera conexión, o después de un corte de energía, los dígitos de la pantalla y “AUTO” parpadean. Ajuste la hora presionando la tecla “B” durante más de 2 segundos, luego las teclas “A” o “C”.

Importante: El horno no funciona, ni siquiera en la posición manual, si la hora del reloj no está ajustada.

Para programar el reloj, con el aparato ya conectado, presione las teclas “A” y “C” simultáneamente durante más de 2 segundos y luego las teclas “A” o “C”.

Importante:

- Si ya se ha configurado la cocción automática, la puesta en hora del reloj provoca su anulación.
- Después de poner en hora el reloj, el horno se enciende inmediatamente en la función seleccionada (cocción manual). El símbolo “” aparece en la pantalla.

USO DEL TEMPORIZADOR

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

El programa del temporizador se puede configurar para un período máximo de 23 horas y 59 minutos.

- Para configurar el temporizador, presione el botón “B” durante más de 2 segundos (el símbolo “” parpadea), y luego los botones “A” o “C”.
- Después de unos 8 segundos, una señal acústica (“bip”) confirma que se ha realizado el ajuste (iluminación fija del símbolo “”).
- Para comprobar el tiempo restante, pulse el botón “B” durante más de 2 segundos. Si el tiempo restante es más de un minuto, la pantalla muestra el tiempo en horas y minutos; si en cambio es menos de un minuto, en segundos.
- Cuando se acaba el tiempo, el temporizador comienza a sonar. Presione el botón “AUTO” durante más de 2 segundos para apagar o presione el botón “A” o “C” para desactivar la señal acústica y luego el botón “B” durante más de 2 segundos para desactivar el símbolo “” parpadeante de la pantalla.
- Apague el horno manualmente (interruptor y perillas del termostato en la posición de apagado) si no desea continuar con la cocción manual.

CONFIGURACIÓN DEL VOLUMEN DEL TEMPORIZADOR

Se pueden seleccionar tres niveles de volumen.

- Pulse simultáneamente las teclas “ **A** ” y “ **C** ” durante más de 2 segundos.
- Presione la tecla “ **B** ”; el tono establecido (“ **ton1** ”, “ **ton2** ” o “ **ton3** ”) aparece en la pantalla.
- Presione la tecla “ **A** ” para escuchar el tono establecido o para cambiarlo.
- El último tono mostrado permanece activo.
- Después de unos 8 segundos, una señal acústica (“ **bip** ”) confirma que se ha realizado el ajuste y aparece la hora en la pantalla.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

Utilice la función de cocción automática para encender y apagar automáticamente el horno.

1. Compruebe que el reloj muestra la hora correcta.
2. Seleccione la función y la temperatura (perillas del conmutador y del termostato). El horno se enciende.
3. Decida cuáles serán los tiempos de cocción, dejando tiempo para precalentar si es necesario.
4. Presione la tecla “ **B** ” durante más de 2 segundos y luego presione nuevamente, se mostrará “ **dur** ” (duración), configure el tiempo de cocción con las teclas “ **A** ” y “ **C** ”.
5. Seleccione el tiempo que desea apagar el horno presionando la tecla “ **B** ” durante más de 2 segundos y luego presione dos veces más hasta que se muestre “ **Fin** ”; finalmente, ajuste el tiempo con las teclas “ **A** ” y “ **C** ”.
6. **Nota:** cuando se muestra “ **dur** ” (duración) en la pantalla, se puede acceder a la función “ **Fin** ” simplemente presionando el botón “ **B** ” dentro de los 8 segundos posteriores a la última selección.

Si la cocción no comienza inmediatamente, la hora actual del día y “ **AUTO** ” aparecerán en la pantalla. El horno se apaga pero ahora está configurado para el funcionamiento automático. Si está en casa y solo desea apagar el horno automáticamente, comience a cocinar en la posición manual, luego siga el punto 4 o 5 para apagar el horno.

Cuando comienza la cocción automática, el símbolo “  ” aparece en la pantalla.

- Para comprobar el tiempo restante, siga el paso 4 hasta que se muestre “ **dur** ” (duración).
- Para ver el tiempo de apagado, siga el paso 5 hasta que aparezca “ **Fin** ”.
- Para cancelar la cocción automática en cualquier momento, presione los botones “ **A** ” y “ **C** ” simultáneamente durante más de 2 segundos y gire las perillas de temperatura y función a la posición de apagado.

Cuando se alcanza la hora de apagado programada, el horno se apaga, el temporizador emite una señal acústica (“ **bip** ”) y la palabra “ **AUTO** ” comienza a parpadear:

- Pulse cualquier tecla para detener la señal acústica (“ **bip** ”).
- Presione la tecla “ **B** ” durante más de 2 segundos para volver al modo manual (el símbolo “  ” se enciende en la pantalla).
- Gire las perillas de temperatura y función a la posición de apagado.

Advertencia: después de un corte de energía, la cocción automática se cancela.

Apague el horno manualmente.

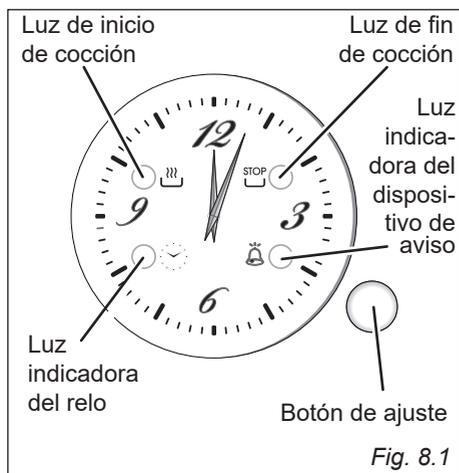


Fig. 8.1

El reloj eléctrico es un dispositivo que incluye las siguientes funciones:

- reloj analógico de 12 horas;
- dispositivo de aviso (máximo 3 horas);
- cocción automática (* ver nota abajo);
- señal acústica (pito) activada cada vez que se presiona el “botón de ajuste” o al final de la función del dispositivo de aviso.

(*) El tiempo máximo programable (TMP) depende de la hora de inicio de cocción configurada.

$TMP = 15 \text{ horas} - \text{diferencia de horas entre la hora de inicio de cocción configurada y la hora del día en el momento de la programación}$ (por ejemplo, hora del día = 08:00, hora de inicio de cocción configurada = 11:00; $TMP = 15 - 3 = 12 \text{ horas}$).

RELOJ ELÉCTRICO

Inmediatamente tras la conexión del horno o luego de un corte de electricidad, la “luz indicadora del reloj” parpadea. Esto indica que se recomienda comprobar si la hora es correcta.

- Si la hora es correcta, mantenga el “botón de ajuste” presionado hasta que la “luz indicadora del reloj” se apague.

- Para ajustar la hora pulse brevemente el “botón de ajuste” (varias veces) hasta que la “luz indicadora del reloj” parpadee. Luego gire el “botón de ajuste” (a la derecha o a la izquierda) para ajustar la hora. Después de ajustar la hora, mantenga el “botón de ajuste” presionado para confirmar hasta que la “luz indicadora del reloj” se apague.

DISPOSITIVO DE AVISO

La función del dispositivo de aviso consiste simplemente en una alarma acústica que se activa automáticamente al final del tiempo establecido (máximo 3 horas).

Importante: la función de temporizador no se puede utilizar si se ha configurado la cocción automática.

La función del dispositivo de aviso consiste simplemente en una alarma acústica que se activa automáticamente al final del tiempo establecido (máximo 3 horas).

Para ajustar el dispositivo de aviso pulse brevemente el “botón de ajuste” (una o más veces) hasta que la “luz indicadora del dispositivo” parpadee. Luego gire el “botón de ajuste” (a la derecha o a la izquierda) para ajustar la hora.

Después de ajustarla (no más de 10 segundos), mantenga el “botón de ajuste” presionado para confirmar hasta que la “luz indicadora del dispositivo” deje de parpadear y permanezca encendida.

Se inicia de inmediato la cuenta atrás.

Al final del tiempo seleccionado, la “luz indicadora del dispositivo” comienza a parpadear y la alarma acústica (pito) suena durante un minuto.

Presione el “botón de ajuste” brevemente para detener la alarma y apagar la “luz indicadora del dispositivo” intermitente.

Durante el tiempo que el dispositivo de aviso esté activado, en cualquier momento, mostrar el tiempo programado pulsando el “botón de ajuste” brevemente (una o más veces) hasta que la “luz indicadora del dispositivo” parpadee.

Para cancelar el programa antes de su finalización, mantenga el “botón de ajuste” presionado alrededor de 3 segundos, la función del dispositivo de aviso se cancelará.

ADVERTENCIA IMPORTANTE:

El temporizador es sólo una señal acústica que NO apaga el horno ni el grill al finalizar el tiempo programado.. RECUERDE QUE DEBE PARAR EL HORNO O EL GRILL MANUALMENTE AL FINAL DE LA CUENTA ATRÁS.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

Use la cocción automática para que el horno se encienda, cocine y luego se apague automáticamente.

1. Compruebe que el reloj muestra la hora correcta.
2. Seleccione la función y la temperatura del horno (botones del termostato y selector de funciones). El horno se enciende.
3. Presione brevemente la “perilla de ajuste” (una o varias veces) hasta que la “luz de inicio de cocción” parpadee. Luego, gire la “perilla de ajuste” (derecha o izquierda) para configurar el tiempo de inicio de la cocción (no menos de 2 minutos y un máximo de 12 horas desde el momento del ajuste automático de la cocción).

Al finalizar del ajuste (en los 10 segundos posteriores), mantenga presionada la “perilla de ajuste” para confirmar hasta que la “luz de inicio de cocción” pase de parpadear a permanecer encendida.

4. Establezca el tiempo requerido para la cocción, considerando, si es necesario, también el tiempo de precalentamiento. Presione brevemente la “perilla de ajuste” (una o varias veces) hasta que la “luz de fin de cocción” parpadee.

A continuación, gire la “perilla de ajuste” (hacia la derecha o hacia la izquierda) para programar la hora de finalización de la cocción (mínimo 2 minutos desde la hora de inicio de la cocción).

Al finalizar del ajuste (en los 10 segundos posteriores), mantenga presionada la

“perilla de ajuste” para confirmar hasta que la “luz de fin de cocción” pase de parpadear a permanecer encendida.

Si hay un tiempo de espera antes de que comience la cocción, el horno se apaga, pero la cocción automática ahora está configurada.

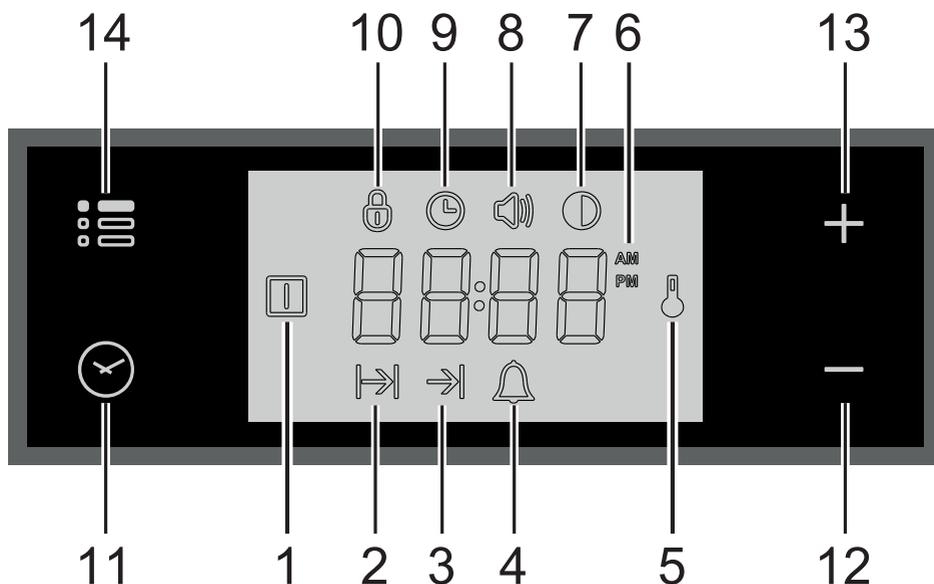
Si desea encender el horno inmediatamente y programar solo la hora de finalización de la cocción, encienda el horno normalmente y luego siga el paso 4 para configurar el horno para que se apague automáticamente.

- Para ver la hora de inicio de cocción configurada, presione brevemente la tecla “perilla de ajuste” (una o varias veces) hasta que la “luz de inicio de cocción” parpadee.
- Para ver la hora de fin de cocción configurada, presione brevemente la tecla “perilla de ajuste” (una o varias veces) hasta que la “luz de fin de cocción” parpadee.
- Para cancelar el programa antes de tiempo, mantenga pulsada la “perilla de ajuste” durante unos 3 segundos hasta que la “luz de inicio de cocción” y/o la “luz de fin de cocción” se apague/se apaguen. **RECUERDE QUE DEBE PARAR EL HORNO O EL GRILL MANUALMENTE.**

Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado, el horno se apaga automáticamente, la “luz de fin de cocción” pasa de encendido fijo a intermitente y se activa una señal acústica (bip) durante un minuto.

- Pulse brevemente la “perilla de ajuste” para desactivar la señal acústica y apagar la “luz de fin de cocción” que parpadea.
- Gire la perilla del termostato y el selector de funciones a la posición de apagado.

Atención: Después de un corte de energía, los programas automáticos NO se cancelan y la “luz del reloj” parpadea (para indicar que verifique que la hora sea correcta).



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
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 que el símbolo “⏸” parpadee.

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.

10 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

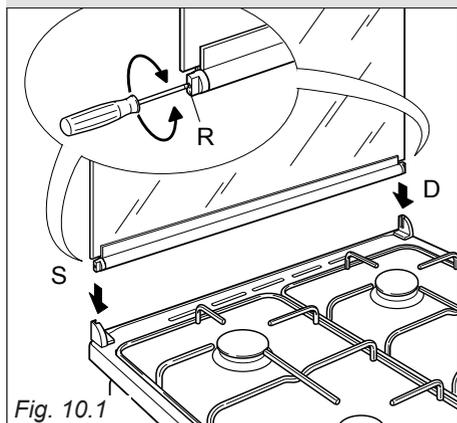


No cierre la tapa con el quemador encendido.

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.

MODELOS CON CAPELO DE VIDRIO



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.
- Limpie las superficies con un paño húmedo y utilizando detergentes neutros no agresivos. Termine de limpiar pasando un paño limpio y seco.

- **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.
- **Importante: Se recomienda el uso de ropa/guantes protectores adecuados cuando se manipule o limpie este aparato.**

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.

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.

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

Limpiar 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.

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.

¡Peligro de incendio! No depositar objetos inflamables en el horno

LIMPIEZA DE LA PANTALLA DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO (sólo en algunos modelos)

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 irremediablemente la superficie. NO rocíe líquidos de limpieza directamente sobre la pantalla del controlador.

LIMPIEZA DEL DEPÓSITO CIRCULAR EN EL FONDO DEL HORNO

Al final de la activación de las funciones Easy Steam e Idroclean, se recomienda limpiar y secar el tanque circular en la parte inferior del horno.

Todas las partes esmaltadas deben lavarse con esponja, agua jabonosa u otros productos no abrasivos.

Seque con un paño suave.

PANEL DE CONTROL DE CRISTAL **(Modelos con panel de control de cristal)**

Limpiar con un producto adecuado. Secar siempre perfectamente.

No usar productos de limpieza abrasivos o espátulas metálicas afiladas para limpiar el panel de control ya que podrían rayar su superficie, lo cual podría provocar la ruptura del cristal.

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. 10.2 - 10.4) esté siempre bien limpio para que se produzcan regularmente las chispas.

Compruebe que la sonda "T" (fig. 10.2 - 10.4) 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

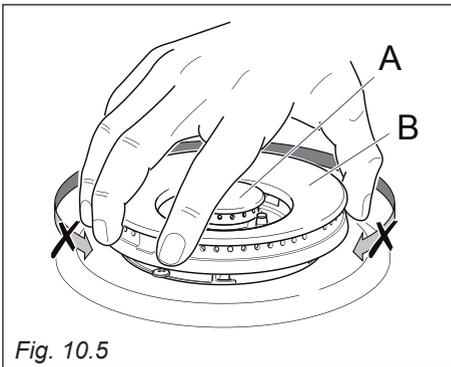
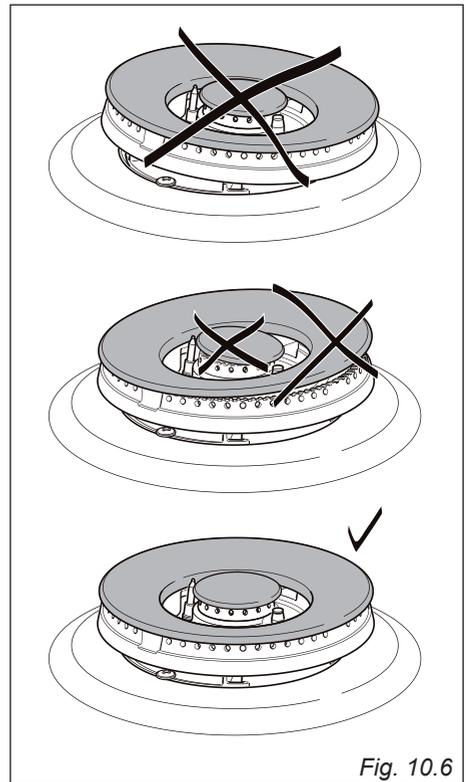
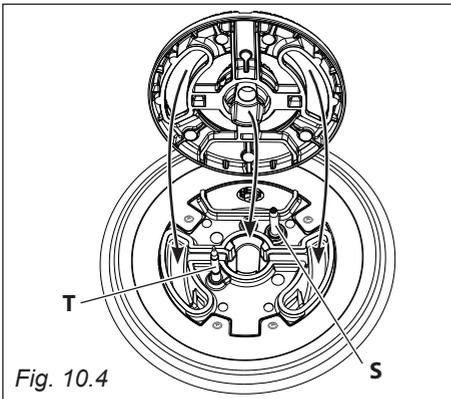
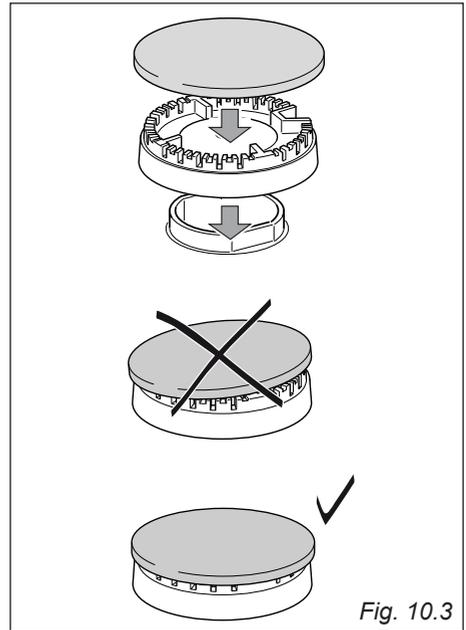
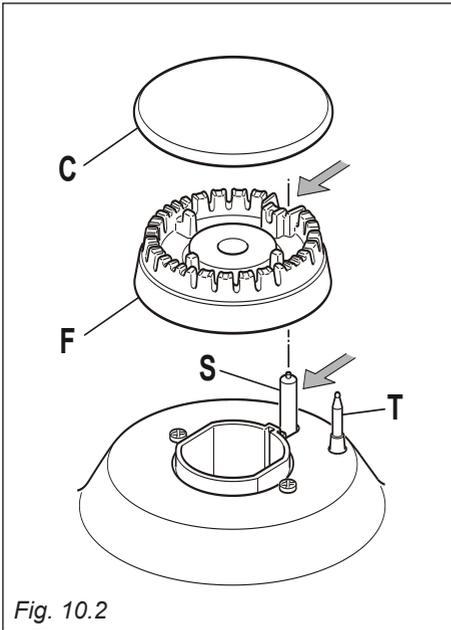
Es absolutamente indispensable controlar la perfecta colocación del mechero "F" y la tapa "C" del quemador (véase figure 10.2 - 10.3) ya que si se mueven de su alojamiento pueden causar graves anomalías.

COLOCACIÓN CORRECTA DEL QUEMADOR DUAL CORONA COMPACTO

Este quemador debe estar colocado correctamente como se indica en la fig. 10.4 prestando atención a que las nervaduras entren en su alojamiento como indica la flecha.

El quemador correctamente colocado no debe girar (fig. 10.5).

Coloque correctamente en su alojamiento la tapa "A" y el anillo "B" (figure 10.5 - 10.6).



IDROCLEAN (sólo en algunos modelos)

1. **Con el horno frío y sin accesorios**, vierta 100 ml de agua potable en el depósito circular especial en la parte inferior del horno y active la función Idroclean  a 80 °C - 90 °C. No utilice ningún tipo de detergente.
2. Deje actuar durante al menos 35 minutos, según el tipo de suciedad: la humedad creada en la cavidad facilitará la eliminación de la suciedad.
3. **Con el horno completamente frío**, frote la cavidad con un paño húmedo para eliminar los residuos; seque la condensación presente en la cavidad y en el vidrio interno de la puerta del horno con un paño suave.

La función Idroclean garantiza una limpieza diaria, rápida y sin el uso de detergentes y, sin embargo, **no reemplaza una limpieza más profunda** necesaria para eliminar la suciedad más acumulada: en este sentido, recomendamos la limpieza a mano con productos específicos. La función es aún más eficaz si se utiliza después de cada cocción.

ATENCIÓN: mientras activa la función Idroclean, nunca abra la puerta del horno ni rellene el agua en el fondo de la cavidad.

¡Peligro de quemaduras!

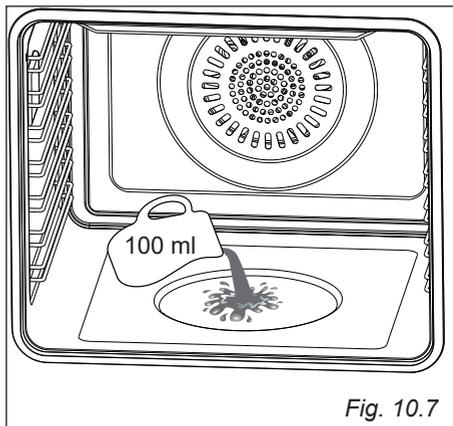


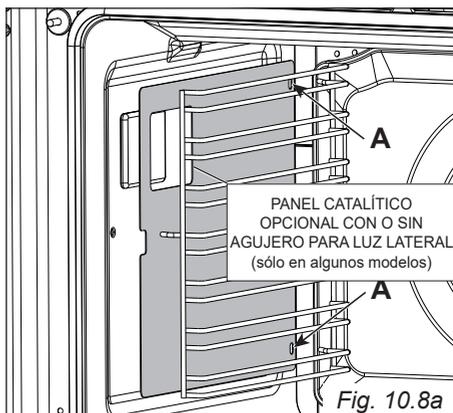
Fig. 10.7

MONTAJE DE LAS REJILLAS DEL HORNO

1. MODELOS CON MARCOS LATERALES:

• Fijación de los marcos laterales

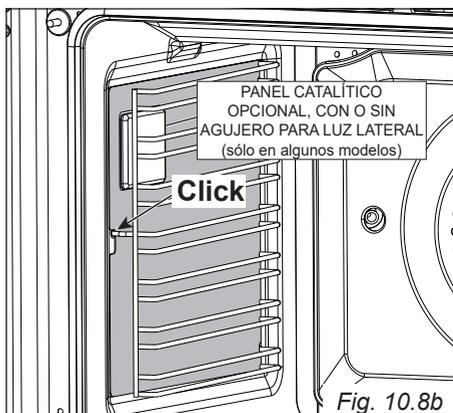
- Inserte los extremos traseros (dientes) del marco lateral en los agujeros "A" en la parte trasera del horno (fig. 10.8a).
- Inserte el extremo frontal (diente) del marco lateral en el orificio en el frente del horno (fig. 10.8b).
- Inserte la bandeja de goteo y la rejilla en el medio de las guías de los marcos laterales como en (fig. 10.8c).



- 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.
- Para el desmontaje realice la operación inversa.

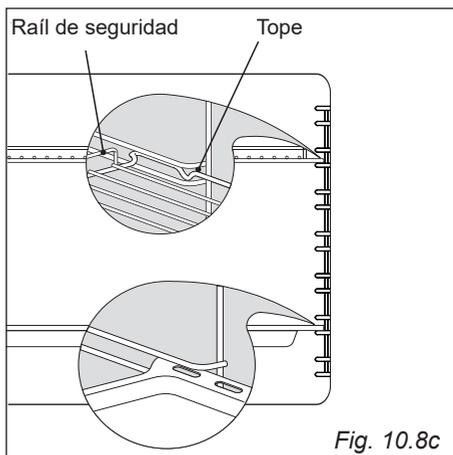
Fijación de los paneles catalíticos autolimpiantes en los marcos laterales (solo en algunos modelos)

- Asegúrese de que los paneles estén correctamente ensamblados (con la flecha hacia arriba y con los orificios posteriores en correspondencia con los orificios "A" en la parte posterior del horno): la abertura debe estar en correspondencia con la luz (solo en algunos modelos).
- Los paneles deben colocarse entre la superficie de la cavidad del horno y el marco lateral. Una vez instalado, la fijación del marco lateral garantiza la fijación del propio panel catalítico.



2. MODELOS CON MUFLA EN RELIEVE:

- La parrilla, que está equipada con un bloqueo de seguridad contra extracciones accidentales, debe insertarse en las guías de las paredes laterales del horno, como se ilustra en la fig. 10.8d.
- Para extraer, hágalo en orden contrario.



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 quedaran sucios, hacer funcionar 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.

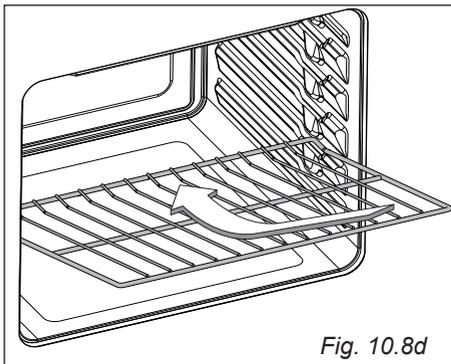


Fig. 10.8d

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. Inserte el filtro de grasa en la parte posterior del horno como muestra la fig. 10.9.

- Al hornear pastelería etc., se debe retirar este filtro.

- **¡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.

Limpie siempre el filtro después de la cocción pues cualquier residuo sólido podría afectar el rendimiento del horno.

- Seque siempre el filtro correctamente antes de ponerlo de nuevo en el horno.

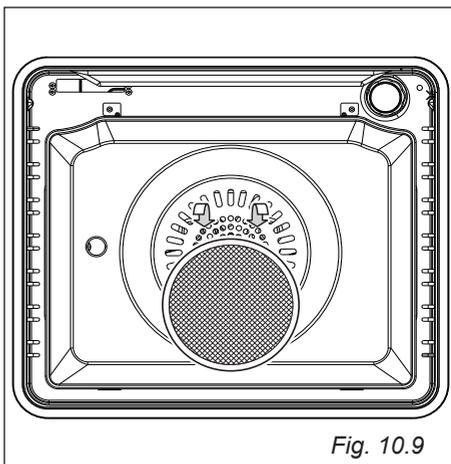


Fig. 10.9

GUÍAS DESLIZANTES TELESCÓPICAS (sólo en algunos modelos)

Las guías 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 guías deslizantes deben engancharse a los marcos laterales del horno prestando atención a:

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

Para enganchar las guías deslizantes a los marcos laterales:

- Coloque los dos clips de enganche en el diente superior de los marcos laterales y presione; escuchará el clic de los clips en el diente.

NOTA IMPORTANTE: Cuando cocine con el asador, no coloque la bandeja con el asador sobre las correderas telescópicas.

Para desmontar las guías deslizantes, opere en orden contrario.

Limpieza de las guías deslizantes:

- Limpie las guías 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.

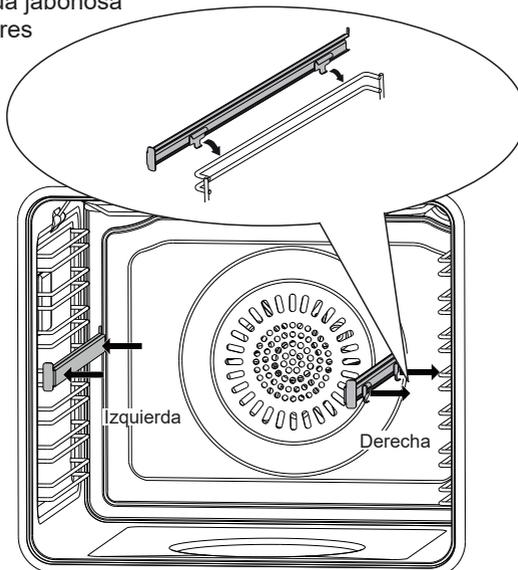
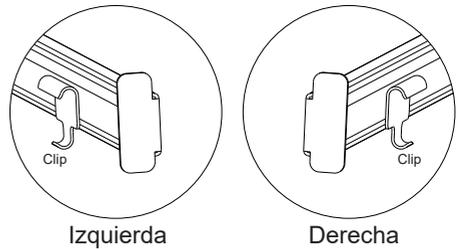


Fig. 10.10

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO

(NOTA: DEPENDIENDO DEL MODELO, EL HORNO PUEDE TENER SOLO ALGUNAS DE ESTAS LUCES)

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. 10.11 - 10.12).
- 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.

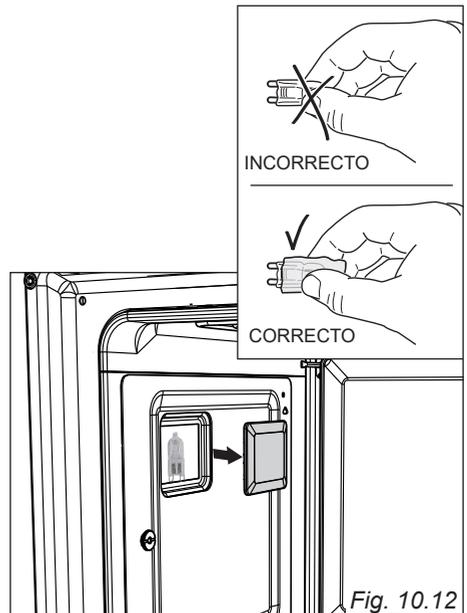
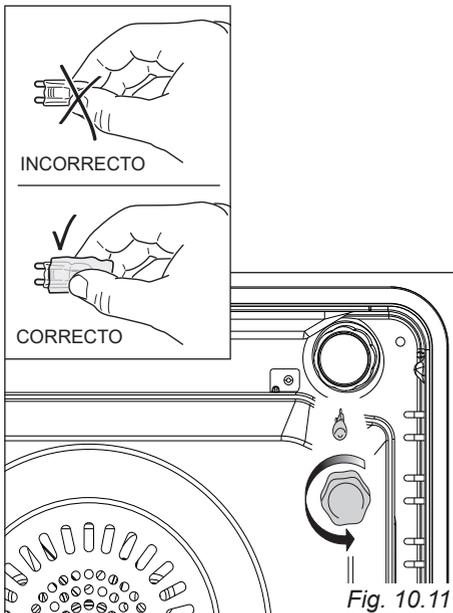
NOTA IMPORTANTE: no sustituir la lámpara con las manos nudas; una contaminación puede reducir la durata. Usar un paño pulido o ponerse los guantes.

- Volver a colocar la cubierta de protección.

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.



GAVETA (SÓLO EN ALGUNOS MODELOS) (OPCIÓN A)

La gaveta se abre como una gaveta normal. (fig. 10.13).

No coloque ningún material inflamable en el horno o en la gaveta, porque podría incendiarse durante el funcionamiento.

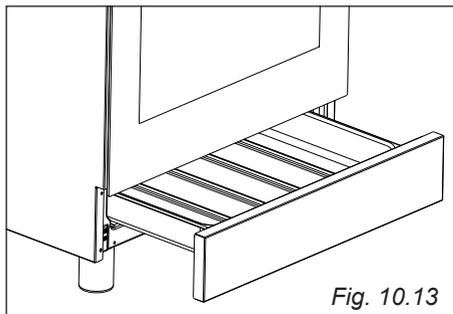


Fig. 10.13

GAVETA (SÓLO EN ALGUNOS MODELOS) (OPCIÓN B)

Se accede a este compartimiento abriendo el panel basculante (fig. 10.14).

No coloque ningún material inflamable en el horno o en la gaveta, porque podría incendiarse durante el funcionamiento.

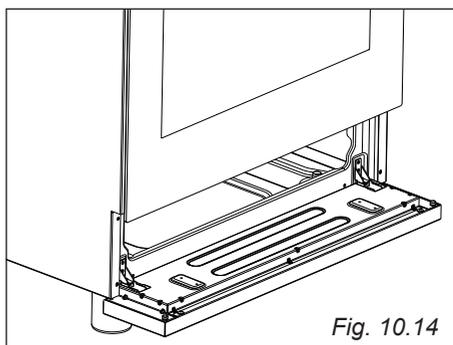


Fig. 10.14

MONTAJE Y DESMONTAJE DEL VIDRIO INTERNO DE LA PUERTA DEL HORNO PARA LA LIMPIEZA

Para limpiar los vidrios de la puerta del horno, asegúrese de seguir las precauciones e instrucciones con mucho cuidado.

El montaje incorrecto del vidrio y la puerta puede dañar el horno y anular la garantía.

¡IMPORTANTE!

- Tenga cuidado, la puerta del horno es pesada. Si tiene alguna duda sobre cómo soportar el peso, no intente desmontar la puerta.
- Asegúrese de que el horno y sus componentes estén fríos. No intente manipular partes del horno cuando aún estén calientes.
- Tenga especial cuidado al manipular el vidrio. No golpee las esquinas del vidrio contra superficies u objetos.
- **ATENCIÓN:**
No use limpiadores muy abrasivos o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie y hacer que el vidrio se rompa.
- Si observa algún rasguño o grieta en el cristal de la puerta, no utilice el horno y llame al Centro de Asistencia.
- Asegúrese de volver a colocar correctamente el cristal de la puerta del horno. No utilice el horno si el cristal no está colocado correctamente.
- Si encuentra dificultades para volver a montar el cristal, no lo fuerce y llame al Servicio de Asistencia.

Nota: Los servicios de asistencia para el uso o mantenimiento del aparato no están cubiertos por la garantía..

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

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

- Abra la puerta completamente (fig. 10.16).
- Abra completamente la palanca "A" de las bisagras derecha e izquierda (fig. 10.17).
- Sujete la puerta como se muestra en la fig. 10.15.
- Cierre suavemente la puerta (fig. 10.18) hasta que las palancas "A" de las bisagras derecha e izquierda se enganchen a la parte "B" de la puerta (fig. 10.17).
- A continuación, extraiga el pasador superior de su alojamiento "C" (fig. 10.19).
- 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.

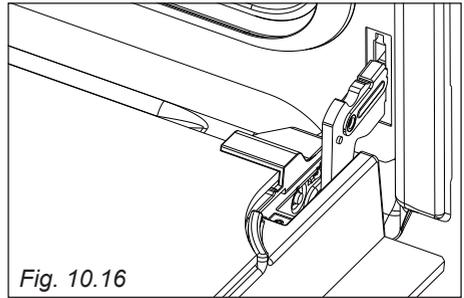
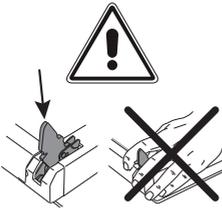


Fig. 10.16

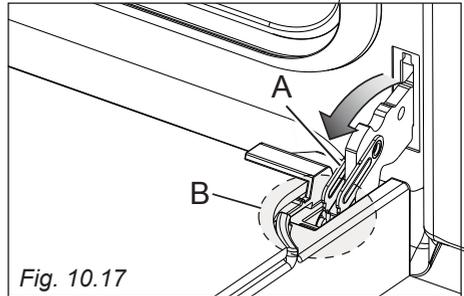


Fig. 10.17

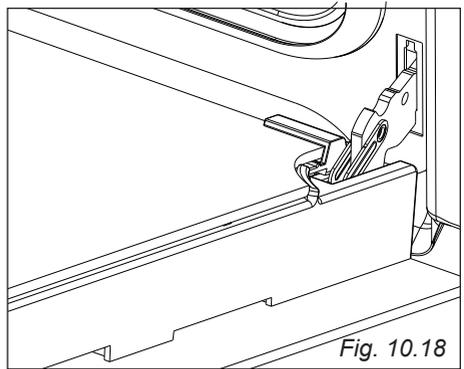


Fig. 10.18

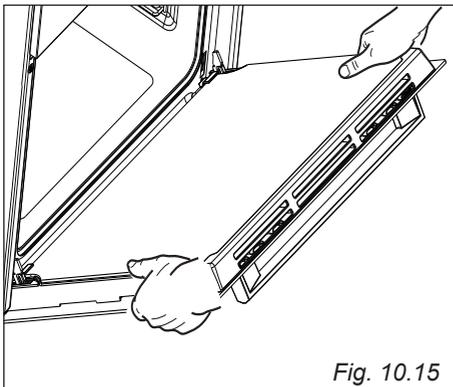


Fig. 10.15

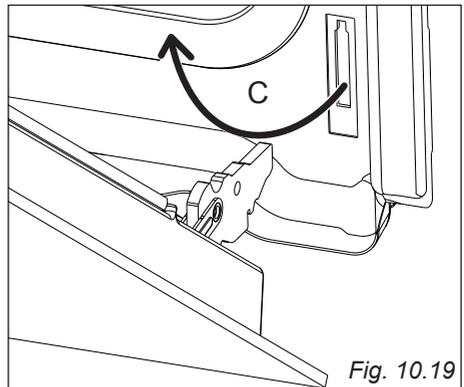


Fig. 10.19

Quitar el vidrio interno

- Presione las lengüetas de retención a ambos lados de la puerta y retire completamente el tope del cristal (fig. 10.20, 10.21).
- Levante y extraiga suavemente el vidrio interno soltándolo de los topes inferiores. No incline demasiado el cristal para evitar dañarlo (fig. 10.22).

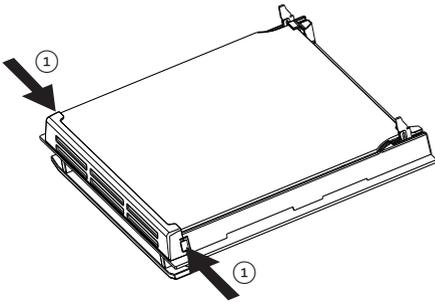


Fig. 10.20

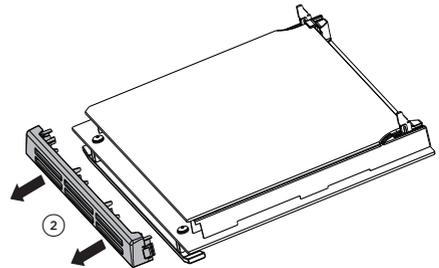


Fig. 10.21

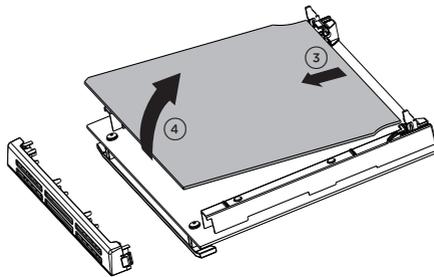


Fig. 10.22

Quitar el vidrio intermedio (sólo en algunos modelos)

- Levante y extraiga suavemente el vidrio intermedio soltándolo de las ranuras de enganche inferiores (fig. 10.23).

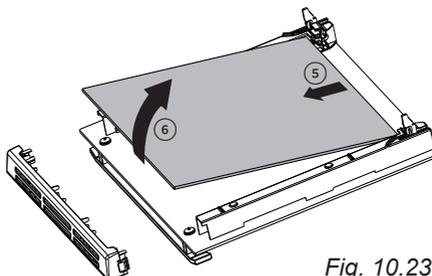


Fig. 10.23

Montaje del cristal interior (cristales interiores) después de la limpieza

Al volver a montar, preste atención a:

- Volver a montar correctamente el vidrio, que debe insertarse en la puerta como se muestra en la fig. a continuación para garantizar un funcionamiento correcto y seguro del aparato.
- Tenga mucho cuidado de no golpear los bordes del vidrio contra objetos o superficies; esto podría causar la rotura del vidrio.
- No fuerce el cristal para volver a colocarlo en su sitio. Si la operación resulta difícil, retírelo y repita la operación. Si hay dificultades, llame al Servicio de Asistencia.

Montaje del vidrio intermedio (sólo en algunos modelos)

Asegúrese de montar el vidrio en la dirección correcta (el texto de advertencia debe estar en la parte inferior de la puerta y el texto debe mirar hacia afuera de la puerta).

- Inserte el lado inferior del vidrio en los huecos de acoplamiento en la parte inferior de la puerta.
- Coloque el cristal bajándolo suavemente.

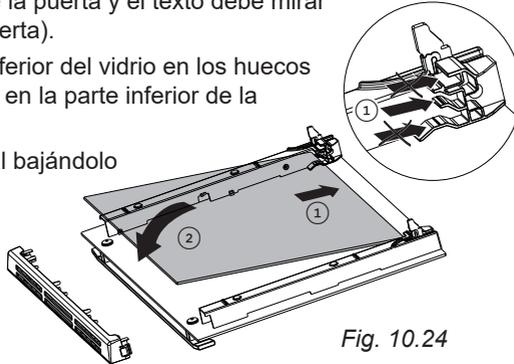


Fig. 10.24

Montaje del vidrio interno

Asegúrese de montar el vidrio en la dirección correcta con la esquina superior biselada en la posición correcta.

- Inserte el lado inferior del vidrio en los huecos de acoplamiento en la parte inferior de la puerta.
- Coloque el cristal bajándolo suavemente.
- Vuelva a colocar el tope del vidrio y asegúrese de que las pestañas quedan bien enganchadas a ambos lados de la puerta.

¡Importante!

Asegúrese de que la moldura de vidrio de la puerta del horno esté correctamente enganchada y asegurada en su sitio y que el vidrio interno esté bloqueado.

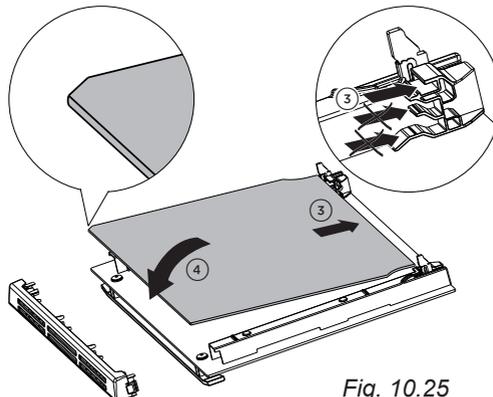


Fig. 10.25



Cod. 1106609 - ISO

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.