

1 Advertencias	222
1.1 Advertencias generales de seguridad	222
1.2 Responsabilidad del fabricante	226
1.3 Función del aparato	227
1.4 Placa de identificación	227
1.5 Este manual de uso	227
1.6 Eliminación	227
1.7 Cómo leer el manual de uso	228
1.8 Para ahorrar energía	229
2 Descripción	230
2.1 Descripción general	230
2.2 Panel de mandos	231
2.3 Encimera	232
2.4 Otras partes	232
2.5 Accesorios disponibles	233
3 Uso	234
3.1 Advertencias	234
3.2 Primer uso	235
3.3 Uso de los accesorios	235
3.4 Uso de la placa	237
3.5 Uso de los hornos	238
3.6 Consejos para la cocción	239
3.7 Reloj programador	241
4 Limpieza y mantenimiento	246
4.1 Advertencias	246
4.2 Limpieza del aparato	246
4.3 Desmontaje de la puerta	247
4.4 Limpieza de los cristales de la puerta	248
4.5 Mantenimiento extraordinario	250
5 Instalación	252
5.1 Conexión del gas	252
5.2 Adaptación a los distintos tipos de gas	255
5.3 Conexión eléctrica	259
5.4 Colocación	261
5.5 Instrucciones para el instalador	264

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

Para más información sobre el producto: www.smeg.com



1 Advertencias

1.1 Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

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



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

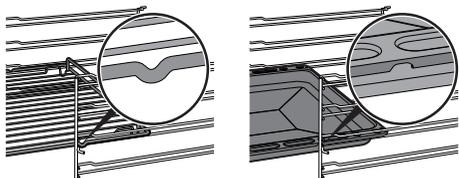
Daños al aparato

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



Advertencias

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



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



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

Instalación

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



Advertencias

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

Para este aparato

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

1.2 Responsabilidad del fabricante

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

- uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;



- utilización de repuestos no originales.

1.3 Función del aparato

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

1.4 Placa de identificación

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

1.5 Este manual de uso

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

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

1.6 Eliminación



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

Para desechar el aparato:

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



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

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

1.7 Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by

Los datos técnicos sobre el consumo en modo apagado/stand-by del aparato se pueden encontrar en la página web www.smeg.com, en la página dedicada al producto en cuestión.



Advertencias

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

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

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



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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

1.8 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias



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

Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

Uso



Información sobre el uso del aparato y los accesorios.

Limpieza y mantenimiento



Información para la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato.

Instalación



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



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



1.9 Para ahorrar energía

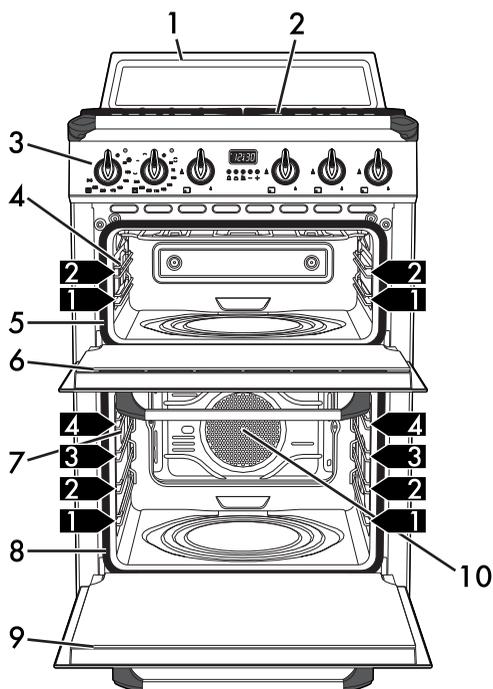
- Precaliente el aparato solamente si la receta lo requiere.
- Si el envase no lo indica de otro modo, descongele los alimentos congelados antes de introducirlos en el compartimiento de cocción.
- En caso de múltiples cocciones, se aconseja cocinar los alimentos uno tras otro para aprovechar lo mejor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



Descripción

2 Descripción

2.1 Descripción general



1 Respaldo

2 Encimera

3 Panel de mandos

4 Lámpara del horno auxiliar

5 Junta del horno auxiliar

6 Puerta del horno auxiliar

7 Lámpara del horno principal

8 Junta del horno principal

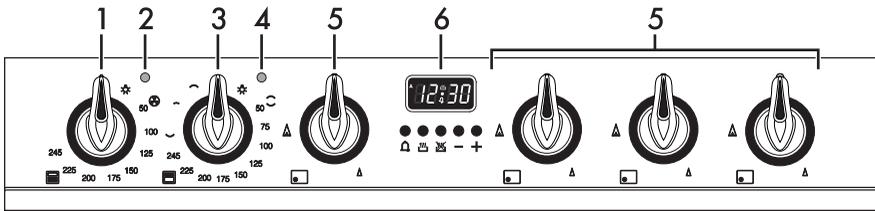
9 Puerta del horno principal

10 Ventilador

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



2.2 Panel de mandos



1 Mando del horno principal

Permite encender la luz dentro del compartimento de cocción principal o ajustar una temperatura de cocción ventilada comprendida entre 50°C y 245°C.

2 Testigo del horno principal

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

3 Mando del horno auxiliar

Permite encender la luz de dentro del compartimento de cocción, ajustar una temperatura de cocción estática comprendida entre 50°C y 245°C o seleccionar una de las diferentes funciones a la máxima temperatura.

4 Testigo del horno auxiliar

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

5 Mandos de los quemadores de la placa

Útiles para encender y regular los quemadores de la placa.

Pulse y gire los mandos en sentido

antihorario al valor  para encender los quemadores correspondientes. Gire los mandos a la zona comprendida entre el máximo  y el mínimo  para regular la llama.

Vuelva a poner los mandos en la posición

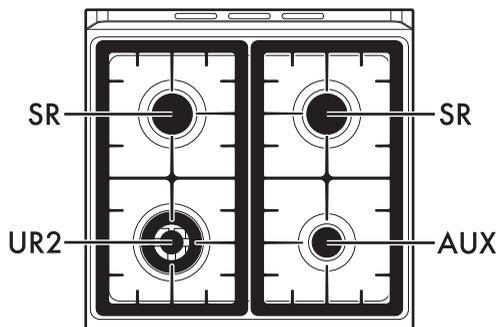
 para apagar los quemadores.

6 Reloj programador

Útil para visualizar la hora actual, ajustar las cocciones programadas y programar el temporizador minuterio.



2.3 Encimera



AUX = Auxiliar

SR = Semirrápido

UR2 = Ultrarrápido

2.4 Otras partes

Repisas de colocación

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

Iluminación interna

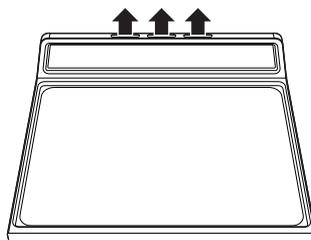
La iluminación interna del aparato entra en funcionamiento:

- cuando el mando del horno (principal o auxiliar) es girado a la posición ;
- cuando se selecciona una función cualquiera.

Ventilador de enfriamiento

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

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



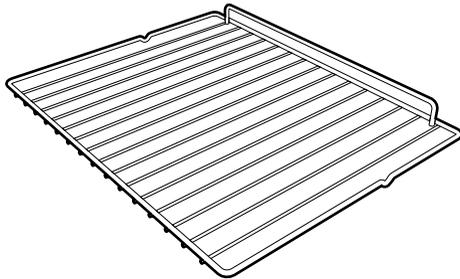
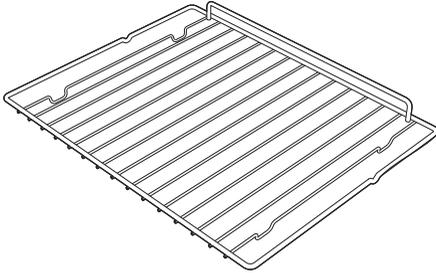


2.5 Accesorios disponibles



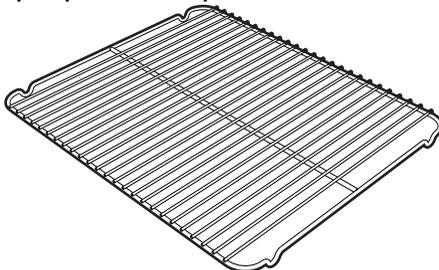
En algunos modelos no todos los accesorios están presentes.

Rejilla



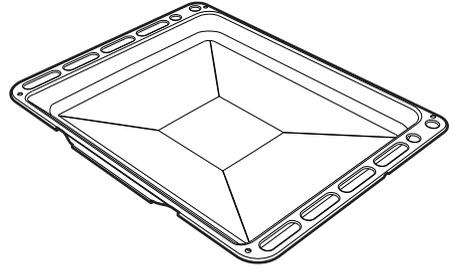
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Rejilla para bandeja



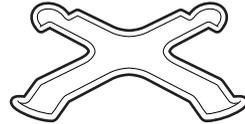
A colocar en la bandeja, útil para la cocción de alimentos que pueden gotear.

Bandeja



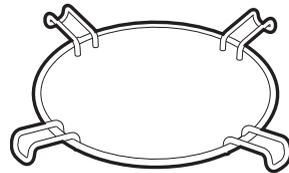
Útil para recoger las grasas provenientes de alimentos colocados en la rejilla superior y para la cocción de tartas, pizzas y dulces de horno.

Adaptadores



Útil para el uso de recipientes pequeños.

Adaptador para Wok



Útil para el uso de recipientes Wok.



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



Los accesorios que se suministran u opcionales pueden solicitarse en los centros de asistencia autorizados. Utilice sólo accesorios originales del fabricante.



3 Uso

3.1 Advertencias



Uso incorrecto

Peligro de quemaduras

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



Temperatura elevada dentro del compartimento de cocción durante el uso

Peligro de quemaduras

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Protéjase las manos con guantes térmicos durante el desplazamiento de los alimentos dentro del compartimento de cocción.
- No toque las resistencias situadas dentro del aparato.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- En caso de intervención sobre los alimentos o al final de la cocción, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego abra completamente la puerta.



Temperatura elevada dentro del compartimento de cocción

Peligro de incendio o explosión

- No pulverice productos en spray en las proximidades del aparato.
- No utilice o deje materiales inflamables cerca del aparato.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de los alimentos.
- No introduzca en el compartimento de cocción alimentos enlatados o recipientes cerrados.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites.
- Durante su uso, retire del compartimento de cocción todas las bandejas y las rejillas no utilizadas durante la cocción.

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

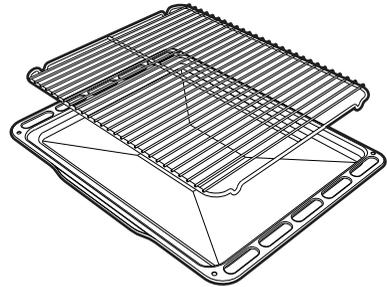
- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- En caso de que se desee utilizar papel de horno, se debe colocar de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del compartimiento de cocción.
- No apoye ollas o bandejas directamente en el fondo del compartimiento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

3.2 Primer uso

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

3.3 Uso de los accesorios**Rejilla para bandeja**

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

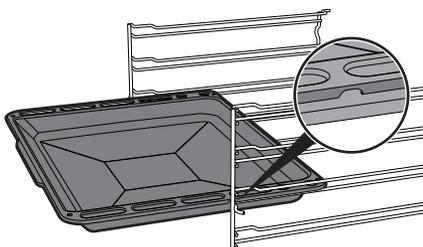
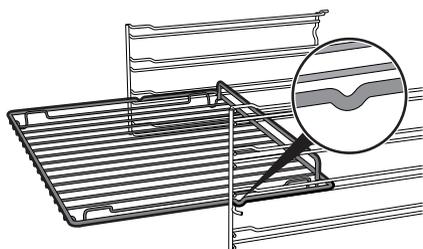




Rejillas y bandejas

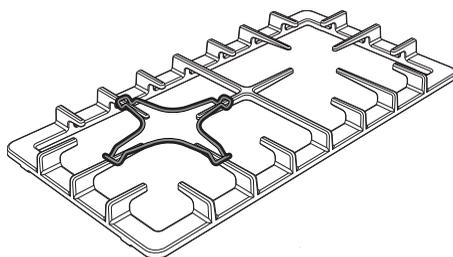
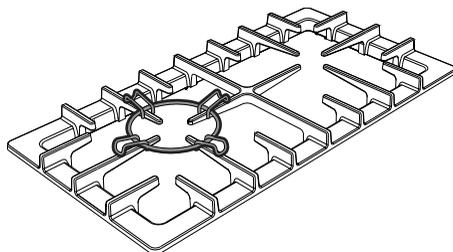
Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta hacer tope.

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



Adaptadores

Los adaptadores van apoyados en las rejillas de la placa. Compruebe que están colocadas correctamente.



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



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



3.4 Uso de la placa

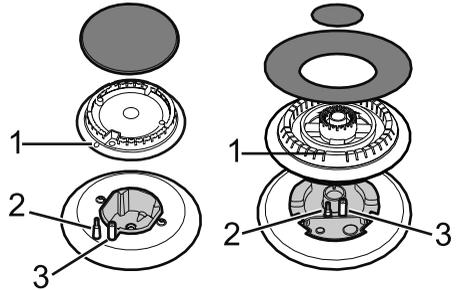
Todos los mandos y los controles del aparato están ubicados en el panel frontal. A cada mando le corresponde, claramente indicado, un quemador. El aparato está equipado con un dispositivo de encendido electrónico. Basta con presionar y girar en sentido antihorario el mando al símbolo de llama máxima,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



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

Posición correcta de las coronas quemador y de los casquetes

Antes de encender los quemadores de la placa, verifique que las coronas quemador estén colocadas en sus alojamientos con sus casquetes correspondientes. Tenga cuidado de que los agujeros de las coronas quemador correspondan con las bujías y los termopares.



Consejos prácticos para el uso de la placa

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



Diámetro de los recipientes:

- Auxiliar: 12 - 14 cm.
- Semirrápido: 16 - 24 cm.
- Ultrarrápido: 18 - 28 cm.

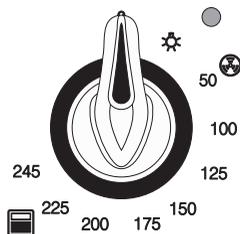


3.5 Uso de los hornos

Encendido del horno principal

Para encender el horno principal:

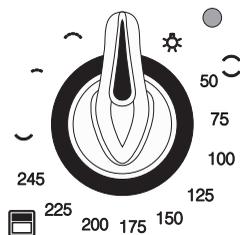
- Gire el mando en sentido horario hasta seleccionar la temperatura que se desea comprendida entre 50°C y 245°C.



Encendido del horno auxiliar

Para encender el horno auxiliar:

- Gire el mando en sentido horario hasta seleccionar la temperatura que se desea comprendida entre 50°C y 245°C.
- Gire después el mando en sentido horario para seleccionar una de las funciones disponibles a la máxima temperatura.



Funciones del horno principal



Circular ventilada

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

Funciones del horno auxiliar



Estático

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



Inferior



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

Grill pequeño



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

Grill



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

3.6 Consejos para la cocción

Consejos generales

- Utilice una función ventilada para obtener una cocción homogénea en más niveles.
- No se pueden reducir los tiempos de cocción aumentando las temperaturas (la comida podría cocerse mucho por fuera y poco por dentro).

Consejos para la cocción de carnes

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

Consejos para las cocciones con Grill

- El asado de carnes puede efectuarse tanto con el horno frío, como con el horno precalentado si se desea cambiar el efecto de la cocción.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.
- En la función Grill se aconseja colocar el mando de la temperatura en el valor más alto en correspondencia con el símbolo  para optimizar la cocción.



- Los alimentos deben sazonarse antes de la cocción. También el aceite y la mantequilla derretida se deben untar antes de la cocción.
- Utilice la bandeja del horno en la primera repisa de abajo para recoger los líquidos producidos por el asado.
- La duración de la cocción con el Grill no debe superar los 30 minutos en el horno auxiliar.

Consejos para la cocción de dulces y galletas

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

Consejos para la descongelación y la fermentación

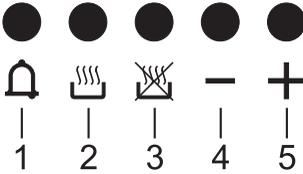
- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera repisa del compartimento de cocción.
- Evite que los alimentos se sobrepongan unos encima de otros.
- Para descongelar la carne, utilice una rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja puesta en el primer nivel. De esta forma, la comida no estará en contacto con el líquido de descongelación.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con una película de aluminio.
- Para una buena fermentación, coloque en el fondo del compartimento de cocción un recipiente con agua.

Para ahorrar energía

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



3.7 Reloj programador



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

i El reloj programador controla únicamente el horno principal y no tiene ningún control sobre el horno auxiliar.

i Asegúrese de que el reloj programador muestre el símbolo de duración de la cocción  en caso contrario no será posible encender el horno. Pulse al mismo tiempo las teclas  y  para reiniciar el reloj programador.

Regulación de la hora

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

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

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

ES



Cocción temporizada



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

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse la tecla . La pantalla mostrará las cifras  y el símbolo  visualizado entre las horas y los minutos.
2. Pulse las teclas  o  para ajustar los minutos deseados.
3. Espere unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para activar la función. En la pantalla se mostrará la hora actual junto con los símbolos  y .
4. Al finalizar la cocción las resistencias se desactivan. En la pantalla, el símbolo  se apaga, el símbolo  parpadea y se activa un avisador acústico.
5. Para apagar el avisador acústico basta con pulsar cualquier tecla del reloj programador.

6. Pulse al mismo tiempo las teclas  y  para reiniciar el reloj programador.



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



Tras el ajuste pulse la tecla  para mostrar el tiempo de cocción que queda.



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

Cocción programada



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

1. Ajuste la duración de la cocción, como se describe en el apartado anterior "Cocción temporizada".
2. Pulse la tecla . En la pantalla aparecerá la suma de la hora actual con la duración de la cocción seleccionada anteriormente.
3. Pulse las teclas  o  para ajustar los minutos deseados.



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



Tras el ajuste pulse la tecla para mostrar el tiempo de cocción que queda. Para mostrar la hora de fin de cocción pulse la tecla .

Temporizador minuterero



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

El temporizador minuterero puede ser activado en cualquier momento.

- Pulse la tecla . En la pantalla se muestran las cifras **A 0:00** y el testigo parpadeante entre las horas y los minutos.

- Pulse las teclas o para ajustar los minutos deseados.
- Espera unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para terminar la regulación del minuterero. En la pantalla se muestran la hora actual y los símbolos y .



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



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

Regulación del volumen del avisador acústico

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

Cancelación de los datos ajustados

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

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



Tabla indicativa de las cocciones del horno principal

Alimentos	Peso (Kg)	Función	Posición guía desde abajo	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
Asado de ternera	2	Circular	2	180 - 190	90 - 100
Lomo de cerdo	2	Circular	2	180 - 190	70 - 80
Roast beef	1	Circular	2	200	40 - 45
Conejo asado	1,5	Circular	2	180 - 190	70 - 80
Muslo de pavo	3	Circular	2	180 - 190	110 - 120
Bondiola al horno	2 - 3	Circular	2	180 - 190	170 - 180
Pollo asado	1,2	Circular	2	180 - 190	65 - 70
Trucha asalmonada	1,2	Circular	2	150 - 160	35 - 40
Cola de rape	1,5	Circular	2	160	60 - 65
Rodaballo	1,5	Circular	2	160	45 - 50
Pizza	1	Circular	2	245	8 - 9
Pan	1	Circular	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	Circular	2	180 - 190	20 - 25
Rosquilla	1	Circular	2	160	55 - 60
Tarta de mermelada	1	Circular	2	160	35 - 40
Tarta de ricota	1	Circular	2	160 - 170	55 - 60
Tortellini rellenos	1	Circular	2	160	20 - 25
Tarta paraíso	1,2	Circular	2	160	55 - 60
Profiteroles	1,2	Circular	2	180	80 - 90
Bizcocho	1	Circular	2	150 - 160	55 - 60
Tarta de arroz	1	Circular	2	160	55 - 60
Brioches	0,6	Circular	2	160	30 - 35

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



Tabla indicativa de las cocciones del horno auxiliar

Alimentos	Peso (Kg)	Función	Posición guía desde abajo	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	
Lasaña	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Pasta al horno	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Pizza	1	Estático	1	245	14 - 16	
Torta rellena de espinacas	1,2	Estático	1	220 - 230	35 - 40	
Focaccia	0,8	Estático	1	190 - 200	18 - 20	
Tarta de mermelada	1	Estático	1	170 - 180	35 - 40	
Hojaldre	0,4	Estático	1	170 - 180	20 - 25	
Galletas de pastaflora	0,8	Estático	1	170 - 180	18 - 20	
Tortellini rellenos	1,2	Estático	1	170 - 180	25 - 30	
Trucha asalmonada	1,2	Estático	1	150 - 160	35 - 40	
Conejo asado	1,2	Estático	1	180 - 190	70 - 80	
Muslo de pavo	1,5	Estático	1	180 - 190	80 - 90	
Lomo de cerdo	1,2	Estático	1	190 - 200	80 - 90	
Pollo asado (cortado por la mitad)	1,2	Estático	1	190 - 200	55 - 60	
Salchichas	1,5	Grill	2	245	13 - 15	
					Lado 1	Lado 2
Chuletas de cerdo	1,5	Grill	2	245	15	5
Costillas de cerdo	1,5	Grill	2	245	10	10
Panceta de cerdo	0,7	Grill	2	245	7	8
Filete de cerdo	1,5	Grill	2	245	10	5
Filete de buey	1	Grill	2	245	10	7

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



Limpeza y mantenimiento

4 Limpieza y mantenimiento

4.1 Advertencias



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice detergentes abrasivos, corrosivos o que contengan cloro, amoníaco o lejía (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas, etc.).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- No lave en el lavavajillas los componentes que se pueden quitar, como las rejillas de la placa, las coronas del quemador y los casquetes.

4.2 Limpieza del aparato



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

Consejos para la limpieza de la encimera

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

Limpieza de la encimera

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

Limpieza de las rejillas de la encimera, de las coronas del quemador y de los casquetes

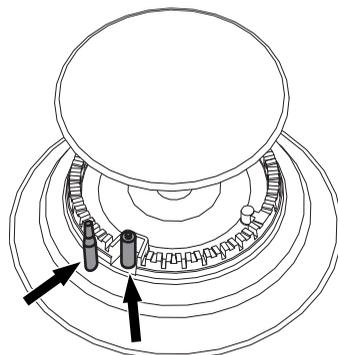
1. Extraiga los elementos de la encimera.
2. Lávelos con agua tibia y detergente no abrasivo. Quite con cuidado cualquier incrustación.
3. Seque cuidadosamente con un trapo suave o con un paño de microfibra.
4. Vuelva a colocar los elementos de la encimera.



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

Limpieza de las bujías y de los termopares

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





Consejos para la limpieza del compartimento de cocción

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

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

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

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

- la puerta
- los bastidores de soporte para rejillas/bandejas
- la junta.



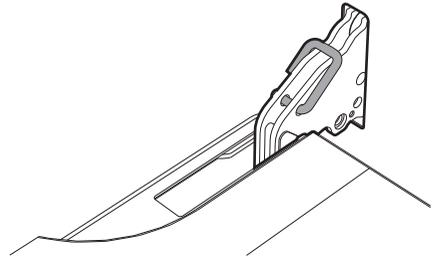
En caso de uso de productos de limpieza específicos, se aconseja hacer funcionar el horno a la máxima temperatura durante unos 15/20 minutos, con el fin de eliminar posibles residuos.

4.3 Desmontaje de la puerta

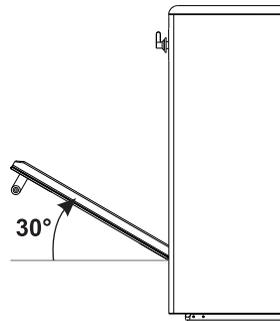
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar la puerta y colocarla sobre un trapo de cocina.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

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



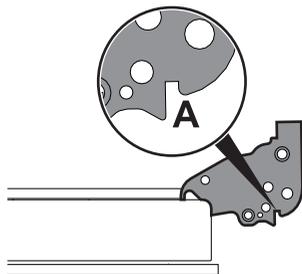
2. Coja la puerta por los dos lados con ambas manos, levántela formando un ángulo de unos 30° aproximadamente y extráigala.





Limpeza y mantenimiento

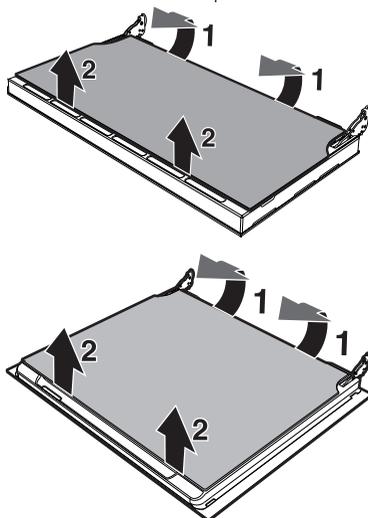
3. Para volver a montar la puerta coloque las bisagras en las hendiduras correspondientes situadas en la fachada del horno asegurándose de que las ranuras **(A)** se apoyen completamente en las hendiduras. Baje la puerta hacia abajo y, una vez posicionada, quite los pernos de los agujeros de las bisagras.



4.4 Limpeza de los cristales de la puerta

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

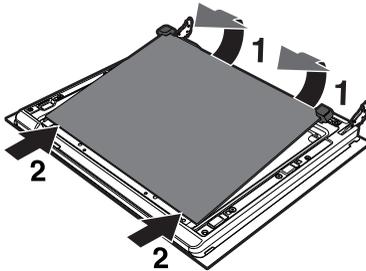
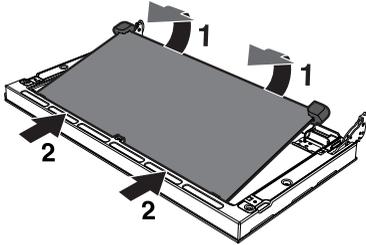
1. Extraiga el cristal interior tirando de éste delicadamente hacia arriba por la parte trasera siguiendo el movimiento que indican las flechas **(1)**.
2. Tire entonces del cristal hacia arriba en la parte delantera **(2)**. De este modo se desencajan los 4 pernos fijados al cristal de sus asientos en la puerta del horno.



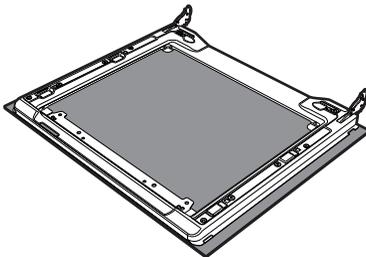
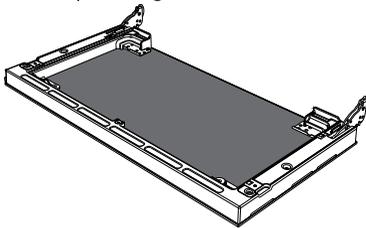
Se aconseja utilizar productos para la limpieza distribuidos por el fabricante.



3. Quite el cristal intermedio levantándolo hacia arriba.

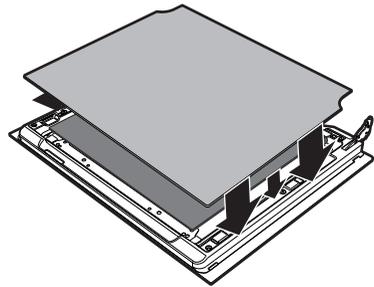
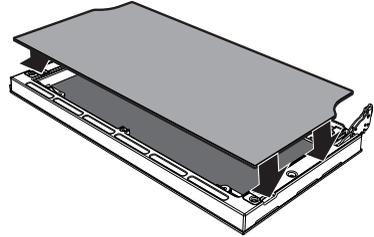


4. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con una esponja húmeda y detergente neutro.



5. Vuelva a introducir los cristales en el orden inverso a su extracción.

6. Vuelva a colocar el cristal interior. Preste atención a centrar e introducir los 4 pernos en sus asientos en la puerta ejerciendo una ligera presión.



Retirada de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

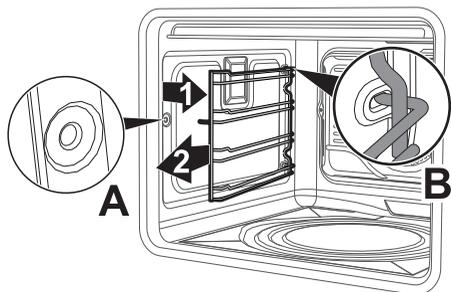
La retirada de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas permite limpiar fácilmente con posterioridad las partes laterales.

Quite los bastidores de soporte de las rejillas/bandejas, tire del bastidor hacia el interior del compartimento de cocción hasta desengancharlo del encastre (A), a continuación, sáquelo de los alojamientos situados en la parte trasera (B).



Limpeza y mantenimiento

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

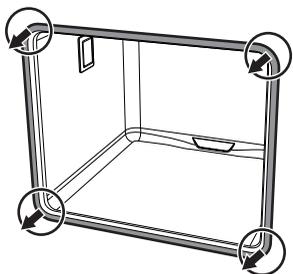


4.5 Mantenimiento extraordinario

Desmontaje y montaje de la junta

Para desmontar la junta:

- Desenganche los ganchos situados en las 4 esquinas y tire hacia el exterior de la junta.



Para montar la junta:

- Enganche los ganchos situados en las 4 esquinas de la junta.

Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser suave y elástica.

- Para mantener limpia la junta use una esponja no abrasiva y lávela con agua templada.

Sustitución de la lámpara de iluminación interna



Partes bajo tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

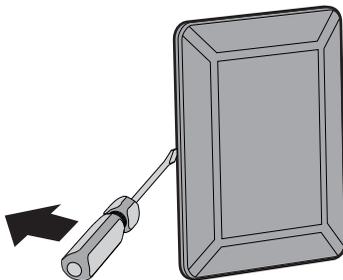


El compartimento de cocción está dotado con una lámpara de 40W.

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

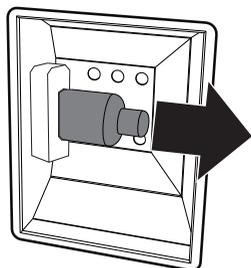


Tenga cuidado en no arañar el esmalte de la pared del compartimento de cocción.





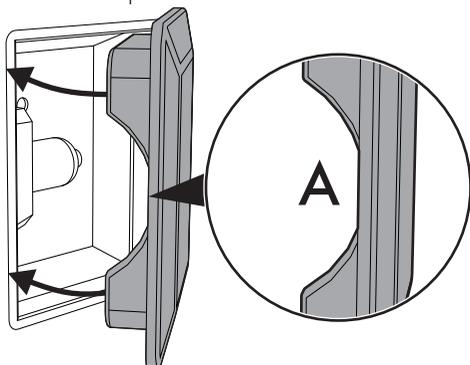
4. Extraiga y quite la lámpara.



No toque la lámpara halógena directamente con los dedos, sino utilice una cobertura aislante.

5. Introduzca la lámpara nueva.

6. Vuelva a montar la tapa de cristal. Deje el perfil interno del cristal (A) dirigido hacia la puerta.



7. Presione a fondo la tapa para que se adhiera perfectamente al portalámpara.



5 Instalación

5.1 Conexión del gas



Fuga del gas Peligro de explosión

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

Informaciones generales

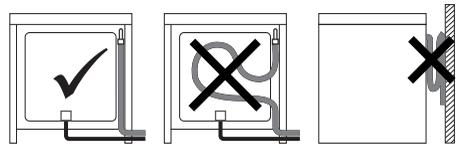
La conexión a la red del gas puede efectuarse con un tubo flexible de acero en pared continua respetando las prescripciones establecidas por la norma vigente.

Para la alimentación con otros tipos de gas, véase el capítulo "5.2 Adaptación a los distintos tipos de gas". El manguito de entrada del gas es roscado 1/2" gas externo (ISO 228-1).

Conexión con tubo de goma

Compruebe que se cumplan íntegramente todas las condiciones siguientes:

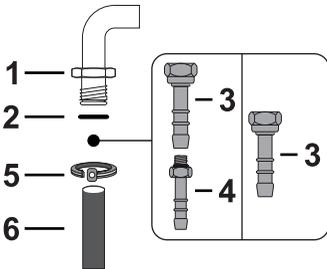
- que el tubo esté fijado al conector manguera con abrazaderas de seguridad;
- que en ningún punto de su recorrido el tubo esté en contacto con paredes calientes (máx. 50 °C);
- que el tubo no esté sujeto a ninguna fuerza de tracción o tensión ni presente curvas estrechas o estrangulamientos;
- que el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



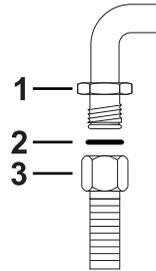
Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo de goma que reúna las características indicadas por las normas vigentes (controle que la sigla de esta norma esté impresa en el tubo).



Enrosque cuidadosamente el conector manguera **3** al manguito del gas **(1)** (rosca 1/2" ISO 228-1) del aparato intercalando la junta **(2)**. Según el diámetro del tubo del gas utilizado es posible enroscar también el conector manguera **(4)** al conector manguera **(3)**. Después de haber apretado el o los conectores manguera calce el tubo del gas **(6)** en el conector manguera y fíjelo con la abrazadera **(5)** conforme a la norma vigente.

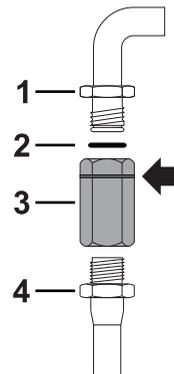


Enrosque cuidadosamente el manguito **(3)** al manguito del gas **1** del aparato interponiendo siempre la junta **(2)** que se suministra.



Conexión con tubo flexible de acero con conexión en bayoneta

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



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



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

Conexión con tubo flexible de acero

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

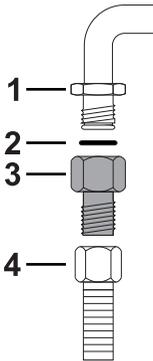


Instalación

Conexión con tubo flexible de acero con junta cónica

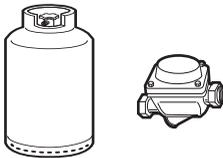
Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero en pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.

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



Conexión al gas licuado

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



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

Ventilación en los locales

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

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

Descarga de los humos de combustión

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



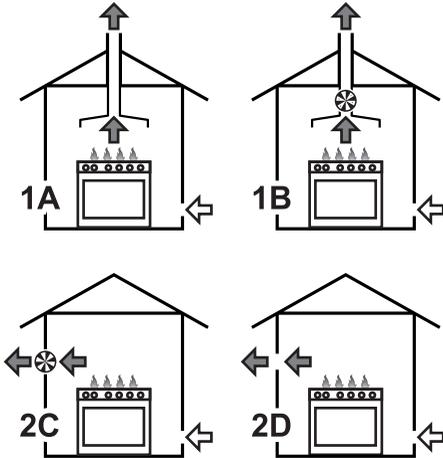
Al concluir su intervención, el instalador deberá expedir el certificado de conformidad.

5.2 Adaptación a los distintos tipos de gas

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

Sustitución de los inyectores

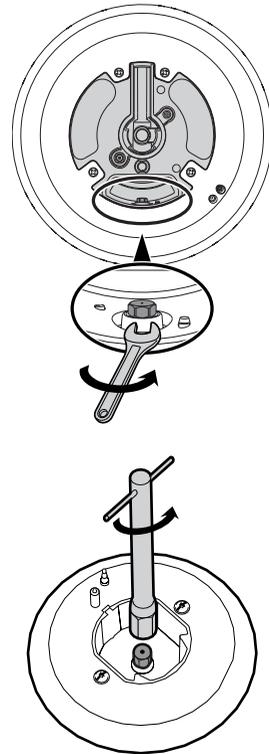
1. Retire las rejillas, los casquetes y las coronas de los quemadores para acceder a las tazas de los quemadores.
2. Sustituir los inyectores mediante una llave de tubo de 7 mm según el gas que se va a emplear (véase Tablas de características de los quemadores e inyectores).



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

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

- ↙ Aire
↖ Productos de la combustión
⊗ Electroventilador



3. Reinstale correctamente los quemadores en sus respectivos alojamientos.

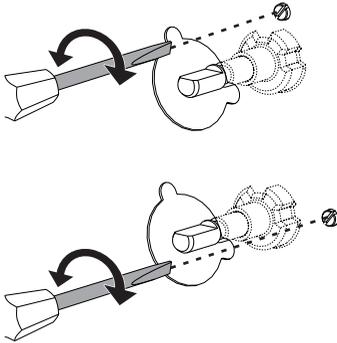


Instalación

Regulación del mínimo para gas metano o gas ciudad

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

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



Regulación del mínimo para gas licuado

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



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

Lubricado de las llaves del gas

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



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



Tipos de gas y Países de pertenencia

Tipo de gas		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	FI-NO
1 Gas Metano G20														
G20	20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
G20/25	20/25 mbar			•										
2 Gas Metano G25.3														
G25.3	25 mbar						•							
3 Gas Metano G25														
G25	20 mbar				•									
4 Gas Metano G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
5 Gas Licuado G30/31														
G30/31	28-30/37 mbar	•	•	•				•	•		•			
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		•
6 Gas Licuado G30/31														
G30/31	37 mbar												•	
7 Gas Licuado G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
8 Gas Ciudad G110														
G110	8 mbar	•								•		•		

ES

Tablas de características de los quemadores e inyectores

1 Gas Metano G20		AUX	SR	UR2
Caudal térmico nominal (kW)		1.0	1.8	4.2
Diámetro del inyector (1/100 mm)		72	97	155
Precámara (impresa en el inyector)		(X)	(Z)	(H3)
Caudal reducido (W)		400	500	1200
2 Gas Metano G25.3		AUX	SR	UR2
Caudal térmico nominal (kW)		1.0	1.8	4.2
Diámetro del inyector (1/100 mm)		72	94	143
Precámara (impresa en el inyector)		(F1)	(Y)	(F2)
Caudal reducido (W)		400	500	1200
3 Gas Metano G25		AUX	SR	UR2
Caudal térmico nominal (kW)		1.0	1.8	4.1
Diámetro del inyector (1/100 mm)		77	100	165
Precámara (impresa en el inyector)		(F1)	(Y)	(H3)
Caudal reducido (W)		400	500	1200



Instalación

4 Gas Metano G2.350	AUX	SR	UR2
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	4.0
Diámetro del inyector (1/100 mm)	94	120	190
Precámara (impresa en el inyector)	(Y)	(Y)	(F3)
Caudal reducido (W)	400	500	1200
5 Gas Licuado G30/31	AUX	SR	UR2
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	4.0
Diámetro del inyector (1/100 mm)	50	65	100
Precámara (impresa en el inyector)	-	-	-
Caudal reducido (W)	400	500	1300
Caudal nominal G30 (g/h)	73	131	291
Caudal nominal G31 (g/h)	71	129	286
6 Gas Licuado G30/31	AUX	SR	UR2
Caudal térmico nominal (kW)	1.1	1.9	4.2
Diámetro del inyector (1/100 mm)	50	65	95
Precámara (impresa en el inyector)	-	-	-
Caudal reducido (W)	450	550	1500
Caudal nominal G30 (g/h)	80	138	305
Caudal nominal G31 (g/h)	79	136	300
7 Gas Licuado G30/31	AUX	SR	UR2
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	4.1
Diámetro del inyector (1/100 mm)	43	58	80
Precámara (impresa en el inyector)	(H2)	(M)	(F4)
Caudal reducido (W)	400	500	1500
Caudal nominal G30 (g/h)	73	131	298
Caudal nominal G31 (g/h)	71	129	293
8 Gas Ciudad G110	AUX	SR	UR2
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	3.4
Diámetro del inyector (1/100 mm)	145	185	340
Precámara (impresa en el inyector)	/8	/2	0190
Caudal reducido (W)	400	500	1200

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



5.3 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

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

Informaciones generales

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

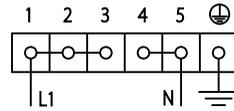
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de matrícula y el marcado está visiblemente aplicada en el aparato.

No extraiga nunca esta placa.

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

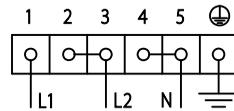
El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

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



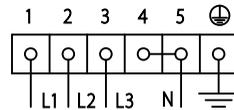
Cable **tripolar 3 x 2,5 mm²**.

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



Cable **tetrapolar 4 x 1,5 mm²**.

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



Cable **pentapolar 5 x 1,5 mm²**.



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



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

Conexión fija

Coloque en la línea de alimentación del aparato un dispositivo de desconexión omnipolar, con una distancia entre los contactos que permita la desconexión completa según la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.

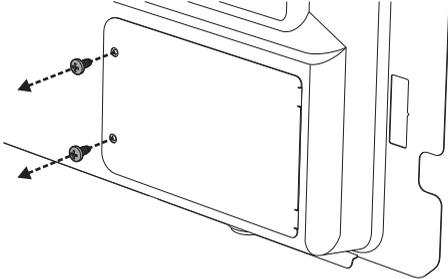


Instalación

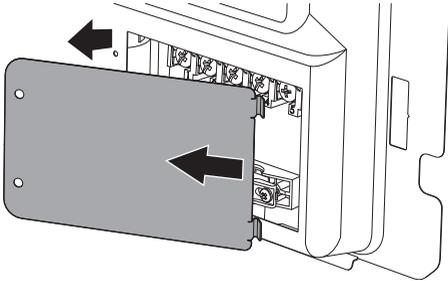
Acceso al terminal de bornes

Para conectar el cable de alimentación, hay que acceder al terminal de bornes colocado en la carcasa trasera:

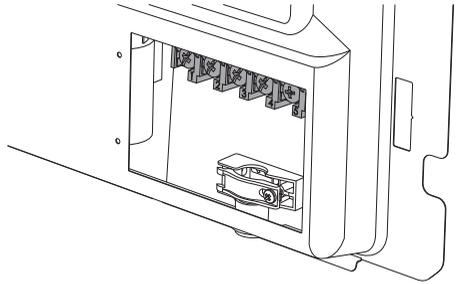
1. Quite los tornillos que fijan la puerta en la carcasa trasera.



2. Gire ligeramente la puerta y sáquelo de su alojamiento.

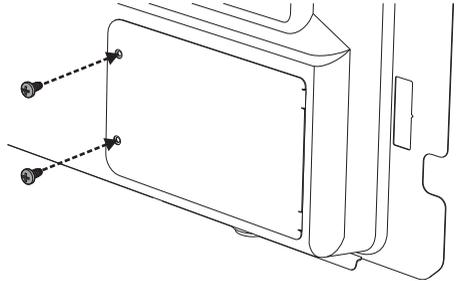


3. Instale el cable de alimentación.



Se recomienda aflojar el tornillo del sujetacables antes de instalar el cable de alimentación.

4. Al terminar, ponga de nuevo la puerta en la carcasa trasera y fíjela con los tornillos que ha sacado antes.





5.4 Colocación



Aparato pesado
Peligro de heridas por aplastamiento

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



Presión sobre la puerta abierta
Riesgo de daños al aparato

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



Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

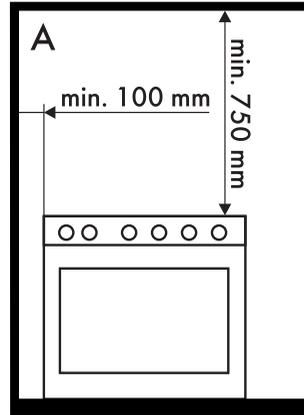
- Los contrachapados, las colas o los revestimientos plásticos de los muebles adyacentes deben ser termorresistentes (no inferior a 90°C).

Informaciones generales

Este aparato se puede arrimar a paredes, siempre que éstas superen en altura a la superficie de trabajo del aparato, dejando una distancia mínima de 100 mm entre éstas y el costado del aparato, tal como se ilustra en las figuras A y C relativas a los tipos de instalación.

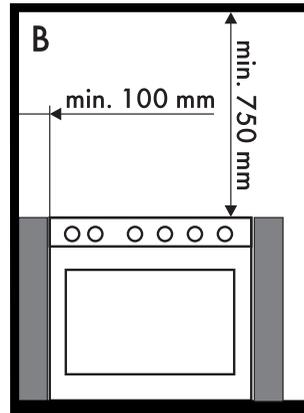
Los muebles colgantes situados sobre la superficie de trabajo deben quedar a una distancia mínima de 750 mm de la misma. En el caso de que se instale una campana sobre la placa, remítase al manual de instrucciones de la campana para respetar la distancia correcta.

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



A - Clase 1

(Aparato de libre instalación)

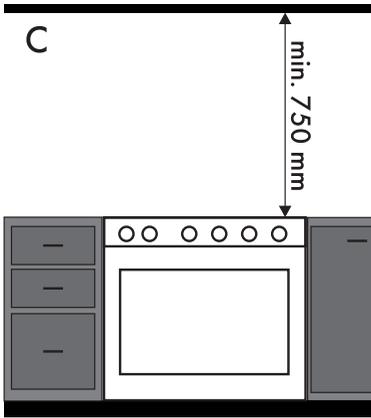


B - Clase 2 subclase 1

(Aparato empotrado)



Instalación



C - Clase 2 subclase 1
(Aparato empotrado)



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

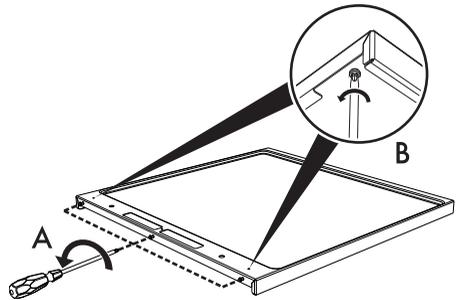
Montaje del respaldo



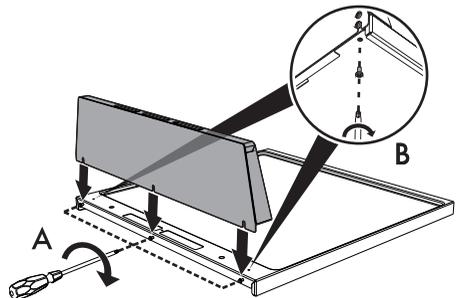
El respaldo que se suministra es parte integrante del producto y es necesario fijarlo al aparato antes de instalarlo.

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

1. Afloje los 3 tornillos situados en la parte trasera de la encimera (**A**) y desatornille los 2 tornillos (**B**) situados en la parte lateral del respaldo.



2. Coloque el respaldo en la encimera. Haga que correspondan las 3 ranuras inferiores del respaldo con los 3 tornillos de la parte trasera de la encimera, que han sido aflojados con anterioridad.
3. Apriete los 3 tornillos de la parte trasera de la encimera (**A**) y atornille los 2 tornillos situados bajo la encimera (**B**) para fijar el respaldo.



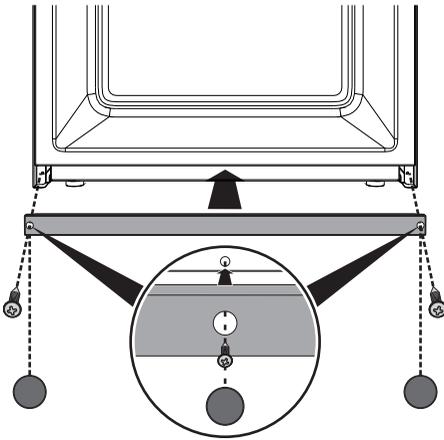


Montaje del zócalo

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

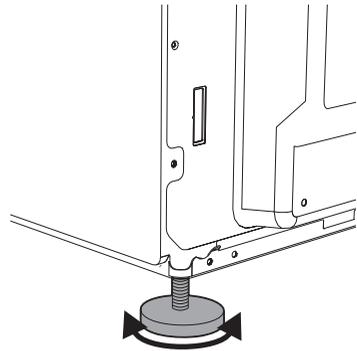
El zócalo debe estar siempre colocado correctamente y fijado al aparato.

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



Posicionamiento y nivelación del aparato

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





5.5 Instrucciones para el instalador

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