

# Tabla de contenidos

<b>1 Advertencias</b>	<b>274</b>
1.1 Advertencias generales de seguridad	274
1.2 Responsabilidad del fabricante	278
1.3 Función del aparato	279
1.4 Placa de identificación	279
1.5 Este manual de uso	279
1.6 Eliminación	279
1.7 Cómo leer el manual de uso	280
<b>2 Descripción</b>	<b>281</b>
2.1 Descripción general	281
2.2 Placa	282
2.3 Panel de mandos	282
2.4 Otras partes	283
2.5 Accesorios disponibles	284
<b>3 Uso</b>	<b>286</b>
3.1 Para ahorrar energía	288
3.2 Uso de los accesorios	288
3.3 Uso de la encimera de cocción	290
3.4 Uso de los hornos	291
3.5 Consejos para la cocción	295
3.6 Reloj programador	296
<b>4 Limpieza y mantenimiento</b>	<b>302</b>
4.1 Limpieza de la encimera de cocción	303
4.2 Limpieza de las puertas	304
4.3 Limpieza de los compartimentos de cocción	307
4.4 Vapor Clean (solo horno multifunción)	308
4.5 Mantenimiento especial	310
<b>5 Instalación</b>	<b>312</b>
5.1 Conexión del gas	312
5.2 Adaptación a los distintos tipos de gas	315
5.3 Colocación	320
5.4 Conexión eléctrica	324
5.5 Para el instalador	326

## TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES

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

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



# Advertencias

## 1 Advertencias

### 1.1 Advertencias generales de seguridad

#### Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. No toque las resistencias durante su uso.
- 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, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- 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 mucha atención al rápido calentamiento de las zonas de cocción. No ponga a calentar las ollas vacías. Peligro de sobrecalentamiento.
- 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.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.



- Durante el uso no apoye objetos metálicos, como cubiertos u otros en la superficie de la encimera de cocción porque podrían sobrecalentarse.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- 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.
- No abra el cajón (si está presente) cuando el horno esté encendido y aún caliente.
- Los objetos que estén dentro del cajón podrían estar muy calientes tras la utilización del horno.
- **NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES EN EL CAJÓN (SI EXISTE) O CERCA DEL APARATO.**
- **NO UTILICE AEROSOLLES CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.**
- Apague el aparato después de su uso.
- **NO MODIFIQUE EL 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.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- Si se dañara el cable de alimentación eléctrica, póngase inmediatamente en contacto con el servicio de asistencia técnica que se ocupará de sustituirlo.



## Advertencias

### Daños al aparato

- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos en las partes de cristal (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- Si es necesario, emplee utensilios de madera o de plástico.
- 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 compartimiento de cocción.
- No se siente sobre el aparato.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse. Preste la máxima atención.
- No deje objetos sobre las superficies de cocinado.
- NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.
- No rocíe productos en aerosol cerca del horno.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
- Retire del compartimiento de cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción.
- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento 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 bistequeras 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 de cocción.
- No coloque ollas o sartenes vacías en las zonas de cocción encendidas.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- 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 utilice detergentes abrasivos o corrosivos en las partes de cristal (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- 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 aparato en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use la manilla para levantar o mover este aparato.

## Instalación

- ESTE APARATO **NO DEBE INSTALARSE EN LANCHAS O CARAVANAS.**
- No hay que instalar 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.
- La conexión del gas debe ser efectuada por personal técnico cualificado.



## Advertencias

- 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.
- 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 efectuarla personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra conforme a 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 luz, asegúrese de que el aparato está apagado.
- No se apoye ni se siente sobre la puerta abierta.
- 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;
- manipulación aunque solo sea de una 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 mando a distancia.

## 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. Una vez instalada la cocina, la placa de características solo se puede acceder desde la parte trasera de la cocina; por este motivo se le recomienda encarecidamente que pegue la placa de características de repuesto (incluida en el embalaje de la cocina) en la parte trasera de este manual como referencia.

## 1.5 Este manual de uso

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse completo y al alcance de la mano 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



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

Para desechar el aparato:

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



## Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.



## 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 permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.

## 1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

### Advertencias



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

### Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

### Uso



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

### Limpieza y mantenimiento



Información para limpiar correctamente el aparato y su mantenimiento.

### Instalación



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



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

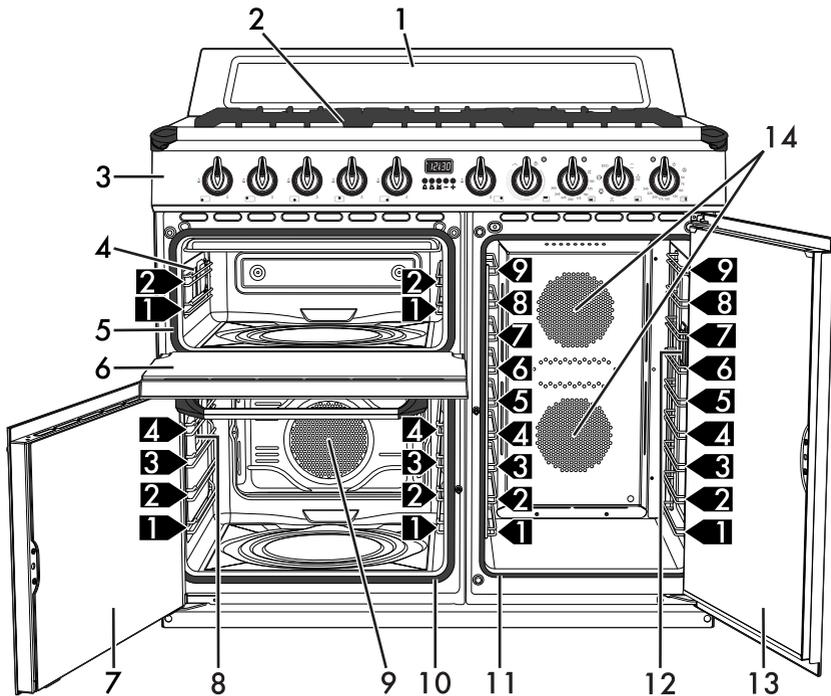
1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



## 2 Descripción

### 2.1 Descripción general



1 Alzado posterior

2 Encimera de cocción

3 Panel de mandos

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

4 Lámpara del horno auxiliar

5 Junta del horno auxiliar

6 Puerta del horno auxiliar

7 Puerta del horno multifunción

8 Lámpara del horno multifunción

9 Ventilador del horno multifunción

10 Junta del horno multifunción

11 Junta del horno vertical

12 Lámpara del horno vertical

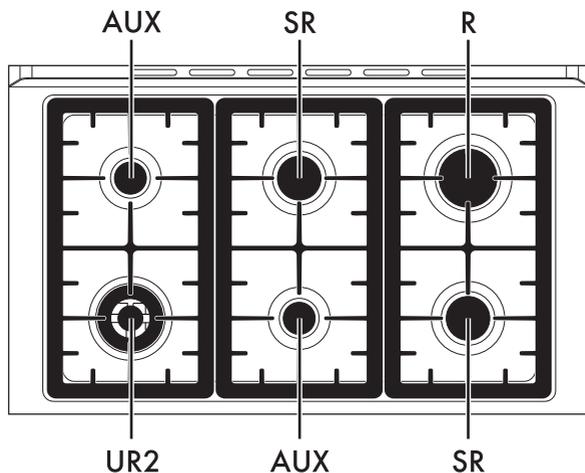
13 Puerta del horno vertical

14 Ventilador del horno vertical



## Descripción

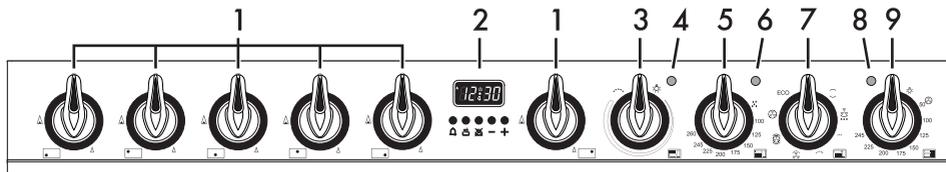
### 2.2 Placa



**AUX** = Auxiliar  
**SR** = Semirrápido

**R** = Rápido  
**UR2** = Ultrarrápido

### 2.3 Panel de mandos



#### 1 Mandos de los quemadores de la encimera

Útiles para encender y regular los quemadores de la encimera. Pulse y gire los mandos en sentido antihorario al valor para encender los quemadores correspondientes. Gire los mandos hasta la zona comprendida entre el máximo y el mínimo para regular la llama.

Vuelva a poner los mandos en la posición

para apagar los quemadores.

#### 2 Reloj programador

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

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

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



## 4 Testigo luminoso del grill variable del horno auxiliar

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

## 5 Mando de la temperatura del horno multifunción

Con este mando es posible seleccionar la temperatura de cocción y de Vapor Clean. Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el valor deseado, comprendido entre el mínimo y el máximo.

## 6 Luz testigo del horno multifunción

Se enciende para señalar que el horno se está calentando. Se apaga cuando ha alcanzado la temperatura. La intermitencia indica que la temperatura programada en el compartimiento de cocción se mantiene constante.

## 7 Mando de las funciones del horno multifunción

Las diferentes funciones del horno resultan adecuadas para los diferentes modos de cocción. Tras haber seleccionado la función deseada, configure la temperatura de cocción mediante el mando de la temperatura.

## 8 Luz testigo del horno vertical

Se enciende para señalar que el horno se está calentando. Se apaga cuando ha alcanzado la temperatura. La intermitencia indica que la temperatura programada en el compartimiento de cocción se mantiene constante.

## 9 Mando de la temperatura del horno vertical

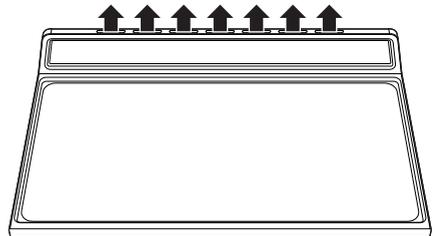
Enciende la luz del interior del compartimiento de cocción o pone en funcionamiento las resistencias circulares a una temperatura que va indicativamente de un mínimo de 50 °C a un máximo de 245 °C.

## 2.4 Otras partes

### Ventilador de enfriamiento

El ventilador enfría el horno 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.



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



# Descripción

## Iluminación interna

La iluminación interna del aparato entra en funcionamiento cuando se activa una función cualquiera.

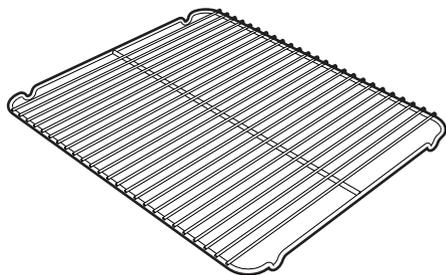
- **Horno multifunción:** gire el mando de función hasta una función cualquiera (excepto la función **ECO**).
- **Horno auxiliar:** gire el mando del grill variable hasta el símbolo  o seleccione la temperatura de cocción.
- **Horno vertical:** gire el mando de temperatura hasta el símbolo  o seleccione la temperatura de cocción.

## Guías de colocación

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

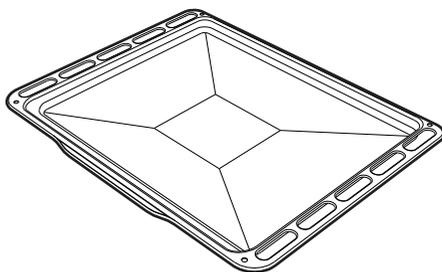
## 2.5 Accesorios disponibles

### Rejilla para bandeja



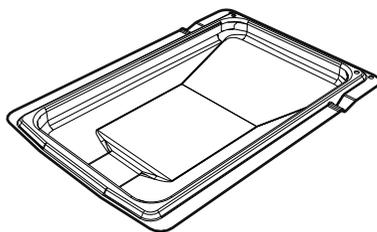
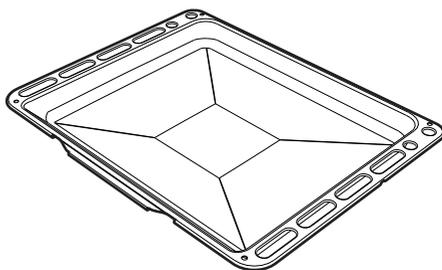
A colocar en la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.

### Bandeja del horno



Útil para recoger las grasas de los alimentos apoyados en la rejilla superior.

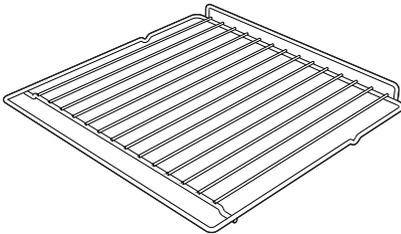
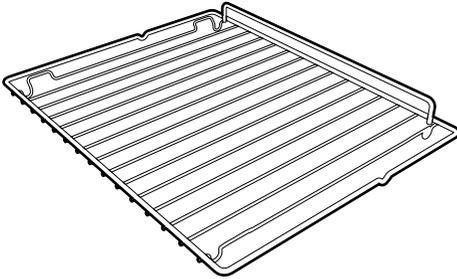
### Bandeja profunda



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

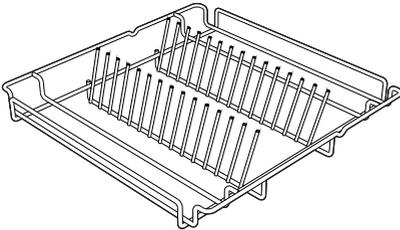


## Rejilla



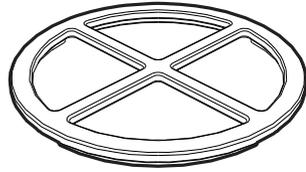
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

## Rejilla portaplatos



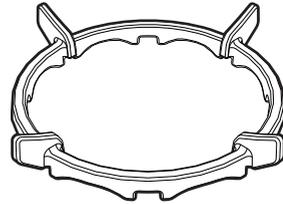
Para utilizar a calentar los platos.

## Rejilla reductora de fogón



Útil para el uso de recipientes pequeños.

## Adaptador para Wok



Útil para el uso de recipientes Wok.



Algunos modelos no tienen todos los accesorios.



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



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



## 3 Uso

### Advertencias



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

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



#### Uso incorrecto Peligro de quemaduras

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



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

- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Verifique que los difusores de llama de los quemadores estén colocados correctamente en sus alojamientos con las tapas correspondientes.
- Los recipientes o las bistequeras deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.



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

- No rocíe productos en aerosol cerca del horno.
- No utilice ni deje materiales inflamables cerca del horno o del cajón.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el horno.
- No deje nunca sin vigilancia el horno cuando cocine productos que puedan liberar grasas o aceites.
- Durante el uso, retire del horno todas las bandejas y las rejillas no utilizadas.

### Precauciones

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

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

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

### Funcionamiento anormal

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

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

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

### Primer uso

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



## 3.1 Para ahorrar energía

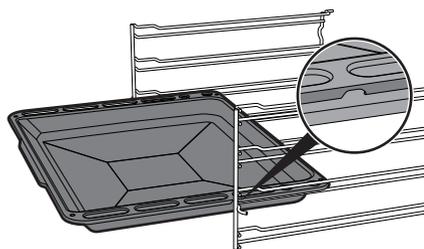
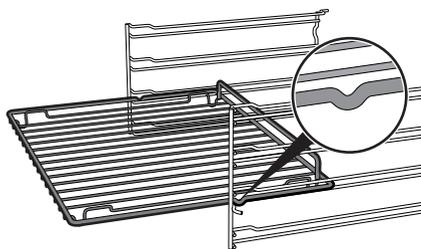
- Precaliente el aparato solamente cuando lo requiera la receta.
- Si no se indica lo contrario en el envase, descongele los alimentos congelados antes de introducirlos en el compartimiento de cocción.
- Cuando tenga que preparar varios platos, se recomienda hacerlo uno detrás de otro para aprovechar al máximo que el compartimiento de cocción ya está caliente.
- Es preferible que utilice moldes oscuros de metal, ya que ayudan a absorber mejor el calor.
- Retire del compartimiento de cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción.
- Detenga la cocción unos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los restantes minutos con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga el compartimiento de cocción siempre limpio.

## 3.2 Uso de los accesorios

### 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 compartimiento de cocción.



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

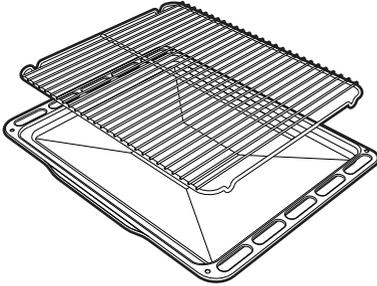


Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.



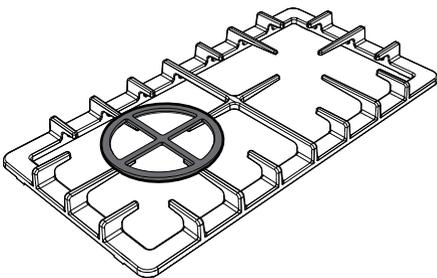
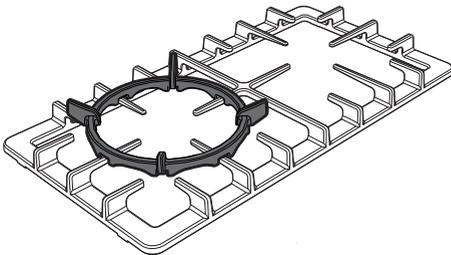
### Rejilla para bandeja

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



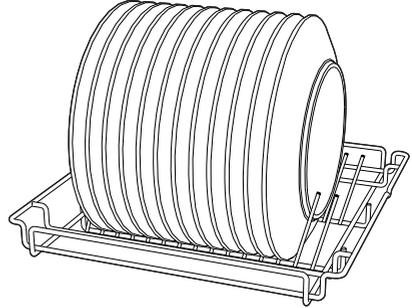
### Rejillas reductoras de fogón

Las rejillas reductoras de fogón van apoyadas en las rejillas de la encimera. Compruebe que estén colocadas correctamente.



### Rejilla portaplatos

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



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



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



## 3.3 Uso de la encimera de cocción

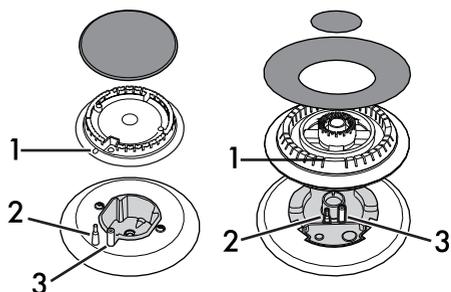
Todos los mandos y controles del aparato están ubicados en el panel frontal. Cada mando corresponde, claramente indicado, a un quemador. El aparato está equipado con un dispositivo de encendido electrónico. Basta presionar y girar el mando hacia la izquierda hasta el símbolo de llama máxima para encender.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



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

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

Antes de encender los quemadores de la encimera, verifique que los difusores de llama estén colocados en sus alojamientos con sus tapas correspondientes. Tenga cuidado que los agujeros de los difusores de llama de los quemadores **1** correspondan con los termopares **2** y las bujías **3**.



## Consejos prácticos para el uso de la encimera

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



Diámetro de los recipientes:

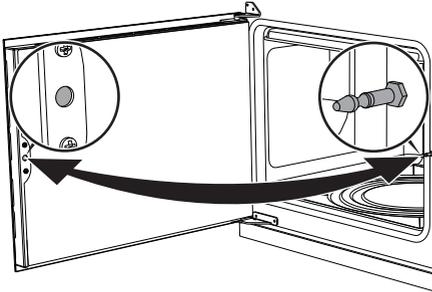
- Auxiliar: 12 - 14 cm
- Semirápido: 16 - 24 cm
- Rápido: 18 - 26 cm
- Ultrarrápido: 18 - 28 cm



## 3.4 Uso de los hornos

### Apertura y cierre de las puertas del horno multifunción/vertical

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



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



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

### Encendido del horno multifunción

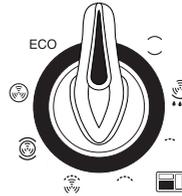


Asegúrese de que el reloj programador muestre el símbolo de duración de la cocción , en caso contrario no será posible encender el horno.

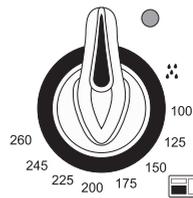
Pulse al mismo tiempo las teclas  y  para reiniciar el reloj programador.

Para encender el horno multifunción:

1. Seleccione la función de cocción con el mando de las funciones.



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





## Funciones del horno multifunción



### Estático

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



### Inferior

El calor procedente solo 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, pasteles y pizzas.



### Grill pequeño

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



### Grill

El calor que proviene de la resistencia del grill permite obtener resultados de asado óptimos sobre todo con carnes de espesor medio / pequeño y permite dar al final de la cocción un dorado uniforme. Ideal para chorizos, costillas o panceta. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de comida, sobre todo carnes.



### Grill ventilado

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



### Turbo

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



### Circular ventilada

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



### Eco

Esta función resulta especialmente indicada para la cocción en un solo nivel con un bajo consumo energético.

Ideal para la cocción de carne, pescado y verdura. No se aconseja para alimentos que requieren fermentación.

Para obtener el máximo ahorro energético y reducir los tiempos de cocción, se recomienda introducir los alimentos en el horno sin precalentar el compartimiento de cocción.



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



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



### Vapor Clean

Esta función facilita la limpieza mediante el empleo del vapor generado por una pequeña cantidad de agua vertida en la expresa cavidad del fondo.

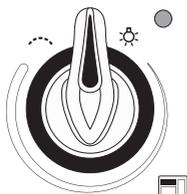




## Encendido del horno auxiliar

Para encender el horno auxiliar:

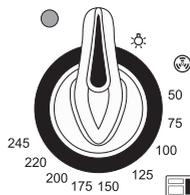
- Seleccione la temperatura mediante el mando del grill variable. A modo de indicación la temperatura va de un mínimo de 50 °C a un máximo de 245 °C.



## Encendido del horno vertical

Para encender el horno vertical:

- Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta seleccionar la temperatura que se desea comprendida entre 50 °C y 245 °C.



## Funciones del horno auxiliar



### Lámpara

Enciende la luz del interior del compartimiento de cocción.



### Grill

El calor que proviene de la resistencia del grill permite obtener resultados de asado óptimos sobre todo con carnes de espesor medio / pequeño y permite dar al final de la cocción un dorado uniforme. Ideal para chorizos, costillas o panceta. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de comida, sobre todo carnes.

## Funciones del horno vertical



### Lámpara

Enciende la luz del interior del compartimiento de cocción.



### Circular ventilada

La combinación entre el ventilador y las resistencias circulares (instaladas en la parte posterior del compartimiento de cocción) permite cocer alimentos diferentes en varias rejillas, 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. Entre otros, permite cocinar al mismo tiempo varias cantidades del mismo alimento (en varios niveles).



### 3.5 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 (los alimentos podrían cocerse mucho por fuera y poco por dentro).

#### Consejos para cocinar carnes

- Los tiempos de cocción varían en función del grosor, de la calidad del alimento y del gusto del consumidor.
- Utilice un termómetro para carnes durante la realización de asados o, simplemente, presione el asado con una cuchara. Si el asado resulta compacto, está listo; de lo contrario, deberá cocinarse todavía durante varios minutos.

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

- El asado de carnes puede efectuarse tanto con el horno en frío, como con el horno precalentado si se desea cambiar el tipo de asado.
- En la función grill ventilado se recomienda, en cambio, precalentar el horno antes de asar.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.

- En la función Grill se aconseja colocar el mando de la temperatura en el valor más alto, o sea, en el símbolo  para optimizar el asado.
- Los alimentos deben sazonarse antes de cocinarse. También se deben untar el aceite y la mantequilla derretida antes de cocinar.
- Coloque la bandeja del horno en la primera guía de abajo para recoger los líquidos producidos por el asado.

#### Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Es preferible que utilice moldes oscuros de metal, ya que ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de la cocción dependen de la calidad y de la consistencia de la masa.
- Para averiguar si el dulce está hecho por dentro: al terminar de cocinarlo introduzca un palillo de 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 el cocinado de dulces o verduras podría haber una excesiva condensación en el cristal. Para evitar esto, abra la puerta un par de veces mientras cocina prestando mucha atención.



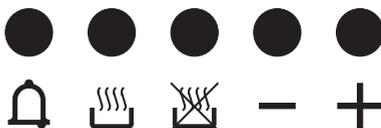
## Consejos para la descongelación y el leudado

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

## Para ahorrar energía

- Detenga la cocción unos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los restantes minutos con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga constantemente limpio el interior del aparato.

## 3.6 Reloj programador



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

-  Tecla del minutero
-  Tecla de duración de la cocción
-  Tecla de fin de la cocción
-  Tecla de reducción del valor
-  Tecla de aumento del valor

**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 punto 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 punto situado entre las horas y los minutos deja de parpadear.
4. El símbolo  en la pantalla indica que el aparato está listo para comenzar una cocción.

## Cocción temporizada

**i** La cocción temporizada es la función que permite iniciar la cocción y terminarla una vez transcurrido el tiempo programado 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 desactivarán. 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.



## Uso

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



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

1. Ajuste la duración de la cocción, como se describe en el apartado anterior "Cocción temporizada".
2. Pulse la tecla . 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.

4. 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 .

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

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

7. 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.

1. Pulse la tecla . En la pantalla se muestran las cifras  y el testigo  parpadeante 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 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 el avisador acústico está en funcionamiento 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.

Apague luego de forma manual el horno si hay alimentos que se están cocinando.



## Uso

### Tabla indicativa de las cocciones del horno multifunción

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	
Lasaña	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Pasta al horno	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Asado de ternera	2	Turbo/Circular	2	180 - 190	90 - 100	
Lomo de cerdo	2	Turbo/Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Salchichas	1,5	Grill ventilado	4	260	15	
Roast beef	1	Turbo/Circular	2	200	40 - 45	
Conejo al horno	1,5	Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Muslo de pavo	3	Turbo/Circular	2	180 - 190	110 - 120	
Bondiola al horno	2 - 3	Turbo/Circular	2	180 - 190	170 - 180	
Pollo al horno	1,2	Turbo/Circular	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>Lado 1</b>	<b>Lado 2</b>
Chuletas de cerdo	1,5	Grill ventilado	4	260	15	5
Costillas	1,5	Grill ventilado	4	260	10	10
Panceta de cerdo	0,7	Grill	5	260	7	8
Filete de cerdo	1,5	Grill ventilado	4	260	10	5
Filete de buey	1	Grill	5	260	10	7
Trucha asalmonada	1,2	Turbo/Circular	2	150 - 160	35 - 40	
Cola de rape	1,5	Turbo/Circular	2	160	60 - 65	
Rodaballo	1,5	Turbo/Circular	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Circular	2	260	8 - 9	
Pan	1	Circular	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Circular	2	180 - 190	20 - 25	
Rosquilla	1	Circular	2	160	55 - 60	
Tarta de mermelada	1	Circular	2	160	35 - 40	
Tarta de requesón	1	Circular	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini rellenos	1	Turbo/Circular	2	160	20 - 25	
Tarta paraíso	1,2	Circular	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo/Circular	2	180	80 - 90	
Bizcocho	1	Circular	2	150 - 160	55 - 60	
Tarta de arroz	1	Turbo/Circular	2	160	55 - 60	
Medialunas	0,6	Circular	2	160	30 - 35	

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



## Tabla indicativa de las cocciones del horno auxiliar

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	
Salchichas	1,5	Grill	2	MÁX.	13 - 15	
					<b>Lado 1</b>	<b>Lado 2</b>
Chuletas de cerdo	1,5	Grill	2	MÁX.	15	5
Costillas	1,5	Grill	2	MÁX.	10	10
Panceta de cerdo	0,7	Grill	2	MÁX.	7	8
Filete de cerdo	1,5	Grill	2	MÁX.	10	5
Filete de buey	1	Grill	2	MÁX.	10	7

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

## Tabla indicativa de las cocciones del horno vertical

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
Pollo al horno	1,1 x 4	Circular	2-4-6-8	190	80
Pizza congelada	0,3 x 4	Circular	2-4-6-8	230	10
Focaccia	0,6 x 4	Circular	2-4-6-8	180 - 190	30 - 45
Rebanadas de pan tostado	0,2 x 4	Circular	2-4-6-8	180	3 - 5
Medialunas	0,4 x 4	Circular	2-4-6-8	160	35
Galletas	0,4 x 4	Circular	2-4-6-8	160	23
Tarta paraíso	1 x 4	Circular	2-4-6-8	160	60

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



## 4 Limpeza y mantenimiento

### Advertencias



Uso incorrecto

**Riesgo de daños a las superficies**

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



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

### Limpeza ordinaria diaria

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

Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, aclare cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

### Manchas de comida o restos

No utilice en ningún caso esponjas de acero y rasquetas cortantes para no dañar las superficies.

Utilice los productos normales, no abrasivos, con ayuda de utensilios de madera o de plástico si es necesario. Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Evite dejar secar dentro del aparato restos de comida de base azucarada (ej. mermelada) porque podrían estropear el esmalte dentro del aparato.



Después de efectuar las operaciones de limpieza es necesario secar cuidadosamente el aparato, ya que los derrames de agua y detergente podrían comprometer el correcto funcionamiento del aparato y su estética.

### Limpeza de las superficies

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



## 4.1 Limpieza de la encimera de cocción

### Rejillas de la encimera de cocción

Extraiga la rejillas y límpielas con agua templada y detergente no abrasivo. Quite con cuidado cualquier incrustación. Séquelas y colóquelas nuevamente en la encimera de cocción.



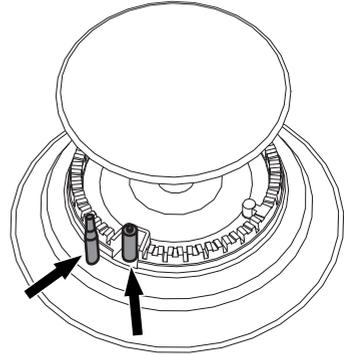
El contacto continuo de las rejillas con la llama, con el tiempo, puede alterar el esmalte cerca de las zonas expuestas al calor. Se trata de un fenómeno completamente natural que no perjudica en absoluto la funcionalidad de este componente.

### Difusores de llama y tapas

Los difusores de llama y las tapas pueden extraerse para facilitar su limpieza. Lávelos en agua caliente y detergente no abrasivo. Quite con cuidado cualquier incrustación y espere a que estén totalmente secos. Vuelva a montar los difusores de llama, asegurándose de que queden colocados en los alojamientos correspondientes con sus respectivas tapas.

### Bujías y termopares

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



### Mandos



Para limpiar los mandos no utilice productos agresivos que contengan alcohol o productos para la limpieza de acero y vidrio, ya que podrían causar daños permanentes.

Los mandos deben limpiarse con un paño suave humedecido con agua templada y deben secarse meticulosamente. Se pueden sacar de su sitio para quitarlos.



## Limpeza y mantenimiento

### 4.2 Limpieza de las puertas

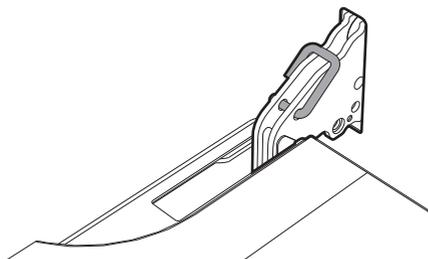
Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre limpios. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lave con un estropajo húmedo y detergente común.

### Desmontaje de la puerta (solo horno auxiliar)

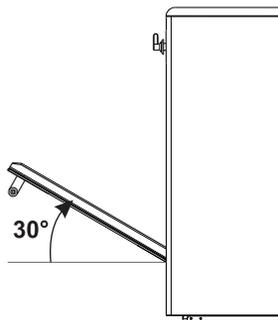
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quite la puerta y colóquela en un trapo.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

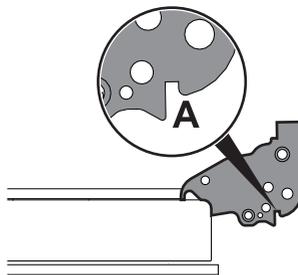
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos ganchos de bloqueo en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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



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



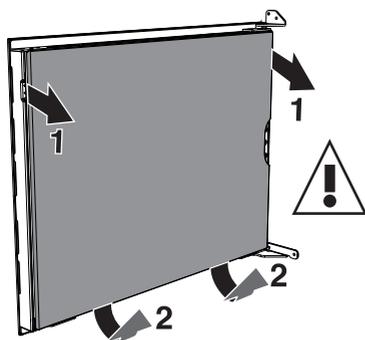


## Desmontaje de los cristales interiores

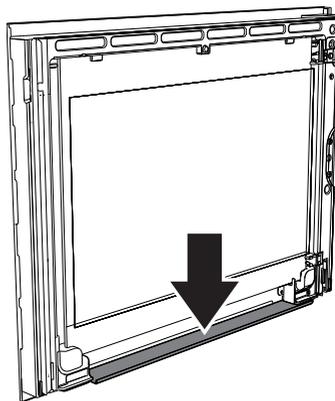
Para facilitar las operaciones de limpieza los cristales interiores que componen la puerta pueden desmontarse.

### Puerta del horno principal/ lateral

1. Quite el cristal interior tirando delicadamente del mismo hacia arriba por la parte superior siguiendo el movimiento que indican las flechas (1).
2. Seguidamente tire del cristal hacia arriba en la parte inferior (2). De este modo se desenganchan los 4 pernos fijados al cristal de sus asientos en la puerta del horno.

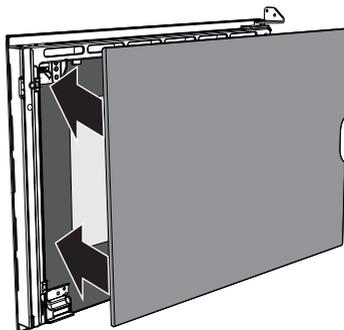


3. Tras retirar el cristal interno se puede acceder al listón recogedor de gotas.



Utilice papel de cocina para la limpieza. En caso de suciedad persistente lave con un estropajo húmedo y detergente común.

4. 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.

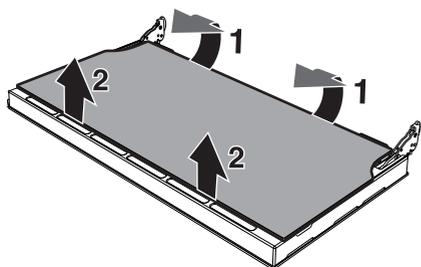




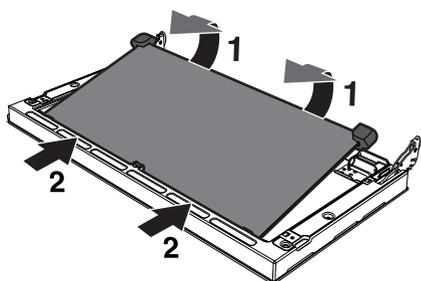
## Limpieza y mantenimiento

### Puerta del horno auxiliar

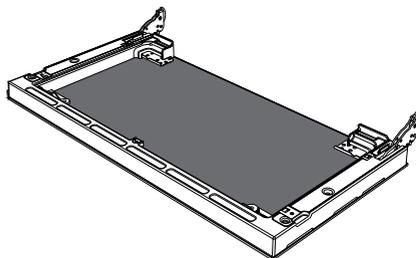
1. Extraiga el cristal interior tirándolo delicadamente hacia arriba por la parte trasera siguiendo el movimiento que indican las flechas (1).
2. Tire entonces del cristal hacia arriba en la parte delantera (2). De este modo se desencajan los 4 pernos fijados al cristal de sus asientos en la puerta del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



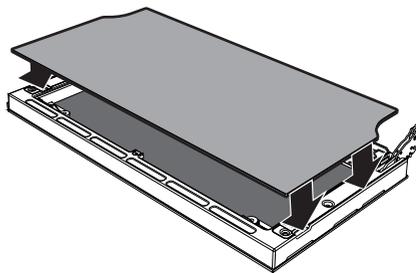
3. Quite el cristal intermedio levantándolo hacia arriba.



4. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo 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.





## 4.3 Limpieza de los compartimientos de cocción

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

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

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

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

- la puerta (solo horno auxiliar);
- los bastidores de soporte para rejillas/bandejas;
- las posibles guías extraíbles;
- la junta.



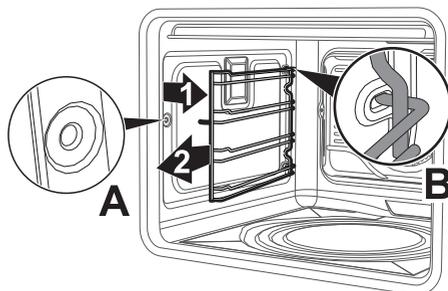
Si utiliza productos de limpieza específicos, haga funcionar el horno a la temperatura máxima durante unos 15/20 minutos para eliminar cualquier residuo.

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

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

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

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

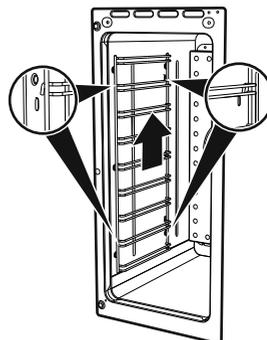


ES

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

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

Al finalizar la limpieza vuelva a colocar correctamente el bastidor.





## Limpeza y mantenimiento

### Limpeza de la parte superior (solo hornos multifunción y auxiliar)



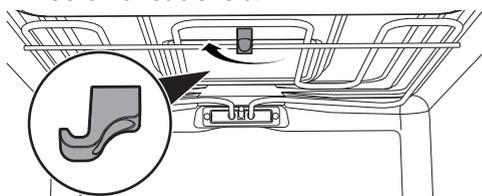
Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

#### Peligro de quemaduras

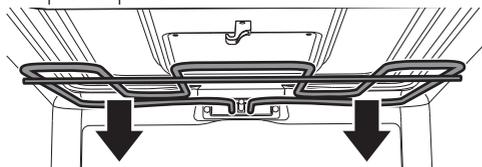
- Las operaciones siguientes solo deben realizarse con el horno completamente frío y apagado.

El aparato está equipado con una resistencia basculante que facilita la limpieza de la parte superior del compartimiento de cocción.

1. Levante ligeramente la resistencia superior y gire el seguro 90° para liberar la resistencia.



2. Baje la resistencia delicadamente hasta que se pare.



Uso incorrecto

#### Riesgo de daños al aparato

- No doble excesivamente la resistencia durante la fase de limpieza.

3. Una vez finalizadas las operaciones de limpieza, vuelva a colocar la resistencia en su posición original y gire el seguro para engancharla.

### 4.4 Vapor Clean (solo horno multifunción)



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

Gracias a este procedimiento se puede limpiar el compartimiento de cocción por dentro con suma facilidad. El calor y el vapor de agua reblandecen los restos de suciedad y facilitan su eliminación posterior.



Uso incorrecto

#### Riesgo de daños a las superficies

- Elimine del interior del compartimiento de cocción los restos sólidos de comida o los derrames ocasionados por cocciones precedentes.
- Haga las operaciones de limpieza asistida solamente con el horno frío.

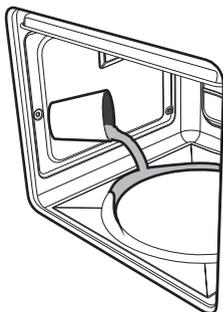
#### Operaciones preliminares

Antes de efectuar la operación de limpieza Vapor Clean:

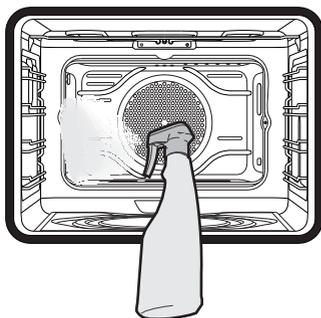
- Quite todos los accesorios de dentro del compartimiento de cocción.



- Vierta aproximadamente 40 cc de agua en el fondo del compartimiento de cocción. Preste atención a que no se desborde del hueco.



- Nebulice una solución de agua y detergente para platos dentro del compartimiento de cocción mediante un nebulizador rociador. Dirija el rociado hacia las paredes laterales, hacia arriba, hacia abajo y hacia el deflector.



- Cierre la puerta.



Se aconseja efectuar unas 20 pulverizaciones como máximo.

## Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean

1. Gire el mando de las funciones al símbolo  y el mando de la temperatura al símbolo .
2. Programe un tiempo de cocción de 18 minutos con el reloj programador.
3. Al final del ciclo de limpieza Vapor Clean el minutero desactiva las resistencias del compartimiento de cocción y se activa el avisador acústico.

## Finalización del ciclo de limpieza Vapor Clean

4. Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
5. Para las incrustaciones más resistentes utilice un estropajo antirayado con filamentos de latón.
6. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
7. Elimine el agua residual de dentro del compartimiento de cocción.

Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos adquieran un olor desagradable, se aconseja secar el horno mediante una función ventilada a 160 °C durante unos 10 minutos.



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



Para facilitar la limpieza manual de las partes menos accesibles, se aconseja quitar la puerta.



## Limpeza y mantenimiento

### 4.5 Mantenimiento especial

#### Sustitución de la lámpara de iluminación interna



Partes bajo tensión eléctrica  
**Peligro de electrocución**

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

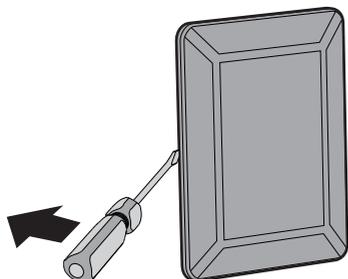


El compartimiento de cocción está dotado de una lámpara de 40W.

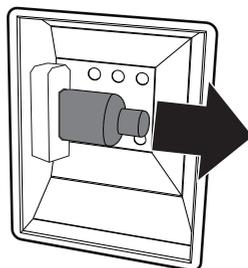
1. Quite todos los accesorios de dentro del compartimiento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo un destornillador).



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

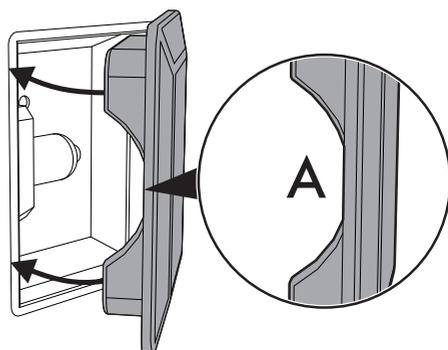


4. Extraiga y quite la lámpara.



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

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



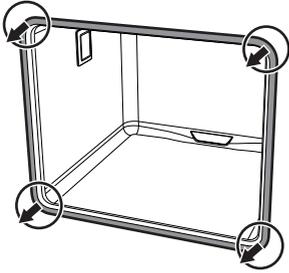
7. Presione a fondo la tapa para que se adhiera perfectamente al soporte de la lámpara.



## 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 blanda y elástica.

- Para mantener limpia la junta use un estropajo no abrasivo y lávela con agua tibia.

## Qué hacer si...

**El aparato no funciona:**

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

**El quemador de gas no se enciende:**

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

**El horno no calienta:**

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

**Todos los alimentos que se cocinan en el compartimento de cocción se queman en muy poco tiempo:**

- Termostato defectuoso: llame al Centro de Asistencia Autorizado.

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

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

**La pantalla resulta totalmente apagada:**

- Controle la alimentación de red.
- Controle si un posible interruptor omnipolar antes de la alimentación del aparato está en posición de "On".



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



## 5 Instalación

### 5.1 Conexión del gas



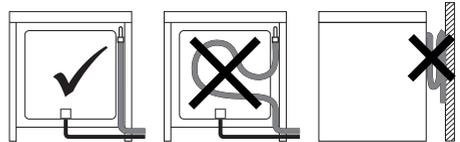
#### Fuga de gas Peligro de explosión

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

### Conexión con tubo de goma

Compruebe que se cumplan íntegramente todas las condiciones siguientes:

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



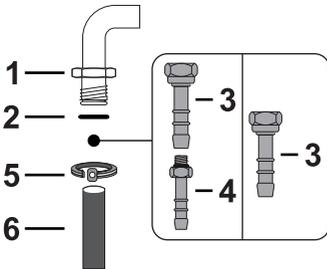
Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo de goma que reúna las características indicadas por las normas vigentes (compruebe que la sigla de esta norma esté impresa en el tubo).

### Información general

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



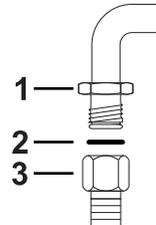
Enrosque cuidadosamente el conector de la manguera **3** en el manguito del gas **1** (rosca 1/2" ISO 228-1) del aparato intercalando la junta **2**. Según el diámetro del tubo del gas utilizado es posible enroscar también el conector de la manguera **4** en el conector de la manguera **3**. Después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



## Conexión con tubo flexible de acero

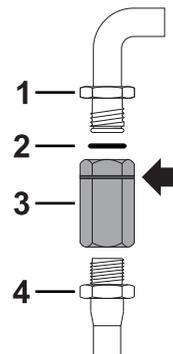
Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.

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



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

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



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



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

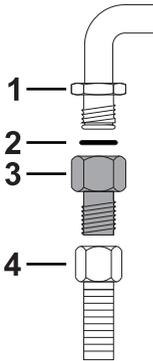


# Instalación

## Conexión con tubo flexible de acero con junta cónica

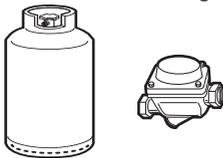
Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.

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



## Conexión al gas licuado

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



La presión de alimentación debe respetar los valores indicados en la tabla "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 lugar en que esté instalado el aparato debe contar con entrada de aire en cantidad suficiente en función de las necesidades de combustión normal del gas y de la necesaria renovación de aire del lugar. Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deberán tener las dimensiones adecuadas según las normas vigentes y estar colocadas de manera que no puedan ser obstruidas ni siquiera parcialmente.

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

## Eliminación de los humos por combustión

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



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

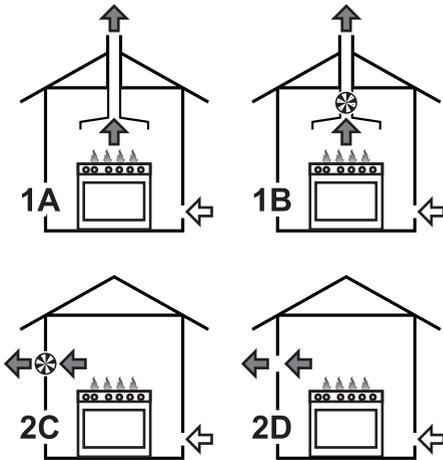
## 5.2 Adaptación a los distintos tipos de gas

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

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

### Sustitución de los inyectores

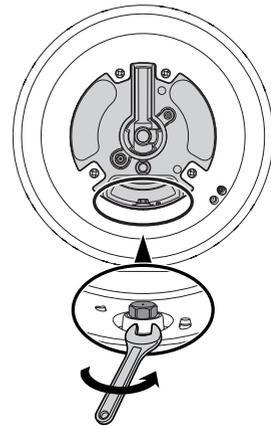
1. Retire las rejillas, los casquetes y las coronas de los quemadores para acceder a las tazas de los quemadores.
2. Sustituya los inyectores mediante una llave de 7 mm según el gas que se va a emplear (vea Tablas de características de quemadores e inyectores).



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

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

- ↔ Aire  
← Productos de la combustión  
⊗ Electroventilador



3. Reinstale correctamente los quemadores en sus respectivos alojamientos.

ES

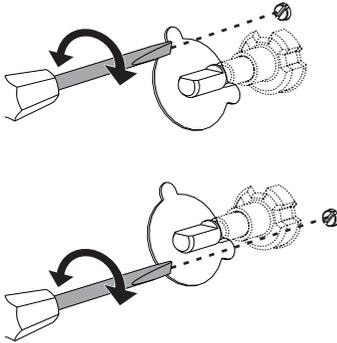


# Instalación

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



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

## Lubricado de las llaves del gas

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



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



## 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
<b>1 Gas Metano G20</b>														
G20	20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
G20/25	20/25 mbar			•										
<b>2 Gas Metano G25</b>														
G25.3	25 mbar						•							
<b>3 Gas Metano G25</b>														
G25	20 mbar				•									
<b>4 Gas Metano G2.350</b>														
G2.350	13 mbar												•	
<b>5 Gas Licuado G30/31</b>														
G30/31	28-30/37 mbar	•	•	•				•	•		•			
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		•
<b>6 Gas Licuado G30/31</b>														
G30/31	37 mbar												•	
<b>7 Gas Licuado G30/31</b>														
G30/31	50 mbar				•	•								
<b>8 Gas Ciudad G110</b>														
G110	8 mbar	•								•		•		



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



# Instalación

## Tablas de características de quemadores e inyectores

<b>1 Gas Metano G20</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Consumo calorífico nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diámetro del inyector (1/100 mm)	72	97	115	145
Precámara (impresa en el inyector)	(X)	(Z)	(Y)	(F3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1200
<b>2 Gas Metano G25</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Consumo calorífico nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diámetro del inyector (1/100 mm)	72	94	121	143
Precámara (impresa en el inyector)	(F1)	(Y)	(F2)	(F2)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1200
<b>3 Gas Metano G25</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Consumo calorífico nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	3.9
Diámetro del inyector (1/100 mm)	77	100	134	165
Precámara (impresa en el inyector)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1200
<b>4 Gas Metano G2.350</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Consumo calorífico nominal (kW)	1.0	1.75	2.9	3.7
Diámetro del inyector (1/100 mm)	94	120	165	190
Precámara (impresa en el inyector)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1200



<b>5 Gas Licuado G30/31</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Consumo calorífico nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Diámetro del inyector (1/100 mm)	50	65	85	100
Precámara (impresa en el inyector)	-	-	-	-
Caudal reducido (W)	400	500	800	1300
Caudal nominal G30 (g/h)	73	131	218	291
Caudal nominal G31 (g/h)	71	129	214	286
<b>6 Gas Licuado G30/31</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Consumo calorífico nominal (kW)	1.1	1.9	3.0	4.2
Diámetro del inyector (1/100 mm)	50	65	81	95
Precámara (impresa en el inyector)	-	-	-	-
Caudal reducido (W)	450	550	900	1500
Caudal nominal G30 (g/h)	80	138	218	305
Caudal nominal G31 (g/h)	79	136	214	300
<b>7 Gas Licuado G30/31</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Consumo calorífico nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Diámetro del inyector (1/100 mm)	43	58	74	80
Precámara (impresa en el inyector)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Caudal reducido (W)	400	500	1000	1500
Caudal nominal G30 (g/h)	73	131	218	298
Caudal nominal G31 (g/h)	71	129	214	293
<b>8 Gas Ciudad G110</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Consumo calorífico nominal (kW)	1.0	1.75	2.8	3.3
Diámetro del inyector (1/100 mm)	145	185	260	340
Precámara (impresa en el inyector)	/8	/2	/3	0190
Caudal reducido (W)	400	500	800	1000

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



# Instalación

## 5.3 Colocación



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

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



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

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



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

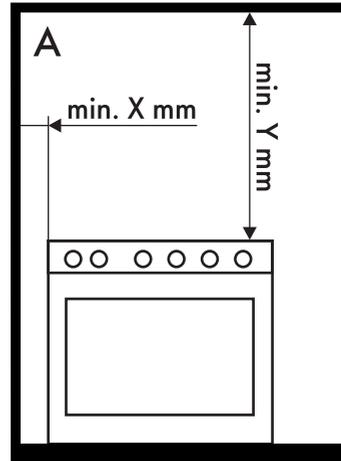
- Los contrachapados, las colas o los revestimientos plásticos de los muebles adyacentes deben ser termorresistentes (no inferior a 90 °C).

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

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

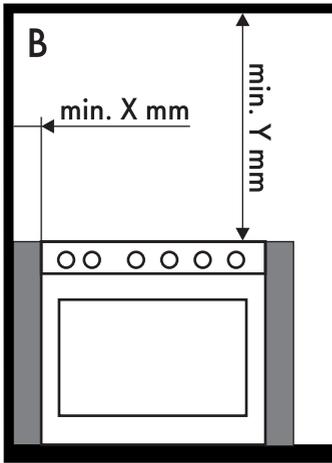
<b>X</b>	150 mm
<b>Y</b>	750 mm

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

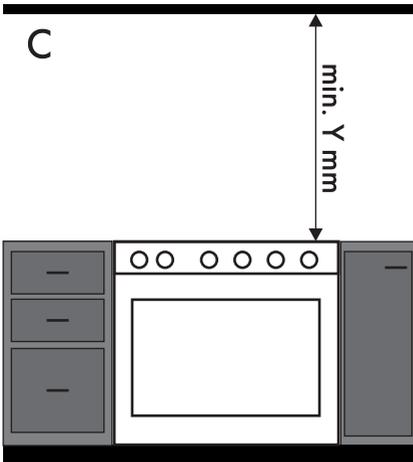


**A - Clase 1**

**(Aparato de instalación libre)**

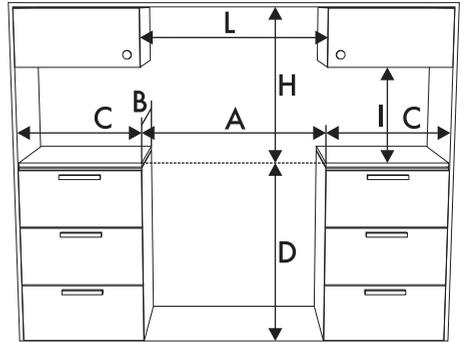


**B - Clase 2 subclase 1**  
(Aparato empotrado)



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

## Dimensiones del aparato



<b>A</b>	1000 mm
<b>B</b>	600 mm
<b>C<sup>1</sup></b>	mín. 150 mm
<b>D</b>	900 - 915 mm
<b>H</b>	750 mm
<b>I</b>	450 mm
<b>L<sup>2</sup></b>	1000 mm

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

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



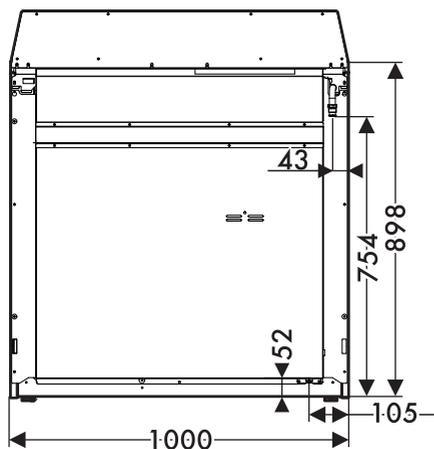
El aparato debe ser instalado por un técnico cualificado, respetando las normas vigentes.



# Instalación

## Medidas del aparato

Posición de las conexiones de gas y electricidad.



## Posicionamiento y nivelación

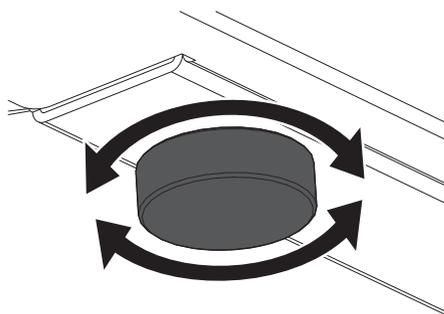


**Aparato pesado**  
**Riesgo de daños al aparato**

- Introduzca primero las patas delanteras y luego las traseras.

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

- Después de haber conectado el gas y la electricidad, atornille o desatornille la pata para nivelar y estabilizar el aparato en el suelo.



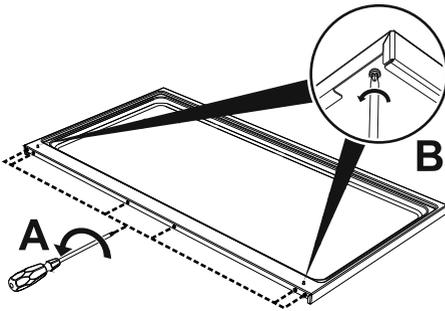


## Montaje del protector contra salpicaduras

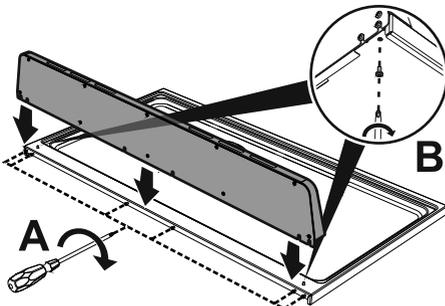
**i** El protector contra salpicaduras que se suministra es parte integrante del producto y es necesario fijarlo al aparato antes de instalarlo.

El protector contra salpicaduras debe estar siempre correctamente colocado y fijado en el aparato.

1. Afloje los 6 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 6 ranuras inferiores del respaldo con los 6 tornillos de la parte trasera de la encimera, que han sido aflojados con anterioridad.
3. Apriete los 6 tornillos de la parte trasera de la encimera (A) y atornille los 2 tornillos situados bajo la encimera (B) para fijar el respaldo.

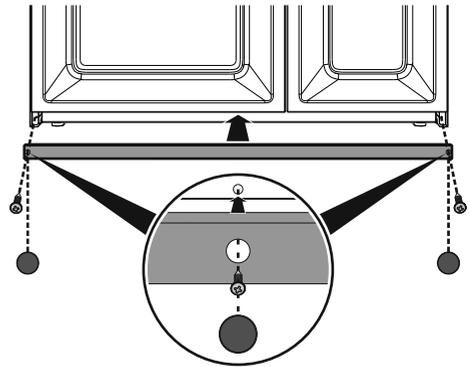


## Montaje del zócalo

**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.



ES



# Instalación

## 5.4 Conexión eléctrica

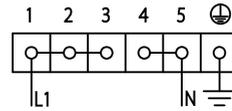


### Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Use dispositivos de protección individual.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra conforme a las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C de tipo H05V2V2-F.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.

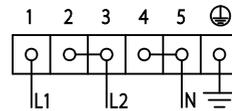
El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

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



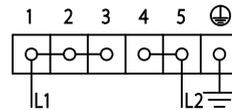
Cable **de tres polos 3 x 6 mm<sup>2</sup>**.

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



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

- **220-240 V 2~**



Cable **de tres polos 3 x 6 mm<sup>2</sup>**.

### Información general

Compruebe que las características de la red eléctrica se adecuan a los datos indicados en la placa.

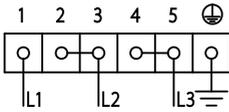
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

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

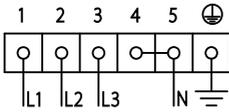


- 220-240 V 3~



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

- 380-415 V 3N~



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

## Conexión fija

Coloque en la línea de alimentación un dispositivo de interrupción omnipolar de conformidad con las normas de instalación.

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



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



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



## 5.5 Para el instalador

- El enchufe tiene que quedar accesible después de la instalación. No doble ni atrape el cable de conexión en la red eléctrica.
- Hay que instalar el aparato siguiendo los esquemas de instalación.
- No trate de desenroscar o forzar el codo roscado del racor. Podría dañar esta parte del aparato, que puede invalidar la garantía del fabricante.
- En todas las conexiones, utilice agua y jabón para comprobar que no haya pérdidas de gas. **NO** use llamas 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 le rogamos que instruya al usuario sobre el método correcto de funcionamiento.