

|                                             |            |
|---------------------------------------------|------------|
| <b>1 Advertencias</b>                       | <b>256</b> |
| 1.1 Advertencias generales de seguridad     | 256        |
| 1.2 Placa de identificación                 | 260        |
| 1.3 Responsabilidad del fabricante          | 261        |
| 1.4 Función del aparato                     | 261        |
| 1.5 Este manual de uso                      | 261        |
| 1.6 Eliminación                             | 261        |
| 1.7 Cómo leer el manual de uso              | 262        |
| <b>2 Descripción</b>                        | <b>263</b> |
| 2.1 Descripción general                     | 263        |
| 2.2 Placa de cocción                        | 264        |
| 2.3 Panel de mandos                         | 264        |
| 2.4 Otras partes                            | 265        |
| 2.5 Accesorios disponibles                  | 266        |
| <b>3 Uso</b>                                | <b>269</b> |
| 3.1 Advertencias                            | 269        |
| 3.2 Primer uso                              | 270        |
| 3.3 Uso de los accesorios                   | 270        |
| 3.4 Uso de la placa                         | 272        |
| 3.5 Uso del compartimento armario           | 273        |
| 3.6 Uso del horno                           | 273        |
| 3.7 Consejos para la cocción                | 276        |
| 3.8 Reloj programador                       | 278        |
| <b>4 Limpieza y mantenimiento</b>           | <b>284</b> |
| 4.1 Advertencias                            | 284        |
| 4.2 Limpieza del aparato                    | 284        |
| 4.3 Desmontaje de las puertas               | 285        |
| 4.4 Limpieza de los cristales de la puerta  | 286        |
| 4.5 Limpieza del interior de los hornos     | 286        |
| 4.6 Vapor Clean                             | 288        |
| 4.7 Mantenimiento extraordinario            | 290        |
| <b>5 Instalación</b>                        | <b>292</b> |
| 5.1 Conexión del gas                        | 292        |
| 5.2 Adaptación a los distintos tipos de gas | 295        |
| 5.3 Conexión eléctrica                      | 300        |
| 5.4 Colocación                              | 301        |
| 5.5 Para el instalador                      | 305        |

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](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 salir ardiendo si se sobrecalientan. No se aleje durante la preparación de alimentos que contengan aceites o grasas. Si los aceites o las grasas se incendiaran ¡no los apague nunca con agua! Ponga la tapa en la olla y apague la zona de cocción correspondiente.
- El proceso de cocción debe vigilarse constantemente. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.



- Durante el uso no debe apoyar objetos metálicos, como vajillas o cubiertos, en la superficie de la encimera 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 el cocinado.
- 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 AEROSOL**ES 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, colocación 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

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o 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 que puedan inflamarse si se calientan en exceso. 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 tal 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 derrame sustancias ácidas sobre la encimera de cocción, como zumo de limón o vinagre.
- 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.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (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 el asa para levantar o mover este aparato.

## Instalación

- ESTE APARATO **NO DEBE INSTALARSE EN LANCHAS O CARAVANAS.**
- El aparato no debe instalarse nunca sobre 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 de gas debe efectuarla personal técnico cualificado.
- 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.



## Advertencias

- 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.
- Antes de montar el aparato, asegúrese de que las condiciones de suministro locales (tipo de gas y presión correspondiente) y la regulación del electrodoméstico sean compatibles.
- Las condiciones de regulación de este electrodoméstico se indican en la etiqueta de regulación del gas.
- Este electrodoméstico no está conectado a ningún dispositivo de descarga de humos de la combustión. Debe instalarse y conectarse con arreglo a las normas de instalación actuales. Es preciso prestar especial atención a los requisitos de ventilación pertinentes.

### Para este aparato

- Antes de sustituir la lámpara, 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 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.



## 1.3 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.

## 1.4 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.

## 1.5 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



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 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 el cable de alimentación de la toma de corriente.

- 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.



# Advertencias

## 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.

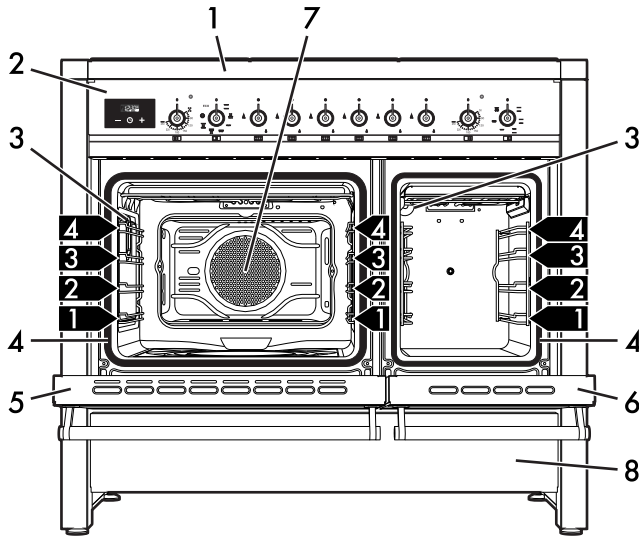
- Instrucción de uso individual.





## 2 Descripción

### 2.1 Descripción general



1 Placa de cocción

2 Panel de mandos

3 Lámpara

4 Junta

5 Puerta del horno principal

6 Puerta del horno auxiliar

7 Ventilador

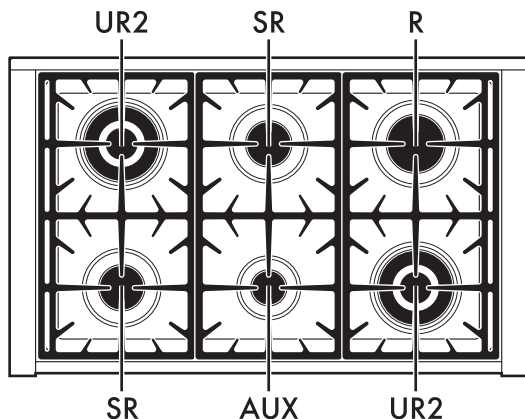
8 Compartimento armario

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



## Descripción

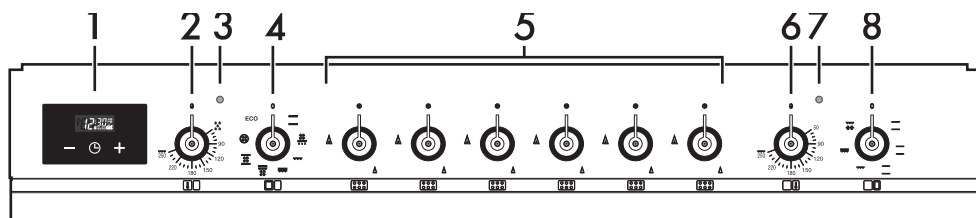
### 2.2 Placa de cocción



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

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

### 2.3 Panel de mandos



#### 1 Reloj programador

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

#### 2 Mando de la temperatura del horno principal

Mediante este mando es posible seleccionar la temperatura de cocción. Gire el mando en sentido horario al valor que se desea, comprendido entre el mínimo y el máximo.

#### 3 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 se mantiene constante dentro del horno.



## 4 Mando de las funciones del horno principal

Las diferentes funciones del horno resultan adecuadas a diferentes modos de cocción. Una vez seleccionada la función deseada, ajuste la temperatura de cocción con el mando de la temperatura.

## 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 Mando de la temperatura del horno auxiliar

Mediante este mando es posible seleccionar la temperatura de cocción.

Gire el mando en sentido horario al valor que se desea, comprendido entre el mínimo y el máximo.

## 7 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 se mantiene constante dentro del horno.

## 8 Mando de las funciones del horno auxiliar

Las diferentes funciones del horno resultan adecuadas a diferentes modos de cocción. Una vez seleccionada la función deseada, ajuste la temperatura de cocción con el mando de la temperatura.

## 2.4 Otras partes

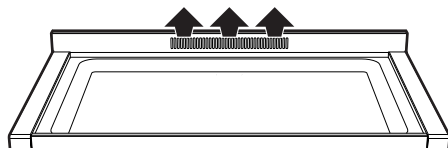
### Repisas de colocación

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).

### 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.



### Iluminación interna

La iluminación interna del aparato entra en funcionamiento:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se selecciona una función cualquiera, a excepción de la función ECO.



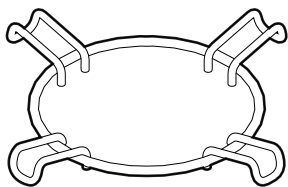
## Descripción

### 2.5 Accesorios disponibles



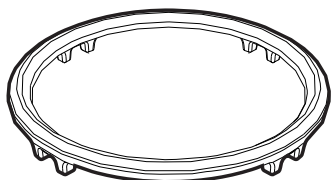
Los accesorios del horno destinados a entrar en contacto con los alimentos son fabricados con materiales conformes a lo establecido por las leyes vigentes.

#### Adaptador para Wok

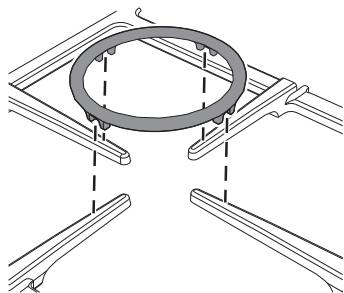


Útil para el uso de recipientes Wok.

#### Rejillas de elevación



Con el fin de prevenir cualquier deterioro de la encimera de trabajo, hay una rejilla de elevación que se coloca debajo de las ollas que superan los diámetros indicados en la tabla "Diámetros de los recipientes" en el apartado 3.3 "Uso de la encimera de cocción".

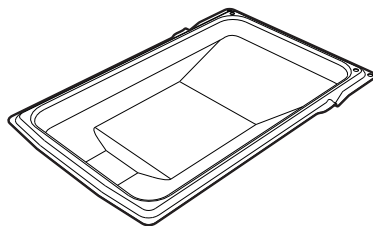
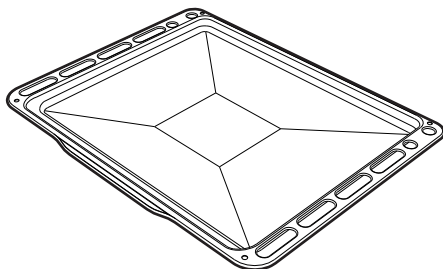


La rejilla de elevación debe colocarse encima de la rejilla de la encimera de cocción como se muestra en la figura de arriba.

De todos modos, las ollas que tengan un diámetro superior a 26 cm deben colocarse exclusivamente en el quemador Ultrarrápido (UR2).

Esta rejilla puede usarse incluso para los "woks" (sartenes chinas).

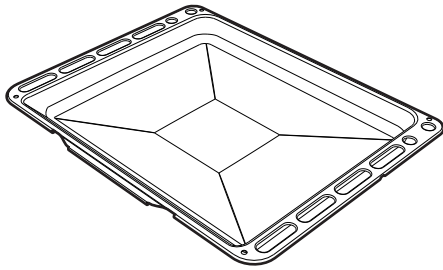
#### Bandeja del horno



Útil para la recogida de las grasas procedentes de alimentos apoyados en la rejilla superior.

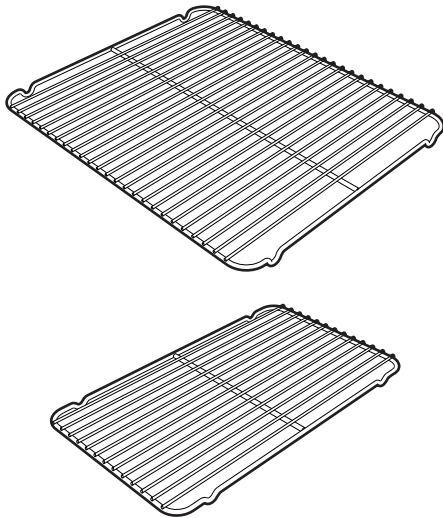


## Bandeja profunda



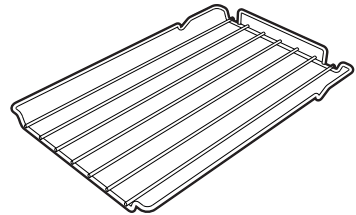
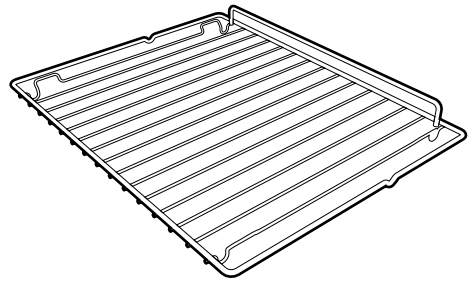
Útil para recoger las grasas provenientes de alimentos colocados en la rejilla superior y para la cocción de tartas, pizzas y dulces de horno.

## Rejilla para bandeja



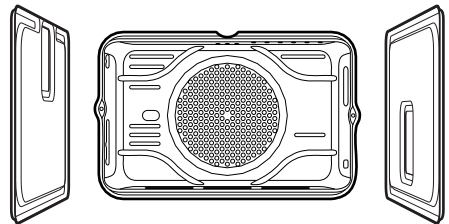
A colocar en la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.

## Rejilla



Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

## Paneles autolimpiantes

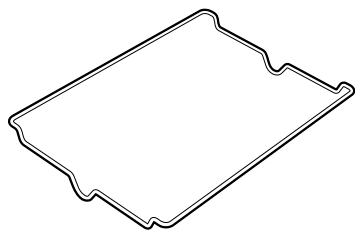


Útiles para absorber pequeños restos grasos.



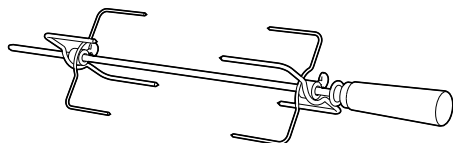
## Descripción

### Soporte del asador



A utilizar como soporte de la varilla del asador.

### Varilla del asador



Útil para cocinar pollo y todos aquellos alimentos que requieren una cocción uniforme en toda su superficie.



Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados. Utilice sólo accesorios originales del fabricante.



## 3 Uso

### 3.1 Advertencias



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

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Proteja sus manos con guantes térmicos durante el desplazamiento de los 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.



#### **Temperatura elevada dentro del compartimento armario** **Peligro de quemaduras**

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



#### **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 armario durante el uso** **Peligro de incendio o explosión**

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



## 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 horno.
- 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.
- Verifique que las coronas de los quemadores estén colocadas correctamente en sus alojamientos con los casquetes correspondientes.
- 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.

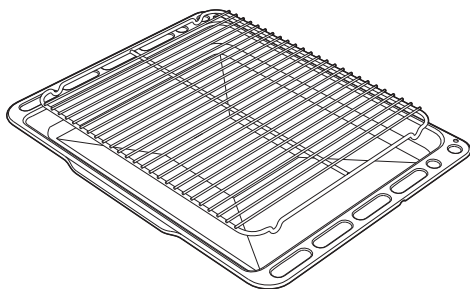
## 3.2 Primer uso

1. Quite las posibles películas de protección fuera o 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.



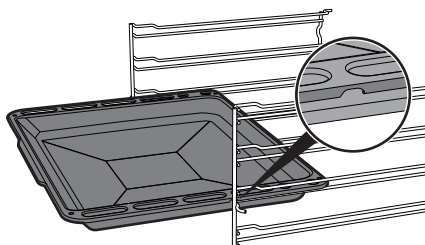
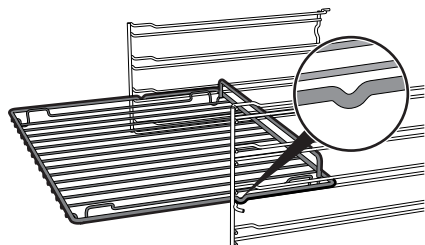




## Rejillas y bandejas

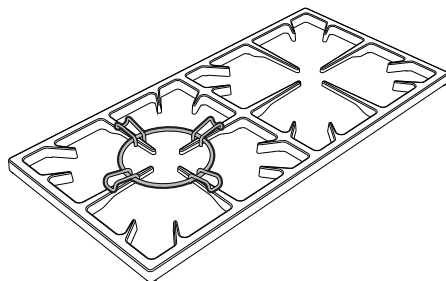
Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta hacer tope.

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



## Adaptadores

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



Introduzca las rejillas y las bandejas suavemente en el horno hasta que hagan tope.

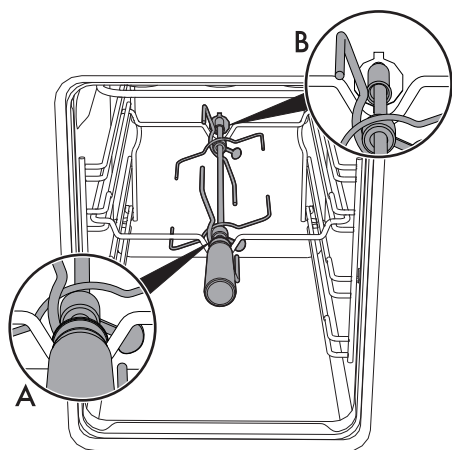


Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.



## Asador del horno auxiliar

1. Ponga el soporte del asador en la tercera bandeja del horno auxiliar.
2. Enrosque la específica manija que se suministra para desplazar cómodamente la varilla del asador.
3. Tras haber preparado la varilla del asador, colóquela en el soporte del asador correspondiente. El trinquete debe volver a ponerse correctamente en la parte moldurada **A**.
4. Introduzca la varilla en el agujero **A** de forma que se inserte en el motor del asador.



Quite la manija antes de cerrar la puerta



Se aconseja colocar la bandeja en la primera repisa para facilitar la recogida de las grasas.



Eche un poco de agua en la bandeja para evitar la formación de humo.

## 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 sobre el 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.

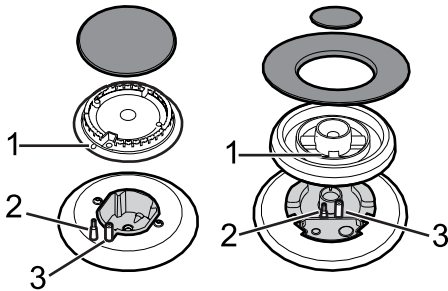


En caso de apagado accidental, un dispositivo de seguridad procede a bloquear la salida del gas, incluso con la llave abierta. Vuelva a poner el mando en  y no intente volver a encenderlo durante 60 segundos.



## 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 (A).



## 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:

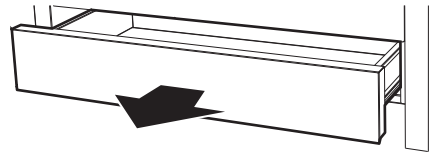
- **AUX:** 12 - 14 cm
- **SR:** 16 - 24 cm
- **R:** 18 - 26 cm
- **UR2:** 18 - 26 cm.

Diámetros de los recipientes con rejilla de elevación:

- **UR2:** 26 - 28 cm.

## 3.5 Uso del compartimento armario

En la parte inferior de la cocina se encuentra el compartimento armario, al que se puede acceder tirando de la manija hacia uno mismo. Puede utilizarse para colocar ollas u objetos metálicos necesarios para utilizar el aparato.



## 3.6 Uso del horno

### Encendido del horno

Para encender el horno:

1. Seleccione la función de cocción a través del mando de las funciones.
2. Seleccione la temperatura a través del mando de la temperatura.

**i**

Las intermitencias regulares del testigo del termostato durante la cocción son normales e indican el mantenimiento constante de la temperatura dentro del horno.



## Funciones del horno principal



### 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.



### Descongelación rápida

La descongelación rápida se ve favorecida por la activación del ventilador correspondiente que garantiza una distribución uniforme del aire a temperatura ambiente dentro del compartimento de cocción. Ideal para cualquier tipo de alimento.



### 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 ancho

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 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 de gran espesor. Ideal para trozos grandes de carne (por ejemplo, brazuelo de cerdo).



### Estático+ventilado

El funcionamiento del ventilador combinado con la cocción tradicional asegura cocciones homogéneas incluso a recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, cocinadas a la vez en varios niveles. (Para los cocinados en varios niveles se aconseja utilizar la 2ª y la 4ª repisa).



## Circular ventilada

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular (instalada en la parte posterior del horno) 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.

## ECO

### ECO

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

Ideal para la cocción de carne, pescado y verdura. No se recomienda para alimentos que requieran 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, los tiempos de cocción (y de un eventual precalentamiento) son más largos.



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

## 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.



### Superior

El calor procedente sólo desde arriba es ideal para alimentos que requieren un dorado final sin necesidad de utilizar el grill.



### 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 ancho

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 comida, sobre todo carnes.



## Grill + asador

El asador funciona junto con la resistencia del grill, permitiendo que los alimentos se doren perfectamente.

## 3.7 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).
- El uso al mismo tiempo de varios hornos puede influir en el resultado final de la cocción.

### Consejos para la cocción de carnes

- Los tiempos de cocción varían dependiendo del grosor, de la calidad del alimento 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 y Grill ventilado

- 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.
- En la función Grill ventilado se recomienda, en cambio, precalentar el horno antes del asado.
- 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 al Grill no debe superar los 60 minutos en los hornos multifunción, 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

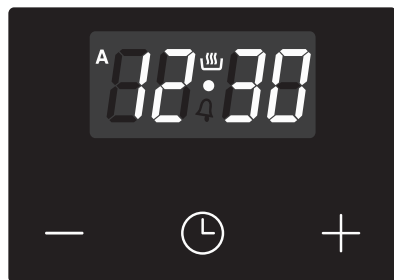
- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera repisa del horno.
- Evite que los alimentos se sobrepongan unos encima de otros.
- Para descongelar la carne, utilice una rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja puesta en el primer nivel. De esta forma, 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 horno 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.



## 3.8 Reloj programador



— Tecla de reducción del valor

🕒 Tecla del reloj

⊕ Tecla de aumento del valor

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

Pulse la tecla  para resetear el reloj programador.

**i** En las cocinas con doble horno, el programador electrónico controla solo el horno principal.

**i** La utilización del horno secundario es independiente de los ajustes realizados en el horno principal o en el programador electrónico.

## 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 la tecla del reloj  durante 2 segundos. El punto situado entre las horas y los minutos parpadea.
2. Con las teclas de aumento del valor  y reducción del valor  es posible ajustar la hora. Mantenga pulsada la tecla para avanzar rápidamente.
3. Espere 7 segundos. El punto situado entre las horas y los minutos deja de parpadear.
4. El símbolo  en la pantalla indica que el aparato está listo para comenzar una cocción.

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





## Cocción temporizada



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

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

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

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

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



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



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

## Cocción programada



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

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



## Uso

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

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

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



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

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

8. Seleccione una función y una temperatura de cocción.

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

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

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

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



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



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



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



## Temporizador minuterero



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

El temporizador minuterero puede ser activado en cualquier momento.

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

Un avisador acústico se activa al final del tiempo programado.

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



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

## Modificación de los datos programados

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

## Cancelación de los datos ajustados

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

## Seleccione el avisador acústico.

El avisador acústico puede variar en 3 tonos.

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



# Uso

## Tabla indicativa de las cocciones (horno principal)

| Alimentos           | Peso (Kg) | Función            | Posición<br>guía desde<br>abajo | Temperatura<br>(°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                               | 250/280             | 15               |        |
| Roast beef          | 1         | Turbo/Circular     | 2                               | 200                 | 40 - 45          |        |
| Conejo asado        | 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 asado         | 1,2       | Turbo/Circular     | 2                               | 180 - 190           | 65 - 70          |        |
|                     |           |                    |                                 |                     | Lado 1           | Lado 2 |
| Chuletas de cerdo   | 1,5       | Grill ventilado    | 4                               | 250/280             | 15               | 5      |
| Costillas de cerdo  | 1,5       | Grill ventilado    | 4                               | 250/280             | 10               | 10     |
| Panceta de cerdo    | 0,7       | Grill              | 5                               | 250/280             | 7                | 8      |
| Filete de cerdo     | 1,5       | Grill ventilado    | 4                               | 250/280             | 10               | 5      |
| Filete de buey      | 1         | Grill              | 5                               | 250/280             | 10               | 7      |
| Trucha asalmonada   | 1,2       | Turbo/Circular     | 2                               | 160 - 170           | 35 - 40          |        |
| Cola de rape        | 1,5       | Turbo/Circular     | 2                               | 160 - 170           | 60 - 65          |        |
| Rodaballo           | 1,5       | Turbo/Circular     | 2                               | 160 - 170           | 45 - 50          |        |
| Pizza               | 1         | Estático+ventilado | 2                               | 250/280             | 8 - 10           |        |
| 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         | Estático           | 2                               | 170                 | 30 - 40          |        |
| Tarta de ricota     | 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          |        |
| Brioche             | 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 (horno auxiliar)

| Alimentos                       | Peso (Kg) | Función        | Posición guía desde abajo | Temperatura (°C) | Tiempo (minutos) |        |
|---------------------------------|-----------|----------------|---------------------------|------------------|------------------|--------|
| Pollo asado                     | 1.2       | Grill + asador |                           | 220 - 250        | 70 - 80          |        |
| Bondiola de cerdo en el espetón | 2.5       | Grill + asador |                           | 200              | 200 - 220        |        |
| Conejo asado                    | 1         | Estático       | 2                         | 190 - 200        | 85 - 90          |        |
| Pollo asado                     | 1         | Estático       | 2                         | 190 - 200        | 80 - 85          |        |
|                                 |           |                |                           |                  | Lado 1           | Lado 2 |
| Chuletas                        | 0.8       | Grill          | 4                         | 250              | 13               | 5      |
| Hamburguesas                    | 0.6       | Grill          | 4                         | 250              | 7                | 3      |
| Salchichas de cerdo             | 0.6       | Grill          | 4                         | 250              | 15               | -      |
| Costillas de cerdo              | 0.7       | Grill          | 4                         | 250              | 30 - 35          | -      |
| Panceta                         | 0.6       | Grill          | 4                         | 250              | 10               | 3      |

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



## 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 en las partes de acero o tratadas en su superficie con acabados metálicos (por ej. anodizaciones, niquelados, cromados), productos para la limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de vidrio no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo, quitamanchas y esponjitas metálicas).
- 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

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

#### Limpieza 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 ni rascadores cortantes para no dañar las superficies.

Utilice los productos normales, no abrasivos, posiblemente con la ayuda de utensilios de madera o de material plástico. 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.

### Rejillas de la placa

Extraiga las rejillas y límpielas con agua templada y detergente no abrasivo. Quite con cuidado cualquier incrustación.

Séquelas y colóquelas nuevamente en la placa de cocina.



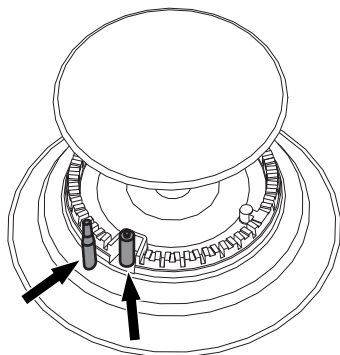
El contacto continuo de las rejillas con la llama puede provocar con el tiempo una alteración del esmalte en proximidad de las zonas expuestas al calor. Se trata de un fenómeno completamente natural que no perjudica en absoluto la funcionalidad de este componente.

### Coronas quemador y casquetes

Las coronas quemador y los casquetes 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 las coronas quemador, asegurándose de que queden colocadas en sus alojamientos correspondientes con sus respectivos casquetes.

## 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.

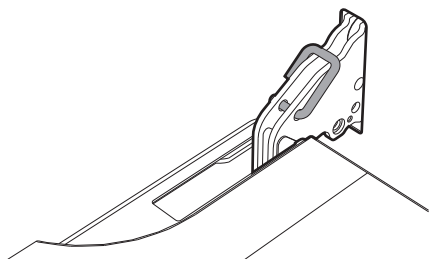


## 4.3 Desmontaje de las puertas

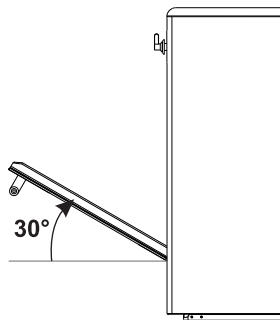
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar las puertas y ponerlas sobre un trapo.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

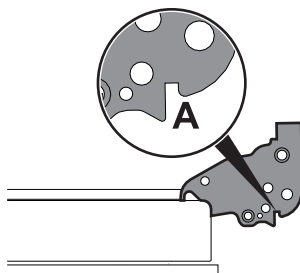
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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



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 hacia abajo y, una vez posicionada, quite los pernos de los agujeros de las bisagras.





## Limpeza y mantenimiento

### 4.4 Limpieza de los cristales de la puerta

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

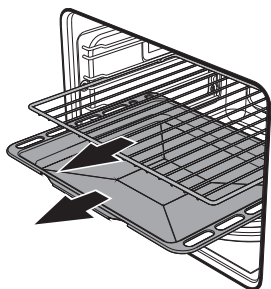


Se aconseja utilizar productos para la limpieza distribuidos por el fabricante.

### 4.5 Limpieza del interior de los hornos

Para una buena conservación de los hornos es necesario limpiarlos regularmente después de haber dejado que se enfríen.

- Extraiga todas las partes extraíbles.



- Limpie las rejillas del horno con agua caliente y detergentes no abrasivos, enjuague y seque cuidadosamente las partes húmedas.



Se aconseja hacer funcionar los hornos a la temperatura máxima durante aproximadamente 15/20 minutos tras haber utilizado productos específicos, con el fin de eliminar posibles restos.



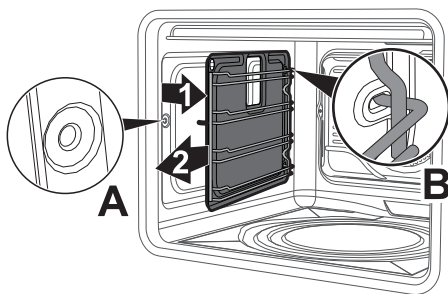
Se aconseja quitar la puerta a fin de facilitar las operaciones de limpieza.

### Retirada de los paneles autolimpiantes y de los bastidores de soporte de las rejillas/bandejas

La retirada de los bastidores guía permite limpiar fácilmente con posterioridad las partes laterales. Esta operación debe efectuarse cada vez que se utiliza el ciclo de limpieza automática (sólo en algunos modelos).

Para retirar los bastidores guía: Tire del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del encastre **A**, a continuación, sáquelo 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.





## Regeneración de los paneles autolimpiantes (ciclo de catálisis)

El ciclo de regeneración de los paneles autolimpiantes es un método de limpieza a través del calentamiento adecuado para remover pequeños restos de naturaleza grasa y no azucarada.

1. Limpie antes el fondo y la protección superior con un paño de microfibra embebido en agua y detergente neutro para vajillas. Enjuague cuidadosamente.
2. Programe un ciclo de regeneración seleccionando una función ventilada a la temperatura máxima durante una hora.
3. Si los paneles resultan muy sucios después del ciclo de regeneración, desmóntelos y lávelos con detergente neutro para vajillas. Enjuáguelos y séquelos.

Vuelva a montar los paneles y seleccione una función ventilada a la temperatura de 180°C durante una hora para secarlos bien.



Se aconseja efectuar el ciclo de regeneración de los paneles autolimpiantes cada 15 días.

## Limpieza de la parte superior (horno principal)



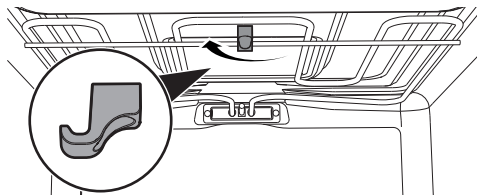
**Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso**

**Peligro de quemaduras**

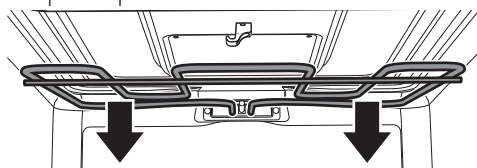
- Las operaciones siguientes solo deben realizarse con el horno completamente frío y apagado.

El aparato está dotado de una resistencia basculante que permite facilitar la limpieza de la parte superior del horno.

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.



## Limpeza y mantenimiento

### 4.6 Vapor Clean



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

Gracias a este procedimiento se puede limpiar el horno por dentro con suma facilidad. Los restos de suciedad son reblandecidos por el calor y el vapor de agua facilitando su eliminación posterior.



**Uso incorrecto**

**Riesgo de daños a las superficies**

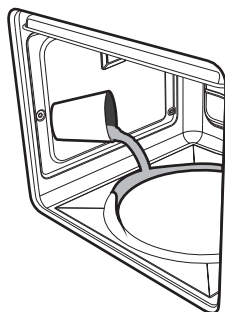
- Elimine restos de comida o derrames de cocciones anteriores del interior del horno.
- Haga las operaciones de limpieza asistida solamente con el horno frío.

### Operaciones preliminares

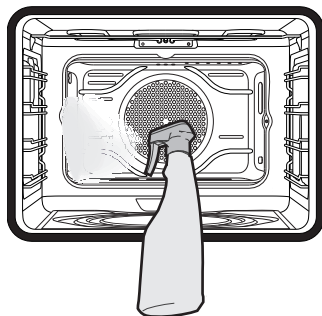
Antes de iniciar el ciclo de limpieza Vapor Clean:

- Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
- Quite los paneles autolimpiantes (vea "Extracción de los paneles autolimpiantes laterales y los bastidores de soporte para rejillas/bandejas").

- Vierta aproximadamente 40 cc de agua en la bandeja. Preste atención para que no se desborde del hueco.



- Nebulice una solución de agua y detergente para platos dentro del horno con un rociador. Dirija el rociador hacia las paredes laterales, hacia arriba, hacia abajo y hacia el deflector.



- Cierre la puerta.



Se aconseja efectuar unas 20 pulverizaciones como máximo.



- Durante el ciclo de limpieza asistida lave por separado los paneles autolimpiantes que ha quitado anteriormente con agua templada y un poco de detergente.

## Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean

1. Programe un tiempo de cocción de 18 minutos con el reloj programador.
2. Girar el mando de las funciones en el símbolo  y el mando de la temperatura en el símbolo .

Después de algunos segundos desde la última acción en las teclas del reloj programador, empieza el ciclo de limpieza Vapor Clean.

3. Al final del ciclo de limpieza Vapor Clean el minuterio desactiva los elementos que calientan el horno, se activa un sonido y los números de la esfera del reloj programador parpadéan.

## 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 horno.

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

### 4.7 Mantenimiento extraordinario

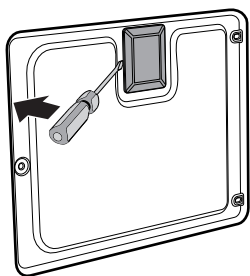


Partes bajo tensión eléctrica  
**Peligro de electrocución**

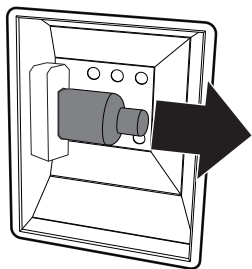
- Desactive la alimentación eléctrica del horno.

#### Sustitución de la lámpara de iluminación interna (horno principal)

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



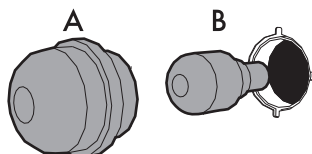
4. Extraiga y quite la lámpara.



5. Sustituya la lámpara por otra similar (40W).
6. Vuelva a montar la cubierta correctamente dejando el perfilado del cristal interior vuelto hacia la puerta.
7. Presione a fondo la cubierta para que se adhiera perfectamente al portalámpara.

#### Sustitución de la lámpara de iluminación interna (horno auxiliar)

1. Desatornille en sentido antihorario la cubierta de protección **A**.
2. Sustituya la lámpara **B** por otra similar (25W). Utilice únicamente lámparas para hornos (T 300°C).



3. Vuelva a poner la cubierta de protección **A**.

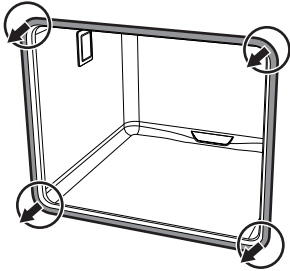


No toque la lámpara halógena directamente con los dedos, sino utilice una cobertura aislante.



## Desmontaje de la junta del horno

Para una limpieza adecuada del horno, se puede desmontar la junta de la puerta. En las cuatro esquinas de cada una están colocados unos ganchos que las fijan al borde. Tire hacia el exterior de las 4 esquinas de la junta para separar los ganchos.



Para mantener limpias las juntas de la puerta utilice una esponja no abrasiva con agua templada. Las juntas deben ser suaves y elásticas.



## 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.
- Las condiciones de regulación de este electrodoméstico se indican en la etiqueta de regulación del gas.

#### Informaciones generales

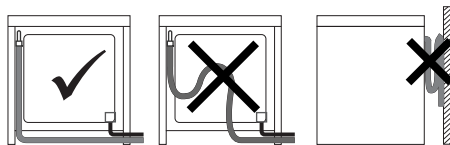
La conexión a la red del gas puede efectuarse con un tubo flexible de acero en pared continua respetando las prescripciones establecidas por la norma vigente.

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 las siguientes condiciones:

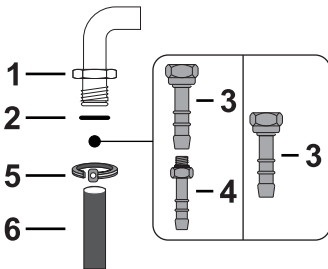
- que el tubo esté fijado al conector manguera con abrazaderas de seguridad;
- que en ningún punto de su recorrido el tubo esté en contacto con paredes calientes (máx. 50 °C);
- que el tubo no esté sujeto a ninguna fuerza de tracción o tensión ni presente curvas estrechas o estrangulamientos;
- que el tubo no esté en contacto con objetos o aristas cortantes;
- si el tubo no se presenta 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 serigrafiada 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 de 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/los conector(es) manguera calce el tubo del gas **6** en el conector manguera y fíjelo con la abrazadera **5** conforme a la norma vigente.



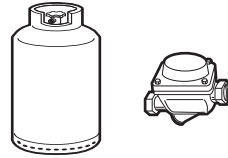
La conexión con un tubo de goma, conforme a lo dispuesto por la norma vigente, sólo puede realizarse si el tubo queda accesible para su inspección en toda su longitud.



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 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.

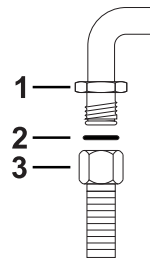


La presión de alimentación debe respetar los valores indicados en la tabla "Tipos de gas y Países de pertenencia".

## 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.

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

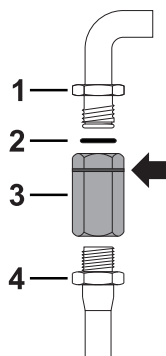




## Instalación

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

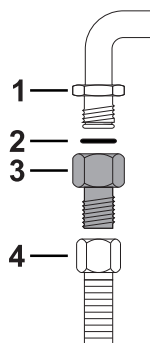
Efectúe la conexión a la red eléctrica del gas utilizando un tubo flexible de acero con conexión en bayoneta conforme a B.S. 669. Aplique material aislante en la rosca del tubo del gas **4** y enrosque el adaptador **3**. Enrosque el bloque al manguito móvil **1** del aparato interponiendo siempre la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



### 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 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**.



### 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.





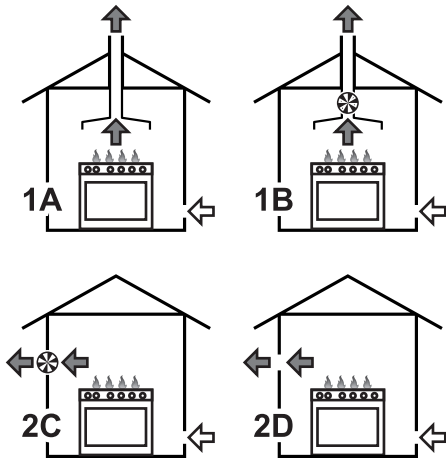
## Descarga de los humos de combustión



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

La 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.



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

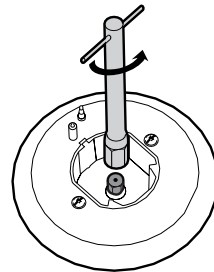
⚙ Electroventilador

## 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. Sustituya los inyectores mediante una llave de 7 mm según el gas que se va a emplear (véase Tablas de características de los quemadores e inyectores).



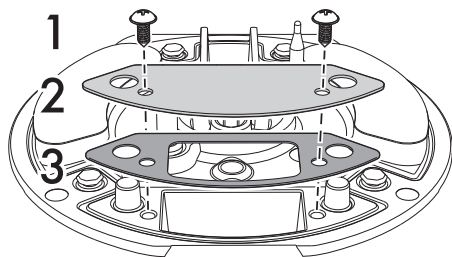
Solo para el quemador UR2:

1. Retire las tapas y el difusor de llama.

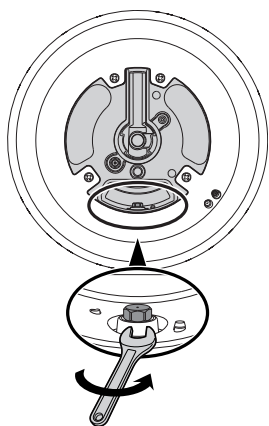


## Instalación

2. Retire sucesivamente los tornillos (1), la plaquita (2) y la junta inferior (3).



3. Sustituya el inyector con una llave de 7 mm según el gas que vaya a emplear.

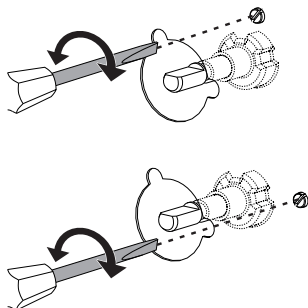


4. Reinstale correctamente los quemadores en sus respectivos alojamientos.

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

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

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



### Regulación del mínimo para gas licuado

Atornille completamente 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 | ES | PT | SE | RU | DK | PL | HU |
|-----------------------------|------------|----|-------|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| <b>1 Gas Metano G20</b>     |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G20                         | 20 mbar    | •  | •     |       | •  | •  | •  | •  | •  | •  | •  | •  |    |
| G20/25                      | 20/25 mbar |    |       | •     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| <b>2 Gas Metano G20</b>     |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G20                         | 25 mbar    |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    | •  |
| <b>3 Gas Metano G25.1</b>   |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G25.1                       | 25 mbar    |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    | •  |
| <b>4 Gas Metano G25</b>     |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G25                         | 20 mbar    |    |       |       | •  |    |    |    |    |    |    |    |    |
| <b>5 Gas Metano G2.350</b>  |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G2.350                      | 13 mbar    |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    | •  |    |
| <b>6 Gas Licuado G30/31</b> |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G30/31                      | 28/37 mbar |    | •     | •     |    |    | •  |    |    | •  |    |    |    |
| G30/31                      | 30/37 mbar | •  |       |       |    |    |    | •  |    |    |    |    |    |
| G30/31                      | 30/30 mbar |    |       |       |    |    |    |    | •  |    | •  |    |    |
| <b>7 Gas Licuado G30/31</b> |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G30/31                      | 37 mbar    |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    | •  |    |
| <b>8 Gas Licuado G30/31</b> |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G30/31                      | 50 mbar    |    |       |       | •  | •  |    |    |    |    |    |    |    |
| <b>9 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 los quemadores e inyectores".



# Instalación

## Tablas de características de los quemadores e inyectores

| 1 Gas Metano G20 - 20 mbar         | AUX  | SR  | R    | UR2  |
|------------------------------------|------|-----|------|------|
| Caudal térmico nominal (kW)        | 1.0  | 1.8 | 3.0  | 4.2  |
| Diámetro del inyector (1/100 mm)   | 72   | 97  | 115  | 153  |
| Precámara (impresa en el inyector) | (X)  | (Z) | (Y)  | (H3) |
| Caudal reducido (W)                | 400  | 500 | 800  | 1400 |
| 2 Gas Metano G20 - 25 mbar         | AUX  | SR  | R    | UR2  |
| Caudal térmico nominal (kW)        | 1.1  | 1.8 | 3.0  | 4.2  |
| Diámetro del inyector (1/100 mm)   | 72   | 94  | 108  | 145  |
| Precámara (impresa en el inyector) | (X)  | (Z) | (H8) | (H3) |
| Caudal reducido (W)                | 400  | 500 | 800  | 1400 |
| 3 Gas Metano G25.1 - 25 mbar       | AUX  | SR  | R    | UR2  |
| Caudal térmico nominal (kW)        | 1.10 | 1.8 | 3.0  | 4.2  |
| Diámetro del inyector (1/100 mm)   | 77   | 100 | 134  | 152  |
| Precámara (impresa en el inyector) | (F1) | (Y) | (F3) | (F3) |
| Caudal reducido (W)                | 400  | 500 | 800  | 1400 |
| 4 Gas Metano G25 - 20 mbar         | AUX  | SR  | R    | UR2  |
| Caudal térmico nominal (kW)        | 1.0  | 1.8 | 3.0  | 4.0  |
| 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  | 1400 |
| 5 Gas Metano G2.350 - 13 mbar      | AUX  | SR  | R    | UR2  |
| Caudal térmico nominal (kW)        | 1.0  | 1.8 | 3.0  | 3.9  |
| 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  | 1400 |
| 6 Gas Licuado G30/31 - 30/37 mbar  | AUX  | SR  | R    | UR2  |
| Caudal térmico 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) | -    | -   | -    | (H4) |
| Caudal reducido (W)                | 400  | 500 | 800  | 1400 |
| Caudal nominal G30 (g/h)           | 73   | 131 | 218  | 291  |
| Caudal nominal G31 (g/h)           | 71   | 129 | 214  | 286  |



| 7 Gas Licuado G30/31 - 37 mbar     |      |      |     |      |
|------------------------------------|------|------|-----|------|
|                                    | AUX  | SR   | R   | UR2  |
| Caudal térmico nominal (kW)        | 1.10 | 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  | 800 | 1600 |
| Caudal nominal G30 (g/h)           | 80   | 138  | 218 | 305  |
| Caudal nominal G31 (g/h)           | 79   | 136  | 214 | 300  |
| 8 Gas Licuado G30/31 - 50 mbar     |      |      |     |      |
|                                    | AUX  | SR   | R   | UR2  |
| Caudal térmico 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  | 800 | 1800 |
| Caudal nominal G30 (g/h)           | 73   | 131  | 218 | 298  |
| Caudal nominal G31 (g/h)           | 71   | 129  | 214 | 293  |
| 9 Gas Ciudad G110 - 8 mbar         |      |      |     |      |
|                                    | AUX  | SR   | R   | UR2  |
| Caudal térmico nominal (kW)        | 1.0  | 1.75 | 2.8 | 3.5  |
| Diámetro del inyector (1/100 mm)   | 145  | 185  | 260 | 340  |
| Precámara (impresa en el inyector) | /8   | /2   | /3  | -    |
| Caudal reducido (W)                | 400  | 500  | 800 | 1200 |

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



# Instalación

## 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.

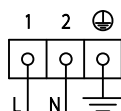
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de matrícula y el marcado está visiblemente aplicada en el aparato.

No extraiga nunca esta placa.

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

El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

- 220-240 V 1N~



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



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

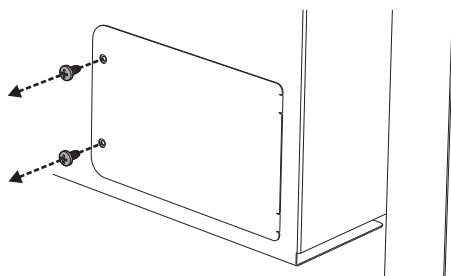


Los cables de alimentación están dimensionados tomando en consideración el factor de simultaneidad (en conformidad con la norma EN 60335-2-6).

### Acceso al terminal de bornes

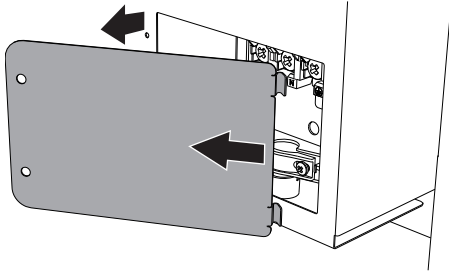
Para conectar el cable de alimentación, hay que acceder al terminal de bornes colocado en la carcasa trasera:

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

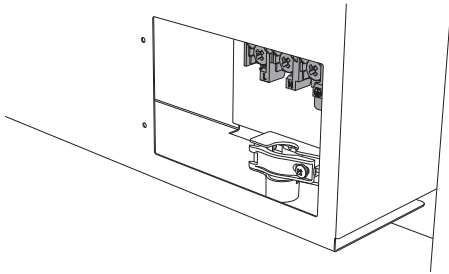




2. Gire ligeramente la puerta y sáquelo de su alojamiento.

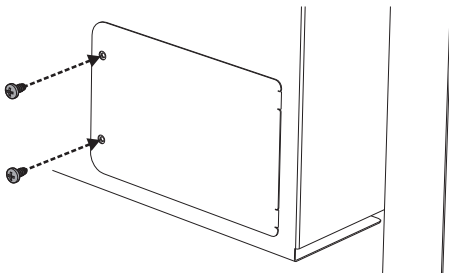


3. Instale el cable de alimentación.



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

4. Al final, coloque de nuevo la puerta en la carcasa trasera y fíjela con los tornillos que ha sacado.



## Conexión fija

Prevea un dispositivo de interrupción onipolar en conformidad con las normas de instalación en la línea de alimentación. El dispositivo de interrupción debe colocarse en una posición fácilmente alcanzable y cerca del aparato.

## 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).

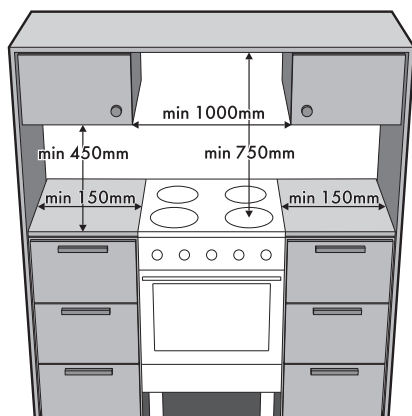


# Instalación

## 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 150 mm entre éstas y el costado del aparato, tal como se ilustra en las figuras A y C relativas a los tipos de instalación.

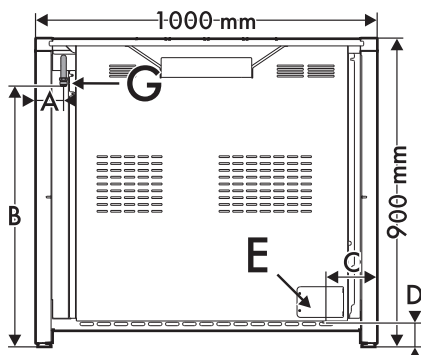
Los muebles colgantes situados sobre la superficie de trabajo deben quedar a una distancia mínima de 750 mm de la misma.



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.

## Medidas totales

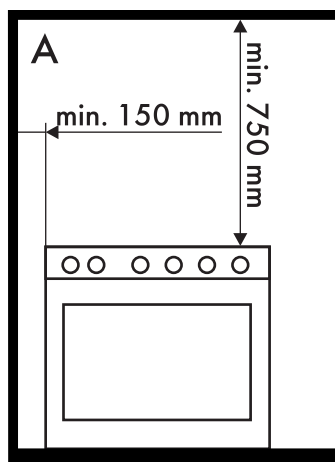
Posición de las conexiones de gas y electricidad (medidas en mm)



|   |        |
|---|--------|
| A | 82 mm  |
| B | 764 mm |
| C | 150 mm |
| D | 70 mm  |

**G** = Conexión de gas - **E** = Conexión eléctrica

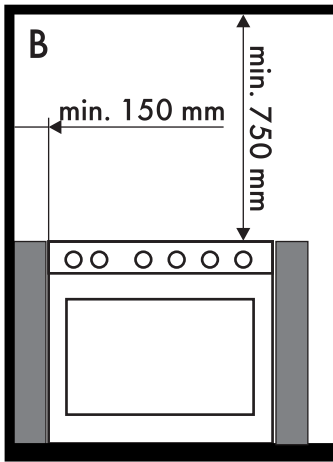
Este aparato dependiendo del tipo de instalación pertenece a las clases:



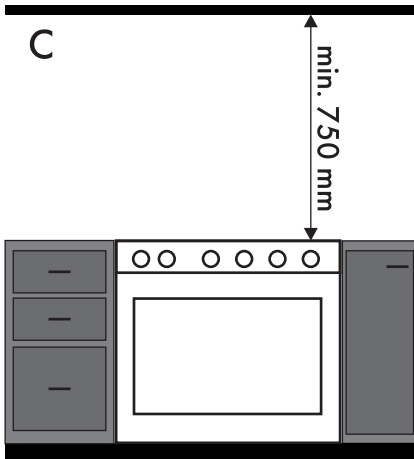
**A - Clase 1**

(Aparato de libre instalación)





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



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



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

## Fijación a la pared (si la hubiera)

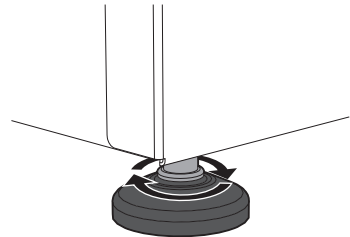


**Aparato pesado**  
**Riesgo de daños al aparato**

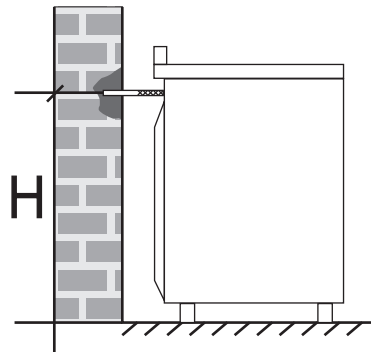
- Enrosque en secuencia, los pies delanteros y seguidamente los traseros.

Para asegurar la estabilidad del aparato es necesario instalar el sistema de fijación que se suministra. Este sistema, si se instala correctamente, es útil para prevenir que el aparato se dé la vuelta.

1. Nivele el aparato mediante los pies regulables hasta nivelar y estabilizar el aparato con el suelo.



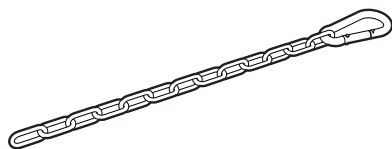
2. Fije en la pared un taco con gancho (no incluido) a una altura (H) de **800 mm** del suelo.





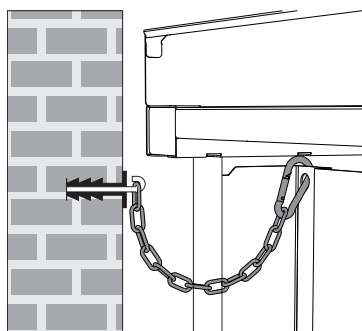
## Instalación

3. Enganche el mosquetón a la cadena.



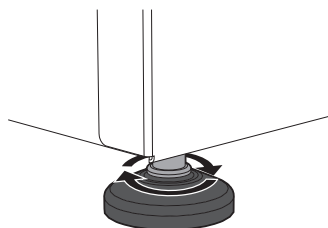
4. Fije el extremo de la cadena al taco con el gancho fijado anteriormente a la pared.

5. Enganche el mosquetón en el agujero correspondiente situado en la parte trasera del aparato.



### 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.



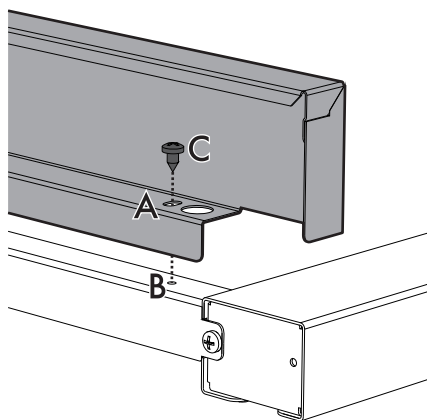
### Montaje del respaldo



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. Posicione el respaldo sobre la encimera y alinee los agujeros **A** con los agujeros **B**.



2. Fije el respaldo a la encimera atornillando los tornillos **C**.



## 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 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.

