

<b>ADVERTENCIAS</b>	<b>162</b>	Uso de los accesorios	173
Advertencias generales de seguridad	162	Uso de la encimera de cocción	173
Instalación	166	Uso del cajón (si lo hubiera)	174
Función del aparato	168	Uso del horno	174
Este manual de uso	168	Programador digital	175
Responsabilidad del fabricante	168	Consejos para la cocción	177
Placa de identificación	168	Tabla indicativa de las cocciones	178
Eliminación	168	<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>	<b>179</b>
Indicaciones para organismos de control europeos	168	Limpieza del aparato	179
Datos técnicos de eficiencia energética	169	Limpieza de la encimera de cocción	179
Para ahorrar energía	169	Mandos	180
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by	169	Limpieza de las puertas	180
Iluminación	169	Limpieza del compartimiento de cocción	181
Cómo leer el manual de uso	169	Vapor Clean (solo en algunos modelos)	182
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>170</b>	Mantenimiento especial	183
Descripción general	170	<b>INSTALACIÓN</b>	<b>184</b>
Encimera de cocción	170	Conexión del gas	184
Panel de mandos	171	Tipos de gas y países de pertenencia	187
Otras partes	171	Tablas de características de quemadores e inyectores	188
Accesorios	171	Colocación	189
<b>USO</b>	<b>172</b>	Conexión eléctrica	192
Operaciones preliminares	172	Para el instalador	192

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

### Advertencias generales de seguridad

#### Daños a las personas

- **ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisados o instruidos sobre el uso seguro del aparato y sobre los posibles

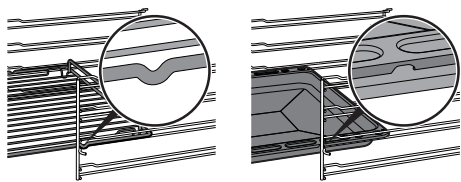
- peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
  - Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
  - No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
  - Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
  - Verifique que los difusores de llama de los quemadores estén colocados correctamente en sus alojamientos con las tapas correspondientes.
  - Preste la máxima atención, la zona de cocción se calienta muy rápidamente. No ponga a calentar las ollas vacías. Peligro de sobrecalentamiento.
  - Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
  - Las grasas y los aceites pueden arder si se sobrecalientan. No se aleje durante la preparación de las comidas que contengan aceites o grasas. Si los aceites o las grasas se incendian, no los apague nunca con agua. Ponga la tapa a la olla y apague la zona de cocción correspondiente.
  - Durante la cocción, no apoye objetos metálicos, como cubiertos o vajilla en la superficie de la encimera de cocción porque podrían sobrecalentarse.
  - **ATENCIÓN:** cocinar sin supervisión en una cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y podría provocar un incendio. **NUNCA** intente extinguir un incendio con agua; apague el aparato y, después, cubra la llama con una tapa o con una tela, por ejemplo.
  - Durante su uso el aparato se calienta mucho. No toque por ningún motivo las resistencias situadas dentro del horno/ hornos.
  - No introduzca objetos metálicos con punta (cubiertos o herramientas) en las ranuras del aparato.
  - No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
  - Durante la cocción la puerta del horno debe estar cerrada.
  - Si tuviera que intervenir durante la cocción o al final de la misma, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego ábrala completamente.
  - Las superficies del interior del cajón (si lo hubiera) pueden calentarse.
  - No abra el cajón (si lo hubiera) cuando el horno esté encendido y aún caliente.

- Los objetos que estén dentro del cajón (si lo hubiera) podrían estar muy calientes después de la utilización del horno.
- No se apoye o se siente en la puerta abierta del aparato.
- Apague el aparato después de su uso.
- No tire nunca del cable para quitar el enchufe (si está instalado).
- NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES EN EL CAJÓN (SI ESTÁ DISPONIBLE) O CERCA DEL APARATO.
- NO UTILICE AEROSOLES CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.
- NO MODIFICAR ESTE APARATO.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento), use siempre equipos de protección individual.
- No limpie el aparato si aún está caliente o en funcionamiento.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- ATENCIÓN: Antes de sustituir las lámparas de iluminación interna, asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado de la alimentación eléctrica, o que se haya apagado la alimentación general.
- Las lámparas utilizadas en este aparato son específicas para electrodomésticos, por lo que no debe utilizarlas para la iluminación de la casa.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- ATENCIÓN: El uso de un aparato de cocción a gas conlleva la producción de calor, humedad y productos de la combustión en el lugar en el que está instalado. Procure garantizar una buena ventilación de la cocina, especialmente cuando se esté utilizando el aparato: mantenga abiertas las aberturas de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánico.

- El uso intenso y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, como la apertura de una ventana o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si la hubiera.

### **Daños al aparato**

- No utilice detergentes abrasivos agresivos ni rascadores metálicos afilados para la limpieza de la puerta de cristal del horno, dado que podrían rayar la superficie del cristal y provocar la rotura del mismo.
- Emplee, si es preciso, utensilios de madera o plástico.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No se siente sobre el aparato.
- Introduzca las rejillas y las bandejas en las guías laterales hasta que toquen el tope. Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden su extracción deben estar orientados hacia abajo y hacia la parte trasera del horno.



- **ATENCIÓN:** No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones de grasas y aceites. Peligro de incendio. Preste la máxima atención.
- Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- No rocíe productos en aerosol cerca del horno.
- **NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.**
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
- Retire todas las bandejas y rejillas que no vaya a utilizar durante la cocción.
- No recubrir el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del horno.
- Si es necesario, puede utilizar la rejilla para bandejas (de serie o vendida por separado según el modelo) colocándola en la parte inferior como soporte para cocinar.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.

- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- Los recipientes o las planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.
- No vierta sustancias ácidas, como zumo de limón o vinagre, en la encimera.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No ponga ollas o sartenes vacías en la zonas de cocción encendidas.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- No lave en el lavavajillas los componentes que se pueden quitar, como las rejillas de la encimera, los difusores de llama y las tapas del quemador.
- No utilice la puerta abierta como palanca para colocar el equipo en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos encajados en las puertas.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.
- No rocíe productos de limpieza directamente sobre la puerta, ya que podrían filtrarse en espacios de difícil acceso para el aclarado y, con el tiempo, podrían reaccionar con los paneles pintados o el acero.

### Instalación

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN LANCHAS O CARAVANAS.**
- No instale el aparato encima de un pedestal.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- Antes de la instalación, verifique que las condiciones locales de distribución (naturaleza y presión del gas)

- y la regulación del aparato sean compatibles.
- Este aparato no está conectado a ningún sistema de descarga de los productos de la combustión. Se debe instalar y conectar de conformidad con las actuales normativas de instalación. Preste especial atención a los requisitos de ventilación.
  - Las condiciones de regulación para este aparato se indican en la etiqueta de regulación de gas.
  - La conexión del gas debe ser efectuada por personal autorizado.
  - La puesta en funcionamiento con tubo flexible deberá efectuarse de modo que la longitud del tubo no supere los 2 metros de longitud máxima para los tubos flexibles de acero y 1,5 metros para los tubos de goma.
  - Los tubos de conexión del gas no deben entrar en contacto con ninguna parte móvil del módulo empotrado (por ejemplo un cajón) ni deben pasar por un espacio por el que puedan quedar aplastados.
  - De ser necesario, utilice un regulador de presión conforme a la norma vigente.
  - Después de cada intervención, verifique que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
  - Una vez completada la instalación, compruebe la presencia de posibles pérdidas por medio de una solución jabonosa, nunca con una llama.
  - La conexión eléctrica debe ser efectuada por técnicos autorizados.
  - Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
  - Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
  - El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.
  - Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.
  - Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

#### **Para este aparato**

- Las puertas de una hoja no se

bloquean lateralmente durante la fase de apertura y es posible que tiendan a volver a cerrarse. Durante su uso, preste mucha atención al contacto con el cristal interior para evitar quemaduras accidentales.

## **Función del aparato**

Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado. Además, no se puede utilizar:

- en la zona de la cocina por parte de dependientes en tiendas, en oficinas y en otros ambientes laborales;
- en granjas/establecimientos de turismo rural;
- por parte de clientes en hoteles, albergues y ambientes residenciales;
- en los bed and breakfast.

## **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.

## **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.

## **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.

## **Eliminación**



Conforme a la directiva europea RAEE (2012/19/UE), este aparato se debe desechar al final de su vida útil separándolo del resto de residuos.

Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.



**Tensión eléctrica**  
**Peligro de electrocución**

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

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación y retírelo.
- Entregue el aparato en 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 en 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.

## **Indicaciones para organismos de control europeos**

### **Fan forced mode**

la función ECO utilizada para definir la clase de eficiencia energética cumple con las especificaciones de la norma europea EN 60350-1.

## Datos técnicos de eficiencia energética

La información de acuerdo con las regulaciones europeas de etiquetado energético y diseño ecológico está contenida en un documento que acompaña las instrucciones del producto.

Estos datos se encuentran en la "Ficha de datos del producto" que se puede descargar desde la página web, en la sección correspondiente al producto en cuestión.

## Para ahorrar energía

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

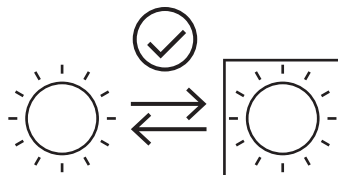
## Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by

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

## Iluminación

- Este aparato contiene bombillas que

pueden ser reemplazadas por el usuario.



- Las bombillas en cuestión son aptas para funcionar a una temperatura ambiente igual o superior a 300 °C y están diseñadas para su uso en aplicaciones de alta temperatura, como hornos.
- Este aparato contiene bombillas de eficiencia energética "G".

## Cómo leer el manual de uso

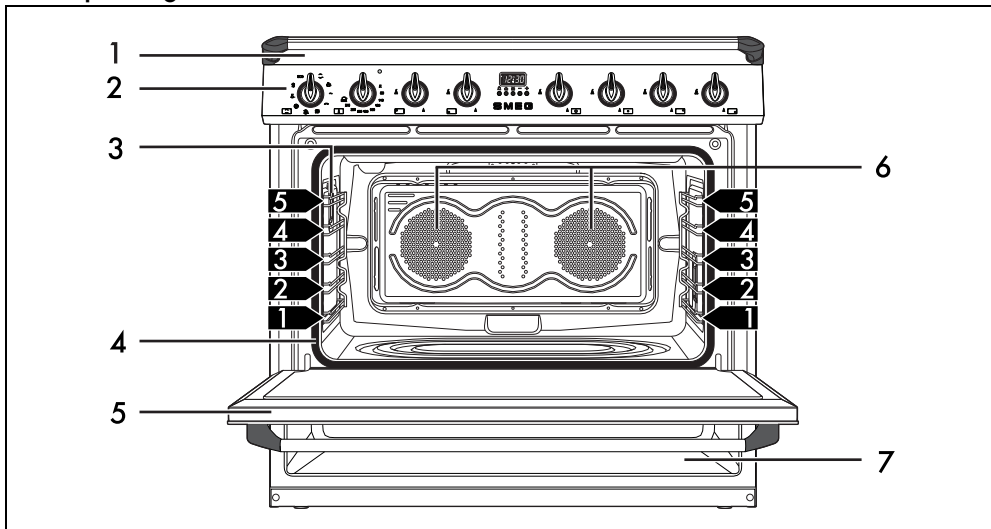
Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

	Advertencia/Atención
	Información/Sugerencia



# DESCRIPCIÓN

## Descripción general



1 Encimera de cocción

2 Panel de mandos

3 Lámpara

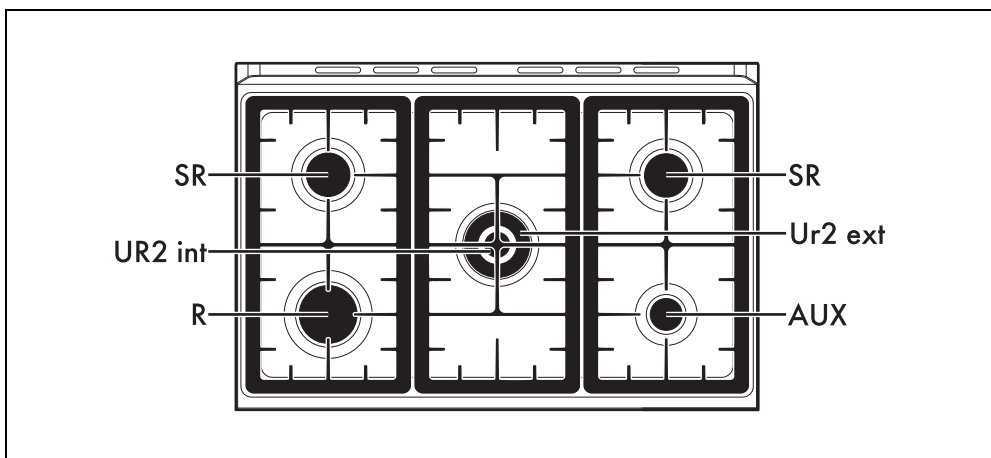
4 Junta

5 Puerta

6 Ventilador

7 Cajón

## Encimera de cocción



AUX = Quemador Auxiliar

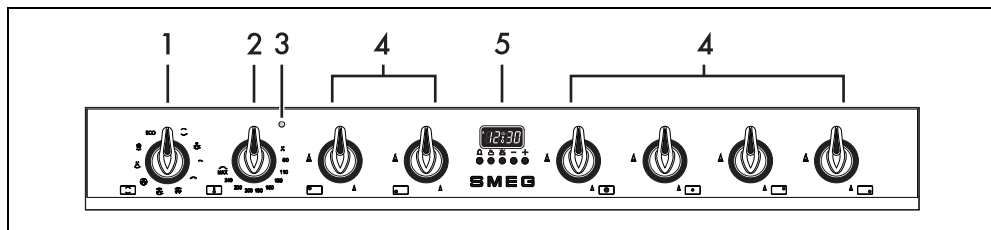
SR = Quemador Semirrápido

R = Quemador Rápido

UR2 int = Quemador interno ultrarrápido

UR2 ext = Quemador externo ultrarrápido

## Panel de mandos



### 1 Mando de las funciones

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

### 2 Selector de temperatura

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.

### 3 Luz testigo

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

### 4 Mandos de los quemadores de la placa

Útiles para encender y regular los quemadores de la encimera. Pulse y gire los mandos hacia la izquierda hasta el 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.

### 5 Reloj programador

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

## Otras partes

### Guías de posicionamiento

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

### Ventilador de enfriamiento

El ventilador enfría el horno y se activa durante la cocción. El funcionamiento del ventilador crea un flujo de aire normal que sale por encima de la puerta y puede seguir saliendo durante un breve período aun después de apagar el aparato.



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

### Iluminación interna

La iluminación interna del aparato se enciende:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se selecciona cualquier función, a excepción de la función **ECO**.

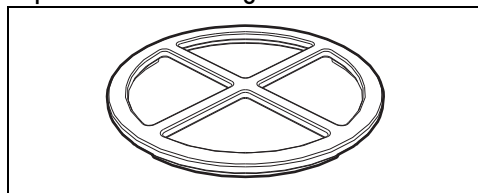


Cuando la puerta está abierta no es posible apagar la iluminación interna.

## Accesorios

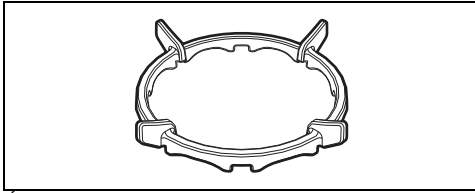
- Algunos modelos no tienen todos los accesorios.
- Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.
- Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.

### Rejilla reductora de fogón



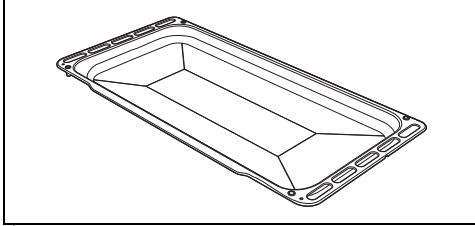
Útil para el uso de recipientes pequeños.

## Rejilla reductora de fogón



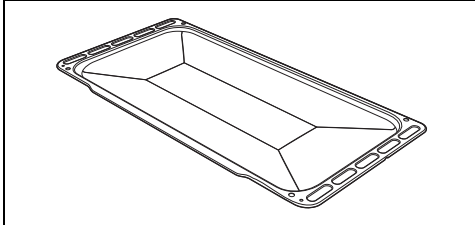
Útil para el uso de recipientes Wok.

## Bandeja profunda



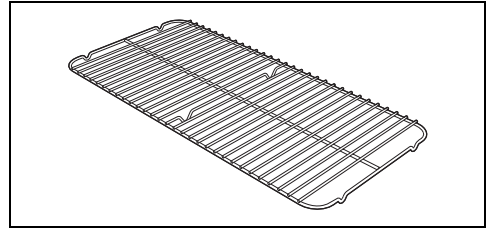
Útil para recoger las grasas de los alimentos apoyados en la rejilla superior.

## Bandeja del horno



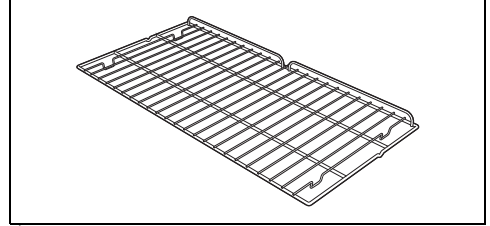
Útil para recoger las grasas de los alimentos colocados en la rejilla de arriba y para la cocción de pasteles, pizzas, dulces, galletas...

## Rejilla



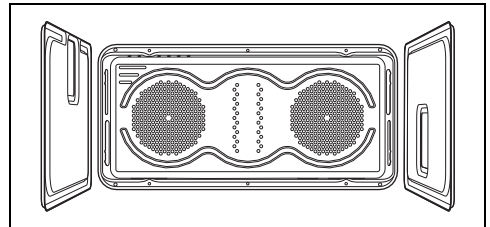
Para colocar en la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.

## Rejilla para bandeja



Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

## Paneles autolimpiantes (solo en algunos modelos)



Útiles para absorber pequeños restos grasos.

# USO

## Operaciones preliminares



Vea Advertencias generales de seguridad.

- Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
- Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios o de las bandejas.
- Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea el capítulo "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO").

## Primer calentamiento

1. Programe una cocción de al menos una hora (vea el apartado "Uso del horno").
2. Caliente el compartimento de cocción vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.

Durante el calentamiento del aparato,

- ventile el local;
- márchese del lugar.



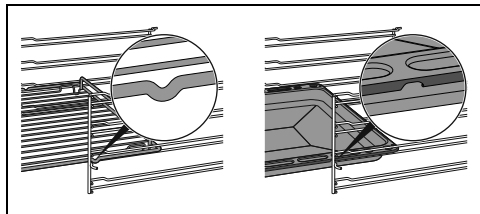
Efectúe el ciclo de primer calentamiento para cada una de las cavidades presentes en el aparato.


## Uso de los accesorios


### Rejillas y bandejas

Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta que toquen el tope.

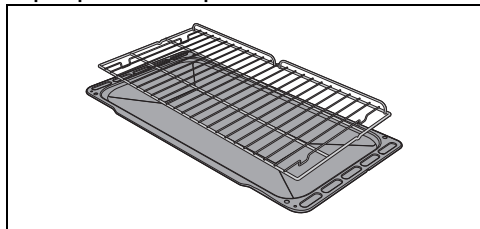
- Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden la extracción accidental de la rejilla deben orientarse hacia abajo y hacia la parte posterior del compartimiento de cocción.



 Introduzca las rejillas y las bandejas con cuidado en el compartimiento de cocción hasta el tope.

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

### Rejilla para bandeja

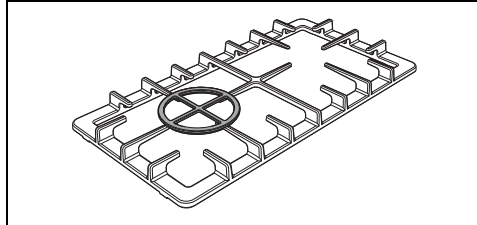
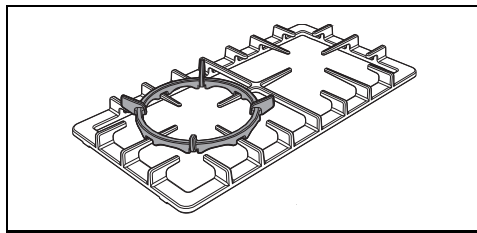


La rejilla para la bandeja debe introducirse dentro de la bandeja. De esta forma, es posible recoger la grasa separada de los alimentos en cocción.


### Rejillas reductoras de fogón

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



estén colocadas correctamente.



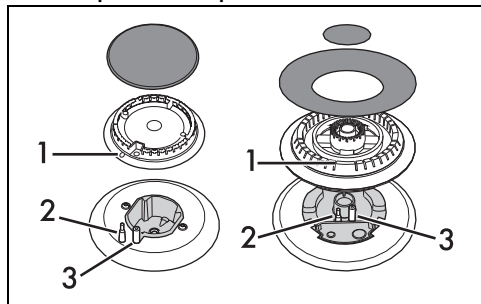
### Uso de la encimera de cocción

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. Asegúrese de que los orificios 1 de los difusores de llama coincidan con las bujías 3 y los termpopares 2.

### Consejos prácticos para el uso de la encimera

Para obtener un mejor rendimiento de los quemadores y un consumo mínimo de gas y para evitar dañar la encimera de cocción, será preciso usar recipientes con tapa y de tamaño proporcional al quemador para evitar que la llama roce los lados. Al producirse la ebullición, reduzca la llama lo suficiente para impedir que el líquido rebese.


Quemador	Diámetro del recipiente
AUX	12 - 14 cm
SR	16 - 24 cm
R	18 - 26 cm
UR2	18 - 28 cm

### Uso del cajón (si lo hubiera)

 Vea Advertencias generales de seguridad.

El cajón se encuentra en la parte inferior de la cocina. Se puede acceder tirando de él hacia usted. Puede utilizarlo para guardar ollas u objetos metálicos necesarios al utilizar el aparato.

### Uso del horno




 Vea Advertencias generales de seguridad.

## Encendido del horno

Para encender el horno:

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



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.

### Listado de las funciones de cocción tradicionales



En algunos modelos no todas las funciones están presentes.

#### ESTÁTICO



Cocción tradicional adecuada para la preparación de una comida cada vez. Ideal para cocinar asados, carnes grasas, pan y pasteles rellenos.

#### BASE TERMO-VENTILADA



Permite terminar rápidamente la cocción de alimentos ya cocidos en la superficie pero no interiormente. Ideal para las quiches, apto para cualquier tipo de comida.

#### 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



Permite obtener óptimos resultados a la parrilla y en gratinados. Utilizado al final de la cocción, confiere un dorado uniforme a las comidas.

#### GRILL VENTILADO



Permite cocinar a la parrilla de forma óptima también las carnes más gruesas. Ideal para cortes de carne gruesos.

## VENTILADO



Cocción intensa y homogénea. Ideal para galletas, tartas y cocciones en varios niveles.

## TERMO-VENTILADO



El calor se distribuye de manera rápida y uniforme. Adecuada para todas las comidas, ideal para cocinar en varios niveles sin mezclar olores y sabores.

## BASE



El calor procede solo de la parte baja de la cavidad. Ideal para tartas dulces o saladas, tartas inglesas y pizzas.

## DESCONGELACIÓN RÁPIDA



La activación del ventilador permite la descongelación rápida de cualquier tipo de alimento, gracias a la distribución uniforme de aire a temperatura ambiente en el interior del compartimiento de cocción.

## ECO

## ECO

Esta función está especialmente indicada para la cocción en un solo nivel, con bajo consumo energético. Se recomienda para todos los tipos de alimentos salvo los que pueden generar mucha humedad (por ejemplo, las verduras). 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 y pueden depender de la cantidad de alimentos introducidos en el compartimiento de cocción.






## VAPOR CLEAN (solo en algunos modelos)






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

## Programador digital



-  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








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



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.










- Pulse al mismo tiempo las teclas  y . El punto situado entre las horas y los minutos parpadea.
- Con las teclas  o  es posible ajustar la hora. Mantenga pulsada la tecla para avanzar rápidamente.
- 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



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 .
2. Pulse las teclas  o  para ajustar la duración.
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 pulsar cualquier tecla del reloj programador.
6. Pulse al mismo tiempo las teclas  y  para reiniciar el reloj programador.





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



Pulse la tecla  para mostrar el tiempo de cocción que queda.




Pulse al mismo tiempo las teclas  y  para poner la programación a cero. Tras ello, se deberá apagar el horno manualmente.

## Cocción programada






La cocción programada es la función que permite terminar una cocción temporizada a una hora establecida 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 hora del fin de cocción (la hora actual más la duración de la cocción).

3. Pulse las teclas  o  para ajustar la hora de fin de cocción.



4. Espere unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para activar la función. En la pantalla se mostrará la hora actual junto con el símbolo .

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.



Pulse al mismo tiempo las teclas  y  para poner la programación a cero. Tras ello, se deberá apagar el horno manualmente.










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. Pulsando la tecla  la pantalla muestra  y las luces testigo  parpadeantes.
2. Pulse las teclas  o  para ajustar la duración.
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  para apagar el avisador acústico.





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




Para visualizar el tiempo residual pulse la tecla .

### Cancelación de los datos programados

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

### Ajuste el volumen del avisador acústico

El avisador acústico puede variar en 3 tonos. Mientras el avisador acústico está en funcionamiento pulse la tecla  para cambiar el ajuste.

## 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 la cocción de carnes

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

### Consejos para las cocciones con Grill

- El asado de carnes puede efectuarse tanto con el horno frío, como con el horno precalentado si se desea cambiar el efecto de la cocción.
- En la función Grill ventilado (si la hubiera) se recomienda precalentar el compartimiento de cocción antes del asado.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.
- En la función Grill se aconseja ajustar la

temperatura en el valor más alto para optimizar la cocción.

### 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 cocción dependen de la calidad y consistencia del amasijo.
- Para controlar si el pastel está hecho por dentro: al final de la cocción introduzca un palillo para dientes en el punto más alto del pastel. Si la masa no se pega al palillo, el pastel está hecho.
- Si el pastel se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura programada de unos 10°C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.

### Consejos para las cocciones en dos niveles:

- Se recomienda utilizar 2 rejillas (pueden solicitarse en los centros de asistencia autorizados).
- Para facilitar el flujo de aire, coloque los moldes/cacerolas en el centro de las rejillas y asegúrese de que su anchura/diámetro no supere los 30 cm.
- Coloque las rejillas manteniendo un nivel vacío entre la una y la otra.
- Según el alimento y el aumento de carga en el interior de la cavidad, la cocción en dos niveles podría requerir algunos minutos más de cocción con respecto a la de un solo nivel.
- Las funciones indicadas para la cocción en dos niveles son TERMO-VENTILADO y BASE TERMO-VENTILADA.

### Consejos para la descongelación y la fermentación

- 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



## Tabla indicativa de las cocciones

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temp. (°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/TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	90 - 100	
Lomo de cerdo	2	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	70 - 80	
Salchichas	1,5	GRILL VENTILADO	4	260	15	
Roast beef	1	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	200	40 - 45	
Conejo al horno	1,5	TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	70 - 80	
Muslo de pavo	3	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	110 - 120	
Bondiola al horno	2 - 3	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	170 - 180	
Pollo al horno	1,2	TURBO/TERMO-VENTILADO	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/TERMO-VENTILADO	2	150 - 160	35 - 40	
Cola de rape	1,5	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	160	60 - 65	
Rodaballo	1,5	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	160	45 - 50	
Pizza	1	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	260	8 - 9	

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

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pan	1	TERMO-VENTILADO	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	180 - 190	20 - 25
Rosquilla	1	TERMO-VENTILADO	2	160	55 - 60
Tarta	1	TERMO-VENTILADO	2	160	35 - 40
Tarta de queso	1	TERMO-VENTILADO	2	160 - 170	55 - 60
Tortellini rellenos	1	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	160	20 - 25
Tarta paraíso	1,2	TERMO-VENTILADO	2	160	55 - 60
Profiteroles	1,2	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	180	80 - 90
Bizcocho	1	TERMO-VENTILADO	2	150 - 160	55 - 60
Tarta de arroz	1	TURBO/TERMO-VENTILADO	2	160	55 - 60
Medialunas	0,6	TERMO-VENTILADO	2	160	30 - 35

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

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### Limpeza del aparato



Vea Advertencias generales de seguridad.

### Limpeza de las superficies

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

### Limpeza ordinaria diaria

Utilice siempre solo 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 estropajos de acero y rasquetas cortantes para no dañar las superficies.

Utilice los productos normales, no abrasivos, de

ser necesario con ayuda de utensilios de madera o de plástico. Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o un paño de microfibra.

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

### Limpeza 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.



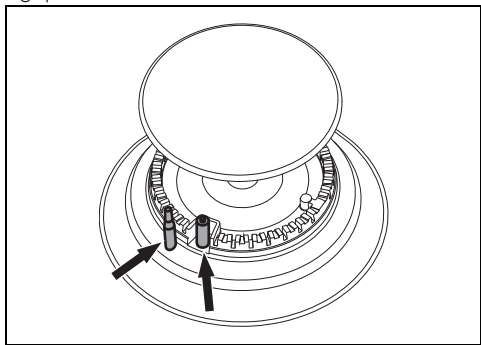
El contacto continuo de las rejillas con la llama, con el tiempo, puede alterar el esmalte cerca de las zonas expuestas al calor. Se trata de un fenómeno completamente natural que no perjudica en absoluto la funcionalidad de este componente.

## 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 sus 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. Contróuelos frecuentemente y, si es necesario, límpielos con un paño húmedo. Cualquier residuo seco debe eliminarse con un palillo de madera o una aguja.



## Mandos



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

Limpie los mandos con un paño suave, humedecido con agua tibia y séquelos con cuidado. Pueden ser extraídos tirándolos de sus alojamientos.

## Limpieza de las puertas

### 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 persistente, lave con un estropajo húmedo y detergente común.

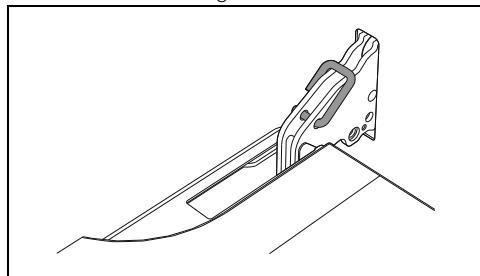
### Desmontaje de la puerta (solo horno auxiliar)

Para facilitar las operaciones de limpieza es

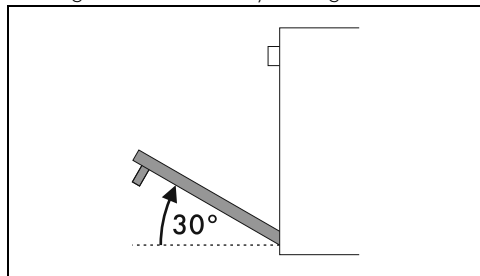
aconsejable quitar la puerta y colocarla sobre un trapo de cocina.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

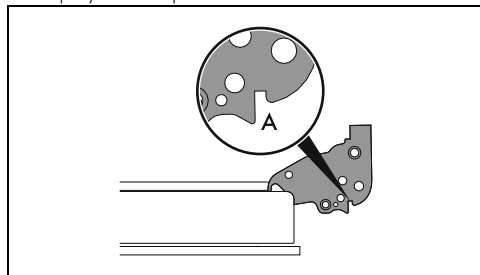
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



2. Sujete 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 asegurándose de que las ranuras **A** se apoyen completamente en las hendiduras.



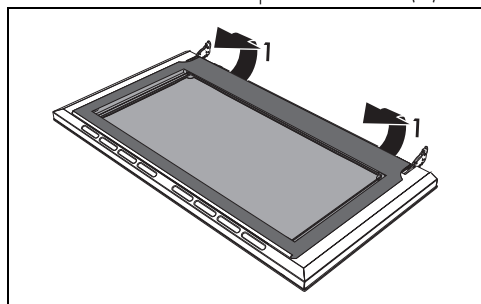
4. Baje la puerta y, una vez posicionada, quite los pernos de los agujeros de las bisagras.

### Desmontaje de los cristales interiores

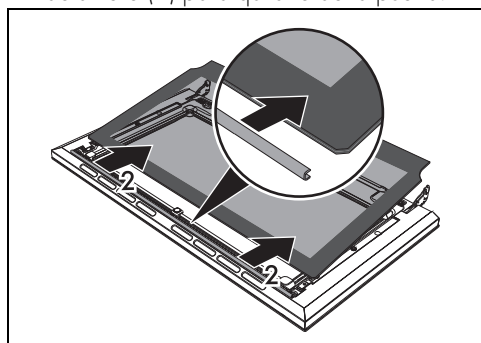
Para facilitar las operaciones de limpieza los cristales interiores que componen la puerta pueden desmontarse.

1. Abra la puerta.

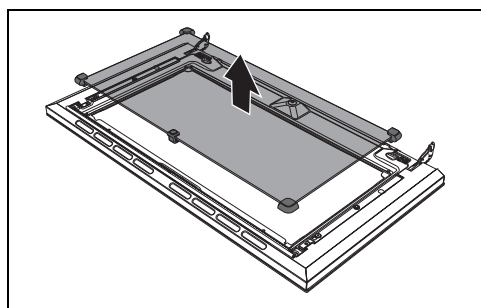
2. Ponga los pernos de bloqueo en los orificios de las bisagras para impedir el cierre accidental de la puerta (vea el apartado "Desmontaje de la puerta").
3. Tire suavemente el vidrio interno hacia arriba en la parte trasera siguiendo el movimiento indicado por las flechas (1).




4. Extraiga el cristal interno por el marco delantero (2) para quitarlo de la puerta.



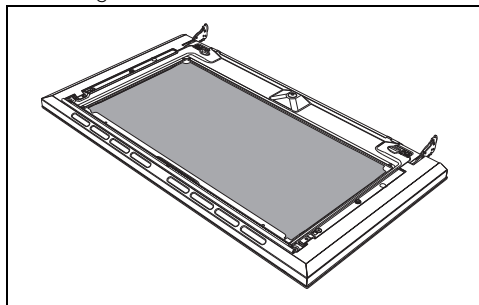
5. Quite el cristal intermedio llevándolo hacia arriba.



 En algunos modelos, los cristales intermedios son 2.

6. 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.



7. Al final de la limpieza, vuelva a colocar el cristal intermedio en su alojamiento en la puerta.
8. Para colocar el cristal interno, deslice la parte superior en el marco de la puerta e inserte los 2 pernos traseros en sus asientos por medio de una ligera presión.

### Limpieza del compartimento de cocción

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

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

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

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

- la puerta;
- las guías de soporte para rejillas/bandejas.



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

### Secado

La cocción de los alimentos genera humedad dentro del compartimento de cocción. Este es un fenómeno completamente normal que no compromete el correcto funcionamiento del aparato.

Al final de cada cocción:

1. deje que se enfríe el aparato;
2. elimine la suciedad del compartimento de cocción;
3. seque el compartimento de cocción con un paño suave;

- deje la puerta abierta el tiempo necesario para que el compartimiento de cocción se seque completamente.

### Regeneración de los paneles autolimpiantes (solo en algunos modelos)

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

- Limpie primero el fondo y la parte superior del compartimiento de cocción con un paño de microfibra embebido en agua y detergente neutro para platos. Enjuague cuidadosamente.
- Programa un ciclo de regeneración seleccionando una función ventilada a la temperatura máxima durante una hora.
- Si los paneles autolimpiantes están especialmente sucios después del ciclo de regeneración, desmóntelos y lávelos con detergente neutro para vajillas. Enjuáguelos y séquelos.

Vuelva a montar los paneles autolimpiantes y ajuste 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.

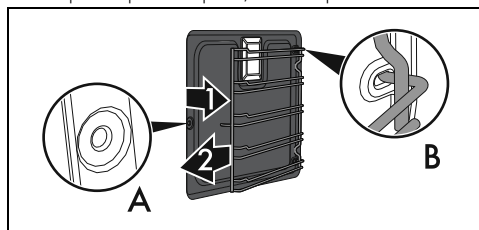
### Retirada de los paneles autolimpiantes y de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas (solo en algunos modelos)

La extracción de los paneles autolimpiantes y los bastidores de soporte para rejillas/bandejas permite limpiar más fácilmente las partes laterales. Esta operación debe efectuarse cada vez que se utiliza el ciclo de limpieza automático o el ciclo de catálisis (solo en algunos modelos).

Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

- Tire del bastidor hacia el interior del compartimiento de cocción hasta desengancharlo del encastre A, luego sáquelo de los alojamientos situados en la parte trasera B. El panel autolimpiante lateral está enganchado en el bastidor de

soporte para rejillas/bandejas.



Preste atención al sacar el panel autolimpiante, podría desengancharse accidentalmente del bastidor de soporte para rejillas/bandejas y dañar las superficies.

- Al final de la limpieza repita las operaciones recién descritas para colocar de nuevo los paneles autolimpiantes laterales y los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.

### Vapor Clean (solo en algunos modelos)



Vea Advertencias generales de seguridad.



La función 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.

### Operaciones preliminares

Antes de iniciar el ciclo de limpieza Vapor Clean:

- Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
- Si la hubiera, quite la sonda de temperatura.
- Si los hubiera, quite los paneles autolimpiantes.
- Vierta aproximadamente 120 cc de agua en el fondo del compartimiento de cocción. Preste atención a que no se desborde del hueco.
- Con un rociador aplique una solución de agua y detergente para platos dentro del compartimiento de cocción. Dirija el rociado hacia las paredes laterales, hacia

arriba, hacia abajo y hacia el deflector.






Se aconseja efectuar unas 20 pulverizaciones como máximo.



No rocíe sobre el deflector si este está forrado con material autolimpiante.

- Cierre la puerta.
- Durante el ciclo de limpieza asistida lave separadamente los paneles autolimpiantes (si existen) que han sido quitados anteriormente con agua templada y un poco de detergente.

### Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean

1. Gire el mando de las funciones al símbolo  o  (si lo hubiera).
2. Gire el mando de la temperatura hasta el símbolo .
3. Deje actuar el ciclo de limpieza durante 18 minutos.

### Finalización de Vapor Clean

1. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.
2. Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
3. Para las incrustaciones más resistentes utilice un estropajo antirrayado con filamentos de latón.
4. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
5. Elimine el agua residual de dentro del compartimiento de cocción.
6. Si están presentes, vuelva a poner los paneles autolimpiantes y los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.

Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos cojan olores desagradables:

- se aconseja efectuar un secado del compartimiento de cocción mediante una función ventilada a 160°C durante unos 10 minutos.
- En caso de presencia de los paneles autolimpiantes, se aconseja efectuar un secado del compartimiento de cocción con ciclo simultáneo de catálisis.



Se recomienda usar guantes de goma durante estas operaciones.



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

## Mantenimiento especial

### Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

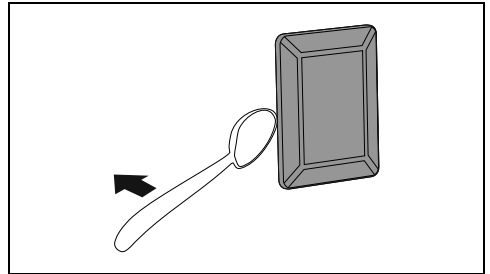
- Para mantener limpia la junta use un estropajo no abrasivo y lávela con agua templada.

### Sustitución de la lámpara de iluminación interna



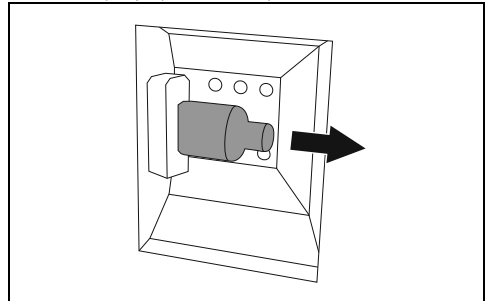
Tensión eléctrica  
**Peligro de electrocución**

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.
  - Utilice guantes de protección.
1. Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
  2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
  3. Quite la tapa de la lámpara utilizando un utensilio (por ejemplo una cuchara).



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

4. Extraiga y quite la lámpara.



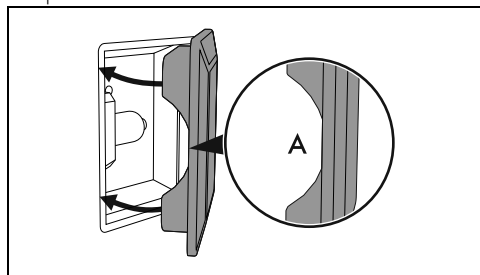
ES



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

5. Sustituya la lámpara por otra similar (40 W).

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 portalámpara.

## INSTALACIÓN



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



Para la instalación en UK, consulte el folleto facilitado «Local installation specification for UK gas appliances».

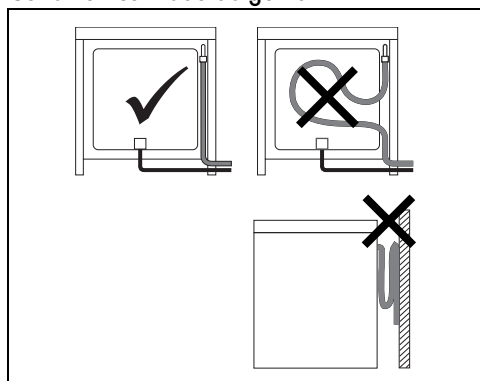
### Conexión del gas



Vea Advertencias generales de seguridad.

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. Para la alimentación con otros tipos de gas, vea el capítulo «Adaptación a los diversos tipos de gas». El manguito del gas del aparato es roscado 1/2" gas externo (ISO 228-1).

### Conexión con tubo de goma



Compruebe que se cumplan íntegramente todas las condiciones siguientes:

- que el tubo esté fijado al conector de 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 dispersión de gas en el ambiente, no intente repararlo: sustitúyalo por un tubo nuevo;
- compruebe que no se haya alcanzado la fecha de caducidad serigrafiada en la

superficie del tubo.

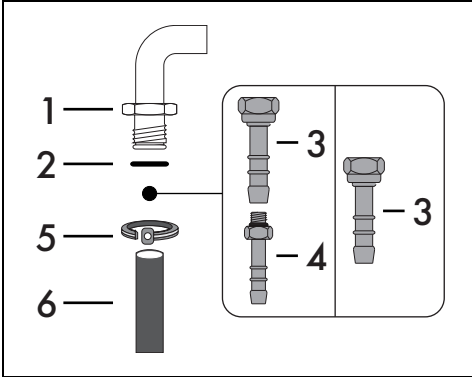


La conexión con un tubo de goma, conforme a lo dispuesto por la norma vigente, solo puede realizarse si el tubo queda accesible para su inspección en toda su longitud.



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

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).



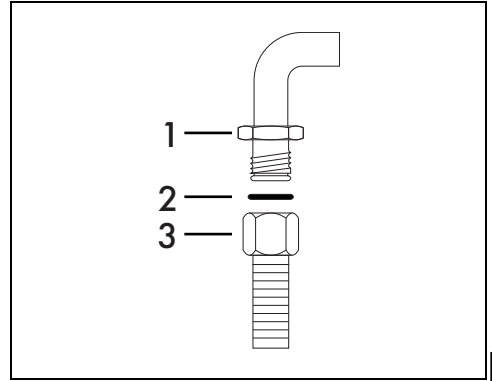
Enrosque cuidadosamente el conector de manguera 3 en el manguito del gas 1 (rosca 1/2" ISO 228-1) del aparato intercalando la junta 2. Según el diámetro del tubo del gas utilizado es posible enroscar también el conector de manguera 4 en el conector de manguera 3.

Después de haber apretado el o los conectores de manguera calce el tubo 6 en el conector de 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

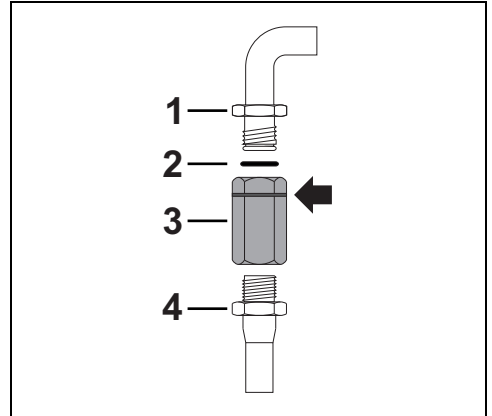
norma vigente.



Enroscar 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.



Aplice material aislante en la rosca del tubo del gas 4 y enrosque el adaptador 3. Enroscar el bloque al manguito móvil 1 del aparato interponiendo siempre la junta 2 que se suministra.

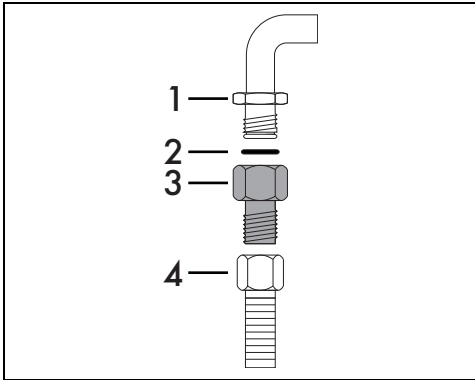
### Conexión con tubo flexible de acero con manguito cónico

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

ES

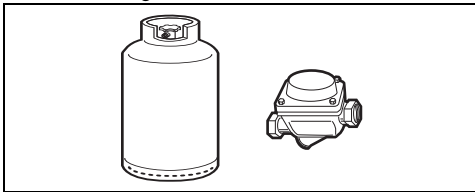


norma vigente.



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

### Conexión al gas licuado



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

La presión de alimentación debe respetar los valores indicados en las "Tablas de características de los quemadores e inyectores".

### Ventilación en los locales

El aparato debe instalarse en espacios permanentemente ventilados, tal como indica la normativa vigente. 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. Los 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.

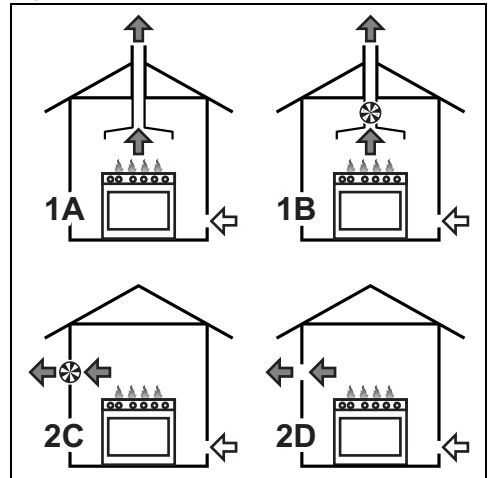
El lugar debe mantenerse adecuadamente ventilado para eliminar el calor y la humedad producidos al cocinar: en particular, después

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.



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



Aire



Productos de la combustión



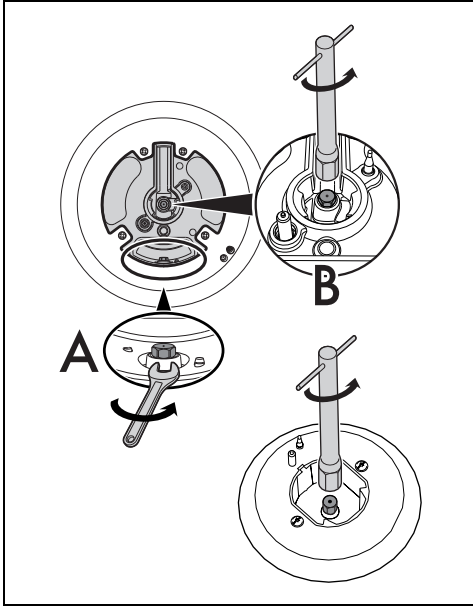
Electroventilador

### 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

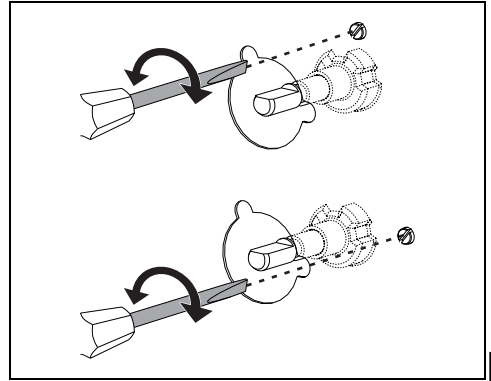


A = Inyector externo, B = Inyector interno.

1. Retire las rejillas, las tapas y los difusores de llama 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 vaya a emplear (vea "Tablas de características de los quemadores e inyectores").
3. Reinstale correctamente los quemadores en sus respectivos alojamientos.

### Regulación del mínimo para gas natural 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 un gas diferente de aquel para el que se ha regulado 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).

### Lubricación 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	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	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 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 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".

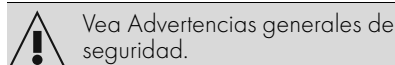
### Tablas de características de quemadores e inyectores

<b>1 Gas metano G20 - 20 mbar</b>		<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2 int.</b>	<b>UR2 ext.</b>
Potencia térmica nominal (kW)		1,0	1,8	2,9	0,9	4,1
Diámetro del inyector (1/100 mm)		72	97	115	70	150
Precámara (impresa en el inyector)		(X)	(Z)	(Y)	(H1)	(H3)
Caudal reducido (W)		400	500	800	400	1200
<b>2 Gas metano G20 - 25 mbar</b>		<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2 int.</b>	<b>UR2 ext.</b>
Potencia térmica nominal (kW)		1,1	1,8	2,9	0,9	4,1
Diámetro del inyector (1/100 mm)		72	94	110	65	145
Precámara (impresa en el inyector)		(X)	(Z)	(H8)	(H1)	(H3)
Caudal reducido (W)		400	500	800	400	1200
<b>3 Gas Metano G25.1 - 25 mbar</b>		<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2 int.</b>	<b>UR2 ext.</b>
Potencia térmica nominal (kW)		1,1	1,8	3,0	0,9	4,0
Diámetro del inyector (1/100 mm)		77	100	134	72	148
Precámara (impresa en el inyector)		(F1)	(Y)	(F3)	(H1)	(F3)
Caudal reducido (W)		400	500	800	400	1200
<b>4 Gas Metano G2.350 - 13 mbar</b>		<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2 int.</b>	<b>UR2 ext.</b>
Potencia térmica nominal (kW)		1,0	1,75	2,9	0,9	3,2
Diámetro del inyector (1/100 mm)		94	120	165	91	180
Precámara (impresa en el inyector)		(Y)	(Y)	(F3)	(Y)	(H4)
Caudal reducido (W)		400	500	800	400	1200
<b>5 Gas licuado G30/31 - 30/37 mbar</b>		<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2 int.</b>	<b>UR2 ext.</b>
Potencia térmica nominal (kW)		1,0	1,8	3,0	0,9	3,8
Diámetro del inyector (1/100 mm)		50	65	85	44	96
Precámara (impresa en el inyector)		-	-	-	-	-
Caudal reducido (W)		400	500	800	400	1500
Caudal nominal G30 (g/h)		73	131	218	65	276
Caudal nominal G31 (g/h)		71	129	214	64	271

6 Gas Licuado G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2 ext
Potencia térmica nominal (kW)	1,1	1,9	3,0	0,8	3,9
Diámetro del inyector (1/100 mm)	50	65	81	42	93
Precámara (impresa en el inyector)	-	-	-	-	-
Caudal reducido (W)	450	550	900	450	1500
Caudal nominal G30 (g/h)	80	138	218	58	284
Caudal nominal G31 (g/h)	79	136	214	57	279
7 Gas Ciudad G110 – 8 mbar	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2 ext
Potencia térmica nominal (kW)	1,0	1,75	2,8	1,0	3,2
Diámetro del inyector (1/100 mm)	145	185	260	145	300
Precámara (impresa en el inyector)	(/8)	(/2)	(/3)	-	-
Caudal reducido (W)	400	500	800	400	1000

Los inyectores, no suministrados, se pueden encontrar en los centros de asistencia autorizados.

## Colocación

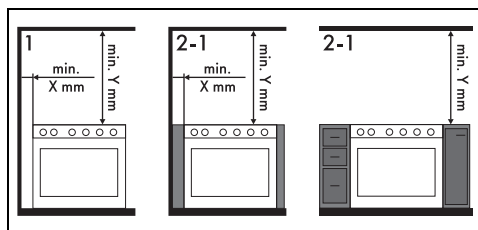


Vea Advertencias generales de seguridad.

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

Clase 1	Libre instalación
Clase 2 - subclase 1	Empotrado

El aparato se puede instalar junto a paredes que sean más altas que la encimera de trabajo, dejando una distancia mínima de X mm del costado del aparato. Los armarios de pared colocados arriba de la encimera de trabajo del aparato deben estar a una distancia mínima de Y mm.



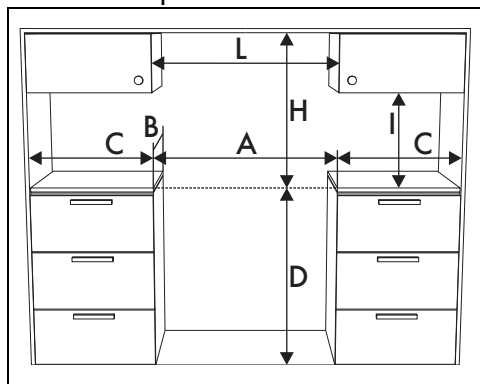
X 150 mm

Y 750 mm



En el caso de que se instale una campana sobre el aparato, remítase al manual de instrucciones de la campana para respetar la distancia correcta.

## Medidas del aparato



A 903 mm

B 600 mm

C<sup>1</sup> mín. 150 mm

D 898 - 920 mm

H 750 mm

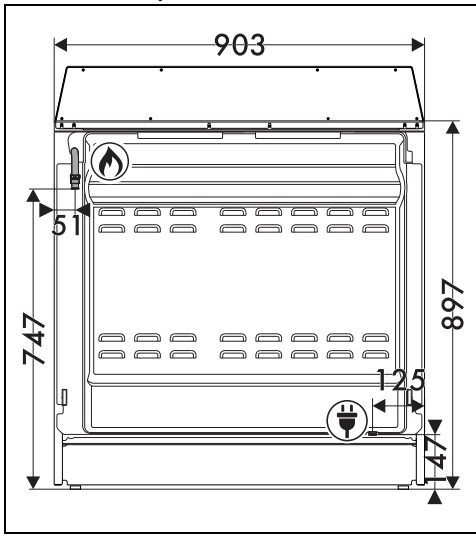
I 450 mm

L<sup>2</sup> 903 mm

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

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

## Medidas del aparato

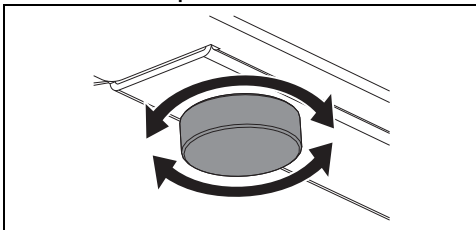


Posición de la conexión del gas



Posición de la conexión eléctrica

## Nivelación del aparato



Para obtener una mayor estabilidad, es indispensable que el aparato quede correctamente nivelado en el suelo:

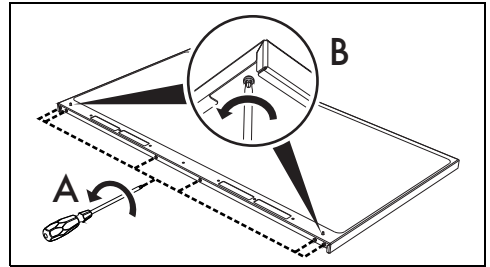
- Enrosque o desenrosque las patas en la parte inferior hasta nivelar y estabilizar el aparato en el suelo.

## Montaje del respaldo

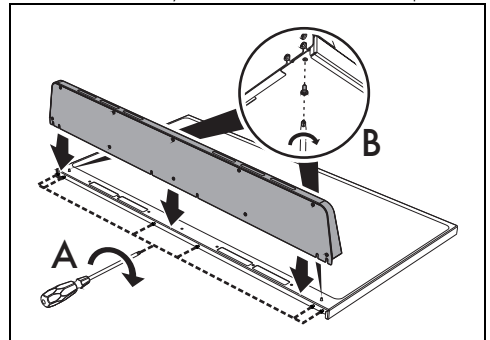
El respaldo debe estar siempre correctamente colocado y fijado en el aparato.

1. Afloje los 6 tornillos (A) situados en la parte trasera de la encimera de cocción y

desatornille los dos tornillos (B) colocados debajo.

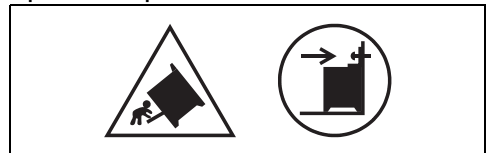


2. Coloque el respaldo en la encimera. Haga que correspondan las 6 ranuras inferiores del respaldo con los 6 tornillos de la parte trasera de la encimera, que han sido aflojados con anterioridad.
3. Atornille los 6 tornillos de la parte trasera de la encimera y los 2 tornillos de debajo.



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

## Fijación a la pared

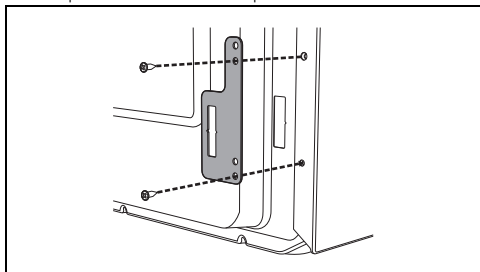


Los símbolos indicados más arriba hacen referencia al peligro que representa la ausencia de dispositivos de estabilización y a la importancia de su correcta instalación.

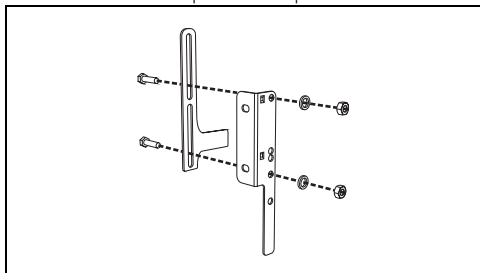


Con el fin de evitar el vuelco del aparato, deben instalarse los dispositivos de estabilización.

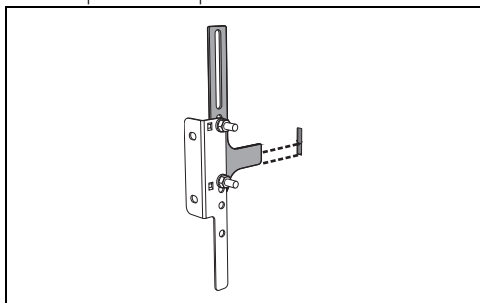
1. Atornille la placa de fijación a la pared en la parte trasera del aparato.



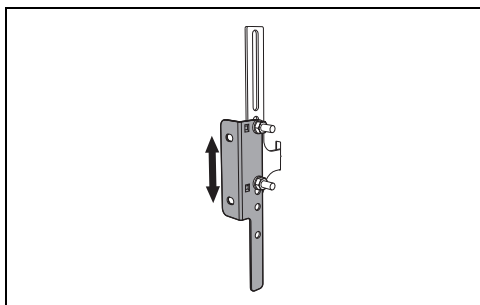
2. Regule la altura de las 4 patas.
3. Ensamble el soporte de fijación.



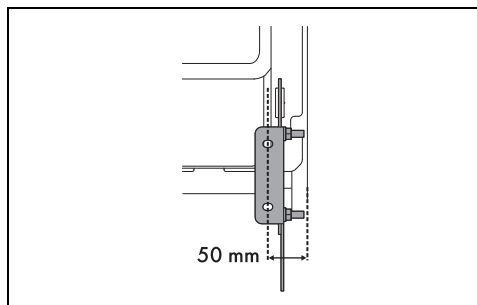
4. Alinee la base del gancho del soporte de fijación con la base del corte de la placa de fijación a la pared.



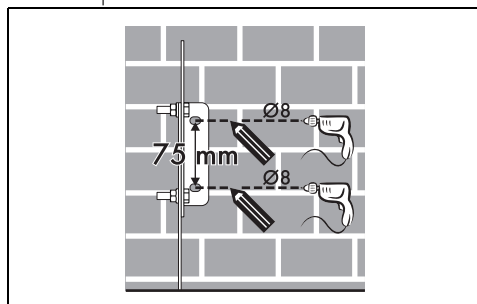
5. Alinee la base de la abrazadera de fijación hasta el suelo y apriete los tornillos para fijar las medidas.



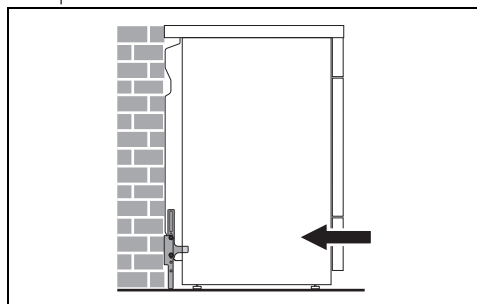
6. Considere la distancia de 50 mm desde el lado del aparato hasta los agujeros de la abrazadera.



7. Desplace el soporte en la pared y marque la posición de los agujeros que va a hacer en la pared.

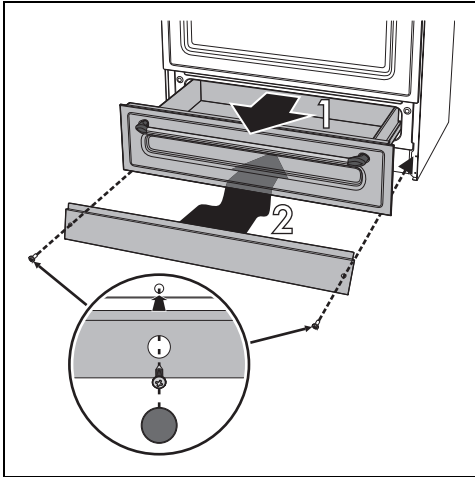


8. Después de haber hecho los agujeros en la pared, utilice tacos con tornillos para fijar la abrazadera a la pared.
9. Empuje la cocina hacia la pared y, al mismo tiempo, introduzca la abrazadera en la placa fijada en la parte trasera del aparato.



ES

## Montaje del zócalo



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

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



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

## Conexión eléctrica



Vea Advertencias generales de seguridad.

## Información general

Compruebe que las características de la red eléctrica coincidan con 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.

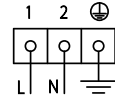
El aparato puede funcionar en los siguientes

modos:

220-240 V 1N~

3 x 1,5 mm<sup>2</sup>

cable tripolar



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).

## Conexión fija

Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.

## Para los mercados de Australia y Nueva Zelanda:

La desconexión incorporada en la conexión fija debe cumplir con la normativa AS/NZS 3000.

## Conexión con enchufe y toma de corriente

Compruebe que el enchufe macho y la toma de corriente sean del mismo tipo.

Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar calentamientos o quemaduras.

## Para el instalador

- En caso de conexión con enchufe, este siempre tendrá que quedar accesible después de la instalación.
- No doble ni atrape el cable de alimentación.
- Hay que instalar el aparato siguiendo los esquemas de instalación.
- No trate de desenroscar o forzar el codo roscado del manguito. Podría dañar esta parte del aparato, que puede invalidar la garantía del fabricante.
- En todas las conexiones, utilice agua y jabón para comprobar que no haya pérdidas de gas. NO use llamas libres para detectar pérdidas.
- Encienda todos los quemadores uno por uno y al mismo tiempo para garantizar el funcionamiento correcto de la llave de paso

del gas, del quemador y del encendido.

- Gire los mandos de los quemadores hasta la posición de llama mínima y observe la estabilidad de la llama de cada quemador, uno por uno y todos juntos.
- Si el aparato no funciona correctamente después de haber realizado todos los controles, contacte con el Servicio de Asistencia Autorizado de su zona.
- Una vez que el aparato está instalado correctamente le rogamos que instruya al usuario sobre el método correcto de funcionamiento.