

|  |            |
|--|------------|
| <b>1 Advertencias</b>                                | <b>250</b> |
| 1.1 Advertencias generales de seguridad              | 250        |
| 1.2 Responsabilidad del fabricante                   | 254        |
| 1.3 Función del aparato                              | 255        |
| 1.4 Placa de identificación                          | 255        |
| 1.5 Este manual de uso                               | 255        |
| 1.6 Eliminación                                      | 255        |
| 1.7 Cómo leer el manual de uso                       | 256        |
| 1.8 Para ahorrar energía                             | 257        |
| 1.9 Indicaciones para organismos de control europeos | 257        |
| <b>2 Descripción</b>                                 | <b>258</b> |
| 2.1 Descripción general                              | 258        |
| 2.2 Placa de cocción                                 | 259        |
| 2.3 Panel de mandos                                  | 259        |
| 2.4 Otras partes                                     | 260        |
| 2.5 Accesorios disponibles                           | 261        |
| <b>3 Uso</b>   | <b>263</b> |
| 3.1 Primer uso                                       | 264        |
| 3.2 Uso de los accesorios                            | 264        |
| 3.3 Uso de la placa                                  | 265        |
| 3.4 Uso del compartimento armario                    | 266        |
| 3.5 Uso del horno                                    | 266        |
| 3.6 Consejos para la cocción                         | 269        |
| 3.7 Reloj programador                                | 271        |
| <b>4 Limpieza y mantenimiento</b>                    | <b>277</b> |
| 4.1 Limpieza del aparato                             | 277        |
| 4.2 Desmontaje de las puertas                        | 278        |
| 4.3 Limpieza de los cristales de la puerta           | 279        |
| 4.4 Limpieza del interior de los hornos              | 279        |
| 4.5 Pirólisis  | 279        |
| 4.6 Mantenimiento extraordinario                     | 281        |
| <b>5 Instalación</b>                                 | <b>283</b> |
| 5.1 Conexión del gas                                 | 283        |
| 5.2 Adaptación a los distintos tipos de gas          | 286        |
| 5.3 Conexión eléctrica                               | 291        |
| 5.4 Colocación                                       | 293        |
| 5.5 Para el instalador                               | 297        |

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



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

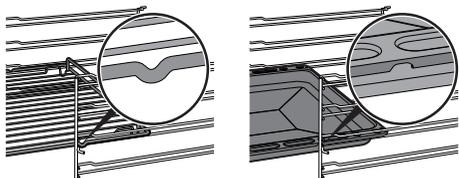
## Daños al aparato

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



## Advertencias

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



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



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

## Instalación

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



## Advertencias

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

### Para este aparato

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

### 1.2 Responsabilidad del fabricante

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

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



- utilización de repuestos no originales.

## 1.3 Función del aparato

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

## 1.4 Placa de identificación

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

## 1.5 Este manual de uso

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

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

## 1.6 Eliminación



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

Para desechar el aparato:

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



### Tensión eléctrica

### Peligro de electrocución

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



## Advertencias

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

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

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



### Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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

### 1.7 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.

#### Limpieza y mantenimiento



Información para la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato.

#### Instalación



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



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



## 1.8 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.

## 1.9 Indicaciones para organismos de control europeos

### Fan forced mode

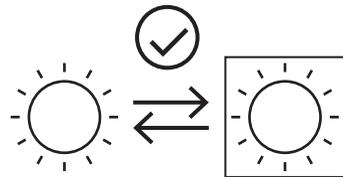
La función ECO utilizada para definir la clase de eficiencia energética cumple con las especificaciones de la norma europea EN 60350-1.

### 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.

### Iluminación

- Este aparato contiene bombillas que pueden ser reemplazadas por el usuario.



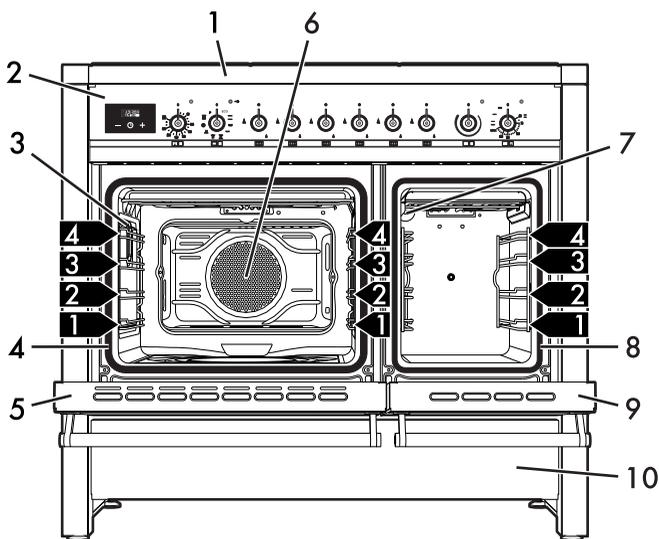
- Las bombillas en cuestión son aptas para funcionar a una temperatura ambiente igual o superior a 300 °C y están diseñadas para su uso en aplicaciones de alta temperatura, como hornos.
- Este aparato contiene bombillas de eficiencia energética "G".



# Descripción

## 2 Descripción

### 2.1 Descripción general



1 Placa de cocción

2 Panel de mandos

3 Lámpara del horno principal

4 Junta del horno principal

5 Puerta del horno principal

6 Ventilador

7 Lámpara del horno auxiliar

8 Junta del horno auxiliar

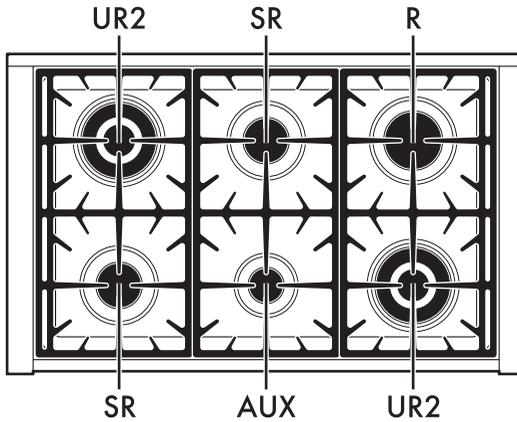
9 Puerta del horno auxiliar

10 Compartimento armario

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



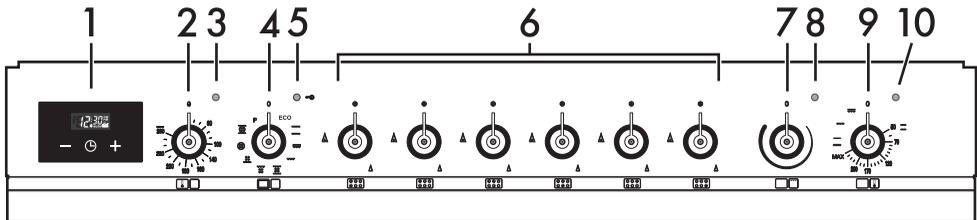
## 2.2 Placa de cocción



**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 minuteru.

### 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

Parpadea para indicar que el horno está alcanzando la temperatura programada; al alcanzar la temperatura, permanece fija.



Un comportamiento diferente por parte de las luces testigo de la temperatura no debe considerarse un defecto.



## Descripción

### 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 Testigo del bloqueo de la puerta

Se enciende cuando se activa el ciclo de limpieza automática (pirólisis).

### 6 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.

### 7 Mando del grill variable del horno auxiliar

Gire el mando del grill variable en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición deseada.

### 8 Testigo del grill variable del horno auxiliar

El encendido del testigo señala la activación del grill.

### 9 Mando del termostato del horno auxiliar

La selección de la temperatura de cocción se efectúa girando el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el valor

deseado, comprendido entre 50° y 220°C. Para encender el horno hay que girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta cualquier función.

### 10 Testigo del horno auxiliar

El encendido del testigo indica que el horno auxiliar se está calentando. El apagado de este testigo indica que se ha alcanzado la temperatura programada. La intermitencia regular indica que la temperatura en el interior del horno se mantiene constantemente en el nivel programado.

## 2.4 Otras partes

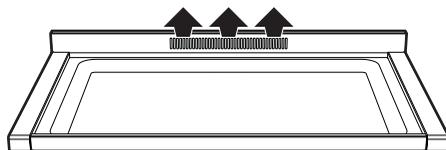
### Repisas de colocación

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

**P**/ECO.

## 2.5 Accesorios disponibles

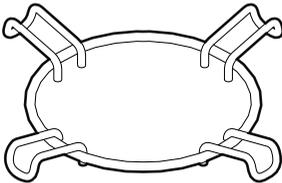


Los accesorios del horno destinados a entrar en contacto con los alimentos son fabricados con materiales conformes a lo establecido por las leyes vigentes.



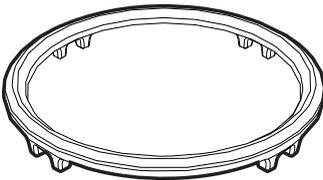
Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados. Utilice sólo accesorios originales del fabricante.

### Adaptador para Wok



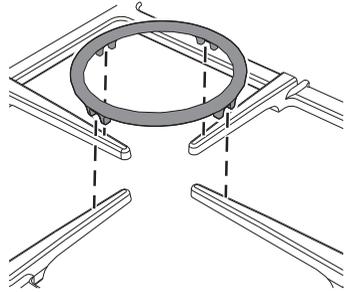
Útil para el uso de recipientes Wok.

### 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".

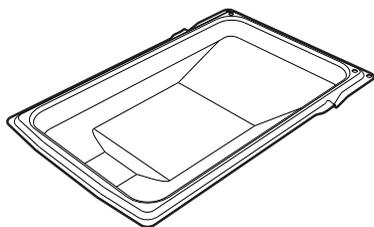
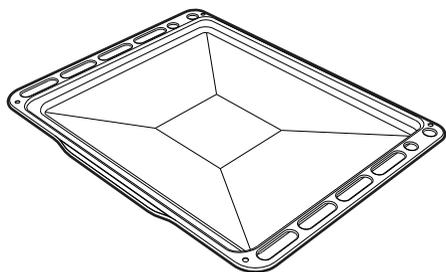


La rejilla de elevación debe colocarse encima de la rejilla de la encimera de cocción como se muestra en la figura de arriba. De todos modos, las ollas que tengan un diámetro superior a 26 cm deben colocarse exclusivamente en el quemador Ultrarrápido (**UR2**). Esta rejilla puede usarse incluso para los "woks" (sartenes chinas).



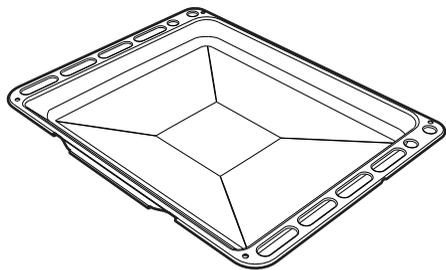
# Descripción

## Bandeja del horno



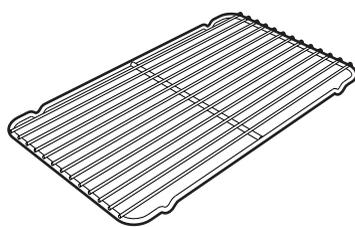
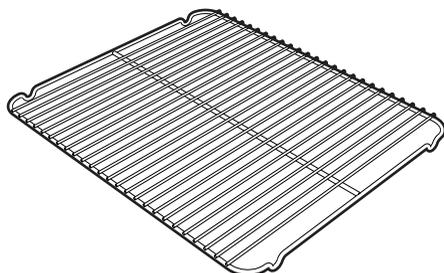
Útil para la recogida de las grasas procedentes de alimentos apoyados en la rejilla superior.

## Bandeja profunda



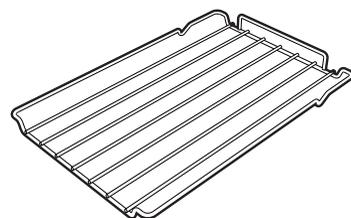
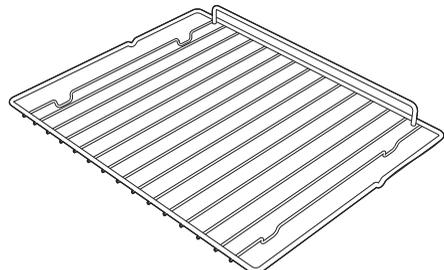
Útil para recoger las grasas provenientes de alimentos colocados en la rejilla superior y para la cocción de tartas, pizzas y dulces de horno.

## 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.



### 3 Uso

#### 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.

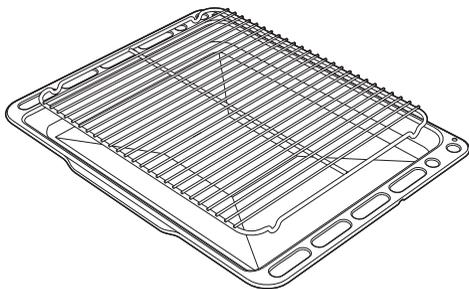
## 3.1 Primer uso

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.

## 3.2 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.

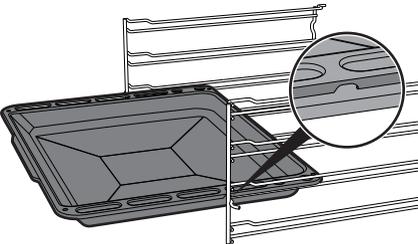
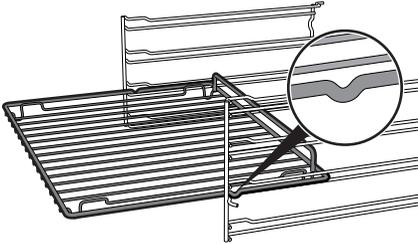




## Rejillas y bandejas

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.



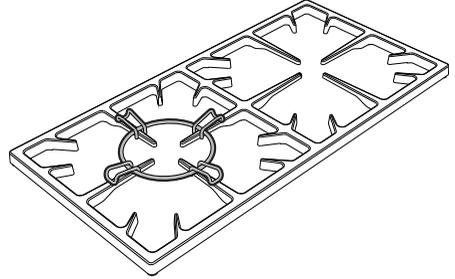
Introduzca las rejillas y las bandejas suavemente en el horno hasta que hagan tope.



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

## Adaptadores

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



## 3.3 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.



## Uso

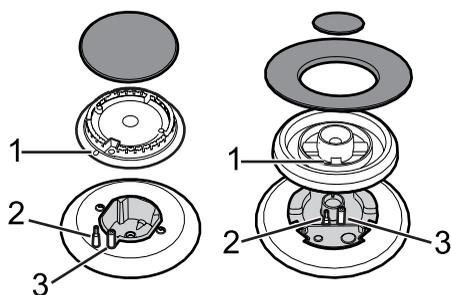
Espere unos instantes y repita la operación. Mantenga pulsado el mando durante más tiempo.



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:

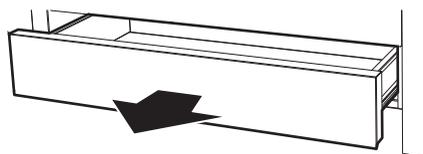
- **AUX:** 12 - 14 cm
- **SR:** 16 - 24 cm
- **R:** 18 - 26 cm
- **UR2:** 18 - 26 cm.

Diámetros de los recipientes con rejilla de elevación:

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

### 3.4 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.



### 3.5 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.



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

### 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, excepto aquellos que puedan 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 interior del horno.



La función ECO es una función de cocción delicada y se recomienda para cocciones que no requieran temperaturas superiores a 210 °C; Para una cocción a temperatura más elevada se recomienda elegir otra función.



### 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.



### 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 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.



## 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).



## 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).



## Inferior ventilada

La combinación entre el ventilador y la resistencia inferior permite completar la cocción más rápidamente. Este sistema se aconseja para esterilizar o finalizar la cocción de alimentos hechos ya en la superficie pero no por dentro, que requieren por lo tanto un calor superior moderado. Ideal para cualquier tipo de alimento. En los modelos pirolíticos las funciones especiales de descongelación y fermentación están colocadas en esta misma función



## 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.



## Turbo

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



## Pirólisis

Programando esta función el horno alcanza temperaturas que llegan hasta los 500°C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma sobre las paredes internas.



## Funciones del horno auxiliar



### Estático

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



### Inferior

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



### Grill pequeño

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



### Grill 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.

## 3.6 Consejos para la cocción

### Consejos generales

- Utilice una función ventilada para obtener una cocción homogénea en más niveles.
- No se pueden reducir los tiempos de cocción aumentando las temperaturas (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.

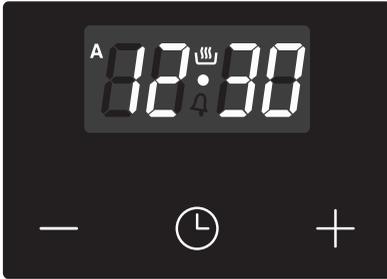
- Si el dulce se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura ajustada en aproximadamente 10°C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.
- Durante la cocción de dulces o verduras podrían producirse fenómenos de excesiva condensación en el cristal. Para evitar 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.



### 3.7 Reloj programador



 Tecla de reducción del valor

 Tecla del reloj

 Tecla de aumento del valor

 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.

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

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

### 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.

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

**i** 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.

**i** 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

**i** 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)



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

**i** 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.

**i** 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.



## 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                               | 150 - 160           | 35 - 40          |        |
| Cola de rape        | 1,5       | Turbo/Circular  | 2                               | 160                 | 60 - 65          |        |
| Rodaballo           | 1,5       | Turbo/Circular  | 2                               | 160                 | 45 - 50          |        |
| Pizza               | 1         | Turbo/Circular  | 2                               | 250/280             | 8 - 9            |        |
| Pan                 | 1         | Circular        | 2                               | 190 - 200           | 25 - 30          |        |
| Focaccia            | 1         | Turbo/Circular  | 2                               | 180 - 190           | 20 - 25          |        |
| Rosquilla           | 1         | Circular        | 2                               | 160                 | 55 - 60          |        |
| Tarta de mermelada  | 1         | Circular        | 2                               | 160                 | 35 - 40          |        |
| Tarta de 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          |        |
| Brioches            | 0,6       | Circular        | 2                               | 160                 | 30 - 35          |        |

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



## Uso

### Tabla indicativa de las cocciones (horno auxiliar)

| Alimentos           | Peso (kg) | Función  | Nivel | Temperatura (°C) | Tiempo (minutos) |        |
|---------------------|-----------|----------|-------|------------------|------------------|--------|
| Conejo al horno     | 1         | Estático | 2     | 190 ÷ 200        | 85 ÷ 90          |        |
| Pollo al horno      | 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          | -      |
| Bacon               | 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

### 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.

### 4.1 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

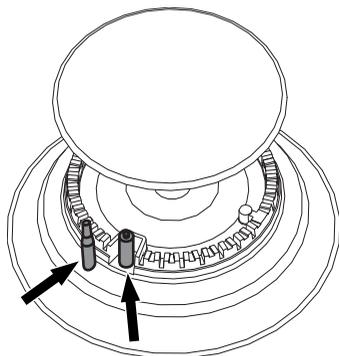
Las coronas quemador y los casquetes pueden extraerse para facilitar su limpieza. Lávelos en agua caliente y detergente no abrasivo. Quite con cuidado cualquier incrustación y espere a que estén totalmente secos. Vuelva a montar las coronas quemador, asegurándose de que queden colocadas en sus alojamientos correspondientes con sus respectivos casquetes.



## Limpeza y mantenimiento

### 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.

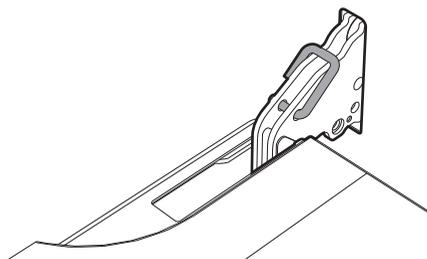


### 4.2 Desmontaje de las puertas

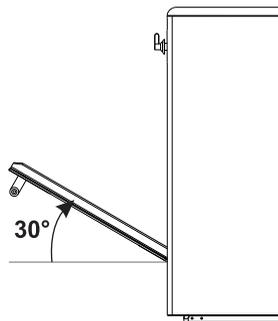
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar las puertas y ponerlas sobre un trapo.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

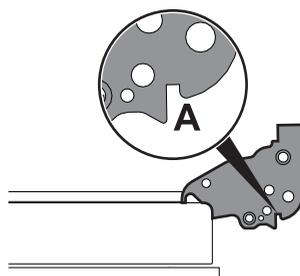
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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.





## 4.3 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.

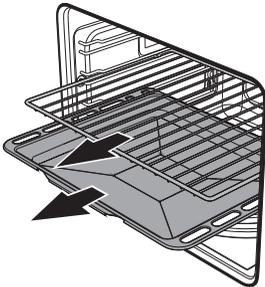


Se aconseja utilizar productos para la limpieza distribuidos por el fabricante.

## 4.4 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.

## 4.5 Pirólisis



La Pirólisis es un procedimiento de limpieza automática a elevada temperatura que provoca la disolución de la suciedad. Gracias a este procedimiento se puede limpiar el compartimento de cocción por dentro con suma facilidad.



Uso incorrecto

**Riesgo de daños a las superficies**

- Elimine del interior del compartimento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones precedentes.

## Operaciones preliminares

Antes de activar la pirólisis:

- Limpie el cristal interno según las tradicionales indicaciones de limpieza.
- En caso de incrustaciones persistentes rocíe un producto para la limpieza de los hornos en el cristal (lea detenidamente las instrucciones indicadas en el producto); déjelo actuar durante 60 minutos, luego enjuague y seque el cristal con papel de cocina o con un paño de microfibra.
- Quite por completo todos los accesorios del interior del compartimento de cocción.
- Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
- Cierre la puerta.



## Limpeza y mantenimiento

### Ajuste de la pirólisis

1. Ponga el mando de las funciones sobre el símbolo **P**. En la pantalla aparecerá el mensaje **dur** alternado con la duración mínima de la pirólisis (2 horas).
2. Pulse las teclas **—** o **+** para configurar la duración del ciclo de limpieza desde un mínimo de 2 horas hasta un máximo de 3 horas y 30 minutos.



Duración sugerida de la pirólisis:

- Poco sucio: 2 horas
- Suciedad media: 2 horas y 45 minutos.
- Muy sucio: 3 horas y 30 minutos.

3. Para confirmar el inicio de la pirólisis pulse la tecla **⌚**.
4. Pasado un minuto desde el inicio de la pirólisis, la puerta se bloquea con un dispositivo que impide cualquier intento de apertura (se enciende la luz testigo del bloqueo de la puerta).



No es posible seleccionar ninguna función cuando el bloqueo de la puerta está activo.

5. Al final de la pirólisis todos los números en la pantalla parpadean y una señal acústica indica el final del ciclo de limpieza automática.
6. Vuelva a colocar el mando de las funciones en la posición "0".

7. La puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura dentro del horno haya regresado a niveles seguros.
8. Espere a que el horno se enfríe y recoja los restos del interior del horno con un paño húmedo de microfibra.

### Ajuste de la pirólisis programada

La hora de comienzo de la pirólisis puede ajustarse como las demás funciones de cocción.

1. Tras haber iniciado la pirólisis (vea "Ajuste de la pirólisis"), mantenga pulsada la tecla **⌚** durante 2 segundos.
2. Continúe pulsando la tecla **⌚** hasta visualizar el mensaje **Ensd** en la pantalla.
3. En 5 segundos, pulse las teclas **—** y **+** para ajustar la hora a la que se desea que termine el ciclo de limpieza.
4. Pulse la tecla **⌚** para confirmar los datos programados.



Tenga cuidado de no girar el mando de funciones cuando programe la pirólisis. En ese caso, los datos que configure mediante el reloj programador se cancelarán y tendrá que configurarlos otra vez.



Durante la primera pirólisis podrían producirse olores desagradables por la evaporación normal de las sustancias oleosas de fabricación. Se trata de un fenómeno absolutamente normal que desaparece después de la primera operación de limpieza.



Durante la pirólisis los ventiladores producen un ruido más intenso ocasionado por una mayor velocidad de rotación. Se trata de un funcionamiento completamente normal que tiene por objeto favorecer la disipación de calor. Al concluir la pirólisis la ventilación proseguirá automáticamente durante un período suficiente como para evitar el sobrecalentamiento de las paredes de los muebles y de la parte frontal del horno.

## 4.6 Mantenimiento extraordinario



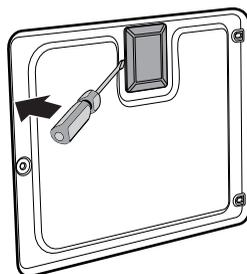
**Partes bajo tensión eléctrica**  
**Peligro de electrocución**

- Desactive la alimentación eléctrica del horno.

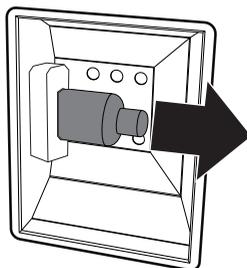
### Sustitución de la lámpara de iluminación interna (horno principal)

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.



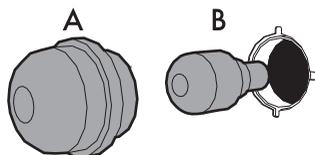
No toque la lámpara halógena directamente con los dedos, sino utilice una cobertura aislante.

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**.



## 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

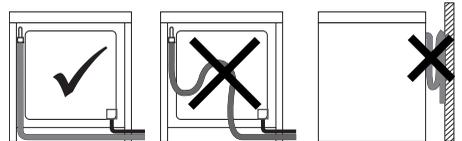
La conexión a la red del gas puede efectuarse con un tubo flexible de acero en pared continua respetando las prescripciones establecidas por la norma vigente.

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.

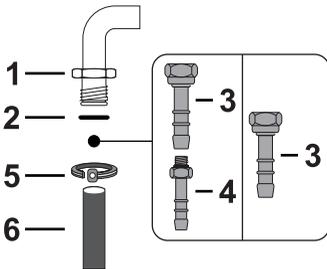




# Instalación

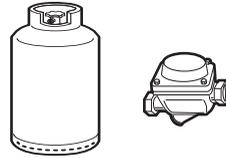
Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo de goma que reúna las características indicadas por las normas vigentes (controle que la sigla de esta norma esté impresa en el tubo).

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.



## 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.

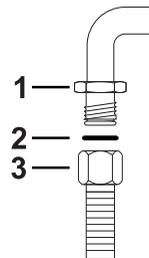


La presión de alimentación debe respetar los valores indicados en la tabla "Tipos de gas y Países de pertenencia".

## 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.



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

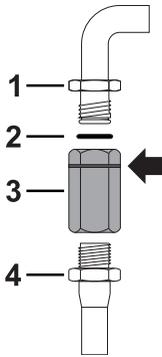


El diámetro interno del tubo debe ser de 8 mm para el Gas licuado y de 13 mm para el Gas Metano y para el Gas Ciudad.



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

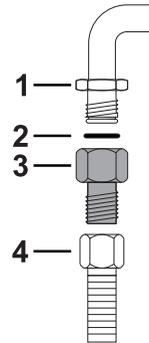
Efectúe la conexión a la red eléctrica del gas utilizando un tubo flexible de acero con conexión en bayoneta conforme a B.S. 669. Aplique material aislante en la rosca del tubo del gas **4** y enrosque el adaptador **3**. Enrosque el bloque al manguito móvil **1** del aparato interponiendo siempre la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



# Instalación

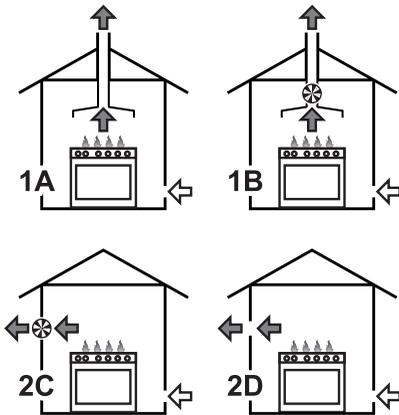
## Descarga de los humos de combustión



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

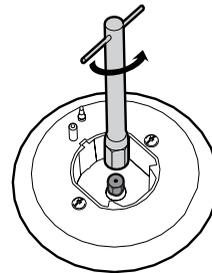
⊗ Electroventilador

## 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).

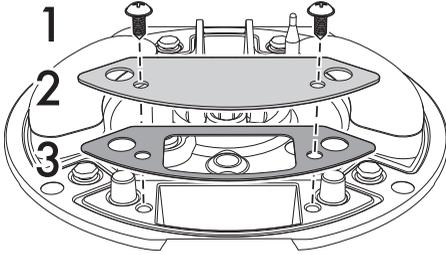


Solo para el quemador UR2:

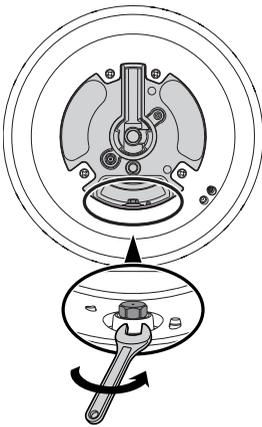
1. Retire las tapas y el difusor de llama.



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.

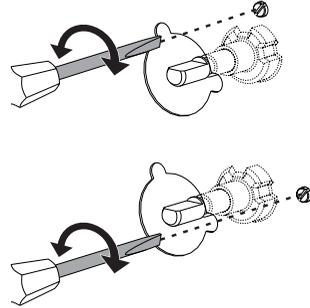


4. Reinstale correctamente los quemadores en sus respectivos alojamientos.

## 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.



# Instalación

## Tipos de gas y Países de pertenencia

| Tipo de gas                 |            | IT | GB-IE | FR-BE | DE | AT | NL | 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</b>     |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G25                         | 25 mbar    |    |       |       |    |    | •  |    |    |    |    |    |    |    |
| <b>4 Gas Metano G25.1</b>   |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G25.1                       | 25 mbar    |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    | •  |
| <b>5 Gas Metano G25</b>     |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G25                         | 20 mbar    |    |       |       | •  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| <b>6 Gas Metano G2.350</b>  |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G2.350                      | 13 mbar    |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    | •  |    |
| <b>7 Gas Licuado G30/31</b> |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G30/31                      | 28/37 mbar |    | •     | •     |    |    |    | •  |    |    | •  |    |    |    |
| G30/31                      | 30/37 mbar | •  |       |       |    |    |    |    | •  |    |    |    |    |    |
| G30/31                      | 30/30 mbar |    |       |       |    |    | •  |    |    | •  |    | •  |    |    |
| <b>8 Gas Licuado G30/31</b> |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G30/31                      | 37 mbar    |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    | •  |
| <b>9 Gas Licuado G30/31</b> |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G30/31                      | 50 mbar    |    |       |       | •  | •  |    |    |    |    |    |    |    |    |
| <b>10 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".



## Tablas de características de los quemadores e inyectores

|   |            |           |          |            |
|---|------------|-----------|----------|------------|
| <b>1 Gas Metano G20 - 20 mbar</b>       | <b>AUX</b> | <b>SR</b> | <b>R</b> | <b>UR2</b> |
| 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       |
| <b>2 Gas Metano G20 - 25 mbar</b>       | <b>AUX</b> | <b>SR</b> | <b>R</b> | <b>UR2</b> |
| 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       |
| <b>3 Gas Metano G25/G25.3 - 25 mbar</b> | <b>AUX</b> | <b>SR</b> | <b>R</b> | <b>UR2</b> |
| Caudal térmico nominal (kW)             | 1.0        | 1.8       | 3.0      | 4.2        |
| Diámetro del inyector (1/100 mm)        | 72         | 94        | 121      | 148        |
| Precámara (impresa en el inyector)      | (F1)       | (Y)       | (F2)     | (F3)       |
| Caudal reducido (W)                     | 400        | 500       | 800      | 1400       |
| <b>4 Gas Metano G25.1 - 25 mbar</b>     | <b>AUX</b> | <b>SR</b> | <b>R</b> | <b>UR2</b> |
| 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       |
| <b>5 Gas Metano G25 - 20 mbar</b>       | <b>AUX</b> | <b>SR</b> | <b>R</b> | <b>UR2</b> |
| 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       |
| <b>6 Gas Metano G2.350 - 13 mbar</b>    | <b>AUX</b> | <b>SR</b> | <b>R</b> | <b>UR2</b> |
| 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       |



# Instalación

| 7 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  |
| 8 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  |
| 9 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  |
| 10 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.



## 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.

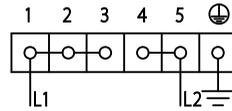
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de matrícula y el marcado está visiblemente aplicada en el aparato.

No extraiga nunca esta placa.

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

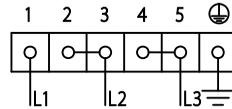
El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

- **220-240 V 2<sup>~</sup>**



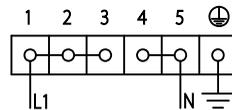
Cable **de tres polos 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- **220-240 V 3<sup>~</sup>**



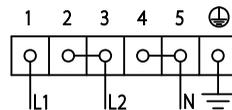
Cable **de cuatro polos 4 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

- **220-240 V 1N<sup>~</sup>**



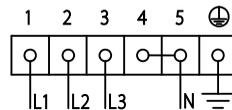
Cable **de tres polos 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- **380-415 V 2N<sup>~</sup>**



Cable **de cuatro polos 4 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

- **380-415 V 3N<sup>~</sup>**



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



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

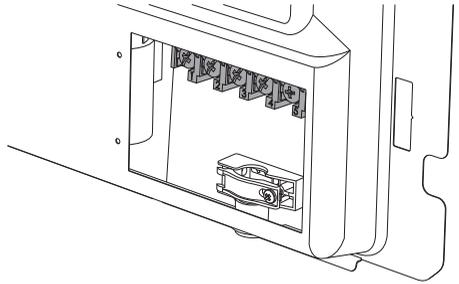


# Instalación

**i**

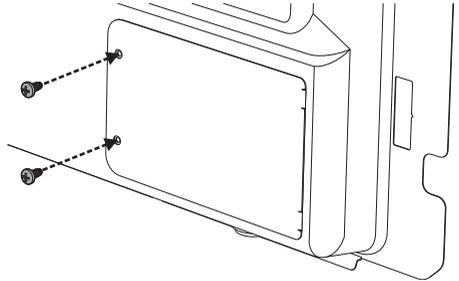
Los cables de alimentación están dimensionados tomando en consideración el factor de simultaneidad (en conformidad con la norma EN 60335-2-6).

3. Instale el cable de alimentación.



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

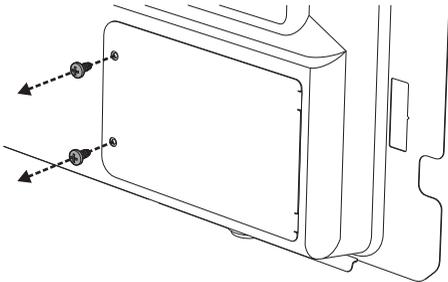
4. Al final, coloque de nuevo la puerta en la carcasa trasera y fíjela con los tornillos que ha sacado.



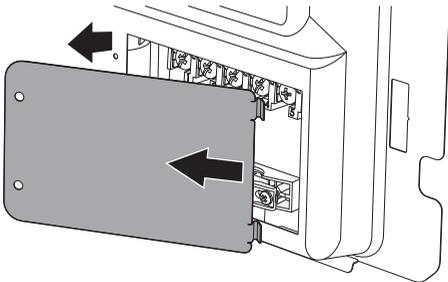
## Acceso al terminal de bornes

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.





## Conexión fija

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

## 5.4 Colocación



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

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



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

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

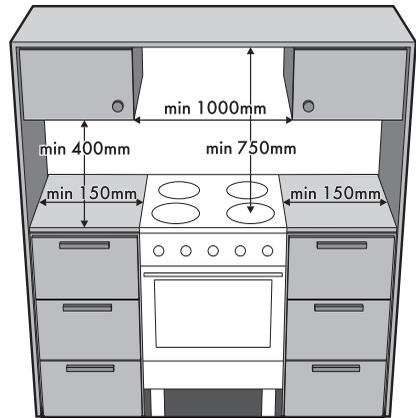


**Formación de calor durante el funcionamiento del aparato**  
**Riesgo de incendio**

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

## Informaciones generales

Este aparato se puede arrimar a paredes, siempre que éstas superen en altura a la superficie de trabajo del aparato, dejando una distancia mínima de 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.



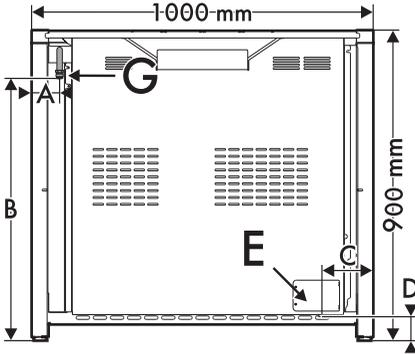
En el caso de que se instale una campana sobre la placa, remítase al manual de instrucciones de la campana para respetar la distancia correcta.



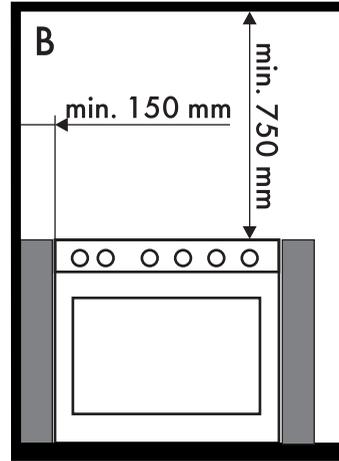
# Instalación

## Medidas totales

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

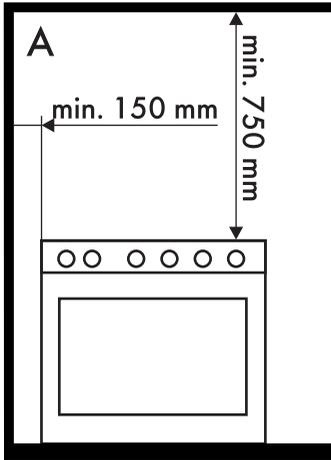


|   |        |
|---|--------|
| A | 68 mm  |
| B | 610 mm |
| C | 129 mm |
| D | 32 mm  |

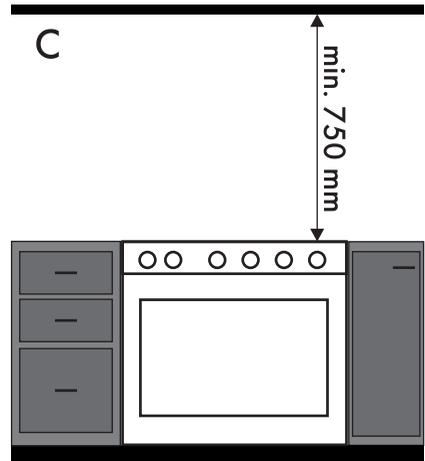


**B - Clase 2 subclase 1**  
(Aparato empotrado)

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



**A - Clase 1**  
(Aparato de libre instalación)



**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)

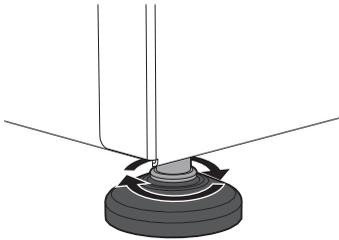


Aparato pesado  
Riesgo de daños al aparato

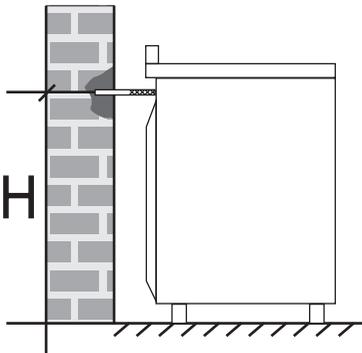
- Enrosque en secuencia, los pies delanteros y seguidamente los traseros.

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.

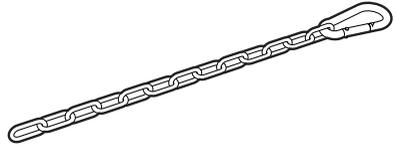
1. Nivele el aparato mediante los pies regulables hasta nivelar y estabilizar el aparato con el suelo.



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

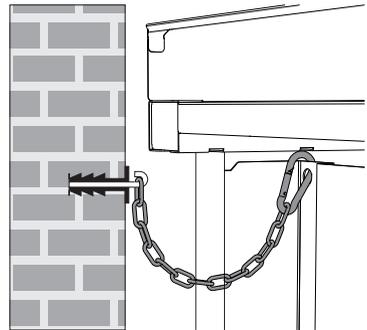


3. Enganche el mosquetón a la cadena.



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.



## Montaje del respaldo



El respaldo debe montarse solo si el aparato está instalado contra la pared.



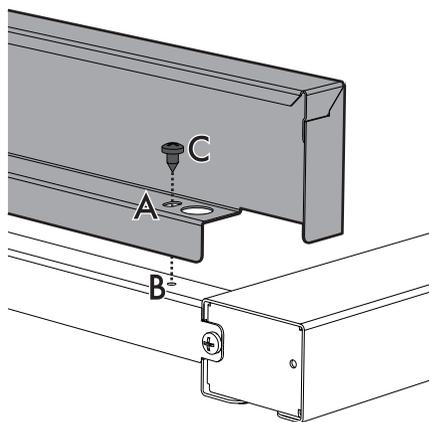
El respaldo que se suministra es parte integrante del producto y es necesario fijarlo al aparato antes de instalarlo.

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

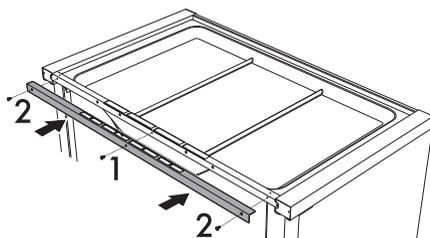


# Instalación

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



Mediante los 3 tornillos suministrados, fije el listón a la encimera del aparato, utilizando primero el tornillo central (1) y después los tornillos laterales (2).



Mantenga una distancia mínima de 150 mm entre el aparato y los demás muebles o elementos decorativos, siguiendo el esquema siguiente.

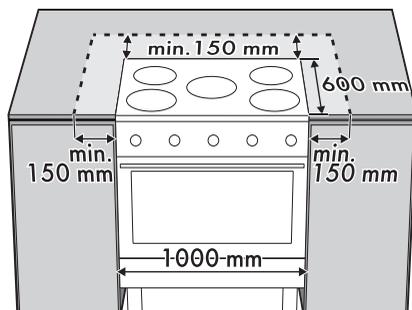
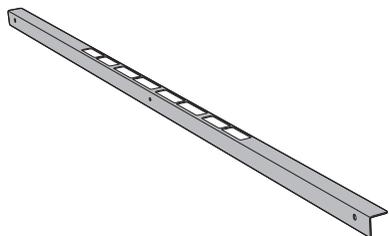
2. Fije el respaldo a la encimera atornillando los tornillos **C**.

## Montaje del listón de parrilla



El listón debe montarse solo si el aparato está instalado en isla.

En caso de instalación en isla, en lugar del respaldo debe montarse el listón suministrado correspondiente.



Uso incorrecto

**Riesgo de daños al aparato**

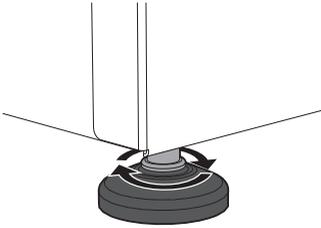
- Preste mucha atención a aquellos materiales sólidos o líquidos que podrían introducirse en el interior de las ranuras del listón de parrilla.

Los armarios de pared situados arriba de la encimera de mesa de trabajo del aparato deben quedar a una distancia mínima de 750 mm de la misma. 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.



## Posicionamiento y nivelación del aparato

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



## 5.5 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.

