

ADVERTENCIAS	3	USO	13
Advertencias generales de seguridad	3	Operaciones preliminares	13
Instalación	7	Uso de los accesorios	13
Función del aparato	9	Uso de la encimera de cocción	14
Este manual de uso	9	Uso del cajón (si lo hubiera)	14
Responsabilidad del fabricante	9	Uso del horno	14
Placa de identificación	9	Consejos para la cocción	15
Eliminación	9	Tabla indicativa de las cocciones	16
Indicaciones para organismos de control europeos	9	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	17
Datos técnicos de eficiencia energética	9	Limpieza del aparato	17
Para ahorrar energía	10	Limpieza de la encimera de cocción	17
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by	10	Mandos	18
Iluminación	10	Limpieza de la puerta	18
Cómo leer el manual de uso	10	Limpieza del compartimento de cocción	19
DESCRIPCIÓN	11	Mantenimiento especial	20
Descripción general	11	INSTALACIÓN	20
Encimera de cocción	11	Conexión del gas	20
Panel de mandos	12	Tablas de características de quemadores e inyectores	25
Otras partes	12	Colocación	25
Accesorios	12	Conexión eléctrica	26
		Para el instalador	27

Se recomienda leer detenidamente este manual, que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido. Para más información sobre el producto: www.smeg.com

ADVERTENCIAS

Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- **ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimento de cocción.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisados o instruidos sobre el uso seguro del aparato y sobre los posibles peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

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

después de la utilización del horno.

- No se apoye o se siente en la puerta abierta del aparato.
- Apague el aparato después de su uso.
- No tire nunca del cable para quitar el enchufe (si está instalado).
- **NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES EN EL CAJÓN (SI ESTÁ DISPONIBLE) O CERCA DEL APARATO.**
- **NO UTILICE AEROSOLES CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.**
- **NO MODIFICAR ESTE APARATO.**
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento), use siempre equipos de protección individual.
- No limpie el aparato si aún está caliente o en funcionamiento.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- **ATENCIÓN:** Antes de sustituir las lámparas de iluminación interna, asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado de la alimentación eléctrica, o que

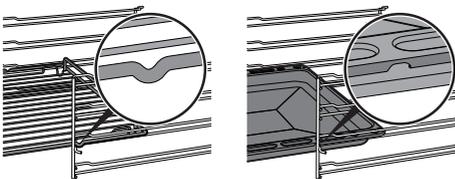
se haya apagado la alimentación general.

- Las lámparas utilizadas en este aparato son específicas para electrodomésticos, por lo que no debe utilizarlas para la iluminación de la casa.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- **ATENCIÓN:** El uso de un aparato de cocción a gas conlleva la producción de calor, humedad y productos de la combustión en el lugar en el que está instalado. Procure garantizar una buena ventilación de la cocina, especialmente cuando se esté utilizando el aparato: mantenga abiertas las aberturas de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánico.
- El uso intenso y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, como la

apertura de una ventana o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si la hubiera.

Daños al aparato

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



- **ATENCIÓN:** No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones de grasas y

aceites. Peligro de incendio. Preste la máxima atención.

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

interior.

- Los recipientes o las planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.
- No vierta sustancias ácidas, como zumo de limón o vinagre, en la encimera.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No ponga ollas o sartenes vacías en la zonas de cocción encendidas.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- No lave en el lavavajillas los componentes que se pueden quitar, como las rejillas de la encimera, los difusores de llama y las tapas del quemador.
- No utilice la puerta abierta como palanca para colocar el

equipo en el mueble.

- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos encajados en las puertas.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.
- No rocíe productos de limpieza directamente sobre la puerta, ya que podrían filtrarse en espacios de difícil acceso para el aclarado y, con el tiempo, podrían reaccionar con los paneles pintados o el acero.

Instalación

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

conectado a ningún sistema de descarga de los productos de la combustión. Se debe instalar y conectar de conformidad con las actuales normativas de instalación. Preste especial atención a los requisitos de ventilación.

- Las condiciones de regulación para este aparato se indican en la etiqueta de regulación de gas.
- La conexión del gas debe ser efectuada por personal autorizado.
- La puesta en funcionamiento con tubo flexible deberá efectuarse de modo que la longitud del tubo no supere los 2 metros de longitud máxima para los tubos flexibles de acero y 1,5 metros para los tubos de goma.
- Los tubos de conexión del gas no deben entrar en contacto con ninguna parte móvil del módulo empotrado (por ejemplo un cajón) ni deben pasar por un espacio por el que puedan quedar aplastados.
- De ser necesario, utilice un regulador de presión conforme a la norma vigente.
- Después de cada intervención, verifique que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.

- Una vez completada la instalación, compruebe la presencia de posibles pérdidas por medio de una solución jabonosa, nunca con una llama.
- La conexión eléctrica debe ser efectuada por técnicos autorizados.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.
- Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.
- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

Para este aparato

- Las puertas de una hoja no se bloquean lateralmente durante la fase de apertura y es posible que tiendan a volver a

cerrarse. Durante su uso, preste mucha atención al contacto con el cristal interior para evitar quemaduras accidentales.

Función del aparato

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

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

Este manual de uso

- Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.
- Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.

Responsabilidad del fabricante

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

- uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso;
- manipulación aunque solo sea de una parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

Placa de identificación

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

Eliminación



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

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



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

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

Para desechar el aparato:

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

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

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



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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

Indicaciones para organismos de control europeos

Fan forced mode

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

Datos técnicos de eficiencia energética

La información de acuerdo con las regulaciones europeas de etiquetado

energético y diseño ecológico está contenida en un documento que acompaña las instrucciones del producto.

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

Para ahorrar energía

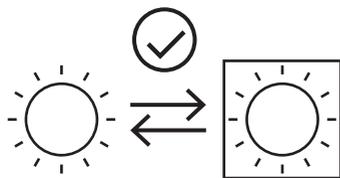
- Precaliente el aparato solamente si la receta lo requiere.
- Si el envase no lo indica de otro modo, descongele los alimentos congelados antes de introducirlos en el compartimiento de cocción.
- En caso de múltiples cocciones, se aconseja cocinar los alimentos uno tras otro para aprovechar lo mejor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

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

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

Iluminación

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



- Las bombillas en cuestión son aptas para funcionar a una temperatura ambiente igual o superior a 300 °C y están diseñadas

para su uso en aplicaciones de alta temperatura, como hornos.

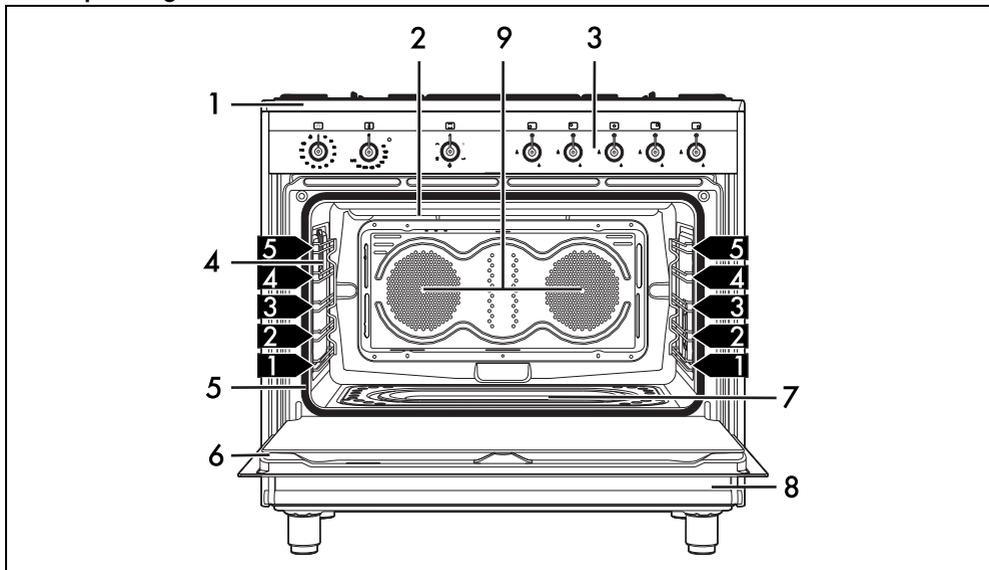
- Este aparato contiene bombillas de eficiencia energética "G".

Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

	Advertencia/Atención
	Información/Sugerencia

Descripción general



1 Encimera de cocción

2 Quemador grill

3 Panel de mandos

4 Lámpara

5 Junta

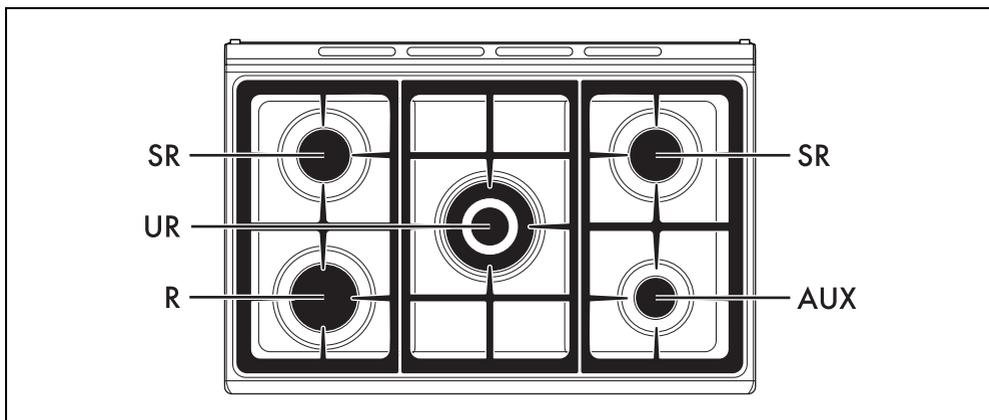
6 Puerta

7 Horno de gas

8 Cajón

9 Ventilador

Encimera de cocción



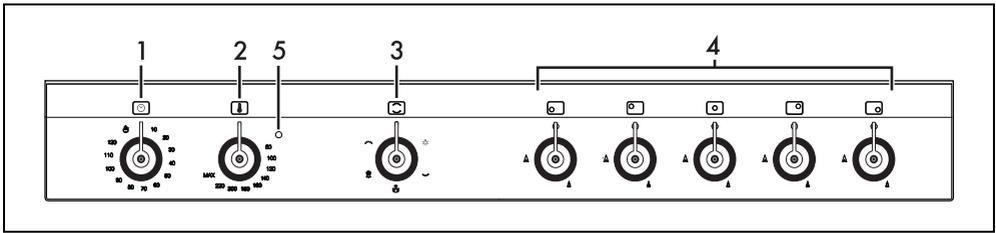
AUX = Quemador Auxiliar

SR = Quemador Semirrápido

R = Quemador Rápido

UR = Quemador ultrarrápido

Panel de mandos



1 Mando minuteru

Permite seleccionar la cocción manual o el minuteru con apagado automático del horno al final de la cocción. Para

programar el tiempo de cocción, gire el mando en sentido horario a la posición deseada y programe el tiempo de cocción deseado. Los números corresponden a minutos primos. La regulación es progresiva y se pueden utilizar posiciones intermedias entre las cifras indicadas.

2 Mando de la temperatura

Con este mando es posible seleccionar la temperatura de cocción.

Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el valor deseado, comprendido entre el mínimo y el máximo.

3 Mando de las funciones

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

4 Mandos de los quemadores de la encimera

Útil para encender y regular los quemadores de la encimera. Pulse y gire los mandos hacia la izquierda hasta el valor para encender los quemadores correspondientes. Gire los mandos hasta la zona comprendida entre el máximo y el mínimo para regular la llama. Vuelva a poner los mandos en la posición para apagar los quemadores.

5 Luz testigo

Se enciende para señalar que el horno se está calentando. Se apaga al alcanzar la temperatura. La intermitencia

normal indica que la temperatura programada dentro del horno se mantiene constante.

Otras partes

Guías de posicionamiento

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

Ventilador de enfriamiento

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



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

Iluminación interna

La iluminación interna del aparato se enciende:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se selecciona una función cualquiera.
- al girar el mando de las funciones hasta el símbolo .



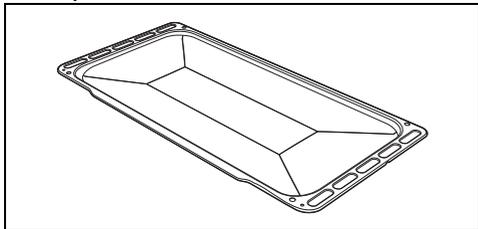
Cuando la puerta está abierta no es posible apagar la iluminación interna.

Accesorios

- Algunos modelos no tienen todos los accesorios.
- Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.
- Los accesorios originales suministrados u

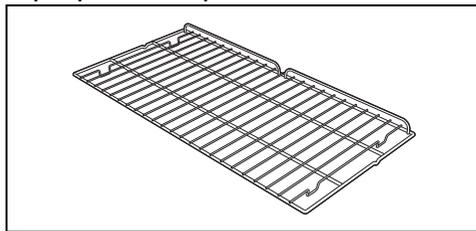
opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.

Bandeja del horno



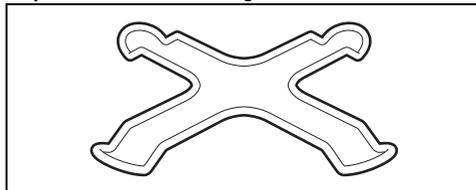
Útil para recoger las grasas de los alimentos colocados en la rejilla de arriba y para la cocción de pasteles, pizzas, dulces, galletas...

Rejilla para bandeja



Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Rejilla reductora de fogón



Útil para el uso de recipientes pequeños.

USO

Operaciones preliminares



Vea Advertencias generales de seguridad.

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

Primer calentamiento

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

Durante el calentamiento del aparato,

- ventile el local;
- márchese del lugar.



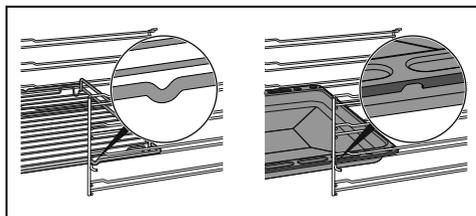
Efectúe el ciclo de primer calentamiento para cada una de las cavidades presentes en el aparato.

Uso de los accesorios

Rejillas y bandejas

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

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

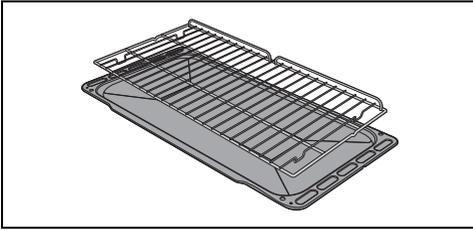


Introduzca las rejillas y las bandejas con cuidado en el compartimento de cocción hasta el tope.



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

Rejilla para bandeja



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

Uso de la encimera de cocción

Todos los mandos y controles del aparato están ubicados en el panel frontal. Cada mando corresponde, claramente indicado, a un quemador. El aparato está equipado con un dispositivo de encendido electrónico. Basta presionar y girar el mando hacia la izquierda hasta el símbolo de llama máxima para encender. Si el quemador no se enciende en los primeros 15 segundos, ponga el mando en

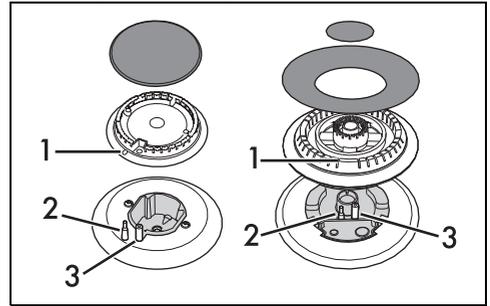
 y no intente volver a encenderlo durante 60 segundos. Una vez que se haya encendido, mantenga presionado el mando durante algunos segundos para permitir el calentamiento del termopar. Puede suceder que el quemador se apague en el momento de soltar el mando: significa que el termopar no se ha calentado lo suficiente.

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



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

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



Antes de encender los quemadores de la encimera, verifique que los difusores de llama estén colocados en sus alojamientos con sus tapas correspondientes. Asegúrese de que los orificios 1 de los difusores de llama coincidan con las bujías 3 y los termopares 2.

Consejos prácticos para el uso de la encimera

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

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

Uso del cajón (si lo hubiera)



Vea Advertencias generales de seguridad.

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

Uso del horno



Vea Advertencias generales de seguridad.

Encendido del horno

Para encender el horno:

1. Seleccione una cocción manual  o programe la duración de la cocción con el mando minuter. La regulación es progresiva y se pueden utilizar posiciones intermedias entre las cifras indicadas.
2. Seleccione la temperatura con el mando de la temperatura.
3. Seleccione la función de cocción con el mando de las funciones.
4. Al finalizar la cocción temporizada, se activa un avisador acústico que se desactiva automáticamente después de algunos segundos.

Listado de las funciones de cocción tradicionales



En algunos modelos no todas las funciones están presentes.

BASE



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

GRILL



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

BASE VENTILADA



Esta función resulta especialmente indicada para la cocción en un solo nivel, reduciendo el consumo energético.

Se recomienda para todo tipo de alimentos, excepto los que pueden generar mucha humedad (por ejemplo, verdura).

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

DESCONGELACIÓN RÁPIDA



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

LÁMPARA



Enciende la lámpara dentro del compartimiento de cocción.

Consejos para la cocción

Consejos generales

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

Consejos para la cocción de carnes

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

Consejos para las cocciones con Grill

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

Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de cocción

dependen de la calidad y consistencia del amasijo.

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

Consejos para las cocciones en dos niveles:

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

de cocción con respecto a la de un solo nivel.

- Las funciones indicadas para la cocción en dos niveles son TERMO-VENTILADO y BASE TERMO-VENTILADA.

Consejos para la descongelación y la fermentación

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

Tabla indicativa de las cocciones

Alimento	Nivel	T horno (°C)	Cocciones función grill		Cocción
			Tiempo de coc- ción 1° lado (min)	Tiempo de coc- ción 2° lado (min)	
Costilla	4	MÁX.	10	10	Media
	4		13	13	Muy hecha
Bistec	4	MÁX.	8	5	Poco hecho
	4		10	6	Media
Pechuga de pollo con hueso	3	MÁX.	17	14	Muy hecha
Pechuga de pollo sin hueso	4	MÁX.	13	10	Muy hecha
Bistec de pescado	3	MÁX.	7	7	Muy hecha
Gambas	3	MÁX.	7	-	Muy hecha
Hamburguesas	5	MÁX.	10	9	Media
	5		12	9	Muy hecha

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

Cocciones función ventilada				
Alimento	Peso (kg)	T horno (°C)	Tiempo (min/kg)	Nivel
Lomo asado (medio hecho)	2 - 4	175	47	2
Lomo asado (muy hecho)	2 - 4	175	53	2
Jamón con hueso	4 - 7	160	53	2
Pavo entero	4 - 7	160	27	2
Pavo entero	6 - 9	160	22	2
Pollo entero	2 - 3	190	40	2
Paletilla de cerdo	4 - 7	160	56	2
Lomo de cerdo	2 - 3	175	49	2

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpeza del aparato



Vea Advertencias generales de seguridad.

Limpeza de las superficies

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

Limpeza ordinaria diaria

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

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

Manchas de comida o restos

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

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

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

Limpeza de la encimera de cocción

Rejillas de la encimera de cocción

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



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

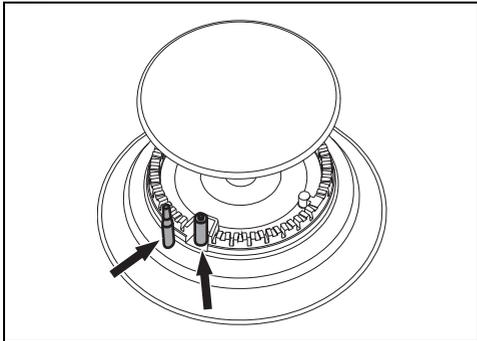
Difusores de llama y tapas

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

Bujías y termopares

Para un buen funcionamiento las bujías de encendido y los termopares deben estar siempre bien limpios. Contróuelos frecuentemente y, si es necesario, límpielos con un paño húmedo. Cualquier residuo seco debe

eliminarse con un palillo de madera o una aguja.



Mandos



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

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

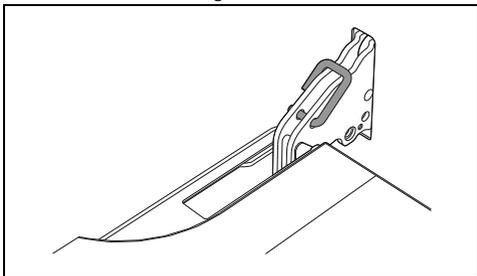
Limpieza de la puerta

Desmontaje de la puerta

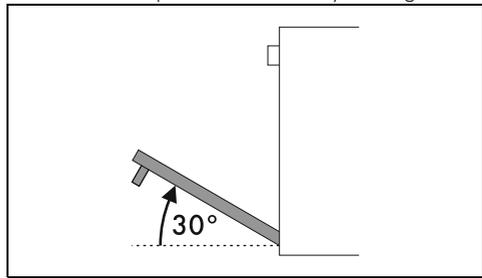
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quite la puerta y colóquela en un trapo.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

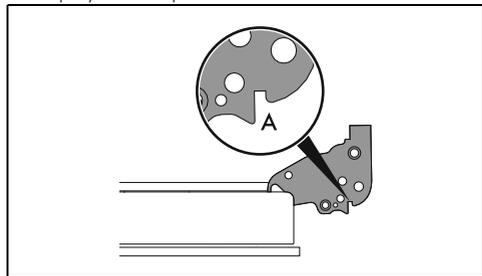
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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.



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

Limpieza de los cristales de la puerta

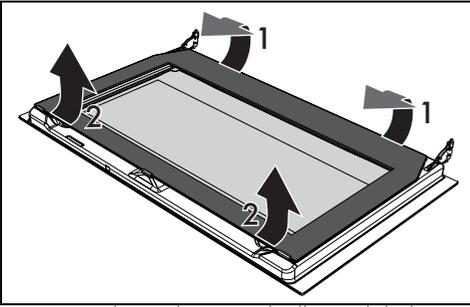
Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre limpios. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lave con un estropajo húmedo y detergente común.

Desmontaje de los cristales interiores

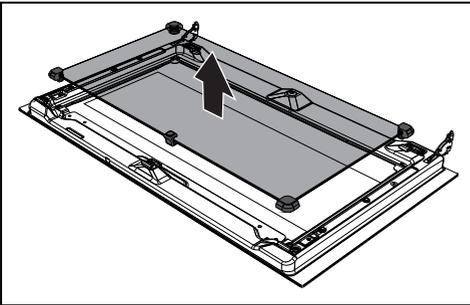
Para facilitar las operaciones de limpieza los cristales interiores que componen la puerta pueden desmontarse.

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

Extraiga el cristal interno por la parte delantera (2) para quitarlo de la puerta.

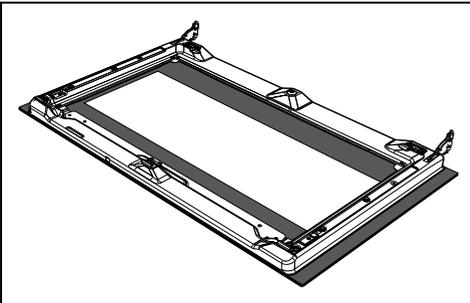


4. Quite el cristal intermedio llevándolo hacia arriba.

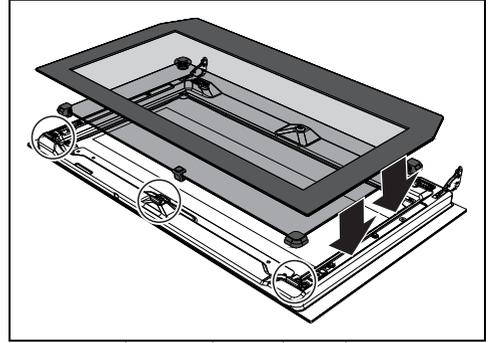


 En algunos modelos, los cristales intermedios son 2.

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



6. Al final de la limpieza, vuelva a colocar el cristal intermedio en su alojamiento en la puerta.



7. Para volver a colocar el cristal interno, deslice la parte delantera en el marco de la puerta e inserte los 2 pernos traseros en sus asientos por medio de una ligera presión.

Limpieza del compartimento de cocción

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

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

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

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

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



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

Secado

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

Al final de cada cocción:

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

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

Mantenimiento especial

Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

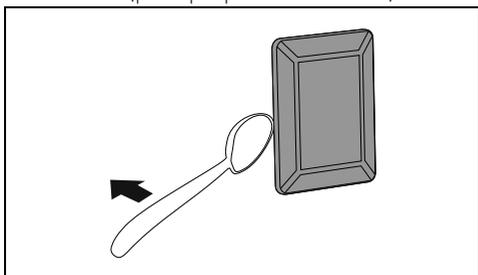
- Para mantener limpia la junta use un estropajo no abrasivo y lávela con agua templada.

Sustitución de la lámpara de iluminación interna

 **Tensión eléctrica**
Peligro de electrocución

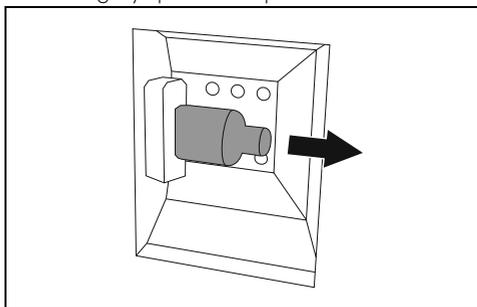
- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.
- Utilice guantes de protección.

- Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
- Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
- Quite la tapa de la lámpara utilizando un utensilio (por ejemplo una cuchara).



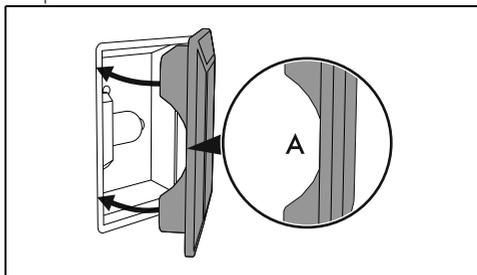
Tenga cuidado para no rayar el esmalte de la pared del compartimiento de cocción.

- Extraiga y quite la lámpara.



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

- Sustituya la lámpara por otra similar (40 W).
- Vuelva a montar la tapa. Deje el perfil interno del cristal (A) mirando hacia la puerta.



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

INSTALACIÓN



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



Aparato regulado de fábrica para: gas LPG a una presión de 2,75 kPa.

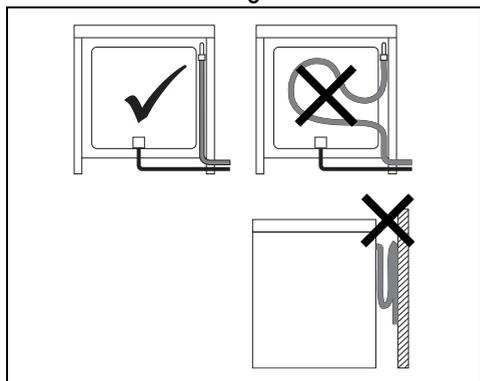
Conexión del gas



Vea Advertencias generales de seguridad.

La conexión a la red del gas puede efectuarse con un tubo flexible de acero de pared continua respetando las prescripciones establecidas por la norma vigente. Para la alimentación con otros tipos de gas, vea el capítulo «Adaptación a los diversos tipos de gas». El manguito del gas del aparato es roscado 1/2" gas externo (ISO 228-1).

Conexión con tubo de goma



Compruebe que se cumplan íntegramente todas las condiciones siguientes:

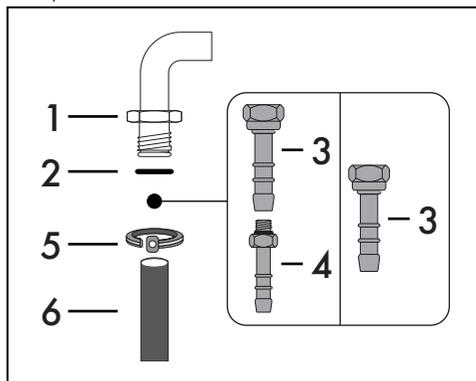
- que el tubo esté fijado al conector de manguera con abrazaderas de seguridad;
- que el tubo no esté en contacto con paredes calientes (máx. 50 °C) en ningún punto de su recorrido;
- que el tubo no esté sujeto a ninguna fuerza de tracción o tensión ni presente curvas cerradas o estrangulamientos;
-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

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

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

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

tubo).

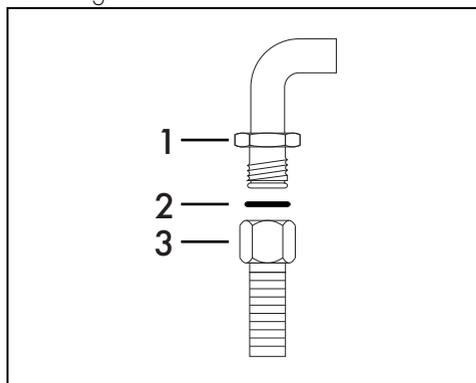


Enrosque cuidadosamente el conector de manguera 3 en el manguito del gas 1 (rosca 1/2" ISO 228-1) del aparato intercalando la junta 2. Según el diámetro del tubo del gas utilizado es posible enroscar también el conector de manguera 4 en el conector de manguera 3.

Después de haber apretado el o los conectores de manguera calce el tubo 6 en el conector de manguera y fíjelo con la abrazadera 5 conforme a la norma vigente.

Conexión con tubo flexible de acero

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

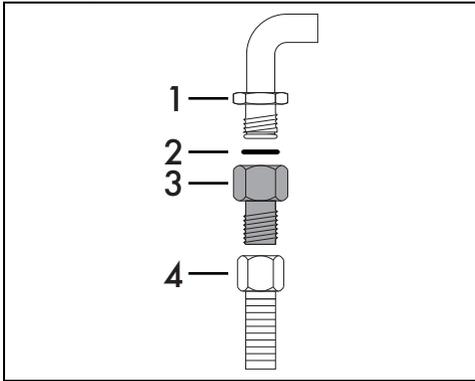


Enroscar cuidadosamente el manguito 3 al manguito del gas 1 del aparato interponiendo siempre la junta 2 que se suministra

Conexión con tubo flexible de acero con manguito cónico

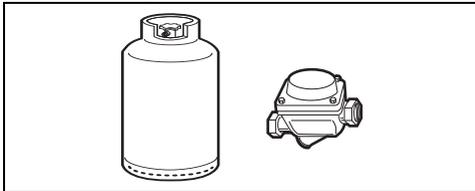
Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua

conforme a las características indicadas por la norma vigente.



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

Conexión al gas licuado



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

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

Ventilación en los locales

El aparato debe instalarse en espacios permanentemente ventilados, tal como indica la normativa vigente. El lugar en que esté instalado el aparato debe contar con entrada de aire en cantidad suficiente en función de las necesidades de combustión normal del gas y de la necesaria renovación de aire del lugar. Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deberán tener las dimensiones adecuadas según las normas vigentes y estar colocadas de manera que no puedan ser obstruidas ni siquiera parcialmente.

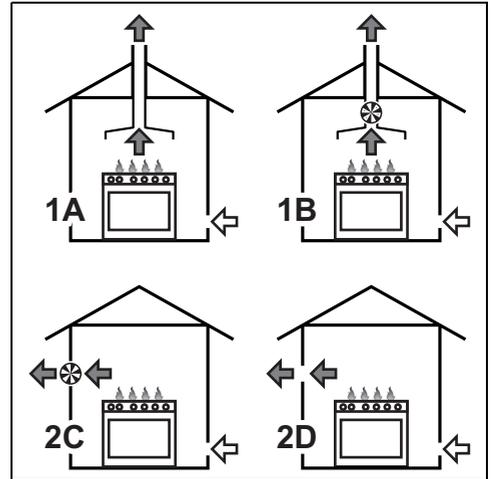
El lugar debe mantenerse adecuadamente ventilado para eliminar el calor y la humedad

producidos al cocinar: en particular, después de un uso prolongado, es aconsejable abrir una ventana o aumentar la velocidad de los ventiladores, si hubiera.

Eliminación de los humos por combustión

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

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



- 1 Evacuación por medio de una campana
- 2 Evacuación sin campana
- A Evacuación por chimenea individual de tiro natural
- B Evacuación por chimenea individual con electroventilador
- C Evacuación directamente a la atmósfera exterior con electroventilador de pared de vidrio
- D Evacuación directamente a la atmósfera exterior de pared

Aire

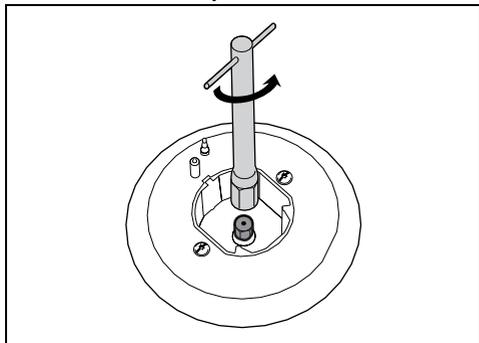
Productos de la combustión

Electroventilador

Adaptación a los distintos tipos de gas

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

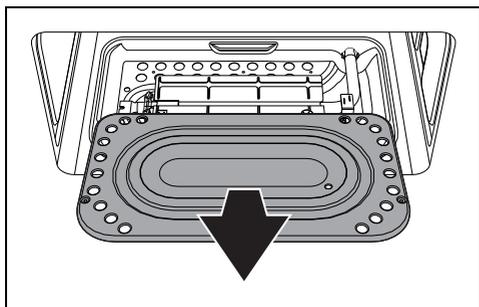
Sustitución de los inyectores



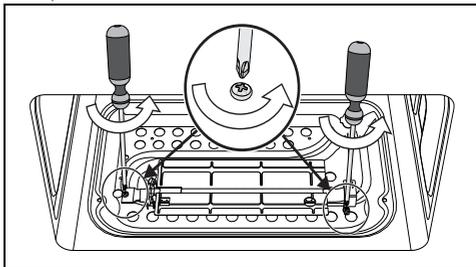
1. Retire las rejillas, las tapas y los difusores de llama de los quemadores para acceder a las tazas de los quemadores.
2. Sustituya los inyectores mediante una llave de 7 mm según el gas que se vaya a emplear (vea "Tablas de características de los quemadores e inyectores").
3. Reinstale correctamente los quemadores en sus respectivos alojamientos.

Sustitución del inyector del quemador del horno

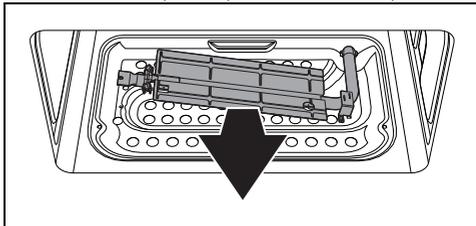
1. Abra la puerta y quite todos los accesorios de dentro del horno.
2. Quite el estante.



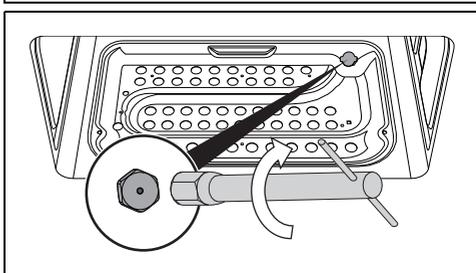
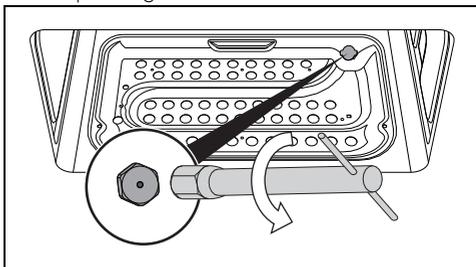
3. Desenrosque los tornillos que fijan el quemador del horno a la base.



4. Levante el quemador de un lado y tírelo hacia usted para quitarlo de su alojamiento.



5. Mediante una llave de tubo de 7 mm sustituya el inyector con el adecuado para el tipo de gas a usar.



El par de apriete del inyector debe ser igual a 4 Nm.

6. Después de haber cambiado el inyector, ponga el quemador en su alojamiento.
7. Enrosque los tornillos de fijación del quemador.

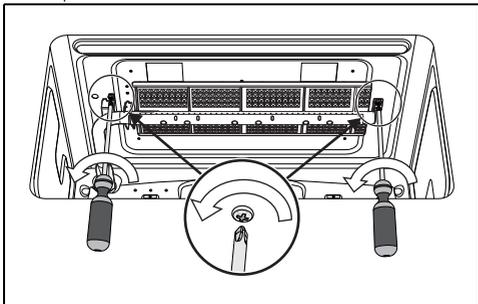
8. Vuelva a montar el estante procurando introducirlo correctamente. El suelo debe estar completamente nivelado.



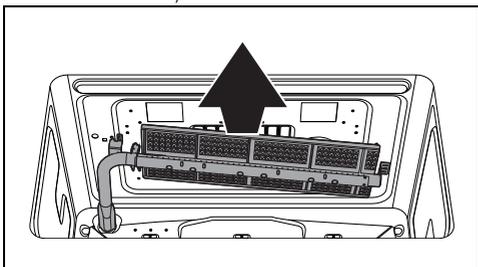
Asegúrese de no dañar el termopar o la bujía durante estas operaciones.

Sustitución del inyector del grill de gas

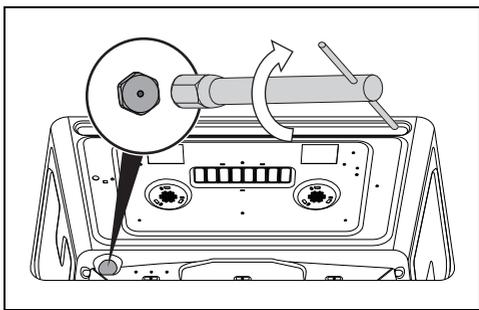
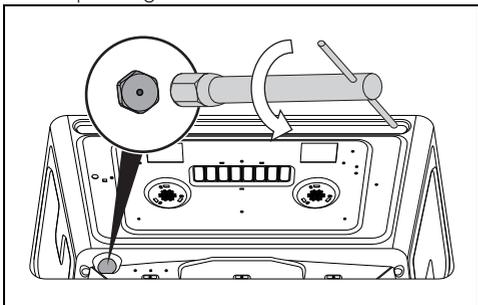
1. Abra la puerta y quite todos los accesorios de dentro del horno.
2. Desenrosque los tornillos que fijan el quemador de gas con grill a la parte superior del horno.



3. Empuje el quemador hasta que se pueda acceder al inyector.



4. Mediante una llave de tubo de 7 mm sustituya el inyector con el correspondiente al tipo de gas a usar.



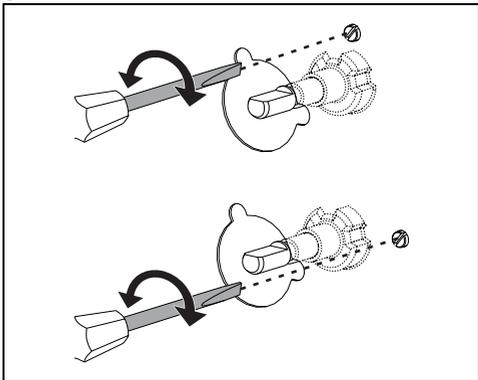
El par de apriete del inyector debe ser igual a 4 Nm.

5. Después de haber cambiado el inyector, ponga el quemador en su alojamiento.
6. Enrosque los tornillos de fijación del quemador.



Asegúrese de no dañar el termopar o la bujía durante estas operaciones.

Regulación del mínimo para gas natural o gas ciudad



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

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

Regulación del mínimo para gas licuado

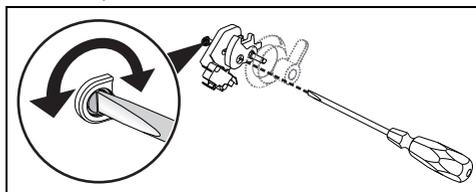
Atornille completamente girando hacia la

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



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

- 2 Extraiga el mando e introduzca un destornillador para hacer el ajuste.
- 3 En caso de empleo de gas licuado, es necesario atornillar el tornillo hasta el fondo, hacia la derecha.



Regulación del mínimo del quemador del horno de gas

El termostato del horno está dotado de un tornillo para la regulación del mínimo. Cambiando el tipo de gas de alimentación se debe regular el mínimo de la siguiente manera:

- 1 Encienda el quemador del horno y manténgalo al máximo unos 10-15 minutos con la puerta cerrada y sin el estante. Seguidamente ponga el mando en correspondencia con la temperatura mínima.

Lubricación de las llaves del gas

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



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

Tablas de características de quemadores e inyectores

Gas Natural 1,8 kPa	AUX	SR	R	UR	Horno	Grill
Potencia térmica nominal (kW)	1,0	1,8	2,9	4,0	4,2	3,0
Diámetro del inyector (1/100 mm)	72	94	115	145	150	130
Precámara (impresa en el inyector)	(X)	(Y)	(Y)	(Z)	(H3)	(H3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1600	-	-
Gas LP 2,75 kPa	AUX	SR	R	UR	Horno	Grill
Potencia térmica nominal (kW)	1,0	1,75	2,9	4,0	4,2	3,0
Diámetro del inyector (1/100 mm)	50	65	85	102	98	83
Precámara (impresa en el inyector)	-	-	-	-	(H1)	(S)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1600	-	-
Caudal nominal G30 (g/h)	73	127	211	291	305	218
Caudal nominal G31 (g/h)	71	125	207	286	300	214

Colocación



Vea Advertencias generales de seguridad.

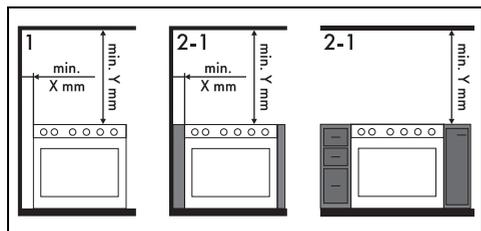
Este aparato según el tipo de instalación pertenece a las clases:

Clase 1	Libre instalación
Clase 2 - subclase 1	Empotrado

El aparato se puede instalar junto a paredes

que sean más altas que la encimera de trabajo, dejando una distancia mínima de X mm del costado del aparato. Los armarios de pared colocados arriba de la encimera de trabajo del aparato deben estar a una distancia mínima de

Y mm.



X 100 mm

Y 750 mm



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

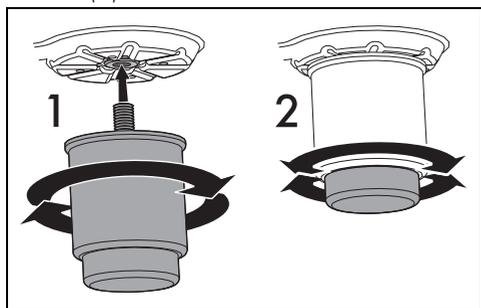
Nivelación del aparato



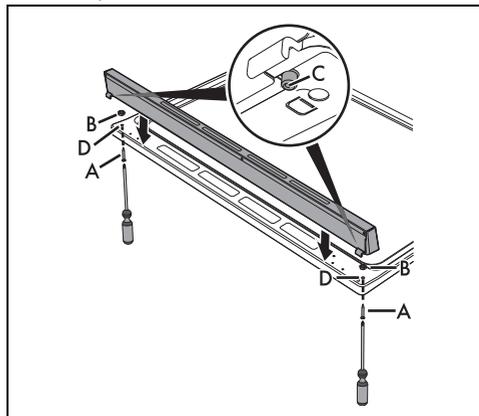
Vea Advertencias generales de seguridad.

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

Una vez efectuada la conexión del gas y la conexión eléctrica, enrosque las cuatro patas que se suministran junto con el aparato (1). Enrosque o desenrosque las patas en la parte inferior hasta nivelar y estabilizar el aparato en el suelo (2).



Montaje del respaldo (solo en algunos modelos)



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

1. Desenrosque las dos tuercas (B) de la parte trasera de la encimera.
2. Ponga el respaldo sobre la encimera haciendo coincidir los pernos (C) con los orificios (D).
3. Con un destornillador fije el respaldo en la encimera enroscando los tornillos (A).



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

Conexión eléctrica



Vea Advertencias generales de seguridad.

Información general

Compruebe que las características de la red eléctrica coincidan con los datos indicados en la placa.

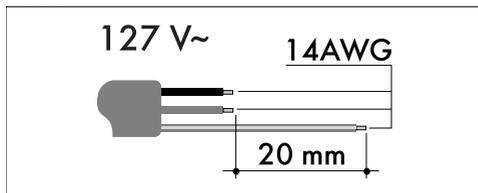
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

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

El aparato puede funcionar en el siguiente

modo:



cable **tripolar SJT14AWG**.



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

Conexión fija

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

Conexión con enchufe y toma de corriente

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

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

Para el instalador

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

después de haber realizado todos los controles, contacte con el Servicio de Asistencia Autorizado de su zona.

- Una vez que el aparato está instalado correctamente le rogamos que instruya al usuario sobre el método correcto de funcionamiento.