

# Índice

<b>1 Advertencias</b>	<b>375</b>
1.1 Advertencias generales de seguridad	375
1.2 Función del aparato	379
1.3 Responsabilidad del fabricante	379
1.4 Este manual de uso	380
1.5 Placa de identificación	380
1.6 Eliminación	380
1.7 Cómo leer el manual de uso	381
<b>2 Descripción</b>	<b>382</b>
2.1 Descripción general	382
2.2 Encimera de cocción	383
2.3 Panel de mandos	383
2.4 Otras partes	384
2.5 Accesorios disponibles	385
<b>3 Uso</b>	<b>387</b>
3.1 Advertencias	387
3.2 Primer uso	388
3.3 Uso de los accesorios	389
3.4 Uso de la encimera de cocción	392
3.5 Uso del horno	393
3.6 Consejos para la cocción	401
3.7 Funciones especiales	403
3.8 Programas automáticos	406
3.9 Menú secundario	409
3.10 Uso del cajón	412
<b>4 Limpieza y mantenimiento</b>	<b>413</b>
4.1 Advertencias	413
4.2 Limpieza del aparato	413
4.3 Desmontaje de la puerta	414
4.4 Limpieza de los cristales de la puerta	415
4.5 Vapor Clean (solo en algunos modelos)	418
4.6 Pirólisis (solo en algunos modelos)	421
4.7 Mantenimiento especial	423
<b>5 Instalación</b>	<b>426</b>
5.1 Conexión del gas	426
5.2 Adaptación a los distintos tipos de gas	431
5.3 Colocación	436
5.4 Conexión eléctrica	443
5.5 Para el instalador	445

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

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



## 1 Advertencias

### 1.1 Advertencias generales de seguridad

#### **Daños a las personas**

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. No toque las resistencias durante su uso.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Verifique que los difusores de llama de los quemadores estén colocados correctamente en sus alojamientos con las tapas correspondientes.
- Preste la máxima atención, la zona de cocción se calienta muy rápidamente. No ponga a calentar las ollas vacías. Peligro de sobrecalentamiento.
- Las grasas y los aceites pueden arder si se sobrecalientan. No se aleje durante la preparación de las comidas que contengan aceites o grasas. Si los aceites o las grasas se incendian ¡no los apague nunca con agua! Ponga la tapa a la olla y apague la zona de cocción correspondiente.



## Advertencias

- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- Durante el uso no apoye objetos metálicos, como cubiertos u otros en la superficie de la encimera de cocción porque podrían sobrecalentarse.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Si tuviera que intervenir durante la cocción o al final de la misma, abra la puerta cinco 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 están dentro del cajón podrían estar muy calientes después de la utilización del horno.
- No utilice ni conserve materiales inflamables en el cajón (si existe) o cerca del aparato.
- No utilice aerosoles cerca de este aparato mientras esté funcionando.
- Apague el aparato después de su uso.
- No modifique el aparato.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- Si se dañara el cable de alimentación eléctrica, póngase inmediatamente en contacto con el servicio de asistencia técnica que se ocupará de sustituirlo.



## Daños al aparato

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.
- Introduzca las rejillas y las bandejas en las guías laterales hasta que toquen el tope. Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden su extracción deben estar orientados hacia abajo y hacia la parte trasera del compartimento de cocción.
- No se siente sobre el aparato.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse. Preste la máxima atención.
- No deje objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilice nunca el aparato para calentar la vivienda.
- No rocíe productos en aerosol cerca del horno.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimento de cocción.
- Retire del compartimento de cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción.
- No recubra 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.



## Advertencias

- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.
- No vierta sustancias ácidas, como zumo de limón o vinagre, en la encimera de cocción.
- No ponga ollas o sartenes vacías en la zonas de cocción encendidas.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- No lave en el lavavajillas los componentes que se pueden quitar, como las rejillas de la encimera, los difusores de llama y las tapas del quemador.
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use la manilla 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 hay que instalar el aparato encima de un pedestal.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- La conexión del gas debe ser efectuada por personal técnico cualificado.
- La puesta en funcionamiento con tubo flexible deberá efectuarse de modo que la longitud del tubo no supere los 2 metros de longitud máxima para los tubos flexibles de acero y los 1,5



metros para los tubos de goma.

- Los tubos no deben entrar en contacto con partes móviles y no deben ser aplastados.
- De ser necesario, utilice un regulador de presión conforme a la norma vigente.
- Después de cada intervención, verifique que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
- Una vez completada la instalación, compruebe la presencia de posibles pérdidas por medio de una solución jabonosa, nunca con una llama.
- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra conforme a las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90°C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.
- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

## Para este aparato

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

## 1.2 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.

## 1.3 Responsabilidad del fabricante

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

- uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.



# Advertencias

## 1.4 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.

## 1.5 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.

## 1.6 Eliminación



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

Para desechar el aparato:

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



### Tensión eléctrica Peligro de electrocución

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

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

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

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



### Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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



## 1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

### Advertencias



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

### Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

### Uso



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

### Limpieza y mantenimiento



Información para limpiar correctamente el aparato y su mantenimiento.

### Instalación



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



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.

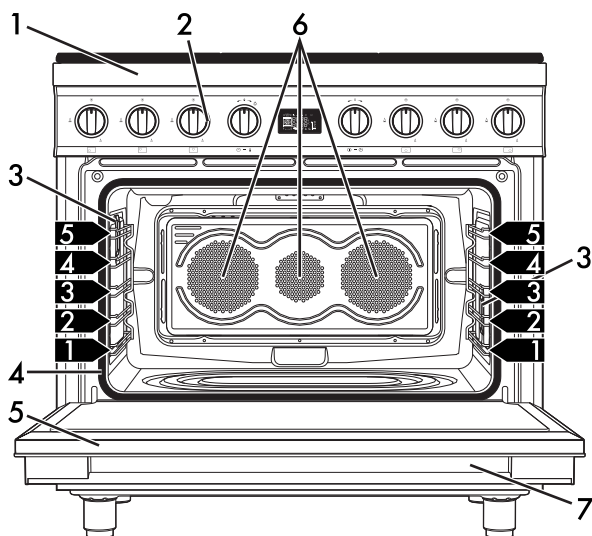




# Descripción

## 2 Descripción

### 2.1 Descripción general



1 Encimera de cocción

2 Panel de mandos

3 Lámpara

4 Junta

5 Puerta

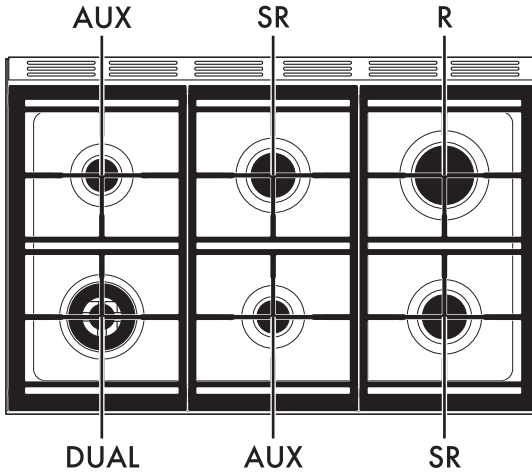
6 Ventilador

7 Cajón

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



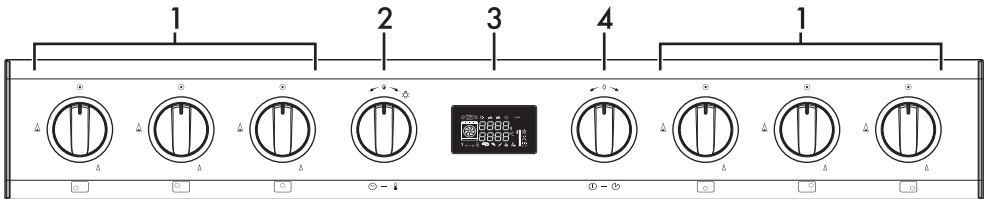
## 2.2 Encimera de cocción



AUX = Auxiliar  
SR = Semirrápido

R = Rápido  
DUAL = Ultrarrápido

## 2.3 Panel de mandos



### 1 Mandos de los quemadores de la encimera

Útiles para encender y regular los quemadores de la encimera. Pulse y gire los mandos 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.

### 2 Mando de la temperatura

Con este mando es posible seleccionar la temperatura de cocción, la duración, programar las cocciones programadas, la hora actual y encender o apagar la lámpara dentro del compartimento de cocción.



# Descripción

## 3 Pantalla

Muestra la hora actual, la función y la temperatura de cocción seleccionadas y el eventual tiempo asignado.

## 4 Mando de las funciones

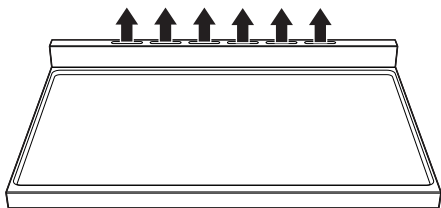
Con este mando es posible encender/apagar el aparato y seleccionar la función de cocción.

## 2.4 Otras partes

### 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 arriba 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, excepto las funciones  y  (modelos multifunción) y las funciones  y  (modelos pirolíticos);
- Al girar brevemente el mando de la temperatura a la derecha (activación y desactivación manual).



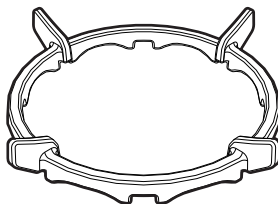
Cuando la puerta está abierta no es posible apagar la iluminación interna.

## 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 2.1 Descripción general).

## 2.5 Accesorios disponibles

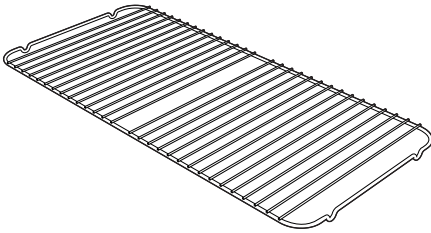
### Adaptador para Wok



Útil para el uso de recipientes Wok.

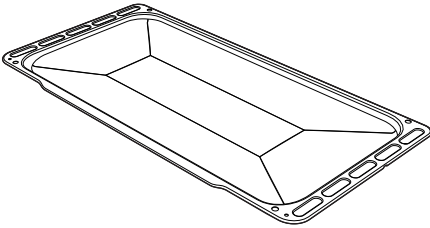


## Rejilla para bandeja



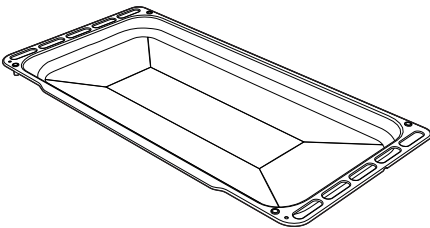
Para colocar en la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.

## Bandeja del horno



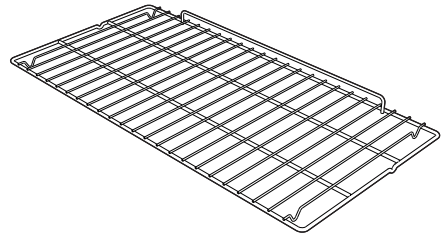
Útil para recoger las grasas de los alimentos apoyados en la rejilla superior.

## Bandeja profunda



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

## Rejilla



Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

**i** En algunos modelos no todos los accesorios están presentes.

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

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



## 3 Uso

### 3.1 Advertencias



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

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- 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.
- Si tuviera que intervenir durante la cocción o al final de la misma, abra la puerta cinco centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego ábrala completamente.



#### Uso incorrecto **Peligro de quemaduras**

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



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

- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del compartimiento de cocción.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- 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.



#### Temperatura elevada dentro del cajón **Peligro de quemaduras**

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



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

- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No utilice ni deje materiales inflamables cerca del aparato o del cajón.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
- No deje el aparato sin vigilancia durante la cocción de productos que puedan liberar grasas y aceites.
- Retire del compartimiento de cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción.

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

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

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

**Funcionamiento anormal**

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

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

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

ES

**3.2 Primer uso**

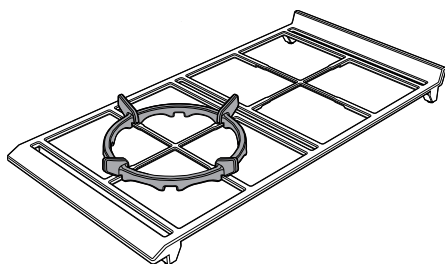
1. Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
2. Quite cualquier etiqueta (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimiento del horno.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea 4 Limpieza y mantenimiento).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



## 3.3 Uso de los accesorios

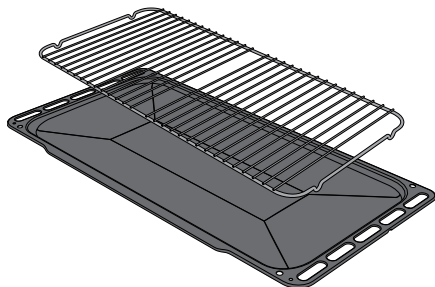
### Rejillas reductoras de fogón

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



### Rejilla para bandeja

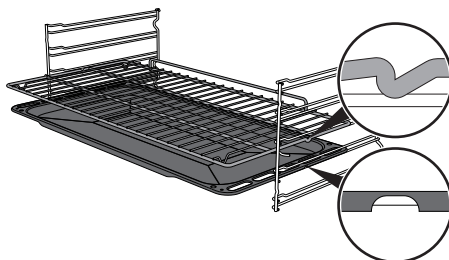
La rejilla para la bandeja debe introducirse dentro de la bandeja. De esta forma, es posible recoger la grasa separada de los alimentos en cocción.



### Rejillas 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 suavemente en el compartimento de cocción hasta que toquen el tope.




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



## 3.4 Uso de la encimera de cocción

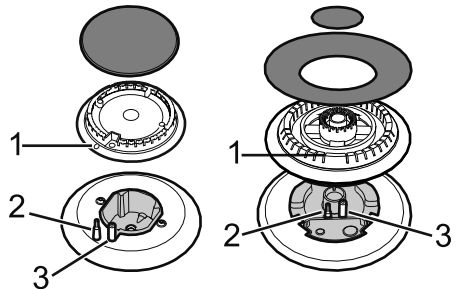
Todos los mandos y controles del aparato están ubicados en el panel frontal. Cada mando corresponde, claramente indicado, a un quemador. El aparato está equipado con un dispositivo de encendido electrónico. Basta presionar y girar el mando hacia la izquierda hasta el símbolo de llama máxima para encender.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



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

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

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



## Consejos prácticos para el uso de la encimera

Para obtener un mejor rendimiento de los quemadores y un consumo mínimo de gas, será preciso usar recipientes 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.



Diámetro de los recipientes:

- AUX: 12 - 14 cm
- SR: 16 - 24 cm
- R: 18 - 26 cm
- DUAL: 18 - 28 cm



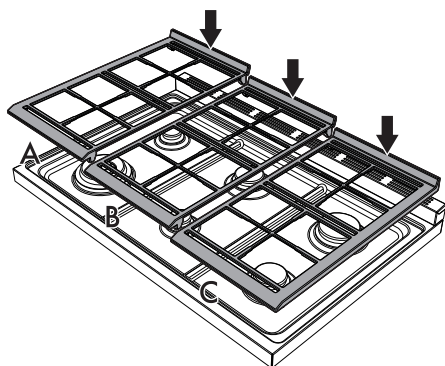


## Posición correcta de las rejillas de la encimera

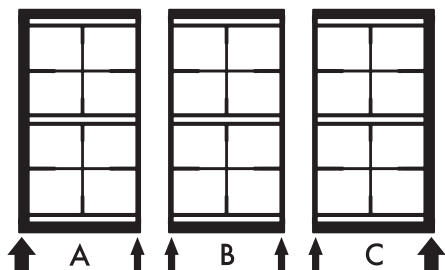
Antes de encender los quemadores de la encimera asegúrese de que las rejillas estén colocadas correctamente en la placa de cocción.

Tenga en cuenta que:

- Cada rejilla tiene su propia posición en la encimera de cocción.
- El borde más alto debe estar dirigido siempre hacia la alzada posterior del aparato.

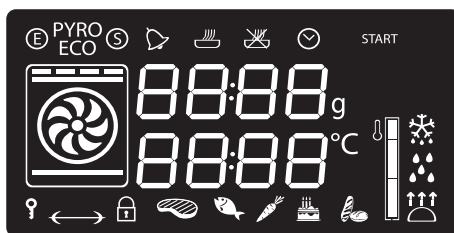


- La rejilla izquierda (A) y la derecha (C) tienen un borde más grueso que debe estar dirigido hacia la parte lateral del aparato.
- La rejilla central (B) tiene los bordes del mismo espesor.



## 3.5 Uso del horno

### Pantalla



**E** Luz testigo Eco Logic

**PYRO ECO** Luz testigo Pirólisis (solo modelos pirolíticos)

**S** Luz testigo Show Room

Luz testigo del temporizador minuterero

Luz testigo de la cocción temporizada

Luz testigo de la cocción programada

Luz testigo del reloj

Luz testigo del bloqueo para niños

Testigo del bloqueo de la puerta (solo en modelos pirolíticos)

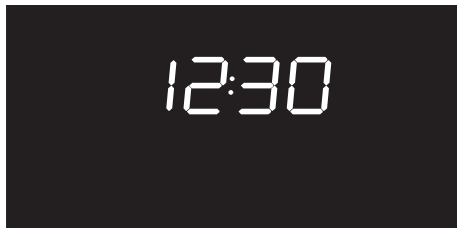


Nivel de alcance de la temperatura

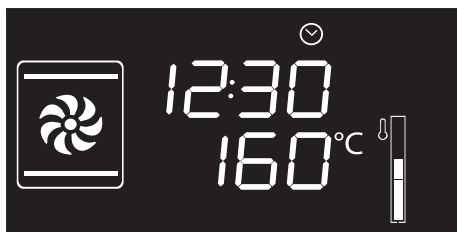


## Condiciones de funcionamiento

**Stand-by:** Cuando no está seleccionada ninguna función la pantalla muestra la hora actual.



**ON:** Al iniciarse cualquier función, la pantalla muestra los parámetros ajustados, como temperatura, duración y el nivel de la temperatura alcanzado.




Cada vez que se presiona el mando de la temperatura durante una función, se avanza cíclicamente en el estado de los parámetros en el orden siguiente.

- Temperatura
- Duración del temporizador minuterero
- Duración de la función
- Duración de la cocción programada (si ha sido seleccionada una cocción temporizada).
- Visualización de la hora

En cada estado es posible modificar el valor girando el mando de la temperatura hacia la derecha o hacia la izquierda. Mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos.



## Regulación de la hora

En el primer uso, o tras una interrupción de corriente, en la pantalla del aparato aparece el símbolo  parpadeante. Para poder empezar cualquier cocción es necesario seleccionar la hora corriente.

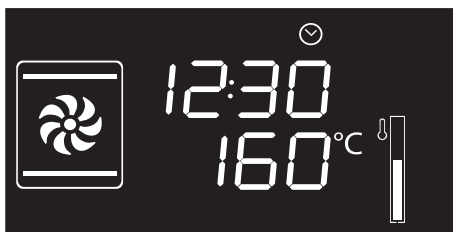
1. Gire el mando de la temperatura para ajustar la hora visualizada (mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos).
2. Pulse el mando de la temperatura.
3. Gire el mando de la temperatura para ajustar los minutos (mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos).
4. Pulse el mando de la temperatura para terminar la regulación.



Podría ser necesario modificar la hora actual, por ejemplo, a causa de la hora legal-solar. Desde la posición de stand-by, mantenga girado el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda hasta que el valor de las horas parpadee.

No es posible modificar la hora si el aparato está en el estado de ON.

## Funciones de cocción



1. Presione y gire el mando de las funciones para seleccionar la función de cocción deseada.
2. Presione y gire el mando de la temperatura para modificar la temperatura de cocción.
3. Pulse el mando de las funciones para iniciar la cocción tradicional.



Para interrumpir una función en cualquier momento, mantenga presionado el mando de las funciones al menos 3 segundos.

## Fase de precalentamiento

La cocción está precedida por una fase de precalentamiento que permite que el aparato alcance la temperatura de cocción con mayor rapidez.

Esta fase está indicada por el parpadeo del nivel de alcance.



Al final del precalentamiento el nivel de alcance permanece fijo y se activa una señal acústica que indica que los alimentos pueden introducirse en el compartimento de cocción.





## Listado de las funciones

### ECO Eco



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

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

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



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



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



### Estático

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



### Grill

El calor que proviene de la resistencia grill permite obtener asados óptimos sobre todo con carnes de espesor medio/pequeño y, junto con el asador (cuando existe), permite dar al final de la cocción una doradura uniforme. Ideal para chorizos, costillas o panceta. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de comida, sobre todo carnes.



### Inferior

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



### Estático + ventilado

El funcionamiento del ventilador combinado con la cocción tradicional asegura cociones homogéneas incluso en recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, cocinadas al mismo tiempo en varias rejillas (distintos niveles). (Para la cocción en varias rejillas se aconseja utilizar el 2° y el 4° nivel).



### Grill ventilado

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



## 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.



## Circular

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular (incorporada en la parte trasera del compartimiento de cocción) permite cocer alimentos distintos en varios niveles, siempre que requieran la misma temperatura y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente garantiza una distribución instantánea y uniforme del calor. Por ejemplo, se podrá cocinar (en varios niveles) pescado, verduras y galletas sin que se mezclen los olores o sabores.



## 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.


## Minutero

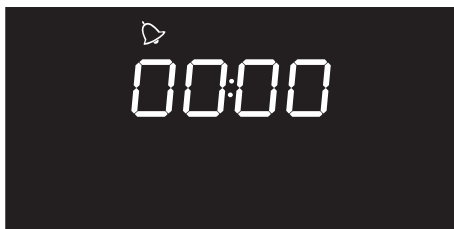




Esta función no interrumpe la cocción, sino que solamente acciona el avisador acústico.



El minutero puede ser activado tanto en la fase de cocción como en el estado de stand-by del aparato.

1. Pulse el mando de la temperatura una vez (2 veces si está ya en fase de cocción). En la pantalla aparecen las cifras **00:00** y la luz testigo  parpadea.



2. Gire el mando de la temperatura para ajustar la duración (de 1 minuto hasta 4 horas). Algunos segundos después, la luz testigo  deja de parpadear y empieza la cuenta atrás.
3. Seleccione la función deseada para la cocción y espere que la señal acústica comunique al usuario que el tiempo ha terminado. La luz testigo  parpadea.



- Para desactivar la señal acústica presione o gire uno de los dos mandos.
- Gire el mando de la temperatura para seleccionar otro minutero.



Para quitar el temporizador minuterio es necesario poner a cero el valor.


## Cocción temporizada

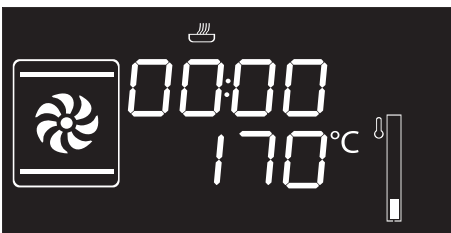


La cocción temporizada es la función que permite iniciar la cocción y terminarla una vez transcurrido el tiempo programado por el usuario.

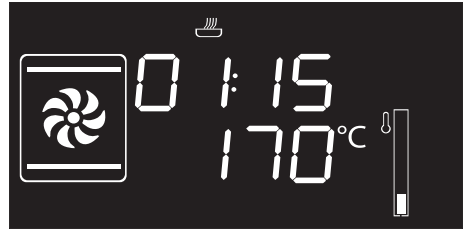



La activación de una cocción temporizada anula un eventual temporizador minuterio programado anteriormente.

- Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse tres veces el mando de la temperatura. En la pantalla aparecen las cifras **00:00** y la luz testigo  parpadea.



- Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para ajustar los minutos de cocción de 00:01 a 12:59. Mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos.



- Algunos segundos después de haber seleccionado la duración deseada, la luz testigo  deja de parpadear y la cocción temporizada empieza.



Para continuar la cocción en modo manual, vuelva a pulsar el mando de la temperatura. El aparato vuelve a funcionar normalmente con los ajustes de cocción previamente seleccionados.

- Al terminar la cocción en la pantalla aparece la leyenda **StoP** y se activa una señal acústica.





5. Para desactivar la señal acústica presione o gire uno de los dos mandos o abra la puerta.



Para desactivar la señal acústica y seleccionar otra cocción temporizada, gire el mando de la temperatura a la derecha.





Para desactivar la señal acústica y seleccionar una función de cocción diferente, gire el mando de las funciones a la derecha o a la izquierda.



Para apagar el aparato mantenga pulsado el mando de las funciones.

## Modificación de los datos programados en la cocción temporizada



Durante el funcionamiento es posible modificar la duración de la cocción temporizada:

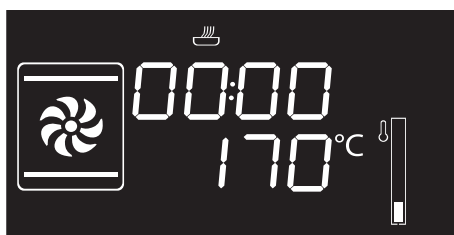
1. Cuando la luz testigo  queda fija y el aparato está en la etapa de cocción, pulse dos veces el mando de la temperatura. La luz testigo  empieza a parpadear.
2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para cambiar la duración de cocción ajustada previamente.

## Cocción programada

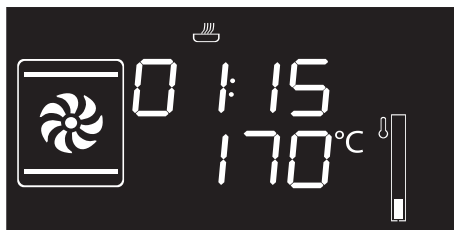


La cocción programada es la función que permite terminar automáticamente a una hora establecida en función del tiempo programado por el usuario, con el consiguiente apagado automático del aparato.


1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse tres veces el mando de la temperatura. En la pantalla aparecen las cifras  y la luz testigo  parpadea.





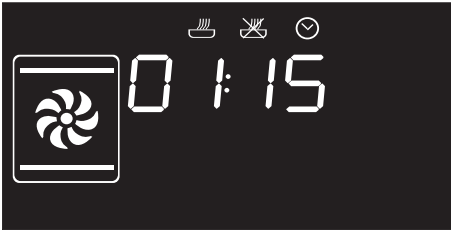
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda para ajustar los minutos de cocción de 00:01 a 12:59. Mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos.





3. Pulse el mando de la temperatura una cuarta vez. La luz testigo  parpadea. Gire el mando a la derecha o a la izquierda para programar la hora de fin de cocción.

4. Tras algunos segundos, las luces testigo  y  dejan de parpadear. El aparato permanece a la espera de la hora de comienzo programada.



Para continuar la cocción en modo manual, vuelva a pulsar el mando de la temperatura. El aparato vuelve a funcionar normalmente con los ajustes de cocción previamente seleccionados.



En la cocción temporizada, el horno se enciende con un anticipo de 10 minutos para permitir que el aparato alcance la temperatura necesaria para la cocción (precalentamiento).

5. Al terminar la cocción en la pantalla aparece la leyenda **STOP** y se activa una señal acústica.



6. Para desactivar la señal acústica presione o gire uno de los dos mandos o abra la puerta.



Para apagar el aparato mantenga pulsado el mando de las funciones.



Por razones de seguridad, no es posible ajustar solo la hora de fin de cocción sin haber programado su duración.












## Modificación de los datos programados en la cocción programada



Después de haber modificado la duración de la cocción es necesario volver a programar la hora de fin de cocción.

Durante el funcionamiento es posible modificar la duración de la cocción programada:

1. Cuando las luces testigo  y  están fijas y el aparato está esperando que comience la cocción, presione dos veces el mando de la temperatura. La luz testigo  empieza a parpadear.
2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para cambiar la duración de cocción ajustada previamente.
3. Vuelva a pulsar el mando de la temperatura. La luz testigo  se apaga y la luz testigo  empieza a parpadear. En la pantalla se muestra la hora de fin de cocción.
4. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para retrasar la hora de fin de cocción.
5. Algunos segundos después las luces testigo  y  dejan de parpadear y la cocción programada vuelve a funcionar con los nuevos ajustes.

## 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).
- Si pesan lo mismo, el tiempo de cocción de las porciones cortadas es menor que el de la pieza entera.

### 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

- 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 precalentar el horno antes del asado.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.



### 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.
- Cuando se cocinan alimentos en varios niveles, es conveniente colocarlos en las bandejas de los niveles 2 y 4, aumentar el tiempo de cocción unos minutos y utilizar solamente las funciones ventiladas.
- 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.
- El tiempo de cocción de merengues y hojaldres varía en función del tamaño.

### 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.
- Si se cortan en porciones, la fruta y el pan tardan el mismo tiempo en descongelarse, con independencia de la cantidad y del peso total de estos.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con una película de aluminio.
- Para una buena fermentación, coloque en el fondo del compartimiento de cocción un recipiente con agua.

### Para ahorrar energía


- 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 constantemente limpio el interior del aparato.
- (Si está presente) La placa para pizza tendrá que quitarse del fondo de la zona de cocción cuando no vaya a utilizarse.



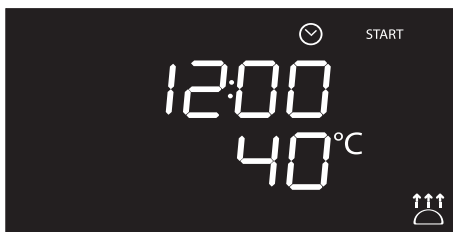
## 3.7 Funciones especiales

### Descongelar por tiempo



1. Introduzca la comida dentro del compartimento de cocción.
2. Presione y gire el mando tiempo/temperatura para seleccionar la función descongelar por tiempo .
3. Gire el mando de la temperatura para programar la duración (de 1 a 99 minutos).
4. Presione el mando de la temperatura para confirmar la duración programada. La leyenda **START** parpadea.
5. Presione y gire el mando de las funciones para activar la función descongelar por tiempo.
6. Al terminar, en la pantalla aparece la leyenda **Stop** y se activa una señal acústica.
7. Para desactivar la señal sonora presione o gire uno de los dos mandos.o abra la puerta.
8. Mantenga presionado el mando de las funciones al menos 3 segundos para salir de la función.


### Fermentación



En la función fermentación no es posible modificar la temperatura.



Para una buena fermentación, coloque en el fondo del compartimento de cocción un recipiente con agua.

1. Ponga en el segundo nivel el amasijo a fermentar.
2. Presione y gire el mando de las funciones para seleccionar la función fermentación . La leyenda **START** parpadea.
3. Pulse el mando de las funciones para iniciar la fermentación.
4. Al terminar en la pantalla aparece la leyenda **Stop** y se activa una señal acústica.
5. Para desactivar la señal sonora presione o gire uno de los dos mandos.o abra la puerta.
6. Mantenga presionado el mando de las funciones al menos 3 segundos para salir de la función.



## Sabbath



Esta función permite cocinar los alimentos respetando las disposiciones en la fiesta del descanso de la religión judía.



El aparato en esta función seguirá algunos comportamientos especiales:

- La cocción puede proseguir durante un tiempo indefinido, no es posible programar ninguna duración de cocción.
- No se efectuará ningún tipo de precalentamiento.
- La temperatura de cocción seleccionable varía entre 60-100 °C.
- Lámpara del compartimento de cocción desactivada, cualquier acción, como la apertura de la puerta o la activación manual con el mando, impide que la lámpara se encienda.
- Ventilador interno desactivado.
- Luz de los mandos e indicaciones sonoras desactivadas.



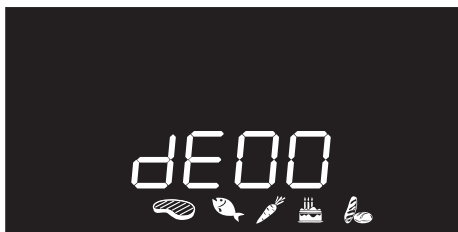
Después de haber activado la función Sabbath no será posible modificar ningún parámetro.

Cualquier acción en los mandos no producirá ningún efecto; permanecerá activo solamente el mando de las funciones para poder apagar el aparato.


1. Presione y gire el mando de las funciones para seleccionar la función Sabbath **SAbbb**.
2. Presione y gire el mando de la temperatura para modificar la temperatura de la función.
3. Presione el mando de la temperatura para confirmar la temperatura programada. La leyenda **START** parpadea.
4. Presione el mando de las funciones para activar la función Sabbath.
5. Mantenga presionado el mando de las funciones al menos 3 segundos para salir de la función.



## Descongelar por peso



**i** Esta función permite descongelar los alimentos en función del peso y el tipo de alimento que se va a descongelar.

1. Introduzca la comida dentro del compartimento de cocción.
2. Presione y gire el mando de las funciones para seleccionar la función descongelar por peso indicada con la leyenda **dE00** y por los símbolos de los platos  iluminados.
3. Presione el mando de las funciones para confirmar la función descongelar por peso.
4. Gire el mando de las funciones para seleccionar el tipo de alimento a descongelar.

5. Gire el mando de la temperatura para seleccionar el peso (en gramos) del alimento a descongelar.
6. Pulse el mando de las funciones para confirmar los parámetros ajustados e iniciar la descongelación.
7. Al terminar en la pantalla aparece la leyenda **STOP** y se activa una señal acústica.
8. Para desactivar la señal sonora presione o gire uno de los dos mandos o abra la puerta.
9. Mantenga presionado el mando de las funciones al menos 3 segundos para salir de la función.

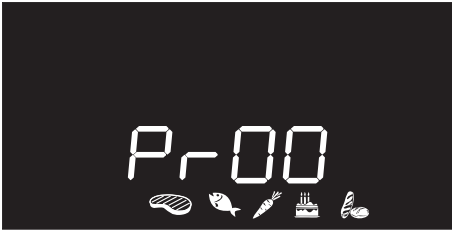
## Parámetros ya programados

dE	Tipo	Peso (g)	Tiempo (min.)*
01 	Carnes	500	120
02 	Pescado	300	55
03 	Fruta	300	35
04 	Pan	300	25


\* Los tiempos de descongelación pueden variar según la forma y la dimensión del alimento que se va a descongelar.



### 3.8 Programas automáticos



Los programas automáticos de cocción se dividen por tipo de alimentos a cocinar.

1. Presione y gire el mando de las funciones para seleccionar la cocción con programas automáticos indicada con la leyenda **Pr-00** y por los símbolos de los platos  iluminados.
2. Presione el mando de las funciones para confirmar la cocción con programas automáticos.
3. Gire el mando de las funciones para seleccionar el programa preferido (vea Tabla de los programas automáticos).
4. Gire el mando de la temperatura para seleccionar el peso (en gramos) del alimento que desea cocer.

5. Al final del precalentamiento, la leyenda **START** parpadea. Introduzca la comida a cocinar y pulse el mando de las funciones para iniciar la cocción.
6. Al terminar en la pantalla aparece la leyenda **STOP** y se activa una señal acústica.
7. Para desactivar la señal sonora presione o gire uno de los dos mandos o abra la puerta.
8. Mantenga presionado el mando de las funciones al menos 3 segundos para salir de la función.



En los programas automáticos es posible programar una cocción programada.



Para interrumpir una función en cualquier momento, mantenga presionado el mando de las funciones al menos 3 segundos.



## Uso

### Tabla de los programas automáticos



#### CARNES (01 - 05)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
01	Roast beef (cocción media)	1300	2		200	56
02	Lomo de cerdo c/hueso	800	2		190	88
03	Cordero (cocción media)	2000	2		190	105
04	Ternera	1000	2		190	80
05	Pollo al horno (entero)	1000	2		200	80



#### PESCADO (06 - 07)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
06	Pescado fresco (entero)	500	2		160	35
07	Pescado congelado	600	2		160	50



#### VERDURAS (08 - 10)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
08	Variadas asadas	500	4		250	15 + 8 <sup>(1)</sup>
09	Asadas	1000	2		200	33
10	Patatas al horno	1000	2		200	30

<sup>(1)</sup> Para cocinar los alimentos a la parrilla, se aconseja cocerlos por ambos lados durante el tiempo indicado en la tabla. El tiempo más largo que se indica siempre se refiere al primer lado que se cocina cuando el alimento está completamente crudo.



## DULCES (11 - 13)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
11	Galletas	500	2		160	23
12	Magdalenas	500	2		160	21
13	Tarta	1000	2		170	43



## PAN - PIZZA - PASTA (14 - 20)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
14	Pan de levadura (hogaza)	1000	2		200	27
15	Pizza en bandeja	1000	2		280	12
16	Pizza en piedra	500	1*		280	7
17	Pasta al horno	2000	1		220	35
18	Lasaña	2000	1		230	40
19	Paella	500	2		190	25
20	Quiche Lorraine	1000	1		200	40

(2) La piedra debe apoyarse en el fondo de la zona de cocción. La pizza congelada a la piedra no requiere un tiempo de cocción diferente en función del peso.



Los tiempos indicados en las tablas no incluyen los tiempos de precalentamiento y hacen referencia a piezas enteras. El tiempo de cocción disminuye si el alimento se corta en porciones más pequeñas.





## 3.9 Menú secundario

El aparato cuenta con un menú secundario a desaparición que le permite al usuario:

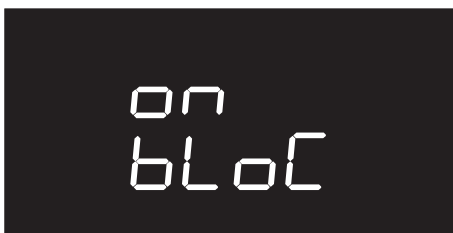
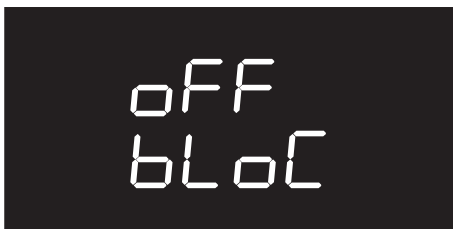
- Activar o desactivar el Bloqueo para Niños.
- Activar o desactivar la función Show Room (que desactiva todos los elementos calentadores, y deja en funcionamiento únicamente el panel de mandos).
- Activar o desactivar la función Baja Potencia (Eco-Logic).
- Activar o desactivar la función de mantenimiento calor (Keep warm).
- Activar o desactivar la temporización de la lámpara (Eco light).


Con el aparato en stand-by

1. Active la lámpara interna, girando rápidamente el mando de la temperatura.
2. Pulse y mantenga pulsado el mando de la temperatura durante por lo menos 5 segundos.
3. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para cambiar el estado del ajuste (ON/OFF).
4. Pulse el mando de la temperatura para pasar a la función siguiente.

## Función Bloqueo para niños

Esta función permite al aparato bloquear automáticamente los mandos después de un minuto del normal funcionamiento sin ninguna intervención por parte del usuario.



En el funcionamiento normal está indicada por el encendido de la luz testigo .



Para desactivar el bloqueo temporalmente durante una cocción, mantenga pulsado el mando de la temperatura durante 5 segundos. Un minuto después del último ajuste el bloqueo vuelve a activarse.



Si se cambian las posiciones de los mandos, en la pantalla aparecerá algunos segundos la leyenda **bLoC**.



También con la función bloqueo para niños activa es posible apagar el aparato instantáneamente pulsando el mando de las funciones durante 3 segundos.


## Función Show Room (solo para expositores)

Esta función permite al aparato desactivar los elementos calentadores y, al mismo tiempo, mantener activo el panel de mandos.



Para utilizar normalmente el aparato es necesario poner en **OFF** esta función.



Si la función está activa en la pantalla se enciende la luz testigo .

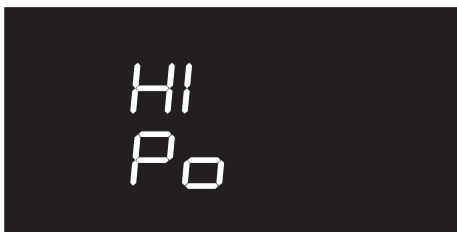


## Función Baja Potencia (Eco-logic)

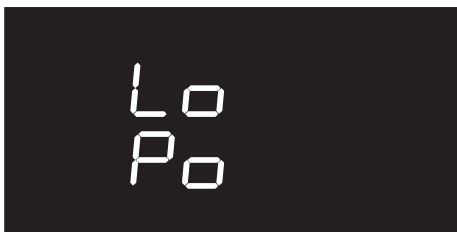
Esta función permite al aparato limitar la potencia utilizada.

Indicada para utilizar varios electrodomésticos al mismo tiempo.

HI: potencia normal.



LO: baja potencia.




## Función Mantenimiento calor

Esta función permite que el aparato, al finalizar la cocción para la cual se ha ajustado una duración (si esta no se interrumpe manualmente), mantenga caliente (a baja temperatura) la comida apenas cocida durante aproximadamente 1 hora.



Activando la función baja potencia los tiempos de precalentamiento y de cocción pueden prolongarse.



Si la función está activa en la pantalla se enciende la luz testigo .



### Función temporización lámpara

Para un mayor ahorro de energía la lámpara se desactiva automáticamente pasado un minuto desde el inicio de la cocción.



Para impedir que el aparato desactive la lámpara pasado un minuto ajuste en OFF esta función.

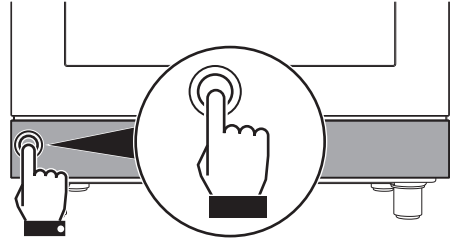


El mando manual de encendido/apagado está siempre disponible girando el mando de la temperatura a la derecha en ambos ajustes.

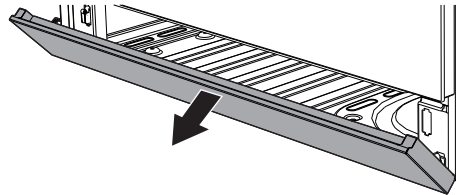
### 3.10 Uso del cajón (si lo hubiera)

En la parte inferior de la cocina hay un cajón, que puede utilizarse para guardar ollas u objetos metálicos necesarios para la utilización del aparato.

1. Para abrir el cajón, presione ligeramente el lado izquierdo de la puerta hasta escuchar un clic.



2. Suelte suavemente la puerta del cajón.



3. Para cerrar el cajón, levante la puerta hasta escuchar un clic.

### 3.11 Uso del cajón

El compartimento de almacenamiento está en la parte inferior de el cocinero. Para abrirlo, tire del asa hacia ti. Se puede utilizar para almacenar utensilios de cocina u objetos metálicos necesarios cuando utilice el aparato.



## 4 Limpeza y mantenimiento

### 4.1 Advertencias



Uso incorrecto

**Riesgo de daños a las superficies**

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

### 4.2 Limpeza del aparato



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

### Consejos para la limpieza de la encimera de cocción

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

### Limpeza de la encimera de cocción

1. Eche el detergente no abrasivo en un paño húmedo y páselo por la superficie.
2. Enjuague cuidadosamente.
3. Seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

### Limpeza de las rejillas de la encimera de cocción, los difusores de llama y las tapas

1. Extraiga los elementos de la encimera de cocción.
2. Lávelos con agua tibia y detergente no abrasivo. Quite con cuidado cualquier incrustación.
3. Seque cuidadosamente con un trapo suave o con un paño de microfibra.
4. Vuelva a colocar los elementos en la encimera de cocción.

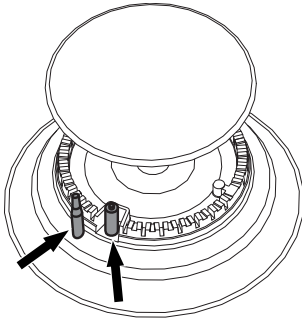


El contacto continuo de las rejillas con la llama, con el tiempo, puede alterar el esmalte cerca de las zonas expuestas al calor. Se trata de un fenómeno completamente natural que no perjudica en absoluto la funcionalidad de este componente.



## Limpieza de las bujías y los termopares

- Si es necesario limpie las bujías de encendido y los termopares con un trapo húmedo.
- Si existen restos secos deben eliminarse con un palillo o una aguja.



## Limpieza del compartimiento de cocción

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

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

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

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

- la puerta;
- las guías de soporte para rejillas/bandejas;
- los bastidores de guía extraíbles;
- la junta.



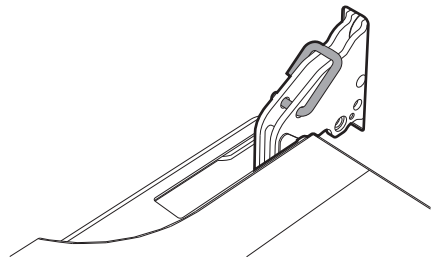
Si utiliza productos de limpieza específicos, haga funcionar el horno a la temperatura máxima durante unos 15/20 minutos para eliminar cualquier residuo.

## 4.3 Desmontaje de la puerta

Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar la puerta y colocarla sobre un trapo de cocina.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

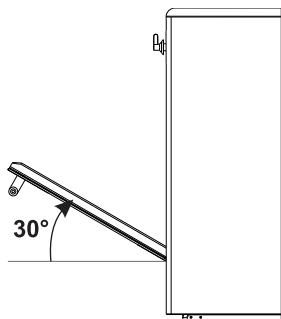
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



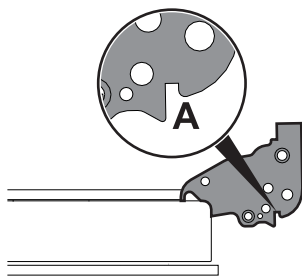


## Limpeza y mantenimiento

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



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



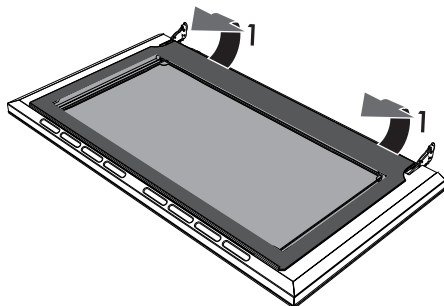
### 4.4 Limpieza de los cristales de la puerta

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

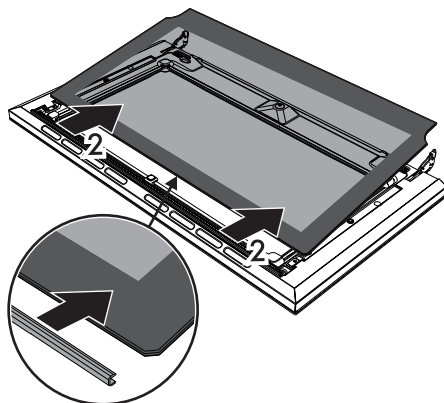
### Desmontaje de los cristales interiores

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

1. Saque el cristal interno tirándolo con mucho cuidado hacia arriba en la parte trasera, siguiendo el movimiento indicado por las flechas (1).

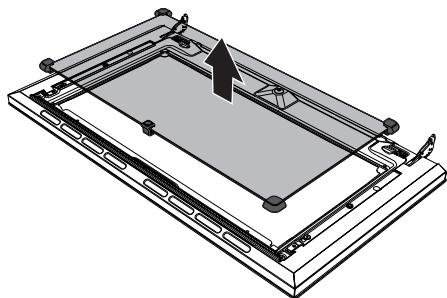


2. Extraiga el cristal interno por el marco delantero (2) para quitarlo de la puerta.



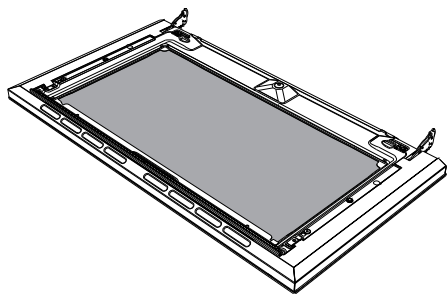


3. Quite el cristal intermedio llevándolo hacia arriba.



En el modelo pirolítico, los cristales intermedios son 2.

4. Limpie el cristal externo y los que acaba de quitar. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.



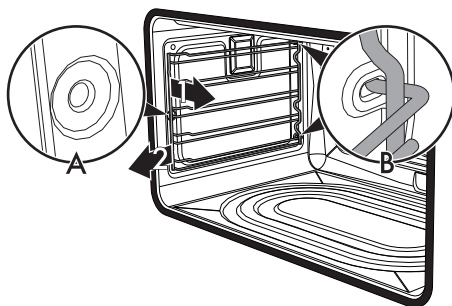
5. Al final de la limpieza, vuelva a colocar el cristal intermedio en su alojamiento en la puerta.
6. Para colocar el cristal interno, deslice la parte superior en el marco de la puerta e inserte los 2 pernos traseros en sus asientos por medio de una ligera presión.

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

La extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas permite limpiar más fácilmente las partes laterales.

Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

- Tire del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del encastre **A**, a continuación, sáquelo de los alojamientos situados en la parte trasera **B**.



- Al finalizar la limpieza repita las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.





## Limpeza y mantenimiento

### Desactivación manual de la palanca del bloqueo de la puerta (solo en los modelos pirolíticos)

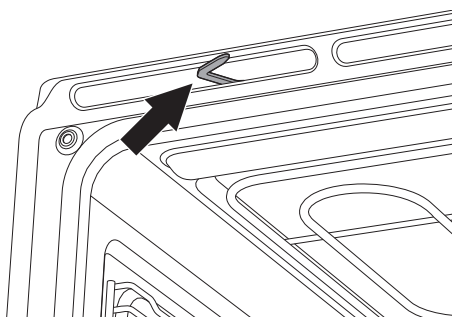


Uso incorrecto

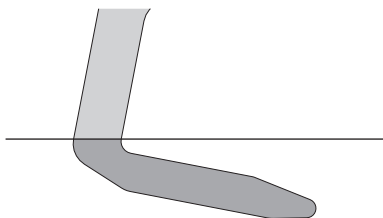
**Peligro de quemaduras**

- Las operaciones siguientes deben realizarse siempre con el aparato apagado y frío.
- Nunca trate de hacer la desactivación manual de la palanca del bloqueo de la puerta durante la pirólisis.

La palanca del bloqueo de la puerta se encuentra en la primera ranura a la izquierda, debajo del panel de mandos, en la parte superior del frente del horno.



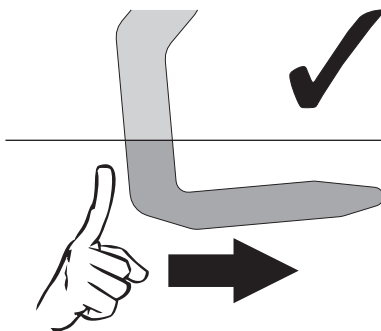
Durante las operaciones normales de limpieza, puede suceder que se active accidentalmente la palanca del bloqueo de la puerta.



palanca del bloqueo de la puerta activada

(vista desde arriba)

1. Mueva hacia la derecha la palanca del bloqueo hasta que se pare.

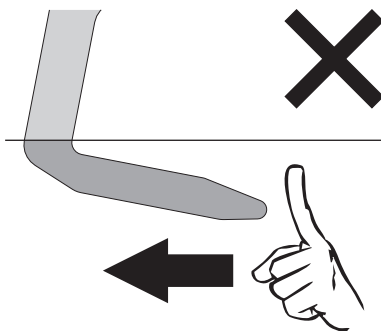


(vista desde arriba)

2. Suelte suavemente la palanca del bloqueo de la puerta.

El resorte del mecanismo lleva de nuevo la palanca del bloqueo de la puerta a la posición desactivada.

Para evitar dañar el mecanismo, nunca trate de desactivar la palanca del bloqueo de la puerta empujándola con fuerza hacia la izquierda.



(vista desde arriba)



## 4.5 Vapor Clean (solo en algunos modelos)

**i** Vapor Clean es un procedimiento de limpieza asistida que facilita la eliminación de la suciedad. Gracias a este procedimiento se puede limpiar el interior del compartimento de cocción con suma facilidad. Los restos de suciedad son reblandecidos por el calor y el vapor de agua facilitando su eliminación posterior.

**!** **Uso incorrecto**  
**Riesgo de daños a las superficies**

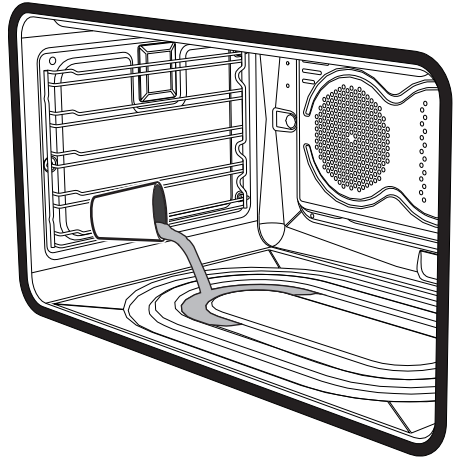
- Elimine del interior del compartimento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.
- Haga las operaciones de limpieza asistida solamente con el horno frío.

### Operaciones preliminares

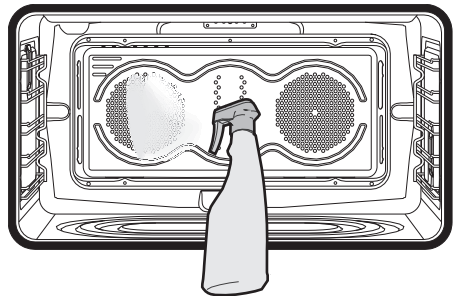
Antes de iniciar la función Vapor Clean:

- Quite todos los accesorios de dentro del compartimento de cocción.
- Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
- Quite todos los bastidores de guía extraíbles.
- Cierre la puerta.

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



- Con un rociador aplique una solución de agua y detergente para platos dentro del compartimento de cocción. Dirija el rociado hacia las paredes laterales, hacia arriba, hacia abajo y hacia el deflector.



- Cierre la puerta.




Se aconseja efectuar unas 20 pulverizaciones como máximo.

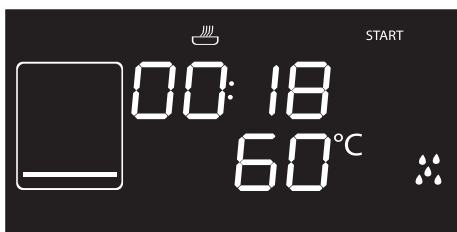


## Limpeza y mantenimiento

### Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean

**i** Si la temperatura interna es superior a la prevista para el ciclo de limpieza Vapor Clean, el ciclo se detendrá inmediatamente y en la pantalla aparecerá el mensaje **STOP**. Deje enfriar el aparato antes de activar la función de limpieza asistida.

1. Presione y gire el mando de las funciones para seleccionar la función Vapor Clean . En la pantalla aparecerá la duración y la temperatura del ciclo de limpieza.




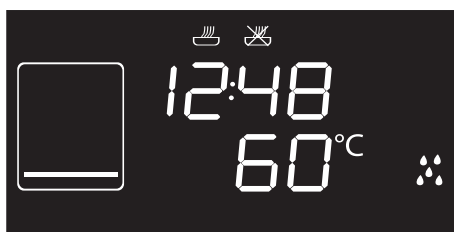
**i** Los parámetros de temperatura y tiempo no se pueden modificar por parte del usuario.

2. Presione el mando de las funciones para activar el ciclo de limpieza automática.

### Ciclo Vapor Clean programado

Como para las funciones de cocción normales, también para la función Vapor Clean se puede programar un horario de final de la función.

1. Tras haber seleccionado la función Vapor Clean, presione el mando de la temperatura. La luz testigo  empieza a parpadear. En la pantalla se visualiza el horario de final de función.



2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para retrasar la hora de fin de cocción.
3. Presione el mando de la temperatura para confirmar el horario de final de la función.
4. Pulse el mando de las funciones. El aparato permanece a la espera de la hora de comienzo programada.



## Finalización del ciclo de limpieza Vapor Clean

Al terminar en la pantalla aparece la leyenda **STOP** e interviene una señal sonora.

1. Para desactivar la señal sonora presione o gire uno de los dos mandos.o abra la puerta.
2. Mantenga presionado el mando de las funciones al menos 3 segundos para salir de la función.
3. Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
4. Para las incrustaciones más resistentes utilice un estropajo antirayado con filamentos de latón.
5. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
6. Elimine el agua residual de dentro del compartimiento de cocción.

Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos adquieran olores desagradables, seque el compartimiento de cocción mediante la función de ventilación a 160 °C durante unos 10 minutos.



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



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

## 4.6 Pirólisis (solo en algunos modelos)



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 interior del compartimiento de cocción con suma facilidad.



### Uso incorrecto

### Riesgo de daños a las superficies

- Elimine del interior del compartimiento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.

## 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 todos los accesorios de dentro del compartimiento de cocción.
- Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
- Quite todos los bastidores de guía extraíbles.
- Cierre la puerta.



## Limpeza y mantenimiento

### Ajuste de la pirólisis

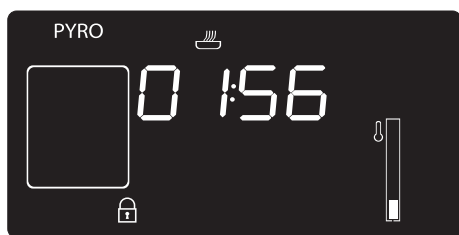
1. Con el mando de las funciones, seleccione una de las funciones de limpieza **PYRO ECO** o **PYRO ECO**.
2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para ajustar la duración del ciclo de limpieza a partir de un mínimo de 2 horas hasta un máximo de 3 horas (excepto la función **PYRO ECO** cuya duración está fijada en 120 minutos).
3. Pulse el mando de la temperatura para activar la pirólisis.




Duración sugerida de la pirólisis:

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

### Pirólisis



1. En la pantalla aparece la leyenda **PYRO ECO** o **PYRO ECO** y el tiempo restante para indicar que el aparato esta efectuando el ciclo de limpieza automático.

2. 2 minutos después del comienzo de la pirólisis un dispositivo que impide cualquier intento de apertura bloquea la puerta (la luz testigo del bloqueo de la puerta  se enciende).



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

3. Al final de la pirólisis, la puerta queda bloqueada hasta que la temperatura dentro del compartimiento de cocción vuelva a niveles de seguridad. Espere hasta que el compartimiento de cocción se enfríe y recoja los restos del interior del horno con un paño húmedo de microfibra.



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 final de la pirólisis la ventilación continuará en modo automático durante un período suficiente para evitar el sobrecalentamiento de las paredes de los muebles y del frente del aparato.



Si el resultado de la pirólisis a la duración mínima no es satisfactorio, se aconseja ajustar un tiempo mayor en los próximos ciclos de limpieza.

## Ajuste de la pirólisis programada

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

1. Tras haber seleccionado la duración de la pirólisis, pulse el mando de la temperatura. En la pantalla aparece la hora corriente y se enciende la luz testigo .
2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para ajustar la hora en que se desea completar la pirólisis.
3. Algunos segundos después, las luces testigo  y  permanecen fijas y el aparato espera la hora de inicio programada para empezar el ciclo de limpieza.



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

## 4.7 Mantenimiento especial

### Sustitución de la lámpara de iluminación interna



Partes bajo tensión eléctrica  
**Peligro de electrocución**

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

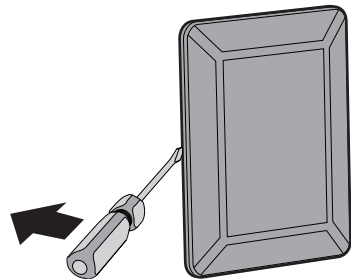


El compartimento de cocción está dotado de una lámpara de 40W.

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



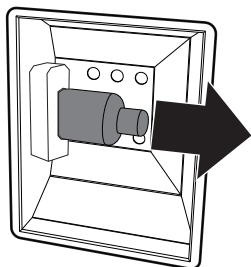
Tenga cuidado en no rayar el esmalte de la pared del compartimento de cocción.





## Limpeza y mantenimiento

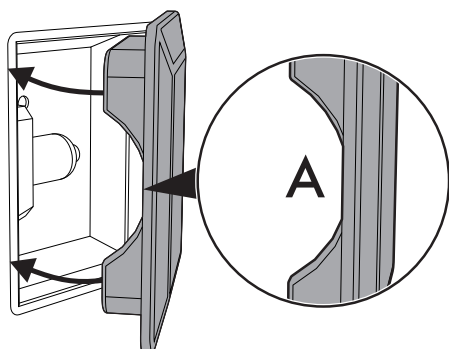
4. Extraiga y quite la lámpara.



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

5. Introduzca la lámpara nueva.

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

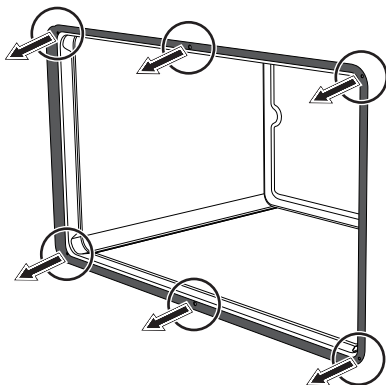


7. Presione a fondo la tapa para que se adhiera perfectamente al soporte de la lámpara.

### Desmontaje y montaje de la junta (modelos pirolíticos excluidos)

Para desmontar la junta:

- Desenganche los ganchos situados en las 4 esquinas en el centro y tire hacia el exterior de la junta.



Para montar la junta:

- Enganche los ganchos situados en las 4 esquinas y en el centro de la junta.

### Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

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



## Qué hacer si...

### El aparato no funciona:

- El interruptor es defectuoso: controle en la caja de fusibles y que el interruptor no esté averiado.
- Pérdida de potencia: compruebe que las luces testigo del aparato funcionen.

### El quemador de gas no se enciende:

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

### El horno no calienta:

- Fusible defectuoso: controle y, si fuera necesario, reemplace el interruptor.
- El mando de las funciones no se ha programado: programe el mando de las funciones.
- Controle si ha programado la función "show room" (para más detalles vea el apartado "Menú secundario").

### Todos los platos preparados en el compartimiento del horno se queman en un período de tiempo muy breve:

- Termostato defectuoso: llame al Centro de Asistencia Autorizado.

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

- Comportamiento totalmente normal causado por la diferencia de temperatura: no afecta de ninguna manera el rendimiento del horno.

### La pantalla resulta totalmente apagada:

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

### Los mandos no responden:

- Controle si ha programado la función "bloqueo para niños" (para más detalles vea el apartado "Menú secundario").

### Los tiempos de cocción son elevados respecto a los indicados en la tabla:

- Controle si ha sido ajustada la función "Baja potencia (Eco-logic)" (para más detalles vea el apartado "Menú secundario").

### En la pantalla aparece "ERR4":

- El bloqueo de la puerta no se ha enganchado bien a la puerta porque puede ser que la puerta se haya abierto casualmente durante su activación. Apague y vuelva a encender el aparato esperando algunos minutos antes de seleccionar un ciclo de limpieza.

### Si se abre la puerta durante una función ventilada se para el ventilador:

- No es una avería, sino un funcionamiento normal del producto, útil cuando se tocan los alimentos durante la cocción para evitar pérdidas excesivas de calor. Al cerrar la puerta, el ventilador reanuda su funcionamiento normal.





## Limpieza y mantenimiento

(solo en modelos pirolíticos) Tras el ciclo de limpieza automática (pirólisis) no se logra seleccionar ninguna función:

- Controle que el bloqueo de la puerta se ha desactivado. De lo contrario el aparato lleva una protección que no permite seleccionar una función mientras el bloqueo de la puerta está activo. Esto es así porque en el interior del compartimento de cocción hay aún temperaturas que no permitirían ningún tipo de cocción.



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



En el caso de que se señalen otros mensajes de error ERRx: tome nota del mensaje de error, función y temperatura programadas y contacte con el servicio de asistencia de zona.



## 5 Instalación

### 5.1 Conexión del gas



Fuga de gas  
Peligro de explosión

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

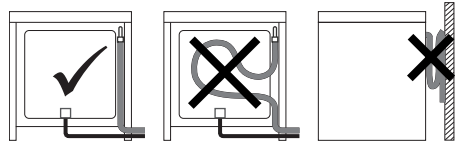
#### Información general

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

#### Conexión con tubo de goma

Compruebe que se cumplan íntegramente todas las condiciones siguientes:

- que el tubo esté fijado al conector del tubo de goma 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 serigrafada en la superficie del tubo.



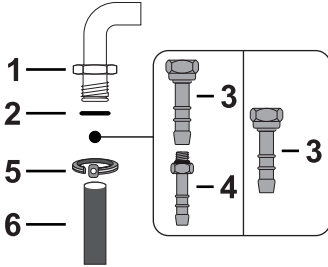
Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo de goma que reúna las características indicadas por las normas vigentes (compruebe que la sigla de esta norma esté impresa en el tubo).

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

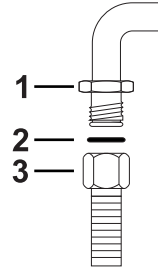


# Instalación

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



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



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

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



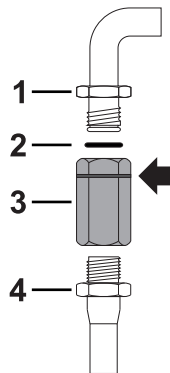
La conexión con un tubo de goma, conforme a lo dispuesto por la norma vigente, solo puede realizarse si el tubo queda accesible para su inspección en toda su longitud.



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

## 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.

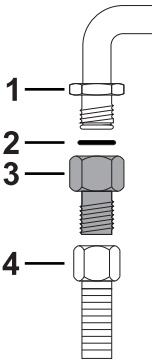




## Conexión con tubo flexible de acero con junta cónica

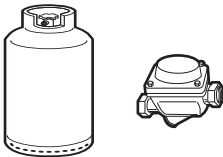
Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.

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



## Conexión al gas licuado

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

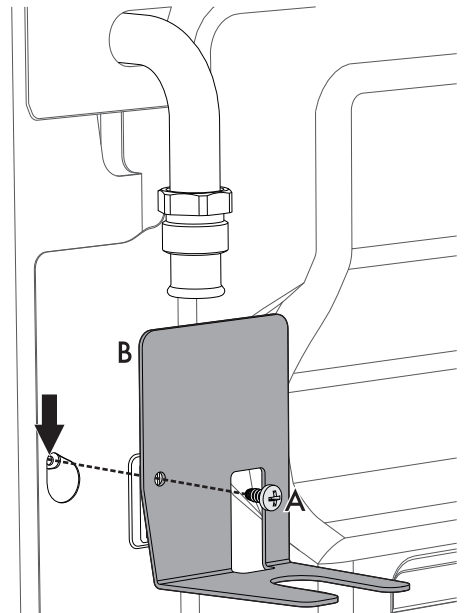


La presión de alimentación debe respetar los valores indicados en la tabla "Tablas de características de quemadores e inyectores".

## Extensión del manguito del gas (solo modelos pirolíticos)

En los modelos pirolíticos es necesario instalar la extensión del manguito del gas que se suministra:

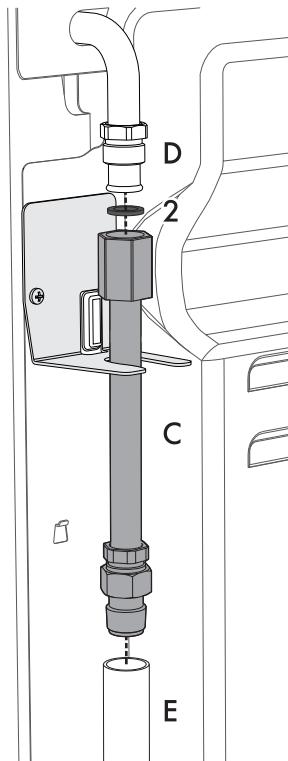
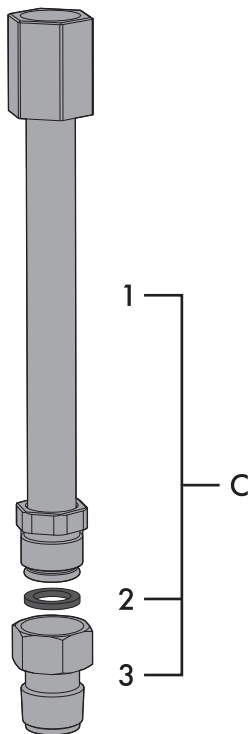
1. Afloje el tornillo **A** que se encuentra debajo del manguito del gas en la parte trasera del aparato.
2. Con el tornillo **A** que acaba de quitar, fije el soporte **B** suministrado a la parte trasera de la cocina.





## Instalación

3. Enrosque cuidadosamente el manguito **3** en la extensión del gas **1** interponiendo siempre la junta **2** que se suministra.
4. Enrosque la extensión montada **C** en el manguito del gas del aparato **D** interponiendo siempre la junta **2** que se suministra.



5. Aplique material aislante a la rosca de la extensión montada **C** y luego enrosque el tubo flexible **E**.



## Ventilación en los locales

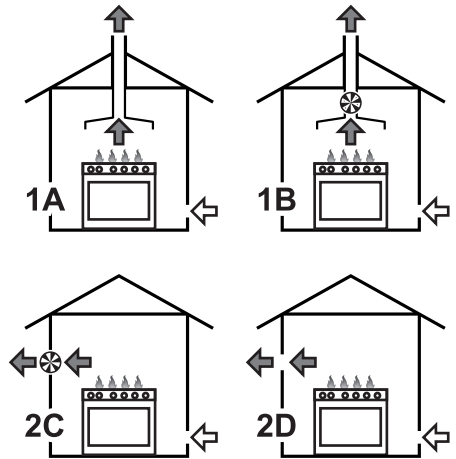
El aparato debe instalarse en espacios permanentemente ventilados, tal como indica la normativa vigente. El lugar en que esté instalado el aparato debe contar con entrada de aire en cantidad suficiente en función de las necesidades de combustión normal del gas y de la necesaria renovación de aire del 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 o de vidrio

**D** Evacuación directamente a la atmósfera exterior de pared

Aire

Productos de la combustión

Electroventilador



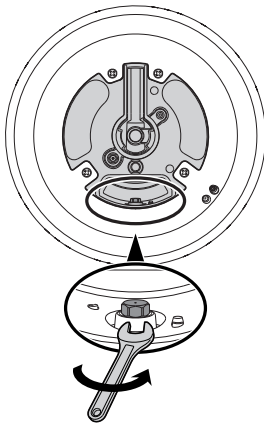
# Instalación

## 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, 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 va a emplear (vea Tablas de características de quemadores e inyectores).

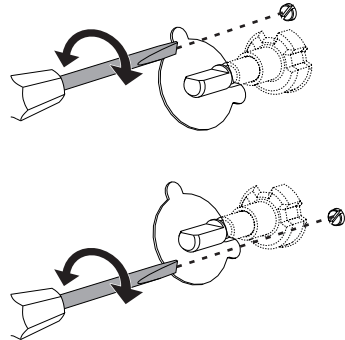


3. Reinstale correctamente los quemadores en sus respectivos alojamientos.

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



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

## Lubricación de las llaves del gas

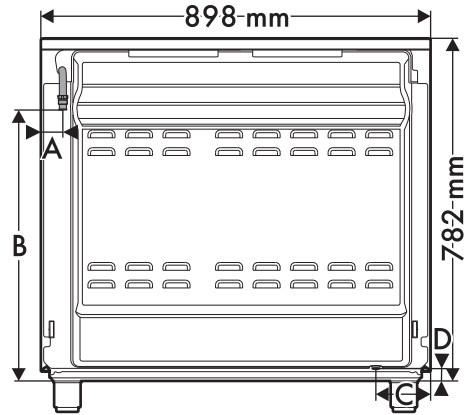
Con el paso del tiempo puede suceder que las llaves del gas presenten dificultades de rotación, bloqueándose. Limpie el interior de las mismas y sustituya la grasa lubricante de las mismas.



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

## Medidas totales

Posición de las conexiones de gas y electricidad.



<b>A</b>	<b>40 mm</b>
<b>B</b>	<b>618 mm</b>
<b>C</b>	<b>124 mm</b>
<b>D</b>	<b>12 mm</b>

ES





# Instalación

## Tipos de gas por país

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 G25.1</b>														
G25.1	25 mbar													•
<b>4 Gas Metano G25</b>														
G25	20 mbar				•									
<b>5 Gas Metano G2.350</b>														
G2.350	13 mbar												•	
<b>6 Gas Licuado G30/31</b>														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
<b>7 Gas Licuado G30/31</b>														
G30/31	37 mbar													•
<b>8 Gas Licuado G30/31</b>														
G30/31	50 mbar				•	•								
<b>9 Gas Ciudad G110</b>														
G110	8 mbar	•								•		•		



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



## Tablas de características de quemadores e inyectores

1 Gas Metano G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diámetro del inyector (1/100 mm)	72	97	120	145
Precámara (impresa en el inyector)	(X)	(Z)	(H9)	(F3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1200
2 Gas Metano G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Caudal térmico nominal (kW)	1.1	1.8	2.9	4.2
Diámetro del inyector (1/100 mm)	72	94	110	145
Precámara (impresa en el inyector)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1200
3 Gas Metano G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
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	1200
4 Gas Metano G25 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Diámetro del inyector (1/100 mm)	77	100	134	165
Precámara (impresa en el inyector)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1200
5 Gas Metano G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR2
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.75	3.0	3.8
Diámetro del inyector (1/100 mm)	94	120	165	190
Precámara (impresa en el inyector)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1200
6 Gas Licuado G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.75	3.0	4.0
Diámetro del inyector (1/100 mm)	50	65	85	100
Precámara (impresa en el inyector)	-	-	-	-
Caudal reducido (W)	400	500	800	1300
Caudal nominal G30 (g/h)	73	127	218	291
Caudal nominal G31 (g/h)	71	125	214	286



## Instalación

7 Gas Licuado G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Caudal térmico nominal (kW)	1.1	1.9	3.0	4.2
Diámetro del inyector (1/100 mm)	50	65	81	95
Precámara (impresa en el inyector)	-	-	-	-
Caudal reducido (W)	450	550	900	1500
Caudal nominal G30 (g/h)	80	138	218	305
Caudal nominal G31 (g/h)	79	136	214	300
8 Gas Licuado G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	R	UR2
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Diámetro del inyector (1/100 mm)	43	58	74	80
Precámara (impresa en el inyector)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Caudal reducido (W)	400	500	1000	1500
Caudal nominal G30 (g/h)	73	131	218	298
Caudal nominal G31 (g/h)	71	129	214	293
9 Gas Ciudad G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR2
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.75	2.8	3.4
Diámetro del inyector (1/100 mm)	145	185	260	340
Precámara (impresa en el inyector)	/8	/2	/3	0190
Caudal reducido (W)	400	500	800	1200

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



## 5.3 Colocación



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

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



**Presione sobre la puerta**  
**Riesgo de daños al aparato**

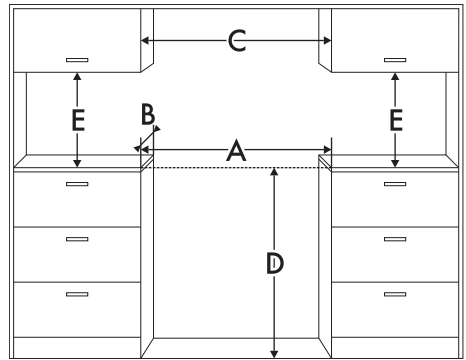
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use la manilla para levantar o mover este aparato.



**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).

## Medidas totales



<b>A</b>	900 mm
<b>B</b>	600 mm
<b>C*</b>	900 mm
<b>D</b>	900 mm
<b>E</b>	400 mm

\* Anchura mínima del armario (=A)



# Instalación

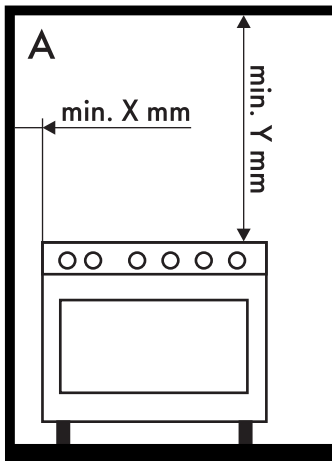
## Información general

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

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

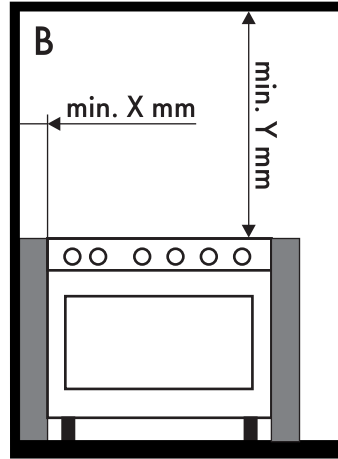
<b>X</b>	150 mm
<b>Y</b>	750 mm

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



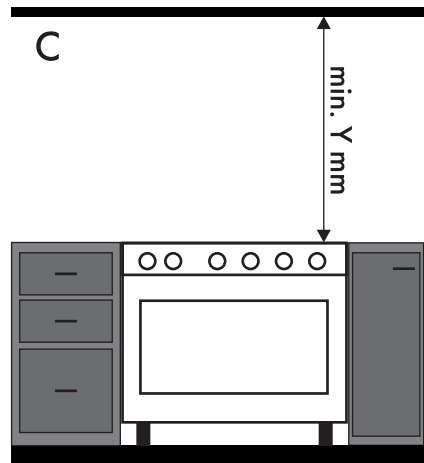
**A - Clase 1**

(Aparato de instalación libre)



**B - Clase 2 subclase 1**

(Aparato empotrado)



**C - Clase 2 subclase 1**

(Aparato empotrado)



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

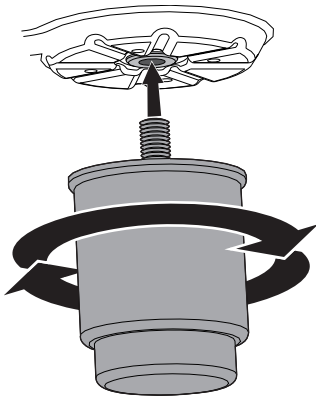


## Posicionamiento y nivelación



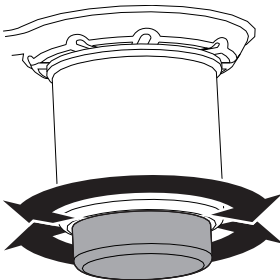
**Aparato pesado**  
**Riesgo de daños al aparato**

- Introduzca primero las patas delanteras y luego las traseras.
- Una vez efectuada la conexión del gas y la conexión eléctrica, enrosque las cuatro patas que se suministran junto con el aparato.



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

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

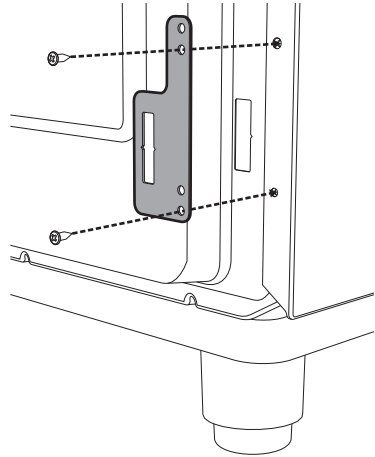


## Fijación a la pared

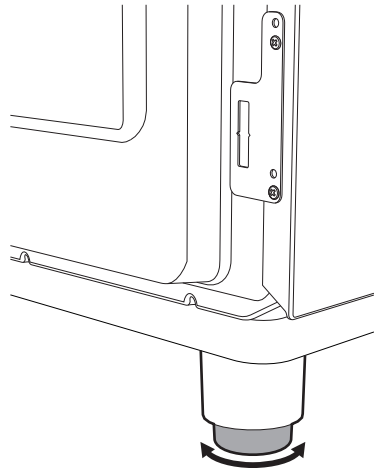


Con el fin de evitar el vuelco del aparato, deben instalarse los dispositivos de estabilización.

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



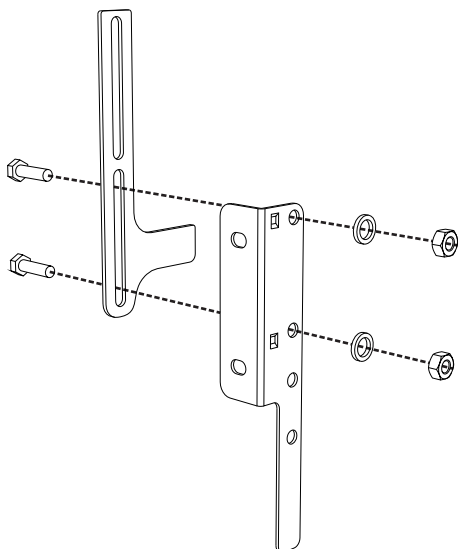
2. Regule la altura de las 4 patas.



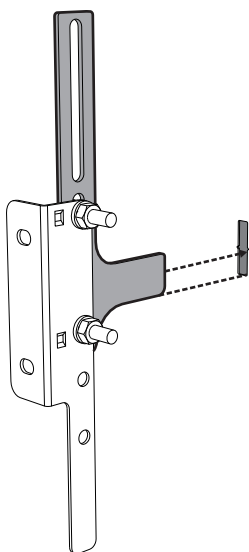


## Instalación

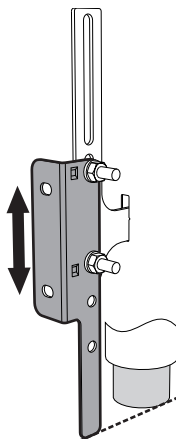
3. Ensamble el soporte de fijación.



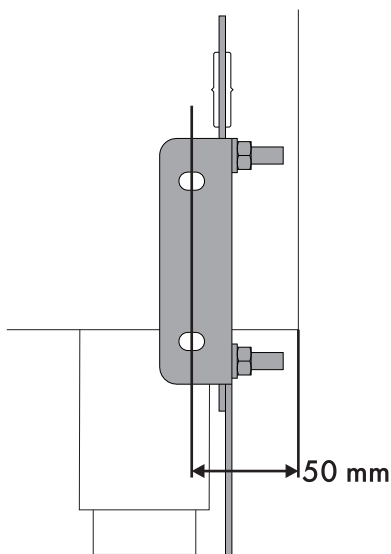
4. Alinee la base del gancho del soporte de fijación con la base del corte de la placa de fijación a la pared.



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

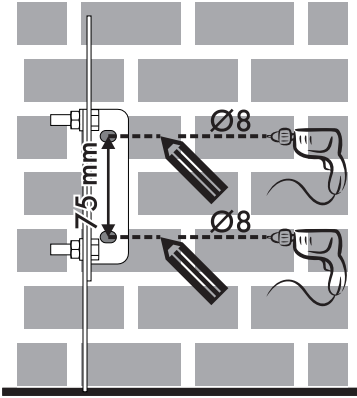


6. Considere la distancia de 50 mm desde el lado del aparato hasta los agujeros de la abrazadera.

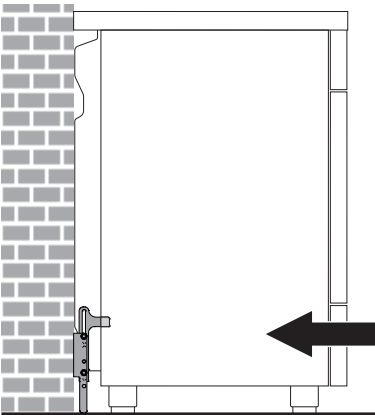




7. Desplace el soporte en la pared y marque la posición de los agujeros que va a hacer en la pared.



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



## Fijación en el suelo

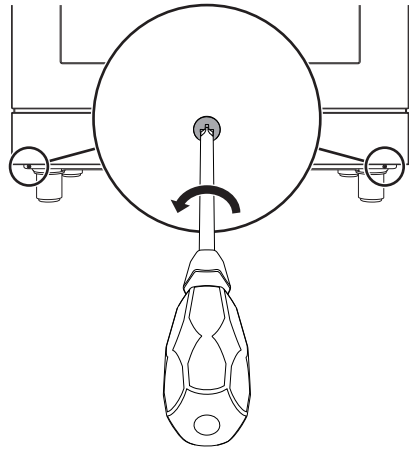


En caso de fijación en el suelo, diríjase al Centro de Servicio Técnico Autorizado más cercano

## Montaje del zócalo frontal

El zócalo frontal debe estar siempre posicionado correctamente y fijado en el aparato.

1. Con un destornillador, quite los tornillos frontales colocados debajo del cajón.

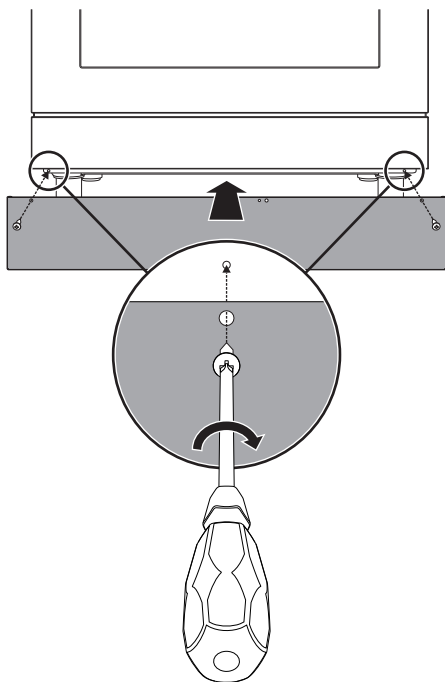






# Instalación

2. Ponga el zócalo frontal en la parte inferior del aparato y haga coincidir los agujeros laterales del zócalo frontal con los agujeros existentes en la base del aparato.

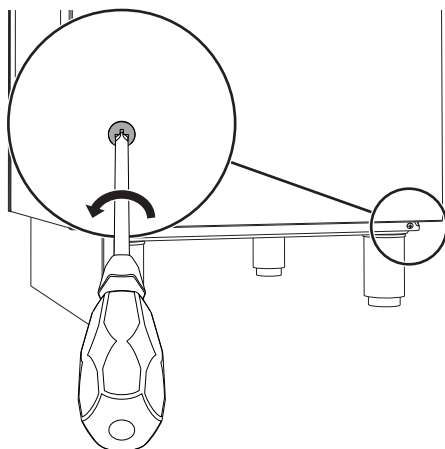


3. Fije el zócalo frontal en el aparato con los tornillos que ha quitado antes.

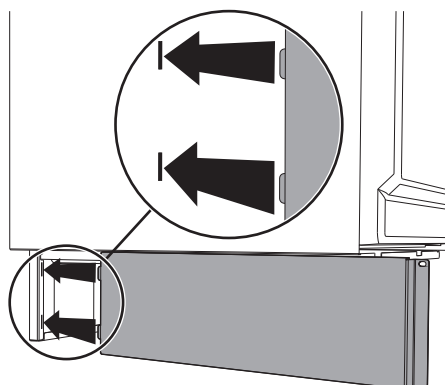
## Montaje de los zócalos laterales

Después de haber montado el zócalo frontal, los zócalos laterales pueden fijarse correctamente en el aparato.

1. Con un destornillador, quite los tornillos frontales colocados debajo del cajón.

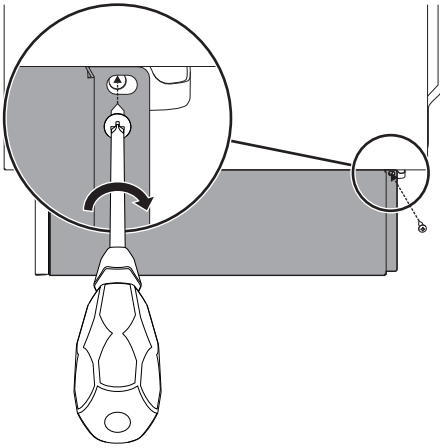


2. Posicione el zócalo lateral en la parte inferior lateral del aparato debajo del cajón.
3. Inserte las pestañas del zócalo lateral en las ranuras presentes en la parte trasera del zócalo frontal.





4. Haga coincidir el agujero del zócalo lateral con el agujero trasero situado en la base del aparato.



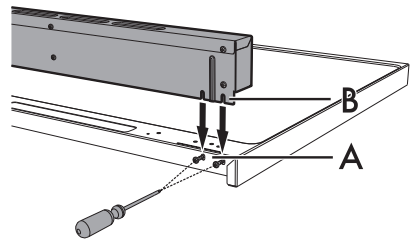
5. Fije el zócalo lateral en el aparato con el tornillo que ha quitado antes.  
6. Repita las operaciones apenas descritas en los dos zócalos laterales.

## Montaje de la alzada posterior

**i** La alzada posterior que se suministra es parte integrante del producto y es necesario fijarla al aparato antes de instalarlo.

La alzada posterior debe estar siempre correctamente colocada y fijada en el aparato.

1. Con la ayuda de un destornillador, quite los cuatro tornillos **(A)** situados en la parte trasera de la encimera de cocción (dos en cada lado).
2. Coloque la alzada posterior en la encimera.
3. Haga corresponder los agujeros de la alzada posterior **(B)** con los tornillos **(A)**.



4. Fije la alzada posterior en la encimera con los 4 tornillos que ha aflojado antes.



# Instalación

## 5.4 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica  
Peligro de electrocución

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

### Información general

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

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

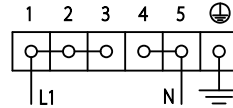
No quite nunca esta placa.

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

El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

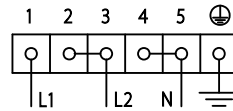
#### Modelo pirolítico

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



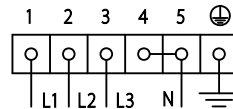
Cable **tripolar 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

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



Cable **tetrapolar 4 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

- **380-415 V 3N~**



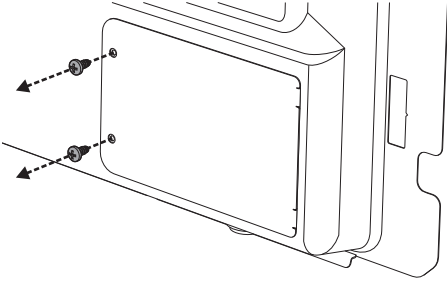
Cable **pentapolar 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.



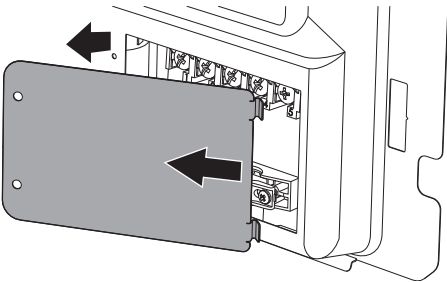
## Acceso al terminal de bornes (solo modelos pirolíticos)

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

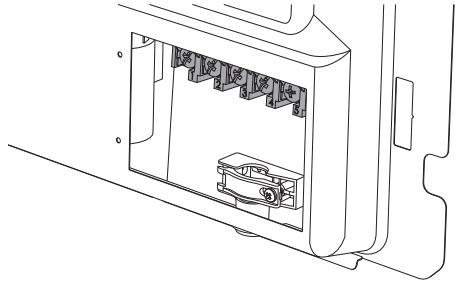
1. Quite los tornillos que fijan la puerta en la carcasa trasera.



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

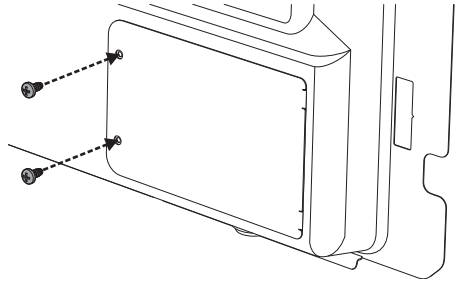


3. Instale el cable de alimentación.



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

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



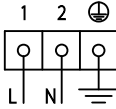


# Instalación

El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

## Modelo multifunción

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



Cable **de tres polos 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

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

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

## Conexión fija

Coloque en la línea de alimentación un interruptor omnipolar respetando las normas de instalación.

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

## 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.

## 5.5 Para el instalador

- El enchufe tiene que quedar accesible después de la instalación. No doble ni atrape el cable de conexión en la red eléctrica.
- Hay que instalar el aparato siguiendo los esquemas de instalación.
- No trate de desenroscar o forzar el codo roscado del racor. Podría dañar esta parte del aparato, que puede invalidar la garantía del fabricante.
- En todas las conexiones, utilice agua y jabón para comprobar que no haya pérdidas de gas. **NO** use llamas libres para detectar pérdidas.
- Encienda todos los quemadores uno por uno y al mismo tiempo para garantizar el funcionamiento correcto de la llave de paso del gas, del quemador y del encendido.
- Gire los mandos de los quemadores hasta la posición de llama mínima y observe la estabilidad de la llama de cada quemador, uno por uno y todos juntos.
- Si el aparato no funciona correctamente después de haber realizado todos los controles, contacte con el Servicio de Asistencia Autorizado de su zona.
- Una vez que el aparato está instalado correctamente le rogamos que instruya al usuario sobre el método correcto de funcionamiento.