

**MANUAL DE INSTRUCCIONES**  
**ESPAÑOL**



Fig. 1



Fig. 2

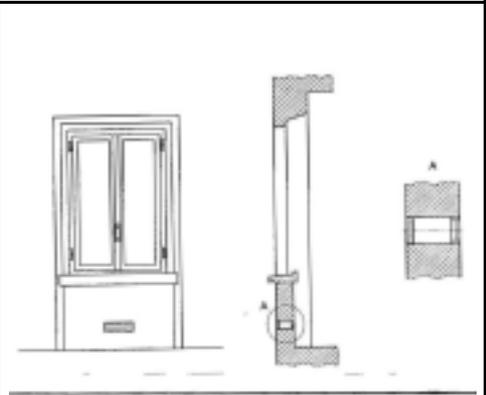


Fig. 3

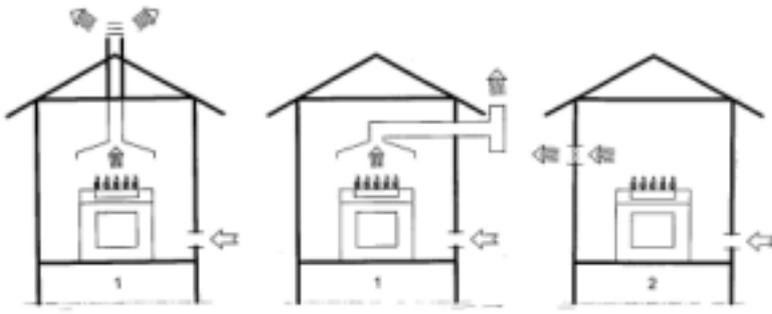


Fig. 4

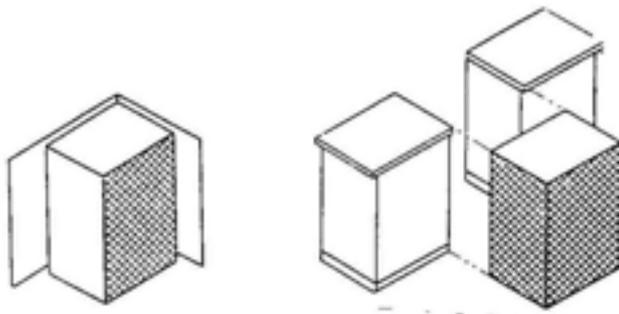


Fig. 5



Fig. 6

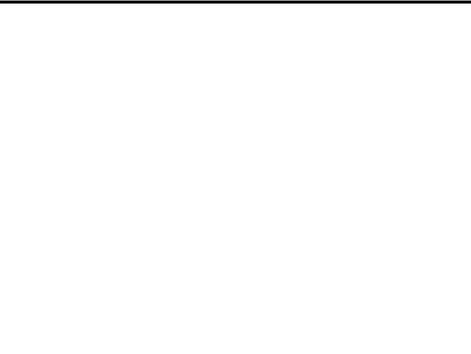


Fig. 8

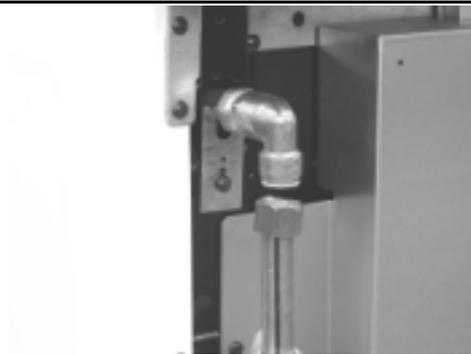


Fig. 10



Fig. 11



Fig. 9

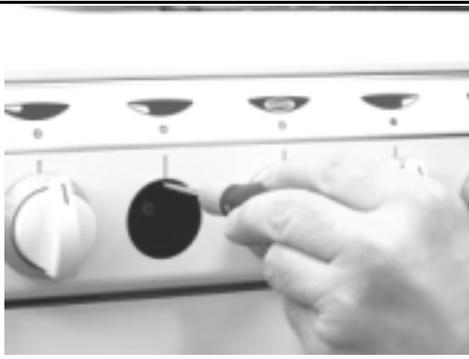


Fig. 12



Fig. 13

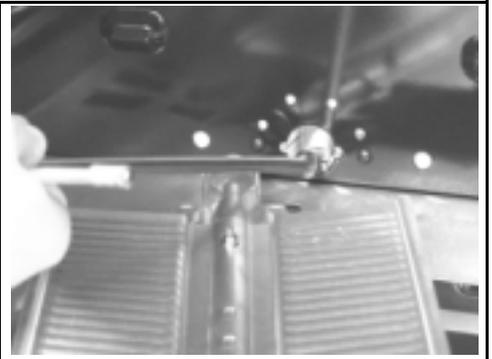


Fig. 14

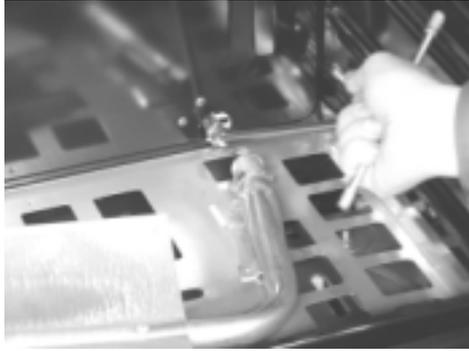


Fig. 15

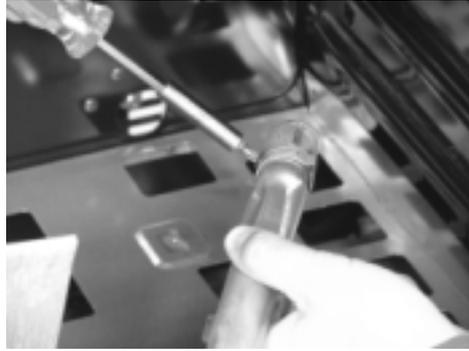


Fig. 16



Fig. 17

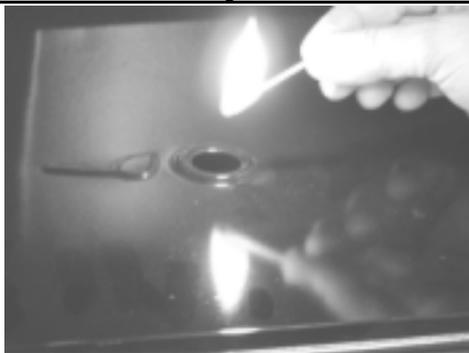


Fig. 18



Fig. 19



Fig. 20

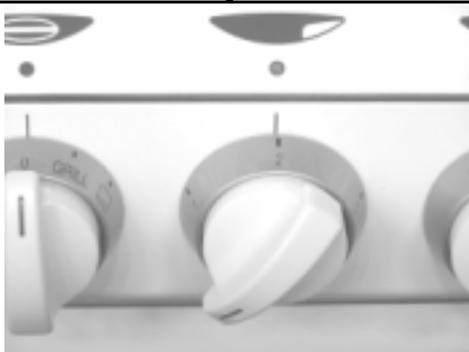


Fig. 21



Fig. 22



Fig. 23



Fig. 24

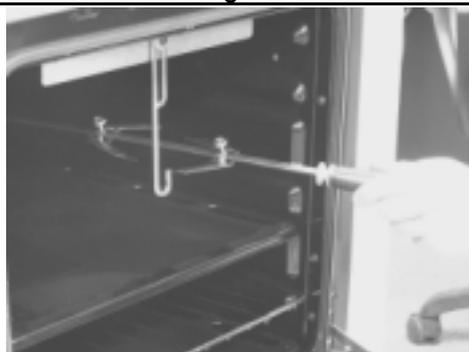


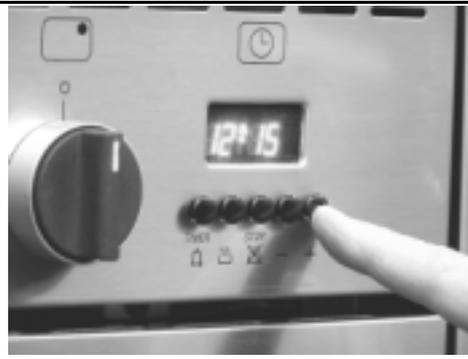
Fig. 25



Fig. 26



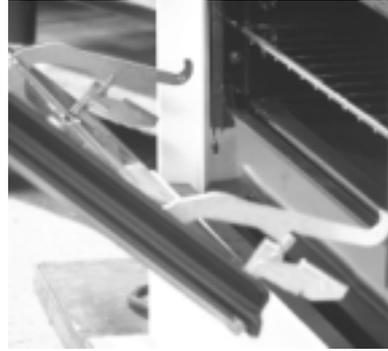
**Fig. 27**



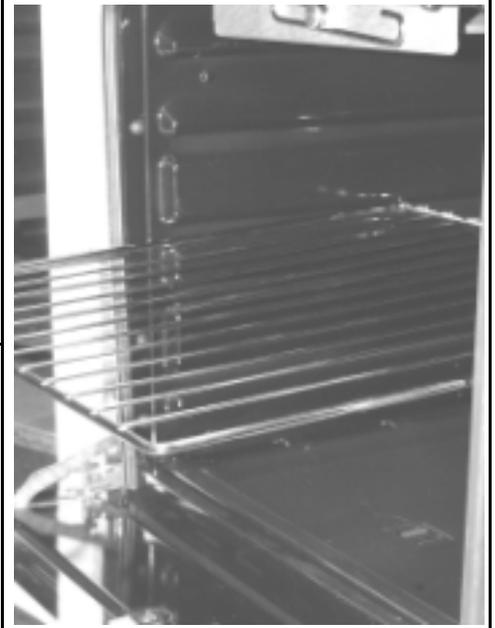
**Fig. 28**



**Fig. 30**



**Fig. 31**



**Fig. 29**

# IMPORTANTE

**LEA ATENTAMENTE LAS ADVERTENCIAS QUE CONTIENE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES, SUMINISTRAN INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD, EL USO Y EL MANTENIMIENTO DEL APARATO.**

Este manual de instrucciones es válido para varios modelos de cocinas. Es posible que se describan funciones o componentes que no pertenecen al modelo en uso.

Este aparato ha sido proyectado y fabricado para el uso doméstico. Los usos diferentes se consideran impropios y peligrosos. El aparato no debe ser utilizado por niños ni personas con discapacidad sin la presencia de una persona responsable. **NO USE EL APARATO PARA CALENTAR EL AMBIENTE.** El fabricante no es responsable de los daños causados por el uso impropio o incorrecto del aparato.

**EN CASO DE AVERÍA Y/O MAL FUNCIONAMIENTO DEL APARATO, CIERRE LA LLAVE DE PASO DEL SUMINISTRO DE GAS PRINCIPAL Y DESENCHUFE EL APARATO DE LA RED DE SUMINISTRO ELÉCTRICO. NO INTENTE REPARAR EL APARATO, PÓNGASE EN CONTACTO INMEDIATAMENTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA AUTORIZADO DE SU ZONA (CONSULTE LA INFORMACIÓN ADJUNTA).**

**ESTE APARATO ES CONFORME CON LAS SIGUIENTES DIRECTIVAS Y REGLAMENTOS COMUNITARIOS:**

73/23/CEE, 93/68/CEE (Baja Tensión); 89/336/CEE (Compatibilidad Electromagnética); 90/336/CEE (Gas); 2002/40/CE (Etiquetado energético de los hornos eléctricos de uso doméstico); 2002/96/CE (RAEE), 1935/2004/CE (Materiales en contacto con alimentos).

El fabricante no es responsable de los daños causados por el incumplimiento de lo especificado en este manual de instrucciones.

El fabricante se reserva la facultad de modificar las características técnicas de los productos respetando su seguridad y funcionalidad.

## ADVERTENCIAS Y NOTAS SOBRE SEGURIDAD

La instalación ha de ser efectuada por personal cualificado.

Se recomienda cerrar la llave de paso del suministro de gas principal al terminar de cocinar.

**SEGURIDAD DOMÉSTICA.** Los quemadores y las placas eléctricas de la superficie de cocción, el horno y el grill alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. No deje que los niños se acerquen a ellos ni jueguen a su alrededor.

**TAPA DE CRISTAL (fig. 1).** No cierre la tapa si los quemadores y las placas eléctricas están funcionando o están calientes. Espere a que se enfríen. Cuando el horno o el grill están funcionando, la tapa de la cocina ha de estar abierta.

**QUÉ HACER AL ENCENDER EL HORNO POR PRIMERA VEZ.** Ponga en funcionamiento el horno y el grill en vacío durante unos 30 minutos para eliminar la eventual grasa o suciedad del ciclo de producción. Airee el local.

**CÓMO RETIRAR LA PELÍCULA DE PROTECCIÓN.** Algunos componentes de la cocina están protegidos por una película especial. Antes de poner en funcionamiento el aparato, retire dicha película y elimine los restos de cola con agua jabonosa templada.

**CÓMO COLOCAR LOS QUEMADORES (fig. 2).** Sobre la tapa de los quemadores hay algunos pernos de referencia. Después de limpiar el aparato, monte todos los componentes correctamente para evitar problemas de funcionamiento o averías.

Antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento, cierre la llave de paso del suministro de gas principal y desenchufe el aparato de la red de suministro eléctrico.

## INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA EL INSTALADOR

Todas las operaciones de instalación, regulación y mantenimiento han de ser efectuadas por personal cualificado. La instalación del aparato ha de cumplir todos los requisitos de las normas vigentes.

El aparato ha sido probado y preparado para funcionar con el tipo de gas que se indica en la placa de datos. Antes de instalarlo, controle que las características del suministro (tipo y presión de gas) sean compatibles con el estado de regulación del aparato. El fabricante no es responsable de los daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de dichas normas. Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de los gases de combustión. Dicho dispositivo se ha de instalar y empalmar según las normas de instalación vigentes.

**VENTILACIÓN DE LOS LOCALES (fig. 3).** Este aparato sólo se puede instalar y poner en funcionamiento en locales permanentemente ventilados según las normas vigentes. Es indispensable que en el local en el que está instalado el aparato el aire se renueve en un volumen equivalente al requerido durante el ciclo normal de combustión de gas. El volumen de aire necesario para la correcta combustión ha de superar los 2 m<sup>3</sup>/h por cada kW de potencia nominal del aparato (consulte la placa de datos técnicos del aparato). El aire debe entrar directamente del exterior y pasar a través de aberturas permanentes o conductos de ventilación procedentes de zonas no contaminadas.

**VENTILACIÓN DE LOS LOCALES (fig. 4).** Los gases de combustión se han de evacuar en el exterior a través de una campana con chimenea o directamente al exterior. Si no es posible instalar una campana, se debe montar un extractor en la ventana o en la pared exterior y encenderlo mientras se usa el aparato.

**UBICACIÓN DEL APARATO (fig. 5).** El aparato es de clase 1 y clase 2/1. Se puede instalar por separado o entre dos muebles respetando las distancias mínimas: 630 mm entre la superficie del aparato y las superficies horizontales que hay por encima de él; 30 mm entre el lateral del aparato y los muebles más altos que él. Si se instala entre dos muebles, las paredes de éstos han de soportar al menos 65°C de temperatura.

## CONEXIÓN DE GAS

**EMPALME CON TUBO FLEXIBLE METÁLICO (fig. 6).** Conecte un tubo conforme con la norma nacional al empalme roscado del aparato intercalando una junta estanca. El tubo extendido no debe superar los 2 metros de longitud.

**EMPALME CON TUBO RÍGIDO (fig. 8).** Es preferible utilizar un tubo de cobre. Conecte la parte rígida al empalme roscado que hay en la parte posterior del aparato, colocando entre medias una junta estanca que cumpla los requisitos de las normas en vigor. Compruebe con una solución espumosa la estanqueidad de la junta.

#### **ADVERTENCIA**

Al terminar la instalación, compruebe que los empalmes estén bien fijados. No compruebe la estanqueidad de los circuitos de gas con llamas; utilice una solución espumosa.

**CONEXIÓN A LA BOMBONA DE GAS.** Los modelos con mueble para bombona tienen capacidad para una bombona de 15 kg que cumpla los requisitos de las normas vigentes. La bombona ha de tener un reductor de presión y se ha de conectar según las normas de instalación vigentes. Para conectar la bombona, respete las siguientes indicaciones:

- El tubo de conexión del gas no debe superar un metro de longitud;
- el empalme del reductor de presión ha de estar orientado hacia el exterior de la cocina;
- el tubo flexible no debe tocar las superficies calientes de la cocina (pared interior izquierda del compartimento de la bombona, parte de atrás de la cocina y techo) y DEBERÁ seguir el recorrido obligatorio que establecen los soportes;
- la bombona no debe tocar la pared del horno.

Al terminar un ciclo de cocción, cierre la llave de la bombona.

**CONEXIÓN ELÉCTRICA.** La toma o la instalación ha de tener una toma de tierra eficaz. El conductor amarillo-verde del cable de alimentación no debe tener interruptores. Si en la instalación no existe un enchufe al que se pueda acceder con facilidad; deberá instalar, entre el aparato y la red de suministro eléctrico, un interruptor omnipolar con apertura entre contactos de 3 mm, capacidad suficiente y conforme con las normas vigentes. El cable de alimentación no debe alcanzar más de 50°C de temperatura en ningún punto. El fabricante no es responsable de los daños causados por el incumplimiento de las normas eléctricas en vigor y las instalaciones no conformes efectuadas por personal no cualificado.

**SUSTITUCIÓN DEL CABLE ELÉCTRICO.** Desenchufe el aparato de la toma de corriente. Quite el fondo de la cocina para acceder a la regleta (fig. 9). Afloje los tornillos de fijación del aprietacable y los tornillos de la regleta que unen los tres conductores del cable (fig. 10). Sustituya el cable por uno HO5 RR-F de sección adecuada para la potencia absorbida por el aparato y conéctelo a la regleta como se indica a continuación:

- Cable azul del neutro en el borne **N**;
- cable marrón de fase en el borne **L**;

- cable amarillo-verde de la toma de tierra en el borne  .  
Fije el cable con el aprietacable y monte el fondo de la cocina.

## **ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS**

El aparato puede funcionar con varios tipos de gas, pero se necesitan inyectores y regulaciones específicas para cada tipo. Para adaptar el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente y cierre la llave de paso de la red de suministro de gas.

**SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES QUEMADORES DE LA PLACA DE COCCIÓN (fig. 11).** Quite los quemadores con la mano (no deberá desmontar otros componentes) y, utilizando una llave adecuada, desenrosque los inyectores y sustitúyalos por los adecuados para el tipo de gas según lo indicado en la tabla de datos técnicos.

**REGULACIÓN DEL MÍNIMO (fig. 12).** Encienda el quemador y déjelo en funcionamiento al máximo durante unos 10 minutos. Gire el mando al mínimo. Extraiga el mando de la varilla de la llave. Con un destornillador plano regule el mínimo y gire el tornillo by-pass en sentido horario para reducir la llama o en sentido antihorario para aumentarla. En las llaves normales, el tornillo (by-pass) de regulación está dentro de la varilla (fig. 13). En las llaves con válvula, el tornillo (by-pass) de regulación está en el cuerpo de la llave. Siempre que sustituya o regule los inyectores, compruebe que la llama: sea azulada, estable y silenciosa, no se separe del quemador ni provoque retorno al pasar de máximo a mínimo.

**SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES Y QUEMADORES DEL HORNO (figs. 14 y 15).** Afloje el tornillo que bloquea los quemadores y con una llave adecuada desenrosque los inyectores y sustitúyalos por los adecuados al tipo de gas según lo indicado en la tabla de datos técnicos.

**REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO DE LOS QUEMADORES DEL HORNO (SÓLO EN MODELOS CON QUEMADOR EN TUBO) (fig. 16).** Afloje el tornillo y, girando el collarín metálico que hay en el extremo del quemador, regule la apertura de aire (aumentando o disminuyendo la cantidad de aire) según el resultado que desee obtener. Siempre que regule el aire primario compruebe que la llama: sea azul, estable y silenciosa; no se separe del quemador ni provoque retorno al pasar del máximo al mínimo.

**REGULACIÓN DEL MÍNIMO DEL QUEMADOR DEL HORNO (fig. 12).** Encienda el quemador y seleccione la temperatura máxima. Caliente el horno durante al menos 10 minutos. Gire el mando al mínimo. Extraiga el mando de la varilla del termostato y con un destornillador plano regule el mínimo girando el tornillo by-pass en sentido horario para reducir la llama o en sentido antihorario para aumentarla. La llama ha de ser corta y estable, resistente a las eventuales corrientes de aire y al cierre del horno y no ha de provocar retorno. El tornillo (by-pass) de regulación suele estar situado en el cuerpo del termostato.

Monte los componentes del aparato con cuidado cuando los sustituya o regule es importante para restablecer las funciones originales. Para completar la adaptación a otro tipo de gas, sustituya el portagoma. Controle la estanqueidad del circuito con una solución espumosa, no utilice llamas libres. Por último, sustituya a la etiqueta de ajuste con la que corresponde al tipo de gas utilizado y que se suministra con los accesorios.

| DATOS TÉCNICOS                   |                    |         |                   |                              |                        |               |              |   |
|----------------------------------|--------------------|---------|-------------------|------------------------------|------------------------|---------------|--------------|---|
| TIPO DE QUEMADOR<br>(medidas mm) | TIPO DE GAS        |         | PRESIÓN<br>(mbar) | MARCA INYECTOR<br>(1/100 mm) | CONSUMO GAS*           | POTENCIA (kW) |              | DIÁMETRO OLLA<br>ACONSEJADA**<br>(cm)                       |
|                                  |                    |         |                   |                              |                        | MÁXIMA        | MÍNIMA       |   |
| <b>AUXILIAR</b><br>Ø 55          | butano/<br>propano | G30/G31 | 28..30/37         | 52                           | 73 g/h                 | <b>1,000</b>  | <b>0,300</b> | <b>12÷14</b><br><b>6 con rejilla</b><br><b>de reducción</b> |
|                                  | gas natural        | G20     | 20                | 72 X                         | 95 dm <sup>3</sup> /h  |               |              |   |
| <b>SEMIRÁPIDO</b><br>Ø 75        | butano/<br>propano | G30/G31 | 28..30/37         | 68                           | 127 g/h                | <b>1,750</b>  | <b>0,440</b> | <b>16÷20</b>  |
|                                  | gas natural        | G20     | 20                | 98                           | 167 dm <sup>3</sup> /h |               |              |   |
| <b>RÁPIDO</b><br>Ø 100           | butano/<br>propano | G30/G31 | 28..30/37         | 88                           | 218 g/h                | <b>3,000</b>  | <b>0,750</b> | <b>20÷24</b>  |
|                                  | gas natural        | G20     | 20                | 116                          | 286 dm <sup>3</sup> /h |               |              |   |
| <b>ULTRA RÁPIDO</b><br>Ø 120     | butano/<br>propano | G30/G31 | 28..30/37         | 91                           | 240 g/h                | <b>3,300</b>  | <b>1,500</b> | <b>22÷26</b>  |
|                                  | gas natural        | G20     | 20                | 124                          | 314 dm <sup>3</sup> /h |               |              |   |
| <b>BESUGUERA</b><br>60x235       | butano/<br>propano | G30/G31 | 28..30/37         | 88                           | 211 g/h                | <b>2,900</b>  | <b>1,500</b> | <b>Máx</b><br><b>14 x 35</b>                                |
|                                  | gas natural        | G20     | 20                | 120                          | 276 dm <sup>3</sup> /h |               |              |   |
| <b>TRIPLE</b><br>Ø 130           | butano/<br>propano | G30/G31 | 28..30/37         | 96                           | 262 g/h                | <b>3,600</b>  | <b>1,500</b> | <b>24÷28</b>  |
|                                  | gas natural        | G20     | 20                | 135                          | 343 dm <sup>3</sup> /h |               |              |   |

\* En las condiciones de referencia, temperatura del gas 15°C, presión atmosférica 1013,25 mbar

\*\* Respetando las prestaciones de los quemadores y ollas

| TIPO QUEMADOR   | TIPO DE GAS        |         | PRESIÓN (mbar) | MARCA INYECTOR (1/100 mm) | CONSUMO GAS*           | POTENCIA (kW) |              |
|---|--------------------|---------|----------------|---------------------------|------------------------|---------------|--------------|
|   |                    |         |                |                           |                        | MÁXIMA        | MÍNIMA       |
| <b>HORNO (dm<sup>3</sup> 37)<br/>FP 96-16 2 hornos (horno pequeño)</b>                              | butano/<br>propano | G30/G31 | 28..30/37      | 62                        | 145 g/h                | <b>2,000</b>  | <b>0,700</b> |
|   | gas natural        | G20     | 20             | 108                       | 190 dm <sup>3</sup> /h |               |              |
| <b>HORNO (dm<sup>3</sup> 47/67)<br/>55-65-75-66<br/>P85-P96<br/>FG 96-16 2 hornos (horno medio)</b> | butano/<br>propano | G30/G31 | 28..30/37      | 79                        | 193 g/h                | <b>2,650</b>  | <b>1,000</b> |
|   | gas natural        | G20     | 20             | 122                       | 252 dm <sup>3</sup> /h |               |              |
| <b>HORNO (dm<sup>3</sup> 80/105)<br/>85-86 (horno grande)</b>                                       | butano/<br>propano | G30/G31 | 28..30/37      | 93                        | 276 g/h                | <b>3,800</b>  | <b>1,000</b> |
|   | gas natural        | G20     | 20             | 140                       | 362 dm <sup>3</sup> /h |               |              |
| <b>HORNO (dm<sup>3</sup> 111/123)<br/>96-16 (horno gigante)</b>                                     | butano/<br>propano | G30/G31 | 28..30/37      | 98                        | 305 g/h                | <b>4,200</b>  | <b>1,000</b> |
|   | gas natural        | G20     | 20             | 150                       | 400 dm <sup>3</sup> /h |               |              |
| <b>GRILL (dm<sup>3</sup> 37)<br/>FP 96-16 2 hornos (horno pequeño)</b>                              | butano/<br>propano | G30/G31 | 28..30/37      | 60                        | 116 g/h                | <b>1,600</b>  |              |
|   | gas natural        | G20     | 20             | 101                       | 152 dm <sup>3</sup> /h |               |              |
| <b>GRILL (dm<sup>3</sup> 47/67)<br/>55-65-75-66<br/>P85-P96<br/>FG 96-16 2 hornos (horno medio)</b> | butano/<br>propano | G30/G31 | 28..30/37      | 65                        | 145 g/h                | <b>2,000</b>  |              |
|   | gas natural        | G20     | 20             | 108                       | 190 dm <sup>3</sup> /h |               |              |
| <b>GRILL (dm<sup>3</sup> 80/123)<br/>85-86-96-16 (horno grande y horno gigante)</b>                 | butano/<br>propano | G30/G31 | 28..30/37      | 88                        | 240 g/h                | <b>3,300</b>  |              |
|   | gas natural        | G20     | 20             | 136                       | 314 dm <sup>3</sup> /h |               |              |

\* En las condiciones de referencia, temperatura del gas 15°C, presión atmosférica 1013,25 mbar

**TABLA DE POTENCIAS ELÉCTRICAS (HORNO MIXTOS, ELÉCTRICOS, MULTIFUNCIÓN)**

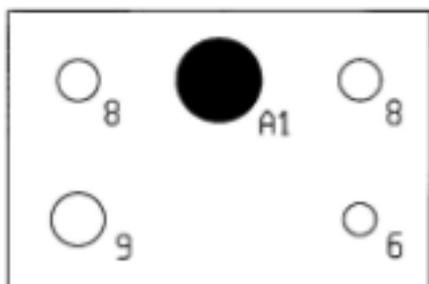
| TIPO DE COCINA Y HORNO   |   |                    |                       |                       |                               |                      |                       |
|--------------------------|---|--------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------------|----------------------|-----------------------|
| FUNCIÓN                  |   | P85                | 55, 65, 75, P85       | 56, 66, 76, P96       | 85, 86, 96, 16                | 96, 16<br>(2 HORNOS) |                       |
|                          |   | horno pequeño      | horno medio           | horno medio           | horno grande<br>horno gigante | horno pequeño        | horno medio           |
|                          |   | 47 dm <sup>3</sup> | 51/58 dm <sup>3</sup> | 61/67 dm <sup>3</sup> | 80/123 dm <sup>3</sup>        | 37 dm <sup>3</sup>   | 61/67 dm <sup>3</sup> |
|                          |   | W                  | W                     | W                     | W                             | W                    | W                     |
| LUZ HORNO                |    | 15                 | 15                    | 15                    | 15                            | 15                   | 15                    |
| GRILL ELÉCTRICO          |    | 1350               | 1350                  | 1400                  | 1500/2000                     | 1200                 | 1400                  |
| TECHO SOLERA             |    | 600<br>900         | 650<br>1100           | 850<br>1400           | 950<br>1500                   | 500<br>800           | 700<br>1100           |
| TECHO                    |    | 600                | 650                   | 850                   | 950                           | 500                  | 700                   |
| SOLERA                   |   | 900                | 1100                  | 1400                  | 1500                          | 800                  | 1100                  |
| VENTILADOR               |  |                    | 30                    | 30                    | 30                            |                      | 30                    |
| CIRCULAR + VENTILADOR    |  |                    | 2200<br>30            | 2200<br>30            | 2400<br>30                    |                      | 2200<br>30            |
| GRILL + VENTILADOR       |  |                    | 1350<br>30            | 1400<br>30            | 1500/2000<br>30               |                      | 1400<br>30            |
| TECHO SOLERA VENTILADOR  |  |                    | 650<br>30<br>1100     | 850<br>30<br>1400     | 950<br>30<br>1500             |                      | 700<br>30<br>1100     |
| DOBLE GRILL              |  |                    | 650+1350              | 850+1400              | 950+1500                      |                      | 700+1400              |
| DOBLE GRILL + VENTILADOR |  |                    | 650+1350<br>30        | 850+1400<br>30        | 950+1500<br>30                |                      | 700+1400<br>30        |
| SOLERA + VENTILADOR      |  |                    | 30<br>1100            | 30<br>1400            | 30<br>1500                    |                      | 30<br>1100            |

# TABLA DE POTENCIAS ELÉCTRICAS

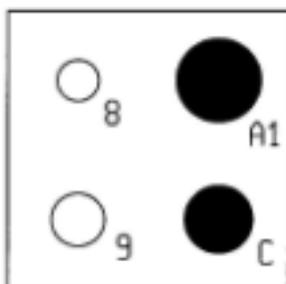
(SUPERFICIES DE COCCIÓN MIXTAS, ELÉCTRICAS, VITROCERÁMICA)

| TIPO DE PLACAS ELÉCTRICAS |                     | DIÁMETRO<br>cm | POTENCIA<br>W |
|---------------------------|---------------------|----------------|---------------|
| A1                        | Placa eléctrica     | 18             | 1500          |
| A2                        | Placa eléctrica     | 18             | 2000          |
| C                         | Placa eléctrica     | 14,5           | 1000          |
| D                         | Placa circular HL   | 14,5           | 1200          |
| E                         | Placa circular HL   | 18             | 1800          |
| F                         | Placa circular HL   | 21             | 2200          |
| G                         | Placa extensible HL | 17/26,5        | 1400/2200     |
| H                         | Placa extensible HL | 12/21          | 700/2100      |

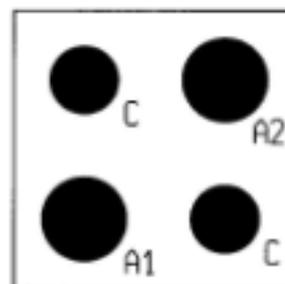
| TIPO de SUPERFICIE DE COCCIÓN | CON PLACAS ELÉCTRICAS |    |   |   |   |
|-------------------------------|-----------------------|----|---|---|---|
| 16/35                         | A1                    |    |   |   |   |
| 17/30/21                      | A1                    | C  |   |   |   |
| 09                            | A1                    | A2 | C | C |   |
| 14/29                         | C                     |    |   |   |   |
| 10                            | D                     | D  | E | F |   |
| 23                            | D                     | D  | G | H |   |
| 24                            | D                     | D  | F | G | H |



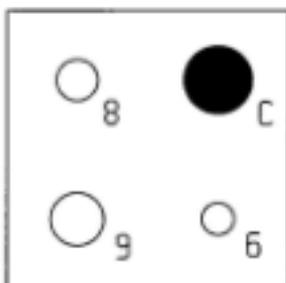
SUPERFICIE DE COCCIÓN 16



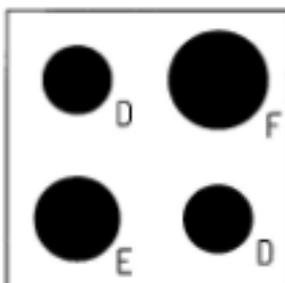
SUPERFICIE DE COCCIÓN 17



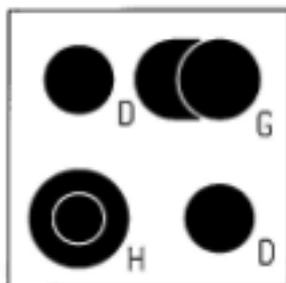
SUPERFICIE DE COCCIÓN 09



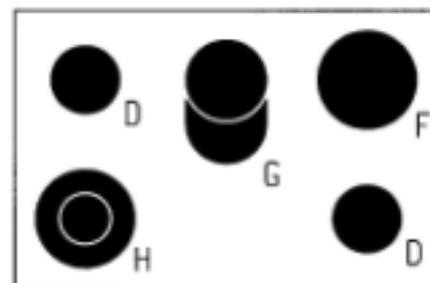
SUPERFICIE DE COCCIÓN 14



SUPERFICIE DE COCCIÓN 10



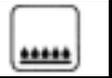
SUPERFICIE DE COCCIÓN 23



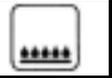
SUPERFICIE DE COCCIÓN 24

## TIPOS Y FUNCIONES DE HORNO

### (G) HORNO DE GAS

|          |   |   |
|----------|---|---|
| <b>0</b> |  |  |
| 0...250  |   |   |
| OFF      | quemador<br>HORNO   | quemador<br>GRILL   |

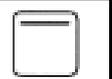
### (M) HORNO MIXTO

|          |   |   |
|----------|---|---|
| <b>0</b> |  |  |
| 0...250  |   |   |
| OFF      | quemador<br>HORNO   | GRILL<br>eléctrico  |

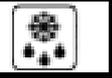
### (Q) HORNO MIXTO CON VENTILADOR

|          |   |   |
|----------|---|---|
| <b>0</b> |  |  |
| 0...250  |   |   |
| OFF      | Quemador<br>HORNO<br>ventilador   | GRILL<br>eléctrico  |

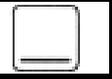
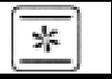
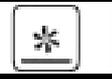
### (E) HORNO ELÉCTRICO

|          |   |   |   |   |  |
|----------|---|---|---|---|--|
| <b>0</b> |  |  |  |  |  |
| 0...250  |   |   |   |   |  |
| OFF      | LUZ DEL<br>HORNO  | TECHO<br>SOLERA   | TECHO   | SOLERA  | GRILL  |

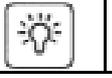
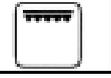
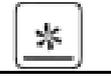
### (X) HORNO MULTIFUNCIÓN - 3 POSICIONES

|          |   |   |   |
|----------|---|---|---|
| <b>0</b> |  |  |  |
| 0...250  |   |   |   |
| OFF      | VENTI-<br>LADOR   | CIRCULAR<br>+ VENTI-<br>LADOR   | GRILL +<br>VENTI-<br>LADOR  |

### (W) HORNO MULTIFUNCIÓN - 6 POSICIONES

|                                      |   |   |   |   |  |   |
|--------------------------------------|---|---|---|---|--|---|
| <b>0</b>                             |  |  |  |  |  |  |
| 0...250                      0...250 |   |   |   |   |  |   |
| OFF                                  | LUZ<br>HORNO  | TECHO<br>SOLERA   | SOLERA  | TECHO<br>SOLERA<br>VENTI-<br>LADOR  | SOLERA<br>CON VENTI-<br>LADOR  | DOBLE<br>GRILL +<br>VENTI-<br>LADOR   |

### (V) HORNO MULTIFUNCIÓN - 8 POSICIONES

|                                      |   |   |   |   |  |   |   |   |
|--------------------------------------|---|---|---|---|--|---|---|---|
| <b>0</b>                             |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 0...250                      0...250 |   |   |   |   |  |   |   |   |
| OFF                                  | LUZ<br>HORNO  | VENTI-<br>LADOR   | TECHO<br>SOLERA   | CIRCULAR<br>+ VENTI-<br>LADOR   | GRILL  | DOBLE<br>GRILL  | DOBLE<br>GRILL +<br>VENTI-<br>LADOR   | SOLERA<br>CON<br>VENTI-<br>LADOR  |

# INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

**ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE LA PLACA DE COCCIÓN (fig. 17).** Acerque una cerilla (un encendedor de chispa o llama) al quemador, presione y gire en sentido antihorario el mando hasta la posición de MÁX. Los quemadores de algunos modelos poseen un dispositivo de encendido eléctrico que se activa al pulsar un botón independiente o al presionar el mando. Si el quemador no se enciende a los 15 segundos, espere 1 minuto antes de repetir la operación. En los modelos con temporizador de seguridad, mantenga el mando presionado durante unos 10 segundos tras encender el quemador. Regule, según sus necesidades, la potencia de la llama colocando el mando entre el máximo y el mínimo; nunca entre el máximo y el cero.

**ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DEL HORNO (figs. 18/19).** Para encender los quemadores del horno, la puerta ha de estar completamente abierta. Presione y gire el mando en sentido antihorario hasta la posición de MÁX. Acerque una cerilla al orificio que hay sobre la base del horno; para encender el quemador del grill acerque la cerilla a los orificios delanteros. Los quemadores de algunos modelos poseen un dispositivo de encendido eléctrico que se activa al pulsar un botón independiente (fig. 20) o al presionar el mando. Tras encender el quemador mantenga presionado el selector mando unos 15 segundos. **ATENCIÓN:** si el quemador no se enciende a los 15 segundos, espere al menos 1 minuto antes de repetir la operación.

**PRECALENTAMIENTO DEL HORNO.** Tras encender el quemador, espere unos minutos antes de cerrar la puerta y regular el mando de temperatura. Precaliente el horno vacío durante al menos 15 minutos antes de introducir los alimentos.

**PLACAS ELÉCTRICAS ENCENDIDO Y USO (fig. 21).** Para encender las placas eléctricas, gire el mando de 0 a la posición deseada. Las distintas opciones de potencia están asociadas a números (0, 1, 2, 3...). Al aumentar el valor numérico seleccionado, aumenta la potencia eléctrica utilizada. Al encender la placa por primera vez o tras un largo periodo de inactividad se aconseja mantenerla encendida en vacío al "mínimo" durante al menos 15 minutos para eliminar la humedad absorbida por el aislante. Para optimizar el uso de las placas eléctricas, use ollas de fondo plano y evite las de diámetro inferior al de la placa.

**HORNOS ELÉCTRICOS ENCENDIDO Y USO (fig. 22).** Los hornos eléctricos suelen estar controlados por un selector de función con termostato que permite seleccionar la temperatura deseada. Cada modelo de horno posee distintas funciones para los distintos tipos de cocción. Para entrar en las funciones de cocción de los hornos con programador (manual, analógico o electrónico), seleccione la opción "manual". Consulte las indicaciones y consejos de uso para optimizar los requisitos básicos fundamentales que le ayudarán a obtener cocciones perfectas: precalentamiento, función, temperatura y nivel y tiempo de cocción.

**GRILL (fig. 23).** Para utilizar el grill (quemador de gas o resistencia eléctrica) se han de respetar las condiciones específicas del modelo de cocina utilizado. En algunos modelos, la función grill se ha de utilizar con la puerta del horno parcialmente abierta. En estos casos, tendrá que utilizar el dispositivo mecánico de protección de los mandos que se suministra con los accesorios de la cocina.

**Atención:** las partes accesibles pueden alcanzar altas temperaturas cuando se utiliza el grill. No deje que los niños se acerquen al horno.

**USO DEL ASADOR (fig. 24).** El asador, según el tipo de horno, se puede activar de forma manual pulsando un botón o de forma automática al encender la resistencia del grill. Ensarte los alimentos en la varilla del asador sujetándola entre las dos horquillas y equilibrando el peso en el centro para evitar sobreesfuerzos del motor durante la rotación. Coloque en el nivel inmediatamente inferior una bandeja con agua para reducir las salpicaduras de grasa y el humo durante el ciclo de cocción (fig. 25).

**TEMPORIZADOR, CUENTAMINUTOS, PROGRAMADORES (MECÁNICOS, ANALÓGICOS Y ELECTRÓNICOS).** El temporizador mecánico se activa girando el mando en sentido horario hasta el "tope" para poner en funcionamiento el mecanismo y a continuación en sentido antihorario para programar el tiempo deseado (fig. 26). El tiempo se mide en minutos. Una vez transcurridos los minutos programados se activa una señal acústica. El cuentaminutos de algunos modelos de cocina funciona, además de como señal acústica, como interruptor eléctrico de las funciones del horno. Si desea utilizar el horno sin programar el tiempo de cocción, gire el mando del cuentaminutos hasta la posición "manual" (fig. 27). En los modelos con programador es posible programar el encendido, la duración y el apagado de algunas funciones del horno eléctrico. También en este caso, puede utilizar el horno sin programación seleccionando la función "manual" (fig. 28).

**VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN.** Algunos modelos de cocina poseen un dispositivo de refrigeración que se activa mientras el horno está funcionando. En algunos modelos el funcionamiento de este dispositivo es autónomo y el usuario no debe efectuar ningún tipo de operación para activarlo. En otros modelos el ventilador de refrigeración sigue funcionando aunque el ciclo de cocción del horno finalice y se detiene de forma automática al recibir la señal del sensor de control de temperatura residual. En cualquier caso, el funcionamiento del ventilador de refrigeración no modifica ni altera la cocción a gas o eléctrica y la seguridad del aparato y del usuario no se ven afectadas si no funciona. Este dispositivo "de cortesía" reduce los tiempos de refrigeración de los componentes de la cocina.

## CONSEJOS DE COCCIÓN

Antes de iniciar el ciclo de cocción, compruebe que dentro del horno se encuentren sólo los accesorios indispensables. Normalmente suele ser suficiente la rejilla que, tras el precalentamiento, servirá de soporte al recipiente que contiene los alimentos.

Se aconseja precalentar el horno durante al menos 15 minutos antes de introducir los alimentos.

Para obtener óptimos resultados de cocción es indispensable seleccionar la **función**, la **temperatura**, el **nivel** y el **tiempo** de cocción adecuados para cada alimento:

- Cada tipo de horno posee distintas funciones de cocción.
- La temperatura se regula mediante el selector del termostato variable.
- Los niveles de cocción suelen ser 4 (1 inferior, 2 centrales, 1 superior) (fig. 29).
- Los tiempos de cocción dependen del tipo y la cantidad de alimento, de los hábitos alimenticios, de los gustos y de la experiencia personal.

La información contenida en las recetas suele ser suficiente para obtener resultados de cocción satisfactorios.

Los niveles de cocción centrales suelen ser adecuados para la mayor parte de cocciones ya que, una vez regulado el termostato, es la zona donde la temperatura programada se estabiliza.

En los hornos de gas, cuanto más bajo es el nivel de cocción más cerca se encuentra el alimento de la fuente de calor (pasta, flanes, asados). Los niveles más altos en los que los alimentos están más lejos de la fuente de calor favorecen la fermentación y las cocciones delicadas.

En los hornos eléctricos, cuanto más alto es el nivel de cocción más cerca se encuentran los alimentos de la fuente de calor (dorar superficies y grill).

Las porciones y el uso de recipientes de distinto material y grosor (barro, cristal, aluminio, acero) pueden modificar los tiempos de cocción indicados en las recetas.

La cocción por ventilación forzada elimina la humedad de los alimentos y suele utilizarse para elaborar postres con mezcla batida, efectuar cocciones simultáneas o de grandes porciones.

En las cocciones delicadas y con fermentación, evite o reduzca al mínimo la apertura de la puerta del horno para no alterar los climas termostáticos de calentamiento.

En las cocciones al grill sobre parrilla o con el asador, coloque en el nivel inmediatamente inferior una bandeja con agua para reducir las salpicaduras de grasa y el humo.

Para ahorrar energía durante los ciclos de cocción prolongados, apague el horno unos minutos antes de lo indicado en la receta y mantenga la puerta del horno cerrada para aprovechar el calor residual. El perfecto aislamiento del horno le permitirá alcanzar el punto de cocción ideal.

| FUNCIONES DEL HORNO           |   | CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE COCCIÓN  |
|-------------------------------|---|---|
| QUEMADOR HORNO                |    | El calor proviene de la parte inferior. Apto para todo tipo de alimentos. Para las cocciones delicadas o con fermentación, utilice los niveles de cocción más altos que están lejos del quemador y respete los tiempos de precalentamiento.   |
| QUEMADOR GRILL                |    | Exposición directa del alimento a la acción de la llama. Apto para asar de forma rápida e intensa todo tipo de alimentos. Útil para dorar la pasta y los flanes al finalizar la cocción.  |
| QUEMADOR HORNO CON VENTILADOR |    | El calor proviene de la parte inferior y el ventilador lo distribuye uniformemente atenuando el impacto del quemador sobre los alimentos. Apto para todo tipo de alimentos. No se olvide de precalentar el horno.   |
| GRILL ELÉCTRICO               |    | Exposición directa de los alimentos al calor de la resistencia eléctrica. Usado para desengrasar algunos tipos de carne, se adapta perfectamente a las características de la cocina dietética.  |
| TECHO SOLERA                  |    | Cocción eléctrica tradicional. El calor generado por las dos resistencias envuelve los alimentos y optimiza todo tipo de cocción. Utilice preferentemente los niveles de cocción centrales para postres y pastelería.   |
| TECHO                         |   | Mínima potencia utilizada. Ideal para calentar pequeñas porciones.  |
| SOLERA                        |  | El calor proveniente de la parte inferior optimiza las cocciones lentas a baja temperatura. Bajo consumo de energía, ideal para calentar alimentos precocinados.  |
| VENTILADOR                    |  | Favorece la descongelación de los alimentos reduciendo los tiempos habituales 1/3 aproximadamente.  |
| CIRCULAR + VENTILADOR         |  | Cocción ventilada. El calor se distribuye de forma homogénea en todos los niveles de cocción. Respetando los tiempos específicos, permite efectuar cocciones simultáneas de alimentos distintos. La eliminación de la humedad optimiza la cocción de verduras, pescados y postres de mezcla batida. |
| GRILL + VENTILADOR            |  | El ventilador y la resistencia favorecen la circulación del calor determinando cocciones menos violentas. Ideal para la cocción interna de porciones de carne muy abundantes.   |
| TECHO SOLERA VENTILADOR       |  | A la cocción eléctrica tradicional se une la ventilación que favorece la distribución homogénea del calor y la eliminación de la humedad, garantizando una temperatura uniforme en todos los niveles de cocción. Apto para todo tipo de cocción.  |
| DOBLE GRILL                   |  | Ideal para asar amplias superficies.  |
| DOBLE GRILL + VENTILADOR      |  | La acción del ventilador combinada con la potente acción de las resistencias reduce los tiempos de cocción de las grandes porciones.  |
| SOLERA + VENTILADOR           |  | El calor proveniente de la parte inferior se distribuye de forma homogénea para la cocción lenta y delicada de alimentos con un consumo bajo de energía.  |

## MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier tipo de operación de mantenimiento o limpieza cierre la llave de paso del suministro de gas y desenchufe el aparato de la red de suministro eléctrico.

**CÓMO ENGRASAR LAS LLAVES.** Si la llave o el termostato giran con dificultad, engráselo. Esta operación sólo puede ser realizada por personal autorizado.

**CÓMO SUSTITUIR LA LÁMPARA DEL HORNO (fig. 30).** Desenchufe el aparato de la red de suministro eléctrico. Destornille la protección que sobresale en el interior del horno. Desenrosque y sustituya la lámpara por una de la misma potencia y resistente a altas temperaturas (300 °C). Vuelva a montar la protección.

**CÓMO DESMONTAR LA PUERTA DEL HORNO (fig. 31).** Abra la puerta del horno. Bloquee la dos bisagras abiertas con los ganchos móviles. Levante la puerta y tire de ella hacia fuera para desengancharla de las bisagras fijas de la cocina. Para montar la puerta repita dicha secuencia de operaciones en orden contrario.

## LIMPIEZA

Para evitar que la grasa acumulada genere humo y olores desagradables e incluso problemas de funcionamiento, es necesario limpiar periódicamente la cocina. Las rejillas, los quemadores, los selectores, las bandejas y los cristales se pueden desmontar para limpiarlos con agua jabonosa templada o con productos de limpieza específicos a la venta en tiendas. No use lana de acero, detergentes en polvo, tensoactivos con sosa, estropajos abrasivos ni productos con ácidos o cloro. Después de lavar los componentes, aclárelos y séquelos antes de utilizarlos. Monte los componentes en su sede original con atención para garantizar su correcto y seguro funcionamiento.

**MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE (AISI 304, AISI 430).** Limpie las manchas y los restos de alimentos con agua jabonosa templada y una paleta de madera. Para lijar las superficies rayadas utilice un estropajo de lana de acero muy fina o fieltros abrasivos de material sintético fibroso, frotando en el sentido original del satinado. Para eliminar las manchas de óxido debidas a la falta de mantenimiento o al contacto con agentes oxidantes, utilice los productos que recomiendan los fabricantes de detergentes para uso industrial (por ejemplo Soilax, Diversey, Level, Oakite, Henkel). Para eliminar las pérdidas de color o quemaduras provocadas por el calor, utilice los productos específicos de venta en las tiendas (por ejemplo Smac para acero) que, además de dar brillo, protegen la superficie y evitan que la humedad y la suciedad la oxiden.

**LIMPIEZA DE LAS SUPERFICIES DE CRISTAL CROMADAS:** Limpie el cristal en frío con un paño húmedo y detergentes especiales para cristal (por ejemplo Vetril, Deco, Glassex).

## DESGUACE (fig. 31)

Este electrodoméstico incluye componentes RAEE "residuos de aparatos eléctricos y electrónicos", que han de ser eliminados en centros de recogida selectiva. RAEE presentes: condensadores, interruptores, circuitos, cables eléctricos.

**NO ELIMINE ESTE ELECTRODOMÉSTICO CON LOS DESECHOS SÓLIDOS URBANOS, LLÉVELO A UN CENTRO DE RECOGIDA SELECTIVA:**



Fig. 31

La directiva 2002/96/CE para el tratamiento separado de RAEE tiene como objetivos la conservación, la protección y la mejora de la calidad del medio ambiente, la protección de la salud de las personas y la utilización prudente y racional de los recursos naturales. Con el suministro de un aparato, el distribuidor se compromete a retirar el electrodoméstico y enviarlo a un centro de recogida autorizado al tratamiento de RAEE.

El fabricante de este electrodoméstico cumple con la directiva 2002/96/CE promoviendo y apoyando la recuperación, la reutilización y el reciclaje de los RAEE.

## PROGRAMADOR ELÉCTRONICO

**INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL FUNCIONAMIENTO.** Presione un botón de función y programe el tiempo con las teclas +/- . Si mantiene presionada la tecla, los números cambiarán rápidamente. Pulse y suelte la tecla de función; el display mostrará la función seleccionada durante 5 segundos para que pueda programarla. A los 5 segundos de haber soltado la tecla de función o de haber finalizado la programación, el display volverá a mostrar la hora. El programa seleccionado se inicia inmediatamente. Seleccione la función y la temperatura del horno para completar la programación. Al conectar el aparato o tras una interrupción del suministro de corriente, el display visualiza tres 0 intermitentes. **Ajuste la hora actual.**

**AJUSTE DE LA HORA ACTUAL (RELOJ).** Seleccione la función reloj, presionando al mismo tiempo las teclas Tiempo de cocción y Fin del tiempo de cocción. Ajuste la hora con las teclas +/-

**FUNCIONAMIENTO MANUAL.** Pulse al mismo tiempo las teclas Tiempo de cocción y Fin del tiempo de cocción. El símbolo A (programa automático) desaparece y se ilumina la olla (símbolo del funcionamiento manual). De este modo, se anulan todos los programas seleccionados.

**FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO: TIEMPO DE COCCIÓN.** Pulse la tecla Tiempo de cocción e introduzca el intervalo con las teclas +/- . Aparecerán el símbolo A (programa automático) y la olla (símbolo del funcionamiento manual). La salida del relé se activa. Al finalizar la cocción, la señal acústica se dispara, el relé se desactiva y el símbolo A parpadea.

**FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO: HORA FINAL DE COCCIÓN.** Pulse la tecla Fin del tiempo de cocción y programe la hora con las teclas +/- . Aparecerán el símbolo A (programa automático) y la olla (símbolo del funcionamiento manual). La salida del relé se activa. Al finalizar la cocción, la señal acústica se dispara, el relé se desactiva y el símbolo A parpadea.

**FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO: TIEMPO, HORA FINAL E INICIAL DE COCCIÓN.** Pulse la tecla Tiempo de cocción y programe el intervalo con las teclas +/- . Aparecerán el símbolo A (programa automático) y la olla (símbolo del funcionamiento manual). La salida del relé se activa. Pulse la tecla Fin del tiempo de cocción y programe la hora con las teclas +/- . Esta operación permite programar un inicio de cocción retardado. Si la programación no es correcta, se dispara la señal acústica de anomalía de programación. Al finalizar la cocción, la señal acústica se dispara, el relé se desactiva y el símbolo A parpadea.

**TEMPORIZADOR (CONTROL DE LOS MINUTOS Y ACTIVACIÓN DE LA SEÑAL ACÚSTICA).** Pulse la tecla Temporizador y programe el tiempo con las teclas +/- . Mientras transcurre el tiempo programado la campana está encendida. Al finalizar el tiempo programado, la señal acústica se dispara.

**SEÑAL ACÚSTICA.** La señal acústica permanece activada durante 7 minutos a partir del momento en el que el ciclo de control de minutos o el programa de cocción terminan. Si desea apagar la señal, pulse una de las tres teclas de función (Temporizador, Tiempo de cocción, Fin del tiempo de cocción). Para personalizar el tono de la señal acústica, pulse la tecla (-).

**CONTROL Y ERRORES DE PROGRAMACIÓN.** La programación en curso se puede controlar pulsando la tecla de función específica. En caso de error de programación, la señal acústica se dispara y el símbolo A parpadea.

**CÓMO CANCELAR UN PROGRAMA.** Para cancelar un programa, seleccione la función manual (pulsando las teclas Tiempo de cocción y Fin del tiempo de cocción al mismo tiempo).

## **TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO**

**AJUSTE DE LA HORA ACTUAL (RELOJ).** Pulse la TECLA 1 y suéltela. Pulse la TECLA 3 para aumentar el valor (+) o la TECLA 2 para reducirlo (-). Tras ajustar la HORA ACTUAL, espere unos 10 segundos para que el aparato memorice la hora en automático.

**PROGRAMACIÓN DEL TEMPORIZADOR.** Pulse la TECLA 3 para aumentar el valor (+) o la TECLA 2 para reducirlo (-). Se puede programar un tiempo de 10 segundos a 10 horas. A los 5 segundos se visualizará e iniciará la cuenta atrás. Al cumplirse el tiempo programado, se disparará la señal acústica.

**DESACTIVACIÓN DE LA SEÑAL ACÚSTICA.** Pulse la TECLA 3.

