

1 Descripción	87
1.1 Descripción general	87
1.2 Placa de cocción	88
1.3 Panel de mandos	88
1.4 Otras partes	89
1.5 Accesorios disponibles	90
2 Uso	91
2.1 Instrucciones	91
2.2 Uso de los accesorios	93
2.3 Utilización de la placa de cocción	94
2.4 Uso del horno	97
2.5 Reloj programador	97
2.6 Recomendaciones para la cocción	101
3 Limpieza y mantenimiento	104
3.1 Instrucciones	104
3.2 Limpieza de la placa de cocción	105
3.3 Limpieza de la puerta	105
3.4 Limpieza de la cavidad del horno	107
3.5 Mantenimiento especial	108



ADVERTENCIA

Nunca haga funcionar la sección de cocción de la superficie superior de este aparato sin vigilancia.

- **El incumplimiento de esta advertencia puede ocasionar incendios, explosiones o peligro de quemaduras, lo que podría causar daños materiales, daños personales o la muerte.**
- **Si se produjera un incendio, aléjese del aparato y llame inmediatamente a los bomberos.**

NO INTENTE APAGAR UN INCENDIO DE ACEITE/GRASA CON AGUA.

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

Para más información sobre el producto: www.smeg.com



Instrucciones importantes de seguridad

Nota importante para el cliente



ADVERTENCIA

Si las instrucciones recogidas en este manual no se siguen con exactitud, podría producirse un incendio o una explosión, causando daños materiales, lesiones personales o la muerte.

PARA SU SEGURIDAD

- No almacene o emplee gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.

QUÉ HACER SI SIENTE OLOR A GAS

- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ninguno de los teléfonos del edificio.
- Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no es posible ponerse en contacto con su proveedor de gas, llame a los bomberos.
- - Las operaciones de instalación y mantenimiento deben ser llevadas a cabo por un instalador cualificado, una empresa de asistencia técnica o el proveedor de gas.



ADVERTENCIA: Peligro de vuelco

- Tanto un niño como un adulto podrían volcar la estufa, lo que podría causar su muerte.
- Compruebe que el dispositivo antivuelco haya sido instalado y fijado correctamente.
- Asegúrese de que el dispositivo antivuelco haya sido enganchado nuevamente cuando desplace la estufa.
- No hacer funcionar la estufa sin el dispositivo antivuelco en la posición correcta.
- Al no seguir estas instrucciones, podrían producirse la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



- Compruebe la correcta instalación y utilización del soporte antivuelco. Incline cuidadosamente la estufa hacia adelante tirando de la parte trasera para garantizar que el soporte antivuelco esté enganchado a la pata de la estufa y evite que se vuelque. La estufa no debería moverse más de 1" (2,5 cm).
- Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.



- Este manual contiene símbolos e instrucciones importantes con relación a la seguridad. Preste atención a estos símbolos y siga las instrucciones proporcionadas.
- No intente instalar ni poner en funcionamiento el aparato hasta que no haya leído las precauciones de seguridad de este manual. Los elementos de seguridad que se encuentran a lo largo de este manual están marcados con una indicación de ADVERTENCIA o ATENCIÓN, en función del tipo de riesgo.
- Las advertencias y las instrucciones importantes que aparecen en esta guía no pretenden abordar todas las condiciones y situaciones que podrían producirse. Se deben poner en práctica sentido común, atención y cuidado al instalar, mantener o poner en funcionamiento el aparato.
- Mantenga estas instrucciones con la guía del propietario para futuras referencias.

Definición de seguridad

- Este manual contiene símbolos e instrucciones importantes con relación a la seguridad. Preste atención a estos símbolos y siga las instrucciones proporcionadas.



ADVERTENCIA

Este símbolo le alertará de situaciones que podrían causar lesiones graves, la muerte o daños a la propiedad.



ATENCIÓN

Este símbolo le alertará de situaciones que podrían causar lesiones o daños a la propiedad.

Desembalaje e instalación

- Retire por completo la cinta y el embalaje antes de usar el aparato. Destruya el embalaje después de desembalar el aparato. No permita nunca que los niños jueguen con el material de embalaje.
- Elimine todas las etiquetas temporales del horno y de la placa de cocción.



Instrucciones importantes de seguridad

- Registre el modelo y el número de serie en la página 2 de este manual. Los números de modelo y de serie se encuentran en la placa de identificación de la estufa. Las placas de identificación se encuentran visiblemente ubicadas en la parte posterior del aparato y en el marco de la puerta del horno. **LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN NO DEBE QUITARSE POR NINGÚN MOTIVO.**
- No deje los materiales del embalaje abandonados en el ambiente doméstico. Clasifique los diferentes materiales de desecho y llévelos al centro de recolección de desechos especiales más cercano.
- Las bajas temperaturas pueden dañar el control electrónico. Si el aparato no se ha utilizado durante mucho tiempo, asegúrese de que se ha almacenado a temperaturas superiores a 32°F (0°C) durante al menos 3 horas antes de encenderlo.
- No altere por ningún motivo el aparato. Por ejemplo, no quite las patas de nivelación, los paneles, las cubiertas de los cables ni las abrazaderas/tornillos antivuelco.
- Asegúrese de tener cerca del aparato un extintor de espuma apropiado que esté disponible, claramente visible y fácilmente accesible.
- Todos los materiales utilizados en la construcción de armarios, cubiertas y soportes que rodean al producto deben estar a una temperatura superior a 200°F (94°C).

Instrucciones para la puesta a tierra

- Evite riesgos de incendio o descargas eléctricas.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar descargas eléctricas u otras lesiones personales.
- No use adaptadores.
- No use cables alargadores.
- Para los aparatos equipados con cable y enchufe, no corte ni quite el diente de tierra. Debe enchufarse a un conector de puesta a tierra del mismo tipo para evitar descargas eléctricas, incendios, lesiones graves o la muerte. Si el cliente tiene alguna duda acerca de la conexión a tierra correcta de la toma de corriente de pared, debe llamar a un electricista cualificado para que lo verifique.



- La instalación debe realizarse en conformidad con los códigos locales o, en ausencia de ellos, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1 / NFPA 54 o, en Canadá, con el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1.
- El aparato debe ser puesto a tierra conforme a los códigos locales o, en ausencia de estos, conforme al Código de Electricidad Nacional, NFPA 70 (última edición) o, en Canadá, al Código de Electricidad de Canadá, CSA C22.1-02.
- Realice la instalación siguiendo únicamente las instrucciones de montaje previstas en la documentación proporcionada con el aparato.
- Es responsabilidad personal del consumidor dotarse de la toma o caja de conexiones apropiada, con una toma de corriente adecuada y debidamente puesta a tierra e instalada por un electricista cualificado.
- Es responsabilidad y obligación del consumidor contactar con un instalador cualificado para garantizar que la instalación eléctrica sea la adecuada y cumpla con todos los códigos y normativas locales.
- Vea las instrucciones de montaje proporcionadas con este aparato para la instalación completa y las instrucciones para la puesta a tierra.

Instrucciones para usar el aparato

- No deben almacenarse materiales inflamables en el horno, cerca de quemadores o elementos de la superficie ni en el cajón de almacenamiento o calentador (si lo hubiera). Esto incluye artículos de papel, de plástico y de tela, como por ejemplo libros de cocina, productos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables.
- No almacene explosivos, como latas de aerosol, encima o cerca del aparato.



Instrucciones importantes de seguridad

- **NO DEJE A LOS NIÑOS SOLOS:** Los niños no deben permanecer solos o sin vigilancia en un área donde se esté usando este aparato. No permita que los niños se sienten ni se suban en ninguna superficie del aparato.



ADVERTENCIA

Los niños no deben permanecer solos o sin vigilancia en el área en la que se esté usando el aparato. Cuando los niños crezcan, instrúyales sobre el uso correcto y seguro de todos los aparatos. Nunca deje abierta la puerta del horno cuando la estufa esté sin vigilancia.



ATENCIÓN

No guarde artículos de interés para los niños en los armarios ubicados encima de la estufa o en el protector trasero de una estufa, ya que los niños, al subirse a la estufa para alcanzarlos, pueden lesionarse gravemente.

- No permita que los niños se suban o jueguen alrededor del aparato. El peso de un niño sobre una puerta del horno abierta podría volcar el aparato, lo que provocaría quemaduras graves u otras lesiones. Un cajón abierto, cuando está caliente, puede provocar quemaduras.



ADVERTENCIA

- **NUNCA** cubra las ranuras, los orificios o las aberturas en la superficie inferior del horno, ni cubra una rejilla entera con materiales como papel de aluminio. Esto obstruye el flujo de aire en el horno y puede causar envenenamiento con monóxido de carbono. Los revestimientos con papel de aluminio pueden además atrapar el calor y provocar riesgos de incendio.
- No use **POR NINGÚN MOTIVO** este aparato como un calentador de ambientes o para calentar una habitación, ya que podría producirse envenenamiento de monóxido de carbono o un recalentamiento del horno.
- En caso de incendio o escape de gas, apague la válvula de cierre de gas principal.



- No intente reparar ni sustituir las piezas de este aparato, si no se recomienda específicamente en este manual. Las demás operaciones de mantenimiento deben encargarse a un técnico cualificado.
- Por razones de seguridad y para evitar daños al aparato, no se suba, se siente ni se apoye en la puerta del horno.
- **NO TOQUE LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE NI EL INTERIOR DEL APARATO:** Los elementos calentadores pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. La cavidad del horno puede calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque las zonas cercanas a los quemadores ni el interior del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. No permita que paños ni ningún otro material inflamable entren en contacto con las superficies calientes. Si la ropa o el pelo se incendian, tírese al suelo y échese a rodar para apagar las llamas.
- **UTILICE ROPA ADECUADA:** No utilice nunca ropa suelta o que cuelgue cuando utilice el aparato.
- **NO USE AGUA PARA APAGAR UN INCENDIO DE GRASA:** Apague el aparato y apague las llamas con bicarbonato de soda, productos químicos secos o un extinguidor de espuma.
- **USE SOLO AGARRADORES SECOS:** Los agarradores húmedos o mojados sobre superficies calientes pueden causar quemaduras debidas al vapor. No deje que los agarradores entren en contacto con los quemadores de superficie calientes. No use toallas ni otros paños voluminosos en lugar de los agarradores.
- **NO CALIENTE ENVASES DE ALIMENTOS AÚN CERRADOS:** La presión resultante puede causar el estallido del envase.
- **TENGA CUIDADO AL ABRIR LA PUERTA DEL HORNO:** Deje salir el aire caliente o el vapor antes de extraer o colocar los alimentos en el horno.
- No intente poner en funcionamiento el horno durante un corte de corriente. Si se produce un corte de corriente, apague siempre el horno. Si el horno no está apagado y se recupera la corriente, este podría volver a ponerse en funcionamiento. Los alimentos sin vigilancia podrían estropearse o provocar un incendio.



Instrucciones importantes de seguridad

- Las bajas temperaturas pueden dañar los controladores electrónicos. Al utilizar el aparato por primera vez o cuando este no se haya utilizado durante mucho tiempo, asegúrese de que la unidad haya permanecido a temperaturas superiores a 32°F/ 0°C durante al menos 3 horas antes de conectar el aparato a la corriente.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de la superficie para que no se extienda más allá del borde del utensilio de cocina. Una llama excesivamente grande es peligrosa.
- No utilice parrillas de estufa en las rejillas con los quemadores de gas sellados. Si coloca una parrilla de estufa sobre el quemador de gas sellado, provocará una combustión incompleta y podría exponerse a niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares actualmente permitidos.
- Infórmese sobre qué perilla controla cada quemador de la superficie. Coloque una sartén con comida sobre el quemador antes de encenderlo y apáguelo antes de retirar la sartén.
- **IMPORTANTE:** Tras un derramamiento, apague el quemador y límpielo. Tras haberlo limpiado, asegúrese de que el quemador funcione correctamente.
- Use una sartén de tamaño adecuado. Elija utensilios con fondo plano, lo suficientemente grandes para cubrir el quemador de superficie. Si el utensilio es más pequeño que el quemador, algunas llamas estarán expuestas, lo que puede provocar que la ropa se incendie. Una sartén del tamaño correcto también mejorará la eficiencia.
- Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio de material inflamable y derramamientos debidos a un contacto accidental con el utensilio. El mango del utensilio debe colocarse de manera que quede hacia la parte interior y no hacia los quemadores de superficie adyacentes.
- No deje la estufa sin vigilancia al usar ajustes de fuego alto. Los derramamientos pueden provocar humo y salpicaduras de grasa, que se pueden prender fuego.
- No permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos calentadores.



- No todos los tipos de vidrio, cerámica vitrificada termorresistente, cerámica, loza u otros recipientes de estufa/cocina vitificados son apropiados para ser usados en la estufa. Estos tipos de recipientes de estufa/cocina pueden romperse debido a los cambios repentinos de temperatura. Use sólo con ajustes de fuego medio o bajo, de acuerdo con las instrucciones proporcionadas por el fabricante.
- No deberán utilizarse cortinas de aire ni campanas extractoras superiores, que operan soplando aire hacia la estufa, en conjunto con estufas de gas, a menos que ambas hayan sido diseñadas, probadas y aprobadas por un laboratorio de ensayo independiente para su uso conjunto.
- No utilice parrillas de carbón sobre la placa. Las parrillas de carbón no están diseñadas para usarse en la placa. De lo contrario, podría producirse un incendio.
- No obstruya las aberturas de entrada del aire.
- No utilice cubiertas decorativas para los quemadores de superficie. Si se enciende un quemador accidentalmente, la cubierta decorativa se calentará y podría derretirse. Tocar las cubiertas calientes podría causar quemaduras.
- La placa o los quemadores también podrían dañarse, ya que las cubiertas podrían provocar un sobrecalentamiento. El aire no podrá alcanzar el quemador y causará problemas de combustión.
- No coloque artículos de plástico o sensibles al calor encima o cerca de la abertura de ventilación del horno. Estos elementos podrían derretirse o incendiarse.
- **COLOQUE LAS REJILLAS DEL HORNO EN LA POSICIÓN DESEADA MIENTRAS EL HORNO ESTÁ FRÍO:** Si se debe quitar una rejilla mientras el horno está aún caliente, no deje que los agarradores entren en contacto con el quemador del grill.
- Asegúrese siempre de que los mandos se encuentren en la posición "cero" (apagado) cuando no está usando la estufa.
- Sobre los quemadores de la placa de cocción, utilice solo ollas o sartenes que tengan un fondo perfectamente liso y plano. **NO USE LA PLACA DE COCCIÓN COMO UNA SUPERFICIE DE TRABAJO.**
- No deje que la ropa, los agarradores ni ningún otro material inflamable entren en contacto directo o indirecto con los quemadores hasta que éstos se hayan enfriado completamente.



Instrucciones importantes de seguridad

- No utilice una parrilla sin su rejilla. La parrilla y la rejilla permiten que la grasa que gotea se escurra y se mantenga alejada de las altas temperaturas de la parrilla.
- En caso de un corte de alimentación eléctrica, los quemadores se pueden encender manualmente. Para encender un quemador de superficie, sostenga un fósforo encendido en la cabeza del quemador y gire lentamente la perilla de control de la superficie hasta LITE. Tenga cuidado al encender manualmente los quemadores de la superficie.
- No cubra la parrilla ni la rejilla del cajón calentador (si lo hubiera) con papel de aluminio. La grasa expuesta podría incendiarse.
- No toque los elementos de calentamiento dentro del horno.
- No usar el horno como lugar de almacenamiento. Esto crea una situación potencialmente peligrosa.
- No almacenar ni emplear gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o de cualquier otro aparato. Podrían provocar explosiones o incendios.
- Para eliminar la necesidad de alcanzar algún objeto sobre los quemadores de la superficie, evite el almacenamiento en armarios sobre los quemadores.
- ANTES DE COCER O ASAR POR PRIMERA VEZ, encienda el horno y la parrilla para quemar cualquier residuo de suciedad, aceite o grasa que pueda haber quedado del proceso de fabricación. Encienda el horno y colóquelo en 450°F (230°C) durante 20 o 30 minutos, y luego encienda la parrilla por la misma cantidad de tiempo.

Instrucciones para la limpieza y mantenimiento

- Asegúrese de que todos los mandos de los quemadores de la placa de cocción estén apagados y la estufa esté fría antes de usar cualquier tipo de producto limpiador. Los elementos químicos de estos productos podrían, en presencia de calor, encenderse o hacer que las partes de metal se corroan.
- NO USE PRODUCTOS INFLAMABLES PARA LIMPIAR LA ESTUFA.

Instrucciones importantes de seguridad



- No limpie, frote, dañe ni extraiga la empaquetadura de la puerta del horno, ya que es esencial para el correcto sellado durante la cocción y durante el ciclo de autolimpieza del horno. Reemplace la empaquetadura de la puerta del horno si se daña o presenta acumulaciones excesivas de residuos de alimentos.
- LAS REPARACIONES DEBERÁN SER REALIZADAS SÓLO POR PERSONAL DE MANTENIMIENTO CUALIFICADO. El personal de mantenimiento debe desconectar la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier operación de mantenimiento al aparato.
- A diferencia de la estufa de gas estándar, ESTA PLACA DE COCCIÓN NO SE PUEDE EXTRAER. No intente retirar la placa de cocción.
- No toque la bombilla halógena directamente con los dedos; envuélvala con un material aislante.

ES

Propuesta 65 del Estado de California



ADVERTENCIA

Cáncer o daños reproductivos -
www.P65Warnings.ca.gov



ADVERTENCIA

No repare, sustituya ni elimine las piezas de este aparato, a menos que así lo recomienden específicamente los manuales. La instalación, el servicio o el mantenimiento inadecuados pueden causar lesiones o daños a la propiedad. Utilice este manual como guía. Las demás operaciones de mantenimiento deben encargarse a un proveedor de servicios autorizado.

- Asegúrese de que su estufa esté fijada con seguridad y el dispositivo antivuelco esté instalado correctamente. Consulte las instrucciones contenidas en el manual de instalación.



Instrucciones importantes de seguridad

Este aparato ha sido probado y ha sido declarado conforme con los límites para dispositivos digitales de Clase B, en conformidad con la Sección 18 de las normas de la FCC (Estados Unidos) e ICES-001 (Canadá). Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable ante interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia, que puede interferir en las comunicaciones de radio si no se instala y utiliza de acuerdo con el manual de instrucciones. Sin embargo, no hay ninguna garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación determinada. Si este equipo produce interferencias en la recepción de radio o televisión, lo cual se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir las interferencias tomando una o varias de las siguientes medidas:

- Reorientar o volver a ubicar las antenas receptoras.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de alimentación o a un circuito distinto de aquel al que está conectado el receptor.

Cómo leer el manual del usuario

Este manual del usuario utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Instrucciones



Información general sobre este manual del usuario, sobre la seguridad y la eliminación final.

Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

Uso



Información sobre el uso del aparato y sus accesorios, recomendaciones de cocción.

Limpieza y mantenimiento



Información para la limpieza y el mantenimiento adecuados del aparato.



Instrucciones de seguridad



Información



Recomendaciones

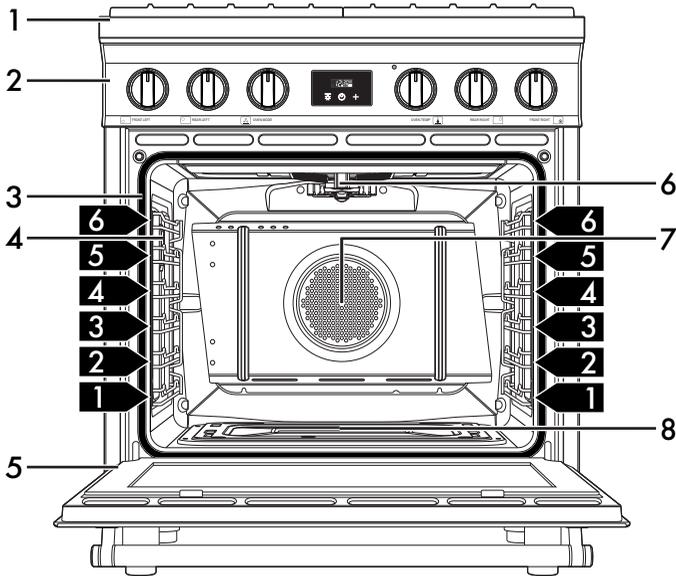
1. Secuencia de las instrucciones de uso.
 - Instrucciones de uso individual.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



1 Descripción

1.1 Descripción general



1 Placa

2 Panel de mandos

3 Empaquetadura

4 Luz del horno

5 Puerta

6 Parrilla

7 Ventilador

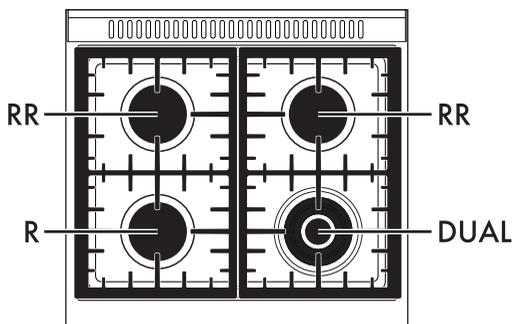
8 Horno

1,2,3 Marcos de soporte para rejillas/
bandejas



Descripción

1.2 Placa de cocción

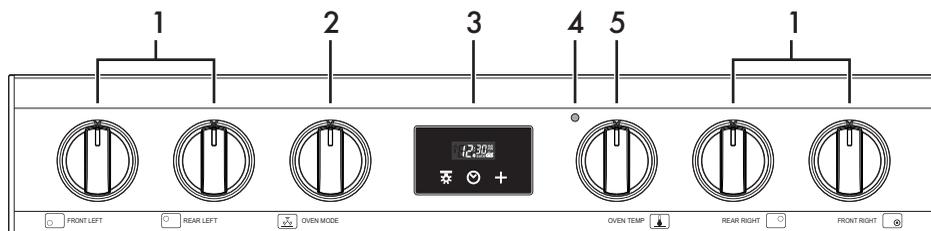


RR = Rápido-reducido

R = Rápido

DOBLE = Ultrarrápido

1.3 Panel de mandos



1 Perillas de los quemadores de la placa de cocción

Útiles para encender y ajustar los quemadores de la placa de cocción.

Las siguientes marcas aparecen en cada perilla de la placa:

OFF posición OFF del quemador;

 ignición eléctrica del quemador;

MAX ajuste MÁX. de la llama del quemador;

MIN ajuste MÍN. de la llama del quemador.

En la perilla DOBLE de la placa:

 ajuste de la llama del anillo exterior e interior del quemador;

 ajuste de la llama del anillo interior del quemador.

2 Pomo de las funciones

Las diferentes funciones del horno son adecuadas para distintos modos de cocción. Después de seleccionar la función deseada, fijar la temperatura de cocción utilizando la perilla de la temperatura.

3 Reloj programador

Útil para visualizar la hora actual, programar el temporizador, y encender y apagar la luz del interior del aparato.



4 Indicador luminoso de horno caliente



ATENCIÓN

Altas temperaturas dentro de la cavidad del horno.

El indicador luminoso se enciende para indicar que la cavidad del horno está caliente. Cada vez que se enciende el indicador luminoso, el aparato emite una señal acústica.

En función de la temperatura programada (de 250 a 500°F), se activará aprox. a los 10-12 minutos de funcionamiento.

Se apaga cuando se enfría la cavidad del horno.



NOTA: En modo Asado, el indicador luminoso se mantiene apagado. Se enciende al final de la función durante la fase de enfriamiento para indicar que la cavidad del horno todavía está caliente.

5 Perilla de la temperatura

Esta perilla se usa para seleccionar la temperatura de cocción. Girar la perilla hacia la derecha hasta el valor deseado, entre el ajuste mínimo y el máximo.

1.4 Otras partes

Estantes

El aparato dispone de estantes para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas. Las alturas de inserción se indican de abajo hacia arriba (véase figura 1.1 Descripción general).

Iluminación interna

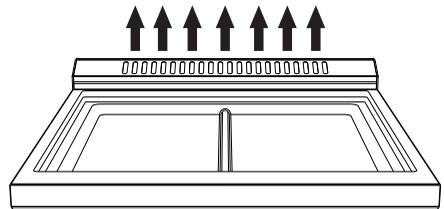
La iluminación interna del aparato se enciende y se apaga simplemente

pulsando el botón de valor .

Ventilador de refrigeración

El ventilador enfría el horno y se pone en funcionamiento durante la cocción.

El ventilador genera un flujo de aire constante que sale desde la parte trasera del aparato y puede continuar durante un breve período de tiempo incluso después de que el aparato ha sido apagado.



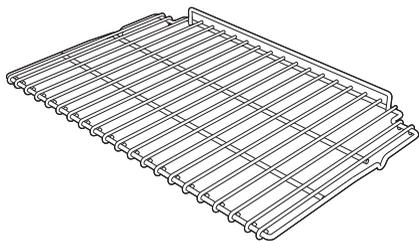
NOTA: No obstruya las aberturas de ventilación o de eliminación del calor.



Descripción

1.5 Accesorios disponibles

Rejilla



Se utiliza para sostener los recipientes que contienen los alimentos que se van a cocinar.



NOTA: Algunos modelos no incluyen todos los accesorios.

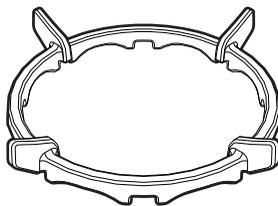


NOTA: Los accesorios diseñados para entrar en contacto con los alimentos están hechos de materiales que cumplen con las disposiciones establecidas en las normativas vigentes.



NOTA: Los accesorios incluidos y los opcionales pueden solicitarse a los Centros de Asistencia Autorizados. Utilice solo accesorios originales proporcionados por el fabricante.

Anillo para WOK (no incluido)



Útil cuando se utiliza un wok.



2 Uso

2.1 Instrucciones



ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras

Altas temperaturas dentro del horno durante el uso

- Mantenga la puerta del horno cerrada durante la cocción.
- Protéjase las manos utilizando guantes de hornear al mover alimentos en el interior del horno.
- No toque los elementos de calentamiento dentro del horno.
- No vierta agua directamente sobre las bandejas cuando estén muy calientes.
- Mantenga a los niños menores de 8 años lejos del aparato durante el uso.
- Si fuera necesario mover los alimentos durante la cocción o al final de la cocción, abra la puerta 5 cm durante unos segundos, deje que salga el vapor y luego ábrala completamente.



ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras

Uso impropio

- Cerciorarse de que las coronas esparcidoras de llama estén colocadas correctamente en su sitio y tengan sus respectivas tapas.
- Los aceites y la grasa pueden prender fuego si se sobrecalientan. Tenga mucho cuidado.



ATENCIÓN

Peligro de daños a las superficies

Uso impropio

- No cubrir la base del horno con papel de aluminio.
- Si desea utilizar papel a prueba de grasa, colóquelo de forma que no interfiera con la circulación de aire caliente dentro del horno.
- No coloque fuentes ni bandejas en la base del horno.
- No utilice la puerta abierta para apoyar fuentes o bandejas sobre el vidrio interior.
- No vierta agua directamente sobre las bandejas cuando estén muy calientes.
- Las cacerolas o las bandejas de la plancha deben colocarse dentro del perímetro de la placa de cocción.
- Todas las sartenes deben tener fondos lisos y planos.
- Si se derramara líquido, quitar el exceso que quede en la placa de cocción.



ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras

Altas temperaturas en el compartimento de almacenamiento.

- No abra el compartimento de almacenamiento cuando el aparato está encendido o aún caliente.
- Los elementos dentro del compartimento de almacenamiento podrían estar muy calientes después de que se ha utilizado el aparato.



ADVERTENCIA

Peligro de incendios o explosión

Altas temperaturas dentro del horno durante el uso

- No rocíe productos cerca del aparato.
- No utilice ni deje materiales inflamables cerca del aparato ni en el compartimiento de almacenamiento.
- No utilice utensilios de cocina ni contenedores de plástico para cocinar los alimentos.
- No colocar latas ni contenedores herméticos en el horno.
- No deje el aparato sin supervisión durante las operaciones de cocción que pudieran liberar grasas o aceites.
- Quite todas las bandejas y las rejillas que no se necesiten durante la cocción.

Una fuga de gas puede provocar una explosión.

Si siente olor a gas o hay fallos en el sistema de gas:

- Apague inmediatamente el suministro de gas o cierre la válvula de la bombona de gas.
- Apague todas las llamas descubiertas y cigarrillos.
- No encienda interruptores de potencia o aparatos ni desconecte ningún enchufe del tomacorriente. No utilice teléfonos fijos o móviles en el interior del edificio.
- Abra la ventana para ventilar la habitación.
- Llame al servicio de atención al cliente o a su proveedor de gas.

Fallos

Cualquiera de los siguientes indica un mal funcionamiento y, por tanto, debe ponerse en contacto con un centro de asistencia técnica.

- Amarillamiento de la placa del quemador.
- Daños a los utensilios de cocina.
- Los quemadores no se encienden correctamente.
- Es difícil mantener encendidos los quemadores.
- Los quemadores se apagan durante el uso del aparato.
- Es difícil girar las válvulas de gas.

Si el aparato no funciona correctamente, póngase en contacto con su Centro de Asistencia autorizado.

Primer uso

1. Quite todo el plástico protector del exterior y el interior del aparato, incluidos los accesorios.
2. Quite todas las etiquetas (con excepción de la placa de datos técnicos) de los accesorios y de la cavidad del horno.
3. Quitar y lavar todos los accesorios del aparato (ver 3 Limpieza y mantenimiento).
4. Caliente el aparato vacío a la máxima temperatura para quemar los residuos que pudieran haber quedado del proceso de fabricación.

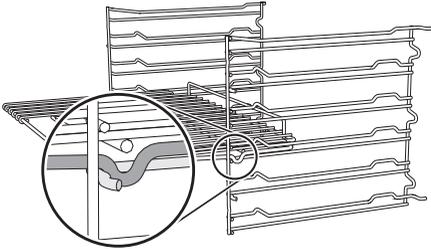


2.2 Uso de los accesorios

Rejillas y bandejas

Las rejillas y las bandejas se deben insertar en las guías hasta que hagan tope.

Los bloqueos mecánicos de seguridad que evitan que las rejillas se quiten accidentalmente deben colocarse boca abajo y hacia la parte posterior del horno.



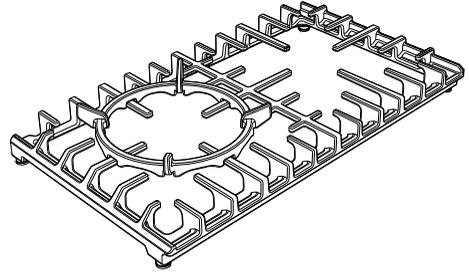
NOTA: Introduzca suavemente las rejillas y las bandejas en el horno hasta que hagan tope.



NOTA: Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez y quite cualquier residuo que pudiera haber quedado del proceso de fabricación.

Anillo para WOK (no incluido)

El aro reductor para WOK debe colocarse sobre las rejillas de la estufa/cocina. Cerciñese de que esté correctamente colocado.



NOTA: Para los mejores resultados, se recomienda utilizar la rejilla para WOK solo en el quemador DOBLE Ultrarrápido.



NOTA: Si se utiliza un reductor para WOK en el quemador DOBLE Ultrarrápido, el quemador Rápido-reducido trasero derecho debe permanecer apagado.



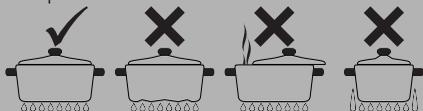
2.3 Utilización de la placa de cocción



ADVERTENCIA

Riesgo de incendio

- Para su seguridad: No deje que la llama de los quemadores supere los límites del recipiente de cocción.



- Apague todos los mandos cuando la placa de cocción no esté siendo utilizada.

Todos los mandos y las pantallas del aparato se encuentran juntos en el panel frontal. Al lado de cada pomo se encuentra el símbolo del quemador que controla. El aparato cuenta con un dispositivo de encendido electrónico. Basta presionar el pomo y girarlo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el símbolo de llama máxima para encender el quemador. Si el quemador no se enciende pasados los primeros 15 segundos, gire la perilla hasta **OFF** y espere 5 minutos antes de volver a intentarlo.

Después del encendido, mantenga el pomo presionado durante algunos segundos para permitir que se caliente el termopar. El quemador podría apagarse cuando se suelta el pomo; si esto sucede, significa que el termopar no estaba lo suficientemente caliente. Espere unos momentos y repita la operación. Mantenga el pomo apretado durante más tiempo.



NOTA: Si el quemador se apagara accidentalmente, intervendrá un dispositivo de seguridad que cortará el flujo de gas incluso con la llave del gas abierta. Vuelva a colocar la perilla en **OFF** y espere al menos 5 minutos antes de encenderla nuevamente.

Funcionamiento de los quemadores de la placa

1. Presionar y girar las perillas hacia la izquierda hasta el valor  para encender los respectivos quemadores.
2. Gire los pomos hasta la zona entre **MAX** y **MIN** para ajustar la llama.
3. Vuelva a girar los pomos hasta la posición **OFF** para apagar los quemadores.



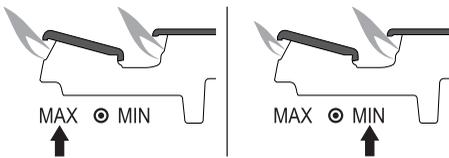
Ajuste del tamaño de la llama DOBLE



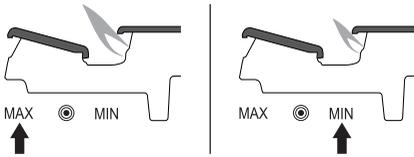
NOTA: El anillo interior se encenderá cuando encienda el anillo exterior con los ajustes de llama alta o baja. No es posible encender el anillo exterior sin encender el interior.

Haga referencia a los siguientes diagramas:

Anillo exterior



Anillo interior



Función Fuego lento



NOTA: Esta función es muy útil para derretir alimentos como mantequilla, chocolate o similares, así como para derretir pequeñas cantidades de alimentos.

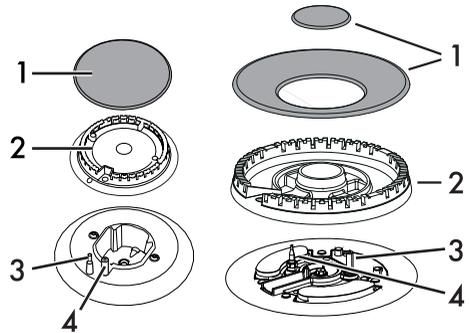
1. Encienda la copa interior del quemador DOBLE.
2. Ponga la llama al mínimo.
3. Deje la copa exterior apagada.



NOTA: Si la copa exterior se enciende a la máxima potencia, ponga al menos la copa interior a la potencia media.

Posicionamiento correcto de las coronas esparcidoras de llama y de las tapas de los quemadores

Antes de encender los quemadores de la placa de cocción, cerciorarse de que las coronas esparcidoras de llama estén colocadas correctamente en sus alojamientos y tengan sus respectivas tapas. Cerciórese de que los orificios **1** de las coronas esparcidoras de llama **2** estén alineados con los termopares **3** y los encendedores **4**.





Consejos prácticos para utilizar la placa de cocción

Para un mayor rendimiento de los quemadores y un consumo mínimo de gas, utilice sartenes con tapa y del tamaño adecuado para el quemador, de modo que las llamas no lleguen a los lados y bordes de la sartén. Una vez que el contenido comienza a hervir, bajar la llama lo suficiente como para evitar el derramamiento de los líquidos.

Diámetros de los recipientes de cocina

Quemador	Ø mín. y máx.	
	pulgadas	cm
RR - R	7 ¹ / ₈ - 9 ⁷ / ₁₆	18 - 24
DOBLE	7 ¹ / ₈ - 10 ¹ / ₄	18 - 26

Recipientes de cocina

Los recipientes ideales deben tener un fondo plano, lados derechos, una tapa que se ajuste perfectamente y un espesor de medio a pesado.

Los recipientes de cocina con acabados ásperos pueden rayar la placa de cocción. El aluminio y el cobre pueden emplearse como material principal o de base en los recipientes de cocina. Sin embargo, al ser usados como base pueden dejar marcas permanentes en la placa de cocción o en las rejillas.

Las propiedades de los recipientes de cocina son un factor que repercute en la rapidez y uniformidad con que se distribuye el calor, lo cual afecta los resultados de cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características que su material de base. Por ejemplo, el acabado antiadherente de un recipiente de aluminio tendrá las propiedades del aluminio.

Consulte la siguiente tabla como guía respecto de las propiedades físicas de los recipientes de cocina.

Aluminio

- Calienta rápida y uniformemente.
- Es adecuado para todos los tipos de cocción.
- Un espesor de medio a pesado es lo ideal para la mayor parte de tareas culinarias.

Hierro fundido

- Calienta lenta y uniformemente.
- Bueno para dorar y freír.
- Mantiene el calor para una cocción lenta.

Cerámica o cerámica vitrificada

- Siga las instrucciones del fabricante.
- Calienta lentamente pero no en forma uniforme.
- Mejores resultados en las posiciones de fuego bajo a mediano.

Cobre

- Calienta muy rápida y uniformemente.

Loza de barro

- Siga las instrucciones del fabricante.
- Use en posición de fuego bajo.

Acero o hierro fundido esmaltado de porcelana

- Véase acero inoxidable o hierro fundido.

Acero inoxidable

- Calienta rápidamente pero no en forma uniforme.
- Los recipientes de cocina de acero inoxidable con aluminio o cobre como material principal o de base proporcionan un calor uniforme.



2.4 Uso del horno



ADVERTENCIA

Riesgo de incendio

- Mantenga la puerta del horno cerrada durante la cocción.



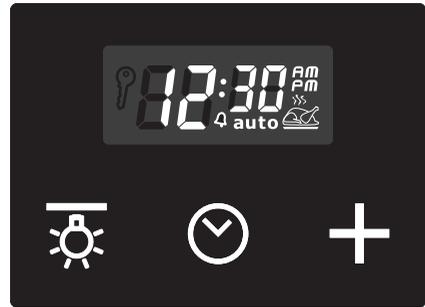
NOTA: Si la alimentación eléctrica está desconectada, el ventilador de refrigeración no funcionará. Nunca intente encender el horno manualmente.

Comprobación de la alimentación eléctrica

Antes de encender manualmente el quemador del horno de gas, debe comprobar que haya corriente eléctrica.

Una vez conectado el aparato a la red eléctrica, gire la perilla de las funciones hasta la posición **LUZ** para encender la luz interna del aparato.

2.5 Reloj programador



Tecla de reducción del valor

Tecla del reloj

Tecla de incremento del valor



Asegúrese de que el reloj programador muestra el símbolo de la duración de cocción ; de lo contrario, no será posible encender el horno.

Presione la tecla  para reiniciar el reloj programador.



Programación de la hora



Si no se programa el tiempo, el horno no se encenderá.

Durante el primer uso, o tras una falta de corriente, los dígitos  parpadean en la pantalla del aparato.

1. Mantenga pulsada la tecla del reloj  durante dos segundos. El punto entre las horas y los minutos parpadea.
2. Se puede programar el tiempo mediante las teclas de incremento  y de reducción  del valor. Mantenga presionada la tecla para aumentar o disminuir rápidamente.
3. Espere 7 segundos. El punto entre las horas y los minutos deja de parpadear.

El símbolo  en la pantalla indica que el aparato está listo para comenzar la cocción.



Para cambiar el tiempo, mantenga pulsadas al mismo tiempo las teclas de incremento  y de reducción  del valor durante dos segundos y, después, programe el tiempo.

Cuentaminutos



El cuentaminutos no detiene la cocción, sino que informa al usuario que el tiempo se ha agotado.

El cuentaminutos puede ser activado en cualquier momento.

1. Mantenga pulsada la tecla del reloj  durante unos segundos. La pantalla muestra los dígitos  y el símbolo  parpadea entre las horas y los minutos.
2. Use las teclas de incremento  y de reducción  del valor para programar el número de minutos requerido.
3. Espere aproximadamente 5 segundos sin presionar ninguna tecla para terminar de configurar el cuentaminutos. La hora actual y el símbolo  aparecen en la pantalla.
4. El zumbador emitirá una señal acústica al alcanzar el tiempo programado.
5. Presione la tecla de reducción del valor  para apagar el zumbador.



El cuentaminutos se puede programar desde 1 minuto hasta un máximo de 23 horas y 59 minutos.



Formato de 12 horas o de 24 horas

La modalidad predeterminada es el formato de 12 horas.

1. Mantenga pulsada la tecla de incremento del valor  durante unos segundos. Los símbolos **AM** o **PM** desaparecerán de la pantalla y se configurará el formato de 24 horas.
2. Mantenga pulsada la tecla de incremento del valor  durante unos segundos para volver al formato de 12 horas.

Seleccionar el zumbador

El zumbador puede tener 3 tonos.

1. Mantenga presionadas al mismo tiempo las teclas de incremento  y de reducción  del valor.
2. Pulse la tecla del reloj . En la pantalla aparecerá el dígito **ton2**.
3. Pulse la tecla de reducción del valor  para seleccionar un tono del zumbador diferente (**ton1** o **ton3**).

Uso del horno a gas

Encendido electrónico de chispa:

- Presione en posición cero durante un mínimo de 2 segundos hasta llegar a la parada mecánica (cuando oirá la chispa de ignición) y entonces gire la perilla de temperatura dentro de los valores 250°F y 500°F (120°C y 260°C). Esto activa automáticamente el encendedor eléctrico.



NOTA: Si en 15 segundos el quemador no se enciende, no siga intentándolo, deje la puerta del horno abierta y no trate de encender de nuevo hasta que no hayan pasado 60 segundos.



NOTA: En caso de que se apague accidentalmente, gire el pomo hasta la posición de apagado y no trate de encender de nuevo hasta que no hayan pasado 60 segundos.



Uso de la parrilla



ADVERTENCIA

Peligro de incendios o explosión

Altas temperaturas dentro del horno durante el uso

- Los procesos de asado no deben durar nunca más de 30 minutos.

Encendido electrónico de chispa:

- Presione en posición cero durante un mínimo de 2 segundos hasta llegar a la parada mecánica (cuando oirá la chispa de ignición) y entonces gire la perilla de temperatura hasta **BROIL (PARRILLA)**. Esto activa automáticamente el encendedor eléctrico.



NOTA: El horno y la parrilla nunca deben utilizarse al mismo tiempo.

Lista de funciones

CONV ELEMENTO INFERIOR

La combinación del ventilador con solo la resistencia inferior permite una cocción completa más rápidamente. Este sistema está recomendado para esterilizar y para acabar de cocinar alimentos cuya superficie ya esté bien cocinada pero cuyo interior todavía no lo esté porque necesite mayor calor. Es perfecto para cualquier tipo de alimentos.

DESCONGELACIÓN (Rápida)

La descongelación rápida está facilitada por la activación de un ventilador para asegurar una distribución uniforme del aire a temperatura ambiente en el interior del horno. Ideal para cualquier tipo de alimentos.

ASAR

Usando solo el calor liberado por el elemento central de la parrilla, esta función permite asar al grill pequeñas piezas de carne y pescado para pinchos, sándwiches tostados y cualquier tipo de platos de verduras a la parrilla.



2.6 Recomendaciones para la cocción

Recomendaciones generales

- Use sartenes/bandejas de un máximo de 33-35 cm de ancho.
- No es posible reducir los tiempos de cocción aumentando la temperatura (los alimentos quedarían demasiado cocidos por fuera y no lo suficiente por dentro).
- Se recomienda precalentar la cavidad del horno antes de la cocción.
- El uso de varios hornos al mismo tiempo podría afectar al resultado final de la cocción.

Recomendaciones para la cocción de la carne

- Los tiempos de cocción varían de acuerdo con el grosor y la calidad del alimento, y el gusto del consumidor.
- Gire los alimentos para que se doren por los dos lados.
- Al asar la carne, utilice un termómetro para carnes o bien presionar la carne con una cuchara. Si está dura, está lista; si no, requiere aún unos minutos de cocción.

Recomendaciones para cocinar en modo Asado

- Es posible asar la carne incluso introduciéndola en el horno frío o en el horno precalentado si se desea cambiar el efecto de la cocción.
- En la función Asado, precaliente la cavidad del horno durante 15 minutos antes de la cocción. Los tiempos de cocción pueden variar en función del espesor de los alimentos.
- Se recomienda colocar la comida en el centro de la rejilla.

- Es necesario condimentar los alimentos antes de cocerlos. Además, se debería cubrir los alimentos con aceite o manteca derretida antes de la cocción.
- Utilice la bandeja del horno en el primer estante desde abajo para recoger los fluidos producidos por el asado.

Recomendaciones para la cocción de postres y galletas

- La temperatura y el tiempo de cocción dependen de la calidad y consistencia de la masa.
- Para verificar si el postre está completamente cocido, al final del tiempo de cocción, introduzca un palillo en el punto más alto del postre. Si la masa no se pega al palillo, el postre está listo.
- Si el postre se aplana al salir del horno, la próxima vez reducir la temperatura de unos 50°F, y seleccionar un tiempo de cocción más largo, de ser necesario.
- Mientras se cocinan postres y vegetales, podría formarse condensación excesiva en el cristal. Para evitar esto, abra la puerta con mucho cuidado dos o tres veces durante la cocción.

Recomendaciones para cocinar en dos estantes:

- Utilizar una función ventilada para obtener una cocción uniforme en varios niveles. Use los estantes 2 y 4.
- Se recomienda disponer de 2 rejillas (se pueden solicitar a los Centros de Asistencia Autorizados).



- Para facilitar el flujo de aire, coloque los moldes/sartenes en el centro de las rejillas y asegúrese de que su espesor/diámetro no supere los 30 cm.
- Coloque las rejillas dejando un nivel vacío entre ellas.
- En función de los alimentos y del aumento de carga en el interior de la cavidad, la cocción en dos niveles puede durar unos minutos más que la cocción en un solo estante.
- Las funciones indicadas para cocinar en dos estantes son TERMOVENTILADA y BASE TERMOVENTILADA.

Recomendaciones para la descongelación y el levado

- Coloque los alimentos congelados sin su envoltorio en un contenedor sin tapa en el primer estante del horno.
- Evite la superposición de los alimentos.
- Para descongelar la carne, utilice la rejilla que se encuentra en el segundo estante y una bandeja en el primer nivel. De esta manera, el líquido de descongelamiento se escurre del alimento.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con papel de aluminio.
- Para un correcto levado, poner un contenedor de agua en la parte inferior del horno.

Para ahorrar energía

- A no ser que se indique lo contrario en el embalaje, descongele los alimentos congelados antes de introducirlos en el horno.
- En caso de cocción múltiple, se recomienda cocinar los productos uno tras otro para aprovechar al máximo el horno ya caliente.
- Utilice preferiblemente moldes de metal oscuros, ya que ayudan a absorber mejor el calor.
- Quite todas las bandejas y las rejillas que no se necesiten durante la cocción.
- Detenga la cocción unos minutos antes del tiempo habitual. La cocción continuará durante los minutos que queden con el calor que se ha acumulado dentro del horno.
- Reduzca al mínimo la cantidad de veces que se abre la puerta del horno para evitar la dispersión de calor.
- Mantenga el interior del aparato siempre limpio.



Tabla de información de cocción

Prec = precalentamiento

Corredera = posición desde el fondo

Alimento	Peso (Kg)	Corredera	Función	Prec	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	
CARNE							
Pollo entero	2,5.	2.	VENTILADA.	Sí.	375.	15 - 25.	
Lomo asado*	1,5.	2.	ESTÁTICA.	Sí.	350.	16 - 25.	
* en una sartén sobre la rejilla.							
POSTRES							
Bizcocho ¹	1,0.	3.	ESTÁTICA.	Sí.	350.	30 - 35.	
Galletas ²	n.º 9. 55 g cada una.	2.	ESTÁTICA. VENTILADA.	Sí.	350.	19.	
Galletas de azúcar ²	n.º 9. 15 g cada una.	3.	VENTILADA.	Sí.	375.	8 - 12.	
Tarta de manzana ³	1,7. 1,1 manzana. 0,6 masa.	2.	ESTÁTICA.	Sí.	375.	55 - 60.	
Magdalenas ⁴	n.º 12. 50 g cada una.	3.	ESTÁTICA.	Sí.	325.	15 - 20.	
¹ en un molde para tartas de Ø 26 cm.			³ en un molde para tartas de Ø 23/25 cm.				
² bandeja plana de 33 cm de ancho sobre la rejilla.			⁴ en un molde para molletes sobre la rejilla del horno.				
A LA PARRILLA						1º lado	2º lado
Hamburguesa*	n.º 4. 140 g cada una. 1 cm de espesor.	5.	Broil (Asado).	15'.	-.	8.	7.
Salchichas* cortadas y abiertas por la mitad	n.º 6. 180 g cada una.	5.	Broil (Asado).	15'.	-.	7.	6.
* alimentos sobre la rejilla con un contenedor debajo.							
VERDURAS							
Verduras*	0,7.	2 - 3.	VENTILADA.	No.	temp. de la receta.	tiempo de la receta.	
* en una bandeja de aluminio de 28 x 30.							
MASA FRESCA							
Pizza*	0,5 - 0,6.	2.	VENTILADA.	Sí.	MÁX.	10 - 14.	
* en una bandeja de horno con bordes bajos de Ø 28/30 cm.							
PESCADO FRESCO							
Filetes de pescado*	0,6.	4.	Broil (Asado).	Sí.	MÁX.	11-15.	11-15
* en una sartén sobre la rejilla.							

Los tiempos indicados en la tabla no incluyen los tiempos de precalentamiento y se proporcionan simplemente a modo de guía.



3 Limpeza y mantenimiento

3.1 Instrucciones



ADVERTENCIA

Riesgo de descarga eléctrica

- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento del horno, desconecte el aparato de la corriente eléctrica.



ADVERTENCIA

Peligro de daños a las superficies

Uso impropio

- No use chorros de vapor para limpiar el electrodoméstico.
- No utilice productos que contengan cloro, amoníaco o lejía sobre las partes de acero ni sobre las partes con acabados metálicos sobre la superficie (ej. galvanizado, niquelado o cromado).
- No utilice detergentes abrasivos ni corrosivos en las partes de vidrio (ej. productos en polvo, quitamanchas y esponjas metálicas).
- No use materiales ásperos o abrasivos ni rascadores de metal afilados.
- No lave los componentes extraíbles, como parrillas, hornillas, bandejas, esparcidores de llama y tapas, en el lavavajillas.
- Mantenga el área en que se encuentra el aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros líquidos y vapores inflamables.
- No obstruya el flujo del aire de combustión y ventilación.

Recomendaciones



NOTA: Recomendamos el uso de productos de limpieza distribuidos por el fabricante.

Para una buena conservación de las superficies es necesario limpiarlas regularmente después del uso. Deje que se enfríen antes de limpiarlas.

Limpeza ordinaria diaria

Utilice solo productos específicos que no contengan abrasivos ni ácidos a base de cloro.

Vierta el producto en un paño húmedo y limpie la superficie, enjuague abundantemente y seque con un paño suave o de microfibra.

Manchas o residuos de alimentos

No use esponjas metálicas ni raspadores afilados, ya que pueden dañar la superficie.

Use productos normales, no abrasivos, con la ayuda de utensilios de madera o de plástico, si fuera necesario. Enjuague abundantemente y seque con un paño suave o de microfibra.

No deje secar dentro del horno residuos de alimentos a base de azúcar (como mermelada). Si se dejan mucho tiempo, podrían dañar el recubrimiento de esmalte del horno.

Rejillas de la estufa/cocina

Quite las rejillas y límpielas con agua tibia y detergente no abrasivo. Asegúrese de eliminar todas las incrustaciones. Séquelas bien y colóquelas nuevamente en la estufa/cocina.



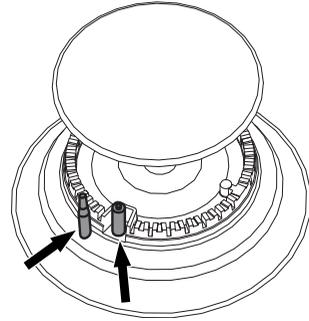
3.2 Limpieza de la placa de cocción

1. Vierta un poco de detergente no abrasivo en un paño húmedo y limpie las superficies.
2. Enjuague abundantemente.
3. Seque con un paño suave o de microfibra.

Limpieza de las rejillas de la placa, de las coronas esparcidoras de llama y de las tapas de los quemadores

1. Retire los componentes de la placa de cocción.
2. Límpielos con agua tibia y detergentes no abrasivos. Asegúrese de eliminar todas las incrustaciones.
3. Seque abundantemente con un paño suave o de microfibra.
4. Monte nuevamente los componentes en la placa de cocción.

- Si hay residuos secos, elimínelos con un palillo o una aguja.



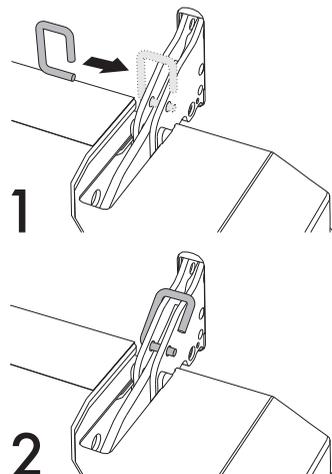
3.3 Limpieza de la puerta

Desmontaje de la puerta

Para facilitar la limpieza, se recomienda desmontar la puerta y colocarla sobre una toalla.

Para quitar la puerta, proceda del siguiente modo:

1. Abra la puerta por completo e introduzca dos pernos en los orificios de las bisagras que se muestran en la imagen.



NOTA: El contacto continuo entre las rejillas y la llama puede modificar el esmalte de las partes expuestas al calor con el pasar del tiempo. Este es un fenómeno totalmente natural que no afecta la funcionalidad de este componente.

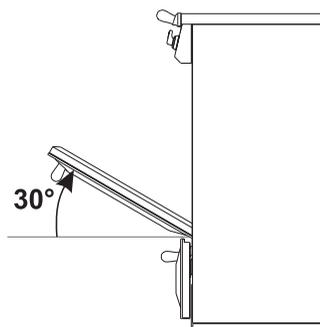
Limpieza de los encendedores y los termopares

- Si fuera necesario, limpie los encendedores y los termopares con un paño húmedo.

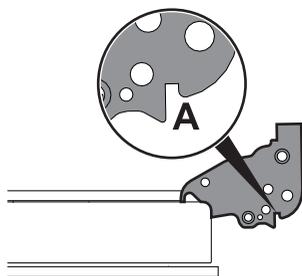


Limpeza y mantenimiento

2. Tome la puerta por ambos lados con las dos manos, levántela formando un ángulo de 30° y extráigala.



3. Para volver a montar la puerta, coloque las bisagras en las ranuras del horno correspondientes, asegurándose de que las secciones acanaladas **A** queden apoyadas completamente en las ranuras. Baje la puerta y, una vez en su lugar, quite los pasadores de los orificios de las bisagras.



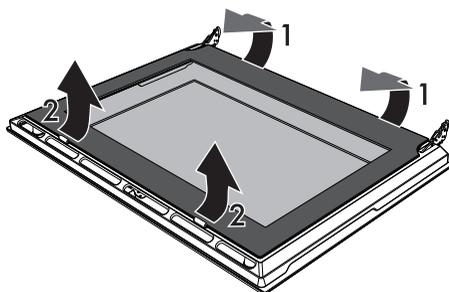
Limpeza del vidrio de la puerta

Se recomienda mantener el vidrio de la puerta bien limpio en todo momento. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, lave con una esponja húmeda y un detergente común.

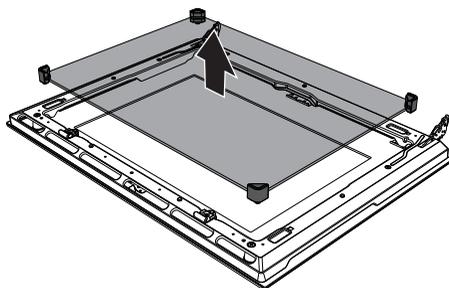
Desmontaje del vidrio interior

Se pueden desmontar los vidrios interiores de la puerta para una limpieza más fácil.

1. Retire el vidrio interior tirando de la parte trasera suavemente hacia arriba, siguiendo el movimiento que indican las flechas (1).

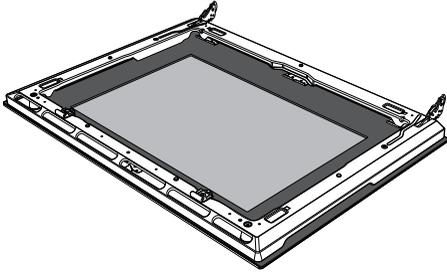


2. Luego, tire de la parte frontal del vidrio hacia arriba (2). De esta manera, los cuatro pernos unidos al vidrio se salen de sus respectivas ranuras en la puerta.
3. Retire el vidrio intermedio tirando de él hacia arriba.

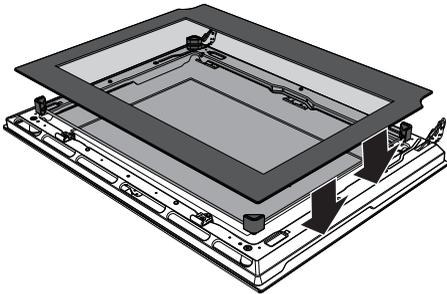




4. Limpie el panel de vidrio externo y el recién retirado. Use toallas de papel. En caso de suciedad persistente, use una esponja húmeda y detergente suave.



5. Vuelva a colocar los vidrios siguiendo la secuencia del desmontaje en forma inversa.



6. Vuelva a posicionar el vidrio interior. Asegúrese de centrar e insertar cuidadosamente los cuatro pernos en sus ranuras en la puerta, ejerciendo una leve presión.

3.4 Limpieza de la cavidad del horno

Para mantener el horno en las mejores condiciones posibles, límpielo regularmente cuando se haya enfriado.

Evite dejar que se sequen residuos de alimentos en el interior de la cavidad del horno, ya que podrían dañar el esmalte.

Quite todas las partes extraíbles antes de la limpieza.

Para facilitar la limpieza, se recomienda quitar:

- la puerta;
- los marcos de soporte de rejillas/bandejas;
- las guías extraíbles, si las hay;
- la empaquetadura.



NOTA: Si utiliza productos de limpieza específicos, se recomienda poner en funcionamiento el horno a la máxima temperatura durante 15-20 minutos para eliminar cualquier residuo.



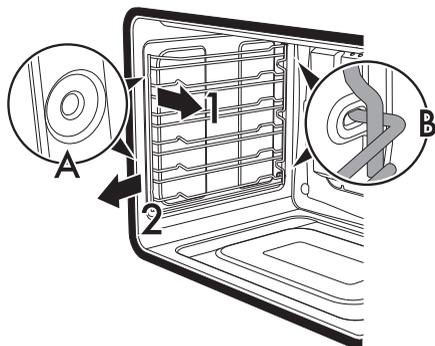
Limpeza y mantenimiento

Extracción de los marcos de soporte para rejillas/bandejas

La extracción de los marcos facilita la limpieza de los laterales del horno.

Para extraer los marcos de guías, proceder de la siguiente manera:

- Levante el marco hacia el interior del horno para desengancharlo de su alojamiento **A** y luego deslícelo fuera de las ranuras en la parte posterior **B**.



- Una vez finalizada la limpieza del horno, repita los procedimientos indicados anteriormente para volver a colocar los marcos.

3.5 Mantenimiento especial

Consejos para mantener la junta

La empaquetadura debe ser blanda y elástica

- Para mantener limpia la empaquetadura, utilice una esponja no abrasiva y lave con agua tibia.

Cambio de la bombilla del horno



ADVERTENCIA

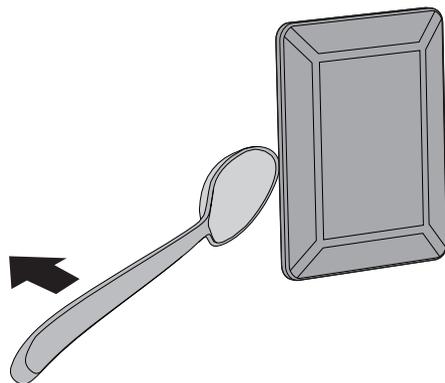
Peligro de electrocución

- Desconecte el aparato.
- Use guantes de protección.



NOTA: El horno dispone de una bombilla de 40W.

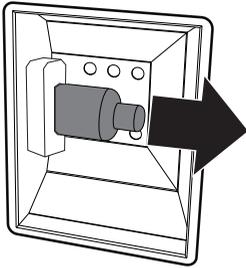
1. Quite todos los accesorios del horno.
2. Extraiga los marcos de soporte de rejillas/bandejas.
3. Utilice una herramienta (p. ej. una cuchara) para retirar la tapa de la bombilla.



NOTA: Preste atención para no rayar el esmalte del compartimento del horno.



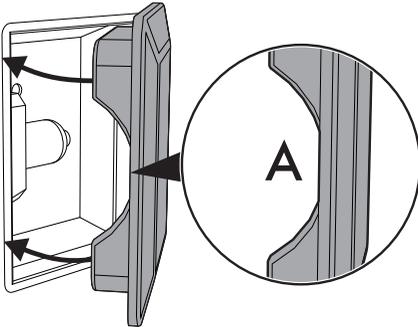
4. Afloje y extraiga la bombilla.



No toque la bombilla halógena con los dedos; envuélvala con un paño aislante.

5. Cambie la bombilla por una similar (40 W).

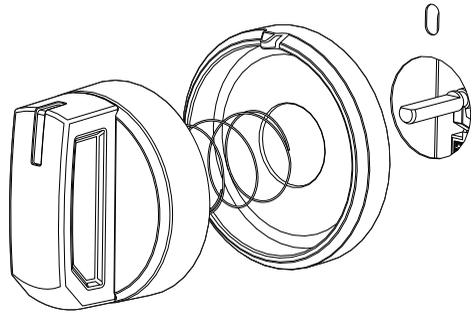
6. Vuelva a colocar la cubierta. Deje el interior de la moldura de cristal (A) mirando hacia la puerta.



7. Presione firmemente la cubierta para que se adhiera bien al soporte de la bombilla.

Lubricación de las válvulas de gas de los quemadores de superficie

Con el tiempo, las válvulas de gas de los quemadores podrían endurecerse o atascarse. Límpielas internamente y vuelva a lubricar. Esta operación debe ser realizada por un técnico cualificado.



PÁGINA DEJADA INTENCIONALMENTE EN BLANCO



91477B359/B