

Índice

1 Descripción	90
1.1 Descripción general	90
1.2 Placa de cocción	91
1.3 Panel de mandos	91
1.4 Otras piezas	92
1.5 Accesorios disponibles	93
2 Uso	95
2.1 Advertencias	95
2.2 Uso de los accesorios	97
2.3 Utilización de la placa de cocción	100
2.4 Uso del compartimento armario	103
2.5 Uso del horno principal	103
2.6 Uso del horno auxiliar	105
2.7 Consejos para la cocción	106
2.8 Reloj programador	107
3 Limpieza y mantenimiento	112
3.1 Advertencias	112
3.2 Limpieza de la placa de cocción	113
3.3 Limpieza de la puerta	114
3.4 Limpieza de la cavidad de cocción	116
3.5 Mantenimiento especial	119

ES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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.

- 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 contactar con su proveedor de gas, llame a los bomberos.
- Las operaciones de instalación y mantenimiento deberá llevarlas a cabo un instalador cualificado, una empresa de asistencia técnica o el proveedor de gas.



Instrucciones importantes de seguridad

PELIGRO DE VUELCO

ADVERTENCIA



- Tanto un niño como un adulto podrían volcar la cocina, lo que podría causar su muerte.
- Asegúrese de que el dispositivo antivuelco haya sido instalado y conectado correctamente. Las abrazaderas de pared deberían fijar los lados de la cocina (sistema primario) o, en el caso de abrazaderas de suelo, la parte posterior de la cocina al suelo.
- Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se vuelva a conectar después de haber movido la cocina. Las abrazaderas de pared deberían fijar los lados de la cocina (sistema primario) o, en el caso de abrazaderas de suelo, la parte posterior de la cocina al suelo.
- No ponga en funcionamiento la cocina sin que el dispositivo antivuelco haya sido conectado correctamente en su posición.
- De lo contrario, podría ser causa de muerte o quemaduras graves a niños y adultos.
- •Vea las instrucciones de montaje para más detalles.



LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES. Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

Hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en el aparato.

Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato y respete siempre todos los avisos de seguridad.



RECONOZCA LOS AVISOS DE SEGURIDAD

Este es un símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo le avisa sobre los posibles riesgos que pueden causar lesiones o incluso la muerte.

ENTIENDA LAS PALABRAS DE AVISO

Una palabra de aviso – PELIGRO, ADVERTENCIA o ATENCIÓN – acompaña siempre al símbolo de alerta de seguridad. PELIGRO indica los riesgos más graves. Indica un peligro de muerte o de lesiones graves si no se siguen las instrucciones de inmediato. ADVERTENCIA indica un peligro de muerte o de lesiones graves si no se siguen las instrucciones. ATENCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede provocar lesiones moderadas.

Instrucciones importantes de seguridad



ADVERTENCIA



- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para un uso doméstico.
- Use el aparato únicamente con los fines para los que ha sido concebido. El fabricante declina toda responsabilidad por daños causados a raíz de un uso indebido de esta cocina.
- Este aparato cumple con las directivas de seguridad vigentes. Un uso indebido de esta cocina puede provocar lesiones personales y daños materiales.
- Lea todas las instrucciones antes de instalar o usar la cocina por primera vez.
- Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y entréguelo a los usuarios posteriores.

Los avisos de seguridad le explican en qué consiste el peligro, lo que usted puede hacer para evitar el riesgo de lesiones, y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

IMPORTANTE: Cumpla con todos los códigos y normativas vigentes.



NOTA: Esta cocina ha sido fabricada para ser utilizada con gas natural. Para convertir el aparato a fin de que pueda utilizarse con gas licuado/propano, consulte las instrucciones descritas en el kit de conversión de gas que se suministran con los documentos que se le han entregado.

Se debe contar con una conexión adecuada al suministro de gas. Vea "Requisitos para el suministro de gas".

ADVERTENCIA: Para su seguridad, las instrucciones recogidas en este manual deben respetarse para minimizar el riesgo de incendios o explosiones, así como para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

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



NOTA: Esta cocina NO debe instalarse en casas (móviles) prefabricadas ni en vehículos recreativos.

NO instale esta cocina al aire libre.

ADVERTENCIA



Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales al usar la cocina, será necesario respetar algunas precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:



Instrucciones importantes de seguridad



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.

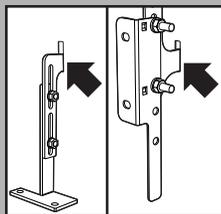
NO INTENTE APAGAR UN INCENDIO DE ACEITE/GRASA CON AGUA.

ADVERTENCIA



SISTEMA DE FIJACIÓN PRIMARIO:

Compruebe visualmente que las abrazaderas de pared se hayan introducido en los ganchos laterales correspondientes (en ambos lados).



SISTEMA DE FIJACIÓN SECUNDARIO:

Compruebe visualmente desde el interior del cajón que el soporte de montaje al suelo esté bien insertado en los ganchos laterales correspondientes (a la izquierda o a la derecha).

- El correcto montaje del mismo es su responsabilidad. Asegúrese de que un instalador cualificado instale y ponga a tierra correctamente este aparato.
- **ADVERTENCIA:** No use NUNCA este aparato como un calentador de ambientes o para calentar una habitación, ya que podría producirse una intoxicación de monóxido de carbono o un recalentamiento del horno.
- **NO DEJE A LOS NIÑOS SOLOS:** Los niños no deben permanecer solos o sin vigilancia en el área donde se esté usando este aparato. No permita que los niños se sienten ni se suban sobre ninguna superficie del aparato.
- **ATENCIÓN:** No guarde artículos de interés para los niños en los armarios ubicados encima de la cocina o en el protector posterior de una cocina, ya que los niños, al subirse al aparato en cuestión para alcanzarlos, podrían lesionarse gravemente.
- **UTILICE ROPA ADECUADA:** No utilice nunca ropa holgada o que cuelgue cuando utilice el aparato.
- Por razones de seguridad y para evitar causar daños en el aparato, no se suba, no se siente ni se apoye en la puerta del horno.



- **NO GUARDE MATERIALES INFLAMABLES EN EL HORNO NI CERCA DE LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE.**
- **LA GRASA ES INFLAMABLE:** Deje que la grasa caliente se enfríe antes de intentar manipularla. No deje que se acumulen depósitos de grasa.
- **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 extintor de espuma.
- **USE SOLO AGARRADORES SECOS:** El uso de agarradores húmedos o mojados sobre superficies calientes puede 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 permita que las prendas de ropa, los agarradores ni ningún otro material inflamable entren en contacto directo o indirecto con los quemadores hasta que estos se hayan enfriado completamente.
- **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 incendiaran, tírese inmediatamente al suelo y échese a rodar para apagar las llamas.
- **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.
- **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 deje los materiales del embalaje abandonados en el entorno doméstico. Clasifique los diferentes materiales de desecho y llévelos al centro de recolección de desechos especializado más cercano.
- No obstruya las aberturas de entrada de aire del horno.
- **LA PUESTA A TIERRA ES OBLIGATORIA.** El usuario es responsable de lo siguiente:
 1. Contacte con un electricista cualificado.
 2. Asegúrese de que el sistema eléctrico sea adecuado y cumpla con el Código de Electricidad de los Estados Unidos ANSI/NFPA 70 (última edición), o con el Código de Electricidad de Canadá, C22.11 1982 y C22.2 N.º 01982 (o la última edición), y con todos los códigos locales y normativas vigentes.
- Asegúrese siempre de que los mandos se encuentren en la posición "cero" (apagado) cuando la cocina no esté siendo utilizada.
- Sobre los quemadores de superficie de la cocina, utilice únicamente ollas o sartenes que tengan un fondo perfectamente liso y plano. **NO USE LA PLACA DE COCCIÓN COMO ENCIMERA.**
- No intente reparar ni sustituir ninguna de las piezas de este aparato, salvo que este manual lo recomiende específicamente. Las demás operaciones de mantenimiento deben encargarse a un técnico cualificado.
- No use ninguna parte de la cocina o del horno como alacena. Los materiales inflamables pueden encenderse y los artículos de plástico pueden derretirse o incendiarse.
- No cuelgue artículos en ninguna parte del aparato ni apoye nada contra el



Instrucciones importantes de seguridad

horno. Algunos tejidos son extremadamente inflamables y pueden encenderse e incendiarse.

- **IMPORTANTE:** Tras un derramamiento, apague el quemador y límpielo. Después de limpiarlo, asegúrese de que el quemador funcione correctamente.
- **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 permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos calentadores.
- No deje desatendida la cocina cuando use ajustes de fuego alto. Los derramamientos pueden provocar humo y salpicaduras de grasa que se podrían incendiar.
- No todos los tipos de vidrio, cerámica vitrificada termoresistente, cerámica, loza u otros recipientes vitrificados son apropiados para ser usados en la cocina. Estos tipos de recipientes para cocinar pueden romperse debido a los cambios repentinos de temperatura.
- Úselos solo con ajustes de fuego medio o bajo, de acuerdo con las advertencias proporcionadas por el fabricante.
- **NO CALIENTE ENVASES DE ALIMENTOS AÚN CERRADOS:** La presión resultante puede causar el estallido del envase.
- **NO USE PRODUCTOS INFLAMABLES PARA LIMPIAR LA COCINA.**
- No limpie, frote, dañe ni extraiga la empaquetadura de la puerta del horno, ya que es esencial mantener el horno herméticamente sellado durante la cocción y durante el ciclo de autolimpieza del mismo. Reemplace la empaquetadura de la puerta del horno si esta presentase daños o residuos de alimentos incrustados.
- Asegúrese de que todos los mandos de los quemadores de la cocina estén apagados y de que la placa de cocción esté fría antes de usar cualquier tipo de producto limpiador. Los elementos químicos de estos productos podrían, en presencia de calor, encenderse o provocar que las piezas de metal se corroyeran.
- **LAS REPARACIONES DEBERÁ REALIZARLAS ÚNICAMENTE EL PERSONAL DE MANTENIMIENTO CUALIFICADO.** El personal de mantenimiento debe desconectar la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier operación de man-

Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California



ADVERTENCIA

Este producto puede exponerlo a sustancias químicas, incluyendo cloruro de vinilo, que el estado de California sabe que provocan cáncer, defectos congénitos u otro daño reproductivo. Para obtener más información, ir a la página web: www.P65Warnings.ca.gov.

Instrucciones importantes de seguridad



- Asegúrese de que su cocina esté fijada con seguridad y el dispositivo antivuelco esté instalado correctamente. Consulte las advertencias detalladas en el manual de instalación.
- No suba ni se siente en la puerta ni en el cajón del horno.
- Elimine los materiales del embalaje y las etiquetas temporales del horno y de la placa de cocción.
- Registre el número de modelo y de serie en la página 2 de este manual. Los números de serie y de modelo se encuentran en la placa de identificación de la cocina. 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.
- 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, colóquelo en 450 °F (230 °C) durante 20 o 30 minutos y luego encienda la parrilla durante el mismo período de tiempo.

Cómo leer el manual del usuario

Este manual del usuario utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias



Información general sobre este manual del usuario, 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 realizar una limpieza y mantenimiento adecuados del aparato.



Advertencias de seguridad



Información



Recomendaciones

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

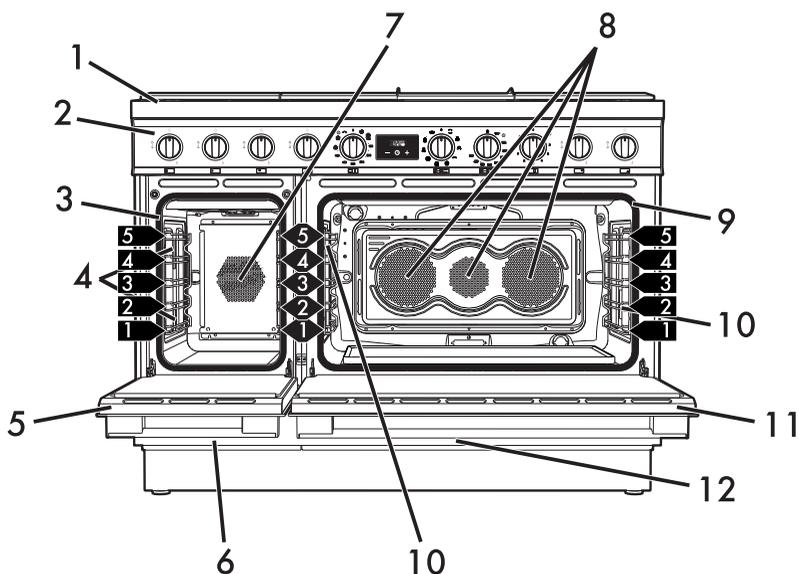
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Descripción

1 Descripción

1.1 Descripción general



1 Placa de cocción

2 Panel de mandos

3 Junta del horno auxiliar

4 Luces del horno auxiliar

5 Puerta del horno auxiliar

6 Compartimiento de almacenamiento del horno auxiliar

7 Ventilador del horno auxiliar

8 Ventiladores del horno principal

9 Junta del horno principal

10 Luces del horno principal

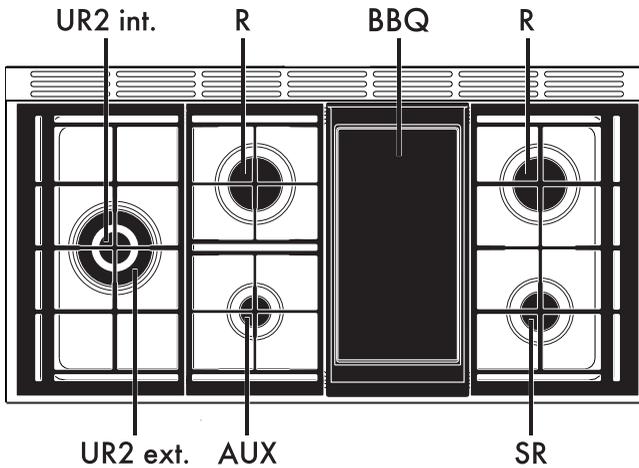
11 Puerta del horno principal

12 Compartimiento de almacenamiento del horno principal

1,2,3... Bastidor de soporte para rejillas/bandejas



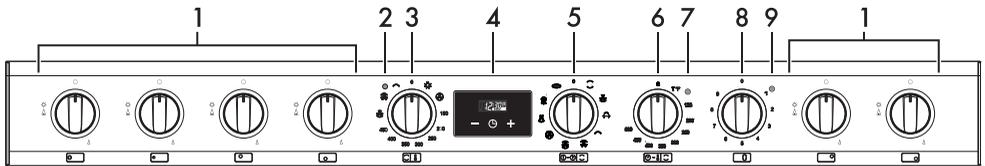
1.2 Placa de cocción



AUX = Auxiliar
SR = Semi-rápido
R = Rápido

UR2 int. = Ultrarrápido interno
UR2 ext. = Ultrarrápido externo
BBQ = Placa de barbacoa

1.3 Panel de mandos



1 Mando de los quemadores de la placa de cocción

Permiten encender y ajustar los quemadores de la placa. Para encender los respectivos quemadores, presione y gire los mandos en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar el valor . Para ajustar la llama, gire los mandos hasta la alcanzar zona entre los ajustes máximo  y mínimo .

Para apagar los quemadores, vuelva a girar los mandos hasta la posición .

2 Indicador luminoso del horno auxiliar

El indicador luminoso de pre-calentamiento se enciende para indicar que el horno se está calentando, se apaga una vez alcanzada la temperatura programada y parpadea regularmente para indicar que la temperatura programada en el interior del horno se mantiene constante.



Descripción

3 Perilla de la temperatura/funciones horno auxiliar

Las distintas funciones del horno son adecuadas para diferentes modos de cocción. La temperatura se selecciona girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta que alcanza el valor deseado, comprendido entre **120 °F** y **450 °F**.

4 Programación del reloj

Útil para visualizar la hora actual, seleccionar las cocciones programadas y programar el temporizador.

5 Perilla de funciones horno principal

Las diferentes funciones del horno son adecuadas para distintos modos de cocción. Una vez seleccionada la función deseada, ajuste la temperatura de cocción con el mando de la temperatura.

6 Perilla de la temperatura horno principal

La elección de la temperatura de cocción se hace girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta el valor deseado, comprendido entre **120 °F** y **500 °F**.

El horno se enciende girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj a cualquier función.

7 Indicador luminoso del horno principal

El indicador luminoso de pre-calentamiento se enciende para indicar que el horno se está calentando, se apaga una vez alcanzada la temperatura programada y parpadea regularmente para indicar que la temperatura programada en el interior del horno se mantiene constante.

8 Perilla de la barbacoa

Permite ajustar la potencia de la resistencia de la barbacoa en la placa de cocción

Colocar la perilla en cualquier posición de **1** a **9** para activar el elemento calentador.

9 Indicador luminoso barbacoa

Se enciende para indicar que la resistencia de la barbacoa está encendida. Se apaga al alcanzar la temperatura. La intermitencia regular indica que la temperatura configurada de la resistencia se mantiene constante.

1.4 Otras piezas

Iluminación interior

La iluminación interior del aparato se enciende:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se selecciona cualesquiera de las funciones.



Quando la puerta esté abierta, no será posible apagar la iluminación interior.

Guías de posicionamiento

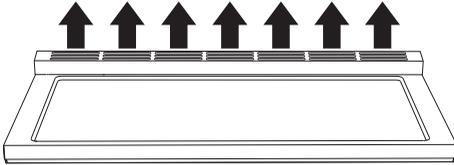
El aparato dispone de guías para colocar bandejas y rejillas a distintas alturas. Las alturas de inserción se indican de abajo hacia arriba (véase 1.1 Descripción general).



Ventilador de enfriamiento

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

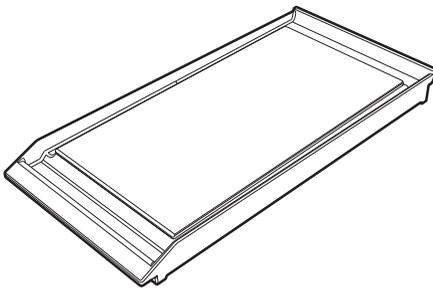
El funcionamiento del ventilador crea un flujo de aire constante que surge de la sección posterior del aparato y que puede seguir saliendo durante un breve período aun después de apagar el aparato.



No obstruya las oberturas de ventilación ni las ranuras de dispersión térmica.

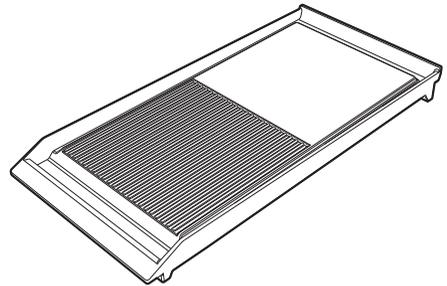
1.5 Accesorios disponibles

Placa Teppanyaki



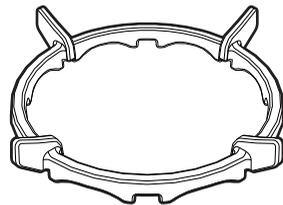
Es de gran utilidad para cocinar carne, pescado y verduras directamente sobre la placa sin necesidad de añadir grasas ni aceites, y mantenerse fieles a la tradición de la cocina japonesa, la cual persigue acentuar los sabores y los aromas naturales de los alimentos, asegurándose una nutrición ligera y la conservación de todos los elementos nutritivos de los alimentos.

Parrilla



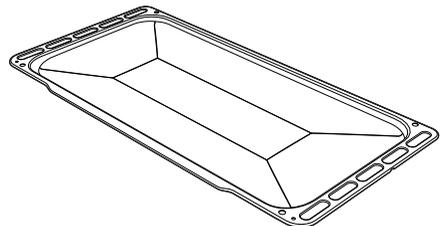
Es de gran utilidad para cocinar a la parrilla, a la barbacoa o gratinar los alimentos, acentuando los sabores y los aromas naturales de los alimentos y asegurándose una nutrición ligera y la conservación de todos los elementos nutritivos de los alimentos.

Aro para WOK



Es de gran utilidad cuando se utiliza una sartén tipo wok.

Bandeja del horno

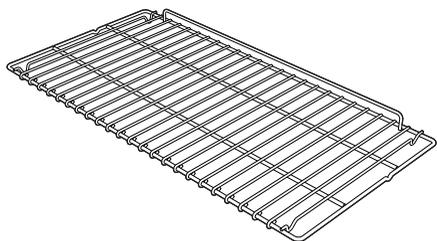


Permite recoger las grasas de los alimentos que reposan sobre la rejilla superior.



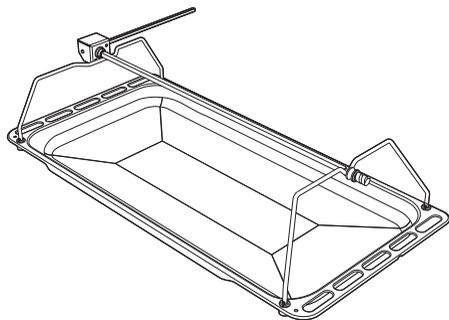
Descripción

Rejilla



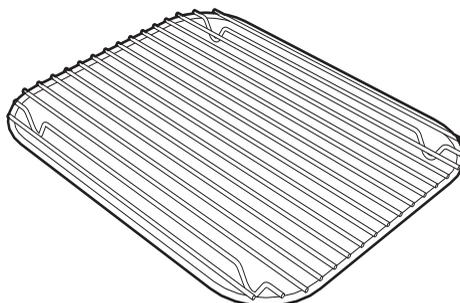
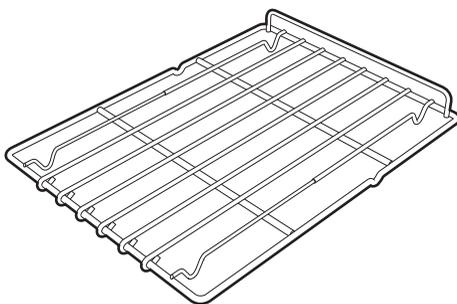
Permite sostener contenedores con comida durante la cocción.

Asador



Permite cocinar pollo y todos aquellos alimentos que requieren una cocción uniforme en toda su superficie.

Rejilla para charola/bandeja



Se apoya encima de la charola/bandeja del horno, es útil para cocinar los alimentos que pueden gotear.



Algunos modelos no se suministran con todos los accesorios.



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



Los accesorios opcionales y suministrados pueden solicitarse a los Centros de Asistencia Autorizados. Utilice únicamente los accesorios originales del fabricante.



2 Uso

2.1 Advertencias



Altas temperaturas dentro del horno durante su uso Peligro de quemaduras

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



Uso inapropiado Peligro de quemaduras

- Asegúrese de que las coronas difusoras de llama estén correctamente colocadas en sus asientos y dispongan de sus respectivas tapas.
- Las grasas y los aceites podrían incendiarse al sobrecalentarse. Tenga mucho cuidado.



Uso inapropiado Riesgo de daños en las superficies

- No cubra la base de la cavidad del horno con láminas de papel de aluminio.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de modo que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
- No coloque fuentes ni bandejas directamente en la base de la cavidad 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.
- Los recipientes o las planchas deben colocarse dentro del perímetro de la placa.
- Todas las sartenes deben tener fondos lisos y planos.
- Si se derramara líquido, elimine el exceso que quede en la placa de cocción.



Altas temperaturas en el compartimiento armario Peligro de quemaduras

- No abra el compartimiento armario mientras el aparato esté encendido o continúe estando caliente.
- Los elementos dentro del compartimiento armario podrían estar muy calientes después de haber utilizado el aparato.



Altas temperaturas dentro del horno durante su uso **Peligro de incendio o explosión**

- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No utilice ni deje materiales inflamables cerca del aparato ni en el compartimiento armario.
- No use utensilios de cocina ni contenedores de plástico para cocinar los alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes sellados en el horno.
- No deje el aparato desatendido durante las operaciones de cocción durante las cuales se pudieran liberar grasas o aceites.
- Extraiga todas las bandejas y rejillas que no se necesiten durante la cocción.

La pérdida de gas puede causar explosiones.

Si sintiera olor a gas o apreciara averías en la instalación de gas:

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

Funcionamiento anómalo

Cualquiera de las siguientes condiciones será indicativa de un funcionamiento anómalo del aparato y requerirá que contacte con un centro de asistencia:

- La placa del quemador adquiere un tono amarillento.
- Daños en los utensilios de cocina.
- Encendido incorrecto de los quemadores.
- Dificultad de los quemadores para mantenerse encendidos.
- Apagado de los quemadores durante el funcionamiento.
- Llaves del gas difíciles de girar.

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

Primer uso

1. Extraiga la película protectora del exterior y del interior del aparato y de los accesorios.
2. Extraiga todas las etiquetas (con excepción de la etiqueta de la placa de datos técnicos) de los accesorios y de la cavidad del horno.
3. Extraiga y lave todos los accesorios del aparato (véase 3 Limpieza y mantenimiento).
4. Caliente el aparato vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos generados durante el proceso de fabricación.



2.2 Uso de los accesorios

Plancha barbacoa



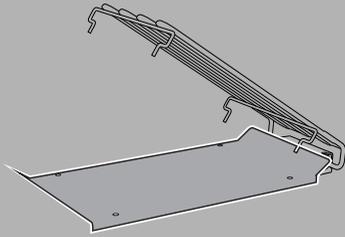
Alta temperatura
Peligro de quemaduras

- Después de un uso prolongado, la plancha permanecerá caliente incluso después de apagar la resistencia. Mantenga a los niños alejados.
- Retire la plancha solo cuando se haya enfriado.



Alta temperatura
Peligro de daños al aparato

No utilice la plancha barbacoa sin la protección de la placa.



Para cocinar a la parrilla, gratinar o como barbacoa.

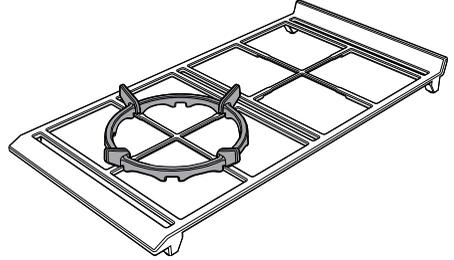
- Gire la perilla de la resistencia de la barbacoa a una configuración comprendida entre **1** y **9**. La luz se enciende para indicar que la resistencia está encendida.



Se recomienda precalentar la resistencia durante 15 minutos antes de colocar alimentos sobre ella.

Aros reductores

Los aros reductores deberán colocarse sobre las rejillas de cocción. Asegúrese de que estén correctamente colocados.

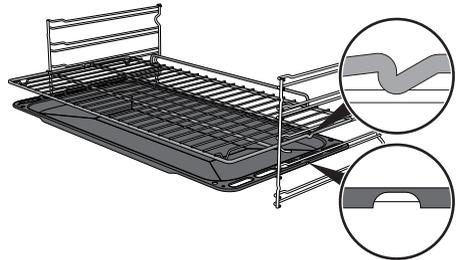


ES

Rejillas y bandejas

Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta que hasta que lleguen a su 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.



Introduzca suavemente las rejillas y las bandejas en el horno hasta que lleguen a su tope.

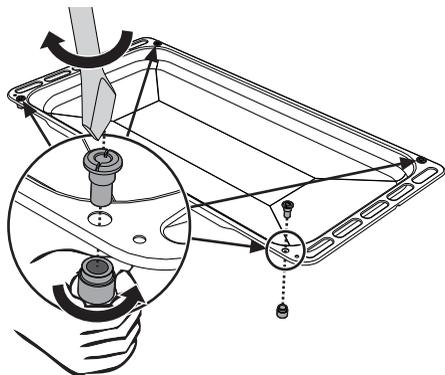


Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez y elimine cualquier residuo que pudiera haberse generado durante el proceso de fabricación.

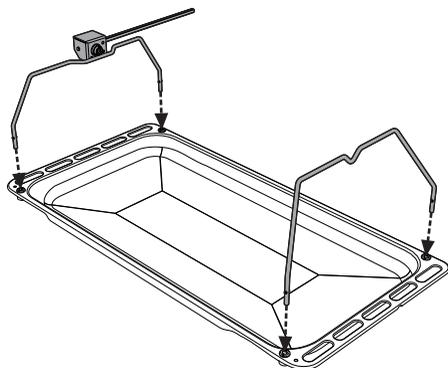


Asador

1. Introduzca los 4 casquillos suministrados en los 4 agujeros de las esquinas de la bandeja de horno y enrósquelos en las tuercas con una herramienta (por ejemplo un destornillar).



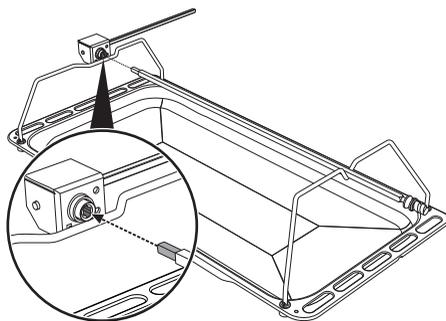
2. Ponga los soportes del asador en los casquillos como se muestra en la figura siguiente.



3. Utilice las horquillas de clip suministradas para preparar la varilla del asador. Es posible bloquear las horquillas con los tornillos de fijación.

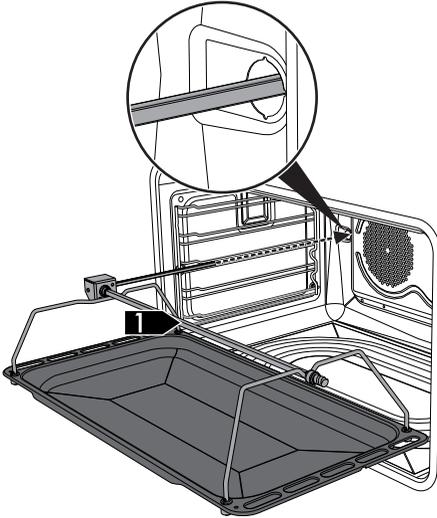


4. Tras haber preparado la varilla del asador, colóquela en los soportes correspondientes. Introduzca la punta de la varilla en el alojamiento del mecanismo colocado en el soporte izquierdo hasta que se pare.





- Introduzca la bandeja en la primera guía del bastidor (véase "Descripción general").
- Introduzca la punta de la varilla en el asiento del motor del asador a la izquierda de la pared trasera del compartimiento de cocción.

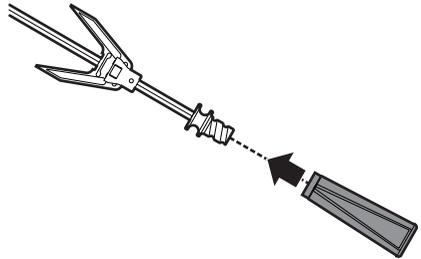


- Para activar el asador, gire el mando de las funciones hasta la posición  y programe la temperatura de cocción con el mando de la temperatura.



Se aconseja verter un poco de agua en la bandeja para evitar que se forme humo.

- Al final de la cocción, extraiga la bandeja del horno con el asador.
- Para mover cómodamente la varilla del asador, enrosque la manilla suministrada.



Estas operaciones deben realizarse con el horno apagado y frío.

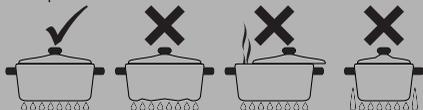


2.3 Utilización de la placa de cocción



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 cocina no esté siendo utilizada.

Todos los mandos y pantallas del aparato se encuentran juntos en el panel frontal. Al lado de cada mando se encuentra el símbolo del quemador que controla.

El aparato cuenta con un dispositivo de encendido electrónico. Par encender el quemador, simplemente presione y gire el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el símbolo de llama máxima. Si el quemador no se enciende pasados los primeros 15 segundos, gire el mando hasta  y espere 5 segundos antes de volver a intentarlo.

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



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 el mando en  y espere al menos 5 minutos antes de encenderlo nuevamente.

Función Simmer (cocción a fuego lento)



Esta función es muy adecuada para derretir alimentos como mantequilla, chocolate o similares y para la continuación de la cocción de pequeñas cantidades de alimentos.

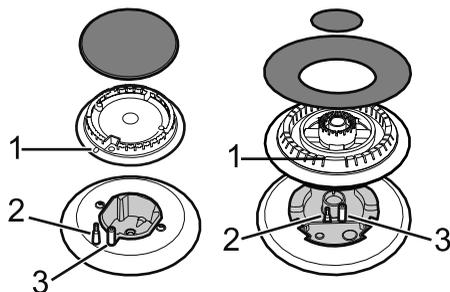
1. Encienda la corona interior del quemador DUAL.
2. Ponga la llama al mínimo.
3. Deje apagada la corona exterior.



Si enciende al máximo la corona exterior, configure la corona interior al menos a la mitad de la potencia.

Posicionamiento correcto de los difusores de llama y de las tapas de los quemadores

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





Consejos prácticos para el uso de la placa de cocción

Para obtener un mejor rendimiento de los quemadores y un consumo mínimo de gas, se recomienda el uso de sartenes y ollas provistas de tapa y de tamaño proporcional al quemador para evitar que la llama roce los lados. Al producirse la ebullición, reduzca la llama lo suficiente para impedir que el líquido rebose.



Diámetros de los recipientes de cocción:

- **AUX:** 12 - 14 cm.
- **SR:** 16 - 24 cm.
- **R:** 18 - 26 cm.
- **UR2 int. + ext.:** 18 - 28 cm.

Recipientes de cocina

Los recipientes ideales deben tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que se ajuste perfectamente a su diámetro 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 a 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.
- Es óptimo 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.

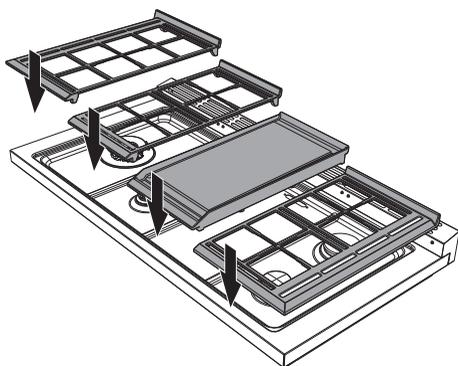


Posicionamiento correcto de las rejillas de la placa de cocción

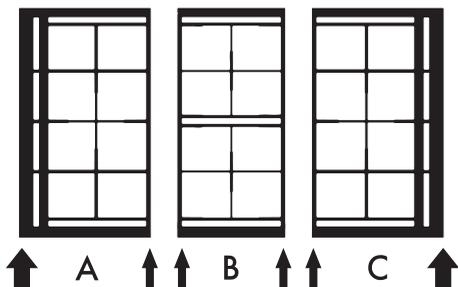
Antes de encender los quemadores de la placa, asegúrese de que las rejillas estén correctamente colocadas en la placa.

Tenga en cuenta lo siguiente:

- Cada rejilla tiene su propia posición en la placa de cocción.
- Las sección elevada deberá estar siempre orientada hacia el salpicadero del aparato.



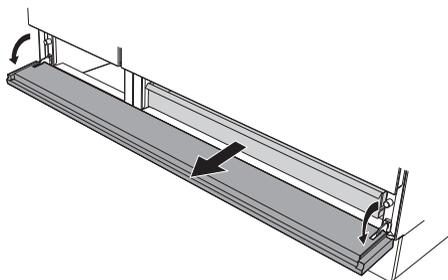
- Las rejillas de la izquierda (**A**) y la derecha (**C**) tienen un borde de mayor grosor que deberá girarse y orientarse de cara al lateral del aparato.
- Los bordes de la rejilla central de la placa (**B**) tienen el mismo grosor.



2.4 Uso del compartimiento armario

Hay un compartimiento armario situado en la sección inferior de la cocina que puede utilizarse para almacenar sartenes u objetos metálicos.

1. Para abrir el compartimiento armario, tire suavemente la puerta.



2. Suelte suavemente la puerta del compartimiento armario.
3. Para cerrar el compartimiento armario, levante la puerta hasta que esté completamente cerrada.



2.5 Uso del horno principal

Encendido del horno principal

Para encender el horno:

1. Seleccione la función de cocción con el mando de funciones.
2. Seleccione la temperatura con el mando de la temperatura.



Asegúrese de que el reloj programador muestre el símbolo de la duración de cocción , ya que, en caso contrario, no sería posible encender el horno.

Pulse la tecla  para reajustar el reloj programador.

Listado de las funciones



Estática

Ya que el calor procede de arriba y abajo a la vez, este sistema es especialmente indicado para ciertos tipos de alimentos. La cocción tradicional, también llamada cocción estática, es indicada para cocer un único plato a la vez. Es ideal para todo tipo de asados, para hornear pan y tortas, y además también es particularmente indicada para las carnes grasas como la carne de oca y de pato.



Grill asador

El asador funciona junto con el grill, lo que permite que los alimentos se doren perfectamente.



Base ventilada

La combinación del ventilador y la resistencia inferior permite una cocción más rápida. Este sistema se recomienda para esterilizar o terminar la cocción de los alimentos ya bien cocidos en la superficie, pero no internamente que, por lo tanto, requieren un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de alimentos.



Grill

El calor que proviene del grill permite obtener resultados de asado óptimos sobre todo con carnes de espesor medio/delgado y, junto con el asador (cuando la unidad dispone de uno), permite dar al final de la cocción un dorado uniforme. Perfecto para salchichas, costillas y tocino. Esta función permite asar al grill y de modo uniforme grandes cantidades de alimentos, en particular la carne.



Asado por convección

El aire que produce el ventilador suaviza la fuerte ola de calor que genera el grill, asando a la perfección incluso los alimentos más gruesos. Ideal para cortes de carne grandes (como, por ejemplo, morcillo de cerdo).



Ventilador de convección

La operación del ventilador, combinada con la cocción tradicional, asegura una cocción uniforme incluso con las recetas más complejas. Ideal para galletas y tortas, aun cuando se hornean simultáneamente en varios niveles. (Para cocción en varios niveles, recomendamos utilizar el 2º y el 4º estante).



Circular ventilada

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular (instalada en la parte posterior del horno) permite cocer alimentos diferentes en más repisas, a condición de que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción.

La circulación del aire caliente garantiza una distribución instantánea y uniforme de calor. Será posible, por ejemplo, cocer pescado, verduras y galletas simultáneamente (en diferentes niveles) sin que se mezclen los olores ni los sabores.



Elemento inferior

El calor procedente solo de la sección inferior permite completar la cocción de los alimentos que requieren una temperatura básica mayor, sin que ello afecte al dorado. Ideal para tortas, pasteles, tartas y pizzas.



Descongelación rápida

Para obtener una descongelación rápida deberá encenderse el ventilador suministrado y la resistencia superior que asegura una distribución uniforme del aire a temperatura baja dentro del horno.



Pizza

La operación del ventilador, combinada con el grill y elemento de calefacción inferior, asegura una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Perfecto no solo para pizzas sino también para pastas y pasteles.

2.6 Uso del horno auxiliar

Encendido del horno auxiliar

Para encender el horno:

- Seleccione la función de cocción con el mando de funciones/temperatura.

Lista de funciones



Circular ventilada

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular (instalada en la parte posterior del horno) permite cocer alimentos diferentes en más repisas, a condición de que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción.

La circulación del aire caliente garantiza una distribución instantánea y uniforme de calor. Será posible, por ejemplo, cocer pescado, verduras y galletas simultáneamente (en diferentes niveles) sin que se mezclen los olores ni los sabores.



Base ventilada

La combinación del ventilador y la resistencia inferior permite una cocción más rápida. Este sistema se recomienda para esterilizar o terminar la cocción de los alimentos ya bien cocidos en la superficie, pero no internamente que, por lo tanto, requieren un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de alimentos.



Asado por convección

El aire que produce el ventilador suaviza la fuerte ola de calor que genera el grill, asando a la perfección incluso los alimentos más gruesos. Ideal para cortes de carne grandes (como, por ejemplo, morcillo de cerdo).



Grill

El calor que proviene del grill permite obtener resultados de asado óptimos sobre todo con carnes de espesor medio/delgado y, junto con el asador (cuando la unidad dispone de uno), permite dar al final de la cocción un dorado uniforme. Perfecto para salchichas, costillas y tocino. Esta función permite asar al grill y de modo uniforme grandes cantidades de alimentos, en particular la carne.

2.7 Consejos para la cocción

Recomendaciones generales

- Utilice una función ventilada para obtener una cocción uniforme en varios niveles.
- No se pueden reducir los tiempos de cocción aumentando las temperaturas (la comida podría cocerse mucho por fuera y poco por dentro).
- El uso al mismo tiempo de varios hornos puede influir en el resultado final de la cocción.

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.
- Al asar la carne, utilice un termómetro para carnes o bien presione la carne con una cuchara. Si está dura, estará lista; si no, requerirá aún unos minutos más de cocción.

Recomendaciones para cocinar con las funciones Asado y Asado por convección

- Es posible asar la carne en el grill incluso introduciéndola en el horno frío o en el horno precalentado si se desea cambiar el efecto de la cocción.
- Con la función Asado por convección, recomendamos precalentar el horno antes de asar.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.



- En las funciones Asado  Grill pequeño  se aconseja girar el mando de la temperatura al valor más alto para optimizar la cocción.
- Los alimentos deben sazonarse antes de la cocción. Además, los alimentos deberían cubrirse con aceite o mantequilla derretida antes de la cocción.
- Coloque la bandeja del horno en la primera guía de abajo para recoger los líquidos producidos por el asado.
- La duración de la cocción al grill no debe superar los 60 minutos en los hornos multifunción, 30 minutos en el horno auxiliar.

Recomendaciones para la cocción de postres y galletas

- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal, ya que ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de cocción dependen de la calidad y consistencia de la masa.
- Para controlar si el pastel está hecho por dentro: al final de la cocción introduzca un palillo para dientes en el punto más alto del pastel. Si la masa no se pega al palillo, el pastel estará hecho.
- Si el postre se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura programada en unos 50°F seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.

- Mientras se cocinan postres y vegetales, podría formarse condensación excesiva en el vidrio. Para evitar que ello suceda, abra la puerta con mucho cuidado dos o tres veces durante la cocción.

Recomendaciones para la descongelación y el levado

- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera rejilla 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 para recoger el líquido que el alimento dejará al descongelarse.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con papel de aluminio.
- Para un correcto levado, coloque un contenedor de agua en la parte inferior del horno.

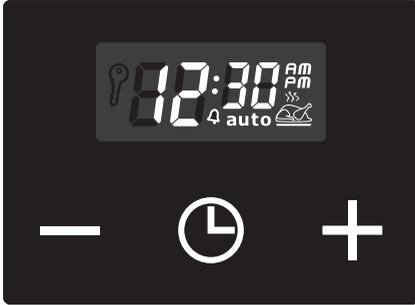
Para ahorrar energía

- 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.



2.8 Reloj programador

i El reloj programador solo funciona para el horno principal.



- Tecla de reducción del valor

🕒 Tecla del reloj

+ Tecla de aumento del valor

i Asegúrese de que el reloj programador muestre el símbolo de la duración de cocción , ya que, en caso contrario, no sería posible encender el horno.

Pulse la tecla **🕒** para reajustar el reloj programador.

Programación de la hora

i Si la hora no está programada no será posible encender el horno.

Con el primer uso o después de una interrupción de corriente, el aparato mostrará en la pantalla las cifras



intermitentes.

1. Pulse la tecla del reloj **🕒** durante 2 segundos. El punto situado entre las horas y los minutos parpadea.
2. Con las teclas de aumento del valor **+** y reducción del valor **-** es posible ajustar la hora. Mantenga presionada la tecla para aumentar o disminuir rápidamente.
3. Espere 7 segundos. El punto situado 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 modificar la hora, pulse contemporáneamente las teclas de aumento del valor **+** y reducción del valor **-** durante dos segundos, y luego continúe con el ajuste de la hora.



Temporizador minuterero

i El temporizador minuterero no detiene la cocción, sino que informa al usuario de que el tiempo se ha agotado.

El temporizador minuterero puede activarse en cualquier momento.

1. Mantenga pulsada la tecla del reloj  durante unos segundos. La pantalla mostrará las cifras  y el símbolo  que parpadea entre las horas y los minutos.
2. Accione las teclas de aumento del valor  y reducción del valor  para programar los minutos que desea.
3. Espere aproximadamente 5 segundos sin presionar ninguna tecla para terminar de configurar el temporizador minuterero. La hora actual y el símbolo  se muestran en la pantalla.
4. Un avisador acústico se activa al final del tiempo programado.
5. Pulse la tecla de reducción del valor  para apagar el avisador acústico.

i Se puede programar el temporizador minuterero de 1 minuto a un máximo de 23 horas y 59 minutos.

Cocción temporizada

i La cocción temporizada es la función que permite que una operación de cocción inicie y termine al terminar la duración programada por el usuario.

1. Mantenga pulsada la tecla del reloj  durante unos segundos. La pantalla mostrará las cifras  y el símbolo  que parpadea entre las horas y los minutos.
2. Pulse otra vez la tecla del reloj . En la pantalla, el dígito  aparece y se va alternando con el dígito  y el símbolo  que parpadea debajo de los minutos.
3. Accione las teclas aumento del valor  y reducción del valor  para programar los minutos de cocción que desea.
4. Seleccione una función y una temperatura de cocción.



5. Espere unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para activar la función. En la pantalla se muestran la hora actual y el símbolo **auto**.

Al finalizar la cocción las resistencias se desactivarán. En la pantalla, el símbolo  se apagará, el símbolo **auto** parpadeará y se activará un avisador acústico.

6. Para apagar el avisador acústico basta pulsar cualquier tecla del reloj programador.

7. Pulse la tecla del reloj  para reiniciar el reloj programador.

 No es posible ajustar una duración de cocción superior a las 10 horas.

 Para poner a cero la programación, pulse y mantenga presionadas las teclas de aumento del valor **+** y reducción del valor **-** y, a la vez, apague manualmente el horno.

Cocción programada

 La cocción programada es la función que permite que una operación de cocción se inicie a una hora determinada y termine al terminar la duración programada por el usuario.

1. Programe el tiempo de cocción siguiendo las indicaciones del punto anterior "Cocción temporizada".

2. Pulse otra vez la tecla del reloj . En la

pantalla, el dígito **End**  aparece y se va alternando con el dígito

 y el símbolo

auto que parpadea debajo de los minutos.

3. Accione las teclas de aumento del valor **+** y reducción del valor **-** para programar la hora cuando deberá terminarse la cocción.

4. Seleccione una función y una temperatura de cocción.

5. Espere unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para activar la función. En la pantalla se muestran la hora actual y el símbolo **auto**. El símbolo  desaparece de la pantalla.



Al finalizar la cocción las resistencias se desactivarán. En la pantalla, el símbolo

 se apagará, el símbolo **auto** parpadeará y se activará un avisador acústico.

6. Para apagar el avisador acústico basta pulsar cualquier tecla del reloj programador.

7. Pulse la tecla del reloj  para reiniciar el reloj programador.

Formato de 12 h o 24 h

El modo por defecto es el formato de 12 h.

1. Mantenga pulsada la tecla de aumento del valor **+** durante unos segundos.

Los símbolos **AM** o **PM** desaparecen de la pantalla y se ajusta el formato de 24 h.

2. Para volver al formato de 12 h, mantenga pulsada la tecla de aumento del valor **+** durante unos segundos.

Seleccione el avisador acústico.

El avisador acústico puede tener 3 tonos.

1. Mantenga presionadas al mismo tiempo las teclas de aumento del valor **+** y 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 otro tono de avisador

acústico (**ton1** o

ton3).



Tabla de información de cocción

Alimento	Peso (kg)	Función	Nivel	Temperatura (°F)	Tiempo (minutos)	
Lasaña	3 - 4	Convección	1	430 - 450	45 - 50	
Pasta al horno	3 - 4	Convección	1	430 - 450	45 - 50	
Ternera asada	2	Ventilación de convección/forzada	2	360 - 380	90 - 100	
Cerdo	2	Ventilación de convección/forzada	2	360 - 380	70 - 80	
Salchichas	1.5	Asado por convección	4	MÁX	15	
Carne asada	1	Ventilación de convección/forzada	2	400	40 - 45	
Conejo asado	1.5	Ventilación forzada	2	360 - 380	70 - 80	
Pechuga de pavo	3	Ventilación de convección/forzada	2	360 - 380	110 - 120	
Cuello de cerdo asado	2 - 3	Ventilación de convección/forzada	2	360 - 380	170 - 180	
Pollo asado	1.2	Ventilación de convección/forzada	2	360 - 380	65 - 70	
					1° lado	2° lado
Chuletas de cerdo	1.5	Asado por convección	4	MÁX	15	5
Costillas de cerdo	1.5	Asado por convección	4	MÁX	10	10
Tocino	0.7	Grill	5	MÁX	7	8
Filete de cerdo	1.5	Asado por convección	4	MÁX	10	5
Filete de res	1	Grill	5	MÁX	10	7
Trucha asalmonada	1.2	Ventilación de convección/forzada	2	300 - 320	35 - 40	
Cola de rape	1.5	Ventilación de convección/forzada	2	320	60 - 65	
Lenguado	1.5	Ventilación de convección/forzada	2	320	45 - 50	
Pizza	1	Ventilación de convección/forzada	2	MÁX	8 - 9	
PAN	1	Ventilación forzada	2	380 - 400	25 - 30	
Focaccia	1	Ventilación de convección/forzada	2	360 - 380	20 - 25	
Rosquilla	1	Ventilación forzada	2	320	55 - 60	
Tarta con mermelada	1	Ventilación forzada	2	320	35 - 40	
Tarta de requesón	1	Ventilación forzada	2	320 - 340	55 - 60	
Tortellini rellenos	1	Ventilación de convección/forzada	2	320	20 - 25	
Pastel paraíso	1.2	Ventilación forzada	2	320	55 - 60	
Profiteroles	1.2	Ventilación de convección/forzada	2	360	80 - 90	
Pastel esponjoso	1	Ventilación forzada	2	300 - 320	55 - 60	
Budín de arroz	1	Ventilación de convección/forzada	2	320	55 - 60	
Medialunas	0.6	Ventilación forzada	2	320	30 - 35	

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 Advertencias



ADVERTENCIA PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento del horno, desconecte el aparato del suministro de alimentación.



Uso inapropiado Riesgo de daños en las superficies

- No use chorros de vapor para limpiar el aparato.
- 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 en las partes de vidrio (ej. productos en polvo, quitamanchas y esponjas metálicas).
- No use materiales ásperos, abrasivos ni rascadores de metal afilados.
- No lave los componentes extraíbles, como parrillas, hornillas, bandejas, difusores 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



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

Para una buena conservación de las superficies será 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, aclare abundantemente y seque con un paño suave o de microfibra.

Manchas o residuos de alimentos

No use esponjas metálicas ni rascadores afilados, ya que podrían dañar la superficie.

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

No permita que los residuos de alimentos a base de azúcar (como mermelada) puedan secarse dentro del horno. Si se dejan mucho tiempo, podrían dañar el recubrimiento de esmalte del horno.

Rejillas de la cocina

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



3.2 Limpieza de la placa de cocción

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

Limpieza de las rejillas de la placa de cocción, los difusores de llama y las tapas

1. Extraiga los elementos de la placa de cocción.
2. Límpielos con agua tibia y detergentes no abrasivos. Asegúrese de eliminar todas las incrustaciones.
3. Seque cuidadosamente con un paño suave o con un paño de microfibra.
4. Vuelva a colocar los elementos en la placa de cocción.



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 a la funcionalidad de este componente.

Placa Teppanyaki y parrilla

La placa Teppanyaki y la parrilla son fáciles de limpiar cuando todavía están tibias.

- Use detergentes específicos convencionales para acero inoxidable y esponjas no abrasivas. Cualquier incrustación o restos de comida podrán eliminarse fácilmente sumergiendo la placa en agua durante un breve período de tiempo. En caso de incrustaciones difíciles, recomendamos el uso del rascador suministrado. Séquela con cuidado.



No sumerja la placa ni/o la parrilla en agua inmediatamente después de haberla utilizado. Espere que se enfríe.

Difusores de llama y tapas de los quemadores

Para facilitar la limpieza, los difusores de llama y las tapas de los quemadores pueden quitarse. Lávelos con agua caliente y detergente no abrasivo. Elimine con cuidado cualquier incrustación y luego espere a que se sequen completamente. Vuelva a colocar los difusores de llama asegurándose de que estén colocados correctamente en sus alojamientos con sus respectivas tapas.

Controle visualmente las llamas piloto y el quemador.



Limpieza de las bujías y los termopares

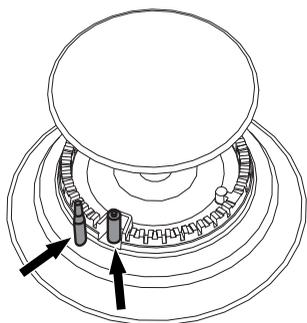
- Si es necesario, limpie las bujías de encendido y los termopares con un



Limpieza y mantenimiento

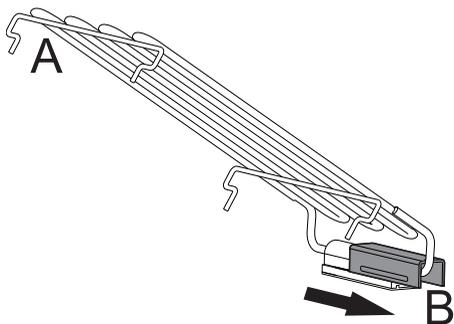
pañó húmedo.

- Si existen restos secos deben eliminarse con un palillo o una aguja.



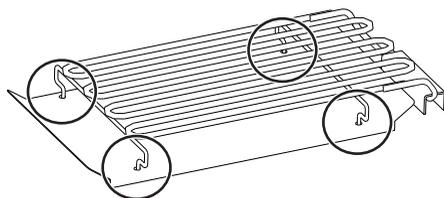
Limpieza de la protección de la placa de la barbacoa

1. Eleve la resistencia **A** y manténgala en posición utilizando el tope **B**.



2. Limpie la placa y la zona inferior de la resistencia para eliminar residuos, aceite o manchas de grasa.
3. Retire el tope de la resistencia **B** y baje la resistencia de manera que las cuatro

patas se introduzcan en los orificios de la placa.



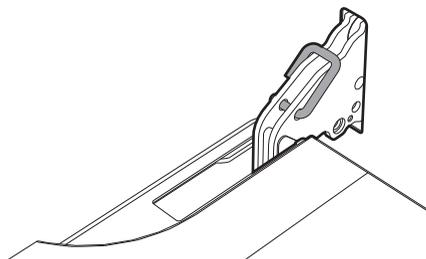
3.3 Limpieza de la puerta

Extracción de la puerta

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

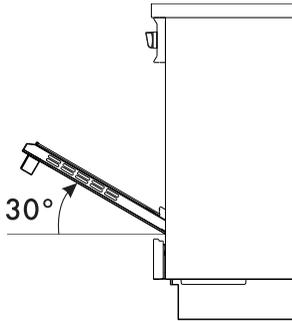
Para extraer la puerta, proceda del siguiente modo:

1. Abra la puerta por completo e introduzca dos chavetas en los orificios de las bisagras que se indican en la figura.

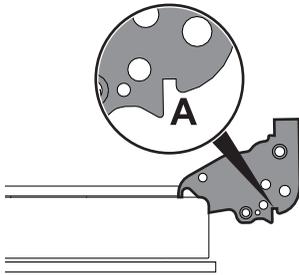




2. Tome la puerta por ambos lados con las dos manos, levántela formando un ángulo de 30° y extráigala.



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



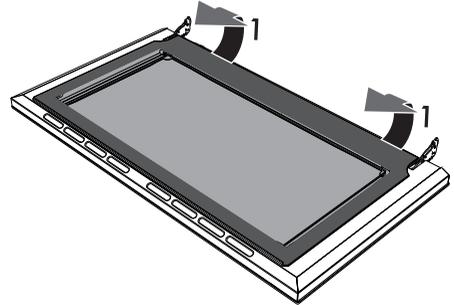
Limpieza del vidrio de la puerta

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

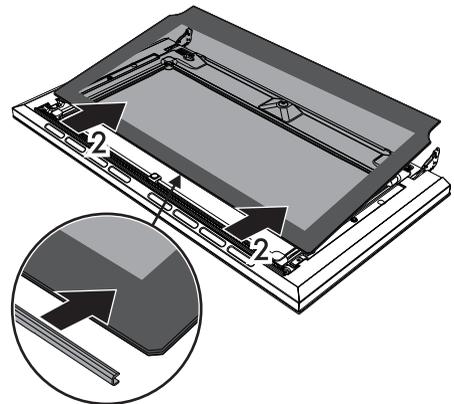
Extracción de los vidrios interiores

Para facilitar la limpieza, es posible desmontar los paneles de vidrio interiores.

1. Estire con cuidado la sección posterior del vidrio interno hacia arriba, siguiendo el movimiento que indican las flechas (1).



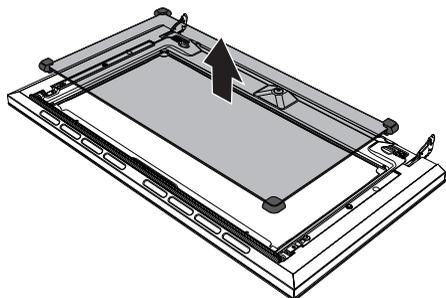
2. Extraiga el vidrio interno de la tira delantera (2) a fin de extraerlo de la puerta.



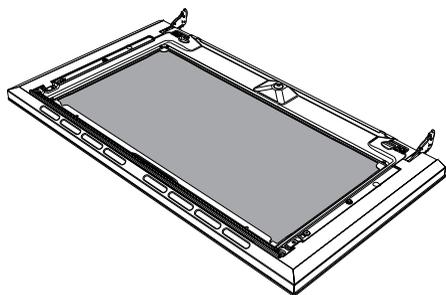


Limpeza y mantenimiento

3. Extraiga el vidrio intermedio levantándolo hacia arriba.



4. Limpie el vidrio externo y los paneles que se habían extraído anteriormente. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelo con un estropajo húmedo y detergente neutro.



5. Cuando haya finalizado la limpieza, vuelva a insertar el vidrio intermedio en su alojamiento de la puerta.
6. Para volver a montar el vidrio interno, haga deslizar la sección superior hasta introducirla en la tira de la puerta y, a continuación, inserte los dos pasadores posteriores en sus respectivos alojamientos presionándolos ligeramente.

3.4 Limpieza de la cavidad de cocción

A fin de mantener su horno en el mejor estado posible, límpielo regularmente después de dejarlo enfriar.

No deje que se sequen restos de comida dentro de la cavidad del horno, ya que podrían estropear el esmalte.

Antes de cada limpieza, extraiga todas las partes extraíbles.

Para facilitar las operaciones de limpieza, se recomienda extraer:

- la puerta
- los bastidores de soporte para rejillas/bandejas
- las guías desmontables (en caso de haberlas)
- la junta.



En caso de uso de productos de limpieza específicos, se recomienda poner el horno en funcionamiento a la máxima temperatura durante unos 15 o 20 minutos, con el fin de eliminar posibles residuos.

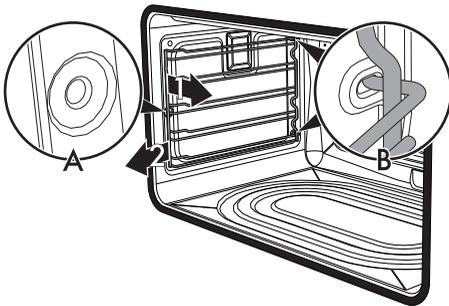


Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

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

Para extraer el bastidor de soporte de las rejillas/bandejas:

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

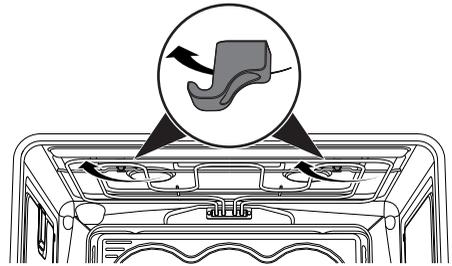


- Al finalizar la limpieza, repita las operaciones que se acaban de describir para volver a instalar los bastidores de soporte de las rejillas/bandejas.

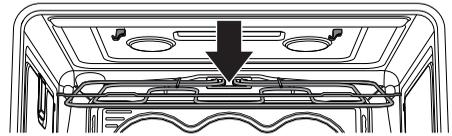
Limpieza de la sección superior (solo en algunos modelos)

La cavidad del horno está dotada de un elemento de calentamiento inclinable que facilita la limpieza de la sección superior (techo) del horno.

1. Libere el elemento calentador superior levantándolo suavemente y girando sus retenedores 90 grados.



2. Baje suavemente el elemento calentador hasta que se detenga.



⚠ Uso inapropiado
Peligro de daños en el aparato

- No flexione excesivamente el elemento durante la limpieza.

3. Cuando haya terminado la limpieza, coloque el elemento calentador de nuevo en su posición y gire los retenedores para bloquearlo otra vez en su lugar.



Limpeza y mantenimiento

Vapor Clean

i Vapor Clean es un procedimiento de limpieza asistido que facilita la eliminación de la suciedad. Gracias a este proceso, será posible limpiar fácilmente el interior del horno. Los residuos de suciedad se ablandan con el calor y el valor de agua, que permiten su fácil eliminación.



Uso inapropiado Riesgo de daños en las superficies

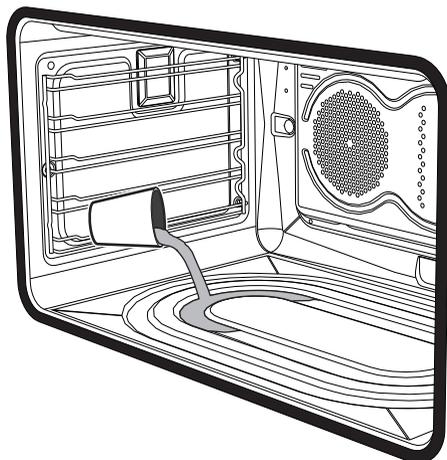
- Elimine del interior del horno cualquier residuo de comida o manchas grandes de previas operaciones de cocción.
- Realice las operaciones de limpieza asistida del horno solo cuando el horno se haya enfriado.

Operaciones preliminares

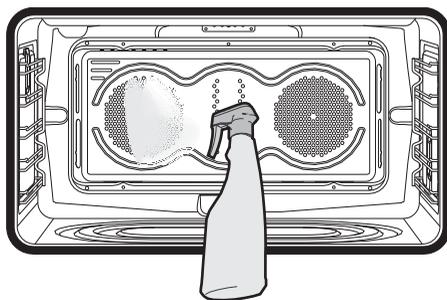
Antes de iniciar la función Vapor Clean:

- Extraiga por completo todos los accesorios del interior del horno.
- Extraiga los bastidores de soporte de las rejillas/bandejas.
- Desacople las guías desmontables, en caso de haberlas.
- Cierre la puerta.

- Vierta aproximadamente 40 cc de agua en la bandeja. Asegúrese de que no desborde y salga de la cavidad.



- Rocíe una solución líquida de agua y líquido lavavajillas en el interior del horno utilizando una boquilla rociadora. Dirija el rociado a las paredes interiores, en dirección hacia arriba y hacia abajo, y hacia el deflector.



- Cierre la puerta.



Recomendamos rociar la zona un máximo de 20 veces.



Ajuste del ciclo de Vapor Clean

1. Gire el mando de las funciones y colóquelo en el símbolo  y el mando de la temperatura a una temperatura de entre **120 °F** y **180 °F**.
 2. Ajuste un tiempo de cocción de **18 minutos** usando el reloj programador.
- El ciclo Vapor Clean se iniciará unos segundos después de haber pulsado las teclas del reloj programador.
3. Al final del ciclo Vapor Clean, el temporizador desactivará los elementos calentadores del horno, el avisador empezará a sonar y los números del dial del reloj programador parpadearán.

Fin del ciclo Vapor Clean

4. Abra la puerta y limpie la suciedad persistente con un paño de microfibra.
5. Use un estropajo que no arañe, hecho de filamentos de latón, para eliminar dichas incrustaciones.
6. En caso de residuos de grasa, use productos específicos para el horno.
7. Elimine el agua residual del interior del horno.

Para mejorar la higiene y evitar que los alimentos se vean afectados por olores no deseados, recomendamos secar el horno con la función de ventilador asistido a 360 °F durante aproximadamente 10 minutos.



Recomendamos el uso de guantes de goma para llevar a cabo estas operaciones.



Recomendamos retirar la puerta a fin de facilitar la limpieza manual de las partes de más difícil acceso.



Limpeza y mantenimiento

3.5 Mantenimiento especial

Sustitución de la bombilla de iluminación interna



Partes bajo tensión eléctrica
Peligro de electrocución

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

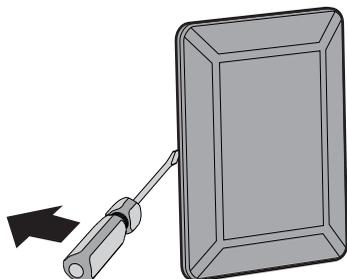


El horno está dotado de dos bombillas de 40W.

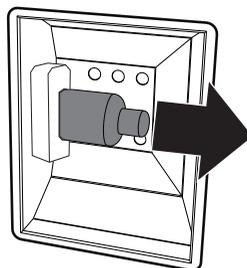
1. Extraiga por completo todos los accesorios del interior del horno.
2. Extraiga los bastidores de soporte de las rejillas/bandejas.
3. Extraiga la cubierta de la bombilla utilizando una herramienta (ej. un destornillador).



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

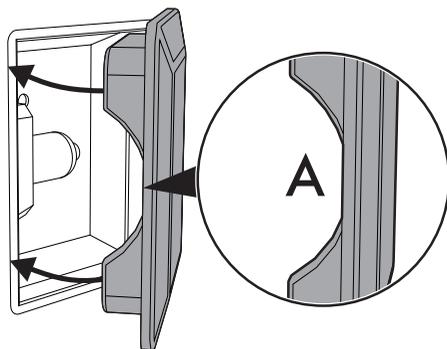


4. Extraiga y quite la lámpara.



No toque la bombilla halógena directamente con los dedos; provéase de una cobertura aislante.

5. Introduzca la bombilla nueva.
6. Vuelva a colocar la tapa. Asegúrese de que la pieza moldeada de vidrio (A) esté enfrentada a la puerta.



7. Presione la cubierta totalmente hacia abajo de modo que quede perfectamente encastrada en el soporte de la bombilla.



Qué hacer si...

El aparato no funciona correctamente:

- El interruptor es defectuoso: compruebe la caja de fusibles para asegurarse de que el interruptor funcione correctamente.
- Pérdida de potencia: compruebe que las luces del indicador del aparato funcionen correctamente.

El quemador de gas no se enciende:

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

El horno no se calienta:

- Fusible defectuoso: compruebe y sustituya el interruptor, si ello fuera necesario.
- El mando de funciones no ha sido ajustado: ajuste el mando de funciones.

Todos los alimentos que se preparan en el horno se quema en breves períodos de tiempo:

- Termostato defectuoso: contacte un centro de atención autorizado.

El vidrio de la puerta se empaña cuando el horno se calienta:

- Este es un comportamiento totalmente normal que viene causado por la diferencia de temperatura y no afecta al rendimiento del horno.

Si se abre la puerta durante la función de ventilador asistido, el ventilador se detendrá:

- Esto no es un error. Es un funcionamiento normal del aparato que resulta de gran utilidad cuando se cocinan alimentos y se desea evitar que se escape una cantidad excesiva de calor. Cuando se cierre la puerta, el horno volverá a su funcionamiento normal.



Si el problema no se ha resuelto, o se producen otros tipos de fallos, contacte con su centro de asistencia técnica local.



Si se indican otros mensajes de error ERRx:

Anote el mensaje del error, la función y la temperatura de ajuste, y contacte con su centro de asistencia técnica local.

Ajuste mínimo

Para gas natural:

Encienda el quemador y gire el mando hasta alcanzar la posición de valor mínimo

 Extraiga el botón del grifo del gas y gire el tornillo de ajuste cerca de la chaveta del grifo hasta obtener una llama mínima adecuada.

Monte nuevamente el botón y compruebe que la llama del quemador sea estable (la llama no deberá apagarse al girar el botón rápidamente desde la posición de máximo hasta la posición mínima).

Repita esta operación con las demás llaves de gas de la cocina.



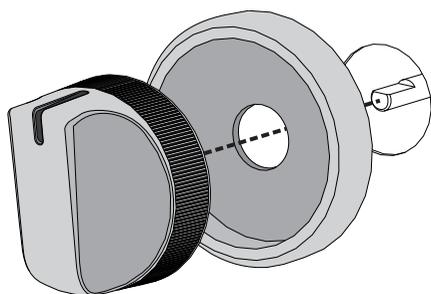
Para gas licuado:

Apague los quemadores y desconecte el aparato del suministro eléctrico.

Para ajustar el nivel mínimo para gas LP, los tornillos al lado del eje del grifo deben estar girados totalmente hacia la derecha. Una vez completada la regulación, vuelva a poner el sello en las derivaciones usando pintura o materiales similares. Siga las instrucciones proporcionadas en el punto 9 para identificar los tornillos de ajuste.

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 lubricarlas. Esta operación deberá realizarla un técnico cualificado.



91477A1 12/D