

# Tabla de contenidos

|  |            |
|--|------------|
| <b>1 Advertencias</b>                                | <b>244</b> |
| 1.1 Advertencias generales de seguridad              | 244        |
| 1.2 Responsabilidad del fabricante                   | 248        |
| 1.3 Función del aparato                              | 249        |
| 1.4 Placa de identificación                          | 249        |
| 1.5 Este manual de uso                               | 249        |
| 1.6 Eliminación                                      | 249        |
| 1.7 Cómo leer el manual de uso                       | 250        |
| 1.8 Para ahorrar energía                             | 251        |
| 1.9 Indicaciones para organismos de control europeos | 251        |
| <b>2 Descripción</b>                                 | <b>252</b> |
| 2.1 Descripción general                              | 252        |
| 2.2 Encimera de cocción                              | 253        |
| 2.3 Panel de mandos                                  | 253        |
| 2.4 Otras partes                                     | 254        |
| <b>3 Uso</b>   | <b>257</b> |
| 3.1 Advertencias                                     | 257        |
| 3.2 Primer uso                                       | 258        |
| 3.3 Uso de los accesorios                            | 258        |
| 3.4 Uso de la encimera de cocción                    | 259        |
| 3.5 Uso de los hornos                                | 261        |
| 3.6 Uso del cajón                                    | 264        |
| 3.7 Consejos para la cocción                         | 264        |
| 3.8 Reloj programador                                | 265        |
| <b>4 Limpieza y mantenimiento</b>                    | <b>271</b> |
| 4.1 Advertencias                                     | 271        |
| 4.2 Limpieza del aparato                             | 271        |
| 4.3 Desmontaje de las puertas                        | 273        |
| 4.4 Limpieza de los cristales de la puerta           | 273        |
| 4.5 Limpieza del interior de los hornos              | 274        |
| 4.6 Mantenimiento especial                           | 275        |
| <b>5 Instalación</b>                                 | <b>276</b> |
| 5.1 Conexión del gas                                 | 276        |
| 5.2 Adaptación a los distintos tipos de gas          | 279        |
| 5.3 Colocación                                       | 284        |
| 5.4 Conexión eléctrica                               | 288        |
| 5.5 Para el instalador                               | 290        |

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

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



# Advertencias

## 1 Advertencias

### 1.1 Advertencias generales de seguridad

#### **Daños a las personas**

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisados o instruidos sobre el uso seguro del aparato y sobre los posibles peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Verifique que los difusores de llama de los quemadores estén colocados correctamente en sus alojamientos con las tapas correspondientes.
- Preste la máxima atención, la zona de cocción se calienta muy rápidamente. No ponga a calentar las ollas vacías. Peligro de sobrecalentamiento.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- Las grasas y los aceites pueden arder si se sobrecalientan. No se aleje durante la preparación de las comidas que contengan aceites o grasas. Si los aceites o las grasas se incendian, no los apague nunca con agua. Ponga la tapa a la olla y apague la zona de cocción correspondiente.
- Durante la cocción, no apoye objetos metálicos, como cubiertos o vajilla en la superficie de la encimera de cocción porque podrían sobrecalentarse.
- No introduzca objetos metálicos con punta (cubiertos o herramientas) en las ranuras del aparato.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.



- Durante la cocción la puerta del horno debe estar cerrada.
- Si tuviera que intervenir durante la cocción o al final de la misma, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego ábrala completamente.
- No abra el cajón (si existe) cuando el horno esté encendido y aún caliente.
- Los objetos que estén dentro del cajón podrían estar muy calientes después de la utilización del horno.
- Apague el aparato después de su uso.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- **NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES EN EL CAJÓN (SI ESTÁ DISPONIBLE) O CERCA DEL APARATO.**
- **NO UTILICE AEROSOLIOS CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.**
- **NO MODIFICAR ESTE APARATO.**
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento), use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.

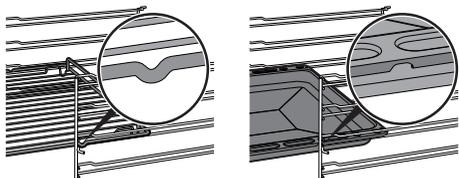
## Daños al aparato

- No utilice detergentes abrasivos agresivos ni rascadores metálicos afilados para la limpieza de la puerta de cristal del horno, dado que podrían rayar la superficie del cristal y provocar la rotura del mismo.
- Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.



## Advertencias

- No se siente sobre el aparato.
- Introduzca las rejillas y las bandejas en las guías laterales hasta que toquen el tope. Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden su extracción deben estar orientados hacia abajo y hacia la parte trasera del horno.



- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan comportar el sobrecalentamiento e incendio de grasas y aceites. Preste la máxima atención.
- Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- No rocíe productos en aerosol cerca del horno.
- **NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.**
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimento de cocción.
- Retire todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimento de cocción.
- No recubrir el fondo del compartimento de cocción con hojas de aluminio.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimento de cocción.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- Los recipientes o las planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.
- No vierta sustancias ácidas, como zumo de limón o vinagre, en la encimera.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.



- No ponga ollas o sartenes vacías en la zonas de cocción encendidas.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- No lave en el lavavajillas los componentes que se pueden quitar, como las rejillas de la encimera, los difusores de llama y las tapas del quemador.
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.

## Instalación

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN LANCHAS O CARAVANAS.**
- no instale el aparato encima de un pedestal.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- Antes de la instalación, verifique que las condiciones locales de distribución (naturaleza y presión del gas) y la regulación del aparato sean compatibles.
- Este aparato no está conectado a ningún sistema de descarga de los productos de la combustión. Se debe instalar y conectar de conformidad con las actuales normativas de instalación. Preste especial atención a los requisitos de ventilación.



## Advertencias

- Las condiciones de regulación para este aparato se indican en la etiqueta de regulación de gas.
- La conexión del gas debe ser efectuada por personal autorizado.
- La puesta en funcionamiento con tubo flexible deberá efectuarse de modo que la longitud del tubo no supere los 2 metros de longitud máxima para los tubos flexibles de acero y 1,5 metros para los tubos de goma.
- Los tubos no deben entrar en contacto con partes móviles y no deben ser aplastados.
- De ser necesario, utilice un regulador de presión conforme a la norma vigente.
- Después de cada intervención, verifique que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
- Una vez completada la instalación, compruebe la presencia de posibles pérdidas por medio de una solución jabonosa, nunca con una llama.
- La conexión eléctrica debe ser efectuada por técnicos autorizados.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.

### Para este aparato

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

### 1.2 Responsabilidad del fabricante

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

- uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;



- utilización de repuestos no originales.

## 1.3 Función del aparato

- Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.

## 1.4 Placa de identificación

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

## 1.5 Este manual de uso

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.

## 1.6 Eliminación



Conforme a la directiva europea RAEE (2012/19/UE), este aparato se debe desechar al final de su vida útil separándolo del resto de residuos. Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medioambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.

Para desechar el aparato:

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



### Tensión eléctrica

### Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.



## Advertencias

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

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

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



### Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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

### 1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

#### Advertencias



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

#### Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

#### Uso



Información sobre el uso del aparato y los accesorios.

#### Limpieza y mantenimiento



Información para la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato.

#### Instalación



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



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



## 1.8 Para ahorrar energía

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

## 1.9 Indicaciones para organismos de control europeos

### Fan forced mode

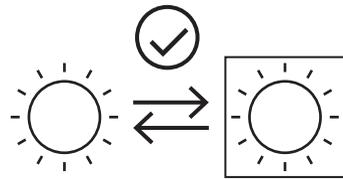
La función ECO utilizada para definir la clase de eficiencia energética cumple con las especificaciones de la norma europea EN 60350-1.

### Datos técnicos de eficiencia energética

La información de acuerdo con las regulaciones europeas de etiquetado energético y diseño ecológico está contenida en un documento que acompaña las instrucciones del producto. Estos datos se encuentran en la "Ficha de datos del producto" que se puede descargar desde la página web, en la sección correspondiente al producto en cuestión.

### Iluminación

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



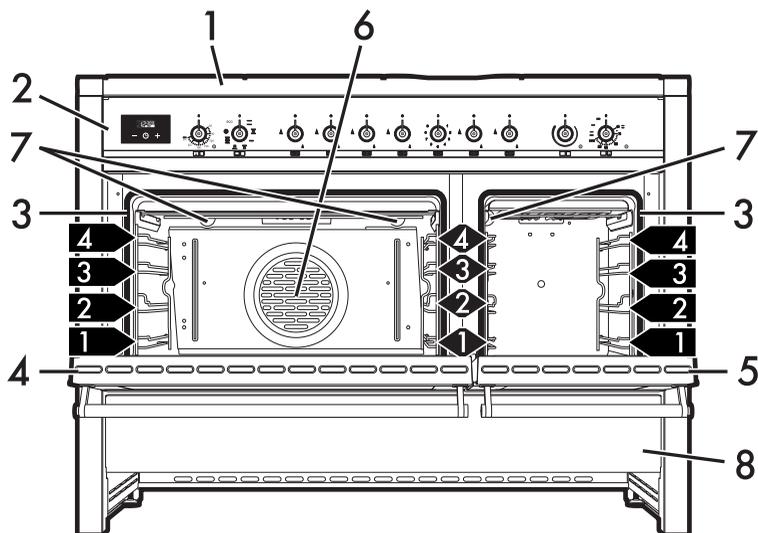
- Las bombillas en cuestión son aptas para funcionar a una temperatura ambiente igual o superior a 300 °C y están diseñadas para su uso en aplicaciones de alta temperatura, como hornos.
- Este aparato contiene bombillas de eficiencia energética "G".



# Descripción

## 2 Descripción

### 2.1 Descripción general



1 Encimera de cocción

2 Panel de mandos

3 Juntas

4 Puerta del horno principal

5 Puerta del horno auxiliar

6 Ventilador

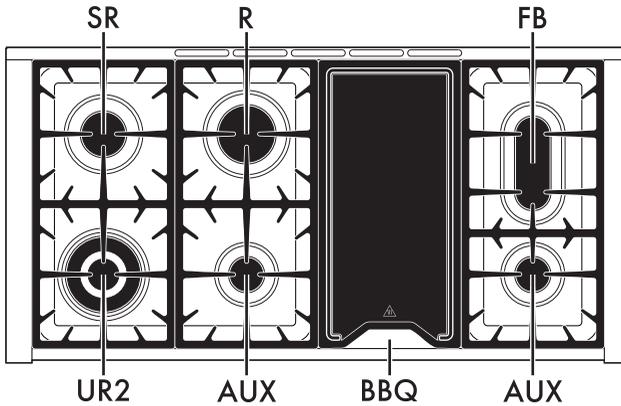
7 Lámparas

8 Cajón

**1,2,3...** Guías de soporte para rejillas/  
bandejas



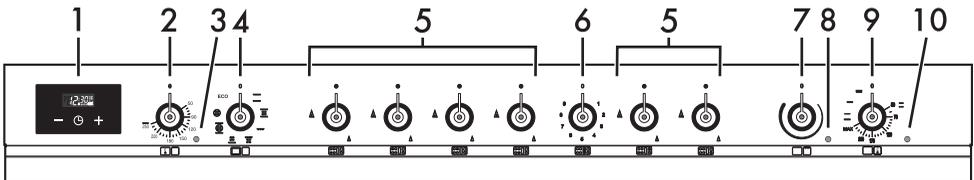
## 2.2 Encimera de cocción



**AUX** = Quemador auxiliar  
**SR** = Quemador semirrápido  
**FB** = Quemador de besuguera

**R** = Quemador rápido  
**UR2** = Quemador ultrarrápido  
**BBQ** = Placa barbacoa

## 2.3 Panel de mandos



### 1 Reloj programador

Es útil para visualizar la hora corriente, seleccionar las cocciones programadas y programar el temporizador minuterero.

### 2 Mando de la temperatura del horno principal

Con este mando es posible seleccionar la temperatura de cocción. Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj al valor que se desea, comprendido entre el mínimo y el máximo.

### 3 Testigo del horno principal

Se enciende para señalar que el horno se está calentando. Se apaga cuando ha alcanzado la temperatura. La intermitencia normal indica que la temperatura programada se mantiene constante dentro del horno.

### 4 Mando de las funciones del horno principal

Las diferentes funciones del horno son adecuadas para diferentes tipos de cocción. Tras haber seleccionado la función deseada, configure la temperatura



## Descripción

de cocción mediante el mando de la temperatura.

### 5 Mandos de los quemadores de la encimera

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

### 6 Mando de la barbacoa

Permite regular la potencia de la resistencia de la barbacoa en la encimera de cocción. Ponga el mando en cualquier posición de **1** a **9** para activar el elemento calentador.

### 7 Mando del grill variable del horno auxiliar

Gire el mando del grill variable en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición deseada.

### 8 Testigo del grill variable del horno auxiliar

El encendido del testigo señala la activación del grill.

### 9 Mando del termostato del horno auxiliar

La selección de la temperatura de cocción se efectúa girando el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el valor deseado, comprendido entre 50° y 220°C. Para encender el horno hay que girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta cualquier función.

### 10 Testigo del horno auxiliar

El encendido del testigo indica que el horno auxiliar se está calentando. El apagado de este testigo indica que se ha alcanzado la temperatura programada. La intermitencia regular indica que la temperatura en el interior del horno se mantiene constantemente en el nivel programado.

## 2.4 Otras partes

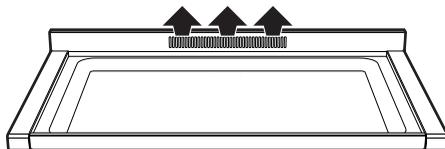
### Guías de posicionamiento

El aparato dispone de guías para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas. Las alturas de introducción han de entenderse de abajo a arriba (véase 2.1 Descripción general).

### Ventilador de enfriamiento

El ventilador enfría el horno y se activa durante la cocción.

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



### Iluminación interna

La iluminación interna del aparato se enciende:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se selecciona una función cualquiera.

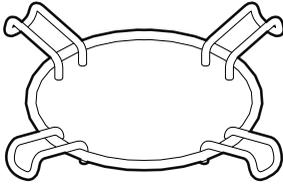


## Accesorios disponibles



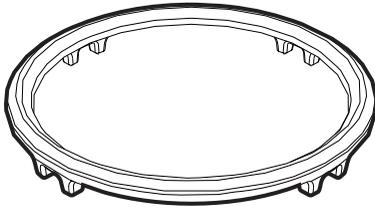
En algunos modelos no están disponibles todos los accesorios.

### Adaptador para Wok

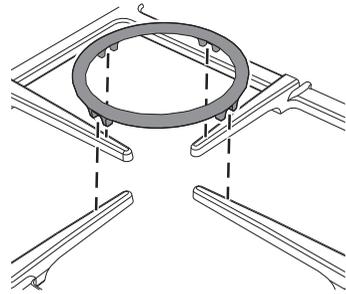


Útil para el uso de recipientes Wok.

### Rejillas de elevación

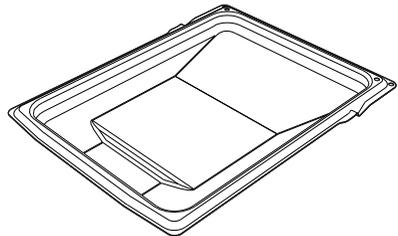
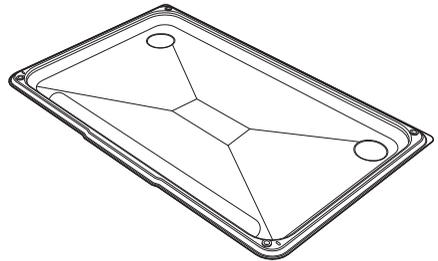


Con el fin de prevenir cualquier deterioro de la encimera de trabajo, hay una rejilla de elevación que se coloca debajo de las ollas que superan los diámetros indicados en la tabla "Diámetros de los recipientes" en el apartado 3.3 "Uso de la encimera de cocción".



La rejilla de elevación debe colocarse encima de la rejilla de la encimera de cocción como se muestra en la figura de arriba. De todos modos, las ollas que tengan un diámetro superior a 26 cm deben colocarse exclusivamente en el quemador Ultrarrápido (UR2). Esta rejilla puede usarse incluso para los "woks" (sartenes chinas).

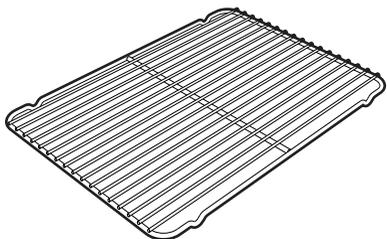
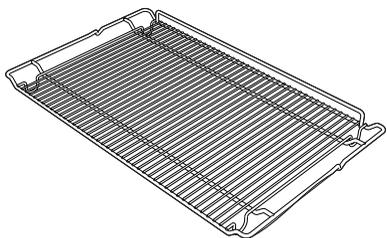
### Bandeja del horno



Útil para la recogida de las grasas procedentes de alimentos apoyados en la rejilla superior.

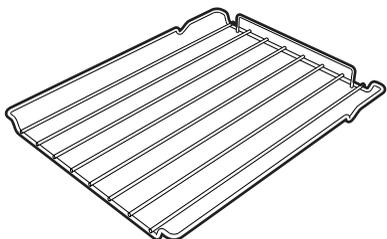


## Rejilla para bandeja



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

## Rejilla



Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.



## 3 Uso

### 3.1 Advertencias



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

- Mantenga la puerta cerrada durante el cocinado.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del horno.
- No toque las resistencias situadas dentro del aparato.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- En caso de intervención sobre los alimentos o al final de la cocción, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego abra completamente la puerta.



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

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



#### Uso incorrecto Peligro de quemaduras

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



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

- No rocíe productos en aerosol cerca del horno.
- No utilice ni deje materiales inflamables cerca del horno o del cajón.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el horno.
- No deje nunca sin vigilancia el horno cuando cocine productos que puedan liberar grasas o aceites.
- Durante el uso, retire del horno todas las bandejas y las rejillas no utilizadas.



## Uso incorrecto

### Riesgo de daños a las superficies

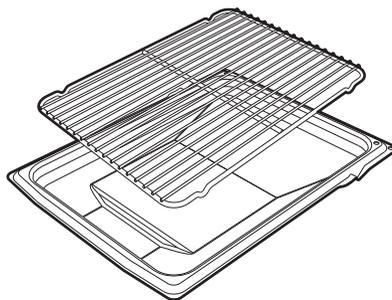
- No recubra el fondo del compartimento de cocción con hojas de aluminio.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimento de cocción.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Verifique que los difusores de llama de los quemadores estén colocados correctamente en sus alojamientos con las tapas correspondientes.
- Los recipientes o las planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.

3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (véase 4 Limpieza y mantenimiento). Caliente los hornos en vacío a la temperatura máxima para eliminar los posibles restos de fabricación.

## 3.3 Uso de los accesorios

### Rejilla para bandeja

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



### Rejillas y bandejas

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

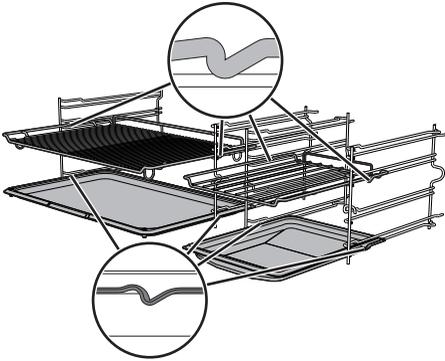
- Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden la extracción accidental de la rejilla deben orientarse hacia abajo y

## 3.2 Primer uso

1. Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
2. Quite cualquier etiqueta (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimento de cocción.



hacia la parte trasera del horno.

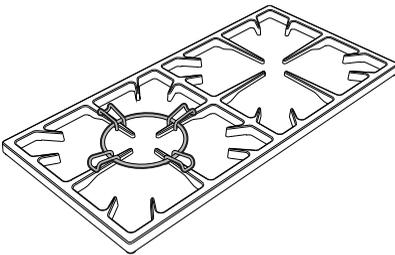


Introduzca las rejillas y las bandejas suavemente en el horno hasta que toquen el tope.



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

## Parrillas reductoras



Los adaptadores van apoyados en las rejillas de la encimera. Compruebe que estén colocadas correctamente.

## 3.4 Uso de la encimera de cocción

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

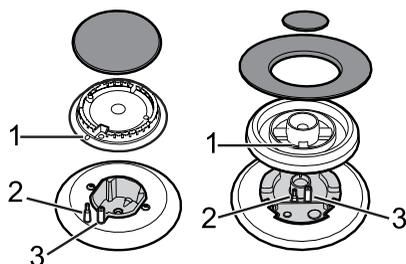


En caso de apagado accidental, un dispositivo de seguridad bloquea la salida del gas, incluso con la llave abierta. Vuelva a poner el mando en  y no intente volver a encenderlo durante 60 segundos.



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

Antes de encender los quemadores de la encimera, verifique que los difusores de llama estén colocados en sus alojamientos con sus tapas correspondientes. Controle que los agujeros de los difusores de llama coincidan con las bujías y los termopares (A).



## Consejos prácticos para el uso de la encimera

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



Diámetro de los recipientes:

- **AUX:** 12 - 14 cm
- **SR:** 16 - 24 cm
- **R:** 18 - 26 cm
- **UR2:** 18 - 26 cm.

Diámetros de los recipientes con rejilla de elevación:

- **UR2:** 26 - 28 cm.

## Placa barbacoa

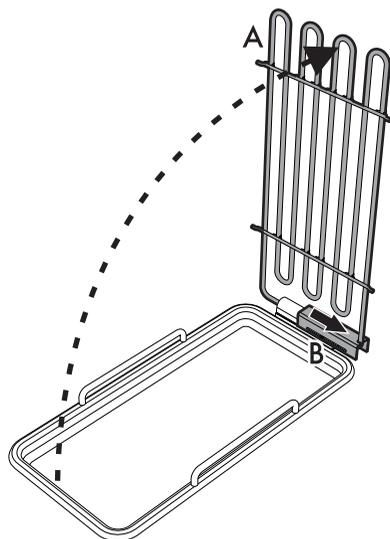


**Temperatura elevada**  
**Peligro de quemaduras**

- Tras un apagado prolongado, la placa de cocción se mantendrá caliente incluso después del apagado de la resistencia. Mantenga a distancia de los niños.
- Quite la placa solamente cuando haya enfriado.

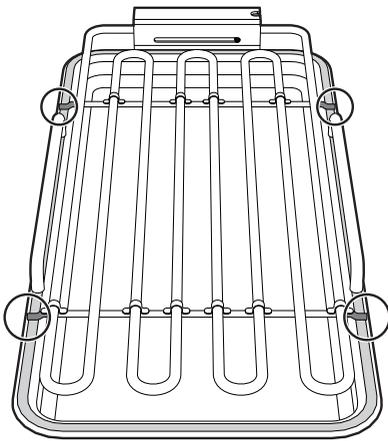
Útil para cocinar a la parrilla, gratinar o como barbacoa.

1. Antes de comenzar la cocción, quite la placa de la barbacoa.
2. Levante la resistencia **A** y bloquéela mediante el seguro correspondiente **B**.





3. En el recipiente situado bajo la resistencia es posible poner:
  - agua para recoger las grasas y el unto derivados de la cocción.
  - roca de lava para mantener durante más tiempo el calor y, por tanto, mejorar los tiempos y la calidad de la cocción.
4. Quite el seguro de la resistencia **B** y bájela de modo que las cuatro referencias se apoyen en el borde de la cubeta.



Preste atención en no superar el borde de la cubeta.

5. Vuelva a poner la placa sobre la encimera de cocción.
6. Gire el mando de la resistencia de la barbacoa a la posición comprendida entre **1** y **9**. El testigo se enciende para indicar que la resistencia está en funcionamiento.



Se aconseja precalentar la resistencia de la barbacoa durante 5-6 minutos antes de apoyar los alimentos.

## 3.5 Uso de los hornos

### Encendido del horno principal

Para encender el horno:

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



Las intermitencias regulares del testigo del termostato durante la cocción son normales e indican el mantenimiento constante de la temperatura dentro del horno.

### Funciones del horno principal



#### Estático

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



#### Estático + ventilado

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



## Grill

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

## Grill ventilado

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

## Inferior ventilada

La combinación entre el ventilador y la resistencia inferior permite completar la cocción más rápidamente. Este sistema se aconseja para esterilizar o finalizar la cocción de alimentos hechos ya en la superficie pero no por dentro, que requieren por lo tanto un calor superior moderado. Ideal para cualquier tipo de alimento.

## Turbo

La combinación de la cocción ventilada con la cocción tradicional permite cocinar con extrema rapidez y eficacia diferentes alimentos en varios niveles, sin que se transmitan los olores o sabores. Ideal para alimentos de grandes volúmenes que requieren cocciones intensas.

## Circular ventilada

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular (instalada en la parte trasera del horno) permite cocinar alimentos diferentes en varios niveles, a condición de que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente garantiza una distribución instantánea y uniforme del calor. Por ejemplo, se podrá cocinar (en varios niveles) pescado, verduras y galletas sin que se mezclen los olores o sabores.



## ECO

### Eco

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

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

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



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



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

## Funciones del horno auxiliar



### Estático

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



### Inferior

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



### Grill pequeño

Esta función permite, mediante la acción del calor irradiado sólo por el elemento central, asar las pequeñas porciones de carne y pescado, para preparar pinchos, tostadas y todas las guarniciones de verduras a la parrilla.



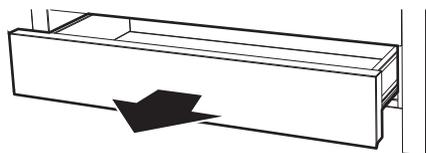
### Grill ancho

El calor que proviene de la resistencia grill permite obtener resultados de asado óptimos sobre todo con carnes de espesor medio/pequeño y, junto con el asador (cuando está previsto), permite dar al final de la cocción un dorado uniforme. Ideal para salchichas, costillas, panceta. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de comida, sobre todo carnes.



## 3.6 Uso del cajón

En la parte inferior de la cocina hay un cajón. Para abrirlo tire del asa hacia usted. Puede utilizarlo para guardar ollas u objetos metálicos necesarios al utilizar el aparato.



## 3.7 Consejos para la cocción

### Consejos generales

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

### Consejos para cocinar carnes

- Los tiempos de cocinado varían dependiendo del grosor, de la calidad del alimento y del gusto del consumidor.
- Utilice un termómetro para carnes durante la realización de asados o, simplemente, presione el asado con una cuchara. Si el asado está firme estará listo, de lo contrario, deberá cocinarse todavía durante varios minutos.

### Consejos para cocinar con grill y grill ventilado

- El asado de carnes puede efectuarse tanto con el horno en frío, como con el horno precalentado si se desea cambiar el tipo de asado.
- En la función grill ventilado se recomienda, en cambio, precalentar el horno antes de asar.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.
- En la función Grill se aconseja colocar el mando de la temperatura en el valor más alto, o sea, en el símbolo  para optimizar el asado.
- Los alimentos deben sazonarse antes de cocinarse. También hay que untar el aceite y la mantequilla derretida antes de cocinar.
- Coloque la bandeja del horno en la primera guía de abajo para recoger los líquidos producidos por el asado.
- El tiempo de asar en el grill no deberá superar nunca los 60 minutos.

### Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de cocción dependen de la calidad y consistencia del amasijo.
- Para controlar si el pastel está hecho por dentro: al final de la cocción introduzca un palillo para dientes en el punto más alto del pastel. Si la masa no se pega al palillo, el pastel está hecho.



- Si el pastel se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura programada de unos 10°C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.
- Al cocinar dulces o verduras podría haber una excesiva condensación en el cristal. Para evitar esto, abra la puerta un par de veces mientras cocina prestando mucha atención.

### Consejos para la descongelación y el leudado

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

### 3.8 Reloj programador



 Tecla de reducción del valor

 Tecla del reloj

 Tecla de aumento del valor

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

Pulse la tecla  para resetear el reloj programador.



## Regulación de la hora



Si la hora no está programada no es 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 pulsada la tecla para avanzar rápidamente.
3. Espere 7 segundos. El punto situado entre las horas y los minutos deja de parpadear.
4. El símbolo  en la pantalla indica que el aparato está listo para comenzar una cocción.



Para modificar la hora, pulse al mismo tiempo las teclas de aumento del valor  y reducción del valor  durante dos segundos, y luego continúe con el ajuste de la hora.

## Cocción temporizada



Por cocción temporizada se entiende aquella función que permite dar inicio a la cocción y concluirla una vez transcurrido el tiempo programado por el usuario.

1. Mantenga pulsada la tecla del reloj  hasta que aparezca el símbolo .
  2. Pulse otra vez la tecla del reloj . En la pantalla aparecen el símbolo  y la leyenda  que se alternan con la hora actual.
  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 mostrará la hora actual junto con los símbolos  y .
- Al finalizar la cocción las resistencias se desactivarán. En la pantalla, el símbolo  se apaga, el símbolo  parpadea y se activa 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 manténgalas presionadas al mismo tiempo las teclas de aumento del valor  y reducción del valor  y apague manualmente el horno.

4. Pulse las teclas  o  para ajustar los minutos deseados. (por ejemplo 1 hora)

5. Pulse la tecla menú . En la pantalla aparecerá el mensaje  alternado con la hora actual sumado con la duración de la cocción que se ha ajustado con anterioridad (por ejemplo la hora de fin de cocción mostrada es 18.30)

6. Pulse las teclas  o  para ajustar el horario de fin de cocción. (por ejemplo a las 19.30)

## Cocción programada



La cocción programada es la función que permite iniciar una cocción a una hora establecida y concluirla una vez transcurrido cierto tiempo ajustado por el usuario.



Tener en cuenta que a la duración de la cocción deben añadirse algunos minutos útiles para el precalentamiento del horno.

1. Ajuste la duración de la cocción, como se describe en el apartado anterior "Cocción temporizada".

2. Pulse la tecla menú  durante 2 segundos.

3. Pulse de nuevo la tecla menú . La pantalla muestra de forma alterna las cifras  y el mensaje  mientras que el símbolo  parpadea (por ejemplo la hora actual es 17.30)

7. Espere unos 7 segundos sin pulsar ninguna tecla para activar la función. En la pantalla se muestra la hora actual y se encienden los símbolos  y .

8. Seleccione una función y una temperatura de cocción.

9. Al finalizar la cocción las resistencias se desactivarán. En la pantalla, el símbolo  se apaga, el símbolo  parpadea y se activa un avisador acústico.



10. Vuelva a poner los mandos de las funciones y de la temperatura en **0**.
11. Para apagar el avisador acústico basta con pulsar cualquier tecla del reloj programador.
12. Pulse al mismo tiempo las teclas  y  para poner a cero la programación ajustada.



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



No es posible ajustar cocciones programadas superiores a las 24 horas.



Tras el ajuste para mostrar el tiempo de cocción que queda pulse la tecla menú  durante 2 segundos. Pulse de nuevo la tecla menú . La pantalla muestra el mensaje  alternado con el tiempo que queda de cocción.

## Temporizador minuterero



El temporizador minuterero no interrumpe la cocción, pero avisa al usuario cuando han transcurrido los minutos ajustados.

El temporizador minuterero puede ser activado en cualquier momento.

1. Mantenga pulsada la tecla del reloj  algunos segundos. La pantalla muestra las cifras  y el símbolo  parpadeante 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 unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para terminar la regulación del minuterero. En la pantalla se muestran la hora actual y los símbolos  y .
- Un avisador acústico se activa al final del tiempo programado.
4. Pulse la tecla de reducción del valor  para apagar el avisador acústico.



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



## Modificación de los datos programados

1. Pulse la tecla del reloj .
2. Accione las teclas de aumento del valor  y reducción del valor  para programar los minutos que desea.

## Cancelación de los datos ajustados

1. Pulse la tecla del reloj .
2. Mantenga presionadas al mismo tiempo las teclas de aumento del valor  y reducción del valor .
3. Apague luego de forma manual el horno si hay alimentos que se están cocinando.

## Seleccione el avisador acústico.

El avisador acústico puede variar en 3 tonos.

1. Mantenga presionadas al mismo tiempo las teclas de aumento del valor  y reducción del valor .
2. Pulse la tecla del reloj .
3. Pulse la tecla de reducción del valor  para seleccionar otro avisador acústico.

## Tabla indicativa de las cocciones (horno auxiliar)

| Alimentos                       | Peso (kg) | Función  | Posición guía desde abajo | Temperatura (°C) | Tiempo (minutos) |        |
|---------------------------------|-----------|----------|---------------------------|------------------|------------------|--------|
|                                 |           |          |                           |                  | Lado 1           | Lado 2 |
| Pollo asado                     | 1.2       | Grill    |                           | 220 - 250        | 70 - 80          |        |
| Bondiola de cerdo en el espetón | 2.5       | Grill    |                           | 200              | 200 - 220        |        |
| Conejo al horno                 | 1         | Estático | 2                         | 190 - 200        | 85 - 90          |        |
| Pollo al horno                  | 1         | Estático | 2                         | 190 - 200        | 80 - 85          |        |
| Chuletas                        | 0.8       | Grill    | 4                         | 250              | 13               | 5      |
| Hamburguesas                    | 0.6       | Grill    | 4                         | 250              | 7                | 3      |
| Salchichas de cerdo             | 0.6       | Grill    | 4                         | 250              | 15               | -      |
| Costillas de cerdo              | 0.7       | Grill    | 4                         | 250              | 30 - 35          | -      |
| Tocino                          | 0.6       | Grill    | 4                         | 250              | 10               | 3      |

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



# Uso

## Tabla indicativa de las cocciones (horno principal)

| Alimentos           | Peso (kg) | Función            | Posición<br>guía desde<br>abajo | Temperatura<br>(°C) | Tiempo (minutos) |               |
|---------------------|-----------|--------------------|---------------------------------|---------------------|------------------|---------------|
| Lasaña              | 3 - 4     | Estático           | 1                               | 220 - 230           | 45 - 50          |               |
| Pasta al horno      | 3 - 4     | Estático           | 1                               | 220 - 230           | 45 - 50          |               |
| Asado de ternera    | 2         | Circular ventilada | 2                               | 180 - 190           | 90 - 100         |               |
| Lomo de cerdo       | 2         | Circular ventilada | 2                               | 180 - 190           | 70 - 80          |               |
| Salchichas          | 1,5       | Grill ventilado    | 3                               | 250                 | 15               |               |
| Roast beef          | 1         | Circular ventilada | 2                               | 200                 | 40 - 45          |               |
| Conejo al horno     | 1,5       | Circular ventilada | 2                               | 180 - 190           | 70 - 80          |               |
| Muslo de pavo       | 3         | Circular ventilada | 2                               | 180 - 190           | 110 - 120        |               |
| Bondiola al horno   | 2 - 3     | Circular ventilada | 2                               | 180 - 190           | 170 - 180        |               |
| Pollo al horno      | 1,2       | Circular ventilada | 2                               | 180 - 190           | 65 - 70          |               |
|                     |           |                    |                                 |                     | <b>Lado 1</b>    | <b>Lado 2</b> |
| Chuletas de cerdo   | 1,5       | Grill ventilado    | 3                               | 250                 | 15               | 5             |
| Costillas           | 1,5       | Grill ventilado    | 3                               | 250                 | 10               | 10            |
| Panceta de cerdo    | 0,7       | Grill              | 4                               | 250                 | 7                | 8             |
| Filete de cerdo     | 1,5       | Grill ventilado    | 3                               | 250                 | 10               | 5             |
| Filete de buey      | 1         | Grill              | 4                               | 250                 | 10               | 7             |
| Trucha asalmonada   | 1,2       | Circular ventilada | 2                               | 150 - 160           | 35 - 40          |               |
| Cola de rape        | 1,5       | Circular ventilada | 2                               | 160                 | 60 - 65          |               |
| Rodaballo           | 1,5       | Circular ventilada | 2                               | 160                 | 45 - 50          |               |
| Pizza               | 1         | Circular ventilada | 2                               | 250                 | 8 - 9            |               |
| Pan                 | 1         | Circular ventilada | 2                               | 190 - 200           | 25 - 30          |               |
| Focaccia            | 1         | Circular ventilada | 2                               | 180 - 190           | 20 - 25          |               |
| Rosquilla           | 1         | Circular ventilada | 2                               | 160                 | 55 - 60          |               |
| Tarta de mermelada  | 1         | Circular ventilada | 2                               | 160                 | 35 - 40          |               |
| Tarta de requesón   | 1         | Circular ventilada | 2                               | 160 - 170           | 55 - 60          |               |
| Tortellini rellenos | 1         | Circular ventilada | 2                               | 160                 | 20 - 25          |               |
| Tarta paraíso       | 1,2       | Circular ventilada | 2                               | 160                 | 55 - 60          |               |
| Profiteroles        | 1,2       | Circular ventilada | 2                               | 180                 | 80 - 90          |               |
| Bizcocho            | 1         | Circular ventilada | 2                               | 150 - 160           | 55 - 60          |               |
| Tarta de arroz      | 1         | Circular ventilada | 2                               | 160                 | 55 - 60          |               |
| Medialunas          | 0,6       | Circular ventilada | 2                               | 160                 | 30 - 35          |               |

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



## 4 Limpieza y mantenimiento

### 4.1 Advertencias



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

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

### 4.2 Limpieza del aparato

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

#### Limpieza ordinaria diaria

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

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

#### Manchas de comida o restos

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

Utilice los productos normales, no abrasivos, de ser necesario con ayuda de utensilios de madera o de plástico.

Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

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



## Limpeza y mantenimiento

### Rejillas de la encimera de cocción

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

**i**

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

### Placa barbacoa

Esta placa está revestida de un material antiadherente (Teflón). Esta película es muy delicada y puede dañarse si se utilizan utensilios metálicos.

Utilice solamente utensilios de madera o de plástico resistentes a las altas temperaturas.

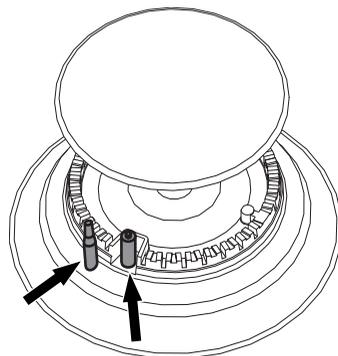
### Difusores de llama y tapas

Los difusores de llama y las tapas pueden extraerse para facilitar su limpieza. Lávelos en agua caliente y detergente no abrasivo. Quite con cuidado cualquier incrustación y espere a que estén totalmente secos.

Vuelva a montar los difusores de llama, asegurándose de que queden colocados en los alojamientos correspondientes con sus respectivas tapas.

### Bujías y termopares

Para un buen funcionamiento las bujías de encendido y los termopares deben estar siempre bien limpios. Contróleos frecuentemente y, si es necesario, límpielos con un paño húmedo. Los posibles restos secos deben eliminarse con un palito de madera o una aguja.



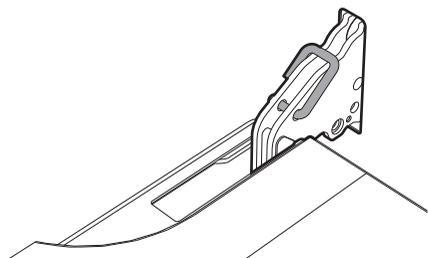


## 4.3 Desmontaje de las puertas

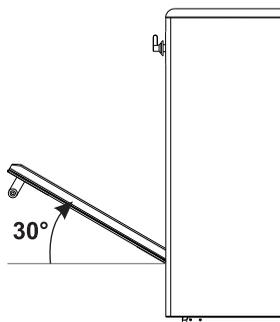
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar las puertas y colocarlas sobre un trapo de cocina.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

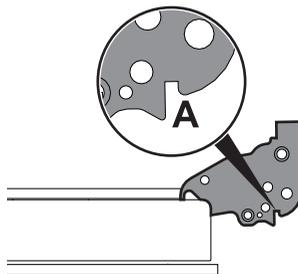
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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



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



## 4.4 Limpieza de los cristales de la puerta

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



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

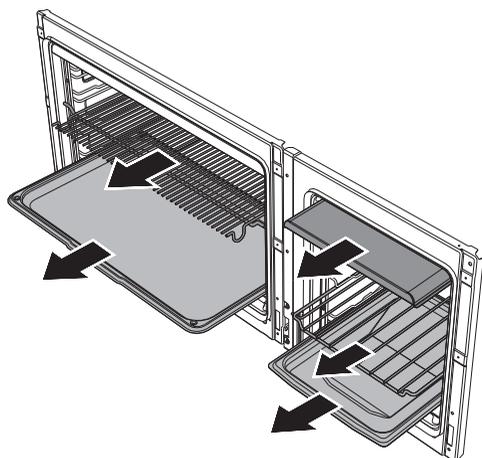


## Limpeza y mantenimiento

### 4.5 Limpeza del interior de los hornos

Para una buena conservación de los hornos es necesario limpiarlos regularmente después de haber dejado que se enfríen.

- Saque todas las partes extraíbles.



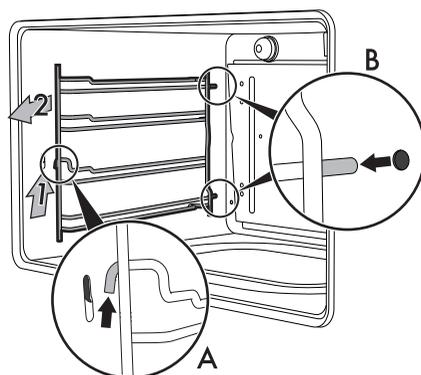
- Limpie las rejillas del horno con agua caliente y detergentes no abrasivos, enjuague y seque cuidadosamente las partes húmedas.

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

La extracción de los bastidores guía permite limpiar más fácilmente las partes laterales.

Para retirar los bastidores guía: Tire del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del encastre **A**, a continuación, sáquelo de sus alojamientos situados en la parte trasera **B**.

Al finalizar la limpieza repita las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los bastidores guía.



Se aconseja hacer funcionar los hornos a la temperatura máxima durante aproximadamente 15/20 minutos tras haber utilizado productos específicos, con el fin de eliminar posibles restos.



Se aconseja quitar la puerta a fin de facilitar las operaciones de limpieza.



## 4.6 Mantenimiento especial



Partes bajo tensión eléctrica  
**Peligro de electrocución**

- Desactive la alimentación eléctrica del horno.
- Utilice guantes protectores.

### Sustitución de las lámparas de iluminación interna

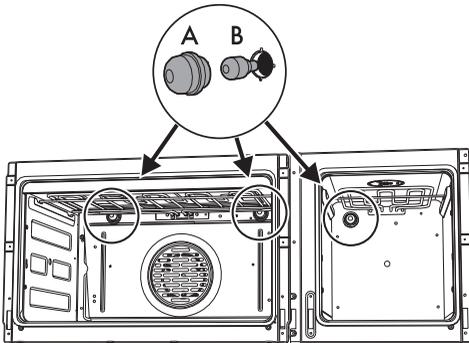


El compartimiento de cocción del horno principal está equipado con dos lámparas incandescentes de 25 W.



El compartimiento de cocción del horno auxiliar está equipado con una lámpara incandescente de 25 W.

1. Desenrosque la cubierta de protección **(A)** hacia la izquierda para quitarla.
2. Sustituya la lámpara por otra similar **(B)**.
3. Vuelva a montar la cubierta de protección.



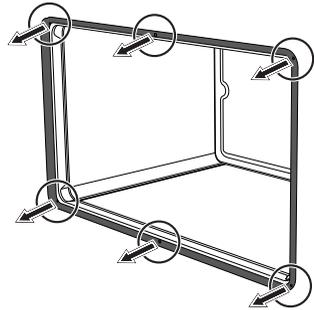
Realice el mismo procedimiento para sustituir la lámpara del horno auxiliar.

### Desmontaje y montaje de la junta

Para desmontar la junta:

Para una limpieza adecuada del horno auxiliar, se puede desmontar la junta de la puerta. En los 4 ángulos y en el centro están situados una serie de ganchos que la fijan al borde.

- Tire de la junta hacia el exterior en todos los puntos para soltarla de los ganchos.



Para mantener limpias las juntas de la puerta utilice una esponja no abrasiva con agua templada. Las juntas deben ser suaves y elásticas.

Para montar la junta:

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



## 5 Instalación

### 5.1 Conexión del gas



Fuga de gas  
Peligro de explosión

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

### Información general

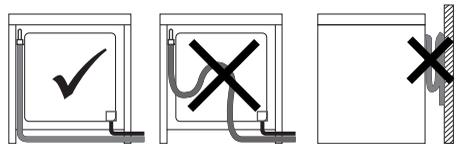
La conexión a la red del gas puede efectuarse con un tubo flexible de acero de pared continua respetando las prescripciones establecidas por la norma vigente.

Para la alimentación con otros tipos de gas, consulte el capítulo "5.2 Adaptación a los distintos tipos de gas". El manguito de entrada del gas es roscado 1/2" gas externo (ISO 228-1).

### Conexión con tubo de goma

Compruebe que se cumplan íntegramente todas las condiciones siguientes:

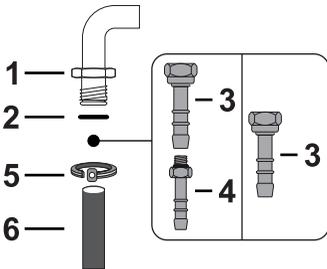
- que el tubo esté fijado al conector del tubo de goma con abrazaderas de seguridad;
- que el tubo no esté en contacto con paredes calientes (máx. 50 °C) en ningún punto de su recorrido;
- que el tubo no esté sujeto a ninguna fuerza de tracción o tensión ni presente curvas cerradas o estrangulamientos;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



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



Enrosque cuidadosamente el conector manguera **3** al manguito del gas **1** (rosca de 1/2" ISO 228-1) del aparato intercalando la junta **2**. Según el diámetro del tubo del gas utilizado es posible enroscar también el conector manguera **4** al conector manguera **3**. Después de haber apretado el o los conector(es) manguera calce el tubo del gas **6** en el conector manguera y fíjelo con la abrazadera **5** conforme a la norma vigente.



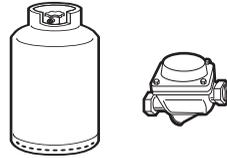
La conexión con un tubo de goma, conforme a lo dispuesto por la norma vigente, solo puede realizarse si el tubo queda accesible para su inspección en toda su longitud.



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

## Conexión al gas licuado

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

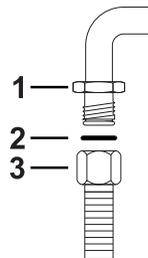


La presión de alimentación debe respetar los valores indicados en la tabla "Tipos de gas por país".

## Conexión con tubo flexible de acero

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

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

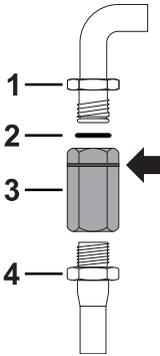




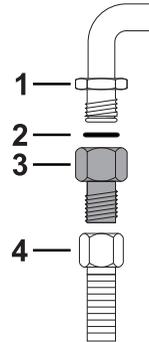
# Instalación

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

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



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



## Conexión con tubo flexible de acero con junta cónica

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

## Ventilación en los locales

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

El lugar debe mantenerse adecuadamente ventilado para eliminar el calor y la humedad producidos al cocinar: en particular, después de un uso prolongado, es aconsejable abrir una ventana o aumentar la velocidad de los ventiladores, si hubiera.



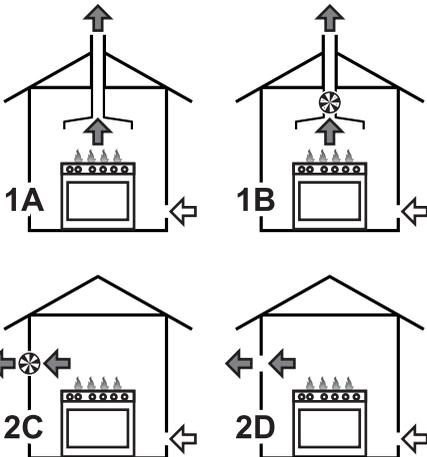
## Eliminación de los humos por combustión



Este electrodoméstico no está conectado a ningún dispositivo de descarga de humos de la combustión. Debe instalarse y conectarse con arreglo a las normas de instalación actuales. Es preciso prestar especial atención a los requisitos de ventilación pertinentes.

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

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



1 Evacuación por medio de una campana

2 Evacuación sin campana

A Evacuación por chimenea individual de tiro natural

B Evacuación por chimenea individual con electroventilador

C Evacuación directamente a la atmósfera exterior con electroventilador de pared o de vidrio

D Evacuación directamente a la atmósfera exterior de pared

↔ Aire

← Productos de la combustión

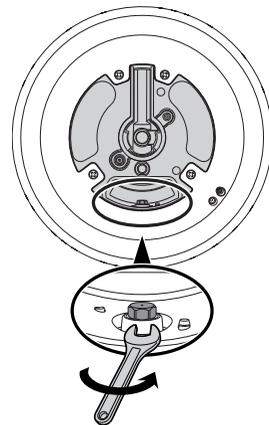
⊗ Electroventilador

## 5.2 Adaptación a los distintos tipos de gas

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

### Sustitución de los inyectores

1. Retire las rejillas, las tapas y los difusores de llama de los quemadores para acceder a las tazas de los quemadores.
2. Sustituya los inyectores mediante una llave de 7 mm según el gas que se va a emplear (véase Tablas de características de quemadores e inyectores).





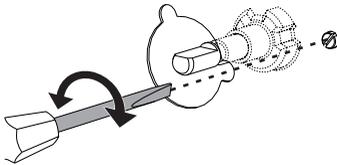
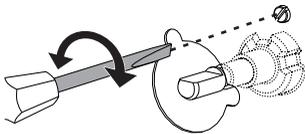
# Instalación

3. Reinstale correctamente los quemadores en sus respectivos alojamientos.

## Regulación del mínimo para gas metano o gas ciudad

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

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



## Regulación del mínimo para gas licuado

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



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

## Lubricado de las llaves del gas

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



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



## Tipos de gas por país

| Tipo de gas                 |            | IT | GB-IE | FR-BE | DE | AT | NL | ES | PT | SE | RU | DK | PL | HU |
|-----------------------------|------------|----|-------|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| <b>1 Gas Metano G20</b>     |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G20                         | 20 mbar    | •  | •     |       | •  | •  |    | •  | •  | •  | •  | •  | •  |    |
| G20/25                      | 20/25 mbar |    |       | •     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| <b>2 Gas Metano G20</b>     |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G20                         | 25 mbar    |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    | •  |
| <b>3 Gas Metano G25</b>     |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G25                         | 25 mbar    |    |       |       |    |    | •  |    |    |    |    |    |    |    |
| <b>4 Gas Metano G25.1</b>   |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G25.1                       | 25 mbar    |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    | •  |
| <b>5 Gas Metano G25</b>     |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G25                         | 20 mbar    |    |       |       | •  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| <b>6 Gas Metano G2.350</b>  |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G2.350                      | 13 mbar    |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    | •  |    |
| <b>7 Gas Licuado G30/31</b> |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G30/31                      | 28/37 mbar |    | •     | •     |    |    |    | •  |    |    | •  |    |    |    |
| G30/31                      | 30/37 mbar | •  |       |       |    |    |    |    | •  |    |    |    |    |    |
| G30/31                      | 30/30 mbar |    |       |       |    |    | •  |    |    | •  |    | •  |    |    |
| <b>8 Gas Licuado G30/31</b> |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G30/31                      | 37 mbar    |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    | •  |    |
| <b>9 Gas Licuado G30/31</b> |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G30/31                      | 50 mbar    |    |       |       | •  | •  |    |    |    |    |    |    |    |    |
| <b>10 Gas Ciudad G110</b>   |            |    |       |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| G110                        | 8 mbar     | •  |       |       |    |    |    |    |    | •  |    | •  |    |    |

ES



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



# Instalación

## Tablas de características de quemadores e inyectoros

| 1 Gas Metano G20 - 20 mbar         | AUX  | SR  | FB  | R    | UR2  |
|------------------------------------|------|-----|-----|------|------|
| Caudal térmico nominal (kW)        | 1.0  | 1.8 | 1.9 | 3.0  | 4.2  |
| Diámetro del inyector (1/100 mm)   | 72   | 97  | 94  | 115  | 155  |
| Precámara (impresa en el inyector) | (X)  | (Z) | (X) | (Y)  | (H3) |
| Caudal reducido (W)                | 400  | 500 | 800 | 800  | 1400 |
| 2 Gas Metano G20 - 25 mbar         | AUX  | SR  | FB  | R    | UR2  |
| Caudal térmico nominal (kW)        | 1.1  | 1.8 | 1.9 | 3.0  | 4.2  |
| Diámetro del inyector (1/100 mm)   | 72   | 94  | 94  | 110  | 145  |
| Precámara (impresa en el inyector) | (X)  | (Z) | (Y) | (H8) | (H3) |
| Caudal reducido (W)                | 400  | 500 | 800 | 800  | 1400 |
| 3 Gas Metano G25/G25.3 - 25 mbar   | AUX  | SR  | FB  | R    | UR2  |
| Caudal térmico nominal (kW)        | 1.0  | 1.8 | 1.9 | 3.0  | 4.2  |
| Diámetro del inyector (1/100 mm)   | 72   | 94  | 100 | 121  | 148  |
| Precámara (impresa en el inyector) | (F1) | (Y) | (Y) | (F2) | (F3) |
| Caudal reducido (W)                | 400  | 500 | 800 | 800  | 1400 |
| 4 Gas Metano G25.1 - 25 mbar       | AUX  | SR  | FB  | R    | UR2  |
| Caudal térmico nominal (kW)        | 1.10 | 1.8 | 1.9 | 3.0  | 4.2  |
| Diámetro del inyector (1/100 mm)   | 77   | 100 | 100 | 134  | 152  |
| Precámara (impresa en el inyector) | (F1) | (Y) | (Y) | (F3) | (F3) |
| Caudal reducido (W)                | 400  | 500 | 800 | 800  | 1400 |
| 5 Gas Metano G25 - 20 mbar         | AUX  | SR  | FB  | R    | UR2  |
| Caudal térmico nominal (kW)        | 1.0  | 1.8 | 1.9 | 3.0  | 4.0  |
| Diámetro del inyector (1/100 mm)   | 77   | 100 | 105 | 134  | 165  |
| Precámara (impresa en el inyector) | (F1) | (Y) | (K) | (F3) | (H3) |
| Caudal reducido (W)                | 400  | 500 | 800 | 800  | 1400 |
| 6 Gas Metano G2.350 - 13 mbar      | AUX  | SR  | FB  | R    | UR2  |
| Caudal térmico nominal (kW)        | 1.0  | 1.8 | 1.9 | 3.0  | 4.0  |
| Diámetro del inyector (1/100 mm)   | 94   | 120 | 125 | 165  | 190  |
| Precámara (impresa en el inyector) | (Y)  | (Y) | (Y) | (F3) | (F3) |
| Caudal reducido (W)                | 400  | 500 | 800 | 800  | 1400 |

# Instalación



| 7 Gas Licuado G30/31 - 30/37 mbar  | AUX  | SR  | FB  | R   | UR2  |
|------------------------------------|------|-----|-----|-----|------|
| Caudal térmico nominal (kW)        | 1.0  | 1.8 | 1.9 | 3.0 | 4.0  |
| Diámetro del inyector (1/100 mm)   | 50   | 65  | 68  | 85  | 100  |
| Precámara (impresa en el inyector) | -    | -   | -   | -   | -    |
| Caudal reducido (W)                | 400  | 500 | 800 | 800 | 1400 |
| Caudal nominal G30 (g/h)           | 73   | 131 | 138 | 218 | 291  |
| Caudal nominal G31 (g/h)           | 71   | 129 | 136 | 214 | 286  |
| 8 Gas Licuado G30/31 - 37 mbar     | AUX  | SR  | FB  | R   | UR2  |
| Caudal térmico nominal (kW)        | 1.10 | 1.9 | 2.0 | 3.0 | 4.2  |
| Diámetro del inyector (1/100 mm)   | 50   | 65  | 68  | 81  | 95   |
| Precámara (impresa en el inyector) | -    | -   | -   | -   | -    |
| Caudal reducido (W)                | 450  | 550 | 900 | 900 | 1400 |
| Caudal nominal G30 (g/h)           | 80   | 138 | 145 | 218 | 305  |
| Caudal nominal G31 (g/h)           | 79   | 136 | 143 | 214 | 300  |
| 9 Gas Licuado G30/31 - 50 mbar     | AUX  | SR  | FB  | R   | UR2  |
| Caudal térmico nominal (kW)        | 1.0  | 1.8 | 1.9 | 3.0 | 4.1  |
| Diámetro del inyector (1/100 mm)   | 43   | 58  | 61  | 74  | 80   |
| Precámara (impresa en el inyector) | (H2) | (M) | (Z) | (Z) | (F4) |
| Caudal reducido (W)                | 400  | 500 | 800 | 800 | 1500 |
| Caudal nominal G30 (g/h)           | 73   | 131 | 138 | 218 | 298  |
| Caudal nominal G31 (g/h)           | 71   | 129 | 136 | 214 | 293  |
| 10 Gas Ciudad G110 - 8 mbar        | AUX  | SR  | FB  | R   | UR2  |
| Caudal térmico nominal (kW)        | 1.0  | 1.8 | 1.9 | 2.9 | 3.6  |
| Diámetro del inyector (1/100 mm)   | 145  | 185 | 190 | 260 | 340  |
| Precámara (impresa en el inyector) | /8   | /2  | /2  | /3  | -    |
| Caudal reducido (W)                | 400  | 500 | 800 | 800 | 1200 |

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



# Instalación

## 5.3 Colocación



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

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



**Presión sobre la puerta abierta**  
**Riesgo de daños al aparato**

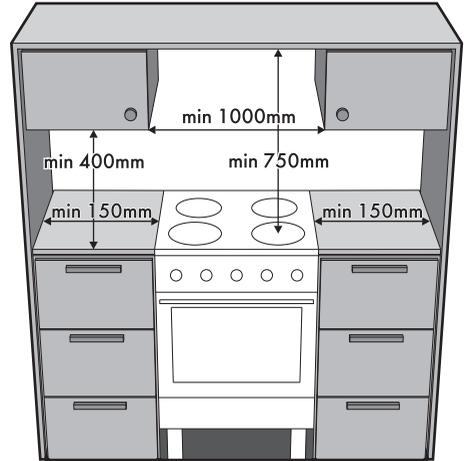
- No utilice la puerta como palanca para colocar el aparato en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



**Formación de calor durante el funcionamiento del aparato**  
**Riesgo de incendio**

- Los contrachapados, las colas o los revestimientos plásticos de los muebles adyacentes deben ser termorresistentes (no inferior a 90°C).

Los muebles colgantes situados sobre la superficie de trabajo deben quedar a una distancia mínima de 750 mm de la misma.



En el caso de que se instale una campana sobre la encimera de cocción, consulte el manual de instrucciones de la campana para respetar la distancia correcta.

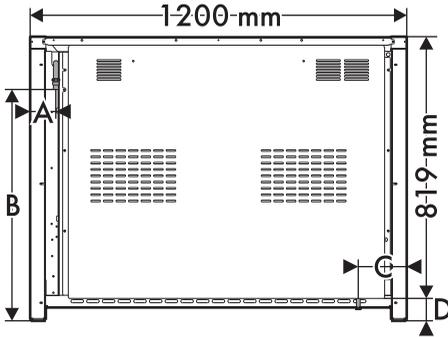
## Información general

Este aparato se puede instalar junto a paredes, siempre que las mismas sean más altas que la superficie de trabajo, dejando una distancia mínima de 150 mm entre las paredes y el costado del aparato, tal como se ilustra en las figuras A y C relativas a los tipos de instalación.



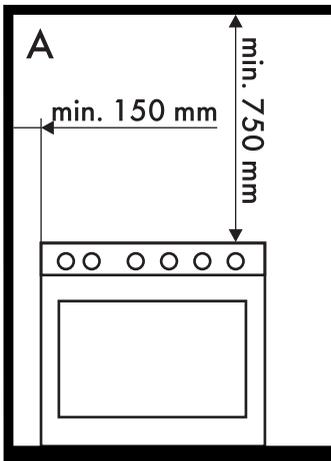
## Medidas totales

Posición de las conexiones de gas y electricidad (medidas en mm)



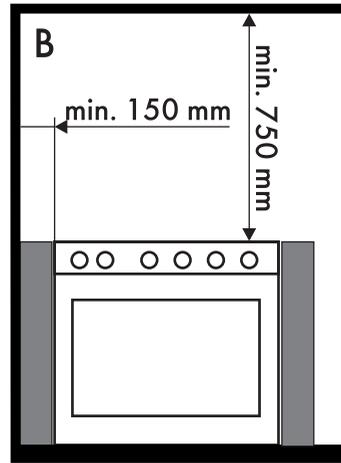
|   |        |
|---|--------|
| A | 81 mm  |
| B | 725 mm |
| C | 154 mm |
| D | 71 mm  |

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



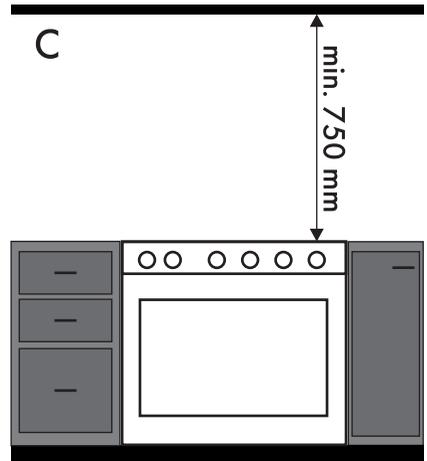
A - Clase 1

(Aparato de instalación libre)



B - Clase 2 subclase 1

(Aparato empotrado)



C - Clase 2 subclase 1

(Aparato empotrado)



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



# Instalación

## Fijación a la pared (si la hubiera)

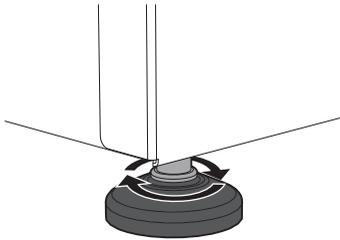


Aparato pesado  
Riesgo de daños al aparato

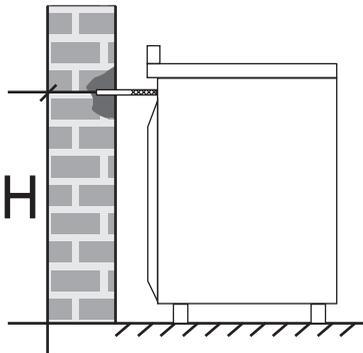
- Enrosque en secuencia, los pies delanteros y seguidamente los traseros.

Para asegurar la estabilidad del aparato es necesario instalar el sistema de fijación que se suministra. Este sistema, si se instala correctamente, es útil para prevenir que el aparato se dé la vuelta.

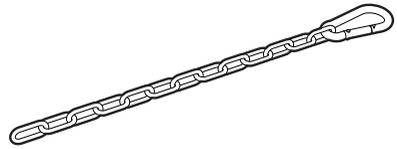
1. Nivele el aparato mediante los pies regulables hasta nivelar y estabilizar el aparato con el suelo.



2. Fije en la pared un taco con gancho (no incluido) a una altura (**H**) de **800 mm** del suelo.

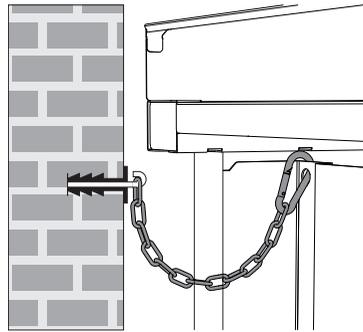


3. Enganche el mosquetón a la cadena.



4. Fije el extremo de la cadena al taco con el gancho fijado anteriormente a la pared.

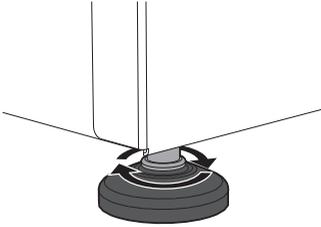
5. Enganche el mosquetón en el agujero correspondiente situado en la parte trasera del aparato.





## Posicionamiento y nivelación del aparato

Después de haber procedido a efectuar la conexión eléctrica y/o del gas para una mayor estabilidad es indispensable que el aparato esté correctamente nivelado al suelo; atornille o desatornille el pie en la parte inferior hasta nivelar y estabilizar el aparato al suelo.



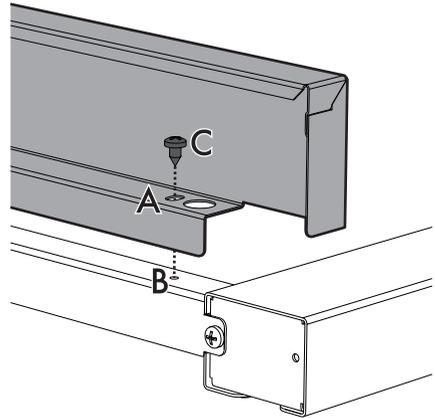
## Montaje del protector contra salpicaduras



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

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

1. Coloque el respaldo sobre la encimera y alinee los agujeros **A** con los agujeros **B**.



2. Fije el respaldo a la encimera atornillando los tornillos **C**.



# Instalación

## 5.4 Conexión eléctrica



### Tensión eléctrica Peligro de electrocución

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

### Información general

Compruebe que las características de la red eléctrica son adecuadas a los datos indicados en la placa.

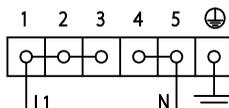
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

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

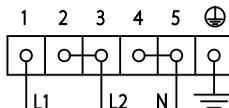
El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

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



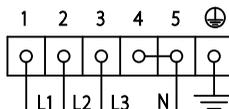
Cable **de tres polos 3 x 6 mm<sup>2</sup>**.

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



Cable **de cuatro polos 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

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



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



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



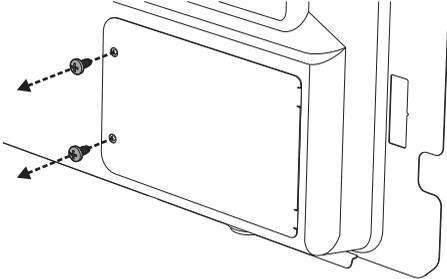
Los cables de alimentación están dimensionados teniendo en cuenta el factor de simultaneidad (en conformidad con la norma EN 60335-2-6).



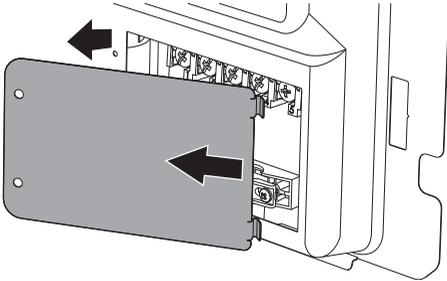
## Acceso al terminal de bornes

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

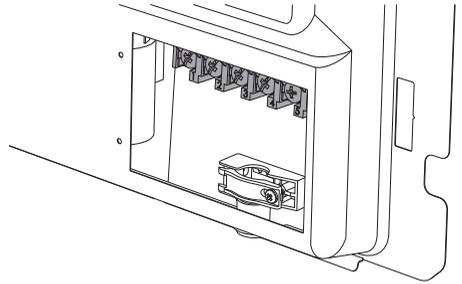
1. Quite los tornillos que fijan la puerta en la carcasa trasera.



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

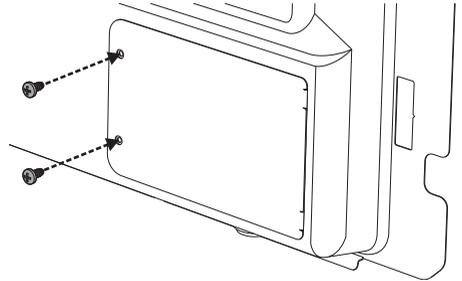


3. Instale el cable de alimentación.



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

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





## Conexión fija

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

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

## Conexión con enchufe y toma de corriente

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

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

## Prueba

Al finalizar la instalación, efectúe una breve prueba. En caso de que no funcione, después de haberse asegurado de haber seguido correctamente las instrucciones, desconecte el aparato de la red eléctrica y llame al Servicio de Asistencia.

## 5.5 Para el instalador

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