MANUAL DE INSTRUCCIONES

Español - ES

Le agradecemos por haber elegido uno de nuestros productos, estamos seguros de que podrá satisfacer sus exigencias, lo invitamos además a leer atentamente y conservar este manual que contiene informaciones importantes y consejos útiles para el uso óptimo y en total seguridad de su nueva cocina.

Este aparato es conforme con las directivas en vigor:
- 2006/95/CE Baja Tensión (Directiva)
- 2004/108/CE Compatibilidad electromagnética (Directiva)
- 2009/142 Aparatos de gas (Directiva)
- 2002/40/CE Etiquetado energético de los hornos eléctricos (Reglamento)
- 2002/95/CE Restricción del uso de sustancias peligrosas en los dispositivos eléctricos y electrónicos (Directiva)
- 1935/2004/CE Materiales que pueden entrar en contacto con alimentos (Reglamento)

ÍNDICE

04 Advertencias generales
06 Su producto
07 Uso
Plano de cocción
Horno
Programadores y cuentaminutos
Consejos de cocción
12 Limpieza
12 Mantenimiento
13 Instrucciones para el instalador
Desplazamiento del producto
Instalación
Adaptación a los diferentes tipos de gas
17 Datos técnicos
18 Asistencia técnica
18 Eliminación producto y embalaje
19 Tabla cocción

ADVERTENCIAS GENERALES

Este aparato ha sido diseñado y fabricado únicamente para el funcionamiento de uso doméstico. Cualquier otro uso, por ejemplo, como calefacción, debe considerarse impropio y por lo tanto altamente peligroso.

Mantener fuera del alcance de los niños menores de 8 años que deben estar siempre bajo la supervisión de un adulto.
El uso del aparato no está permitido a los niños o a personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas y/o sin adecuado conocimiento del uso y de los peligros que el uso del aparato puede comportar, si no se encuentran bajo supervisión de un adulto responsable.

Los niños no deben jugar con el aparato o en sus proximidades, esté o no en funcionamiento. Además, no pueden realizar la limpieza del aparato.

En caso de avería y/o mal funcionamiento del aparato es preciso cerrar la llave de gas, desconectar el aparato de la red eléctrica y no intentar una reparación por cuenta propia. Diríjase directamente al centro de asistencia autorizado más cercano (consulte la sección "asistencia técnica" de este manual).

Las temperaturas superficiales de todos los componentes respetan rigurosamente las normas en vigor. Sin embargo, algunas partes de metal pueden estar muy calientes durante y después del uso. Por lo tanto, preste la debida atención.

La cocina no debe instalarse sin pies.

La empresa declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de lo especificado en este manual informativo.

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

Los vapores del alcohol en el compartimento de cocción caliente podrían encenderse. No cocine platos con grandes cantidades de bebidas con graduación alcohólica alta. Utilice sólo pequeñas cantidades de bebidas con graduación alcohólica alta. Abra con cuidado la puerta del aparato.

ATENCIÓN

Este artefacto debe ser instalado por personal servicio tecnico Los Robles LTDA o por un instalador de gas autorizado (SEC).

Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.

La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necessitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia del la ventilación mecánica, si existe.

Algunas partes de la cocina están protegidas por una película especial. Antes de poner en funcionamiento el aparato, quítela, usando agua tibia jabonosa en los residuos pegajosos que hayan quedado.

Prevención de accidentes domésticos.

No deje el aparato sin vigilancia con grasas y aceites de cocción, pueden provocar un incendio.

No deje objetos en proximidad de las superficies de cocción. En caso de que el plano de cocción sea de vitrocerámica, si la superficie estuviese agrietada, apague el aparato para evitar posibles descargas eléctricas.

En NINGÚN caso intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama con una tapa o con una manta ignífuga.

Evite que las ollas sobresalgan de los bordes del plano de cocción durante el uso. Se recomienda además utilizar recipientes con fondo íntegro y plano.

Durante el uso el aparato se sobrecalienta. Mantenga los niños alejados del aparato. Preste atención y evite tocar los elementos que se calientan en el interior del horno.

Las partes accesibles pueden tener temperaturas elevadas cuando se utiliza el grill, por lo tanto a los niños alejados del aparato.

No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato. El vapor podría alcanzar partes eléctricas dañándolas y causando corto circuitos. Para la limpieza de las partes de acero o tratadas superficialmente con terminaciones metálicas (por ej. anodizados, niquelados, cromados), no utilice productos que contengan cloro, amoníaco o lejía.

Es fundamental que todas las operaciones relativas a la instalación, la regulación y el mantenimiento técnico sean realizadas exclusivamente por personal cualificado. El equipo debe ser instalado en conformidad con las normas del propio país.

Antes de cada operación de mantenimiento se recomienda desconectar el aparato de la toma de corriente y esperar a que se enfríe completamente.

Para evitar que el aparato se vuelque, es necesario instalar el dispositivo de estabilización como se muestra en la pág. 15 en la sección instalación.

El aparato está preparado para funcionar con diferentes tipos de gas; cada gas requiere inyectores y regulaciones específicas. Para realizar eventuales variaciones siempre es necesario desconectar el aparato de la corriente eléctrica y cerrar temporalmente el suministro de gas de red.



Si su cocina tiene tapa de cristal es necesario asegurarse de que esté abierta antes del encendido de los quemadores, durante el funcionamiento y en las fases de enfriamiento, después del uso. Si no se cumple esta indicación, el vidrio puede romperse.

No utilice productos abrasivos, ni espátulas de metal cortante para limpiar la puerta de vidrio del horno, porque podrían rayar la superficie provocando de este modo la rotura del vidrio.

Quite los líquidos que se hayan desbordado antes de abrir la tapa. Haga enfriar la superficie del plano de cocción antes de cerrar la tapa.

Al utilizar por primera vez el horno, quite todos los accesorios y los objetos que forman parte del suministro y se encuentran en el interior del compartimento, enciéndalo y hágalo funcionar vacío durante por lo menos una hora con la temperatura máxima y con la puerta cerrada (no utilice la función grill). Apáguelo, abra la puerta del horno y ventile el local. El olor que se advierte se debe a la evaporación de las sustancias selladoras y de protección del horno.

El aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia.

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local en el que se ha instalado. Conviene que asegure una buena aireación del local: mantenga abiertos los orificios de aireación o instale un dispositivo de aireación mecánica (campana de aspiración con conducto de descarga).

La cocción de alimentos debe hacerse bajo supervisión constante. Incluso las cocciones breves deben ser supervisadas continuamente.

Está prohibido instalar el equipo en una base y/o tarima.

Está prohibido instalar el equipo detrás de puertas decorativas para evitar problemas d sobrecalentamientos.

Está prohibido invertir o modificar la posición o la secuencia de las perillas.

SU PRODUCTO

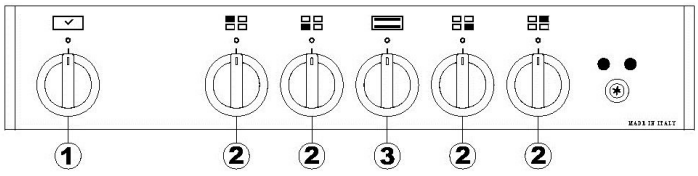
Dada la amplia gama de productos presentes en el mercado, este manual incluye las informaciones relativas a varios modelos, por lo tanto es posible que no todas las indicaciones que aquí se presentan se refieran al aparato o a los accesorios en su poder. De todos modos, estamos a su disposición para brindarle la aclaración que sea necesaria.

Su cocina está dividida en partes principales:
• **plano de cocción:** donde se encuentran las parrillas (soportes para las ollas), los quemadores de gas (comúnmente llamados también hornillos) o placa eléctrica o las zonas vitrocerámicas según las dimensiones y el modelo de cocina en su poder
• **tablero de mandos:** donde encontramos los mandos y los interruptores para el mando de la cocina
• **puerta del horno**

CÓMO IDENTIFICAR LOS SÍMBOLOS DEL TABLERO DE MANDOS

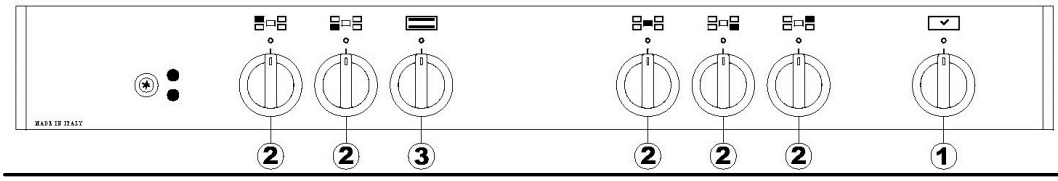
SÍMBOLO	SIGNIFICADO
	Quemador / zona anterior izquierda
	Quemador / zona posterior izquierda
	Quemador central
	Quemador / zona anterior derecha
	Quemador / zona posterior derecha
	Quemador / zona izquierda
	Termostato horno (regulación °C)
	Temporizador / cuenta minutos

SÍMBOLO	SIGNIFICADO
	Funciones horno eléctrico multifunción
	Termostato horno
	Quemador horno gas
	Quemador grill
	Botón de la luz
	Botón de encendido (chispa)
	Botón gas ventilado (MultiChef)
	Los dos indicadores luminosos señalan que el horno eléctrico está en funcionamiento y/o que el horno está en fase de calentamiento

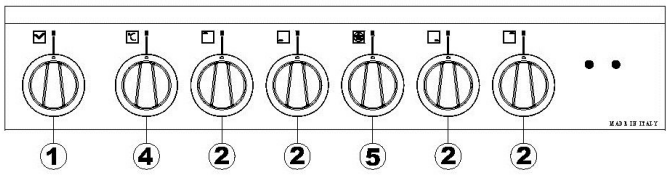


AL6611EI

1- Perilla temporizador
2- Perilla asador giratorio
3- Perilla conmutador de funciones del horno+ termostato eléctrico.

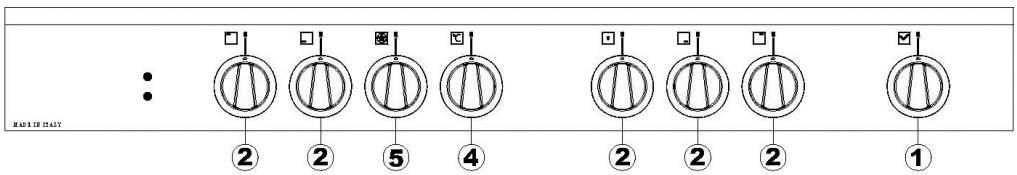


AL9612EI

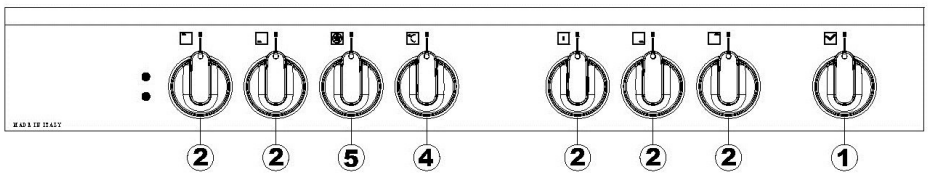


UN6611WI
UN6613WI

1- Perilla temporizador
2- Perilla asador giratorio
4- Perilla termostato eléctrico
5- Perilla conmutador de funciones.



UN9612WI

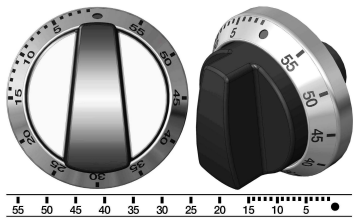


MQB612VI
MQB612VR

1- Perilla temporizador
2- Perilla asador giratorio
4- Perilla termostato eléctrico
5- Perilla conmutador de funciones.

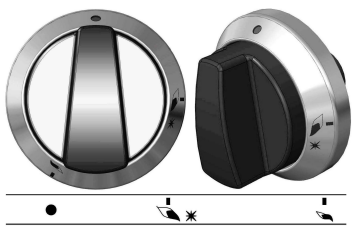
Está prohibido invertir o modificar la posición o la secuencia de las perillas.

①



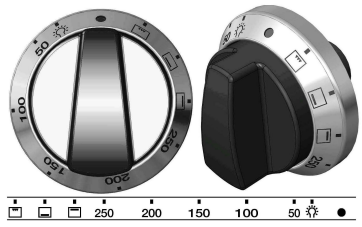
Esta perilla se usa exclusivamente para el temporizador.

②



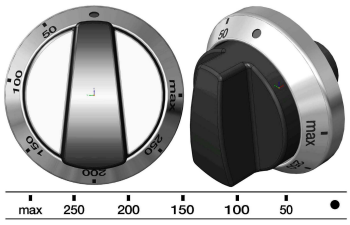
Esta perilla se usa exclusivamente para el asador giratorio.

③



Esta perilla se utiliza exclusivamente para el conmutador de funciones del horno + termostato eléctrico.

④



Esta perilla se utiliza exclusivamente para el termostato eléctrico.

⑤



Esta perilla se utiliza exclusivamente para el conmutador de funciones del horno

USO

PLANO DE COCCIÓN

UTILIZACIÓN DEL PLANO

Si la cocina tiene una tapa de cristal es necesario asegurarse de que esté abierta antes de encender los quemadores, durante el funcionamiento y en las fases de enfriamiento sucesivas al uso. No cumplir con esta indicación puede provocar la rotura del vidrio.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR DE GAS (HORNILLO)

Acerque al quemador un fósforo (un generador de chispa o de llama) presione o gire en el sentido contrario a las agujas del reloj el botón correspondiente hasta la posición de MÁX ✶.

El plano puede contar con encendido eléctrico que se activa mediante botón separado o presionando el botón en cuestión.

Una vez realizado el encendido, mantenga presionado el botón aprox. 10 segundos, luego suéltelo y regule la intensidad de llama deseada asegurándose de colocar el botón en la zona entre el máximo y el mínimo (incluidos) y nunca entre máximo y cero, para evitar que se apague inesperadamente.

Puede suceder que el quemador se apague cuando se suelta el botón: significa que el termopar no se ha calentado suficientemente.

Si el encendido no se realiza dentro de los 15 segundos siguientes, espere por lo menos 1 minuto antes de repetir la operación.

En caso de que su modelo no posea válvula de seguridad del gas (termopar color cobre cerca del quemador) controle regularmente durante el uso que no se apague la llama de forma accidental como consecuencia de las posibles salidas de líquido durante la cocción.

UTILIZACIÓN DE PLACAS ELÉCTRICAS

El encendido de las placas eléctricas se realiza girando el botón en el sentido de las agujas del reloj configurando el valor de 0 a 4.

Aumentando el valor numérico se aumenta la potencia eléctrica utilizada.

Cuando se enciende por primera vez una placa o después de un período de inactividad, se recomienda hacerla funcionar vacía en la posición de "mínimo calentamiento" (posición 1) durante por lo menos 15 minutos con el objetivo de eliminar la humedad que pueda haber absorbido el aislamiento. Para optimizar el uso de las placas eléctricas utilice ollas con fondo plano y evite el uso de ollas con diámetro inferior al de la placa.

UTILIZACIÓN DEL PLANO VITROCERÁMICA (HIGHLIGHT)

Consulte el manual especíico suministrado junto con el aparato.

PREVENCIÓN DE ACCIDENTES DOMÉSTICOS

No deje el aparato sin vigilancia con grasas y aceites de cocción.

No deje objetos en proximidad de las superficies de cocción.

Si el plano de cocción es de vitrocerámica, y la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar posibles descargas eléctricas.

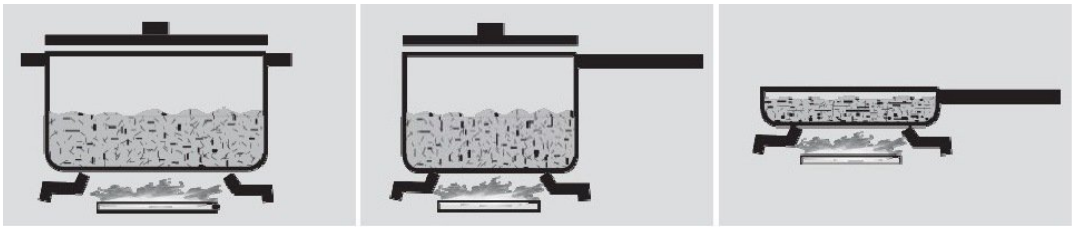
CONSEJOS PRÁCTICOS PARA EL USO DEL PLANO DE COCCIÓN

Para un mejor rendimiento de los quemadores y un consumo mínimo de gas se recomienda utilizar recipientes con fondo plano, provistos de tapa y proporcionados respecto al quemador. La tabla de abajo detalla los diámetros de la olla relativos a cada quemador partiendo del más pequeño hasta el más grande.

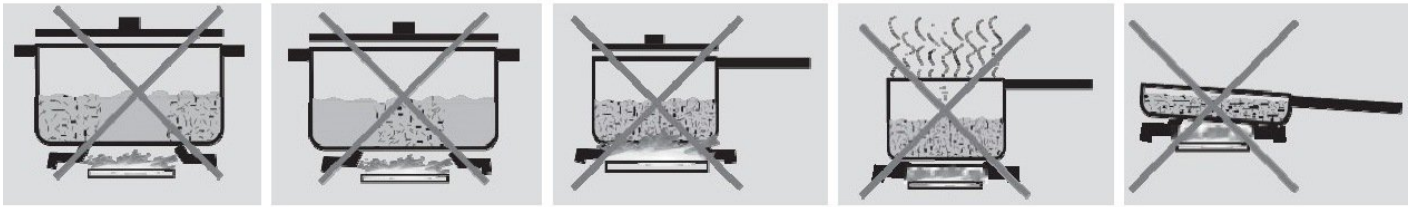
Tipo (dimensión quemador en cm)	Dimensión recipientes (cm)
Quemador auxiliar (A) Ø 5	Ø 10 - 14**
Quemador semi ráoido (S) Ø 7,5	Ø 16 - 20
Quemador rápido (R) Ø 10	Ø 20 - 24
Quemador Triple corona (TC) Ø 13	Ø 24 - 28
Quemador Pecera (PS) 6x23,5	máx. 14x35

** En los modelos con parrilla de reducción, esta última deberá ser usada solo para el quemador auxiliar, cuando se utilizan recipientes con diámetro inferior a 12 cm.

Tipo (dimensión serigrafía zona en cm)	Dimensión recipientes (cm)
Placa eléctrica Ø 14,5	Ø ≥ 14,5
Placa eléctrica Ø 18	Ø ≥ 18
Zona vitrocerámica (highlight) Ø 14,5	Ø ≥ 14,5
Zona vitrocerámica extensible (highlight) Ø 12 - 21	Ø ≥ 12 - 21
Zona vitrocerámica (highlight) Ø 21	Ø ≥ 21
Zona vitrocerámica extensible (highlight) Ø 17 - 26,5	Ø ≥ 17 - 26,5



sartén / olla equilibrada



Hueco cóncavo

Convexo redondeado

llama demasiado grande para el tamaño de la olla

llama demasiado grande para el tamaño de la olla

sartén / olla desequilibrada

PRECAUCIÓN:

Para evitar peligros en cuanto a la seguridad y utilización del producto de forma adecuada, es obligatorio seguir las indicaciones anteriores.

HORNO

ENCENDIDO DEL HORNO

Al utilizar por primera vez el horno, quite todos los accesorios y los objetos que forman parte del suministro y se encuentran en el interior del compartimento, enciéndalo y hágalo funcionar vacío durante al menos una hora con la temperatura al máximo y con la puerta cerrada (no utilice la función grill). Después apague, abra la puerta del horno y ventile el local. El olor que se advierte se debe a la evaporación de las sustancias selladoras y de protección del horno.

COCINA CON HORNO A GAS Y GRILL ELÉCTRICO

El horno a gas posee un elemento calentador (quemador del horno) ubicado debajo de la parte inferior del compartimento y un elemento calentador superior (resistencia grill).

Algunos modelos están provistos de un ventilador posterior, que se acciona mediante el botón y facilita la uniformidad del calor durante su utilización. Para el control del horno se utiliza un botón y 1 o 2 teclas (/).

El encendido del quemador del horno siempre se debe realizar con la puerta del horno completamente abierta. Presione y gire en el sentido contrario a las agujas del reloj el botón del horno llevándolo a la posición MÁX .

Manteniendo el botón presionado acerque un fósforo (o un generador de chispa o llama) al orificio presente en la base del horno. Mantenga presionado el botón durante aprox. 10 segundos, luego suéltelo y regule la temperatura deseada. Si el encendido del quemador no se realiza dentro de los 15 segundos siguientes, espere por lo menos 1 minuto antes de repetir la operación.

En algunos modelos el quemador posee encendido mediante botón separado o mediante presión del botón en cuestión.

Una vez realizado el encendido, mantenga presionado el botón aprox. 15 segundos. Puede suceder que el quemador se apague cuando se suelte el botón: significa que el termopar no se ha calentado suficientemente. Espere por lo menos 1 minuto, repita la operación manteniendo presionado el botón durante más tiempo.

GRILL ELÉCTRICO

La función Grill se acciona mediante el botón específico. En las cocinas provistas de accesorio para protección de botones (protección para el calor esmaltada negra) la cocción a la parrilla debe realizarse con la puerta parcialmente abierta. Antes de accionar el grill, introduzca el dispositivo de protección para el calor en las hendiduras ubicadas a los lados del frente entre el tablero y el compartimento del horno.

Si su cocina no posee este accesorio, la cocción a la parrilla se debe realizar con la puerta cerrada.

COCINA CON HORNO A GAS Y GRILL GAS

Este tipo de cocina presenta un quemador de horno ubicado en la parte inferior del compartimento y un quemador grill ubicado en la parte superior. Algunos modelos poseen un ventilador posterior que facilita la uniformidad del calor durante el uso (no disponible en la función grill). Para el control del horno se utiliza generalmente un solo botón . Algunos modelos pueden estar provistos de dos botones separados , uno para cada quemador, que permiten el uso simultáneo de dos quemadores ubicados en el interior del compartimento. Esta opción especial, tradicionalmente de algunos mercados, es útil para la cocción de una gran cantidad de platos y útil para calentar el compartimento de forma rápida.

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

El encendido de los quemadores del horno siempre se debe realizar con la puerta del horno completamente abierta. Presione y gire en el sentido contrario a las agujas del reloj el botón del horno llevándolo a la posición MÁX . Manteniendo el botón presionada acerque un fósforo (o un generador de chispa o llama) al orificio presente en la base del horno, en caso del quemador grill, ubique la llama cerca de los orificios anteriores del quemador. Mantenga presionado el botón durante aprox. 10 segundos, luego suéltelo y regule la temperatura deseada. Si el encendido del quemador no se realiza dentro de los 15 segundos siguientes, espere por lo menos 1 minuto antes de repetir la operación. En algunos modelos el quemador posee encendido mediante botón separado o mediante presión del botón en cuestión. Una vez realizado el encendido, mantenga presionado el botón aprox. 15 segundos. Puede suceder que el quemador se apague cuando se suelta el botón: significa que el termopar no se ha calentado suficientemente. Espere por lo menos 1 minuto, repita la operación manteniendo presionado el botón durante más tiempo.

GRILL GAS

También para el grill a gas, la cocción a la parrilla deberá ser realizada con la puerta parcialmente abierta utilizando el accesorio específico para proteger los botones.

Algunos modelos garantizan la posibilidad de asar con la puerta cerrada en este caso la cocina contará con un deflector especial instalado en la parte superior de la boca del compartimento.

COCINA CON HORNO ELÉCTRICO

Los hornos eléctricos de nuestra gama se distinguen en estáticos (sin ventilador) y multifunción. Los primeros tienen un solo botón de mando que gestiona las funciones y la temperatura interna mientras los multifunción presentan dos, un botón para la selección de las funciones y otro para la gestión de la temperatura.

HORNO ELÉCTRICO CON UN BOTÓN (ESTÁTICO - NO VENTILADOR) PARA EL CONTROL DEL HORNO

Gire el botón en el sentido de las agujas del reloj y configure la temperatura deseada, ambas luces en el tablero de mando estarán encendidas para indicar que el horno está encendido y se está calentando. Una vez alcanzada la temperatura configurada, la luz del indicador se apagará.

En estos modelos el grill se enciende girando en el sentido de las agujas del reloj el botón hasta accionar el 3º chasquido. El uso del grill (resistencia eléctrica) debe realizarse con la puerta del horno parcialmente abierta En estos casos es indispensable aplicar un dispositivo de protección de los botones (protección para el calor esmaltado negro) suministrado con la cocina (se encuentra en el interior del horno). Una vez abierta la puerta se debe introducir en las hendiduras ubicadas a los lados del frente entre el tablero y el compartimento del horno.

Atención: cuando se utiliza el grill, las partes accesibles pueden tener temperaturas elevadas.

HORNO MULTIFUNCIÓN

Los hornos eléctricos multifunción están controlados por un selector de función (botón) combinado con un termostato que permite elegir la temperatura deseada. Según el modelo de horno se dispondrá de diferentes funciones de cocción (consulte tabla funciones de cocción para distinguir el símbolo y el uso).

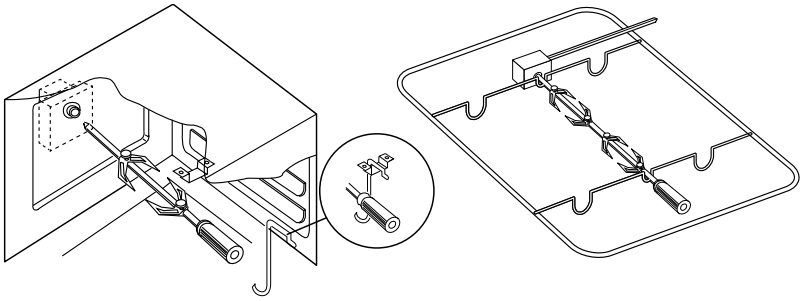
Seleccione la función y temperatura deseada.

Si la cocina no posee el protector para el calor, significa que la cocción a la parrilla deberá realizarse con la puerta cerrada y deberá ser configurada a una temperatura no superior a los 200 ºC.

Para acceder de manera inmediata a las funciones de cocción en los hornos provistos de programador (manual, analógico o electrónico), asegúrese siempre de ubicar el programador / temporizador en modalidad "manual" ✋.

ASADOR

El asador puede ser activado por un botón manual o bien automáticamente mediante la selección de la función correspondiente ⇔. Introduzca la comida que se debe cocinar en la brocheta prestando atención a sujetarla entre las dos horquillas y equilibrando el peso al centro para evitar inútiles forzamientos al motor del asador durante la rotación. Coloque en el nivel de abajo una bandeja con un vaso de agua (0,2 l) para limitar las salpicaduras de grasa y el exceso de humo durante la cocción.



LUZ

La luz interior se puede activar con el botón correspondiente o bien girando el botón del horno ☼.

VENTILADOR TANGENCIAL DE ENFRIAMIENTO

El enfriamiento tangencial permite obtener una reducción de las temperaturas superficiales de la cocina, mediante una circulación forzada del aire entre la puerta del horno, el tablero y la parte interna debajo del plano de cocción. El ventilador tangencial, ubicado entre el plano de cocción y la parte superior del horno, entra automáticamente en funcionamiento pocos minutos después del encendido del horno y un dispositivo lo mantiene en funcionamiento incluso después de que se apaga el horno hasta el enfriamiento de su parte exterior.

FUNCIÓN PRH (si prevista)

Esta función permite pre calentar velozmente el horno de manera de lograr una temperatura ideal para comenzar a cocinar. Para activarla (en los modelos sin temporizador/prog. digital y temporizador mecánico final de cocción) es necesario girar únicamente el botón de las funciones del horno en la función PRH, se encenderán los dos indicadores (PRH - °C) y al final del pre calentamiento se apagarán. A continuación introduzca la comida en el horno y seleccione la función de cocción deseada.

COMPARTIMENTO INFERIOR (debajo de la puerta del horno)

Algunos de nuestros modelos están provistos de un compartimento para poder colocar los accesorios metálicos de la cocina cuando no se utilizan.

No cofloque materfiafl finflamabfle, papefl, trapos, sobres de plástico **etc. en su finterfior.**

PROGRAMADORES Y CUENTAMINUTOS

RELOJ CUENTAMINUTOS

El cuentaminutos se activa girando el botón primero en el sentido de las agujas del reloj hasta el final de carrera para cargar el mecanismo, después en el sentido contrario a las agujas del reloj para configurar el tiempo deseado. El tiempo está expresado en minutos, una campanilla avisa cuando se cumple el tiempo configurado.

TEMPORIZADOR MECÁNICO DE FINAL DE COCCIÓN (solo para los modelos con horno eléctrico)

Se trata de un cuentaminutos que además de la señalización actúa también como interruptor interrumpiendo la conexión eléctrica. Se distingue del cuentaminutos porque en el anillo alrededor el botón, además de la indicación de los minutos se encuentra también el símbolo de una mano estilizada. Para configurarlo gire el botón primero hasta el "final de carrera" para cargar el mecanismo, después gírelo en el sentido opuesto para configurar el tiempo deseado. En caso de que se desee accionar el horno sin configurar ningún tiempo coloque el botón en la posición manual mano estilizada.

TEMPORIZADOR DIGITAL DE 3 BOTONES (fig. 3 pág. 8**)**

- Configure la hora: presione el botón temporizador on/off (campanilla) e inmediatamente después el botón + o - para regular la hora. Una vez configurada, después de 10 s el horario se guardará automáticamente.
- Use el temporizador: para configurar el tiempo de cocción presione el botón + o - hasta lograr el tiempo deseado (valor de 1 a 99 minutos). Cuando el temporizador está activo el indicador aparece en la pantalla. Una vez cumplido el tiempo, el temporizador comienza a sonar. Para apagarlo presione el botón temporizador on/off (campanilla).
- Cambie el volumen del temporizador: configure el temporizador a 1 minuto y cuando se escuche la señal acústica presione el botón - para variar la intensidad.

PROGRAMADOR TOUCH (fig. 4 pág. 8**)**

El programador táctil puede funcionar en 3 modalidades:

- CUENTAMINUTOS: una vez configurado el tiempo comenzará un conteo regresivo y al concluir el tiempo se escuchará una señal acústica.
- FINAL DE COCCIÓN AUTOMÁTICO: al concluir el tiempo configurado se apagará el horno y se activará una señal acústica (solo para los modelos con horno eléctrico).
- ENCENDIDO RETARDADO: configurando el tiempo de cocción y el horario de apagado el horno se encenderá y se apagará automáticamente.

• Bloqueo de teclado: el programador posee un bloqueo automático del teclado que se activa después de 7 minutos de inactividad. Para desbloquearlo mantenga presionado cualquier botón durante 2 segundos.

• Configuración de la hora programador: mantenga presionados simultáneamente los botones + y - hasta que el cursor central entre horas y minutos no comience a parapadear. Presione luego el + o - para configurar la hora. Una vez alcanzada la hora que se desea configurar no presione ningún botón, en pocos segundos un "beep" confirmará la configuración.

• Configuración del conteo regresivo (función cuentaminutos): el cuentaminutos trabaja de forma independiente respecto al horno, y puede ser utilizado para todas las funciones de cocción. Mantenga presionado el botón "Menú" hasta que cambie la pantalla.

Suelte el botón y regule el tiempo (minutos) utilizando los botones + y -. Una vez alcanzado el tiempo deseado suelte el botón y espere el "beep" de confirmación. Aparecerá en la pantalla el icono de la campanilla. Al concluir los minutos se activa una señal acústica. Para apagarlo presione cualquier botón. Para quitar el icono de la campanilla de la pantalla mantenga presionado el botón "Menú".

Para comprobar el tiempo restante (antes de concluir) mantenga presionado el botón "Menú". Para borrar el tiempo configurado presione el botón "Menú" hasta que la pantalla no cambie y a continuación presione simultáneamente los botones + y -. De esta manera se borra el tiempo configurado.

• Configuración apagado automático (solo para hornos eléctricos): encienda el horno regulando la función y la temperatura. Mantenga presionado el botón "Menú" hasta que la pantalla no cambie, a continuación presiónelo nuevamente. En la pantalla aparecerán las letras "DUR" (para duración). Presione las teclas + y - para regular el tiempo de cocción. Espere el "beep" de confirmación sin tocar ningún botón. Una vez transcurrido el tiempo configurado el horno se apagará y el "beep" será activado. Para apagarlo presione cualquier botón.

Para quitar el icono de la campanilla de la pantalla mantenga presionado el botón ''Menú''. Para comprobar el tiempo restante (antes de concluir) mantenga presionado el botón ''Menú''. Para borrar el tiempo configurado presione el botón ''Menú'' hasta que la pantalla cambie y a continuación presione simultáneamente los botones + y -. De esta manera se borra el tiempo configurado. Al final de la cocción no olvide llevar el botón de las funciones (símbolo) a la posición "0".

• Configuración encendido retardado (solo para hornos eléctricos); mantenga presionado el botón "Menú" hasta que la pantalla cambie, a continuación presiónelo nuevamente. En la pantalla aparecerán las letras "DUR" (para duración). Presione las teclas + y - para regular el tiempo de cocción. Presione después el botón "Menú" una sola vez, aparecerán las letras END (fin) en la pantalla para indicar el menú de configuración del horario de apagado. Presione las teclas + y - para regular el horario de apagado. Seleccione luego la función de cocción y temperatura deseada. Obviamente el horno no comenzará a funcionar inmediatamente. Una vez transcurrido el tiempo configurado, el horno se apagará y el "beep" se activará. Para apagarlo presione cualquier botón. Para quitar el icono de la campanilla de la pantalla mantenga presionado el botón ''Menú''.

• Configure la intensidad del volumen: presione simultáneamente + y - y después "Menú", una vez dentro de la modalidad configuración tonos y presionando el botón - repetidamente, es posible modificar el tono de la alarma. Una vez elegido el tono, el temporizador memoriza la elección realizada y la mantiene hasta que se quiera modificar nuevamente.

Consejos prácticos para el uso del programador: se recomienda incluir en el tiempo de cocción un tiempo de calentamiento del horno. Se recomienda apagar el horno al final de los ciclos de cocción.

RELOJ ANALÓGICO con agujas (fig. 5)

• Configure la hora: extraiga el vástago (F) y gire en sentido horario hasta configurar el horario corriente. Una vez configurado vuelva a colocar el vástago en la posición inicial.

• Configure el tiempo de cocción: gire el vástago (sin tirar de este) (F) en el sentido de las agujas del reloj hasta configurar los minutos deseados en relación con el disco ubicado en las horas "9" del reloj (E).

El tiempo máximo es de tres horas. Al cumplirse el tiempo una campanilla avisará, apagándose automáticamente después de 3 minutos, en caso de que se desee apagarla manualmente, gire el vástago en el sentido de las agujas del reloj hasta que aparezca en el disco E el 0 o la campanilla tachada y en el recuadro E.

• Configure la función manual: Gire el vástago en el sentido de las agujas del reloj en posición I o ✋ para desactivar el cuentaminutos.

ESTANTES INTERNOS (fig. 6)

El horno posee 4 niveles internos para ubicar la parrilla (bandeja rectangular negra o parrilla cromada) donde colocar los diferentes alimentos en cocción. Se recomienda consultar la tabla de cocción en las páginas siguientes para utilizar la posición mejor y obtener las mejores cocciones.

¡Atención! Para un funcionamiento correcto del sistema anti vuelco introduzca la parrilla en la posición indicada.

fig.3

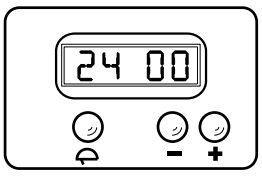


fig.4



fig.5

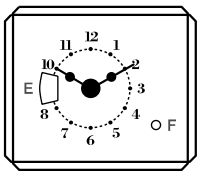


fig.6

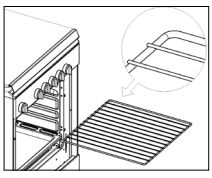


fig.6a

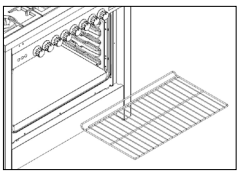
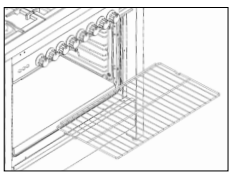


fig.6b



CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

FUNCIONES DE COCCIÓN

LUZ DEL HORNO
Ilumina el interior del horno. Útil para comprobar el grado de cocción de los alimentos.

PIZZA
El programa pizza permite cocinar la pizza como en un horno a leña.

COCCIÓN TRADICIONAL
El calor lo producen las resistencias de la parte inferior y superior del horno. Óptimo para pastelería y recetas tradicionales.

PARTE SUPERIOR
Esta función permite una cocción directa, óptima para dorar suavemente.

PARTE INFERIOR
La resistencia inferior está activa. Óptima para cocciones prolongadas, para fermentación y mantenimiento de comidas calientes.

PARTE INFERIOR VENTILADA
El calor de la resistencia inferior es ventilado, aconsejado para terminar la cocción y esterilizar.

VENTILADO
El calor de la resistencia inferior y superior unido al ventilador permite una óptima distribución del calor, garantizando la cocción de varios platos.

RESISTENCIA CIRCULAR + VENTILADOR
El ventilador hace girar el aire caliente en el interior del horno permitiendo una cocción uniforme a 3 niveles, sin la transmisión de olores.

CALENTAMIENTO RÁPIDO
Esta función reduce el tiempo de calentamiento del horno, llevando la temperatura a 200 °C en pocos tiempo.

DESCONGELAMIENTO VENTILADO
El ventilador es accionado sin resistencia. Asegura una descongelación rápida en pocos minutos y de manera óptima.

GRILL
Utilizada para gratinar. Óptima para la cocción de carnes de pequeño espesor.

MAXI GRILL
El grill, junto con la resistencia superior, permite la cocción en superficies más grandes.

GRILL VENTILADO
El grill asociado al ventilador, difunde uniformemente el calor. Ideales para carnes de mediano/gran espesor, resultan crocantes en la superficie y suaves en el interior.

MAXI GRILL VENTILADO
Óptima para parrilladas de carne y pescado.

GAS PARTE INFERIOR
Funcionamiento tradicional a gas. Ideal para las cocciones que requieren un calor "húmedo" como carnes y asados.

GAS VENTILADO
El calor producido por el quemador es ventilado garantizando una temperatura uniforme y la posibilidad de cocinar varios platos simultáneamente.

ASADOR
Ideal para cocinar con la brocheta caza y asados. Puede ser utilizado con funciones grill estáticas o ventiladas.

GRILL GAS
Indicado para la cocción a la parrilla de carnes y para dorar. Ideal junto con el asador para guisar la caza.

LIMPIEZA

Es necesario realizar una limpieza periódica eficaz para evitar acumulaciones de grasa que pueden producir a lo largo del tiempo humo, olores desagradables y anomalías en el funcionamiento. A continuación se detallan nuestros consejos relativos a las diferentes partes de su cocina.

ADVERTENCIA
No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
El vapor podría alcanzar partes eléctricas dañándolas y causando cortocircuitos.
Para la limpieza de las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ej. anodizados, niquelados cromados), no utilice productos que contengan cloro, amoniaco o lejía.

Es necesario realizar una limpieza periódica eficaz para evitar acumulaciones de grasa que pueden producir a lo largo del tiempo humo, olores desagradables y anomalías en el funcionamiento. A continuación se detallan nuestros consejos relativos a las diferentes partes de su cocina.

LIMPIEZA DEL PLANO

Se recomienda limpiar el plano cotidianamente, después del uso, cuando esté frío, utilizando productos específicos para el acero o un desengrasante para las cocinas de color. Asegurándose de quitar todos los residuos de la cocción. Se desaconseja especialmente el uso de productos abrasivos o a base de cloro.

LIMPIEZA DE LAS PARRILLAS

Debe realizarse regularmente con agua tibia y detergente no abrasivo, asegurándose de quitar todas las incrustaciones.

LIMPIEZA DE SOMBRERETES NEGROS Y TAPAS DE LOS QUEMADORES

Los sombreretes y las tapas de los quemadores pueden ser quitados para facilitar la limpieza del plano. Lávelos con agua caliente y detergente no abrasivo, asegurándose de que estén bien secos antes de montarlos nuevamente.

LIMPIEZA DE LAS BUJÍAS Y LOS TERMOPARES

Para evitar desperfectos, controle y mantenga limpias las bujías y los termopares del plano de cocción. Quite con cuidado los residuos de cocción que puedan haber quedado, con un paño ligeramente húmedo.

LIMPIEZA DEL HORNO

Para conservar correctamente el horno, es necesario limpiarlo regularmente cuando se enfríe.

- Extraiga todas las partes extraíbles.
- Limpie las parrillas del horno con agua caliente y detergentes no abrasivos, enjuague y seque.
- Para facilitar las operaciones de limpieza es posible quitar la puerta y/o el vidrio de la misma (consulte el apartado de mantenimiento).
- Al final de las operaciones se recomienda secar bien las partes húmedas. Se recomienda hacer funcionar el horno al máximo, durante 15/20 minutos después de haber utilizado productos específicos para la limpieza, con el objetivo de eliminar los residuos depositados en el interior del compartimento del horno.
- No utilice detergentes abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta, dado que pueden rayar la superficie del vidrio, provocando su rotura.

MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA
Antes de cada operación de mantenimiento se recomienda desconectar el aparato de la toma de corriente y esperar a que el aparato esté completamente frío.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO (fig. 7 pág.17**)**

Desenrosque el casquete de protección que sobresale en el interior del horno (A). Desenrosque y sustituya la lámpara (B) con una de potencia idéntica, resistente a las altas temperaturas (300 °C). Monte nuevamente el casquete enroscándolo en el sentido de las agujas del reloj.

QUITE LA PUERTA DEL HORNO

PUERTA CON BISAGRA TRADICIONAL **(fig. 8** pág.17**)**

- Levante las palancas B y tome la puerta por los dos lados con ambas manos en proximidad de las bisagras A.
- Levante la puerta hacia arriba formando un ángulo de aproximadamente 45° y extráigala. Para el montaje, introduzca las bisagras A en las ranuras correspondientes, luego apoye la puerta hacia abajo y desenganche la palanca B.

PUERTA CON BISAGRA COMPACTA **(fig. 9** pág.17**)**

- Levante las palancas "2" hasta llegar al tope con las bisagras "1" y aferre la puerta a los dos lados con ambas manos en proximidad de las mismas.

• Levante la puerta hacia arriba formando un ángulo de aproximadamente 45° y extráigala con cuidado.
• Para el montaje introduzca la bisagra "2" en las ranuras correspondientes, entonces deje apoyada la puerta hacia abajo asegurándose de que quede bloqueada en las ranuras "3", y desenganche las palancas "1".

EXTRACCIÓN DEL VIDRIO INTERNO DE LA PUERTA DEL HORNO (solo para los modelos que lo tienen)

Se recomienda realizar esta operación solo con el aparato frío.

Para extraer el vidrio interno de la puerta del horno siga los pasos siguientes:
• Abra ligeramente la puerta.
• Presione simultáneamente los botones negros ubicados sobre los montantes laterales de la puerta y hágalos correr hacia arriba.
• Quite el perfil superior de la puerta.
• Extraiga el vidrio trayéndolo hacia sí.

Para montar el vidrio nuevamente proceda en sentido contrario, prestando atención a alinear el vidrio respecto a los montantes laterales y comprobando que en el ángulo inferior a la derecha, indicado por la flecha, esté la inscripción VIT, finalmente vuelva a colocar el perfil superior de la puerta.

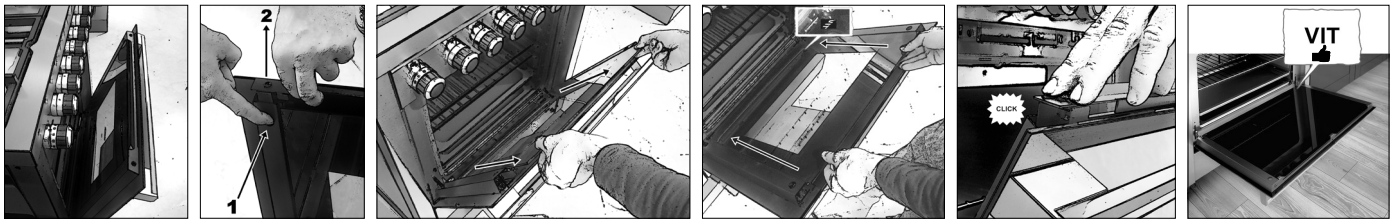


fig.7

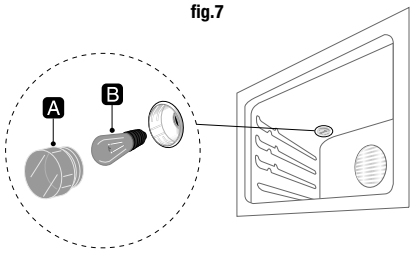


fig.8

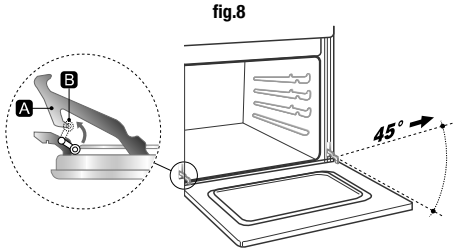
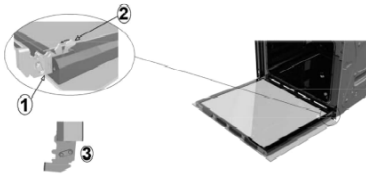


fig.9



SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN (esta operación debe ser realizada exclusivamente por personal cualificado)

Quite la tapa posterior de la cocina para tener acceso a la bornera **(fig. 10)**.

Afloje los tornillos de fijación del sujetacables y los tornillos en la bornera que vinculan los tres conductores del cable **(fig. 11)**.

Sustituya el cable con uno de Tipo HO5 RR-F de sección adecuada para la absorción del aparato y conéctelo a la bornera siguiendo las indicaciones detalladas a continuación:
• cable Azul del Neutro en borne N;
• cable Marrón de la Fase en borne L;
• cable Amarillo-Verde de la puesta a tierra ⏚ en borne.

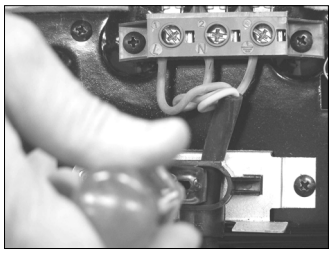
Fije el cable en el sujetacables correspondiente (bornera marrón) y monte nuevamente la parte posterior de la cocina.

Si el cable de alimentación estuviera dañado, contacte de inmediato con el servicio de asistencia para sustituirlo

fig. 10



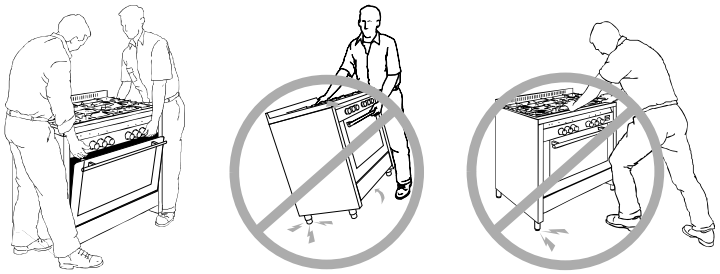
fig. 11



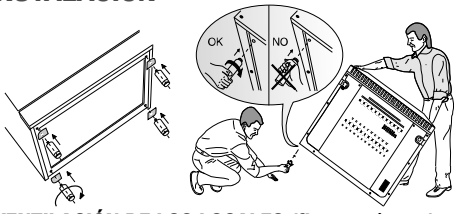
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

DESPLAZAMIENTO DEL PRODUCTO

Traslade el producto entre dos personas.
No levante la cocina agarrándola por la manija de la puerta.
Abra la puerta y sostenga la cocina por la parte superior del compartimento interno.
No arrastre ni deslice la cocina.



INSTALACIÓN



VENTILACIÓN DE LOS LOCALES (fig. 12 pág. 14**)**

Este aparato puede ser instalado y funcionar solo en locales permanentemente ventilados según las normativas nacionales vigentes.

Es indispensable que en el ambiente donde será instalado el aparato fluya una cantidad de aire igual a la que se requiere para una combustión regular del gas. En particular, el flujo de aire necesario para una combustión correcta no debe ser inferior a los 2 m^3/h por cada kW de potencia nominal del aparato. (Consulte la placa de datos técnicos presente en el aparato, ubicada en la portezuela debajo de la puerta del horno o en la parte posterior del aparato).

El aire debe tomarse directamente del exterior mediante aberturas permanentes o conductos de ventilación que acceden a zonas sin contaminación.

DESCARGA DE GASES COMBUSTOS (fig. 13)

ADVERTENCIA

Es fundamental que todas las operaciones relativas a la instalación, la regulación y el mantenimiento técnico sean realizadas exclusivamente por personal cualificado. El equipo debe ser instalado en conformidad con las normas vigentes en el propio país.

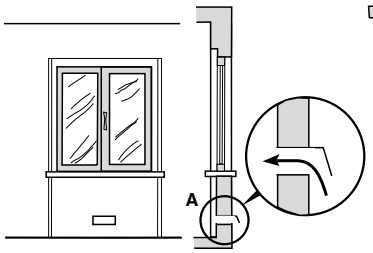
Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. El aparato debe evacuar los productos de la combustión en atmósfera externa mediante la campana correspondiente conectada a una chimenea, tubo de humos o directamente al exterior.
El uso intenso y prolongado del aparato puede requerir una ventilación complementaria, por ejemplo la apertura de una ventana o una ventilación más eficaz aumentando el nivel de ventilación mecánica donde se encuentre presente.

INSTALACIÓN (fig. 14)

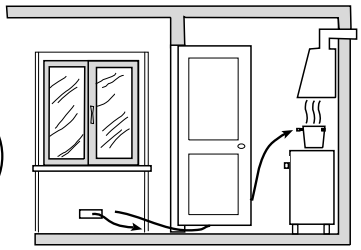
El aparato es de clase 1 y clase 2.1 (consulte referencia de la figura a continuación). Puede ser ubicado en posición libre o empotrado (entre muebles) respetando las distancias mínimas siguientes: 750 mm entre el plano de cocción del aparato y los planos horizontales que se encuentran por encima (por ejemplo muebles colgantes); puede ser reducido a 650 mm en caso de presencia de campana aspirante; 150 mm entre el costado del aparato y los muebles que posean altura superior a la del aparato. Puede ser arrimado a paredes, una de las cuales supere en altura el plano de trabajo, a una distancia mínima de 150 mm desde el costado del aparato
En caso de que se instale entre muebles es necesario que las paredes de los muebles resistan una sobretemperatura de por lo menos 90 ºC.

Los aparatos con compartimento portabombona y horno eléctrico, pueden ser instalados exclusivamente en colocación libre.

fig. 12

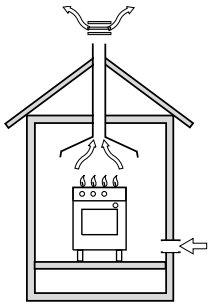


abertura de ventilación para el aire necesaria para una combustión correcta

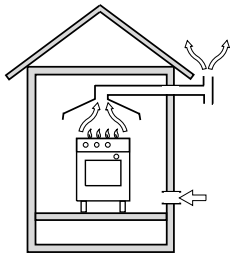


aumento de la fisura para permitir la entrada correcta del aire desde el local adyacente

fig. 13

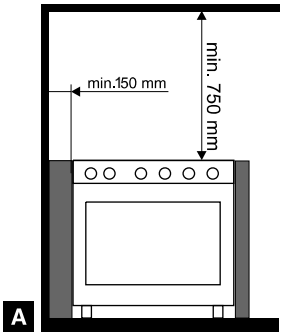


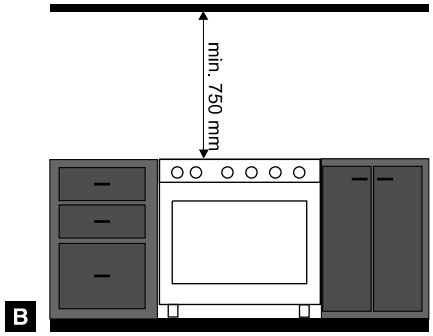
evacuación directamente al exterior

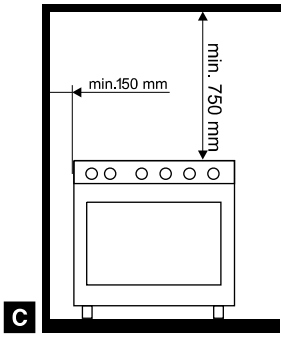


evacuación mediante chimenea reservada a la cocina

fig. 14



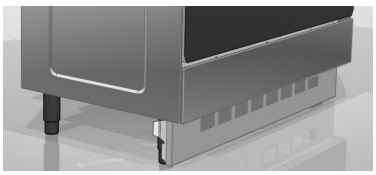




A Aparato empotrado (Clase 2 subclase 1)

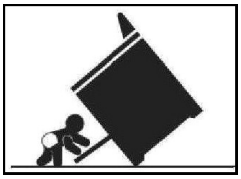
B Aparato empotrado (Clase 2 subclase 1)

C Aparato de libre instalación (Clase 1)



En caso de que se coloque un panel de cierre tapando las patas de la cocina, asegúrese de que haya una rejilla con una sección de paso > 100 mm² para garantizar una correcta ventilación de los quemadores de gas situados dentro del compartimento del horno.

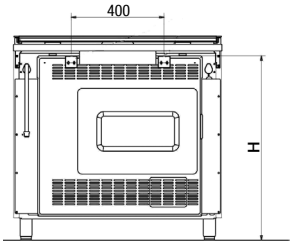
DISPOSITIVO DE ESTABILIDAD



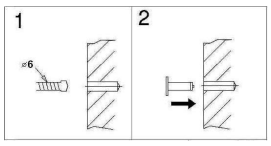
ADVERTENCIA
Para evitar que el aparato se vuelque, es necesario instalar este medio de estabilización como se indica en las imágenes a continuación.

1. Los niños no deben jugar ni sentarse en la puerta del horno abierta
2. No se apoye ni se siente en la puerta del horno abierta. El peso excesivo podría afectar a la estabilidad.
3. No apoye recipientes calientes con fondo angular en el cristal interno.

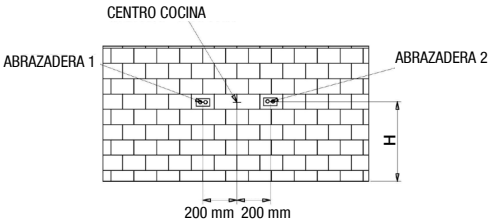
En los modelos de 50, 60, 70, 80, 90, 100 cm de ancho, es necesario montar la seguridad posterior, como garantía total de que el aparato no podrá volcarse hacia adelante, incluso si está sometido a cargas elevadas sobre la puerta del horno abierta.
• La parte posterior de la cocina tiene un panel que la cubre. Mida cuidadosamente la distancia H desde el punto más alto del panel al piso **(A)**.
• Utilice el valor H medido para marcar en la pared sobre la cual será instalada la cocina las referencias para los orificios que hay que utilizar para introducir los tacos **(B)**.
• Siempre sobre la pared marque el centro de la cocina a la misma altura H medida anteriormente **(C)**.
• A continuación monte las dos abrazaderas a 400 mm de distancia (200 mm desde el centro) y coloque la cocina contra la pared por debajo de las dos abrazaderas **(D)**.



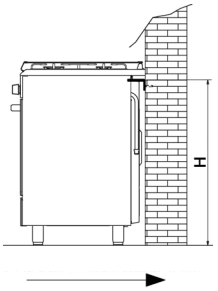
A



B

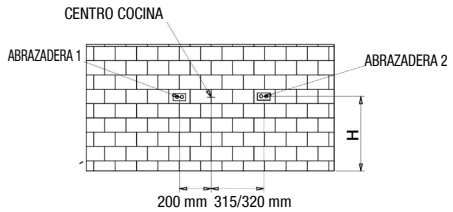


C

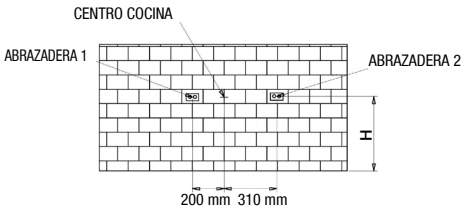


D

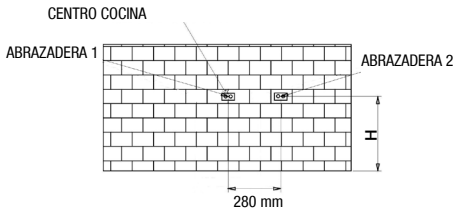
En caso de que su cocina sea una 90x60 portabombona, 80x50 portabombona u 80x50 gabinete, será necesario instalar las abrazaderas a la distancia indicada en las imágenes a continuación:



Cocina 90x60 portabombona



Cocina 80x50 portabombona



Cocina 80x50 gabinete

NIVELACIÓN

Una vez introducidos y atornillados los pies suministrados, de ser necesario, nivele el aparato girándolos. Esto permitirá anular posibles oscilaciones.

CONEXIÓN

CONEXIÓN GAS

La conexión a la red del gas o a la bombona del gas puede ser realizada con diferentes tipos de tubos (flexible de goma o de acero) es obligación que la operación sea realizada según las normas y las sucesivas actualizaciones en vigor y tras confirmar que el aparato esté regulado para el tipo de gas con el cual será alimentado (ver placa técnica ubicada en el interior de la puerta inferior o en la parte posterior de la cocina)

RACOR CON TUBO FLEXIBLE METÁLICO (fig. 15 pág.16 **)**

La conexión se realiza con un tubo conforme con la norma nacional, conectado al racor roscado del aparato mediante junta de estanqueidad interpuesta (guarnición). La máxima extensión del tubo no debe superar los 1,5 metros de longitud.

RACOR CON TUBO FLEXIBLE DE GOMA

Este tipo de conexión no está autorizada cuando el aparato está empotrado (aparato clase 2/1) y el tubo no puede ser inspeccionado a todo lo largo. Conecte el empalme al racor roscado interponiendo una junta de estanqueidad (guarnición)

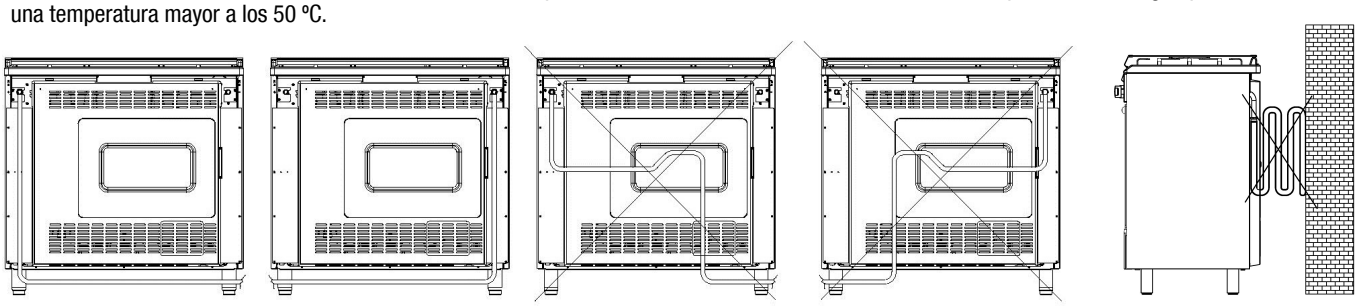
Según el gas utilizado los tubos presentan diámetro diferente:

- tubo para gas G30 (GLP) **(fig. 15** pág.16 **)** que hay que aplicar sobre el empalme con diámetro de 10mm;
- tubo para gas G20 (GAS NATURAL)**(fig. 15** pág.16 **)** que hay que aplicar sobre el empalme con diámetro de 10 mm.

Fije los dos extremos del tubo con las abrazaderas correspondientes, según las normativas nacionales.

El tubo debe ser sustituido dentro de los plazos de la fecha impresa y no debe superar la longitud máxima de 1,5 m.

El tubo no debe entrar en contacto con elementos cortantes y aristas vivas; no debe sufrir esfuerzos de tracción y torsión; en ningún punto debe alcanzar una temperatura mayor a los 50 ºC.



Si el tubo estuviera dañado, no intente arreglarlo, debe sustituirlo con uno nuevo antes de utilizar el aparato

CONEXIÓN DE GAS A LA BOMBONA

En los modelos con compartimento portabombona es posible alojar bombonas de hasta 15 kg de Butano con características conformes con las normativas nacionales.

La bombona debe estar acompañada por un reductor de presión de acuerdo con las normativas nacionales.

La conexión a la bombona debe estar realizada conforme con las normas nacionales de instalación vigentes.

El tubo flexible utilizado para la conexión debe tener un diámetro interno de 10mm, debe estar en conformidad con las normativas y debe ser sustituido en la fecha de vencimiento, se debe conectar al empalme de la cocina y al reductor de presión con abrazadera de acuerdo a las normativas.

Durante las fases de conexión de la bombona es necesario respetar las siguientes indicaciones:

- el tubo de conexión de gas no debe superar la longitud de 1 metro
- el racor del reductor de presión debe estar dirigido hacia la puerta del compartimento bombona
- el recorrido del tubo flexible no debe permitir que entre en contacto con ninguna superficie caliente de la cocina (pared interna izq. del compartimento portabombona, parte posterior de la cocina, techo) y DEBERÁ seguir el recorrido obligado por los soportes específicos
- la bombona deberá estar colocada de tal manera que no entre en contacto con la pared adyacente al horno

Al final de cada cocción se recomienda cerrar la llave de la bombona.

RACOR CON TUBO RÍGIDO DE COBRE (fig.15 pag.16)

Conecte la parte rígida al racor roscado ubicado en el lado posterior del aparato interponiendo una junta de estanqueidad de acuerdo a las normativas.

CONTROL DE ESTANQUEIDAD

Después de la instalación compruebe que los racores estén bien fijados. Para la comprobación de la estanqueidad en los circuitos de gas no utilice nunca la llama, sino una solución con espuma.

fig.15

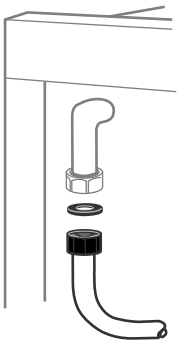
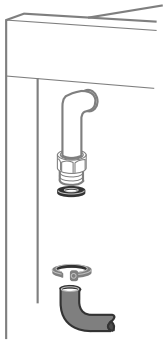


fig.16



CONEXIÓN ELÉCTRICA

Monte en el cable una clavija normalizada para la carga indicada en la placa de características colocada en el aparato (interior de la portezuela debajo de la puerta del horno o parte posterior de la cocina)

La conexión eléctrica debe tener una conexión eficiente de puesta a tierra. El conductor amarillo verde del cable de alimentación no se debe interrumpir con interruptores.

En caso de conexión directa a la red es necesario interponer entre el aparato y la red un interruptor omnipolar con apertura mínima entre los contactos de 3 mm, dimensionado a la carga y que responda a las normas nacionales en vigor (el cable de tierra no se debe interrumpir con interruptor). El cable de alimentación debe estar ubicado de tal manera que en ningún punto supere de 50 ºC la temperatura ambiente

El fabricante declina toda responsabilidad si no se respetan las normas eléctricas vigentes y si la conexión no la realiza personal cualificado de forma correcta.

COCINA CON ENCHUFE MACHO DE 16 AMPERES.

ADVERTENCIA
EL ENCHUFE MACHO DE CONEXIÓN, DEBE SER CONECTADO SOLAMENTE A UN ENCHUFE HEMBRA DE LAS MISMAS CARACTERISTICAS TECNICAS DEL ENCHUFE MACHO.

ADAPTACIÓN A LOS DIFERENTES TIPOS DE GAS

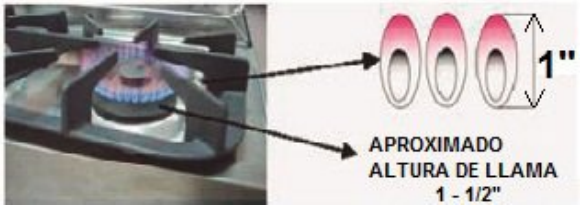
ADVERTENCIA
El aparato está listo para funcionar con los diferentes tipos de gas; cada gas requiere inyectores y regulaciones específicas. Para realizar variaciones siempre es necesario desconectar el aparato de la corriente eléctrica y cerrar temporalmente el suministro de gas de red.

SUSTITUCIÓN DE INYECTORES QUEMADORES DEL PLANO (fig. 19 pág.17**)**

Quite manualmente los quemadores (ninguna otra operación de desmontaje es necesaria) y utilizando una llave de tubo adecuada desenrosque los inyectores y sustitúyalos con los adecuados al tipo de gas detallados en la tabla de datos técnicos y en la placa de datos de la cocina (vea figura en la pág. 12, arriba)

REGULACIÓN DEL MÍNIMO EN LOS QUEMADORES DEL PLANO DE COCCIÓN (fig. 20 pág.17**)**

La regulación de la llama en el caudal reducido (mínimo) se realiza en la fábrica. Luego de sustituir el inyector para adaptarlo al tipo de gas disponible o después de condiciones especiales de la presión de red, puede ser necesario una nueva regulación del mínimo. Encienda el quemador y déjelo funcionando al máximo caudal durante aproximadamente 10 minutos. Gire el botón a la posición de mínimo. Extraiga el botón del vástago de la llave. Con un destornillador pequeño de corte regule el mínimo girando el tornillo de desviación en el sentido de las agujas del reloj para tener menos llama o en el sentido contrario a las agujas del reloj para aumentar la llama. En las llaves con válvulas el tornillo (de desviación) de regulación está situado en el cuerpo de la llave. En las llaves sin válvulas el tornillo se encuentra en el interior del cuerpo de la llave. Luego de las intervenciones de sustitución de inyectores o regulación será preciso confirmar que la llama: tenga una coloración tendiente al azul, sea estable y silenciosa, no se separe del quemador, no provoque retorno en el paso de máximo a mínimo.



SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES QUEMADORES EN EL COMPARTIMENTO DEL HORNO (fig. 21 pág.17**)**

Quite los quemadores liberándolos de los tornillos de fijación y, con una llave adecuada, desatornille los inyectores y sustitúyalos con los adecuados para el tipo de gas indicado en la tabla de datos técnicos.

REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO DE LOS QUEMADORES DEL COMPARTIMENTO DEL HORNO (solo modelos con quemador de tubo)

Algunos modelos poseen un collarín metálico (fijado con un tornillo) situado en la extremidad del quemador para regular la apertura del aire (aumentando disminuyendo la cantidad de aire) en función del resultado que se desea obtener. Luego de cada intervención será necesario controlar que la llama: tenga una coloración tendiente al azul, sea estable y silenciosa, no se separe del quemador, no provoque retorno en el paso de máximo a mínimo.

REGULACIÓN DEL MÍNIMO EN EL QUEMADOR DEL HORNO Y EN EL QUEMADOR DEL GRILL (fig. 22 pág.17**)**

Encienda el quemador y coloque el botón en la temperatura máxima. Deje que el horno se caliente durante por lo menos 30 minutos. Gire el botón hacia la posición de mínimo. Extraiga el botón del vástago del termostato y con un destornillador pequeño de corte regule el mínimo girando el tornillo de desviación en el sentido de las agujas del reloj para tener menos llama o en el sentido contrario a las agujas del reloj para aumentar la llama. La llama deberá resultar corta y estable, deberá resistir corrientes de aire y el cierre de la puerta del horno y no deberá provocar retorno. El tornillo (de desviación) de regulación está normalmente situado en el cuerpo del temostato. En las llaves con válvulas el tornillo (de desviación) de regulación está situado en el cuerpo de la llave. En las llaves sin válvulas el tornillo se encuentra en el interior del cuerpo de la llave **(fig.22** pág.17**)**.

Después de cualquier intervención de sustitución o regulación de los componentes del aparato, es necesario montar nuevamente todas las partes implicadas cuidadosamente, para restablecer el funcionamiento original. La adaptación a gas diferente debe tomar en consideración la sustitución del empalme. Compruebe también en este caso la estanqueidad del circuito con espuma y nunca con llama libre. Sustituya finalmente la vieja etiqueta de calibración con la nueva que se incluye en el suministro y que corresponde al nuevo tipo de gas utilizado.

Ahora, su producto está correctamente instalado. Se recomienda quitar todas las etiquetas informativas y materiales presentes (en el compartimento del horno) antes de ponerlo en funcionamiento.

fig.19

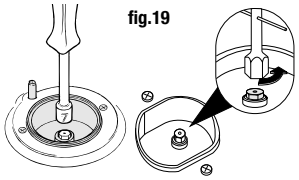


fig.20

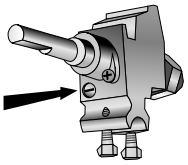


fig.21

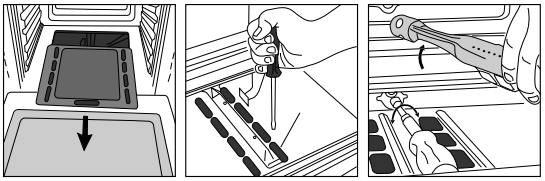
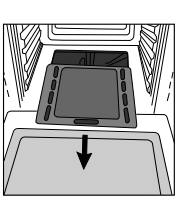
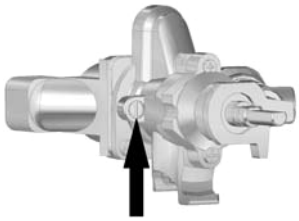


fig.22





DATOS TÉCNICOS

TIPO DE QUEMADOR (medidas mm)	TIPO DE GAS		PRESIÓN (mbar)	MARCA INYECTOR (1/100 mm)	CONSUMO GAS*	POTENCIA (kW)		DIÁMETRO OLLA ACONSEJADA** (cm)
						MÁXIMA	MÍNIMA	
AUXILIAR Ø 55	butano/propano	G30/G31	28..30/37	52	73 g/h	1,000	0,300	12÷14 6 con griglia di riduzione
	gas natural	G20	20	72	95 dm³/h			
SEMIRÁPIDO Ø 75	butano/propano	G30/G31	28..30/37	68	127 g/h	1,750	0,440	16÷20
	gas natural	G20	20	98	167 dm³/h			
RÁPIDO Ø 100	butano/propano	G30/G31	28..30/37	88	218 g/h	3,000	0,750	20÷24
	gas natural	G20	20	116	286 dm³/h			
ULTRA RÁPIDO Ø 120	butano/propano	G30/G31	28..30/37	91	240 g/h	3,300	1,500	20÷26
	gas natural	G20	20	124	314 dm3/h			
BESUGUERA 60x235	butano/propano	G30/G31	28..30/37	88	211 g/h	2,900	1,500	Máx 14 x 35
	gas natural	G20	20	120	276 dm3/h			
TRIPLO Ø 130	butano/propano	G30/G31	28..30/37	96	262 g/h	3,600	1,500	24÷28
	gas natural	G20	20	135	343 dm³/h			
TRIPLO Ø 130	butano/propano	G30/G31	28..30/37	98	277 g/h	3,800	1,500	24÷28
	gas natural	G20	20	137	363 dm³/h			

*** En las condiciones de referencia, temperatura del gas 15 ºC, presión atmosférica 1013,25 mbar **Según las prestaciones de los quemadores y de las ollas**

TABLA DE POTENCIAS ELÉCTRICAS

HORNO						Compartimiento calientaplatos (Watts)
VOLUMEN DEL HORNO (Litros)	**Solera** (Watts)	**Techo** (Watts)	**Grill Eléctrico** (Watts)	**Doble Grill** (Watts)	**Circular + Ventilador** (Watts)	
123	1500	950	2000	2950	/	/
111	1500	950	1500	2450	2400	/
105	1500	950	2000	2950	/	/
95	1500	950	1500	2450	2400	/
90	1500	950	2000	2950	/	/
80	1500	950	1500	2450	2400	/
67	1400	850	1400	2250	/	/
61	1400	850	1400	2250	2200	/
61 Double Oven	1100	700	1400	2100	2200	500
58	1100	650	1350	2000	/	/
51	1100	650	1350	2000	2200	/
47	900	600	1350	1950	/	/
37 Double Oven	800	500	1200	1700	/	500

RENDIMIENTO MEDIO		
Modelo	**Gas Natural**	**Gas Licuado de Petróleo**
AL6611EI	**58,24%**	**60,75%**
AL9612EI	**57,82%**	**59,00%**
UN6613WI	**58,40%**	**60,12%**
UN9612WI	**58,02%**	**59,00%**
MQB612VR	**57,00%**	**59,14%**

ENCIMERA					
	Diámetro (mm)	**Potencia** (Watts)		**Diámetro** (mm)	**Potencia** (Watts)
Placa eléctrica normal	145	1000	Circular High-Light	145	1200
Placa eléctrica normal	145	1500	Circular High-Light	180	1800
Placa eléctrica rápido	180	2000	Circular High-Light	210	2200
			Extensible High-Light	120/210	700/2100
			Extensible High-Light	170/265	1400/2200

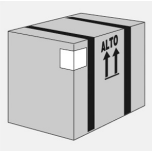
TIPO QUEMADOR	TIPO DE GAS		PRESIÓN (mbar)	MARCA INYECTOR (1/100 mm)	CONSUMO GAS*	POTENCIA (kW)	
						MÁXIMA	MÍNIMA
HORNO (dm3 37-41) FP 96-16 2 hornos (horno pequeño)	butano/ propano	G30/G31	28..30/37	62	145 g/h	2,000	0,700
	gas natural	G20	20	108	190 dm³/h		
HORNO (dm3 45/70) 55-65-75-66 P85-P96 FG 96-16 2 hornos (horno medio)	butano/ propano	G30/G31	28..30/37	79	193 g/h	2,650	1,000
	gas natural	G20	20	122	252 dm³/h		
HORNO (dm3 74/109) 85-86 (horno grande)	butano/ propano	G30/G31	28..30/37	93	276 g/h	3,800	1,000
	gas natural	G20	20	145	362 dm³/h		
HORNO (dm3 102/126) 96-16 (horno gigante)	butano/ propano	G30/G31	28..30/37	100	305 g/h	4,200	1,000
	gas natural	G20	20	150	400 dm³/h		
GRILL (dm3 37-41) FP 96-16 2 hornos (horno pequeño)	butano/ propano	G30/G31	28..30/37	60	116 g/h	1,600	
	gas natural	G20	20	101	152 dm³/h		
GRILL (dm3 45/70) 55-65-75-66 P85-P96 FG 96-16 2 hornos (horno medio)	butano/ propano	G30/G31	28..30/37	65	145 g/h	2,000	
	gas natural	G20	20	108	190 dm³/h		
GRILL (dm3 74/126) 85-86-96-16 (horno grande y horno gigante)	butano/ propano	G30/G31	28..30/37	90	240 g/h	3,300	
	gas natural	G20	20	135	314 dm³/h		

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

ASISTENCIA TÉCNICA

Para localizar el centro de asistencia autorizado más cercano, contacte con el revendedor autorizado de su zona. Recomendamos identificar los datos del modelo en su poder en la placa de datos técnicos.

ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO Y EMBALAJE



Los embalajes utilizados en nuestros productos pueden ser reciclados, le solicitamos por lo tanto que los elimine de la manera más adecuada para reducir al mínimo su impacto ambiental.
En caso de que la compra de nuestro aparato se realice como sustitución de un producto viejo, es necesario entregarlo. Diríjase a la empresa de la zona autorizada para la recogida de los electrodomésticos en desuso. Esto permitirá reutilizar los materiales reciclables y no contaminar el medio ambiente.



El símbolo del cubo de basura tachado presente en el producto indica que los Residuos derivados de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) no deben eliminarse junto con los residuos indiferenciados (es decir, con los "residuos urbanos mezclados") y deben gestionarse por separado para que sean sometidos a operaciones específicas destinadas a su reutilización o a un tratamiento específico que elimine de manera segura las posibles sustancias nocivas para el medio ambiente y que extraiga las materias primas que pueden ser recicladas. En todos los estados miembros de la Comunidad Europea, los RAEE deben entregarse a Centros de Recogida especializados, en conformidad con las prescripciones de las leyes y disposiciones vigentes. Cuando se compra un aparato nuevo, además, es posible entregar los RAEE al vendedor, que está obligado a aceptarlos gratuitamente (intercambio "uno por uno"). La eliminación abusiva del producto por parte del usuario, comporta la aplicación de sanciones administrativas.

TABLA COCCIÓN

PLATO	HORNO ESTÁTICO (sin ventilador) ELÉCTRICO O A GAS		HORNO VENTILADO (cocción multinivel)		TIEMPO DE COCCIÓN
	nivel de cocción parrilla interior	temperatura ºC	nivel de cocción parrilla interior	temperatura ºC	minutos
Dulces					
Pastaflora	3	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Torta mezcla batida	2	200-210	2 (1-3)	190-200	30-35
Tarta de fruta	2	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Plum cake	3	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Torta de fruta	3	175-190	2 (1-3)	165-180	35-45
Torta de nueces	3	190-200	2 (1-3)	180-190	40-45
Strúdel	2	195-200	2 (1-3)	185-195	35-45
Bizcocho	2	195-210	2 (1-3)	185	35-45
Flan	3	130-150	2 (1-3)	130	30-35
Torta de chocolate	2	180-190	2 (1-3)	180	35-40
Brioche	2	190-200	2 (1-3)	180-190	25-30
Bizcochos	2	180	2 (1-3)	165	20
Pastas de té	3	230-250	2 (1-3)	200-230	10-15
Panes dulces con mermelada (Scones)	1	190-210	1 (1-2)	180-190	20
Magdalenas	3	205-220	2 (1-3)	185-200	25-35
Pan y pizza					
Pizza	2	215-230	2 (1-3)	195-210	20-30
Focaccia	2	220	2 (1-3)	190-210	20-30
Pan	3	235-250	3 (2-3)	215-230	40-50
Primeros platos					
Lasañas	3	185-200	2 (2-4)	165-180	30-40
Pasta al horno	3	190-200	2 (2-4)	180-190	35-45
Flanes de verduras	2	180-190	2 (1-3)	170-180	30-40
Carne asada					
Buey 1 kg	2	220-225	2 (1-3)	200-220	50-60
Cordero 1 kg	2	190-220	2 (1-3)	180-200	50-60
Cerdo 1 kg	2	190-220	2 (1-3)	180-200	60-70
Novillo 1 kg	2	190-220	2 (1-3)	180-200	60-70
Pollo	2	205-215	2 (1-3)	195-210	40
Pato	2	210-220	2 (1-3)	195-210	120-180
Oca	2	210-220	210-220	195-210	120
Pavo	2	215-230	2 (1-3)	195-210	120
Conejo	2	215-235	2 (1-3)	200-200	40
Faisán	2	205-215	2 (1-3)	195-210	40-50
Pescado					
Filetes y trozos	2	170-180	2 (1-3)	160-170	20-30
Asado	2	190-200	2 (1-3)	180-190	25-35
A la papillote	2	200-210	2 (1-3)	190-200	25-35

Notas de cocción
Los datos reproducidos son indicativos. Por tanto, pueden y deben modificarse en base a los propios gustos y costumbres.
El tiempo indicado en la tabla no incluye el precalentamiento del horno, que se recomienda en todos los casos.
El tiempo y las temperaturas indicadas se refieren a una cantidad de alimento media: 1/1,5 kg para las carnes, pasta para pastelería, pizza, pan 0,5/0,8 Kg.
Las cocciones múltiples en varios niveles se deben realizar ubicando los recipientes en el centro de la parrilla.

TABLA DE COCCIÓN A LA PARRILLA

PLATO	nivel de cocción parrilla interior	temperatura ºC	tiempo de cocción minutos
Emparedado	3-4	200	3-4
Hamburguesa	3-4	200	5-7
Pinchos de pescado	3-4	200	6-8
Crustáceos	3-4	200	6-8
Salchichas	3-4	200	7-10
Costillas de cerdo	3-4	200	7-10
Pinchos de carne	3-4	200	8-10
Chuletas	3-4	200	8-12
Pollo	3-4	200	30-35

Notas cocción a la parrilla:
- Es suficiente un precalentamiento de 5 - 10 minutos para las recetas que lo requieren.
- El tiempo indicado es relativo a una parte sola del plato, por lo tanto es necesario girarlo.
- Coloque en el nivel de abajo una bandeja con un vaso de agua (0,2 l) para limitar las salpicaduras de grasa y el exceso de humo durante la cocción.

ADVERTENCIA:
Atencion este artefacto debe ser instalado por personal servicio tecnico o por un instalador de gas autorizado (SEC)

SERVICIO TECNICO:

Nombre	:	Servicio Tecnico Patricia Neira E.I.R.L
Rut	:	76.512.516-2
Representante Legal	:	Patricia Neira Bastidas
Dirección	:	Américo Vespucio 199 Comuna de Ñuñoa Santiago de chile
E-Mail	:	cromero@serviteclareina.cl

El Servicio Técnico deberá presentar documentos que acrediten la autorización por el fabricante para la realización de su servicio.

013N36 06/2018

GLEM Gas S.P.A.
via Modenese 4266 - 41018 S. Cesario S.P. (Modena) Italy