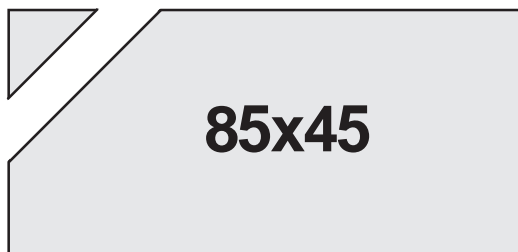


Instrucciones de uso y mantenimiento de cocinas de gas, mixtas y eléctricas. Serie:



Características técnicas	3
Instalación	4 - 7
Ventilación del local	4
Ubicación	4
Conexión de gas	4
Portabombona	5
Adaptación a los diferentes tipos de gas	5
Cambio de inyectores	5
Regulación del aire	5
Regulación del mínimo	6
Dispositivo de seguridad	6
Para el usuario	7 - 9
Ventilación del local	7
Encendido de los quemadores	7
Encendido del horno de gas	7
Encendido del grill de gas	7
Dispositivo de seguridad	8
Uso de la encimera de gas	8
Uso del horno de gas	8
Uso del grill de gas	8
Horno con termostato	9
Consejos y advertencias	9
Figuras	35 - 36

- Nuestra sociedad, además de felicitarle por la elección de uno de sus productos cualificados, desea que obtenga las mejores prestaciones del mismo, tal como usted esperaba en el momento de la compra. Con este fin, le invita a leer y seguir atentamente las instrucciones del presente manual aunque, obviamente, sólo deba tener en cuenta aquellos párrafos que tengan relación con los accesorios y equipo presentes en su electrodoméstico. **La empresa fabricante declina cualquier responsabilidad por daños a cosas o personas derivados de una mala instalación o un uso incorrecto del aparato.**
- Con el fin de fabricar aparatos de vanguardia tecnológica y/o con el fin de mejorar la calidad del producto, nuestra sociedad se reserva el derecho a introducir modificaciones, incluso sin avisar, sin que ello signifique problema alguno para el usuario.
- En caso de necesitar piezas de recambio, deberá indicar a su revendedor el nº de modelo y el nº de matrícula inscritos en su placa de registro. Dicha placa está situada en el interior del calentaplatos o del sitio que aloja la botella de gas o en la parte posterior de la cocina.
- APARATO CONFORME A LAS DIRECTIVAS:
 - CEE 90/396
 - CEE 73/23 Y 93/68
 - CEE 89/336 (Radiorruídos)
 - CEE 89/109 (Contacto con alimentos)

ADVERTENCIA

- Del presente manual, sólo interesan los párrafos relativos a los accesorios presentes en la cocina.

Dimensiones externas nominales	Cocinas 85x45
Altura de la bancada	cm. 85
Altura con tapa levantada	cm. 124
Profundidad con puerta cerrada	cm. 45
Profundidad con puerta abierta	cm. 91
Anchura	cm. 85

Dimensiones útiles	Horno con grill	Horno sin grill
Anchura	cm. 35,0	cm. 35,0
Profundidad	cm. 35,5	cm. 35,5
Altura	cm. 27,0	cm. 30,5
Volumen	l. 33,5	l. 38,0

QUEMADORES DE GAS (inyectores y capacidades)

Gas	Quemador	Inyector	Capacidad reducida (kW)	Capacidad nominal (kW)
G20 20 mbar	auxiliar	70	0,40	0,90
	semirrápido	99	0,40	1,85
	rápido	126	0,85	3,00
	horno	122	1,00	2,65
	grill	99		1,85
G30 28-30 mbar	auxiliar	48	0,40	0,90
	semirrápido	68	0,40	1,85
	rápido	86	0,85	3,00
G31 37 mbar	horno	80	1,00	2,65
	grill	68		1,85

Cat: ver placa en cubierta;

Clase 1

Cocinas de tipo "X"

EQUIPAMIENTO

Todos los modelos poseen el dispositivo de seguridad de los quemadores del horno y del grill.

Además, según los modelos, las cocinas pueden disponer de:

- Termostato (o espita) para el horno
- Quemadores del grill
- Armario para la bombona

Sobre la DISPOSICIÓN DE LOS QUEMADORES EN LA ENCIMERA, ver los modelos representados en la figura 1 del final del manual.

La placa de registro está situada en el interior del calentaplatos o del sitio que aloja la botella de gas o en la parte posterior de la cocina.

En la cubierta del manual hay una copia de la placa (sólo para los productos a gas o mixtos).

INSTALACIÓN

La instalación la debe realizar personal cualificado que se deberá atener a las normas de instalación vigentes.

Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y la regulación del aparato son compatibles.

Las condiciones de regulación de este aparato están escritas en la placa de la cubierta.

Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos en combustión. Deberá instalarse y conectarse según las normas de instalación en vigor.

Este aparato puede instalarse y funcionar sólo en locales permanentemente ventilados según las normas nacionales en vigor.

VENTILACIÓN DEL LOCAL

Los locales en los que se instalan estos aparatos de gas deben estar ventilados para permitir una buena combustión del gas y una adecuada ventilación.

En concreto, la corriente de aire necesaria para la combustión no debe ser inferior a 2 m³/h por cada kW de capacidad nominal instalado.

UBICACIÓN

Desembale la cocina por completo, incluido el plástico que recubre las partes esmaltadas o inoxidable.

Coloque la cocina en un lugar seco, accesible y sin corrientes de aire. Colóquela alejada de paredes que se resientan del calor (madera, linóleo, papel, etc.).

En el caso de cocinas con espacio para bombona, compruebe que haya una buena ventilación en su interior.

La cocina puede instalarse sola o entre dos muebles cuyas paredes deben resistir una temperatura de 100°C y no deben superar la altura de la encimera.

CONEXIÓN DE GAS

Antes de conectar la cocina, asegúrese de

que esté preparada para funcionar con el gas que se le vaya a suministrar. En caso contrario, realice la transformación indicada en el párrafo "Adaptación a diferentes tipos de gas". La conexión del aparato se realiza a la derecha. Si el tubo tiene que colocarse detrás, debe mantenerse en la parte inferior. En esa zona, la temperatura es de unos 50°C.

- Conexión rígida (ver figuras 2 A y D)

La conexión al gas de la red puede realizarse con un tubo metálico rígido o con un tubo metálico flexible. Para ello, se debe desmontar el portagomas (si ya está montado) y enroscar el manguito a la rosca de la rampa (ver figura 2 D). El manguito que debe utilizarse para la conexión rígida puede estar ya montado en la rampa o encontrarse junto con los accesorios de la cocina. Si no es así, puede solicitarse en el punto de venta.

Si está permitido por las normas nacionales, el tubo metálico rígido o flexible conforme a las normas vigentes puede enroscarse directamente en la rosca de la rampa, interponiendo una junta de estanqueidad (ver figura 2 A).

De cualquier forma, se aconseja utilizar el manguito.

- Conexión con tubo de goma en el portagomas (ver figuras 2 B y C):

Se realiza con un tubo de goma que lleve la marca en conformidad con las normas en vigor. El tubo debe cambiarse en la fecha indicada, y debe asegurarse en los dos extremos mediante abrazaderas de manguera normalizadas. **También debe resultar completamente accesible de manera que se pueda controlar su estado en toda su longitud.**

ATENCIÓN:

- **La utilización del portagomas sólo está permitida para la instalación libre. En caso de que el aparato se instale entre dos muebles de clase 2 st. 2-1, la única conexión que está permitida es el racor rígido.**

IMPORTANTE:

- **Después de la instalación, compruebe que la estanqueidad de los racores sea correcta.**

- Para el funcionamiento con B/P, compruebe que la presión del gas esté conforme a la que se indica en la placa.
- Utilice exclusivamente tubos de goma normalizados. Para GLP, utilice un tubo conforme a las normas nacionales en vigor.
- Evite que el tubo forme pliegues muy pronunciados y mantenerlo alejado de paredes calientes.

Referencias a las normas de instalación para empalme de gas del equipo: ISO 7-1.

PORTABOMBONA

Para la conexión a la bombona de butano-propano, utilice un tubo de goma homologado de una longitud de 60 a 70 cm. Su recorrido está indicado en la figura 3.

El tubo no debe tocar las paredes adyacentes al horno. La dimensión máxima de la bombona es de 31 cm de diámetro y 60 cm de altura, con una capacidad que va de los 10 a los 13 kg.

ADAPTACIÓN A LOS DIFERENTES TIPOS DE GAS

En caso de que la cocina no estuviera preparada para funcionar con el tipo de gas disponible, se deberá modificar en el siguiente orden:

- Sustitución de los inyectores (consultando el cuadro de la pág. 3);
- Regulación del aire primaria;
- Regulación de los "mínimos".

Nota: todas las veces que cambie tipo de gas, pegue sobre la etiqueta que contiene el número de identificación la indicación del gas con la nueva regulación.

PARA SUSTITUIR LOS INYECTORES DE LOS QUEMADORES DE LA ENCIMERA (fig. 4)

- Quitar las rejillas, las coronas y los quemadores tirando hacia arriba;
- Desenroscar los tornillos que fijan la encimera (si hay), levantarlo y apoyarlo en

- la tapa fijándolo con una cinta adhesiva;
- Quitar los tubos mezcladores y sustituir los inyectores utilizando una llave tubular de 7 mm.

PARA SUSTITUIR LOS INYECTORES DEL QUEMADOR DEL HORNO (fig. 5)

- Aflojar el tornillo de fijación del fondo del horno;
- Quitar el fondo del horno (empujándolo hacia atrás y levantándolo);
- Quitar el quemador del horno tras soltar el tornillo de fijación;
- Sustituir el inyector utilizando una llave tubular de 7 mm.

PARA SUSTITUIR EL INYECTOR DEL QUEMADOR DEL GRILL (fig. 6)

- Quitar el quemador tras soltar los dos tornillos de fijación;
- Sustituir el inyector utilizando una llave tubular de 7 mm.

CONSEJOS IMPORTANTES:

- No apriete demasiado los inyectores;
- una vez realizado el cambio, compruebe la estanqueidad de todos los inyectores.

REGULACION DEL AIRE DE LOS QUEMADORES

Observe el siguiente cuadro para regular la cuota H expresada en mm. (fig. 4 para la encimera y fig. 6 para el grill):

Quemador	G20 20mbar	G30 28-30mbar G31 37mbar
Auxiliar	3	4
Semirrápido	3	4
Rápido	4	6
Horno	-	-
Grill	3	7

Comprobar el funcionamiento de los quemadores:

- encender el quemador con la llama al máximo;
- la llama debe ser clara y no tener partes amarillas además de estar bien unida al

quemador. Si entra demasiado aire, la llama se separa lo que puede resultar peligroso. Si, por el contrario, el aire es escaso, la llama tiene puntas amarillas y puede producir hollín.

REGULACION DEL "MÍNIMO" QUEMADORES DE LA ENCIMERA

En caso de que la cocina deba funcionar con gas líquido (B/P), el by-pass de las espitas debe atornillarse a fondo.

La cocina puede estar dotada de espitas de tipo "A", con el by-pass en el interior (se accede a ellos introduciendo un pequeño destornillador en la varilla) o del tipo "B" con el by-pass exterior, situado a la derecha (se accede directamente). Ver figura 7.

En caso de que la cocina deba funcionar con gas natural, se procede del siguiente modo para ambos tipos de espita:

- encender el quemador con la llama al máximo;
- quitar el mando simplemente tirando, sin hacer palanca sobre el panel frontal que se podría dañar;
- acceder al by-pass con un pequeño destornillador y desenroscar unas 3 vueltas (girando el destornillador en el sentido antihorario);
- girar la varilla de la espita en sentido antihorario hasta el final, la llama estará al máximo;
- enroscar de nuevo lentamente el by-pass sin colocar axialmente el destornillador hasta reducir la llama a unos 3/4, comprobando que es suficientemente estable incluso con una corriente moderada de aire.

REGULACION DEL "MÍNIMO" QUEMADOR DEL HORNO

En caso de que la cocina deba funcionar con gas líquido (B/P), el by-pass de las espitas debe atornillarse a fondo.

En cambio, si la cocina funciona con gas natural, se procede del siguiente modo:

- quitar el fondo del horno (empujándolo hacia un lado y levantándolo);
- encender el quemador del horno colocando

- el mando en la posición de "máximo";
- cerrar la puerta del horno;
- acceder al by-pass del termostato o de la espita (ver fig. 8);
- desenroscar unas 3 vueltas del by-pass del termostato;
- tras 5 o 6 minutos, poner el mando en la posición de "mínimo";
- enroscar lentamente el by-pass comprobando que la llama se reduce a través del cristal de la puerta (cerrada) hasta que la llama tenga unos 4 mm. de longitud. Se aconseja no reducir excesivamente la llama que debe mantener su estabilidad incluso con la corriente de aire provocada por la apertura o cierre bruscos de la puerta;
- apagar el quemador, colocar de nuevo el fondo del horno.

EL DISPOSITIVO DE SEGURIDAD

La distancia correcta entre el extremo del elemento sensible del termopar y el quemador está indicada en las figuras 5 y 6. Para controlar la eficiencia de la válvula, siga los siguientes pasos:

- encender el quemador y dejarlo funcionando unos 3 minutos;
- apagar el quemador poniendo el mando en la posición de cerrado (●);
- tras 60 segundos (para los quemadores del horno y del grill), colocar el mando en la posición de abierto;
- dejar el mando en esa posición y acercar una cerilla encendida al quemador: **NO DEBE ENCENDERSE.**

Tiempo necesario para apretar el magneto durante el encendido: alrededor de 10 segundos;

Tiempo de intervención automática tras apagar la llama: no más de 60 para los quemadores del horno y del grill.

ADVERTENCIAS

- Cualquier intervención técnica en el interior de la cocina debe ir precedida de la desconexión de la clavija eléctrica y del cierre de la llave del gas.

ES *Instalación*

- No se debe hacer uso de la llama tras las comprobaciones de estanqueidad del circuito de gas. Si no se dispone de un dispositivo específico de control, se puede utilizar espuma o agua con mucho jabón.
- Cuando se cierre la tapa, se debe comprobar que los hilos eléctricos de las bujías (si hay) no estén próximos a los inyectores para evitar que se apoyen sobre ellos.

Para el usuario



USO DE LA COCINA

VENTILACIÓN DEL LOCAL

El uso de un aparato que funciona con gas puede producir calor y humedad en el local en el que esté instalado. Compruebe que el local está bien ventilado; mantener abiertos los orificios naturales de ventilación o instalar una campana de humos.

En caso de que se haga un uso intensivo y prolongado del mismo, puede ser necesaria una ventilación complementaria como, por ejemplo, abrir una ventana o una ventilación más eficaz como aumentar la potencia de aspiración de la campana.

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE LA ENCIMERA

- Apretar y girar el mando en sentido antihorario hasta llegar al símbolo  marcado en el panel frontal (posición de la llama al máximo);
- al mismo tiempo, acercar una cerilla encendida al quemador;
- si se quiere reducir la llama, girar posteriormente el mando en el mismo sentido hasta llegar al símbolo  (posición de la llama al mínimo).

ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL HORNO

- Abrir la puerta del horno;
- apretar y girar el mando en sentido antihorario hasta llegar a la posición de "máximo";
- acercar una cerilla encendida al agujero central del fondo del horno y apretar a fondo el mando (ver fig. 9);
- comprobar que se han prendido los dos agujeros laterales del fondo manteniendo la presión sobre el mando;
- tras unos 10 segundos, soltar el mando y comprobar que el quemador sigue encendido. En caso contrario, repetir la operación.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL GRILL (GRILL DE GAS)

- Colocar la protección de los mandos tal

- como se indica en la fig. 11;
- apretar y girar el mando del horno a la derecha hasta el final;
- acercar una cerilla encendida al tubo perforado del quemador y presionar a fondo el mando (ver fig. 10);
- comprobar que el quemador se ha encendido, manteniendo la presión sobre el mando;
- tras unos 10 segundos, soltar el mando y comprobar que el quemador sigue encendido. En caso contrario, repetir la operación.

ADVERTENCIAS:

- Si, tras un período largo de inactividad de la cocina, no se enciende fácilmente, no se preocupe pues es normal. Bastarán unos pocos segundos para que el aire acumulado en las tuberías salga;
- en cualquier caso, es conveniente evitar un suministro exagerado de gas sin combustir a los quemadores. Si no lo puede encender en un tiempo relativamente breve, repita la operación tras haber colocado el mando en la posición de cierre (●);
- cuando se encienda por primera vez el horno y el grill, puede salir un olor característico a humo de la boca misma del horno. Eso se debe al tratamiento de las superficies y a los residuos oleosos de los quemadores.

EL DISPOSITIVO DE SEGURIDAD

Los quemadores que poseen este dispositivo tienen la ventaja de que están protegidos en caso de apagarse accidentalmente. De hecho, en ese caso, el suministro de gas al quemador en cuestión se bloquea automáticamente, evitando de esta manera el peligro derivado de una salida de gas sin combustir: a partir de que se apague la llama, no deben transcurrir más de 60 segundos para que se apague el quemador del horno o del grill.

USO DE LOS FUEGOS DE LA ENCIMERA

Usar recipientes de un diámetro adecuado al tipo de quemador. De hecho, las llamas

no deben sobresalir por los bordes de las ollas. Aconsejamos:

- para el quemador auxiliar: recipientes de 8 cm. como mínimo;
- para el quemador semirrápido: recipientes de 14 cm. como mínimo;
- para el quemador rápido: recipientes de 22 cm. como mínimo.

NOTA: no dejar nunca el mando en posición intermedia entre el símbolo de llama al máximo 🔥 y la posición de cierre (●).

USO DEL HORNO DE GAS

- Tras haber encendido el quemador, dejar que el horno se caliente durante unos 10 minutos;
- colocar la comida que se va a cocinar en una bandeja normal y colocarla sobre la rejilla cromada;
- introducirlo todo en el horno utilizando preferentemente el nivel más alto y colocar el mando en la posición deseada;
- se puede controlar la cocción a través del cristal y con la luz encendida. De ese modo, se evita abrir con frecuencia la puerta excepto si se quiere añadir algo;

ADVERTENCIA IMPORTANTE: no usar nunca directamente la bandeja grasera como recipiente, sólo sirve para recoger las grasas que rezuman cuando se usa el grill.

USO DEL GRILL DE GAS

- colocar la protección de los mandos (ver fig. 11);
- encender el quemador y esperar algunos minutos para darle tiempo a calentarse;
- colocar la comida en la rejilla;
- ponerlo todo en el nivel más alto del horno;
- colocar la bandeja grasera en el nivel inferior;
- cerrar con suavidad la puerta apoyándola en la protección de los mandos;
- tras algunos minutos, girar la comida para exponer el otro lado a los rayos infrarrojos (el tiempo de exposición depende del tipo de alimento y del gusto personal del usuario).

NOTA: cuando se use por primera vez el grill,

puede salir humo del horno. Antes de meter los alimentos, espere un poco a que los eventuales residuos oleosos se hayan quemado del todo.

El grill sólo se puede usar con su temperatura nominal.

ATENCIÓN: las partes accesibles pueden calentarse cuando funcione el grill. No deje que se acerquen los niños.

A título orientativo, se puede consultar el siguiente cuadro recordando que pueden haber variaciones dependiendo de la calidad y la cantidad de la comida cocinada y del gusto personal.

Alimentos que usan el grill	Tiempo (minutos)	
	un lado	otro lado
Carnes finas	6	4
Carnes moderadamente gruesas	8	5
Pescados finos o sin escamas	10	8
Pescados moderadamente voluminosos	15	12
Embutidos	12	10
Tostadas	5	2
Volatería pequeña	20	15

HORNOS CON TERMOSTATO

En caso de que se observe un comportamiento anómalo de la temperatura durante la cocción, llamar a un técnico para que controle el termostato.

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS GENERALES

- Cualquier manipulación al interior del horno o donde se pueda acceder a partes sometidas a tensión debe ir precedida de la desconexión de la corriente eléctrica.
- No utilizar el espacio calentaplatos y el de la bombona para dejar líquidos inflamables u objetos que se resientan del calor como la madera, el papel, los envases a presión, mecheros, etc.
- Controlar frecuentemente el tubo de goma.

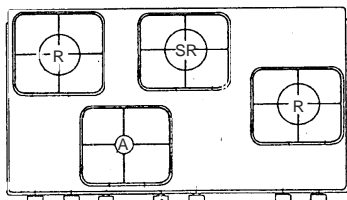
Comprobar que esté lo suficientemente alejado de paredes calientes, que no haga curvas bruscas ni pliegues y que se encuentre en buenas condiciones. El tubo debe cambiarse como máximo dentro de la fecha indicada y debe fijarse a ambos extremos con abrazaderas de manguera normalizadas.

- En caso de que el giro de las espitas se dificulte con el tiempo, contactar con el Servicio de Asistencia Técnica.
- Las partes esmaltadas o cromadas se lavan con agua tibia con jabón o con detergentes no abrasivos. Para los quemadores superiores y las coronas, se puede usar también un cepillo metálico. Secar cuidadosamente.
- No usar abrasivos para limpiar las partes esmaltadas o cromadas.
- Cuando lave la encimera, evite inundarla de agua. Tenga cuidado de que no entre agua en los agujeros de los quemadores ya que podría resultar peligroso.
- Las bujías de encendido eléctrico deben mantenerse limpias y secas después de cada uso, sobre todo si se han manchado con el contenido de las ollas.
- En caso de tapa de cristal: no cerrarla mientras los quemadores y las placas eléctricas de la encimera estén calientes porque podría dañarse o romperse.
- No golpear las partes esmaltadas ni las bujías de encendido (si hay).
- Cuando la cocina no esté funcionando, aconsejamos cerrar la llave central (o mural) del gas.

Se declina cualquier responsabilidad por daños a cosas o personas derivados de una mala instalación o de un uso incorrecto de la cocina.

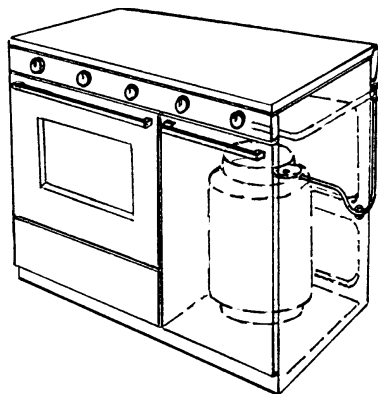
En caso de anomalías y, sobre todo, si se advirtieran fugas de gas o de aire, llame al técnico inmediatamente.

Figuras / Figures / Figuras / Figures

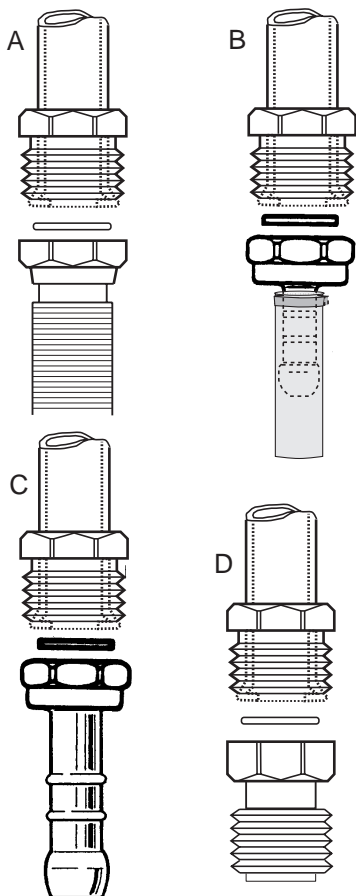


A = AUXILIAR **SR** = SEMIRRÁPIDO **R** = RÁPIDO
 = AUXILIAIRE = SEMI-RAPIDE = RAPIDE
 = AUXILIAR = SEMI-RÁPIDO = RÁPIDO
 = AUXILIARY = SEMI-RAPID = RAPID

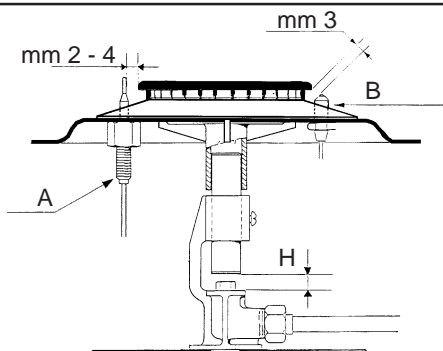
1



3



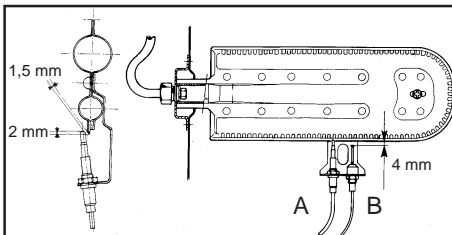
2



A = TERMOPAR / THERMOCOUPLE / TERMOPAR / THERMO-COUPLE

B = BUJÍA / BOUGIE D'ALLUMAGE / VELA DE IGNIÇÃO / SPARK PLUG

4



A = TERMOPAR / THERMOCOUPLE / TERMOPAR / THERMO-COUPLE

B = BUJÍA / BOUGIE D'ALLUMAGE / VELA DE IGNIÇÃO / SPARK PLUG

5

Figuras / Figures / Figuras / Figures

