

IMPORTANTE

Este nuevo aparato es fácil de usar. Para obtener el mejor rendimiento posible es importante leer atentamente las instrucciones antes de usarlo por la primera vez. Además de las instrucciones sobre la instalación el uso y el mantenimiento, estas páginas incluyen muchos buenos consejos.

El Servicio Técnico Zanussi ofrece una larga lista de Centros autorizados para atender las marcas más prestigiosas de electrodomésticos. En caso necesario busque en la guía telefónica el nombre **ZANUSSI** o consulta las páginas amarillas apartado "**reparaciones de electrodomésticos**".

GARANTIA

Su nuevo aparato está bajo garantía. Encontrará el certificado de garantía adjunto. En caso de que no estuviera, solicítelo a su proveedor, indicándole la fecha de la compra, el modelo y el número de identificación que están grabados en la placa de identificación del aparato.

Guarde el certificado para presentarlo en caso de que fuera necesario al personal del Servicio de Asistencia Técnica junto con el comprobante de compra o el recibo.

Sin este procedimiento, deberá abonar al personal técnico el importe de cualquier posible reparación.



Esta máquina marcada **CE** cumple con las **Directivas CEE**:

- **73/23 - 90/683** (sobre material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión);
 - **89/336** (sobre a Compatibilidad Electromagnética);
 - **90/396** (sobre Directiva por máquinas a gas);
 - **93/68** (sobre Directivas generales);
- y modificaciones siguientes.

Aparato de clase 1 y clase 2 sub-clase 1

CATEGORIA: III 1a 2H3+

TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN: 220-230 V - 50 Hz

FABRICANTE: ELECTROLUX ZANUSSI ELETTRODOMESTICI S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLI' (Italia)

Estas instrucciones son válidas sólo en los países a que va destinado el aparato y cuyos símbolos de identificación figuran en la portada del libro de instrucciones y sobre el propio aparato.

ADVERTENCIAS

Es muy importante conservar este libro de instrucciones junto al aparato por si fuera necesario consultarlo. Si la cocina fuese vendida o transferida a otro propietario, acuérdesse de entregarlo junto con ella para que el nuevo propietario conozca el funcionamiento de la máquina y sus advertencias. Estas advertencias han sido redactadas para su seguridad y la de los demás. Le rogamos, por lo tanto que las lea atentamente antes de instalar o utilizar el aparato.

Este aparato ha sido proyectado para ser usado por adultos. Tenga cuidado por lo tanto, que los niños no se acerquen para jugar con él.

Cualquier trabajo de instalación tendrá que ser realizado por personas especializadas o competentes respetando las normas de seguridad en vigor.

Cualquier modificación en la instalación eléctrica de la casa necesaria para instalar el aparato tiene que ser realizada por personal competente.

El servicio de asistencia tiene que ser efectuado por un Centro de Asistencia Autorizado; además tienen que utilizarse sólo las piezas de repuesto originales.

Es peligroso modificar o intentar modificar las características de este aparato.

Las sartenes inestables o deformadas no tendrían que ser usadas sobre el quemador ni sobre las placas ya que podrían volcarse o derramar su contenido provocando accidentes.

Vigile muy atentamente la cocción con aceite y grasas.

Tenga cuidado al introducir o retirar alimentos del horno de no dejar caer grasa o aceite sobre la base del horno. Si eso ocurriera, limpie cuidadosamente el horno, para evitar olores desagradables y humo.

El aparato permanece caliente después de apagado durante mucho tiempo, por lo tanto los niños tienen que ser vigilados siempre para que no toquen la superficie caliente ni se acerquen al aparato mientras esté funcionando o no se haya enfriado por completo.

La tapa que puede llevar su aparato ha sido ideada como barrera contra el polvo cuando el aparato está cerrado y como protección contra las salpicaduras de grasa cuando está abierto. No lo use con ninguna otra finalidad.

Limpie siempre las salpicaduras de la superficie de la tapa antes de cerrarla o quitarla. Espere que los quemadores y las placas se enfríen antes de cerrarlo.

Verifique siempre que los mandos estén en posición « ● » cuando el aparato no se esté usando.

Cuando utilice el grill o cocine carne sobre la rejilla coloque siempre la bandeja. Ponga un poco de agua en la bandeja para evitar que la grasa desprendida se quemé y provoque olores desagradables.

Utilice siempre guantes de cocina para sacar los alimentos del horno.

El aislamiento térmico del horno y los residuos grasos de la fabricación, durante los primeros minutos de funcionamiento, producen humo y olores desagradables. Aconsejamos que en el primero encendido, se caliente el horno vacío durante

aproximadamente 45 minutos a la temperatura máxima. Después, deje que se enfríe y limpie la cavidad del horno y los accesorios con agua caliente y detergente.

Si utiliza productos spray, cuide de que no llegue el producto a los elementos de calor o al sensor del termostato.

Asegurese de que haya suficiente circulación de aire alrededor del aparato. En caso de que ésta fuese insuficiente, podría producirse una falta de oxígeno. En caso de dudas el instalador podrá aconsejarle.

ADVERTENCIA - El uso del aparato de cocción por gas produce calor y humedad en el lugar donde se instala. Asengúrense que el lugar sea bien aireado manteniendo abiertos los orificios naturales o instalando una campana de aspiración con conducto de descarga.

Por motivos de higiene y seguridad este aparato tiene que mantenerse siempre limpio. La formación de grasa o de residuos de alimentos podría causar incendios.

Este aparato ha sido ideado para la cocción de comestibles y no tiene que emplearse con otra finalidad.

El aparato tiene que ser alimentado con el tipo de gas que se indica en la etiqueta adhesiva colocada junto a la tubería de conexión del gas.

No cubra las paredes del horno con papel de aluminio, sobre todo la parte inferior.

El aparato pesa mucho, desplácelo con cuidado.

Antes de comenzar cualquier operación de mantenimiento o de la limpieza desconecte el aparato y deje que se enfríe.

Encender el quemador antes de colocar las ollas sobre las rejillas.

Al usar los quemadores controle que la llama quemé con regularidad.

Antes de quitar las ollas del fuego, baje la llama o apáguela.

Verifique que las rejillas del horno estén colocadas correctamente (consulte las instrucciones).

En el cajón situado bajo el horno pueden ser colocados sólo los platos que resisten al calor. No coloque en él materiales combustibles.

No intente nunca reparar el aparato sola. Las reparaciones efectuadas por una persona no especializada podrían causar daños. Dirijase al Centro de Asistencia más cercano y exija siempre repuestos originales.

INDICE

Dimensiones de los aparatos	Pág.	58
Instrucciones para el usuario	Pág.	59
Instalación	Pág.	59
Uso	Pág.	59
Disco Eléctrico	Pág.	60
Consejos praticos	Pág.	60
Horno a gas	Pág.	61
Asapollos	Pág.	62
Horno eléctrico tradicional	Pág.	63
Horno eléctrico multi-funcional	Pág.	64
Programador de cocción	Pág.	66
Consejos para el uso de los fuegos y del horno a gas	Pág.	67
Consejos para el uso del horno eléctrico	Pág.	69
Tablas de cocción	Pág.	70-71
Limpieza y mantenimiento	Pág.	72
Instrucciones para el instalador	Pág.	73
Conexión del gas	Pág.	74
Adaptación a los distintos tipos de gas	Pág.	76
Posibilidad de empotramiento	Pág.	79
Conexión eléctrica	Pág.	79
Que hacer si el aparato no funciona	Pág.	80
Manutención - Asistencia Técnica	Pág.	80

Durante las cocciones en el horno y el grill el aparato está sometido a un sensible calentamiento del cristal de la puerta del horno y de las partes adyacentes. Por lo tanto, tener la precaución de que los niños no se acerquen con intención de jugar.

Si se enchufan cerca del horno, asegurarse de que el cable no toque zonas de cocción encendidas o se enrede con la puerta del horno.

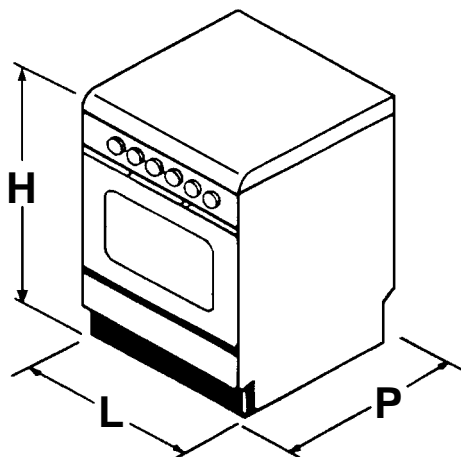


PROTECCIÓN PARA EL APARATO

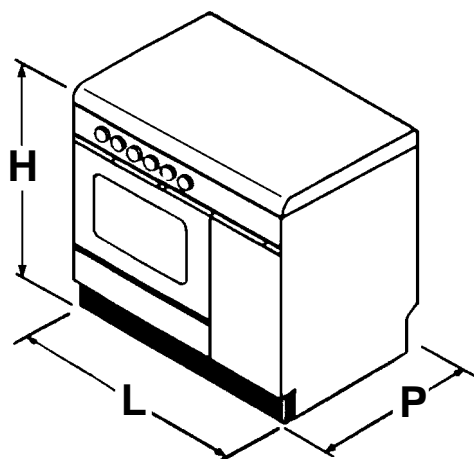
Nuestros aparatos cumplen las normas Europeas. Para proteger adecuadamente a los niños del calor de la puerta del horno hay una puerta especial a disposición del usuario, que puede ser instalada en lugar de la puerta del horno de serie. Esta puerta debe ser adquirida en el Servicio Técnico Autorizado. El código de referencia de esta puerta es: 35791. Las instrucciones del montaje se suministran con decha puerta. Las direcciones de los Servicios Técnicos autorizados estan recogidas en el manual del usuario.

DIMENSIONES DE LOS APARATOS

Tipo	Altura (H)	Ancho (L)	Profundidad
1	850	500	500
2	850	600	500
3	850	600	600
4	850	600	550*



Tipo	Altura (H)	Ancho (L)	Profundidad
5	850	900	550
6	850	900	600*



Las potencias totales absorbidas y demás datos técnicos se pueden obtener de la placa de características colocada en la parte central inferior del recinto de hornear (accesible abriendo la puerta del horno).

(*) Cocinas con alzada posterior.

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

INSTALACIÓN

Es importante que todas las operaciones relacionadas con la instalación y la regulación sean realizadas por personal cualificado, según las normas vigentes. Las instrucciones específicas se describen en los capítulos reservados al instalador. Antes de usar el aparato sacar cuidadosamente la película protectora especial que protege las piezas de acero inoxidable o de aluminio anodizado.

El aislamiento térmico del horno y los residuos grasos de la fabricación, durante los primeros minutos de funcionamiento, producen humo y olores desagradables. Aconsejamos que en el primer encendido, se caliente el horno vacío durante 45 minutos aproximadamente a la temperatura máxima.

USO

Botón de mando de los quemadores superiores

En el panel de mando se hallan los botones para el funcionamiento de los quemadores e gas.

Los botones de regulación de los quemadores se pueden girar en sentido opuesto a la dirección de las agujas del reloj hasta el símbolo de llama pequeña y viceversa en el sentido opuesto.

- ninguna salida de gas
- 🔥 máxima salida de gas
- 🔥 mínima salida de gas

Encendido de los quemadores de gas de la superficie de cocción

Para encender en quemador, antes de colocar la olla, acerque la llama al cuerpo del quemador, (en los modelos eléctricos aprete el botón que lleva como símbolo una pequeña estrella), empuje el mando de control totalmente hacia adentro y hágale girar en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta el máximo; cuando el quemador esté encendido, mantenga oprimido el mando del quemador durante aproximadamente 5 segundos, hasta que la válvula de seguridad mantenga automáticamente encendida la llama, y ajuste la llama según lo requerido.

Si después de algunas veces no consigue encender el quemador, controle que los casquillos y los orificios de donde salen las llamas estén colocados en su sitio correctamente.

Para cortar el flujo de gas, haga girar el mando de control en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición « ● ».

Si la llama del quemador se apaga de manera accidental, cierre el mando y vuelva a intentar el encendido después de al menos un minuto.

Se requiere gran cuidado al cocinar con aceites o grasas, ya que se prendan fuego si se sobrecalientan.

Importante

Las sartenes deben colocarse sobre los quemadores solamente cuando están encendidos.

Para asegurar una máxima eficiencia de los quemadores, se aconseja usar solamente recipientes que se adecuen al tamaño del quemador que se usa, de modo que la llama no sobresalga del fondo del recipiente (Fig. 1). También se aconseja bajar la llama tan pronto como el líquido empieza a hervir para mantener el contenido a fuego lento.

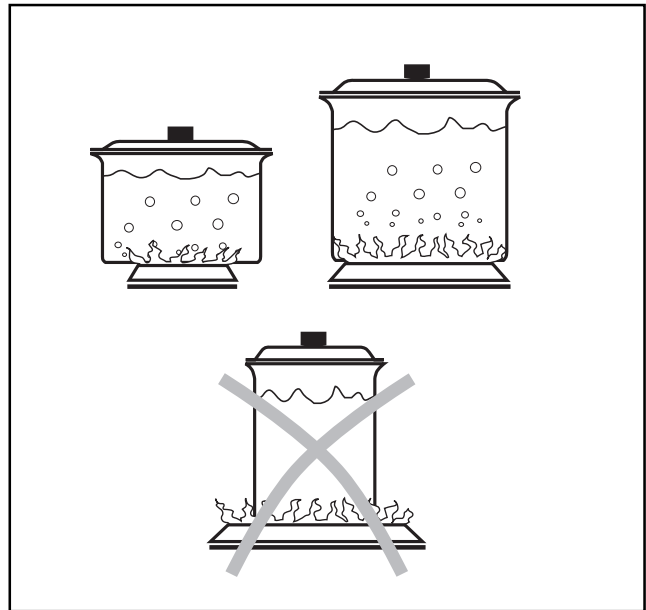


Fig. 1

Tabla 1 1

Tabla de los diámetros min. y max. de los recipientes para utilizar

QUEMADOR	DIAMETRO MIN. mm	DIAMETRO MAX. mm
Rápido (grande)	∅ 160	∅ 260
Semirápido (medio)	∅ 120	∅ 220
Auxiliar (pequeño)	∅ 80	∅ 160
Pecera	120 x 270	210 x 380

En los modelos provistos con una tapa, esta no debe cerrarse cuando los quemadores aún están calientes.

DISCO ELÉCTRICO

Os manipulados do disco eléctrico podem ser regulados segundo as necessidades, vão da posição 4 (máximo calor) até à posição 1 (mínimo calor). Para que o disco dure mais, e para um melhor aproveitamento da energia eléctrica aconselha-se:

- use só panelas de fundo plano e de diâmetro igual ou superior ao disco;
- evitar que os líquidos a ferver se entornem das panelas para a placa;
- nunca se deixe o disco ligada sem uma panela, nem use panelas esburacadas.

Para que funcionem melhor os fogões equipados com um disco e grelha que está sobre o disco, evitando que se danifiquem ou aqueçam tanto o disco como a grelha.

Recomenda-se, nos modelos equipados com tampa, que não sejam fechados com os bicos ainda quentes.

CONSEJOS PRATICOS

RECIPIENTES PARA LA COCCION

Es imprescindible no olvidar que un recipiente ancho tiene una superficie mayor expuesta al calor, de manera que cocina más rápidamente que un recipiente estrecho.

Siempre use recipientes de medidas adecuadas a lo que quiere cocinar. Cuide que los recipiente no sean demasiado pequeños si deben contener alimentos líquidos que podrían fácilmente desbordar. Además, los recipientes no deben ser demasiado anchos si se tienen que cocer los alimentos muy rápidamente porque, en la parte de fondo que no está cubierta por el alimento, grasa y salsa se quemarían muy fácilmente.

Para los dulces es preferible usar moldes de chapa sin abertura porque si la hubiera, el azúcar y el jugo de la fruta podrían pasar por ésta, caer sobre el fondo y caramelizarlo. En este caso sería muy difícil quitarlos. Asegúrese de no poner nunca en el horno recipientes con mangos de plástico que no siempre son resistentes al calor.

Para obtener el máximo rendimiento de los hornillos y ahorrar gas, se aconseja el uso de cazuelas con diámetro como en Fig. 1. Se aconseja también tapar los recipientes antes de que lleguen a ebullición y, cuando el líquido empieza a hervir, reducir la llama para que mantenga simplemente la ebullición.

Use solamente recipientes con fondo llano.

HORNO A GAS

Encendido

Abra el horno y sostenga una llama junto al orificio lateral derecho como se indica en la Fig. 2.

Oprima el mando del horno y hágalo girar en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que se alcance la temperatura máxima; una vez que el horno está encendido, ajuste la llama según lo requerido.

En los modelos provistos con el dispositivo de seguridad, el mando del horno debe oprimirse durante aproximadamente 5 segundos hasta que la válvula de seguridad automáticamente mantenga el quemador del horno encendido. Si el quemador no se enciende la primera vez, repita la operación manteniendo el mando oprimado por más tiempo.

Algunas cocinas tienen encendido automático; por lo que, una vez apretado a fondo el mando, es necesario accionar el pulsador a propósito, indicado con una pequeña chispa; cuando se ha encendido, apretar el mando del horno durante aproximadamente 5 segundos.

El quemador del horno debe encenderse con la puerta del horno abierta.

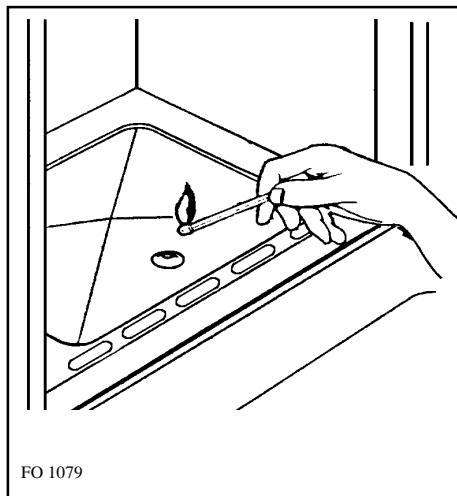


Fig. 2

Cuando se cocina con el horno o grill, la tapa debe mantenerse abierta para evitar el sobrecalentamiento.

En los modelos con **termómetro**, después de algunos minutos, verifique la indicación del termómetro y ajuste el mando (Fig. 4) hasta la temperatura deseada. En los modelos con **termostato** para la regulación automática de la temperatura, después de unos minutos ajuste el mando (Fig. 5) hasta la temperatura deseada.

El horno está equipado con una bandeja colectora esmaltada que sirve para recoger los jugos que gotean de la carne que está sobre el grill o en el asador y una parrilla para la cocción de alimentos en el grill o en una asadera.

En los modelos provistos con parrillas de horno con un tope de posición (Fig. 3) y cuando se cocina en la parrilla o en el asador, se aconseja encajar la bandeja colectora (A-Fig. 3) en las guías debajo del grill (B-Fig. 3) para evitar ensuciar el horno.

Cuando tiene que colocar la bandeja colectora encima de la parrilla del horno durante la cocción, colóquela como se indica en la Fig. 3.

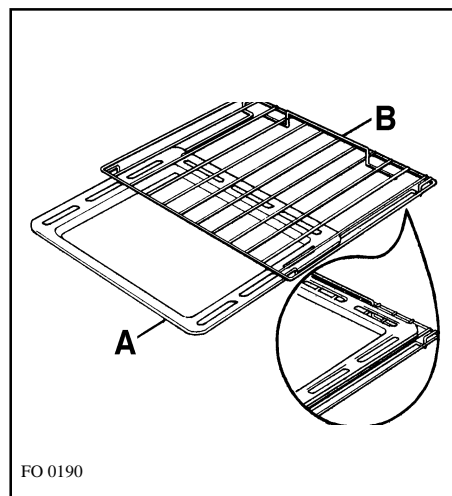


Fig. 3

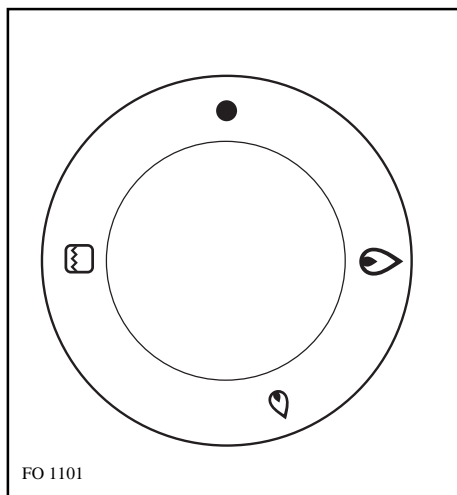


Fig. 4

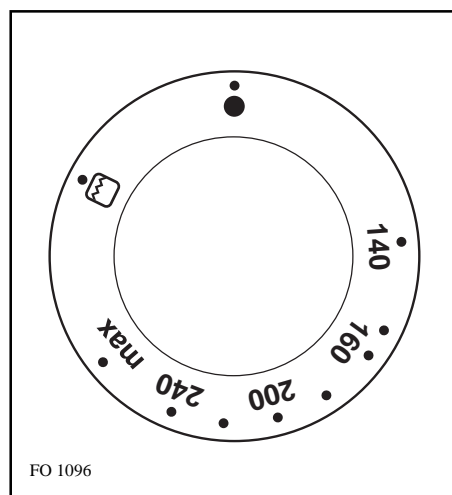



Fig. 5

Grill eléctrico (en las cocinas a gas)

En los modelos con horno a gas, oprima y haga girar la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta llegar a la posición detención . Se enciende la lámpara piloto del grill.

Cuando se usa el grill, la puerta del horno debe dejarse medio abierta y colocarse la pantalla de protección de mandos (Fig. 7-8).

La bandeja colectora debe colocarse debajo del grill para evitar que la grasa gotee sobre la base del horno.

ASAPOLLOS

Algunos modelos pueden estar equipados con un spiedo. Para su uso correcto, proceda de la siguiente manera.

Modelos provistos con asapollos:

coloque el gancho de sostén del asador en el soporte (fig. 6);

inserte el asador en los alimento a cocinar y asegúrelo bien;

apoye la parte frontal del asador en el gancho, asegurándose de que la punta del asador esté bien inserta en el receptáculo del motor del spiedo (Fig. 6) y retire el mango.

Haga girar el mando del horno hasta la posición grill.

Cuando se cocina con el asapollos se aconseja dejar la puerta del horno medio abierta y colocar el protector de mandos como se indica en la Fig. 7-8.

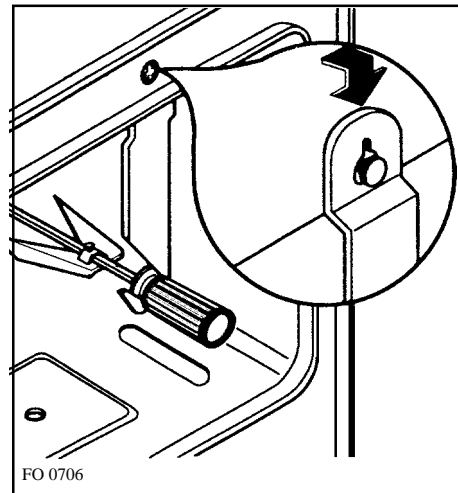


Fig. 6

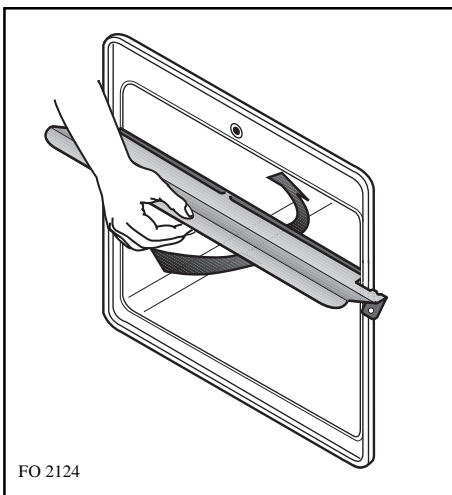


Fig. 7

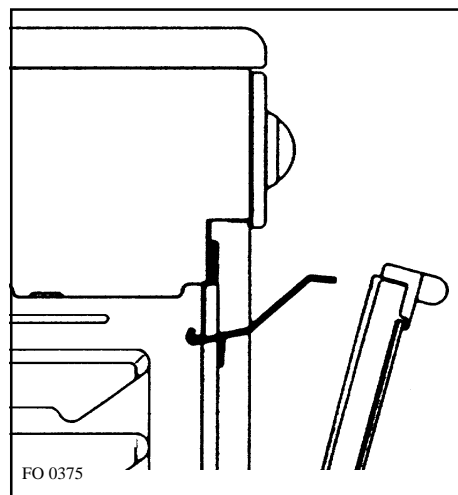






Fig. 8

HORNO ELÉCTRICO TRADICIONAL

Botón de mando del horno (fig. 9)

Permite elegir la temperatura de cocción más apropiada y conectar adecuadamente los elementos calentadores.


Significado de los símbolos:

- 0** horno apagado
-  encendido de la lampara del horno
- 50-max** gama de regulación de la temperatura
-  elemento calentador inferior
-  elemento calentador superior
-  elemento grill

La elección de la temperatura se hace girando el mando en sentido de las agujas del reloj y poniendo la aguja indicadora en el valor de la temperatura querida, incluido entre 50°C y máx.



La temperatura será mantenida constante por el termostato.



GRILL ELÉCTRICO ESTÁTICO

En los modelos provistos de horno eléctrico, es suficiente girar el mando hasta que el indicador esté en la posición del símbolo .

Inserte la grasera por debajo de la parrilla para que las gotas de grasa no manchen el fondo del horno.

Cuando el grill está en función es necesario abrir parcialmente la puerta del horno y cubrir los mandos con su pantalla de protección (Fig.7-8).

Si quieren diferenciar el calor, o sea más caliente abajo o más caliente arriba, hay que girar el mando hasta que la aguja indicadora se posicione en los símbolos  (caliente abajo) o  (caliente arriba).

En estas condiciones la temperatura no será nunca superior a los 200°C en el  y 180°C en el  y no será regulada por el termostato.

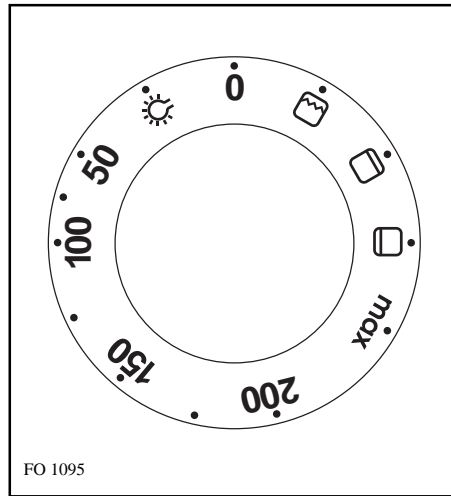







Fig. 9

HORNO ELÉCTRICO MULTI-FUNCIONAL


Botones del selector (Fig. 10) y del termostato (Fig. 11)

Permiten elegir el tipo de calentamiento más idóneo a las distintas exigencias de cocción conectando de modo más adecuado los elementos calefactores y regular la temperatura de forma deseada.


Significado de los símbolos:

-  elementos calefactores superior e inferior
-  elemento grill
-  elemento calefactor inferior
-  elementos calefactores superior e inferior + ventilador
-  descongelación


Cocciones tradicionales

Girar el botón del selector hasta hacer coincidir la señal con la posición  y el botón del termostato hasta hacer coincidir la señal con el valor de la temperatura deseado.


Cocción al grill (sistema tradicional)

Girar el botón de selección a la posición . Girar el botón del termostato según el valor de temperatura deseado.


Cocción con elemento calefactor inferior

Girar el botón del selector a la posición  girar el botón del termostato hasta el valor de la temperatura deseado.


Cocción por convección

Girar el botón del selector a la posición . Girar el botón del termostato según el valor de la temperatura deseado.

Descongelación

Girar el botón del selector a la posición .

De este modo se conecta el ventilador mecánico, que, agitando el aire frío en el interior del horno, favorece la rápida descongelación de los alimentos congelados.

Con el botón de selección Fig. 10 en la posición  girar el botón del termostato del horno (Fig. 11) a la posición "●"

En los modelos provistos de horno multifuncional (5 funciones, ver arriba) cuando el grill está en función es necesario abrir parcialmente la puerta del horno y cubrir los mandos con su pantalla de protección (Fig. 7-8).

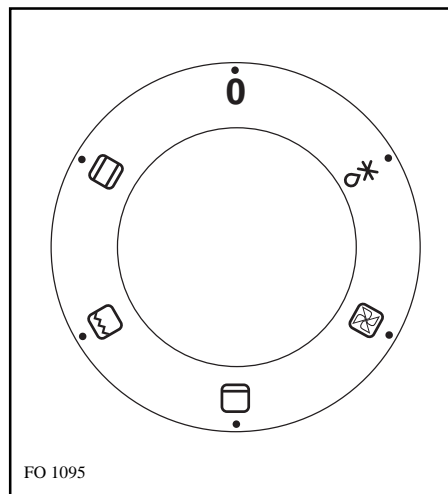


Fig.10

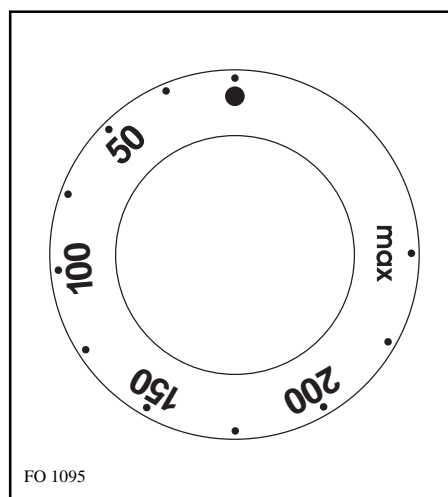


Fig. 11

Durante la cocción en horno o grill, para evitar un recalentamiento, dejar abierta la tapa del aparato.

El horno está provisto de una grasera esmaltada para recoger los jugos de las carnes cocidas a la parrilla y una parrilla para la cocción de alimentos a la parrilla o en tartera.

En los modelos provistos de parrilla con reloj programador (Fig.12) y en el caso de cocción a la parrilla, para que el horno no se ensucie demasiado, se aconseja introducir la grasera (A Fig.12) en las guías deslizantes de la parrilla (B Fig.12).

Si se tiene que usar el horno con la grasera puesta sobre la parrilla, es aconsejable colocarla como en Fig. 12.

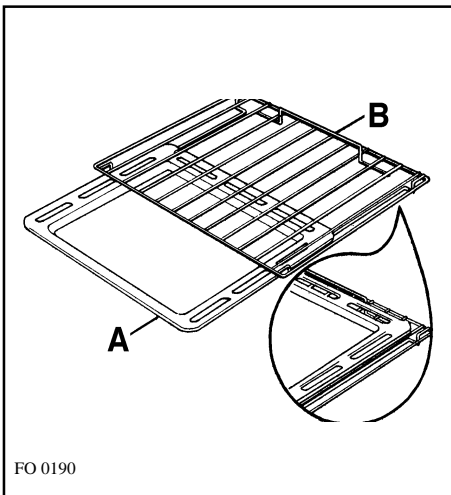


Fig. 12

Cuenta-minutos mecánico

El cuenta-minutos puede regularse hasta un período máximo de 1 hora. El botón de regulación (Fig. 13) debe girarse en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de 60 minutos y luego en sentido opuesto a las agujas del reloj hasta el tiempo deseado.

Transcurrido el tiempo prefijado, se pone en marcha una señal acústica que cesa automáticamente. El cuenta-minutos, al activarse la señal acústica, no interrumpe el funcionamiento del horno.

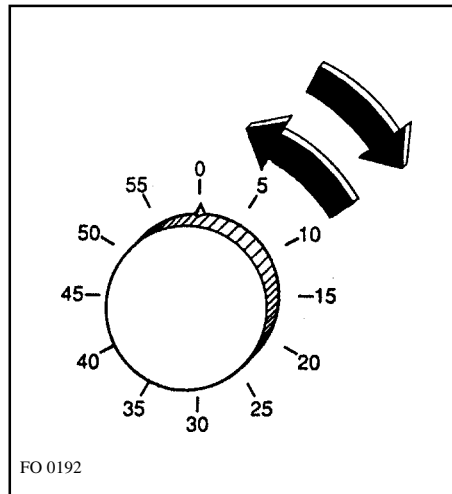


Fig. 13

Interruptor de la lampara del horno

Permite l'encendido de la lampara del horno.

Luz piloto de funcionamiento

Sehala cuando está encendida, la conexión de uno o más elementos calefactores.

Luz piloto del termostato del horno

Se apaga cuando el horno alcanza la temperatura prefijada y se vuelve a encender cada vez que el termostato se activa para estabilizar la temperatura.

PROGRAMADOR DIGITAL DE COCCIÓN

PROGRAMADOR DIGITAL DE COCCIÓN (FIG. 14)

Este programador de cocción permite apagar el horno cuando ha transcurrido el tiempo preseleccionado.

El programador está equipado con un reloj eléctrico y con un cuenta-minutos con señal acustica.



La Fig. 15 indica los mandos A y B del programador.

Mando A

Girando el mando A en el sentido de las agujas del reloj es posible establecer la hora en el reloj eléctrico (en el momento en que se instale el electrodoméstico, después de un corte de tensión o cuando el reloj esté adelantado o atrasado, etc.)


Mando B

Girando el mando B en el sentido de las agujas del reloj es posible establecer:

- el tiempo de cocción deseado, hasta un tiempo máximo de 210 minutos;
- el apagamiento de la señal acustica (posición 
- el funcionamiento manual del horno (posición 

Estos símbolos se fijan en el cuadrante C.

Funcionamiento manual del horno


Para que el horno funcione manualmente, hay que hacer girar el mando B de manera que el símbolo  esté situado en el centro del cuadrante C.

Funcionamiento automático del horno

Introduzca los alimentos que desea cocinar en el horno;

- gire el botón de mando B en el sentido de las agujas del reloj y establezca el tiempo de cocción requerido en el cuadrante C (hasta un tiempo máximo de 210 minutos).

- haga girar el mando del horno hasta la temperatura deseada.

El indicador acústico advierte cuando ha transcurrido el tiempo preseleccionado. Para apagar el indicador acústico hay que girar el botón B en el sentido de las agujas del reloj hasta que aparezca el símbolo de la campana  en el centro del cuadrante C.

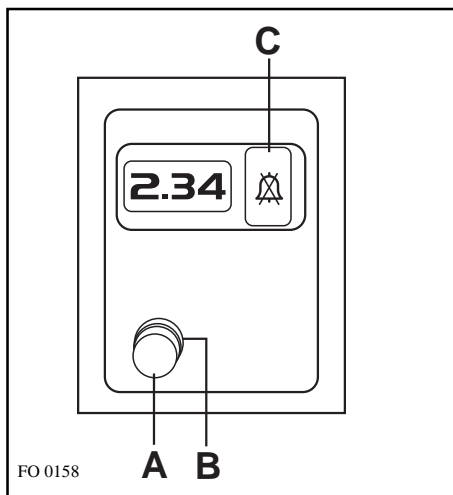



Fig. 14

CONSEJOS PARA EL USO DE LOS FUEGOS DE GAS

La cocción debe hacerse, inicialmente con llama grande, colocando el mando de regulación en . Regular luego la llama según las necesidades.

La llama es, externamente, mucho más caliente en relación a la parte interna (núcleo) por lo que las puntas de la llama deben rozar el fondo de la olla.

Las llamas que sobresalen constituyen un consumo inútil de gas.

Contrariamente a las placas eléctricas, para los fuegos de gas, no es indispensable que las ollas tengan el fondo plano. Las llamas rozan el fondo y transmiten el calor por todas partes.

Para los fuegos de gas, no se necesitan ollas especiales. Cualquier olla con paredes delgadas transmiten el calor más rápidamente a los alimentos que contiene, que las que tienen paredes más gruesas. Ya que el calor no se distribuye uniformemente por todo el fondo de la olla, existe el peligro de que los alimentos se calienten en exceso localmente.

Por lo tanto, si se utilizan ollas de fondo delgado, es aconsejable remover más veces los alimentos. Una olla de fondo grueso reduce el peligro del exceso de calentamiento local, puesto que en el fondo de la olla hay suficiente compensación térmica.

Se aconseja no utilizar ollas demasiado pequeñas. Ollas de formas anchas y bajas son más adecuadas que las estrechas y altas, porque permiten un calentamiento rápido. No se acelera la cocción poniendo ollas pequeñas en el quemador grande.

En estas condiciones sólo se consigue malgastar gas. El uso correcto es: ollas pequeñas en el quemador pequeño, ollas grandes en el quemador grande. Cuando se está cocinando con la olla tapada se reduce el consumo de calor.

CONSEJOS PARA EL USO DEL HORNO

Cocción tradicional

El calor proviene de arriba y de abajo, por lo tanto, es preferible utilizar las guías centrales. Si la cocción necesita más calor por la parte inferior o por arriba, utilizar las guías superiores o inferiores.

Cocción por convección

El calor se transmite a los alimentos por medio de aire pre-calentado y que circula forzosamente en el recinto del horno a través de un ventilador colocado en la pared posterior del mismo horno. El calor llega uniforme y rápidamente, de esta forma, a cada parte del horno, así puede cocer a la vez varios alimentos colocados en estantes diferentes.

En este tipo de cocción la eliminación de la humedad del aire y el ambiente más seco, impiden la transmisión y la mezcla de olores y de sabores. La posibilidad de cocer en planos diferentes, permite realizar simultáneamente muchos platos distintos y hasta dos torteras de bizcochos y pizzas pequeñas para consumir enseguida o para congelar. El horno, de cualquier modo, puede utilizarse para la cocción en un solo estante. En este caso, utilizar las guías están más abajo para observar mejor la cocción.

Este horno, además, es especialmente adecuado para esterilizar las conservas, las frutas confitadas preparadas en casa y, finalmente, para desecar setas o fruta.

Cocción en horno multi-funcional

Con este tipo de horno es posible realizar cocciones tradicionales, a convección, con grill más convector y con grill solo; por lo tanto, permite optimizar las cocciones.

CONSEJOS PARA LA COCCION TRADICIONAL

Para la cocción de los dulces

Los dulces necesitan de una temperatura moderada (normalmente entre 150 y 200°C) y requieren que el horno sea precalentado (unos 10 minutos.).

Precaliente el horno, si no hay indicaciones diferentes. No abra la puerta del horno cuando esté cocinando platos que tienen que leudar (ej. pan, pastas leudadas y soufflés: el aire frío pararía el leudado). Para controlar el nivel de cocción de los dulces, lo pinche con un palillo: si éste sale seco el dulce está cocido en su punto. Para hacer esta prueba espere a que haya pasado al menos 3/4 del tiempo de cocción previsto. En general recuerde que: un dulce cocido en su punto exteriormente pero no suficientemente en el interior necesitaría un valor de temperatura inferior y un tiempo de cocción mayor.

Para la cocción de la carne

La carne para cocer en el horno, tendría que pesar al menos 1 Kg, para evitar que se seque demasiado. Si el trozo es magro, use aceite o mantequilla o un poco de los dos. La mantequilla o el aceite no son necesarios si el trozo para cocinar tiene una tira de grasa. Si el trozo tiene la tira de grasa sólo por un lado, lo ponga en el horno con la parte de grasa girada hacia arriba así que la grasa derritiéndose untará la parte inferior lo necesario; gire la carne a mediados de la cocción.

Los trozos de carne roja se deberán sacar de la nevera con una hora de antelación ya que de no hacerlo el repente cambio de temperatura la haría endurecer.

Ponga el asado dentro del horno en una bandeja adecuada con el borde bajo (pues un contenedor alto obstacularía el calor) o directamente sobre la parrilla, bajo la cual se insertará la bandeja recojedor para el jugo.

Empiece la cocción de las carnes rojas con calor elevado, reduciendo la temperatura para terminar la cocción del interior. La temperatura de cocción de la carne blanca puede ser moderada desde el inicio hasta el final.

El nivel de cocción se puede controlar achatando la carne con un tenedor; si ella no se aplasta significa que está cocida en su punto justo.

Al finalizar la cocción se aconseja esperar 15 minutos antes de cortar la carne para que no salga el jugo.

Los guisados se pueden mantener calientes en el horno a temperatura mínima antes de servirlos.

Para la cocción del pescado

En lo que respecta la cocción del pescado, cueza el pescado pequeño en el horno muy caliente desde el principio hasta el final. Cueza el pescado mediano inicialmente con calor muy fuerte y luego disminuya paulatinamente la temperatura. Cocine el pescado mayor con calor moderado desde el inicio hasta el final.

Controle el nivel deseado de cocción del pescado asado levantando delicadamente un borde del vientre; la carne tendrá que estar uniformemente blanca y opaca, excepto si se trata de salmón, trucha u otros.

La cocción al grill

Generalmente se cocinan a la parrilla pescados o carnes que no tengan un gran espesor, aves abiertas por la mitad y aplanadas, algunas verduras (por ej. calabacines, berenjenas, tomates, etc.), espetones de carne, de pescado y mariscos.

La carne y el pescado que se cocinan a la parrilla generalmente deben ser untados con aceite y colocados siempre sobre la parrilla. Sale la carne al final, y sale el pescado en el interior antes de cocinarlo. Coloque la parrilla en los rieles más cerca o más lejos del grill según el espesor de la carne para evitar quemarla en la superficie y cocerla poco en su interior.

Derritiendo uno o dos vasos de agua en el hueco de la placa recojedor de grasas se evitará la formación de humo debido al goteo de los jugos o grasas.

El grill se puede emplear también para gratinar o para tostar el pan.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de comidas, su homogeneidad y su volumen.

Se aconseja vigilar las primeras cocciones y comprobar sus resultados ya que realizando los mismos platos en las mismas condiciones se logran resultados parecidos.

A título de indicación presentamos seguidamente una tabla de tiempos-temperaturas relativas a las cocciones en el horno y en el grill.

La experiencia sugerirá en futuro posibles cambios en los valores contenidos en la tabla misma.

Cumpla atentamente con las indicaciones de las recetas que entienda realizar.

Atención!

No recubra el horno con papel de aluminio. No coloque cacerolas sobre la solera del horno, la grasera o la placa de pastelería.

Podría producirse una acumulación de calor que perjudicaría el resultado de la cocción y estropearía el esmalte.

CONSEJOS PARA EL USO DEL HORNO ELÉCTRICO A CONVECCIÓN O MULTI-FUNCIÓN

Consejos para la cocción tradicional y a convección Para la cocción de dulces

Los dulces necesitan una temperatura moderada (como norma, entre 150 y 200°C) y necesitan el precalentamiento del horno (aprox. 10 minutos). La puerta no debe ser abierta antes de que hayan transcurrido, como mínimo, 3/4 del tiempo de cocción.

La masa batida deben quietarse de la cuchara con dificultad porque la excesiva fluidez alargaría inútilmente el tiempo de cocción.

En el caso de que se utilicen dos estantes al mismo tiempo, con duces tartitas, es aconsejable dejar una guía libre entre los dos planos inferiores (Fig. 15).

Para la cocción de carne y pescado

La carne, para cocer al horno, debería pesar al menos 1 kg para evitar que se seque demasiado.

Las carnes rojas, muy tiernas para coer crudas tienen que estar muy cocidas por fuera conservando todo su jugo, necesitan una cocción de poco tiempo a alta temperatura (200-250°C).

Las carnes blancas, la volateria y el pescado necesitan una cocción a baja temperatura (150-175°C).

Los ingredientes de la salsa se ponen enseguida en la tortera, sólo si el tiempo de cocción es breve, en caso contrario, se anaden en la última media hora.

El grado de cocción se puede controlar aplastando, la carne con una cuchara; si no cede significa que está cocida y en su punto. Para los roast-beef y el filete, cuyo interior debe permanecer de color rosa, el tiempo de cocción debe ser breve.

Las carnes se pueden colocar directamente en un plato adecuado para las cocciones al horno o directamente en parrilla, debajo de la cual se insertará la grasera para recoger el jugo.

Ultimada la cocción, se aconseja esperar al menos 15 minutos antes de cortar la carne de modo que el jugo no sobresalga.

Los platos, antes de servirlos, pueden mantenerse calientes con el horno a la temperatura mínima.

Es apta para

Alimentos de gran espesor

Volateria

Cocción al grill (sistema tradicional) El calor llega desde arriba.

Es apta para

Carnes de poco espesor

Tostar

Consejos para la cocción al grill

Casi todas las carnes pueden cocerse al grill, excepto algunas carnes magras de animales de caza y carnes picadas.

Las carnes y los pescados que se cocinan al grill se untan ligeramente con aceite y se colocan siempre en la parrilla; ésta se sitúa en las guías más cercanas o más alejadas del elemento radiante, en proporción a su espesor, para evitar quemar la carne en superficie y que se cueza poco en el interior.

Tirando 1 ó 2 vasos de agua en la grasera se evita la formación de humo provocado por los jugos y las grasas.

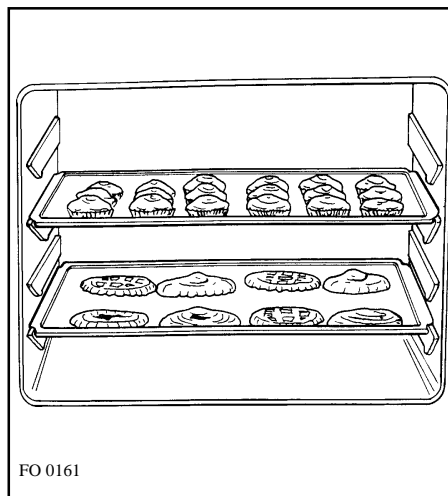


Fig. 15

COCCION EN EL HORNO A GAS

ALIMENTOS	Temp en °C	Estante desde la base	Tiempo de cocción (min.)
Pastelería			
Torta de chocolate	175	2	60-70
Brioche real	175	3	60-70
Torta de frutas	175	3	35-40
Masa de tartas	200	3	15-20
Tarta de frutas	200	2	35-40
Tortas rellenas	200	2	35-40
Brioche	200	2	35-40
Tarteletas	170	3	10-15
Roscas	200	3	30-40
Merengues	140	3	120
Carne (tiempo de cocción por cm de espesor)			
Carne de vaca a fuego lento	175	2	12-15
Carne asada	200	2	10-12
Carne mechada	200	2	30-40
Aves			
Pato 1 1/2-2 kg.	200	2	120-180
Ganso 3 kg.	200	2	150-210
Pollo	200	2	60-90
Pavo 5 kg.	175	2	240 aprox.
Aves de caza			
Liebre asada	200	2	60-90
Faisán asado	200	2	60-90
Soufflés (salados o dulces)	200	2	40-45
Pescado	200	2	40-45
Pizza	240	2	20-25
Alimentos cocidos al grill			
Costillas		3	15-20
Salsichas		3	20-25
Pollo		2	60-70
Ternera al spiedo (0,6 kg.)			70-80
Pollo al spiedo			60-90

Nota:





El tiempo de cocción puede variar dependiendo del tipo de plato, su consistencia y volumen. Se aconseja tomar nota de los primeros resultados, verificando la posición de la perilla y los tiempos de cocción. Si el plato se lió bien, el resultado siempre debería ser idéntico si se repite en las mismas condiciones.

TABLA DE COCCIÓN AL GRILL

PARRILADAS TRADICIONALES

Tipo de cocción	Cantidad kg	N. guía desde abajo (posición parrilla)	Temperatura °C	Tiempo en minutos
Pollo	1-1,5	3	Max	30 por lado
Tostada	0,5	4	Max	5 por lado
Salsichas	0,5	4	Max	10 por lado
Chuletas	0,5	4	Max	8 por lado
Pescados	0,5	4	Max	8 por lado

COCCION EN EL HORNO ELÉCTRICO

Tipo de comido	Cantidad Kg.	N° guía est. desde abajo		Temperatura °C		Tiempo en minutos
		Conv.	Trad.	Conv.	Trad.	
						
Dulces						
Con masa batida, en molde	1	1-3	2	175	200	60
Con masa batida, en grasera	1	1-3	2	175	200	50
Hojaldre, fondo torta	0,5	1-3	3	175	200	30
Hojaldre, con relleno húmedo	1,5	1-3	2	175	200	70
Hojaldre, con relleno seco	1	1-3	2	175	200	45
Con masa de elevación natural	1	1-3	1	175	200	50
Dulces pequeños	0,5	1-3	3	160	175	30
Carne						
Ternera	1	2	2	180	200	60
Cordero	1	2	2	180	200	70
Roast-beef a la inglesa	1	2	2	220	220	50
Cerdo	1	2	2	180	200	70
Pollo	1-1,5	1-2	2	200	200	70
Estofados						
Estofado de cordero	1	1	2	175	200	120
Estofado de ternera	1	1	2	175	200	110
Pescados						
Filetes de merluza, pescadilla, lenguado	1	1-3	2	180	180	30
Caballa, rodaballo, salmón	1	1-3	2	180	180	45
Ostras	-	1-3	2	180	180	20
Budin						
Budin de pasta fresca	2	1-3	2	185	200	60
Budin de verduras	2	1-3	2	185	200	50
Suflés dulces y salados	0,75	1-3	2	180	200	,c0
Pizza y ~calzone~	0,5	1-3	2	200	200	30
Descongelación						
Platos preparados	1	2		200	200	45
Carne	0,5	2		~,	50	50
Carne	0,75	2		~,	50	70
Carne	1	2		~,	50	110

Notas

1. Los tiempos de cocción se consideran después de un precalentamiento del horno de aproximadamente 15 minutos.
2. La indicación de las guías, en el caso de cocciones en varios estantes, es preferencial.
3. Los tiempos se refieren a la cocción en un solo estante. para más estantes aumentar los tiempos de cocción en 5-10 minutos.
4. Para los asados de carne de ternera, cordero, cerdo y pavo con hueso o enrollados, aumentar los tiempos en 20 minutos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación desconectar eléctricamente el aparato.

Limpeza de la cocina

Las gotas de salsa, los jugos de la fruta etc. tienen que ser quitados lo más pronto posible usando un fregador húmedo para que el esmalte no pierda su brillo.

Para quitar ligeras estrías, limpie el esmalte con detergentes en polvo poco abrasivos. No use esponjas abrasivas o cuchillos para quitar las incrustaciones.

Para la limpieza diaria use agua y detergente o uno de los productos específicos en venta.

Lave las parrillas esmaltadas con agua y detergente. Puede usar también la lavavajilla.

Quite los casquillos y los orificios de donde salen las llamas y lávelos esmeradamente con agua y detergente. Enjúgelos perfectamente antes de volverlos a poner en su sitio.

Asegúrese de haberlos colocado en posición correcta. Puede frotar la parte central del hornillo con una esponja abrasiva o con detergentes en polvo poco abrasivos. Limpie la puerta del horno y la tapa de cristal (en los modelos que están provistos de esta) sólo con agua caliente. No utilice fregadores ásperos ni substancias abrasivas; en las cocinas con inicio automático de cocción, limpie periódicamente el quemador para su perfecto funcionamiento. Y asegúrese de que los orificios de donde salen las llamas no estén obstruidos.

Limpie los focos eléctricos cuando estén fríos. Puede limpiar los focos y su borde (aunque no frecuentemente) con papel de lija muy fino. Untelas (sólo de vez en cuando) con grasa (aceite alimentario o vaselina) cuando todavía están tibias.

Limpia la tapa si está sucia en consecuencia de desbordación de líquidos.

Limpeza del horno

Limpie esmeradamente el horno después del uso, cuando todavía está tibio. Esto es el momento más indicado para quitar más fácilmente los depósitos de grasa, los jugos de la fruta y el azúcar que todavía no habrán formado incrustación. Use agua caliente y detergente o uno de los productos spray en venta. En este caso siga atentamente las instrucciones del fabricante y no utilice el producto sobre piezas en acero satinado que podrían estropearse.

Limpie los accesorios del horno (parrilla, grasera etc.) con agua caliente y detergente.

Quite las incrustaciones con un detergente en polvo poco abrasivo.

No cubra nunca las paredes o el fondo del horno con hojas de aluminio para recoger las gotas de grasa porque así el calor aumentaría estropeando la comida y quizás el esmalte.

Controles-varios

Controlar periódicamente el estado de conservación del tubo flexible de conexión de gas y hacer que lo cambie un especialista, en cuanto presente cualquier anomalía. Aconsejamos se sustituya anualmente.

Hacer lubricar periódicamente las llaves del gas por un especialista. Si se observan anomalías en el funcionamiento, es necesario llamar al especialista para que controle el aparato.

En caso de mal funcionamiento, haga inspeccionar la cocina por personal calificado.

Vano portabombona

En las cocinas equipadas con vano portabombona, éste no debe ser utilizado para bombonas no conectadas o que están vacías o que se creen vacías. La instalación de los aparados equipados con vano portabombona debe asegurar la ventilación dentro del vano., en su interior se puede instalar, en vez de la bombona, un conjunto de parrillas y recipientes (disponible, previa solicitud) y transformar el vano en algo cómodo y útil.

Sustitución de la lámpara del recinto del horno (Fig. 16)

Desconectará eléctricamente el aparato, sacar la lámpara y sustituirla con otra adaptada para **altas temperaturas (300°C)** con estas características: tensión 220-230 V (50Hz), energía 15W, ajuste E 14.

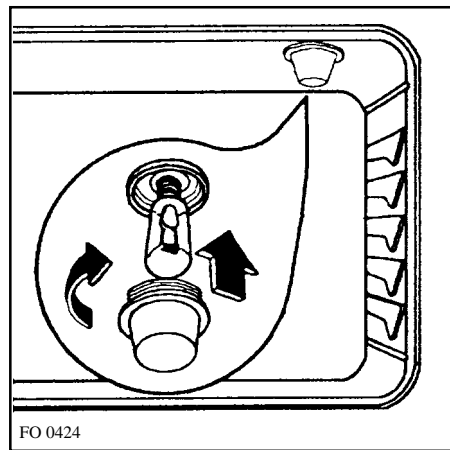


Fig. 16

Limpeza de la puerta del horno

Para una limpieza más completa de la puerta del horno se aconseja desmontarla actuando de la siguiente forma (Fig. 17): abra por completo la puerta, gire de 180° los dos pernos de U que se encuentran sobre el brazo de las bisagras, entrecierre la puerta hasta un ángulo de ~ 30°, levante la puerta y la saque de la fachada.

Vuelva a montar la puerta repitiendo revés las operaciones arriba descritas.

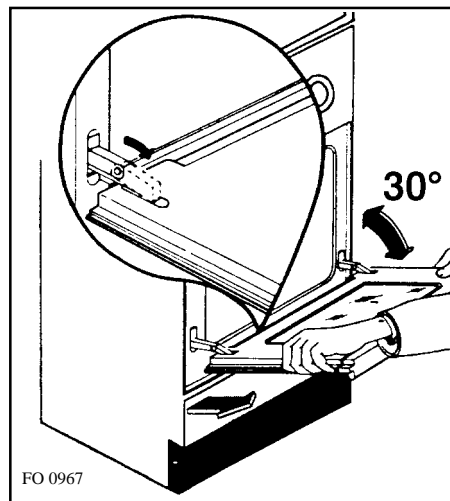


Fig. 17

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Las siguientes instrucciones relativas a la instalación y regulación tienen que ser efectuadas por instaladores calificados. El aparato tiene que ser instalado de manera correcta y de conformidad con las normas y leyes vigentes. Antes de efectuar cualquier intervención se tiene que desconectar el aparato de la corriente eléctrica.

LA EMPRESA CONSTRUCTORA DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR LOS EVENTUALES PERJUICIOS DEBIDOS A UNA INSTALACIÓN NO CONFORME CON LAS NORMAS VIGENTES.

LOCAL DE INSTALACIÓN

CUIDADO - Este aparato puede ser instalado y funcionamiento sólo en locales permanentemente ventilados según las normas nacionales in vigor.

Para el buen funcionamiento del aparato a gas es preciso que en el local pueda afluir de manera natural el aire necesario para la combustión del gas. (el instalador deberá seguir las normas en vigor). El aflujo del aire en el local debe realizarse directamente a través de orificios realizados en las paredes externas - Véase Fig. 18-19. Estos orificios deberán tener una sección libre para el flujo de aire de al menos 200 cm² (se pueden realizar uno o más orificios).



Fig. 18

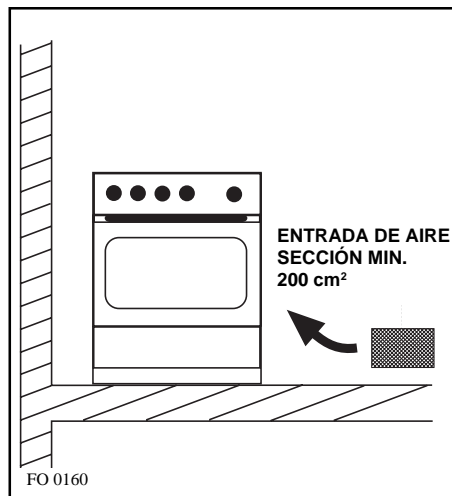


Fig. 19

Este orificios (u orificio) tendrán que estar realizados de manera que no se puedan obstruir ya sea desde el interior que del exterior y preferiblemente se posicionarán cerca del suelo en el lado opuesto a la evacuación de los productos de la combustión. En el caso de que esto no sea posible en el local donde se ha instalado el equipo, el aire necesario podrá llegar de un local contiguo, siempre y cuando éste no sea un cuarto de dormir un local peligroso, y con tal que esté ventilado como corresponde.

EVACUACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA COMBUSTIÓN

Los aparatos de cocción a gas deberá evacuar los productos de la combustión a través de campanas de aspiración empalmadas directamente al tubo de la chimenea o al exterior (Fig. 20). En el caso de que no sea posible instalar la campana será necesario utilizar un electroventilador aplicado a la pared externa o a la ventada del local siempre que en el local estén los orificios para la entrada del aire (Fig. 21). Este electroventilador deberá tener una capacidad suficiente a garantizar en cualquier cocina un recambio horario de aire igual a 3-5 veces su volumen.

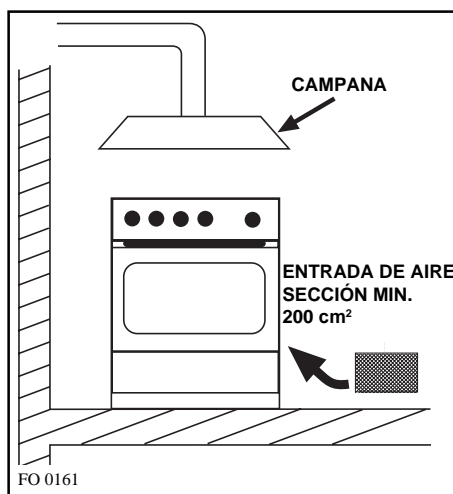


Fig. 20

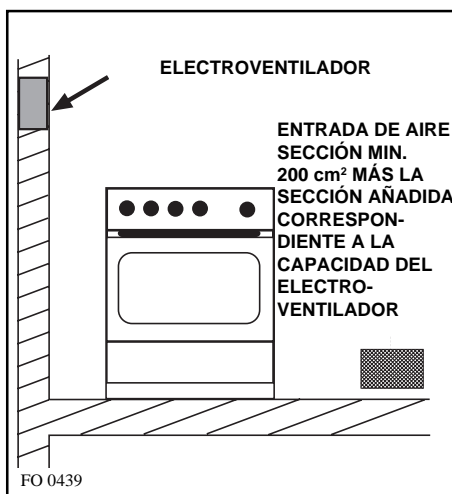


Fig. 21

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

COLOCACIÓN

El aparato es del tipo X.

Ha sido creado para ser instalado en muebles cuyas paredes no deben superar la altura del plano de cocción. (EN 60 335-2-6)

NIVELACIÓN

Las nivelación poseen pies de apoyo regulables situados en los ángulos posteriores y anteriores de la base.

Los pies pueden ser regulados para adaptar (Fig. 22) la altura del aparato a los muebles de su alrededor y para un buen nivelado de los líquidos contenidos en las sartenes.

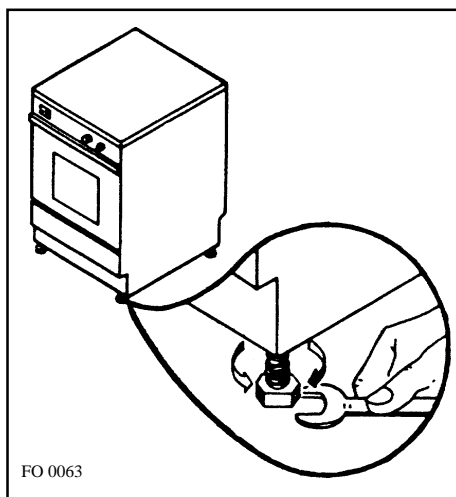


Fig. 22

BALANCEO DE LA TAPA

Los modelos equipados con tapa de cristal tienen también unos especiales resortes balanceados que están situados en la bisagra a fin de permitir un cierre dulce y regular de la tapa. Es posible obtener un cierre personalizado según sus necesidades ajustando la fuerza de torsión de los resortes en la manera que prefiera mediante un destornillador cruciforme. La fuerza necesaria para abrir y cerrar la tapa puede ser incrementada o reducida enroscando 2 o 3 veces los tornillos de regulación, como se indica en la figura 23.

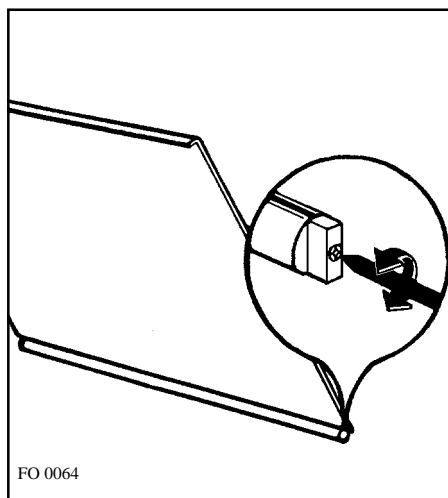


Fig. 23

CONEXIÓN GAS

Conectar la cocina a la bombona o a la tubería del gas según las prescripciones de las normas vigentes, sólo después de haberse asegurado de que el aparato está regulado para el tipo de gas con el cual se alimentará. En caso contrario, realizar todas las operaciones según las indicaciones que se señalan en el apartado "Adaptación a los Distintos Tipos de Gas".

Para un funcionamiento seguro, menor consumo y mayor duración del aparato, asegurarse de que la presión de alimentación respete los valores indicados en la tabla de las "Características de los Quemadores".

CONEXION CON TUBO RIGIDO O METALICO FLEXIBLE

Para una mejor seguridad se aconseja el uso de tubos flexibles de acero inoxidable (según las normas nacionales vigentes) para la conexión del aparato con el gas. De esta manera, se evita que el aparato esté sujeto a cualquiera solicitación.

El punto de conexión del aparato al gas es de tipo Gc 1/2.

Cuando se instala la cocina según la clase 2, subclase 1 (es decir empotrada), usar para el enlace del gas solamente tubos metálicos flexibles conformes a las normas nacionales vigentes.

CONEXION CON TUBO FLEXIBLE NO METALICO

Se puede usar un tubo flexible (conforme a las normas nacionales vigentes) si el tubo, una vez llevada a cabo la conexión, puede ser controlado con facilidad en todas sus partes.

El tubo flexible tiene que ser fijado sólidamente a los porta-tubos de la pared del horno por abrazaderas conformes a las normas nacionales vigentes. El tubo tiene que ser colocado cuidando que:

- en ningún punto alcance una sobret temperatura (es decir una temperatura superior a la del ambiente) que supere los 30°C; si el tubo, para alcanzar la llave, tiene que pasar por detrás del aparato, debe ser colocado como en Fig.24.
- no sea más largo que 1500mm; - no tenga estrechamientos;
- no esté sujeto a tracción o torsión;
- no esté en contacto con objetos afilados o aristas vivas;
- sea fácil de examinar para poder controlar su estado de conservación.

Durante esta inspección controle:

- que no hayan grietas, cortes, rastros de quemaduras tanto en las extremidades como a lo largo del tubo;
- que el material no se haya endurecido perdiendo su elasticidad;
- que las abrazaderas no se hayan aherrumbrado; - la fecha de caducidad (5 años).

Si aparecen una o más anomalías reemplace directamente el tubo.

Para la conexión del aparato a la bombona de GPL, utilice las instrucciones que están arriba y use un tubo flexible (conforme a las normas nacionales vigentes) colocándolo en el vano portabombona a través de la abertura inferior del espaldar y apretándolo con dos ataderos como en Fig.25

Tenga cuidado: el tubo no debe estar en contacto con el lado izquierdo del vano.

Use el fondo del vano (Fig. 25) para que la bombona no esté en contacto con el suelo.

IMPORTANTE Una vez llevada a cabo la instalación, controle que los puntos de conexión estén cerrados herméticamente **usando una solución jabonosa, no use nunca las llamas.** Desconecte el aparato de la red de electricidad antes de empezar cualquiera operación de limpieza.

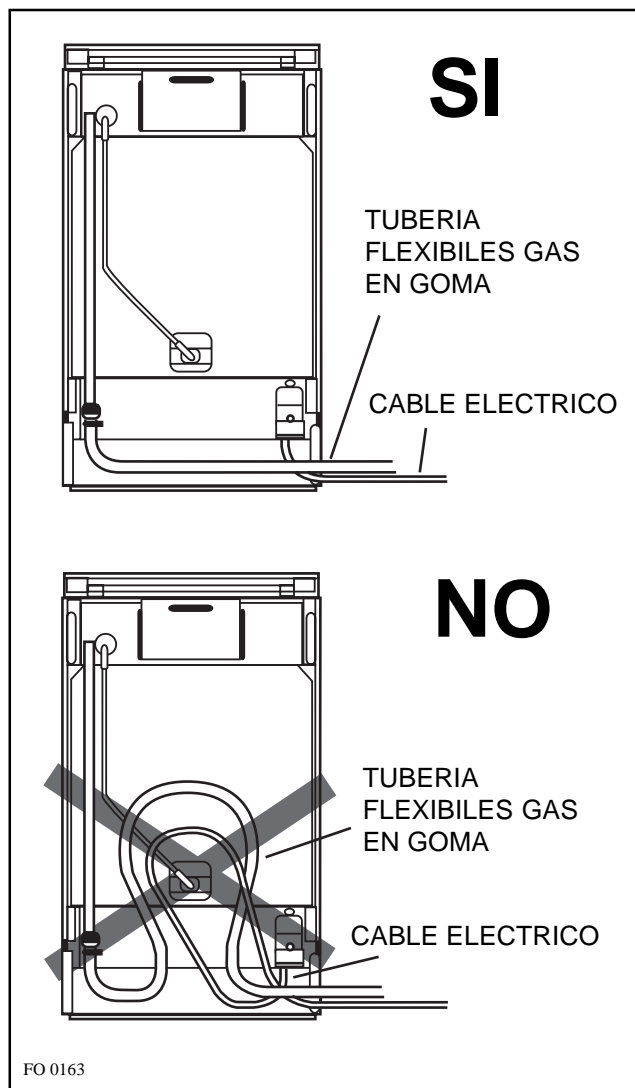


Fig. 24

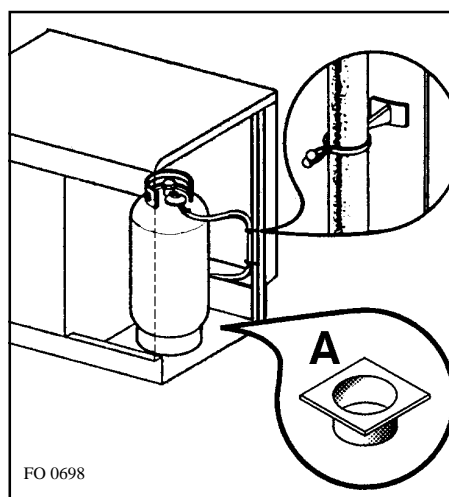


Fig. 25

ADAPTACION A LOS DISTINTOS TIPOS DE GAS

Para adaptar la cocina a un tipo de gas distinto a aquél para el que ha sido preparado, hay que realizar por orden las siguientes operaciones.

SUBSTITUCION DE LA BOQUILLA (Fig. 26)

Cocinas preparadas para GPL: Para el funcionamiento con gas natural o gas de ciudad, utilizar la boquilla "A".

Cocinas reguladas para gas natural: para el funcionamiento con **gas ciudad**, utilizar la misma boquilla utilizada para el gas natural; para el funcionamiento con GPL, utilizar la boquilla "B" que se suministra con el equipo.

Colocar siempre entre el tubo de alimentación y la boquilla la junta "C" (Fig. 25).

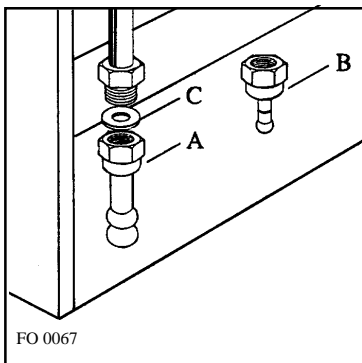


Fig. 26

SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES Y REGULACIÓN

- Esta cocina no está equipada con inyectores por gas ciudad. Si necesario, puede buscar la confección de los inyectores hechos a propósito da el vendedor de la cocina.

Para sustituir los inyectores de los quemadores superiores realizar lo siguiente: quitar los mandos, quitar todas las piezas de los quemadores, y con una llave de 7 aflojar y quitar (Fig. 27) los inyectores sustituyéndolos con los previstos (ver tabla inyectores). Volver a montar las piezas ejecutando a la inversa las operaciones descritas.

Para adaptar los inyectores al funcionamiento con gas manufacturado, después de haber montado los respectivos inyectores, enrosque sobre los mismo los calibradores (Fig. 28): en el quemador semirrapido y auxiliar, calibrador "A" con orificio de $\varnothing 10$, en el quemador rápido, calibrador "C" con orificio de $\varnothing 16$.

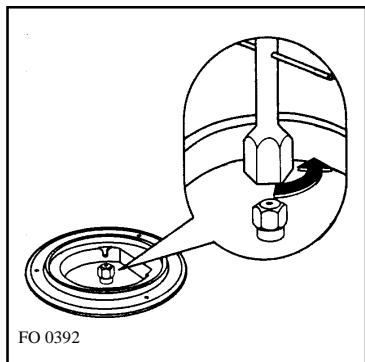


Fig. 27

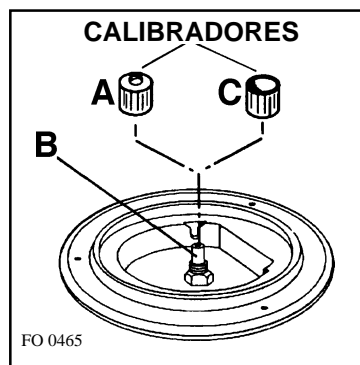


Fig. 28

Para reemplazar la boquilla del quemador pecera: (Para aquellos modelos en los que esté incluido)

- quite el tapón de chapa o de cristal levantándolo de sus soportes;
- quite los mandos; extraiga las capillas de los fogones, los divisores de llama y los cubrequemadores de los quemadores;
- desmonte los dos soportes del tapón desencrostando los correspondientes tornillos de sujeción (fig. 29).
- levante un poco el plano de la parte trasera y lo quite empujandolo hacia la parte delantera;
- con una llave número 7 destornille y quite la tobera (fig. 30) reemplazandola con la nueva (véase tabla de toberas).

Por adaptar el quemador pecera por el funcionamiento con gas manufacturado (gas ciudad), no es necesario montar el calibrador.

Vuelva a montar todas las partes efectuando al revés las operaciones descritas.

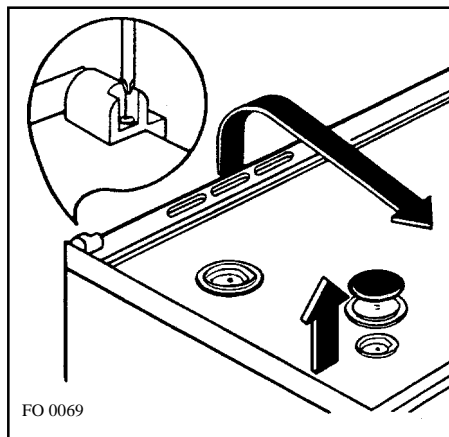


Fig. 29

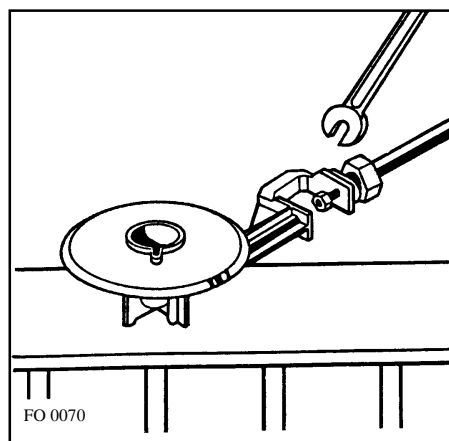


Fig. 30

REGULACIÓN DEL MÍNIMO DE LOS QUEMADORES DE LA ENCIMERA

Para regular el mínimo, encender un quemador, colocar el mando en la posición de mínimo y quitar el mando (Fig. 31).

En el caso de transformación de **gas natural a GPL** atornillar a fondo el tornillo de aguja del by-pass del grifo.

En el caso de transformación de **gas natural a gas ciudad**, desatornillar el tornillo de aguja del by-pass 3/4 vuelta aproximadamente.

Para transformar de **gas GPL a natural** desatornillar 1/4 de vuelta aproximadamente, y 1 vuelta aproximadamente en el caso de transformación **a gas ciudad**, hasta obtener una llama pequeña y regular.

Volver a montar las piezas siguiendo a la inversa las operaciones descritas anteriormente.

Finalmente comprobar que girando rápidamente el grifo desde la posición de máximo a la de mínimo, no se apaguen los quemadores.

COMO SOSTITUIR EL INYECTOR DEL QUEMADOR DEL HORNO

Para sustituir el inyector del horno, realizar la siguiente: extraer el fondo del horno y desatornillar la tuerca de orejas del quemador; quitar el quemador del horno; (Fig. 32) con una llave de tubo de 7 desatornillar y quitar el inyector sustituyéndolo con el previsto (ver tabla); volver a montar el quemador realizando de forma inversa las operaciones descritas.

REGULACIÓN AL MÍNIMO DEL QUEMADOR DEL HORNO

Para las cocinas con grifos hacer lo mismo que para los quemadores superiores.

En los modelos con **termostato**, después 10 minutos de funcionamiento del horno a la máxima temperatura con la puerta cerrada, ajustar el mando del horno hasta la posición mínimo, quitar los mandos y el panel frontal (Fig. 33).

En el caso de transformación de **gas natural a GPL** atornillar a fondo el tornillo de aguja del by-pass.

En el caso de transformación de **gas natural a gas ciudad**, desatornillar el tornillo de aguja del by-pass 1 vuelta aproximadamente.

Para transformar de **gas GPL a natural** desatornillar 1/2 de vuelta aproximadamente, y 1 vuelta y media aproximadamente en el caso de transformación **a gas ciudad**, hasta obtener una llama pequeña y regular.

Volver a montar las piezas siguiendo a la inversa las operaciones descritas anteriormente.

Finalmente comprobar que girando rápidamente el grifo desde la posición de máximo a la de mínimo, no se apaguen los quemadores.

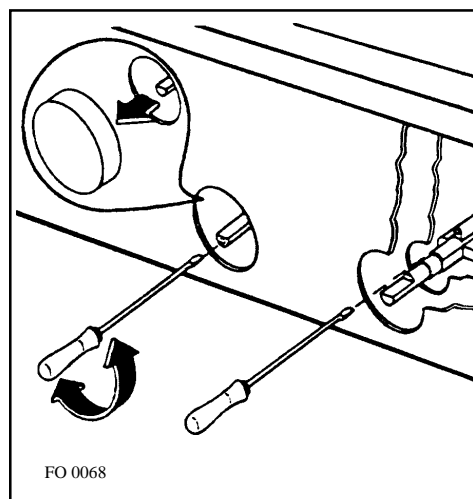


Fig. 31

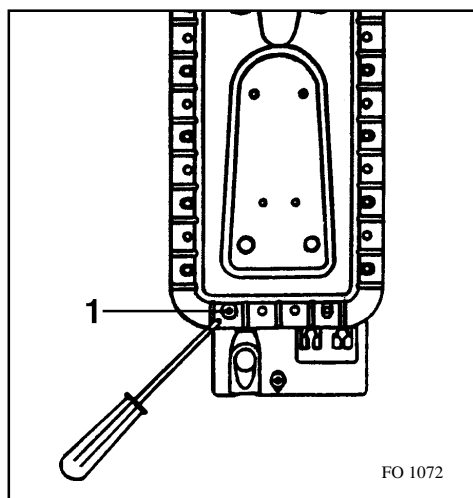


Fig. 32

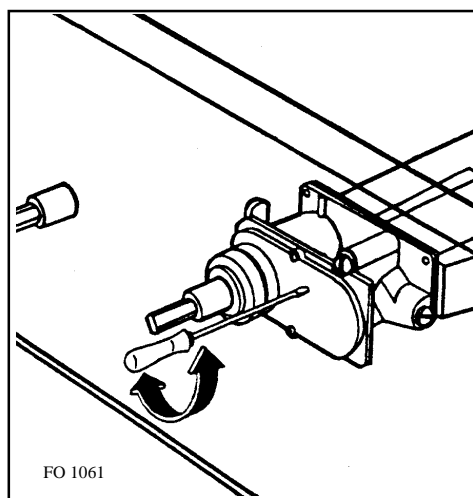


Fig. 33

CARACTERÍSTICAS DE LOS QUEMADORES Y DE LOS INYECTORES

TIPO DE GAS	TIPO DE QUEMADOR	INYECTOR DE REFERENCIA 1/100 mm	ALCANCE CALORICO NOMINAL kW	ALCANCE CALORICO MÍNIMO kW	ALCANCE CAL. NOMINAL EN		PRESIÓN NOMINAL m bar
					m³/h	g/h	
GAS NATURAL	Rápido	119	3,0	0,65	0,286	-	20
	Semirápido	96	2,0	0,45	0,190	-	
	Auxiliar	70	1,0	0,33	0,095	-	
	Pecera	119	3,0	0,85	0,286	-	
	Horno con termostato	116	3,0	1,0	0,286	-	
	Horno con grifo	105	2,4	1,1	0,228	-	
GAS BUTANO/ PROPANO	Rápido	86	2,8	0,65	-	202	20
	Semirápido	71	2,0	0,45	-	144	
	Auxiliar	50	1,0	0,33	-	72	
	Pecera	88	3,2	0,85	-	230	
	Horno con termostato	82	3,0	1,0	-	216	
	Horno con grifo	73	2,4	1,1	-	173	
GAS CIUDAD	Rápido	282	3,0	0,65	0,680	-	8
	Semirápido	210	2,0	0,45	0,453	-	
	Auxiliar	142	1,0	0,33	0,227	-	
	Pecera	240	3,0	0,85	0,680	-	
	Horno	254	3,0	1,0	0,680	-	

Los quemadores de la encimera y del horno no necesitan la regulación del aire primario.

AVISO

Si la presión del gas empleado fuera diferente de la prevista (o variable) es necesario instalar sobre la tubería de entrada un adecuado regulador de presión conforme a las normas nacionales in vigor. Al utilizar reguladores de presión para GPL, ellos deberán ser conformes a las normas nacionales in vigor.

POSSIBILIDADE DE EMPOTRAMIENTO

En caso de introducción del aparato entre muebles de cocina, le indicamos las dimensiones que hay que respetar (ver Fig. 34)

Con este tipo de instalación hay que prever la conexión con la red del gas utilizando solo y exclusive tubos metálicos flexibles según las normas nacionales in vigor.

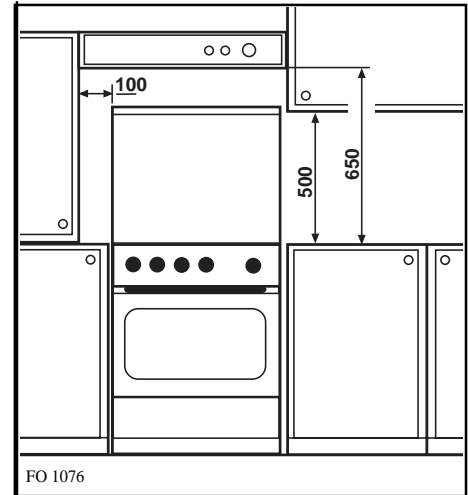


Fig. 34

CONEXION ELECTRICA

Conexión eléctrica

Los aparatos salen de fábrica preparados para funcionar con corriente alterna a 230V monofásica. La conexión debe ser efectuada según las normas nacionales in vigor.

Antes de efectuar la conexión cerciorarse de que:

- el limitador y la instalación doméstica pueden soportar la carga del aparato (ver placa de características).
- la instalación de alimentación tenga una conexión eficaz de tierra según las normas y las disposiciones de ley vigentes.
- el enchufe o el interruptor omnipolar usados para la conexión se puedan alcanzar fácilmente con el aparato instalado.

El aparato no lleva enchufe de alimentación; por lo tanto, se tendrá que instalar un enchufe normalizado idóneo a la carga indicada en la placa de características.

El enchufe se junta a una toma de corriente adecuada. Si se desea una conexión directa a la red, es necesario colocar, entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una apertura mínima entre los contactos de 3 mm, proporcionado a la carga y que responda a las normas en vigor.

El cable de tierra amarillo/verde no debe estar interrumpido por el interruptor.

El cable de fase color marrón (proveniente del borne «L» del cuadro de bornes de la cocina) tiene que estar unido siempre a la fase de la red de alimentación. En cualquier caso, el cable de alimentación debe estar posicionado de forma que, en ningún momento, alcance una temperatura superior en 50°C a la temperatura ambiente.

Si se sustituye el cable de alimentación, es necesario el cable de tierra amarillo-verde sea más largo en 2 cm. aproximadamente, en relación a los cables de fase y el neutro (Fig. 35).

Después de la conexión, probar los elementos calefactores haciéndolos funcionar durante 3 minutos aproximadamente.

El fabricante declina cualquier responsabilidad en el caso de que no se respeten las normas anti-accidentes.

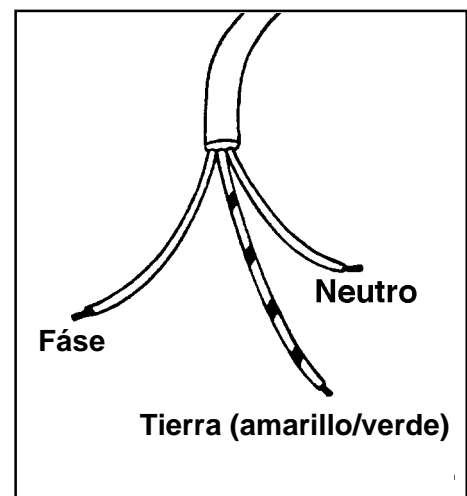


Fig. 35

QUE HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA

Si el aparato no funciona correctamente controle los siguientes puntos antes de acudir al servicio de asistencia técnica:

El flujo del gas no parece normal.

Compruebe que:

- los agujeros de los inyectores (Fig. 17) situados bajo los quemadores no estén atascados;
- en caso de que el gas llegue de una botella, que ella no esté vacía;
- el regulador de presión funcionan correctamente;
- el grifo de la botella de gas esté abierto de par en par.

Un olor a gas invade la habitación.

Compruebe que:

- ningún grifo haya quedado abierto;
- el tubo de alimentación del gas esté posicionado bien y se encuentra en buen estado. Acuérdesse de reemplazarlo al menos una vez al año.

El horno no calienta

Compruebe que el botón esté en posición de funcionamiento.

Tiempos de cocción demasiado largos.

Controle que la temperatura regulada sea la más apta a las comidas que desea cocinar.

El horno produce humo.

Aconsejamos limpiarlo después de cada utilización. Durante la cocción de la carne se forman chorros de grasa que, de no limpiarlos, producirán humo y holores durante la cocción siguiente (por lo que se refiere a este asunto, véase al párrafo sobre limpieza).

La luz del horno no funciona

Seguramente la bombilla está fundida. Para sustituirla siga las instrucciones proporcionadas en el párrafo que corresponda.

Si después de las operaciones de control arriba mencionadas el aparato siguiera sin funcionar, acuda al Centro de Asistencia Técnica más cercano brindando todos los datos relativos a su horno, como modelo y número de matrícula.

Nunca busque un escape de gas con una cerrilla, para ese fin utilice agua y jabón.

MANUTENCIÓN - ASISTENCIA TÉCNICA

Como garantía para el buen funcionamiento y de la seguridad del aparato, es necesario engrasar periódicamente las llaves de regulación del gas.

El mantenimiento se realiza de la forma siguiente.

- Quitar los botones y el panel de mandos después de haber quitado los tornillos de fijación.
- Desatornillar los dos tornillos colocados a los lados del eje del grifo.
- Quitar el cono y limpiarlo cuidadosamente; finalmente extender una ligera capa de grasa del tipo no soluble con los hidrocarburos y adecuada a los grifos de gas. Tener cuidado que el exceso de grasa no obstruya los orificios de paso del del gas. Volver a montarlo todo con la máxima atención realizado, a la inversa, las operaciones descritas.

Si el aparato utiliza el gas ciudad, los inyectores están equipados con calibradores, los cuales tienen que limpiarse cuidadosamente y con regularidad, controlando que los pequeños orificios no estén obturados.

REPUESTOS ORIGINALES

Este aparato fue ensayado y puesto a punto por personal experto y especializado antes de salir de la fábrica para brindar los mejores resultados de funcionamiento. Toda reparación o puesta a punto que fuera necesaria después tiene que efectuarse con el máximo cuidado y atención.

Por esa razón recomendamos acuda siempre al Concesionario que efectuó la venta o al Centro de Asistencia más cercano especificando el tipo de problema y el modelo de aparato que tiene.

Recambios originales, homologados por el fabricante del producto con este distintivo sólo se pueden adquirir en los Centros de Servicio Técnico o en tiendas de recambios autorizados.

