

SP

COCINA ELÉCTRICA Y A GAS INDEPENDIENTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Estimado usuario:

Nuestro objetivo es que este producto le brinde las mejores prestaciones. Ha sido fabricado en nuestras modernas instalaciones, en un entorno de trabajo cuidadoso y de acuerdo con el concepto de calidad total.

Le sugerimos leer cuidadosamente el manual del usuario antes de usar el producto y mantenerlo siempre a mano.

NOTA:

Este manual del usuario ha sido preparado para más de un modelo. Algunas de las características especificadas en el Manual pueden no estar disponibles en su electrodoméstico.

Todos nuestros electrodomésticos son solo para uso familiar, no comercial.

ESTE ELECTRODOMÉSTICO DEBE INSTALARSE DE ACUERDO CON LAS REGLAMENTACIONES VIGENTES Y SOLO DEBE USARSE EN UN LUGAR BIEN VENTILADO. LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR O USAR EL APARATO.

CONTENIDO

Instalación del horno

Características técnicas del horno

Advertencias importantes

Si el horno no funciona

Descripción del horno y del panel de control

Cómo usar el sector del horno

Cómo usar el sector del horno

Cómo usar el blindaje contra el calor

Mantenimiento y limpieza

INSTALACIÓN DEL HORNO

Conexión eléctrica y seguridad

1. El horno requiere un fusible de 6 o 32 amperes de acuerdo con la potencia del aparato. Si es necesario, se recomienda que la instalación la realice un electricista calificado.
2. El horno está ajustado de acuerdo con un suministro eléctrico de 220-240 V AC, 50-60 Hz (o 230 V / 400 V AC, 50 - 60 Hz.). Si su servicio eléctrico es distinto a estos valores, contáctese con el representante autorizado.
3. La conexión eléctrica del horno solo debe hacerse a tomas que tengan instalada una conexión a tierra de acuerdo con las reglamentaciones. Si en el lugar donde se colocará el horno no hay una toma con un sistema a tierra correcto, contáctese de inmediato con un electricista calificado. El fabricante nunca será responsable por los daños que puedan surgir debido a que las tomas a las que se conectó el aparato no tenían conexión a tierra. Si los extremos del cable de conexión eléctrica están abiertos, de acuerdo con el tipo de aparato, haga instalar un interruptor correcto en el suministro principal de donde se puedan desconectar todos los extremos en caso de conectar/desconectar del suministro principal.
4. Si el cable de alimentación de electricidad es defectuoso, este debe definitivamente ser reemplazado por nuestro representante autorizado o por un electricista calificado para evitar peligros.
5. El cable eléctrico no debe tocar las partes calientes del aparato.
6. Se recomienda operar el horno en una atmósfera seca.

Conexión a gas y seguridad

1. Ajuste la agarradera a la manguera. Empuje uno de los extremos de la manguera hasta que entre hasta el final de la tubería.
2. Para el control de sellado, asegúrese de que los botones del panel de control estén cerrados y de que el cilindro de gas esté abierto. Aplique burbujas de jabón a la conexión. Si hay una pérdida de gas, el área enjabonada mostrará espuma.
3. El horno debe instalarse en un lugar bien ventilado y debe instalarse sobre un terreno plano.
4. Se debe volver a inspeccionar la conexión de gas.
5. Cuando coloque el horno en su ubicación, asegúrese de que esté a la misma altura que la encimera. Si es necesario, ajuste las patas para que el horno esté a la altura de la encimera.
6. Para la conexión de gas se debe utilizar una manguera flexible.
7. **Evite que la manguera de gas y el cable eléctrico del horno pasen por áreas calientes, en especial por la parte posterior del horno. No mueva el horno después de conectarlo al gas. Dado que el forcejeo aflojará la manguera, podría haber pérdida de gas.**



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL HORNO

ESPECIFICACIONES	50 * 50
ANCHO EXTERIOR	500 mm.
PROFUNDIDAD EXTERIOR	550 mm.
ALTURA EXTERIOR	855 mm.
POTENCIA DE LA BOMBILLA	15 W
TERMOSTATO	50 – 2800 C
ELEMENTO DE CALIENTAMIENTO INFERIOR (para el horno eléctrico)	1000 W
ELEMENTO DE CALIENTAMIENTO SUPERIOR (para el horno eléctrico)	800 W
ELEMENTO DE CALIENTAMIENTO DEL GRILL (para el horno eléctrico)	1500 W
FUENTE DE ALIMENTACIÓN	230 V, AC, 50 Hz
PLANCHA 145 mm	1000 W
PLANCHA 180 mm	1500 W

Antes de realizar las conexiones del aparato, se recomienda leer con cuidado el manual del usuario. En este manual del usuario hay información importante con respecto a la seguridad de nuestros clientes, a cómo se lo utilizará y a cómo se realizará el mantenimiento.

Mantenga el manual en buenas condiciones y tenga en consideración que este aparato podrá ser usado por otros.

VALORES DEL INYECTOR DEL QUEMADOR DE ACUERDO CON EL TIPO DE GAS			GLP	Gas natural
			G 30-30 mbar	G 20-20 mbar
Quemador grande (euro/eco)	Inyector	mm	0,80 / 0,70	1,15 / 1,00
	Alimentación	kW	2,41 / 1,47	2,1/1,6
Quemador mediano (euro/eco)	Inyector	mm	0,65 / 0,60	0,97 / 0,85
	Alimentación	kW	1,33 / 1,12	1,58 / 1,18
Quemador pequeño (euro/eco)	Inyector	mm	0,50 / 0,50	0,72 / 0,72
	Alimentación	kW	0,63	0,8 / 0,77
Quemador del grill	Inyector	mm	0,60	0,90
	Alimentación	kW	1,33	1,41
Quemador del horno	Inyector	mm	0,70	1,10
	Alimentación	kW	1,71	2,00

Operación de cambio de boquilla:

1. Para retirar e instalar la boquilla se debe usar el destornillador con cabeza especial e instalar la boquilla según se indica en la figura -1
2. Retire la boquilla (figura-2) del quemador con el destornillador especial para boquillas e instale la nueva boquilla (figura -3)

Ajuste del grifo de gas para llama reducida:

Para ajustar el horno de acuerdo con el tipo de gas, realice cuidadosamente el ajuste para llama reducida girando con un pequeño destornillador como se muestra a continuación en el tornillo del medio de los picos de gas y también para los cambios de boquilla.



Figura – 1 Figura – 2 Figura - 3

	De GLP a gas natural	De gas natural a GLP
Quemador rápido	3 vueltas a la izquierda	3 vueltas hacia la derecha
Quemador semi-rápido	2,5 vueltas a la izquierda	2,5 vueltas hacia la derecha
Quemador auxiliar	2 vueltas a la izquierda	2 vueltas hacia la derecha

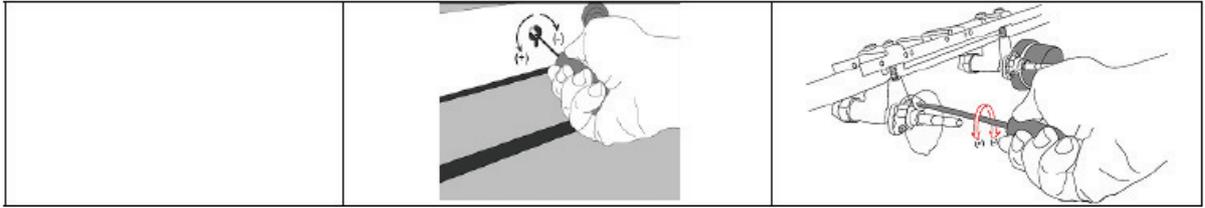


Figura – 4

Figura - 4

Para los quemadores del horno:

1. Retire la tuerca del cuerpo de la boquilla con un destornillador y desconecte la tubería de gas del cuerpo como se indica en la Figura-6 y en la Figura-7.
2. Retire el cuerpo de la boquilla y el quemador de la cavidad como se indica en la Figura 8 y 9 y retire la boquilla del cuerpo del inyector (Figura 10/11) y cambie. Luego vuelva a instalar el cuerpo de la boquilla y el quemador en la cavidad con los tornillos.

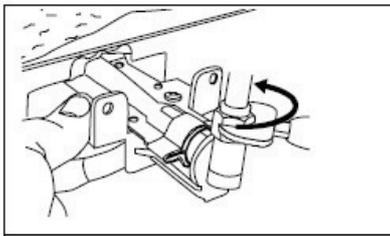


Figura – 6

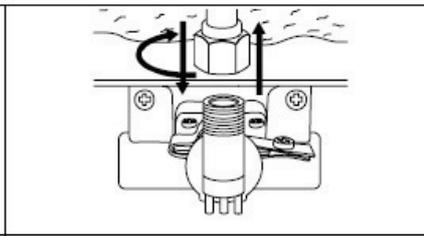


Figura – 7

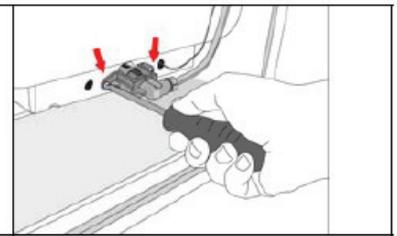


Figura - 8

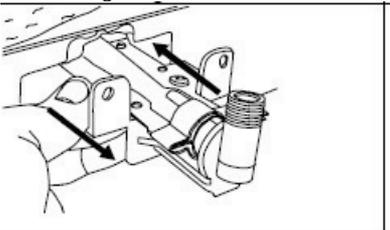


Figura – 9

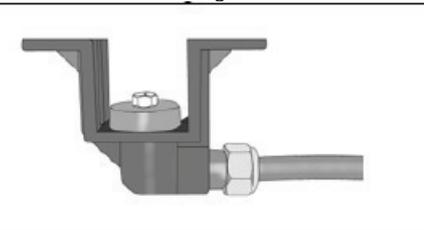


Figura – 10

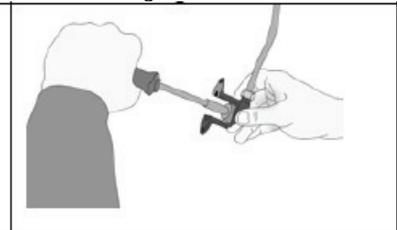
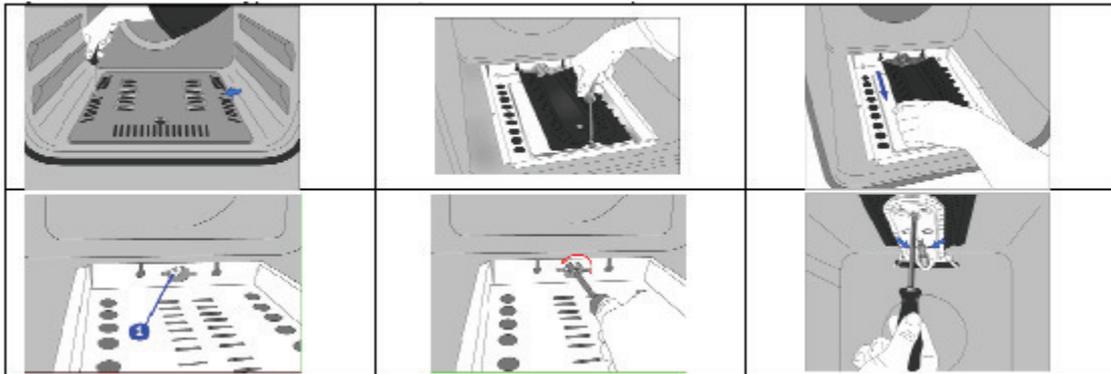


Figura - 11

Si el horno tiene otro tipo de quemador de horno, el reemplazo de la boquilla del quemador será:



ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. Preste atención a los requisitos mínimos de salud y seguridad.
2. La cocina se entrega ajustada según las condiciones que se muestran en la etiqueta adherida a la parte posterior del aparato. En esta etiqueta se indica si el aparato ha sido configurado para GLP o para GN.
3. La tensión de alimentación para el horno es 230 V AC 50 Hz.
4. Si la tasa de corriente del fusible de la instalación de la casa es inferior a 16 Ampere o a 32 Ampere (puede ser un cambio para la alimentación del horno) solicite que un electricista calificado coloque un fusible correcto.

5. Dado que el enchufe del horno tiene conexión a tierra, verifique que la toma donde se enchufa también la tenga. Si se usa sin conexión a tierra, nuestra empresa no se responsabiliza por los daños que podrían ocasionarse.
6. Mantenga la manguera de gas y el cable eléctrico del horno alejados de las áreas calientes, no permita que toquen el aparato.
7. Manténgalos alejados de bordes afilados y superficies calientes.
8. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, por un representante autorizado o por personal calificado a fin de evitar peligros.
9. Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara a fin de evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
10. En el caso de una falla de potencia, vuelva a ajustar el timer. De lo contrario, el horno no funcionará. (Timer digital)
11. El horno puede tener distintas presiones de salida de acuerdo con las especificaciones de gas y presión de su país. Verifique que la cocina esté configurada correctamente para los requisitos locales (por ejemplo, las toberas deben ser adecuadas para el tipo de gas y la presión de gas local)
12. Conecte el horno al grifo de GLP con un tramo que sea lo más corto posible y sin que haya pérdidas. Mín. 40 cm Máx. 125 cm.
13. Cuando realice la comprobación de pérdida de gas no use nunca elementos con llama, como por ejemplo encendedores, cerillas, cigarrillos encendidos ni ningún otro elemento de ese tipo.
14. El uso de este electrodoméstico crea humedad y calor en la habitación donde está instalado, verifique que la cocina esté bien ventilada. Mantenga en correcto estado los ductos de ventilación natural.
15. **¡PRECAUCIÓN!** No toque las partes calientes con las manos sin protección y mantenga a los niños bajo supervisión
16. Cuando el horno esté caliente, nunca toque el vidrio del horno con las manos.
17. Antes de empezar a usar el aparato, mantenga las cortinas, tules, papeles u objetos inflamables alejados de él. No debe haber sustancias combustibles ni adentro ni sobre el aparato.
18. Las perillas de gas están aseguradas con trabas. No girar antes de presionar el botón.
19. Para desconectar de la alimentación principal con separación de los contactos en todos los polos y obtener una desconexión total, se deben incorporar cables fijos de acuerdo con las indicaciones de cableado.
20. Algunos modelos se entregan sin el conjunto de enchufe y cable. Si ese es el caso, se recomienda usar un cable flexible para la conexión a alimentación monofásica: H05 VV-F 3 G 4 mm² o para trifásica: H05 VV-F 5 G 1,5 mm²

DESCRIPCIÓN DEL HORNO y DE LOS PANELES DE CONTROL

1. Verifique la posición de la válvula de gas principal.
2. La manguera del gas puede romperse o doblarse.
3. Verifique la conexión de la manguera del gas con el horno.
4. Verifique que haya ruido de gas.
5. Verifique que la válvula del gas sea la correcta para el horno.
6. Recomendamos controlar la válvula del gas de la bombona de gas cada 2 años.
7. Verifique que el enchufe del cable de alimentación esté bien conectado a la toma de la pared.
8. Verifique la red eléctrica.
9. Verifique el fusible.
10. Verifique que el cable de alimentación no presente daños.
11. Si no puede resolver el problema, contáctese con el representante técnico del fabricante o con personal calificado.

DESCRIPCIÓN DEL HORNO y DE LOS PANELES DE CONTROL

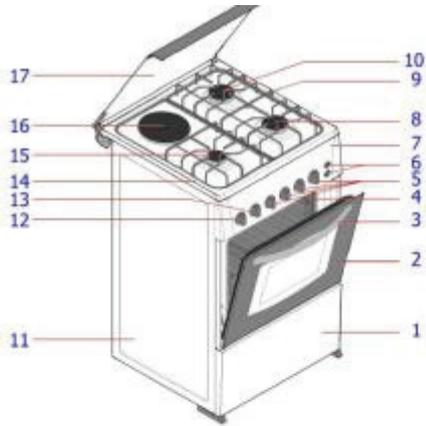
	Asador giratorio		Ventilador
	Elemento calentador superior e inferior		Elemento calentador turbo+ventilador
	Lámpara		Elemento calentador superior e inferior+ventilador
	Elemento calentador inferior+ventilador		Elemento calentador del grill+ventilador
	Elemento calentador del grill+asador giratorio		Quemador del grill / elemento calentador del grill

	Elemento calentador del grill+lámpara		Elemento calentador superior
	Timer eléctrico		Quemador del horno / elemento calentador inferior
	Llama		Encendedor

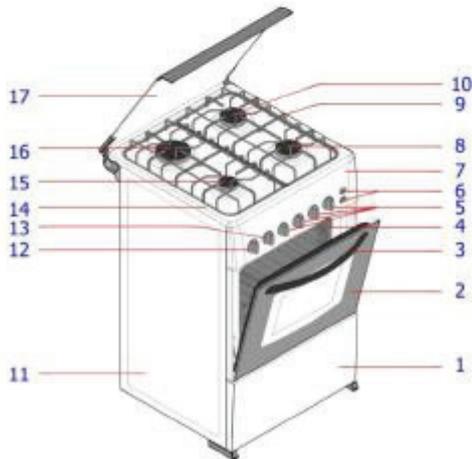
POMO DEL TERMOSTATO: Para operar el horno, el termostato se debe ajustar a la temperatura deseada. El termostato se puede ajustar de 50 a 280 grados.

POMO DEL TIMER MECÁNICO (Opcional) Para operar el horno, el timer debe ajustarse al tiempo deseado, de 0 a 90 minutos. Utilice la tabla de tiempos de cocción.

DESCRIPCIÓN DEL HORNO y DE LOS PANELES DE CONTROL



1. Tapa inferior
2. Puerta de vidrio del horno
3. Manija
4. Cavidad
5. Pomos de la sección de los quemadores
6. Encendido/asador giratorio/lámpara
7. Panel de comando
8. Quemador mediano
9. Grilla de los quemadores
10. Quemador mediano
11. Panel lateral
12. Timer (opcional)
13. Pomo de control del horno
14. Placa superior
15. Quemador pequeño
16. Plancha Ø 180 mm
17. Tapa superior



1. Tapa inferior
2. Puerta de vidrio del horno
3. Manija
4. Cavidad
5. Pomos de la sección de los quemadores
6. Encendido/asador giratorio/lámpara
7. Panel de comando
8. Quemador mediano
9. Grilla de los quemadores
10. Quemador mediano
11. Panel lateral
12. Timer (opcional)
13. Pomo de control del horno
14. Placa superior
15. Quemador pequeño
16. Quemador grande
17. Tapa superior



1. Tapa inferior
2. Puerta de vidrio del horno
3. Manija
4. Cavidad
5. Pomos de la sección de los quemadores
6. Encendido/asador giratorio/lámpara
7. Panel de comando
8. Quemador mediano
9. Grilla de los quemadores
10. Quemador mediano
11. Panel lateral
12. Timer (opcional)
13. Pomo de control del horno
14. Placa superior
15. Plancha Ø145 mm
16. Plancha Ø180 mm
17. Tapa superior



1. Tapa inferior
2. Puerta de vidrio del horno
3. Manija
4. Cavidad
5. Pomos de la sección de los quemadores
6. Encendido/asador giratorio/lámpara
7. Panel de comando
8. Quemador mediano
9. Plancha Ø145 mm
10. Plancha Ø180 mm
11. Panel lateral
12. Timer (opcional)
13. Pomo de control del horno
14. Placa superior
15. Plancha Ø145 mm
16. Plancha Ø180 mm
17. Tapa superior

CÓMO USAR LA SECCIÓN DE LA COCINA

Cómo usar los quemadores a gas:

Quemador grande	24 - 28 cm			
Quemador normal	18 - 22 cm			
Quemador pequeño	12 - 18 cm			
		Cerrado	Totalmente abierto	Medio abierto

1. Utilice recipientes de base plana para optimizar la energía. Utilice recipientes del tamaño que se indica a continuación.
2. Los grifos que controlan las cocinas a gas tienen un mecanismo especial. Para encender la cocina:
 - Con el pomo presionado, gírelo hacia la izquierda para colocarlo en el símbolo de llama. Todos los chisperos funcionan a la vez pero solo se encenderá el quemador que usted controla. Mantenga la perilla presionada hasta que se encienda el quemador.

- Presione el encendedor y gire el pomo hacia la izquierda.
- No opere el encendido automático continuamente durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende, espere un mínimo de un minuto antes de intentar nuevamente. Si el quemador se apaga por alguna razón, cierre la válvula de control de gas y espere un mínimo de un minuto antes de intentarlo nuevamente.
 - En los modelos con sistema de seguridad, cuando se apaga la llama de gas la válvula de control corta automáticamente el gas. Para operar los quemadores con el sistema de seguridad se debe presionar el pomo y girarlo a la izquierda. Después de que encienda debe esperar 5-10 segundos para que se activen los sistemas de seguridad del gas. Si el quemador se apaga por alguna razón, cierre la válvula de control de gas y espere un mínimo de un minuto antes de intentarlo nuevamente.



Cómo usar las planchas:

Plancha	NIVEL 1	NIVEL 2	NIVEL 3	NIVEL 4	NIVEL 5	NIVEL 6
145 mm.	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm.	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145mm rápido	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm rápido	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W

- Las planchas eléctricas tienen 6 niveles de temperatura en versión estándar (según se describe arriba)
- Cuando la use por primera vez, opere la plancha eléctrica en la posición 6 durante 5 minutos. Esto hará que el agente de la plancha que es sensible al calor se endurezca al quemarse.
- Utilice recipientes de base plana que estén totalmente en contacto con el calor ya que esto permite usar la energía en forma más productiva.

Cómo usar el sector del horno

Cómo usar los quemadores del horno:

- Si el horno está equipado con quemadores que operan a gas, se debe usar el pomo adecuado para encender los quemadores. Algunos modelos tienen encendido automático desde el pomo, es fácil encender el quemador girando el pomo. Los quemadores también pueden encenderse presionando el botón de encendido o con una cerilla.
- No opere el encendido automático continuamente durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende, espere un mínimo de un minuto antes de intentar nuevamente. Si el quemador se apaga por alguna razón, cierre la válvula de control de gas y espere un mínimo de un minuto antes de intentarlo nuevamente.

Cómo usar los elementos calentadores:

- Cuando se utiliza el horno por primera vez emite un olor que se debe al uso de los elementos calentadores. Opere el horno vacío durante 45 minutos a 250°C para eliminar este olor.
 - El pomo de control del horno debe colocarse en el valor deseado, de lo contrario el horno no funciona.
 - En la tabla de cocción se indican los tipos de comida, los tiempos de cocción y las posiciones del termostato. Los valores indicados en la tabla de cocción son valores característicos y se obtuvieron como resultado de pruebas realizadas en nuestro laboratorio. Encontrará sabores agradables a su gusto de acuerdo con sus hábitos de uso y de cocción.
 - Con los accesorios se puede hacer pollo al spiedo en el horno.
 - Tiempos de cocción: Los resultados pueden cambiar de acuerdo con la tensión local y por el hecho de que los materiales sean de distinta calidad, cantidad y temperatura.
 - Mientras se cocina en el horno no se debe abrir la puerta con demasiada frecuencia. De lo contrario, la circulación del calor se desequilibra y los resultados pueden cambiar.
 - Con los moldes para pasteles se obtienen mejores resultados.
- Antes de cocinar se debe pre-calentar el horno durante 8,5-10 minutos.

Tabla de tiempos de cocción:

Comidas	Temperatura (°C)	Posición de la rejilla	Tiempos de cocción (en minutos)
Pastel cremoso	150 - 170	2	30 - 35
Masas	200 - 220	2	35 - 45
Galletas	160 - 170	3	20 - 25
Galletas dulces	160 - 170	3	20 - 35

Pastel	160 - 180	2	25 - 35
Galleta trenzada	200 - 220	2	30 - 40
Masa filo	180 - 220	2	35 - 45
Masa sabrosa	160 - 180	2	20 - 30
Carne de cordero	200 - 230	1	90 - 120
Carne de ternera	200 - 230	1	90 - 120
Carne de carnero	210 - 230	1	90 - 120
Pollo (en trozos)	210 - 230	1	75 - 100
Pescado	190 - 210	2	40 - 50

Nota: Los valores de la Tabla son el resultado de pruebas realizadas en nuestros laboratorios. Con la experiencia podrá descubrir distintos sabores agradables a su gusto. Antes de cocinar se debe pre-calentar el horno durante 5-10 minutos.

CÓMO UTILIZAR EL PANEL DEFLECTOR DEL GRILL (opcional)

Advertencia: Este blindaje de calor se calienta durante el uso ~ nunca intente retirarlo con las manos sin protección inmediatamente después de usarlo.

1. El panel de seguridad ha sido diseñado para proteger el panel de control y los botones cuando el horno está en modo grill (Figura 1)
2. Coloque el panel de seguridad debajo del panel de control abriendo la puerta de vidrio frontal del horno (Figura 2)
3. Luego asegure el panel de seguridad entre el horno y la tapa frontal cerrando suavemente la tapa. (Figura 3)
4. Utilice este panel de seguridad para evitar que el calor dañe el panel de control y los botones cuando el horno está en modo grill.
5. Para la cocción es importante mantener la cubierta abierta a una distancia especificada cuando se cocina en modo grill.
6. El panel de seguridad ofrece una cocción ideal al mismo tiempo que protege el panel de control y los botones.

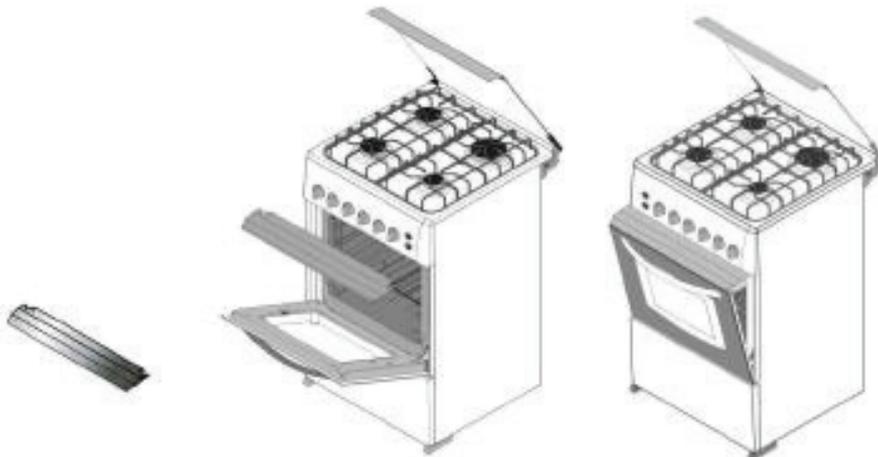


Figura 1 Figura 2 Figura 3

MANTENIMIENTO y LIMPIEZA

1. Desconecte el enchufe de alimentación de la toma de la pared.
2. El horno está extremadamente caliente durante la operación y al poco tiempo de comenzar a operar. No se deben tocar los elementos de calentamiento.
3. Nunca limpie el interior, el panel, la puerta, las bandejas ni otras partes del horno con elementos tales como cepillos duros, esponjas de acero o cuchillos. No use agentes abrasivos ni que rayen ni detergentes.
4. Después de limpiar las partes interiores del horno con un paño enjabonado, enjuague y luego seque cuidadosamente con un paño suave.
5. Limpie las superficies de vidrio con productos limpia vidrios.
6. No limpie su horno con limpiadores a vapor.
7. Limpie ocasionalmente los cabezales de los quemadores con agua jabonosa y limpie los ductos de gas con un cepillo.
8. Antes de abrir la puerta superior del horno, limpie los líquidos derramados sobre la puerta. Además, antes de cerrar la puerta, asegúrese de que la mesada de la cocina esté lo suficientemente fría.
9. Cuando limpie el horno nunca se deben usar agentes inflamables como ácidos, diluyentes o gasolina.
10. No lave ninguna parte del horno en el lavavajillas.
11. Para limpiar la tapa de vidrio del frente del horno retire las arandelas de fijación con un destornillador, limpie y enjuague minuciosamente. Luego límpielo y enjuáguelo en profundidad. Una vez seca, coloque el vidrio correctamente y vuelva a instalar la manija.