

Cocina a gas

Cocina a gas con horno

LPG4920...LPG6940...LPG694F...LPG694E...

LPG696F... LPG4820D... LPG6840D

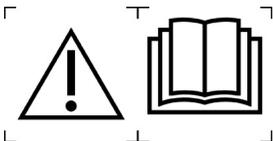


1317433
1317463



1315563

ESPAÑOL: Manual de instalación, uso y mantenimiento



Índice

1. INSTALACIÓN	5
1.1. Advertencias generales y de seguridad	5
1.2. Colocación	9
1.3. Conexión eléctrica	10
1.4. Notas de seguridad de la instalación.....	11
1.5. Salida de humos	12
1.6. Conexión el gas	12
1.7. Conexión a un Gas Diferente.....	14
2. INSTRUCCIONES GENERALES DE USO	15
2.1. Puesta en funcionamiento	15
2.2. Configuración	16
3. USO DEL HORNO ELÉCTRICO	17
3.1. Primer encendido del horno.....	17
3.2. Cocción.....	17
3.3. Pomos de mando selector	18
3.4. Simbología como selector horno.....	18
3.5. Termostato de seguridad	18
3.6. Lámparas del piloto	19
4. USO DEL HORNO DE GAS	19
4.1. Primer encendido del horno.....	19
4.2. Termostato de Seguridad.....	22
4.3. Sustitución de las toberas.....	22
5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	24
5.1. Limpieza interna	24
5.2. Sustitución lámpara horno.....	24
5.3. Kit puerta fría	25
5.4. Limpieza de la puerta del horno.....	25
5.5. Pomos	25
5.6. Trabajos de reparación parte eléctrica.....	25
6. PROBLEMAS Y SOLUCIONES	26
7. ELIMINACIÓN DEL APARATO	27

**Estimado Cliente,**

Le agradecemos por la preferencia que nos ha otorgado con la compra de nuestro producto.

Este horno forma parte de una línea de aparatos eléctricos diseñados para la gastronomía. Son hornos que de gran facilidad de uso, ergonomía y control de cocción en un diseño agradable y moderno.

El horno tiene una garantía de 12 meses en caso de eventuales defectos de fabricación a partir de la fecha que se indica en la factura de venta. La garantía cubre el funcionamiento normal del horno y no incluye materiales de consumo (lámparas, guarniciones, etc.) y averías a causa de erradas instalaciones, desgaste, mantenimiento, reparación, descalcificación y limpieza, alteraciones y uso indebido.

1. INSTALACIÓN

1.1. Advertencias generales y de seguridad

- Lea atentamente el presente manual antes de instalar y de poner en funcionamiento los aparatos, dado que el texto contiene indicaciones importantes concernientes a la seguridad de instalación, al uso y al mantenimiento de los mismos.
- Conserve con cuidado y en un lugar fácilmente accesible este manual para cualquier ulterior consulta por parte de los operadores.
- Adjunte siempre el manual en caso de transporte del aparato; si fuese necesario, pida una nueva copia al distribuidor autorizado o directamente a la empresa fabricante.
- Nada más retirar el embalaje verifique que el aparato está íntegro y no presenta daños debido al transporte. No instale ni ponga en funcionamiento bajo ningún concepto un aparato dañado; en caso de duda contacte de inmediato la asistencia técnica o su distribuidor de confianza.
- Dado que el material de embalaje es potencialmente peligroso, debe ser mantenido fuera del alcance de los niños o animales y correctamente eliminado de acuerdo con las normas locales.
- Antes de instalar el aparato verifique que los equipos son conformes a las normas vigentes en el país de uso y al contenido de la placa de matrícula.
- Una instalación o un mantenimiento diferente a los indicados en el manual pueden ser causa de daños, lesiones o accidentes mortales.
- La instalación, el mantenimiento extraordinario y las operaciones de reparación del aparato deben ser exclusivamente efectuados por personal

profesionalmente cualificado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

- Durante el montaje del aparato no está permitido el tránsito o la permanencia de personas no encargadas de la instalación cerca del área de trabajo.
- El aparato se ha proyectado para cocinar alimentos en ambientes cerrados y debe utilizarse únicamente para dicha función: así pues, hay que evitar cualquier uso diferente, porque sería impropio y peligroso.
- El aparato sólo podrá ser utilizado por personal adecuadamente adiestrado. Para evitar el riesgo de accidentes o de daños al aparato es, además, fundamental que el personal reciba con regularidad instrucciones precisas relativas a la seguridad.
- El aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas carentes de experiencia y conocimientos, a menos que las mismas no sean supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- El aparato se debe colocar en un local adecuadamente ventilado para prevenir una acumulación excesiva de sustancias dañinas a la salud en el aire de la habitación en donde se ha instalado.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato ni lo usen.
- Durante el funcionamiento es necesario prestar atención a las zonas calientes de la superficie externa del aparato que, en condiciones de ejercicio, pueden superar incluso los 60º C.
- No es necesario que el usuario utilice protectores para el oído, ya que el nivel de presión acústica del horno es inferior a 70 dB (A).

-
- En caso de avería o de mal funcionamiento el aparato debe ser desactivado; para su eventual reparación diríjase solamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y exija piezas de recambio originales.
 - Antes de efectuar cualquier intervención de instalación o mantenimiento desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.
 - Las intervenciones, manipulaciones o modificaciones no expresamente autorizadas que, además, no respetan el contenido de este manual anularán la garantía.
 - No ponga otras fuentes de calor como, por ejemplo, freidoras o placas de cocción, cerca del horno.
 - No deposite ni utilice sustancias inflamables en proximidad del aparato.
 - En caso de que el aparato no se use por un tiempo prolongado hay que interrumpir la erogación de la energía eléctrica.
 - Antes de poner en funcionamiento el aparato verifique que ha retirado todas las partes del embalaje y elimínelas de acuerdo con la normativa vigente.
 - Cualquier modificación necesaria de la instalación del aparato deberá ser aprobada y efectuada por personal técnico autorizado.
 - Cada reparación eléctrica debe ser realizada por personal altamente cualificado.
 - ¡Atención! En caso de daño de los cables de alimentación eléctrica no se puede utilizar el aparato.
 - El aparato está exclusivamente destinado al uso profesional.
 - No se admiten modificaciones de ningún tipo al cableado del aparato.
 - La falta de respeto de estas advertencias previas puede comprometer tanto la seguridad del aparato

como la suya.

- Si la cámara de cocción está caliente preste atención al abrir la puerta. ¡¡PELIGRO DE QUEMADURAS!!
- La extracción de las bandejas o de las rejillas del horno caliente debe realizarse protegiendo las manos con guantes resistentes al calor.
- Durante las operaciones de limpieza de la cámara de cocción utilice gafas de protección y guantes adecuados.
- **ATENCIÓN:** el suelo próximo al aparato puede estar resbaladizo.
- La placa de matrícula contiene información técnica importante: esta es indispensable en caso de que solicite una intervención de mantenimiento o una reparación del aparato; así pues, se recomienda no quitarla, dañarla o modificarla.
- Las versiones con gas del horno son conformes a

los requisitos esenciales de la Directiva Gas 2009/142/CE y, por tanto, están dotadas de certificado de examen CE expedido por un organismo notificado

- El aparato obedece a los requisitos esenciales de la Directiva Máquinas 2006/42/CE.
- El aparato obedece a los requisitos esenciales de la Directiva Compatibilidad Electromagnética 2014/30/CE.
- El aparato obedece a los requisitos esenciales de la Directiva de Baja Tensión 2014/35/CE.

1.2. Colocación

Los aparatos se han diseñado para ser instalados en locales cerrados, no se pueden usar al aire libre y no se pueden exponer a los agentes atmosféricos.

El lugar designado para la instalación del horno debe presentar una superficie rígida y horizontal que debe poder sostener con seguridad tanto el peso del conjunto aparato/soporte como el peso de la carga en la máxima capacidad.

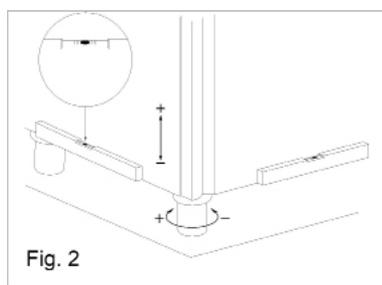
El aparato debe transportarse hasta el lugar de instalación embalado en su palé de madera. El aparato debe ser transportado hasta el lugar de la instalación embalado en su palé de madera y el desplazamiento debe ser llevado a cabo adoptando todas las precauciones necesarias para evitar su vuelco.

El aparato debe ser instalado a una distancia de 100 mm de la pared lateral y a 50 mm de la pared posterior (**Fig 1**).

Todos los materiales usados para el embalaje son compatibles con el ambiente; estos se pueden conservar sin peligro o ser eliminados en conformidad con la normativa vigente.

Saque el aparato del embalaje y verifique su integridad y colóquelo en el lugar de uso.

Realizar la nivelación y la regulación de la altura actuando en los pies niveladores como se indica en la **Fig 2**.



Los desniveles o inclinaciones de cierta importancia pueden influenciar negativamente en el funcionamiento del aparato.

Si el aparato se coloca contra una pared, la misma debe resistir a valores de temperatura de 80°C y si es inflamable, es indispensable la aplicación de un aislante térmico.

Quite toda la película protectora de los paneles externos del aparato despegando lentamente para evitar que queden rastros de pegamento.

Controle que aberturas y fisuras de aspiración o de eliminación del calor no estén obstruidas de ninguna manera.

El aparato debe ser colocado en un lugar donde no haya contacto accidental con agua.

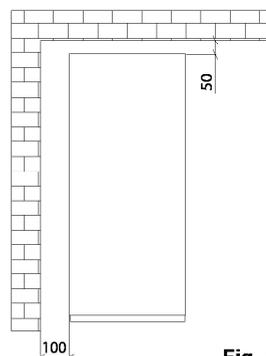


Fig. 1

Non obstruir las aberturas o las ranuras de aspiración o de eliminación del calor y colocar el aparato debajo de una campana de aspiración cuya instalación debe estar en conformidad con la norma.

Es conveniente que anualmente, de acuerdo con las normas específicas, un técnico especializado efectúe las operaciones de mantenimiento de los hornos; en esta ocasión se llevarán a cabo todos los controles relativos al funcionamiento de los componentes eléctricos (contadores, electrónica, válvulas eléctricas, motores, calentadores elementos, ventiladores de enfriamiento, etc.) y los controles mecánicos relativos a la funcionalidad de las puertas, de las bisagras, de los mecanismos de cierre y de las juntas.

1.3. Conexión eléctrica

La instalación eléctrica, como se describe y especifica en la normativa en vigor, debe contar con una puesta a tierra eficiente. Se puede garantizar la seguridad eléctrica del aparato únicamente en presencia de una instalación eléctrica en conformidad con la norma.

Antes de la instalación asegurarse que la tensión y la frecuencia de la instalación de alimentación presente sean compatibles.

Las condiciones de regulación de este aparato se indican en la placa característica aplicada directamente en la parte posterior o en el certificado de garantía.

Para la conexión directa a la red de alimentación es necesario colocar un dispositivo entre el aparato y la red misma, dimensionado en base a la carga, que asegure la desconexión y que los contactos tengan una distancia de abertura que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, en conformidad con las reglas de instalación; también este dispositivo se debe colocar en lugar y de manera de poder ser fácilmente accionable en cualquier momento por el operador.

Lleve el interruptor general al cual será conectado el enchufe del cable de alimentación a la posición 0 (cero). Haga controlar por personal profesionalmente cualificado que la sección de los cables de la toma sea adecuada con la potencia absorbida por el aparato.

El cable de alimentación que debe utilizarse debe ser como mínimo de tipo H05 RN F y contar con una sección adecuada para el aparato.

El bornero de conexión se encuentra dentro de la caja, arriba.

Pasar el cable por la guía de cable y el prensacable, conectar los conductores al borne correspondiente del bornero y fijarlos.

El conductor de tierra debe ser más largo que los demás para que, en caso de rotura del sujetacable, el cable de puesta a tierra se desenganche después de los cables de tensión

El aparato se debe incluir en un sistema equipotencial cuya eficacia se debe controlar de acuerdo con la normativa vigente.

Para la conexión, hay un borne, colocado en el bastidor y marcado con el símbolo de la **Fig. 3**.



Fig.3

Características eléctricas

Modelo	Tensión V	Frecuencia Hz	Número de planchas	Potencia máx planchas kW	Potencia máx nominal kW
LPG4920	1N 230V	50/60	2	2	9.5
LPG6940	1N 230V		4		19
LPG694F	1N 230V		4		1.4
LPG694E	1N 230V		4		2.2
LPG696F	1N 230V		6		1.4
LPG4820D	-	-	2	-	9.5
LPG6840D	-	-	4	-	19

Tab. 1

1.4. Notas de seguridad de la instalación

En caso que el aparato se encuentre en cercanías de otros electrodomésticos, prestar atención que los cables eléctricos y las tuberías estén lejos de las partes calientes del mismo.

Asegurarse que alrededor del aparato exista circulación de aire adecuada.

Evitar la instalación del producto en proximidad de materiales inflamables.

1.5. Salida de humos

La máquina siempre debe instalarse debajo de una campana de humos.

Para una correcta instalación, debe asegurarse de que cumple con las siguientes directrices:

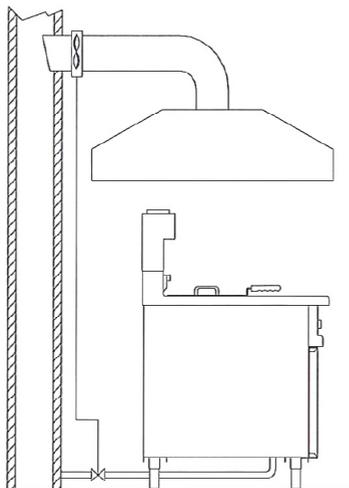


Fig. 4

- el volumen aspirado debe ser superior al de los gases de escape producidos (consultar la normativa vigente);
- la alimentación de gas del aparato debe ser directamente controlada por dicho sistema y debe interrumpirse cuando la capacidad se reduzca por debajo de los valores fijados;
- la readmisión del gas en el aparato debe poder hacerse sólo manualmente; la parte terminal del conducto de evacuación del aparato debe colocarse en el interior de la proyección del perímetro básico de la campana (Fig.4)

1.6. Conexión el gas

Compruebe que en la placa técnica colocada en el lado izquierdo del horno que el aparato ha sido probado para el tipo de gas disponible en la sede del usuario (Fig. 5).

Compruebe asimismo que las toberas montadas en el aparato correspondan al tipo de gas disponible.

Controle con los datos que constan en la placa técnica que el caudal del reductor de presión sea suficiente para alimentar el aparato.

		CAT	G30	G31	G20	G25	COUNTRY	
		II _{2H3+}	P mbar	20-30	37	20	IT-ES-IE-PT GB-DE-CH	
CE		II _{2HG/P}	P mbar	30	30	20	IT-DE-FI-EE-NO LV-CZ-SK-GR-SE	
TYPE	A ₁ B ₁₁	II _{2E+3+}	P mbar	20-30	37	20	FR-BE	
MOD		II _{2H3B/P}	P mbar	50	50	20	AT-CH	
NR		II _{2ELL3B/P}	P mbar	50	50	20	DE	
		II _{2L3B/P}	P mbar	30	30	/	25	NL
ΣQ_n kW		II _{2E3+}	P mbar	20-30	37	20	LU	
G30	G20	G25	I _{3B/P}	P mbar	30	30	/	MT-IS-HU-CY
			I ₃₊	P mbar	20-30	37	/	CY
kg/h	m ³ /h	m ³ /h	I _{2E}	P mbar	/	/	20	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPOSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS			A		mbar			
		kW IP		EN 203-1		MADE IN ITALY		

Fig. 5

El aparato, excepto en caso de condiciones distintas en el momento de realizar el pedido, está regulado de fábrica para el funcionamiento con G20 a una presión de 20mbar.

Evite interponer reducciones de sección entre el reductor y el aparato. Es aconsejable montar un filtro de gas antes del regulador de presión a fin de garantizar un funcionamiento óptimo.

Control de la Capacidad Térmica Nominal:

Durante la primera instalación y cada vez que se realiza una intervención de mantenimiento o adaptación para otro tipo de gas, es preciso realizar la medición de la **capacidad térmica nominal**. Esta medida se puede efectuar usando el método volumétrico, con la ayuda de un cuenta-litros y de un cronómetro. Después de haber medido la presión de conexión y el diámetro de los inyectores de los quemadores, debe medirse la capacidad horaria del gas y cotejar el dato adquirido con el que se muestra en la tabla de datos técnicos en la entrada "consumo de gas". Se admite una tolerancia del $\pm 5\%$ del valor nominal.

TIPOS DE GAS	PRESIÓN EN mbar.		
	NOM	MÍN	MÁX
GAS METANO G20	20	18	25
G.P.L. G30/31	28-30/37	25/25	35/45

El aparato deberá ser alimentado con uno de los gases cuyas características y valores de presión están indicados en la **tabla 2**.

Tab. 2

Conecte el aparato a un tubo especial para gas de sección interna no inferior a 16 mm de diámetro para conexiones de G1/2" y para conexiones de G3/4" de diámetro no inferior a los 20 mm. El racor puede ser en metal y el tubo puede ser fijo o flexible. Preste atención a que el tubo flexible de metal de conexión al empalme de gas no toque partes sobrecalentadas del horno y no se vea sometido a esfuerzos de torsión. Use tiras de fijación conformes a las normas de instalación. Prevea grifos o cierres metálicos con un diámetro interno no inferior al tubo de empalme arriba indicado. Después de la conexión a la red de gas es necesario verificar que no haya fugas en las juntas o en los empalmes. A tal fin utilice agua jabonosa o un producto espumógeno específico para detectar fugas.

¡NO USAR LLAMAS LIBRES!

Control de la presión del gas:

La presión del gas de alimentación debe ser medida a la altura de la toma de presión (**Fig. 6**) después de haber quitado el tornillo de fijación.

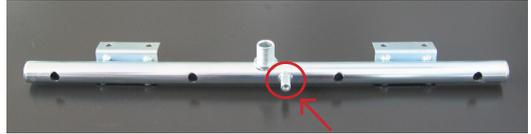


Fig. 6

Conecte, mediante un tubo flexible, un medidor a la toma de presión (por ejemplo un manómetro para líquido, con resolución mínima de 0,1 mbar) y mida la presión de entrada estando el aparato en funcionamiento.

Si el valor de la presión no está comprendido entre los límites inferiores y superiores indicados en la tabla, no será posible instalar de manera definitiva el aparato.

Apague el aparato, desconecte el manómetro, apriete el tornillo de fijación sin olvidar introducir la arandela y póngase en contacto con la empresa de suministro de gas para que realice un control de la presión de red. A tal fin podría ser necesario montar un regulador de presión antes del aparato.

1.7. Conexión a un Gas Diferente

En caso de que fuera necesario conectar el aparato a un tipo de gas que no sea el tipo para el que el aparato está preparado, es necesario realizar la sustitución de las toberas.

Proceda del modo siguiente:

Sustitución tobera quemador principal:

- Levante las rejillas colocadas encima de la placa de cocción, levante las cubiertas negras esmaltadas y las tapas de los quemadores para que pueda ver las toberas atornilladas en posición central respecto de los conos;
- Destornille las toberas y sustitúyalas por las adecuadas al gas escogido según indicado en la placa de datos técnicos. Las toberas están marcadas en centésimas de milímetro.

Una vez realizada la conversión o adaptación para el tipo de gas, es OBLIGATORIO montar la placa correspondiente que se proporciona junto con las toberas, encima de la placa de datos técnicos.

Ajuste del mínimo:

Quite el mando y el frente.

Para realizar el ajuste del mínimo, es necesario actuar sobre el tornillo (**Fig. 7 ref.1**): cuando se destornilla, la llama aumenta y cuando se vuelve a atornillar la llama disminuye.

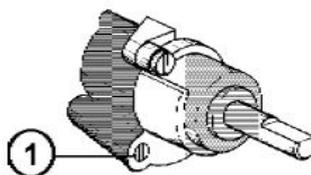


Fig. 7

Para gas GPL, gire hasta el fondo la llama del mínimo. De todas maneras, siempre es necesario asegurarse de que la llama, en la posición mínima, se mantenga estable por toda la superficie del quemador y que durante la transición del mínimo al máximo no se apague ni se incendie la tobera.

Una vez concluidas las operaciones para la conversión del tipo de gas, compruebe la sujeción de las piezas desmontadas mediante la prueba de burbujas de jabón o bien usando sustancias espumógenas específicas: queda prohibido usar llamas libres para la verificación de la presencia de fugas de gas.

Antes de entregar el aparato al usuario, es preciso:

- asegurarse de que funcione correctamente;
- proporcionar al usuario las instrucciones de uso.

2. INSTRUCCIONES GENERALES DE USO

2.1. Puesta en funcionamiento

Este aparato deberá destinarse exclusivamente al uso para el que ha sido concebido. Cualquier otro uso se debe considerar inadecuado.

Antes de poner en funcionamiento por primera vez el aparato es necesario quitar todo el material de embalaje y realizar una limpieza profunda de la parrilla de las grasas industriales de la siguiente manera:

- controlar que ningún objeto alrededor del aparato obstaculice el flujo de aire necesario para la combustión y que el local esté suficientemente ventilado.
- Controlar la eficiencia de los dispositivos de evacuación de los humos de cocción

Recomendamos el uso de guantes de protección para operar el equipo. El tablero de instrumentos de cocina aparece como en la **fig. 8**.

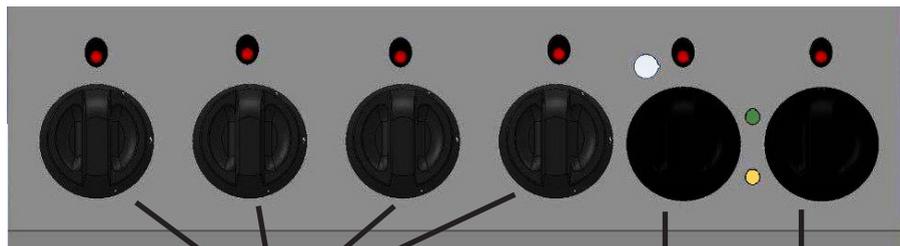


Fig. 8 Perillas quemadores

Perilla
Temperatura
Horno

Perilla
selector
cocción horno

2.2. Configuración

Las perillas de mando de los grifos quemadores disponen de 4 posiciones de uso (Fig. 9):

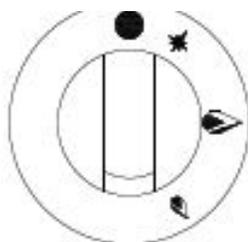


Fig. 9

-  Apagado
-  Piloto
-  Llama grande
-  Llama pequeña

Encendido de la llama piloto de los quemadores

Pulse la perilla y gírela en sentido antihorario hasta la posición "piloto" (Fig. 9).

Mantenga pulsada la perilla y a la vez arrime la cerilla al quemador.

Una vez encendida la llama piloto, mantenga presionado el mando hasta el fondo durante 20/30 segundos a fin de calentar el termopar. Después, suelte el mando. Gire de nuevo la perilla en sentido antihorario y coloque la perilla en el símbolo "llama grande" (Fig. 9) para la potencia máxima, o bien en el símbolo "llama pequeña" para la potencia mínima.

Apagado:

- **Quemador principal:** gire la perilla en sentido horario y colóquela en el símbolo "piloto"; el quemador principal se apaga y permanece encendida sólo la llama piloto.
- **Total:** para apagar la llama piloto y el quemador principal, gire el mando hasta la posición "apagado".

3. USO DEL HORNO ELÉCTRICO

3.1. Primer encendido del horno

El primer encendido se debe realizar con el horno vacío. Regular el termostato al máximo llevando el selector en el símbolo de cocción ventilada múltiple.

Calentar por aproximadamente 60 minutos; durante esta operación airear el ambiente.

En los primeros minutos de funcionamiento, el horno podría emitir humo y olores desagradable.

Esto se debe al calentamiento térmico y a las grasas empleadas durante la elaboración.

Finalizado este ciclo, dejar enfriar y limpiar cuidadosamente el interior con agua caliente y detergente delicado.

Durante el uso el aparato se calienta mucho. Es necesario prestar atención para no tocar los elementos de calentamiento en el interior del horno.

3.2. Cocción

Todas las cocciones se deben realizar con la puerta cerrada. Para quitar los platos del horno colocarse guantes de protección. Los recipientes deben poder resistir temperaturas superiores a los 250°C.

Prestar atención a los condimentos con aceites y grasas, sobre todo si se depositan en el fondo del horno, puesto que si alcanzan temperaturas elevadas pueden incendiarse.

Las canaladuras laterales en el interior del horno **Fig. 10** ofrecen la posibilidad de regular la altura de la parrilla permitiendo de esta manera una temperatura mayor en la parte superior e inferior de las comidas en función de la posición elegida.

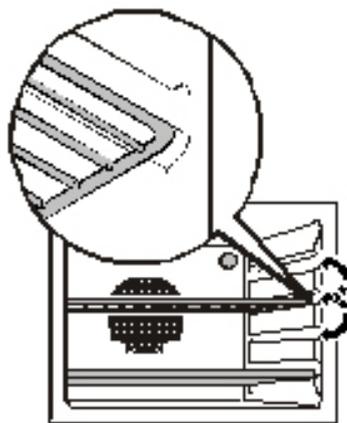


Fig.10

3.3. Pomos de mando selector

El horno eléctrico está equipado con 2 botones:

- **el botón de selección:** se le permite elegir el tipo de calefacción más adecuado a las necesidades de la cocina;
- **el mando del termostato:** permite seleccionar la temperatura deseada. El termostato, una vez llegado a la temperatura fijada, lo mantendrá constante durante todo el tiempo de cocción.

3.4. Simbología pomo selector horno

	<p>Cocción tradicional Se realiza mediante el funcionamiento simultáneo de la resistencia superior y la inferior. Permite cocinar cualquier tipo de plato. Ideal para tortas leudadas, pizzas, asados y flanes. Si la cocción necesita más calor de arriba o de abajo, regular la altura de la parrilla.</p>		<p>Cocción final/calentar El funcionamiento solo de la resistencia inferior otorga un toque final a la cocción y es muy útil para calentar las comidas. Se indica para completar la cocción de galletas, tartas y tortas saladas.</p>
	<p>Doradura Se obtiene con el funcionamiento de la resistencia superior y permite dorar la superficie de las comidas horneadas. Se obtienen óptimos resultados en la cocción de lasañas, flanes de pasta o verduras.</p>		<p>Grill tradicional Con el funcionamiento solo de la resistencia superior central se obtienen óptimos resultados en la cocción de carnes de medio/pequeño espesor. Muy útil para tostar el pan.</p>
	<p>Cocción intensiva El funcionamiento del rotor combinado a la cocción tradicional asegura cocciones rápidas y uniformes también para preparaciones delicadas como galletas y pastelería.</p>		<p>Grill ventilado La acción combinada del grill y del rotor asegura una cocción bien distribuida. También las carnes de gran espesor y los platos particularmente voluminosos se pueden asar perfectamente.</p>

Tab. 3

3.5. Termostato de seguridad

Para evitar peligro de recalentamiento debidos a un uso incorrecto del aparato o a un defecto de los componentes, el horno está equipado con un termostato de seguridad que, en caso de funcionamiento irregular, desconecta la alimentación eléctrica.

El restablecimiento del termostato, en función de la disminución de la temperatura del horno, es automático. Por lo tanto en caso de intervención del termostato por uso incorrecto del horno, para volver a usarlo se debe esperar el enfriamiento del horno y eliminar la causa; de lo contrario, si la intervención está determinada por un defecto de los componentes, es necesario la intervención de la Asistencia técnica.

3.6. Lámparas del piloto

Los dispositivos están equipados con 2 lámparas piloto (**Fig. 8**). La primera, la parte superior verde, indica la masa de voltaje bajo dispositivo, el segundo, naranja fondo, se indica que el termostato está en función entre y se enciende y apaga en función de si el horno está en la temperatura o menos.

4. USO DEL HORNO DE GAS

4.1. Primer encendido del horno

¡Atención!

Realice el montaje del quemador del horno respetando las muescas de referencia presentes en el quemador y en el cono (**Fig. 11**).

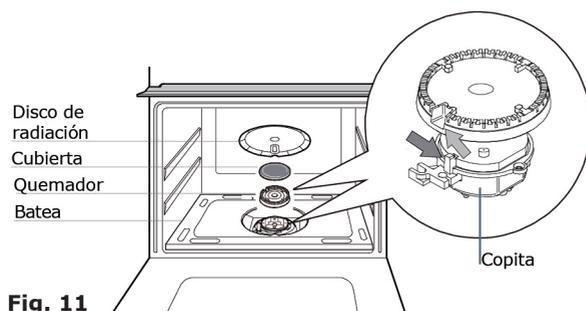


Fig. 11

El primer encendido se debe realizar con el horno vacío.

Durante los primeros minutos de funcionamiento, el horno podría producir humo y olores desagradables: ello

se debe al calentamiento térmico y a las grasas utilizadas para la elaboración.

Calentar por aproximadamente 60 minutos; durante esta operación airear el ambiente.

Una vez que el ciclo finaliza, deje enfriar y limpie esmeradamente el interior con agua caliente y detergente neutro, entonces aclare abundantemente y seque con un paño suave.

ENCENDIDO

Abra la puerta del horno, asegúrese de que el quemador está posicionado en su alojamiento, arrime la llama al agujero **1**(**Fig. 12**) en la placa radiante. **Presione a fondo la perilla del horno** girando en sentido antihorario hasta alcanzar la posición de temperatura máxima. **Suelte la perilla al transcurrir 5 segundos.**

Si el quemador no permanece encendido, **mantenga pulsada a fondo la perilla por un tiempo superior**, para que la válvula de seguridad pueda calentarse.

La puerta del horno debe permanecer abierta hasta que se enciende el quemador, a tal fin compruebe la presencia de la llama a través del mismo agujero **1 (Fig. 12)**.

Después del encendido del quemador, cierre lentamente la puerta del horno para evitar que la llama se apague y coloque la perilla en el valor de temperatura que se desee.

ENCENDIDO ELÉCTRICO DEL HORNO (cuando así proceda)

Si el horno está dotado de encendido eléctrico, para encender el horno es indispensable abrir totalmente la puerta, pulsar la perilla correspondiente al termostato del horno girándola en sentido antihorario y soltarla en cuanto se enciende el quemador. Cierre lentamente la puerta.

iAtención! Si la puerta no está totalmente abierta, el encendido no funciona.

Una vez que se alcanza la temperatura programada, el termostato llevará automáticamente el quemador al mínimo, para que la temperatura dentro del horno se mantenga constante.

Si durante el uso se produce el apagado accidental de la llama, la válvula de seguridad interrumpe el suministro de gas después de unos 40 segundos.

iAtención!

Tal y como previsto por las normativas, un dispositivo impide el uso simultáneo del quemador de gas del horno y la resistencia eléctrica del grill.

Descripción:

- 1** - Agujero encendido horno (manual)
- 2** - Deflectores de humo para el uso del grill

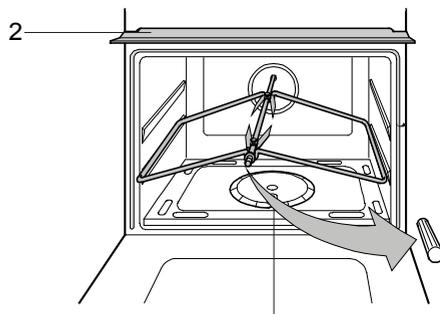


Fig. 12

FUNCIONAMIENTO

Todas las cocciones se deben realizar con la puerta cerrada.

Para quitar los platos del horno utilice guantes de protección.

Los recipientes para la cocción de alimentos deben poder resistir a valores de temperatura superiores a los 250°C.

Prestar atención a los condimentos con aceites y grasas, sobre todo si se depositan en el fondo del horno, puesto que si alcanzan temperaturas elevadas pueden incendiarse.

ASADOR

Cuando se desee realizar una cocción al asador, es preciso quitar el mango (**Fig. 13**); entonces introduzca en el horno el bastidor y el asador, prestando atención a introducir correctamente la punta en la sede del motor del asador. Coloque el deflector para proteger los mandos (**Fig. 13 Ref. 2**) y realice la cocción dejando la puerta abierta en la primera posición.

Esta cocción no está regulada por el termostato, por lo tanto debe ser realizada bajo la supervisión atenta del usuario, prestando atención puesto que las partes accesibles pueden calentarse durante el uso del grill. Mantener fuera del alcance de los niños.

¡Atención!

En ningún caso durante el funcionamiento deben utilizarse los quemadores sin la presencia de las rejillas, para no dañar los quemadores; es indispensable no usar otras tapas encima de las que ya están instaladas en el aparato.

SÍMBOLOS PERILLAS

Perilla selector

	Encendido lámpara horno
 	Encendido resistencias grill y lámpara horno
 	Encendido resistencias grill, motor asador y lámpara horno

Fig. 13

Perilla termostato

Se usa para encender el horno y permite seleccionar la temperatura para la cocción.

LÁMPARAS PILOTO

Los aparatos están equipados con 2 lámparas piloto (**Fig. 9**).

La primera, verde en la parte superior, indica que el aparato está recibiendo corriente, la segunda, naranja en la parte inferior, indica que el termostato está funcionando y se enciende y se apaga según el horno se encuentra a la temperatura adecuada.

4.2. Termostato de Seguridad

Todos los modelos con horno están equipados con **termostato de seguridad**, cuya finalidad es evitar el sobrecalentamiento peligroso debido al uso incorrecto del aparato o a un defecto de los componentes. El restablecimiento del termostato es de tipo manual y debe ser llevado a cabo por un técnico cualificado.

4.3. Sustitución de las toberas

Para realizar la sustitución de las toberas del horno es necesario quitar las rejillas, levantar la tapa y quitar el quemador y su tapa.

Posteriormente destornille y quite la tobera a sustituir, posicionada tal y como en las **fig.14** y **15**.



Fig.14



Fig. 15

Características técnicas

Modelo	Potencia GAS KW	Potencia KW	Peso	Quemadores
LPG4920	9.5		30	1x3.5kW-1.6kW
LPG4920D	6.5		20	1x3.5kW-1.6kW
LPG6940	19		28	2x3.5kW-2x6kW
LPG6940D	11		21	2x3.5kW-2x6kW
LPG694F	19	1.4	70	2x3.5kW-2x6kW-1x2.3kW
LPG694E	19	2.2	70	2x3.5kW-2x6kW-1x2.2kW (EL)
LPG696F	28.5	1.4	100	3x3.5kW-3x6kW-1x2.3kW

Tab. 4

Tabla de toberas

	Tipo de gas	Presión (mbar)	Tobera	Abertura aireador (mm)
Quemador 3,5 kW	G20	20	140	6
	G31	28-30/37	92	8
	G31	50	80	8
Quemador 6 kW	G20	20	185	4
	G31	28-30/37	120	15
	G31	50	105	15

Tab. 5

Tabla Toberas HORNO

Tipo de gas	G30	G30	G20	G25
Presión (mbar)	29	50	20	25
Tobera	80	70	109	114

Tab. 6

5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza o mantenimiento desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.

Al final de la jornada laboral es necesario limpiar el aparato tanto por motivos de higiene como para evitar averías de funcionamiento.

El aparato no se debe limpiar nunca con chorros de agua directos o de alta presión. De la misma manera, para la limpieza del aparato no se deben usar lanas, cepillos o raspadores de acero común; eventualmente se puede usar lana de acero inoxidable, frotándola en el sentido del satinado de las chapas.

Espere que la cámara de cocción se haya enfriado.

Quite los residuos removibles manualmente y coloque las partes desmontables en lavavajillas.

Para la limpieza en la cámara de cocción se debe usar agua tibia con jabón. Luego todas las superficies interesadas se deben enjuagar abundantemente, asegurándose de no dejar residuos de detergente.

Para limpiar las partes exteriores del horno use un paño húmedo y un detergente no agresivo.

5.1. Limpieza interna

Lavar las partes esmaltadas con agua tibia y detergente ayudándose con una esponja suave. No usar estropajos o sustancias abrasivas para no arruinar el esmalte. Enjuagar bien y secar con un paño suave.

Si después de la cocción hay residuos de comida, se recomienda limpiar el horno para evitar que con la cocción sucesiva se quemen haciendo difícil la limpieza.

5.2. Sustitución lámpara horno

Asegurarse que el aparato esté apagado y que el enchufe esté desconectado antes de sustituir la lámpara, para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

Desatornillar la protección de vidrio **Fig. 16**.

Quitar la lámpara desatornillándola y sustituirla por una nueva con las mismas características. Volver a atornillar la protección.

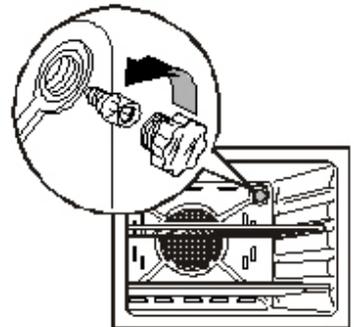


Fig.16

Características lámpara

Alimentación	230V
Potencia	15W
Enchufe tipo	E 14
Resistente a temperaturas	300°C

5.3. Kit puerta fría

Está equipada con un dispositivo adicional de protección para bajar la temperatura de la puerta del horno. Esta parte se debería montar en caso de presencia de niños pequeños.

La aplicación del dispositivo la deberá realizar personal cualificado. Para el pedido indicar el artículo y la matrícula del aparato que encontrarán en el certificado de garantía y solicitarla en el centro de asistencia más cercano.

5.4. Limpieza de la puerta del horno

Para una limpieza profunda en el interior de los cristales de la puerta se recomienda desmontar el vidrio interno **Fig. 17**;

Abrir completamente la puerta y desatornillar los dos tornillos que fijan el vidrio interno. Limpiar los dos cristales sólo con agua caliente y un paño suave.

Una vez realizada la limpieza volver a montar todo.

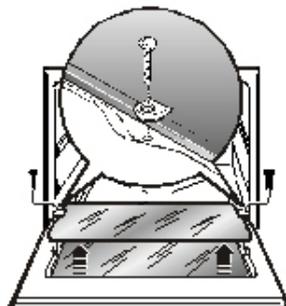


Fig.17

5.5. Pomos

Los pomos del plano de cocción se deben quitar sólo en caso de absoluta necesidad y no para la limpieza simple; de todas maneras la operación se debe realizar con extrema atención, volviendo a montar los pomos correctamente en sus lugares, para evitar posibles anomalías de funcionamiento.

5.6. Trabajos de reparación parte eléctrica

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica controlar que:

- El enchufe esté bien introducido en la toma de corriente.
- El interruptor general de la vivienda esté introducido.

Después de estos controles si es necesario hacer realizar las reparaciones por personal cualificado, consultando la lista de los Centros de Asistencia Técnica.

¡Atención! En caso de daño de los cables de alimentación eléctrica no se puede utilizar el aparato.

Antes de realizar cualquier operación de desmontaje, desenchufar el enchufe de la toma de corriente.

SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

El cable de alimentación debe estar en H05RR-F, de sección 3 x 1mm² (véase placa); se debe sustituir de la siguiente manera:

- abrir el borne **Fig. 18**;
- Introducir los conductores en los respectivos bornes: N - L - Tierra;
- Fijar el cable con el adecuado sujetacable;
- Cerrar el borne realizando una presión sobre la tapa hasta que la misma se bloquea, o cerrándola con el tornillo, de acuerdo a los modelos.

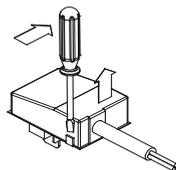


Fig.18

6. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Los indicadores luminosos no se encienden	Controlar la conexión correcta del aparato a la red eléctrica. Controlar la correcta configuración de los pomos para la cocción. Controlar el interruptor cortacircuitos de la instalación eléctrica. Si la avería persiste dirigirse a un Centro de Asistencia.
El indicador luminoso del termostato no se enciende	Girar el pomo del selector colocándolo en una función. Girar el pomo termostato colocándolo en una temperatura. Si la avería persiste dirigirse a un Centro de Asistencia.
La lámpara interna del horno no funciona	Controlar que el cable eléctrico de alimentación esté conectado a la red. Sustituir la lámpara del horno con una que tengan las mismas características siguiendo las indicaciones que se describen en el párrafo "Mantenimiento y limpieza". Si la avería persiste dirigirse a un Centro de Asistencia.
Presencia de humedad en el interior del horno	Evitar dejar comida en el horno después de la cocción.
Presencia de humedad en el interior del horno durante la cocción	Aumentar de 15/20°C la temperatura del horno durante la cocción.
Humo que sale del horno	Controlar que las paredes y el fondo del horno estén limpias. Eventuales depósitos de comida crean humo y olores. La limpieza se debe realizar después de cada cocción. Si la avería persiste dirigirse a un Centro de Asistencia.
Tiempos de cocción demasiados largos	Controlar que la temperatura configurada corresponda con las características del producto para cocinar. Si la avería persiste dirigirse a un Centro de Asistencia.

7. ELIMINACIÓN DEL APARATO

Al finalizar su vida de funcionamiento, el aparato deberá ser eliminado de acuerdo con las disposiciones legislativas sobre la materia.

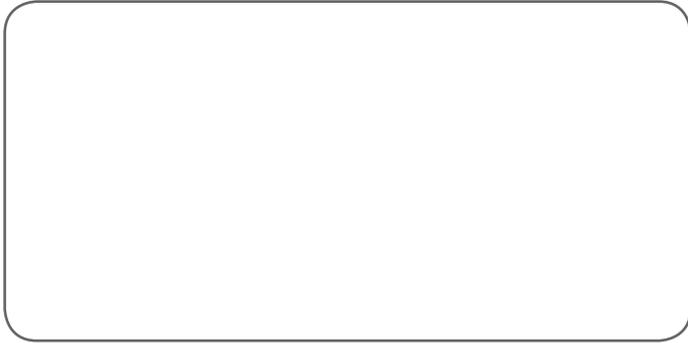
El símbolo de la **Fig.19** especifica que, al final de su vida útil, el aparato debe ser eliminado de acuerdo con la Directiva del Parlamento Europeo 2012/19/EU del 04/06/2012.



Fig. 19

Información sobre la eliminación en estados miembros de la Unión Europea

La Directiva comunitaria sobre los aparatos RAEE se ha transpuesto de forma diferente en cada país, así pues, si desea eliminar este aparato le sugerimos que contacte las autoridades locales o el distribuidor para que le especifique el modo correcto de eliminación.



LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS DEBIDOS A ERRORES EN LA INSTALACIÓN, ALTERACIONES DEL APARATO, USO INDEBIDO, UN MANTENIMIENTO DEFICIENTE, INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS VIGENTES Y NEGLIGENCIA EN EL USO.

EL FABRICANTE SE RESERVA EN TODO MOMENTO EL DERECHO DE APORTAR AL PRODUCTO MODIFICACIONES QUE CONSIDERE NECESARIAS O ÚTILES.