

**BGH 600-521**



**1519821**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Alemania

tel. +49 5258 971-0  
fax: +49 5258 971-120  
**Línea de asistencia técnica:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



**GAR-IT-A0015 Rev. 04**

Versión: 1.0

Fecha de redacción: 2023-12-21

---

## Manual de instrucciones original

1	La seguridad.....	2
1.1	Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro.....	2
1.2	Indicaciones de seguridad .....	3
1.3	Riesgos residuales.....	7
1.4	Equipos de protección individual.....	9
1.5	Uso conforme a su destino .....	10
1.6	Uso no conforme a su destino .....	10
2	Información general.....	11
2.1	Responsabilidad y garantía .....	11
2.2	Protección de los derechos de autor.....	11
2.3	Declaración de conformidad .....	11
3	Transporte, embalaje y almacenamiento.....	12
3.1	Control de entregas .....	12
3.2	Embalaje.....	12
3.3	Almacenamiento .....	12
4	Especificaciones.....	13
4.1	Datos técnicos .....	13
4.2	Funciones del aparato .....	17
4.3	Vista general de los subgrupos.....	18
5	Instrucciones de montaje.....	19
5.1	Instalación.....	19
5.2	Conexión eléctrica .....	24
5.3	Conexión de gas.....	24
6	Manual de uso.....	29
6.1	Puesta en marcha.....	30
6.2	Funcionamiento del quemador de gas.....	31
6.3	Manejo del horno multifunción .....	34
7	Limpieza y conservación .....	41
7.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza .....	41
7.2	Limpieza .....	42
7.3	Conservación.....	45
8	Recuperación .....	46



**¡Antes de comenzar su utilización debe leer el manual de instrucciones y a continuación, guardarlo en un lugar accesible!**

Este manual de instrucciones incluye una descripción de la instalación del aparato, su uso y la conservación y es una fuente importante de información y una guía. El conocimiento de todas las indicaciones relativas a la seguridad y el funcionamiento contenidas en este manual será condición imprescindible para el funcionamiento correcto y seguro del aparato. Además, se aplican las regulaciones sobre prevención de accidentes, normas sobre prevención de riesgos laborales y regulaciones legales vigentes en materia de uso del aparato.

Antes de empezar a utilizar el aparato, y en particular antes de ponerlo en funcionamiento, lea este manual de instrucciones para evitar daños personales y materiales. Un uso indebido puede provocar daños.

Este manual de instrucciones es una parte integral del producto y debe conservarse junto con el dispositivo y estar disponible en todo momento. Al transferir el aparato, también es necesario proporcionar este manual de instrucciones.

ES

## 1 La seguridad

El aparato se ha fabricado conforme a los principios técnicos vigentes actualmente. Sin embargo, el aparato puede convertirse en una fuente de peligro si se utiliza de forma incorrecta o contraria a su destino. Todas las personas que utilicen el aparato deberán seguir la información indicada en este manual de instrucciones y respetar las indicaciones de SSL.

### 1.1 Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro

Las indicaciones importantes sobre la seguridad y la información de advertencia están indicadas en este manual de instrucciones por medio de declaraciones de advertencia. Se deberán cumplir estrictamente estas indicaciones para evitar accidentes y daños a personas y cosas.



**¡PELIGRO!**

La palabra clave **PELIGRO** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas graves o la muerte, si no se evitan.



### ¡ADVERTENCIA!

La palabra clave **ADVERTENCIA** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas importantes, graves o la muerte, si no se evitan.



### ¡PRECAUCIÓN!

La palabra clave **PRECAUCIÓN** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas leves o moderadas, si no se evitan.

### ¡ATENCIÓN!

La palabra clave **ATENCIÓN** indica un posible daño a la propiedad que puede ocurrir si no se siguen las instrucciones de seguridad.

### ¡INDICACIÓN!

El símbolo **INDICACIÓN** le familiariza al usuario con la información sucesiva y las indicaciones sobre la utilización del aparato.

## 1.2 Indicaciones de seguridad

### Corriente eléctrica

- Una tensión de la red demasiado alta o una instalación incorrecta pueden provocar una descarga eléctrica.
- Conecte el aparato solo cuando los datos de la placa de características correspondan a la tensión de la red.
- Para evitar cortocircuitos eléctricos, mantenga el aparato seco.
- Si durante el funcionamiento se producen fallos, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- No toque la clavija del aparato con las manos mojadas.
- Nunca agarre el aparato si éste se ha caído en el agua. Desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- Solo personal o talleres especializados podrán reparar y abrir la carcasa del aparato.
- No lleve el aparato agarrándolo por cable de alimentación.
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor y cantos agudos.
- No doble, presione ni ate el cable de alimentación.

- Siempre desenrolle completamente el cable de alimentación del aparato.
- No coloque nunca el aparato u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Para desconectar el aparato de la fuente de alimentación, siempre tire de la clavija.
- El cable de alimentación debe ser revisado periódicamente para determinar si presenta algún daño. No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado. Si el cable está dañado, deba encargarlo al servicio técnico o a un técnico calificado su sustitución.

### Seguridad para los equipos alimentados por gas

- No utilice un aparato a gas en caso de que este presente un fallo o daño, así como si hay sospecha de un fallo o daño. En tal caso, ponga la muletilla / las muletillas de control de gas en "O" y cierre la válvula principal de gas. Póngase en contacto con el servicio técnico inmediatamente.
- Las revisiones con el fin de detectar fugas deben realizarse regularmente con jabonaduras (spray para detectar fugas).

**¡No use llama abierta para comprobar si hay fugas en los tubos de gas!**

**¡ADVERTENCIA!**

**¡Peligro de asfixia y explosión por fugas de gas!**

- En caso de detectar olor a gas siga las siguientes reglas:
  - cierre inmediatamente la muletilla / las muletillas de control de gas y la válvula principal de gas
  - asegure suficiente ventilación en los espacios requeridos: abra todas las puertas y ventanas de par en par
  - no encienda ningún fuego abierto, apaga las llamas
  - no fume tabaco
  - no produzca chispas, no encienda ningún interruptor eléctrico, no use teléfonos (ya sea el fijo o el móvil)
  - no utilice el aparato a gas cuando hay aparatos electrónicos cerca
  - si es necesario, avise a las demás personas en el edificio llamando y golpeando la puerta
  - abandone el edificio
  - una vez abandonado el edificio, póngase en contacto con el servicio técnico. Si no es posible localizar la fuente exacta de la fuga de gas, llame a los bomberos o avise al proveedor de gas inmediatamente.

### **Materiales inflamables**

- Nunca haga funcionar el aparato cerca de materiales inflamables, de combustión fácil tales (p.ej. gasolina, alcohol etílico, alcohol). La alta temperatura provoca la evaporación de estos materiales y, en consecuencia del contacto con las fuentes de ignición, puede ocurrir una explosión.
- Para manipular el aparato deben emplearse solamente materiales adaptados para este fin, teniendo en cuenta ajustes de temperatura adecuada. Los materiales, productos alimenticios y restos de alimentos dentro del aparato pueden incendiarse.
- El aparato debe limpiarse con frecuencia para evitar el riesgo de incendio.
- Nunca deje el aparato desatendido, especialmente cuando se calientan grasas y aceites, ya que estos podrán provocar un incendio.
- En caso de incendio, cierre la válvula de corte de gas. Nunca extinga la llama con agua sino con la tapa o manta de fuego. Una vez apagado el fuego, garantice la entrada suficiente de aire.

### **Superficies calientes**

- La superficie del aparato se calienta durante el funcionamiento. Existe riesgo de quemaduras la alta temperatura se mantiene incluso tras la desconexión.
- No toque ninguna superficie caliente del aparato. Utilice los elementos de manipulación y agarraderos disponibles.
- Transporte y limpie el aparato solo cuando se haya enfriado por completo.
- Nunca rocíe la superficie caliente con agua fría ni con líquidos inflamables.

## Uso solamente bajo supervisión

- Utilice el aparato solamente bajo supervisión.
- Esté siempre en la cercanía directa del aparato.

## Personal operativo

- El aparato puede ser manipulado solamente por personal especializado calificado y capacitado.
- Este aparato no puede ser manipulado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, así como por personas con experiencia limitada y/o conocimientos limitados.
- Los niños deben quedar bajo supervisión para estar seguro de que no jueguen con el aparato ni lo arranquen.

## Uso indebido

- El uso indebido o prohibido puede causar daños en el aparato.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando su condición técnica no plantea ninguna objeción y permite un trabajo seguro.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando todas las conexiones fueron realizadas de acuerdo con las normas.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando está limpio.
- Utilice únicamente repuestos originales. Nunca intente reparar el aparato usted mismo.
- No está permitido realizar ningunos cambios o modificaciones en el aparato.
- Los vapores de alcohol en el interior del horno podrían inflamarse. No prepare en el horno alimentos que contengan grandes cantidades de bebidas con alto contenido de alcohol.
- Añada a los alimentos sólo pequeñas cantidades de bebidas con alto contenido en alcohol.
- Abra con cuidado la puerta del horno del aparato.










### 1.3 Riesgos residuales

Riesgos residuales	Una situación peligrosa	Advertencia
Riesgo de resbalón o caída	El usuario, debido a la presencia de agua o suciedad, puede resbalarse en el suelo.	Durante el uso, lleve calzado de protección antideslizante.
Quemaduras	El operador toca deliberadamente los componentes del aparato.	
	El operador toca deliberadamente sustancias calientes (aceite, agua, vapor, ...).	
Riesgo de caída	El operador realiza acciones en la parte superior de la máquina utilizando medios auxiliares inadecuados (como una escalera con peldaños o subiendo al aparato).	No realice trabajos en la parte superior del aparato utilizando medios inadecuados (como: escaleras con peldaños o subiendo al aparato).
Riesgo de volcar	Desplazar el aparato o sus componentes sin los medios auxiliares adecuados.	Para trasladar el aparato o su embalaje, es necesario utilizar medios auxiliares o equipos de elevación adecuados.

<b>Riesgos residuales</b>	<b>Una situación peligrosa</b>	<b>Advertencia</b>
Sustancias químicas	El operador manipula productos químicos (por ejemplo: productos de limpieza, desincrustantes, etc.).	Deben tomarse las precauciones adecuadas. Siga siempre las instrucciones de las fichas de datos de seguridad y las etiquetas de los productos utilizados. Utilizar los equipos de protección individual recomendados en las fichas de datos de seguridad.
Riesgo de sufrir lesiones	Durante los trabajos de mantenimiento, existe riesgo de lesiones si se tocan piezas internas del bastidor de la máquina.	Los trabajos de mantenimiento sólo deben ser realizados por personal cualificado provisto de equipos de protección individual adecuados (guantes anticorte, protectores de antebrazos).
Riesgo de aplastamiento	Al manipular piezas móviles, el personal corre el riesgo de aplastarse los dedos o las manos.	Los trabajos de mantenimiento sólo deben ser realizados por personal cualificado provisto de equipos de protección individual (guantes de protección).
Ergonomía	El operador trabaja en la máquina sin utilizar el equipo de protección individual necesario.	El operador debe utilizar equipo de protección individual cuando realice trabajos en el aparato.

## 1.4 Equipos de protección individual

Fase	Vestuario de protección 	Calzado de protección 	Guantes 	Protección ocular 	Protección auditiva 	Protección respiratoria 	Protección de la cabeza 
Transporte		X					
Desplazamiento		X					
Desembalaje		X					
Montaje		X					
Uso habitual	X	X	X (*)				
Configuración		X					
Limpieza habitual		X					
Limpieza especial		X	X				
Mantenimiento		X	X (*)				
Desmontaje		X					
Desguace		X					

X	Equipo de protección individual suministrado
	Se dispone de equipos de protección individual o deben utilizarse en caso necesario
	Equipos de protección individual no previstos

\* Los guantes destinados a un uso habitual y a trabajos de mantenimiento deben ser resistentes al calor para proteger las manos del operador cuando toque componentes calientes de la máquina o sustancias calientes (aceite, agua, vapor,...).

ES

## 1.5 Uso conforme a su destino

Esta prohibido cualquier uso del aparato para fines diversos y/o desviarse de su uso descrito a continuación, y se considera uso contradictorio a su uso previsto.

El uso conforme a lo previsto es el siguiente:

- Preparación y calentamiento de alimentos (asar carnes, hervir, estofar, fermentar, hornear pasteles, etc.) con el uso de utensilios y accesorios de horneado adecuados.

Este aparato puede usarse en un hogar y en lugares parecidos como por ejemplo:

- en cocinas para los empleados de tiendas, oficinas y otras instalaciones de trabajo;
- en granjas;
- por los clientes en hoteles, moteles y otros lugares residenciales;
- en casas de huéspedes.

## 1.6 Uso no conforme a su destino

Un uso no conforme a su destino puede provocar daños a personas y objetos debido a una tensión eléctrica peligrosa, el fuego o alta temperatura. Con la ayuda del aparato, solo se puede llevar a cabo el trabajo que se describe en este manual.

## 2 Información general

### 2.1 Responsabilidad y garantía

Toda la información e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones han sido elaboradas conforme a las disposiciones vigentes, los conocimientos actuales de fabricación e ingeniería, nuestros conocimientos y experiencia de varios años.

En el caso de pedidos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se apliquen los conocimientos técnicos más recientes, en ciertas ocasiones, el aparato entregado podría diferenciarse de las explicaciones y figuras contenidas en este manual de instrucciones.

El fabricante no se hace responsable de los daños y fallos derivados de:

- incumplimiento de las indicaciones,
- uso no conforme a su destino,
- introducción de modificaciones técnicas por el usuario,
- uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas en el producto para mejorar el rendimiento del aparato y su desarrollo.

### 2.2 Protección de los derechos de autor

Este manual de instrucciones y los textos, dibujos, fotografías y otros elementos contenidos en él están protegidos por los derechos de autor. Se prohíbe estrictamente la reproducción de cualquier forma y modo del contenido del manual de instrucciones (también de sus fragmentos), así como la utilización y/o la transmisión del contenido a terceros sin la autorización escrita del fabricante. Las infracciones de lo anterior serán sancionadas con indemnizaciones. Nos reservamos el derecho de presentar reclamaciones adicionales.

### 2.3 Declaración de conformidad

El aparato cumple con las normas vigentes actuales y las directrices de la Unión Europea. Lo anterior queda confirmado mediante la Declaración de Conformidad CE. En caso si la necesite, le enviaremos con mucho gusto una declaración de conformidad correspondiente.

## 3 Transporte, embalaje y almacenamiento

### 3.1 Control de entregas

Tras la recepción del producto, revise inmediatamente que el producto esté completo y que no haya sufrido daños durante el transporte. En el caso de detectar daños visibles causados durante el transporte, rechace el aparato o acéptelo de forma condicionada. Deje constancia del alcance de los daños en la documentación de transporte/albarán del transportista y presente una reclamación. Comuníquese inmediatamente los daños ocultos que descubra, ya que las reclamaciones de indemnización podrán presentarse solo dentro de los plazos de reclamación vigentes.

En el caso de que falte alguna pieza o accesorios, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente.

### 3.2 Embalaje

No tire la caja del aparato. Puede ser útil para guardar el aparato durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio técnico en caso de posibles averías.

El embalaje y cada uno de los componentes han sido fabricados con materiales reciclables. En particular, son: películas y bolsas de plástico, envoltorio de cartón.

Si desea reciclar el embalaje, respete las disposiciones vigentes de su país. Los materiales de embalaje adecuados para su reutilización deben ser reciclados.

### 3.3 Almacenamiento

Mantenga el embalaje cerrado hasta el momento de la instalación del aparato y, durante el almacenamiento, respete las indicaciones en el exterior del embalaje relativas al modo de colocación y almacenamiento. Almacene el producto solo en las siguientes condiciones:

- en espacios cerrados
- en ambientes secos y libres de polvo
- lejos de los medios agresivos
- en lugares protegidos de la luz del sol
- en lugares protegidos de los choques mecánicos.

En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controle regularmente el estado de todas las partes y el embalaje. Si es necesario, el embalaje debe ser reemplazado por uno nuevo.

## 4 Especificaciones

### 4.1 Datos técnicos

<b>Nombre:</b>	<b>Cocina a gas BGH 600-521</b>
Nº de artículo:	<b>1519821</b>
Material:	acero inoxidable
Cantidad de zonas de cocción:	5
Distribución de los campos de cocción en kW:	1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 4 kW
Tamaño de los campos de cocción en mm:	1 x Ø 125/215 mm, 1x Ø 175/275 mm, 1 x 215 mm, 2 x 150 mm
Material del interior del horno:	acero, esmaltado
Dimensiones del horno ( ancho x fondo x alto) en mm:	670 x 400 x 340
Capacidad del horno en litros:	104
Rango de temperaturas de - a, en °C:	50 - 250
Cantidad de pares de guías:	4
Distancia entre las pares de guías en mm:	35   60   65
Clase energética:	A (EU Nr. 65 / 2014)
Índice de eficiencia energética:	95,3
Consumo de energía del calentador superior/inferior, kWh/ciclo:	0,94
Consumo de energía por termoeléctrica, kWh/ciclo:	0,96
Potencia de la conexión del horno:	2,5 kW   230 V   50/60 Hz
Potencia de la conexión de gas:	11,5 kW
Dimensiones del compartimento de almacenamiento (ancho x fondo x alto) en mm:	660 x 450 x 120
Dimensiones (ancho x fondo x alto) en mm:	900 x 600 x 900
Peso en kg:	65,2

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

### Versión / propiedades

- Tipo: aparato de pie
- Extracción de vahos
- Modo de funcionamiento: gas/electricidad
- Tipo de campos de cocción: gas
- Tipo de gas:
  - gas natural tipo H (20 mbar)
  - inyectores de propano (50 mbar) y de gas natural tipo L (baja potencia) (20 mbar) adjuntos
- Quemador de gas:
  - quemador de una corona
  - quemador de doble corona
- Tipo de encendido: encendido manual electrónico
- Llama piloto: no
- Tipo de horno: eléctrico
- Horno multifunción: sí
- Funciones del horno:
  - circulación de aire caliente
  - grill
  - grill + calentador superior
  - grill + calentador superior + ventilador
  - calentador superior/inferior
  - calentador inferior + ventilador
  - descongelación
- Propiedades del horno:
  - iluminación del horno
  - puerta con doble cristal
  - temporizador (5 - 55 min.)
- Patas de altura ajustable
- Altura ajustable: 850 - 900 mm
- Características:
  - horno listo para ser conectado
  - quemador con protección termoeléctrica
  - mango de acero inoxidable
  - quemador de gas con protección de encendido



## Especificaciones

- rejillas de hierro fundido
- compartimento de almacenamiento debajo del horno
- Incluye:
  - 1 bandeja para hornear
  - 2 parrillas

## Países de destino / Tabla de presión del gas

País	Categoría	Tipo de gas	Presión de gas (mbar)
AL	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 – 30/30
AT	I <sub>2H</sub>	G20	20
BE	II <sub>2E+3+</sub>	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CY	II <sub>2H3B/P</sub> I <sub>3B/P</sub> II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31 G30/G31 G20	20 - 30/30 30/30 20
CZ	II <sub>2H3+</sub> II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	II <sub>2ELL3B/P</sub> I <sub>2E</sub>	G20 - G30/G31 G20	20 – 50/50 20
DK	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	II <sub>2E+3+</sub>	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
HU	I <sub>3B/P</sub>	G30/G31	30/30
IE	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37

País	Categoría	Tipo de gas	Presión de gas (mbar)
IS	I <sub>3B/P</sub>	G30/G31	30/30
IT	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LU	I <sub>2E</sub>	G20	20
LV	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MK	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MT	I <sub>3B/P</sub>	G30/G31	30/30
NL	I <sub>2L</sub>	G25	25
	II <sub>2L3B/P</sub>	G25 - G30/G31	25 - 30/30
	II <sub>2EK3B/P</sub>	G20 - G25.3 - G30/G31	20 - 25 - 30/30
NO	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	I <sub>2E</sub>	G20	20
PT	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	II <sub>2E3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SE	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SK	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
TR	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30

*Tab. 1*

**En caso de desviaciones de los valores indicados no se puede garantizar el funcionamiento correcto del aparato ni su puesta en marcha.**

**Características de quemadores y boquillas**

Quemador (Ø en mm)	Tipo de gas		Presión de gas (mbar)	Boqui- lle (1/100 mm)	Consumo de gas	Potencia (kW)	
						MÁX.	MÍN.
Normal Quemador Ø 75	Gas licuado	G30/ G31	50	58	127 g/h	1,75	0,44
			28-30/37	68			
	Gas natural	G20	20	98	167 dm³/h		
				G25	100		
Fuerte quemador Ø 100	Gas licuado	G30/ G31	50	75S	218 g/h	3,00	0,75
			28-30/37	88			
	Gas natural	G20	20	116	286 dm³/h		
				G25	134		
Quemador de tres anillos Ø 130	Gas licuado	G30/ G31	50	76	291 g/h	4,0	1,80
			28-30/37	100			
	Gas natural	G20	20	150	381 dm³/h		
				G25	152		

*Tab. 2*
**4.2 Funciones del aparato**

La cocina de gas con 5 campos de cocción de potencia variable está diseñada para preparar alimentos a su medida (freír, hervir, guisar, asar, etc.). Los distintos tamaños de los quemadores y el gran horno multifunción esmaltado proporcionan la base ideal para preparar los platos más variados. Gracias al temporizador integrado, el horno garantiza un control total sobre el proceso de cocción.

### 4.3 Vista general de los subgrupos

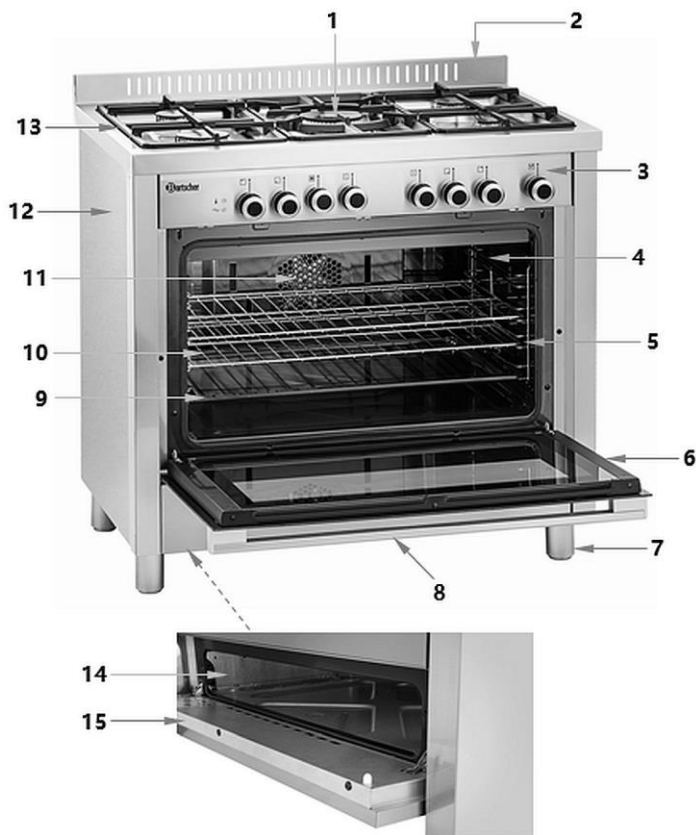


Fig. 1

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| 1. Superficie de cocción            | 2. Extracción de vapores                             |
| 3. Panel de control                 | 4. Cámara de tratamiento térmico del horno           |
| 5. Guías                            | 6. Puerta del horno                                  |
| 7. Patas (4x) con altura ajustable  | 8. Asa de la puerta del horno                        |
| 9. Bandeja de horno (1x)            | 10. Rejilla (2x)                                     |
| 11. Ventilador                      | 12. Carcasa  |
| 13. Rejillas de hierro fundido (3x) | 14. Compartimento de almacenamiento debajo del horno |
| 15. Tapa del compartimento          |  |

### 5 Instrucciones de montaje

#### 5.1 Instalación



#### ¡PRECAUCIÓN!

**En el caso de instalación, colocación, servicio o mantenimiento incorrectos o un comportamiento impropio con el aparato, se pueden provocar daños personales o materiales.**

Solo un servicio técnico autorizado podrá efectuar el ajuste y la instalación, así como reparaciones, siguiendo la legislación vigente de dicho país.

#### ¡INDICACIÓN!

**El fabricante no asume ninguna responsabilidad y no otorga garantía por los daños resultantes de incumplimiento de normas o una instalación incorrecta.**

**Durante la instalación deben respetarse todas las leyes, directrices y normativas vigentes:**

- Normativa regional o local de seguridad y construcción
- Legislación vigente sobre prevención de accidentes
- Normativa contra incendios
- Disposiciones IEC aplicables
- DVGW G600 (TRGI) "Normas técnicas para la instalación de gas".
- TRF "Reglamento técnico de los gases licuados de petróleo".
- Directivas y reglamentos de la empresa de suministro de gas (EUV)
- DVGW G 631 "Instalación de aparatos de cocción de uso profesional que utilizan combustibles gaseosos"
- Normativa legal aplicable.

### Desembalaje

- Desembale el aparato y retire todos los elementos de embalaje externos e internos y las medidas de seguridad de transporte.



**¡PRECAUCIÓN!**

#### ¡Riesgo de sofocación!

- Impida que los niños accedan a materiales de embalaje como bolsas de plástico y elementos de poliestireno.

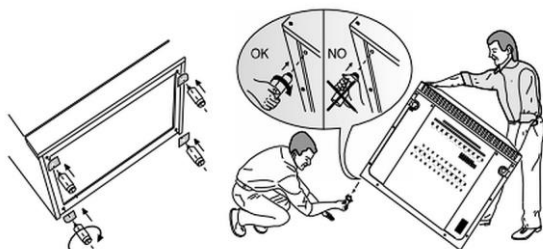


Fig. 2

- Instale las patas suministradas atornillándolas en los orificios previstos en la parte inferior del aparato (fig. 2).

### Traslado del aparato

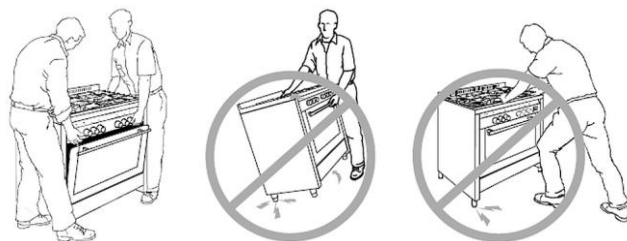


Fig. 3

1. El aparato puede ser transportado únicamente por dos personas.
2. No levante el aparato por el mango del horno, abra la puerta del horno y sujete el aparato por la parte superior de la cámaras (fig. 3).
3. **Nunca** deslice o arrastre el aparato.

### Instalación

- **Nunca** coloque el aparato en un entorno húmedo o mojado.
- Coloque el aparato de tal modo que los elementos de conexión sean fácilmente accesibles para desenchufar rápidamente si fuera necesario.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie con las siguientes características:
  - plana, con suficiente capacidad de carga, resistente al agua, seca y resistente a altas temperaturas
  - lo suficientemente grande para poder manipular el aparato sin problemas
  - de fácil acceso
- Nunca coloque el aparato justo al lado de las paredes, tabiques, muebles u otros objetos hechos de materiales inflamables.
- Mantenga una distancia mínima de **150 mm** a las paredes laterales y traseras y a estos objetos o paredes. Debe mantenerse una distancia de al menos 750 mm entre la superficie del aparato y las superficies horizontales ubicadas sobre la unidad.
- Si no es posible mantener esta distancia mínima, las paredes deben aislarse con materiales de aislamiento térmico no inflamables (por ejemplo, películas hechas de material resistente al calor que pueda soportar temperaturas de al menos 65 °C). Tenga en cuenta las normas contra incendio vigentes.
- Mantenga suficiente distancia por los lados para poder realizar posibles trabajos de mantenimiento o reparaciones.
- Si en el aparato hay una película protectora, retírela. La película debe eliminarse lentamente para que no queden restos del pegamento. Elimine cualquier resto del pegamento con un disolvente apropiado.
- Tenga cuidado de no dañar la placa de características y las instrucciones de advertencia en el aparato.
- Iguale las irregularidades más pequeñas en el lugar de instalación atornillando o desatornillando los pies de altura ajustable.

### ¡ATENCIÓN!

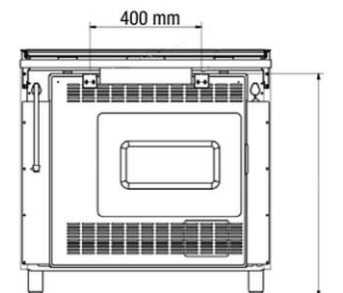
**El dispositivo no es adecuado para la instalación en un armario.**

### Dispositivo estabilizador

**¡ATENCIÓN!**

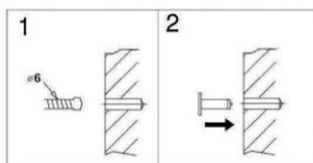
**Cuando está con carga, el aparato puede inclinarse hacia delante.**

Fije el dispositivo estabilizador adjunto (ángulos, clavijas y tornillos) en su posición en la pared.



**A**

Fig. 4



**B**

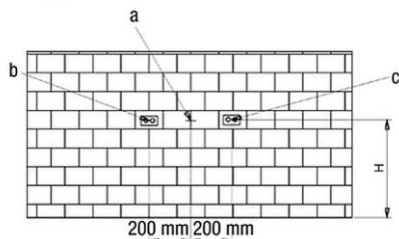
Fig. 5

ES

En la parte trasera del aparato se encuentra un panel protector del horno.

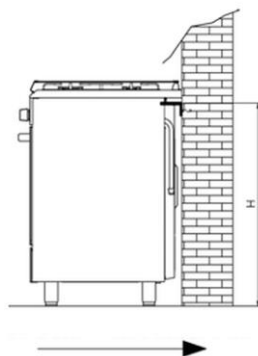
1. Mida exactamente la distancia H desde el punto más alto del panel protector hasta el suelo (A).

2. Use el valor H medido para marcar los puntos para los taladros para los pasadores en la pared de instalación del aparato (B).



**C**

Fig. 6



**D**

Fig. 7



## Instrucciones de montaje

3. Marque también el centro de la cocina en la pared, a la misma altura que el valor H anteriormente medido (C).
  - Haga agujeros en la pared.
4. A continuación, coloque los dos soportes distanciadores a una distancia de 400 mm (200 mm desde el centro) con 2 tornillos cada uno.
5. Coloque la cocina contra la pared bajo ambos soportes (D).

## Ventilación de interiores

### ¡PRECAUCIÓN!

De acuerdo con las disposiciones legales, este aparato sólo debe instalarse y ponerse en funcionamiento en locales permanentemente ventilados para evitar una concentración inaceptable de productos de combustión nocivos en el local de instalación.

- El espacio en el que se instale el aparato **debe** disponer de la cantidad de aire fresco necesaria para la combustión del gas, de acuerdo con la normativa vigente. Para una correcta combustión, el suministro de aire **necesario no debe ser inferior a 2 m<sup>3</sup>/h por kW** de potencia nominal del aparato (véase la placa de características del aparato).
- El aire debe entrar directamente del exterior a través de respiraderos o conductos permanentes que lleven a zonas con aire limpio.

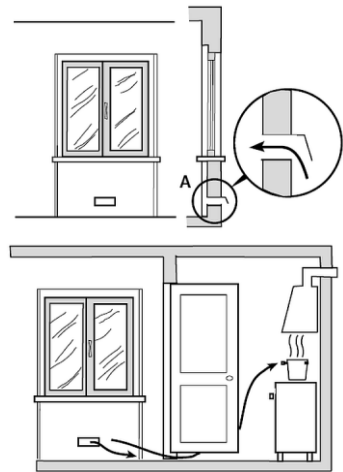


Fig. 8

### 5.2 Conexión eléctrica

- La conexión del aparato a la alimentación eléctrica debe ser realizada por un electricista cualificado, de acuerdo con las normas internacionales, nacionales y locales vigentes.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, asegúrese de que los valores de tensión y frecuencia indicados en la placa de características son compatibles con los parámetros de la instalación eléctrica local. Se permite una variación de tensión no superior a  $\pm 10\%$ .
- Delante del aparato debe instalarse un interruptor de seguridad con capacidad suficiente para desconectar todos los polos de la red eléctrica, en una posición fácilmente accesible, con una anchura de apertura de los contactos de al menos 3 mm y que cumpla la normativa de instalación aplicable (el cable de conexión a tierra no debe quedar interrumpido por el interruptor).
- Conecte el cable de protección al borne marcado con el símbolo de tierra situado junto a la regleta de bornes de entrada.
- Conecte la estructura metálica del aparato eléctrico a un dispositivo de protección para la conexión equipotencial.
- Conecte el cable al terminal marcado con el símbolo de conexión equipotencial en el exterior del aparato.
- Este símbolo indica que el aparato debe integrarse en un sistema de conexión equipotencial y conectarse de acuerdo con la normativa vigente.
- Coloque el cable de tal manera que nadie pueda pisarlo o tropezar con él.
- Coloque el cable de alimentación de forma que no quede expuesto a temperaturas ambiente superiores a 50 °C en ningún punto.

ES

### 5.3 Conexión de gas

- El aparato ha sido inspeccionado y preparado de fábrica para funcionar con el tipo de gas indicado en la placa de identificación. Antes de la instalación compruebe si la alimentación local con gas (tipo de gas y presión) es conforme con la colocación del aparato.
- En los lugares de instalación públicos deben respetarse los reglamentos de prevención de accidentes y las normas de seguridad en caso de incendio y pánico.
- En la acometida de gas debe instalarse una válvula de aislamiento certificada, en un lugar de fácil acceso, entre la red de suministro de gas y el aparato, para poder cortar este suministro si resulta necesario.
- El puerto de conexión está ubicado en el panel trasero del aparato.
- La conexión a la red de gas o a la bombona de gas puede realizarse utilizando diferentes mangueras (manguera metálica o de goma).

### Acometida mediante manguera metálica

- La manguera se conecta al conector roscado situado en la parte trasera de la unidad, donde hay una junta (fig. derecha).
- La longitud de la manguera puede ser de hasta 2 metros.
- Asegúrese de que la manguera no entre en contacto con los elementos calientes del horno.
- Instale la manguera metálica de modo que no se tuerce ni tense. Podrán usarse solo abrazaderas que cumplan los reglamentos de instalación.

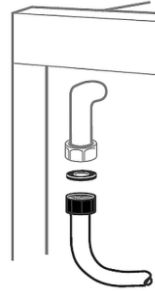


Fig. 9

### Conexión para bombonas de gas

Cuando se conecte a una bombona de gas, ésta debe estar equipada con un regulador de presión y la conexión debe realizarse de acuerdo con las normas nacionales de instalación. Al conectar una bombona de gas:

- la manguera de conexión de gas no debe tener más de 1 metro de longitud;
- la conexión del reductor de presión debe estar orientada hacia el exterior;
- la manguera no debe entrar en contacto con ninguna superficie caliente del aparato (parte trasera de la cocina, parte superior de la cocina, horno, etc.);
- la bombona de gas debe colocarse de forma que no toque la pared adyacente al horno;
- después del tratamiento térmico/horneado, siempre cierre el grifo de la bombona de gas.

ES

### ¡PRECAUCIÓN!

**Después de la instalación, compruebe que los conectores estén bien fijados. Para comprobar si hay fugas en las tuberías de gas, no utilice nunca una llama abierta, sino siempre una solución jabonosa.**

### Control de fugas después de la conexión de gas

- Todos los puntos de conexión entre la instalación y el aparato deben someterse a una prueba de estanqueidad.
- Utilice siempre una solución jabonosa o un agente espumante especial para comprobar si hay fugas en las tuberías de gas.

- Los puntos de conexión deben estar cubiertos con el agente y no deben formarse burbujas de aire. También deben revisarse las válvulas de cierre del gas.

**¡ADVERTENCIA!**

**¡No utilice una llama abierta para revisar la estanqueidad!**

### Cambio a otro tipo de gas

- El aparato está preparado y entregado de fábrica para funcionar con el tipo de gas indicado en la placa de características (gas natural).
- Si es necesario, el aparato puede cambiarse a otro tipo de gas, lo que requiere boquillas y ajustes especiales. Se incluyen boquillas para permitir el cambio a gas licuado de petróleo. Todas las boquillas están marcadas con un número (diámetro en 1/100) y embaladas en una bolsa.
- En caso de un posible cambio, el aparato debe desconectarse de la red eléctrica y cerrarse temporalmente la alimentación de gas.
- Al cambiar las boquillas, respete las siguientes instrucciones:



1. Cubierta del quemador de gas
2. Corona del quemador de gas
3. Termopar

Fig. 10

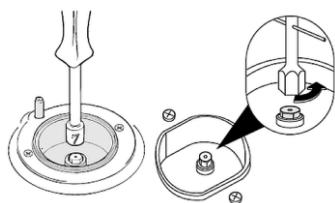


Fig. 11

- retire las rejillas de hierro fundido de la placa de cocción;
- retire la cubierta del quemador de gas y la corona del quemador de gas;
- utilice una llave de tubo para aflojar la boquilla y extraerla;
- sustituya la boquilla por otra adaptada al tipo de gas;

- consulte los datos de la boquilla en la Tabla 2. "**Características de quemadores y boquillas**".
- vuelva a instalar la corona del quemador y la cubierta del quemador de gas en el quemador de gas;

## Instrucciones de montaje

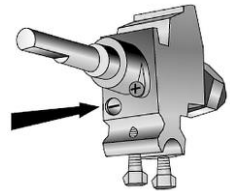
- realice el cambio de todos los quemadores de gas uno por uno, según las instrucciones indicadas anteriormente;
- después de la reconstrucción, vuelva a colocar la rejilla de hierro fundido en la placa de cocción.

### Ajuste de la potencia mínima de los quemadores de gas

El ajuste de la potencia reducida (mínima) se hace en fábrica. Después de sustituir la boquilla para adaptarla al gas disponible o a las condiciones específicas de presión de la red, puede ser necesario reajustar el mínimo.

1. Realice la corrección como se indica a continuación:

- encienda el quemador y permita que funcione durante unos 10 minutos con la potencia máxima;
- gire el regulador giratorio al mínimo;
- tire del pomo de ajuste para sacarlo de la varilla de ajuste giratoria;
- utilice un destornillador pequeño para ajustar el mínimo, girando el tornillo bypass en el sentido de las agujas del reloj hasta ajustar la salida de llama deseada.



Rys. 12

2. Vuelva a colocar el regulador giratorio y gírelo rápidamente de la posición máxima a la mínima y compruebe la llama. Asegúrese de que el ajuste sea suficiente para poder mantener el nivel adecuado de calentamiento del termopar. Si no es así, corrija el ajuste mínimo de la llama.
3. Una vez que se hayan sustituido los inyectores u hecho otros ajustes, asegúrese siempre de que la llama tenga el color azul, sea estable y no emita ruidos, no se separe del quemador y al cambiar el ajuste de grande a pequeño la llama no retroceda.

### ¡PRECAUCIÓN!

**El aparato sólo funciona correctamente si la presión de la red de gas se encuentra entre los valores indicados en la tabla 1 "Países de destino / Tabla de presiones de gas" para las distintas categorías de gas.**

### ¡PRECAUCIÓN!

**Después de cualquier sustitución o ajuste en el aparato, todas las piezas afectadas deben volver a montarse correctamente para que el aparato esté de nuevo preparado para funcionar.**

**Realice siempre una revisión de fugas utilizando una solución jabonosa, nunca utilice una llama abierta para ello.**

Por último, sustituya la pegatina antigua con los valores de ajuste por la nueva pegatina para el nuevo tipo de gas que se incluye en el suministro.

### Recepción y control del rendimiento

Después de la instalación, debe comprobarse que el aparato cumple todos los requisitos siguientes antes de entregarlo al usuario:

- la película protectora se ha retirado completa y cuidadosamente de todas las superficies externas;
- todas las conexiones se han realizado de acuerdo con estas instrucciones de instalación;
- se han respetado y cumplido todas las normas y reglamentos de seguridad, disposiciones legales y directrices aplicables;
- la conexión de gas está bien sellada;
- el tipo de gas y la presión disponibles en el lugar de instalación se correspondan con los datos de la placa de características. En caso contrario, deberá efectuarse un cambio o ajuste conforme a las instrucciones del capítulo "**Cambio a otro tipo de gas**";
- se han instalado las boquillas correctas. Para ello, compruebe la tabla de boquillas y asegúrese de que las boquillas instaladas en la unidad coinciden con los datos. Se puede realizar una revisión adicional utilizando la medición volumétrica del caudal de gas. Para hacerlo, ponga en marcha el quemador de gas, después de aprox. 10 minutos (alcanzando el modo de funcionamiento) compruebe con un contador de gas que el caudal medido (en m<sup>3</sup>/h o kg/h) coincide con la información de la tabla de boquillas.

Después de la instalación, el técnico debe:

- explicar al usuario las funciones y el uso y aplicación correctos
- informar al usuario de que los cambios estructurales que puedan afectar al suministro de aire de combustión requieren una nueva comprobación del funcionamiento del aparato y una comprobación de la existencia de fugas.

Deberá redactarse un informe de aceptación, que deberá cumplimentarse en su totalidad y entregarse al cliente para su firma.

Por último, encienda el aparato para comprobar su funcionamiento, siguiendo las instrucciones del apartado "**Encendido del quemador de gas**" y compruebe:

- Encendido de los quemadores
- Uniformidad de la llama: la llama debe ser de color azul, sin puntas amarillas y arder uniformemente en la base.

### ¡ATENCIÓN!

Si la llama tiene franjas amarillas, significa que el aire primario no está ajustado correctamente. Si el caudal de aire primario es demasiado alto, la llama es corta y tiende a alejarse del quemador. También debe realizarse una comprobación de la llama tras 15 minutos de funcionamiento a máxima potencia. Además, después de cualquier cambio de ajuste de MIN a MAX, la llama debe arder de forma constante.

## 6 Manual de uso

### Indicaciones de advertencia



### ¡ADVERTENCIA!

#### ¡Riesgo de quemaduras!

**Durante el funcionamiento, la carcasa, los quemadores, las rejillas deslizantes y la puerta del horno se calientan mucho y permanecen calientes durante algún tiempo después de apagarlos.**

No toque nunca el aparato durante el funcionamiento e inmediatamente después de apagarlo.

Utilice las asas y los mandos suministrados para manejar la unidad.

#### ¡Peligro de incendio por sobrecalentamiento del aceite o la grasa!

No deje el aparato sin vigilancia.

Utilice guantes de protección cuando trabaje.

## Elementos de manejo

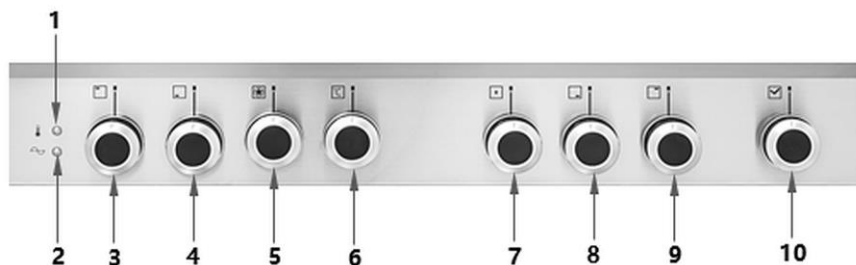


Fig. 13

- |  |  |
|--|--|
| 1. Indicador de calentamiento (naranja)                          | 2. Indicador de funcionamiento (naranja)                           |
| 3. Regulador giratorio para la zona de cocción trasera izquierda | 4. Regulador giratorio para la zona de cocción delantera izquierda |
| 5. Regulador de función del horno                                | 6. Regulador de temperatura del horno                              |
| 7. Regulador giratorio para la zona de cocción central           | 8. Regulador giratorio para la zona de cocción delantera derecha   |
| 9. Regulador giratorio para la zona de cocción trasera derecha   | 10. Temporizador giratorio   |

## 6.1 Puesta en marcha

### Preparación para el uso

1. Con un producto de limpieza adecuado, elimine la protección anticorrosión de todas las superficies del aparato.
2. Antes de la primera puesta en marcha, es imprescindible seguir las siguientes instrucciones.
  - Asegúrese de que no haya objetos (accesorios, film de embalaje, instrucciones de uso) en el interior del horno eléctrico, en la base o en la placa de cocción.
  - Antes de poner el aparato en marcha, despegue con cuidado el film de embalaje y elimine los restos de adhesivo con agua tibia jabonosa o un disolvente adecuado.
  - Antes de poner el aparato en marcha, compruebe la correcta instalación, la estabilidad, la nivelación del aparato y la correcta ejecución de todas las conexiones a la red eléctrica y de gas.
  - Las aberturas de ventilación no deben estar obstruidas ni bloqueadas.
  - Las partes del aparato que se hayan retirado durante la instalación y el montaje de las conexiones deben volver a colocarse en el aparato.



- Antes de su uso, el aparato debe limpiarse a fondo siguiendo las instrucciones del capítulo 6 "Limpieza y mantenimiento".

## 6.2 Funcionamiento del quemador de gas

### Campo de cocción de gas

#### Posición de los quemadores en la placa de cocción



Fig. 14

1. Quemador fuerte
2. Quemador normal
3. quemador de doble corona
4. Quemador auxiliar

### Encendido de los quemadores de gas

1. Asegúrese de que todos los reguladores de gas estén en posición APAG ( ).
2. Abra la válvula de cierre de gas instalada delante del aparato.
3. Seleccione el campo de cocción adecuado.
4. Enciende una cerilla o un mechero de gas y acércalo al quemador.
5. Presione el regulador giratorio y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de máximo caudal de gas (símbolo con llama grande).
6. Mantenga pulsado el regulador giratorio durante unos 10 segundos hasta que se encienda la llama.
7. En cuanto se produzca la llama, ajuste el tamaño de la llama girando el regulador siempre entre los ajustes grande y pequeño, nunca entre el ajuste grande y la posición de APAG. (o).
8. Si la llama se apaga, repita el proceso.



Fig. 15

### ¡INDICACIÓN!

**En caso de fallo accidental de la llama (ej.: viento fuerte, vertido de un líquido, etc.), se activará la válvula de seguridad y se cerrará el suministro de gas.**

### Preparación / calentamiento de los alimentos

1. Coloque una olla (sartén) adecuada en la(s) zona(s) de cocción seleccionada(s).
2. Para reducir el consumo de gas y utilizar mejor los quemadores, use recipientes de cocción y ollas de diámetro adecuado para cada uno de los quemadores de gas como se presenta en la siguiente tabla.

Quemador de gas	mín. Ø (cm) de la olla de cocción	máx. Ø (cm) de la olla de cocción
Quemador fuerte	20	24
Quemador normal	16	20
quemador de doble corona	24	28
Quemador auxiliar	10	14

3. Prepare de alimentos.
4. Durante la preparación, vigile los alimentos y ajuste el regulador giratorio en función de la fase de cocción, aumentando el suministro de gas o reduciéndolo.

### Apagado de la placa de gas

1. Una vez finalizado el proceso de tratamiento térmico, apague el/los campo(s) de calentamiento girando el/los regulador(es) giratorio(s) correspondiente(s) a la posición APAG.

#### ¡PRECAUCIÓN!

**En caso de interrupción prolongada del uso, fallos de funcionamiento o uso irregular del aparato, debe cerrarse la válvula principal de gas situada fuera del aparato.**

### Indicaciones y consejos

- Evite que suba la llama alrededor de la olla (sartén).
- En cuanto el contenido de la olla empiece a hervir, reduzca el tamaño de la llama a un nivel inferior para que la llama no se apague por el contenido hirviente de la olla.
- Si se utiliza grasa y aceite durante la cocción, no deje el aparato sin vigilancia, ya que pueden incendiarse con la llama si se sobrecalientan. **¡Existe peligro de incendio!**
- Utilice solamente los recipientes de cocción con el fondo plano.



Fig. 16

- Coloque un recipiente de cocción adecuado sobre la rejilla deslizante de forma que la llama quede en el centro.

## 6.3 Manejo del horno multifunción

### Antes del primer uso

1. Antes del primer uso, retire todos los accesorios y materiales incluidos del interior del horno.
2. Precaliente el horno vacío durante al menos una hora en el nivel de temperatura más alto, con la puerta cerrada (no utilice el grill).
3. Luego, apague el aparato.
4. Abra la puerta del horno.
5. Ventile la habitación.

### ¡INDICACIÓN!

**El olor que se produce se debe a la evaporación de las sustancias sellantes y protectoras del horno.**

### Indicaciones y consejos

- El diferente tamaño de las piezas y el uso de recipientes de distintos materiales y grosores (terracota, vidrio, aluminio, acero) pueden dar lugar a desviaciones de los datos de la receta en cuanto al tiempo de tratamiento térmico.
- Si es posible, para alimentos delicados y preparados con gasificantes, evite abrir la puerta del horno, para no alterar la temperatura interna.
- Para ahorrar energía durante las cocciones largas, apague el horno unos minutos antes de lo especificado en la receta y mantenga cerrada la puerta de cristal del horno para aprovechar el calor residual. El aislamiento en el interior del horno garantiza excelentes resultados de tratamiento térmico.

## Configuración

Los ajustes del horno multifunción pueden realizarse mediante el control de funciones, el control de temperatura y el temporizador del panel de control.





## Funciones





El aparato está equipado con diferentes funciones. Los usos de cada una de las funciones se describen en la tabla siguiente.

1. Para preparar la comida deseada en el horno, ajuste la función deseada mediante el mando de control.

### ¡ATENCIÓN!

**La puerta del horno debe estar cerrada durante el funcionamiento para todos los tratamientos térmicos.**

Símbolo	Función	Símbolo	Función
	<p><b>Calentador superior/inferior</b></p> <p>El calor es generado por las resistencias calefactoras en las partes inferior y superior del horno. Apto para repostería y recetas tradicionales.</p>		<p><b>Calentador inferior con aire caliente</b></p> <p>El calor de la resistencia inferior circula. Recomendado para la finalización del tratamiento térmico y para la esterilización.</p>
	<p><b>Aire caliente</b></p> <p>El calor de las resistencias inferior y superior, junto con el ventilador, permite una distribución óptima del calor y cocinar varios platos al mismo tiempo.</p>		<p><b>Termocirculación</b></p> <p>El ventilador garantiza la circulación del aire dentro de la cavidad del horno y permite una cocción uniforme en todos los niveles, sin transferencia de olores.</p>

	<p><b>Descongelación con ventilador</b></p> <p>El ventilador se enciende sin calentar las resistencias calefactoras.</p> <p>Descongelación rápida y óptima en cuestión de minutos.</p>		<p><b>Grill</b></p> <p>Óptimo para asar y para el tratamiento térmico de cortes finos de carne.</p>
	<p><b>Grill + aire caliente</b></p> <p>Con la ayuda del ventilador, el grill distribuye el calor uniformemente. Ideal para cortes de carne medianos/grandes para que queden crujientes por fuera y suaves por dentro.</p>		<p><b>Iluminación del horno</b></p> <p>Ilumina el interior del horno- Útil para observar el estado de procesamiento térmico de los alimentos.</p>

Tab. 3

ES

## Temperatura

1. Utilice el regulador de temperatura para ajustar la temperatura de tratamiento térmico/horneado necesaria para el alimento seleccionado.

La temperatura que puede ajustarse oscila entre 50 °C y 250 °C. La temperatura puede modificarse en cualquier momento girando el regulador de temperatura en sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario.

La luz indicadora de calentamiento en el panel de control está encendida hasta que el aparato se calienta y se apaga cuando se alcanza la temperatura ajustada.

2. Coloque el alimento deseado en la cavidad del horno.

Cuando la temperatura del horno desciende, el indicador de recalentamiento vuelve a encenderse y el aparato vuelve a calentarse a la temperatura ajustada.

### ¡ATENCIÓN!

**Cada una de las funciones descritas anteriormente sólo puede utilizarse junto con el ajuste de temperatura correcto.**

Observe las instrucciones para el ajuste de la temperatura en las secciones siguientes.

**Grill**

Ajuste de la temperatura: 60 °C – aprox. 250 °C

La función grill está diseñada para tostar, hornear y gratinar alimentos. El tiempo de tratamiento térmico no debe superar los 5 minutos.

**Grill + aire caliente**

Ajuste de la temperatura: 60 °C – 200 °C

Elija esta función para asar carne, verduras y aves. Al asar en la parrilla, deslice una bandeja de horno llena con una pequeña cantidad de agua sobre el nivel inferior para reducir las salpicaduras de grasa y la formación de humo.

**Termocirculación**

Ajuste de la temperatura: 60 °C – 250 °C

Cuando se selecciona esta función, el aire caliente del interior del horno se distribuye uniformemente por todos los niveles, lo que garantiza unos resultados óptimos al cocinar / hornear alimentos al mismo tiempo con un tiempo de cocción suficiente en varios niveles.

El horno debe precalentarse antes de introducir los alimentos.

Esta función es especialmente recomendable para hornear tartas y preparar grandes cantidades de comida.

**ES****Descongelación**

Para acelerar el proceso de descongelación de la carne, el pescado y el pan, ajuste la temperatura entre 80°C y 100°C.

Esta función sirve para descongelar todo tipo de alimentos.

Recomendado especialmente para alimentos delicados que no necesitan calor, como salsa de nata o vainilla, postres, tartas de frutas, etc.

Al descongelar con esta función gracias al ventilador, el tiempo de descongelación se reduce aproximadamente a la mitad.

**Iluminación del horno**

La luz del horno se enciende en cuanto se activa el control de funciones. Se enciende cuando el horno está en funcionamiento y se apaga cuando se apaga el aparato.

### Tiempo de tratamiento térmico / horneado

Los tiempos de tratamiento térmico / horneado dependen del tipo y la cantidad de alimentos, de las preferencias individuales y de la experiencia.

1. Para preparar los alimentos, seleccione el tiempo de tratamiento térmico / horneado deseado entre 5 - 55 minutos girando el temporizador giratorio en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición adecuada.

Una vez transcurrido el tiempo, se oirá la señal acústica.

2. Si el horno ya no se va a utilizar, todos los reguladores giratorios del horno (reguladores giratorios de tiempo, temperatura y funciones) deben girarse a la posición "0".



Fig. 17

### Ventilador de circulación para refrigerar el aparato

El ventilador de circulación permite bajar la temperatura de la superficie del aparato haciendo circular el aire entre la puerta del horno, el panel de mandos y la sección interior situada bajo el nivel de cocción. El ventilador de circulación entre los niveles de cocción y la parte superior del horno se enciende automáticamente unos minutos después de encender el horno. El aparato lo mantiene en funcionamiento incluso después de apagar el horno, hasta que la superficie exterior se haya enfriado.

### Compartimento de almacenamiento bajo la puerta del horno

El aparato está equipado con un compartimento donde se pueden guardar los accesorios metálicos cuando no se utilizan.

#### ¡PRECAUCIÓN!

**No guarde materiales combustibles como papel, paños, etc. en el compartimento de almacenamiento.**

### Niveles del horno

El horno tiene 4 niveles: 1 abajo, 2 en medio, 1 arriba.

#### ¡INDICACIÓN!

**Los niveles deben elegirse siempre en función del alimento.**



Los niveles del medio son adecuados para la mayoría de los procesos de tratamiento térmico, ya que la temperatura ajustada en el regulador de temperatura es perfectamente estable en esta zona.

Los intervalos entre niveles son los siguientes:

- 35 mm
- 60 mm
- 65 mm



Fig.

18

### Tablas de tratamiento térmico

Alimentos para horneado / el tratamiento térmico	Nivel del estante	Temperatura en °C	Tratamiento térmico / tiempo de cocción en min.
<b>Platos dulces</b>			
Masa quebrada	2 (1-3)	180-190	30-35
Masa amasada	2 (1-3)	190-200	30-35
Bollería crujiente	2 (1-3)	180-190	30-35
Tarta de ciruelas	2 (1-3)	180-190	30-35
Pastel con fruta	2 (1-3)	165-180	35-45
Tarta de nueces	2 (1-3)	180-190	40-45
Strudel	2 (1-3)	185-195	35-45
Pastel de arena	2 (1-3)	185	35-45
Flan de caramelo	2 (1-3)	130	30-35
Tarta de chocolate	2 (1-3)	180	35-40
Brioche	2 (1-3)	180-190	25-30
Galletas	2 (1-3)	165	20
Pan	2 (1-3)	200-230	10-15
Bollos con mermelada	1 (1-2)	180-190	20
Magdalenas	2 (1-3)	185-200	25-35
<b>Pan y pizza</b>			
Pizza	2 (1-3)	195-210	20-30
Bollos	2 (1-3)	190-210	20-30
Pan	3 (2-3)	215-230	40-50

Alimentos para horneado / tratamiento térmico	Nivel del estante	Temperatura en °C	Tratamiento térmico / tiempo de cocción en min.
<b>Soufflés/gratinados</b>			
Lasaña	2 (2-4)	165-180	30-40
Pasta gratinada	2 (2-4)	180-190	35-45
Gratinado de verduras	2 (1-3)	170-180	30-40
<b>Pastel de carne</b>			
Vacuno 1 kg	2 (1-3)	200-220	50-60
Cordero 1 kg	2 (1-3)	180-200	50-60
Cerdo 1 kg	2 (1-3)	180-200	60-70
Ternera 1 kg	2 (1-3)	180-200	60-70
Pollo	2 (1-3)	195-210	40
Pato	2 (1-3)	195-210	120-180
Ganso	2 (1-3)	195-210	120
Pavo	2 (1-3)	195-210	120
Conejo	2 (1-3)	200-210	40
Faisán	2 (1-3)	195-210	40-50
<b>Pescado</b>			
Filetes y piezas de carne	2 (1-3)	160-170	20-30
Pastel	2 (1-3)	180-190	25-35
Horneado en papel de aluminio	2 (1-3)	190-200	25-35

Tab. 4

## Notas sobre el tratamiento térmico/horneado

- Los datos proporcionados deben considerarse orientativos. Pueden y deben modificarse para adaptarlas a sus gustos y costumbres.
- Los tiempos de tratamiento térmico/horneado indicados en la tabla no incluyen el tiempo de precalentamiento del horno, que siempre es recomendable.
- El tiempo y la temperatura de tratamiento térmico/horneado especificados se refieren a una cantidad media de alimentos (1/1,5 kg para carne, masa de postre, pizza, 0,5/0,8 kg de pan).
- Realice varios tratamientos térmicos en distintos niveles utilizando los utensilios de cocina en el estante central.

**Tabla de asado**

Producto asado	Nivel del estante	Temperatura en °C	Tratamiento térmico / tiempo de horneado en min.
Tostadas	3-4	200	3-4
Hamburguesa	3-4	200	5-7
Brochetas de pescado	3-4	200	6-8
Crustáceos	3-4	200	6-8
Salchichas	3-4	200	7-10
Costillas	3-4	200	7-10
Brochetas de carne	3-4	200	8-10
Chuletones	3-4	200	8-12
Pollo	3-4	200	30-35

*Tab. 5*
**Notas sobre el asado**

- Para las recetas que requieren precalentamiento, es suficiente con 5-10 minutos.
- El tiempo indicado es para un lado del plato, así que es necesario voltearlo.
- Coloque una bandeja de horno llena con una pequeña cantidad de agua (aprox. 0,2 litros) en el nivel inferior del horno para recoger el exceso de grasa y humo.

**ES**

## 7 Limpieza y conservación

### 7.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza

- Antes de limpiar, cierre la válvula del suministro de gas.
- Antes de limpiar, debe desconectar el aparato de la fuente de alimentación.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Vigile que no entre el agua en el aparato. Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos durante la limpieza. No utilice un chorro de agua a presión para limpiar el aparato.
- Para limpiar el aparato no utilice ningunos objetos afilados o metálicos (cuchillo, tenedor, etc.). Los objetos punzantes pueden dañar el aparato y, en caso de contacto con los elementos conductores, provocar una descarga eléctrica.
- No utilice para la limpieza ningún producto abrasivo que contenga disolvente ni cáustico. Estos pueden dañar la superficie.

### ¡ATENCIÓN!

**El uso de productos de limpieza inadecuados puede provocar la corrosión del aparato o daños en la superficie.**

Para limpiar las superficies de acero inoxidable (carcasa, campo de cocción, rejilla corredera, puerta del horno, guías del horno y rejilla), utilice exclusivamente productos de limpieza especiales para acero inoxidable.

Cuando se utilizan lana de acero, cepillos de acero o rascadores de acero, pueden depositarse partículas de hierro y provocar manchas de corrosión como resultado de su oxidación.

No utilice estropajos ni otros productos que puedan dañar la superficie esmaltada de la cámara de tratamiento térmico para limpiarla. Utilice un producto de limpieza adecuado.

No utilice productos de limpieza que contengan cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc.).

Siga las instrucciones de los fabricantes de los productos de limpieza utilizados.

## 7.2 Limpieza

ES

1. El aparato debe limpiarse regularmente al final de la jornada laboral, si es necesario también en los descansos o cuando no se haya utilizado durante mucho tiempo.

### Campo de cocción de gas

1. Retire las rejillas de hierro fundido y las tapas de los quemadores de gas.
2. Limpie el campo de cocción con un paño suave o una esponja empapada en agua tibia. Si es necesario, utilice un producto de limpieza neutro (ej., detergente para lavar los platos). Seque el campo de cocción.
3. Limpie las rejillas de hierro fundido y las tapas de los quemadores de gas con un producto de limpieza neutro (ej., detergente para lavar los platos) y un paño suave o una esponja. Para la suciedad persistente, utilice un cepillo con cerdas de latón. Enjuague bien las rejillas y las tapas de los quemadores de gas con agua limpia y, por último, séquelas.
4. Después de la limpieza, vuelva a colocar correctamente las tapas de los quemadores de gas y las rejillas de hierro fundido antes de volver a encender los quemadores de gas.

### Horno multifunción

Para mantener el horno en buen estado, límpielo regularmente cuando se haya enfriado.

1. Retire del horno todas las piezas y accesorios desmontables.
2. Lave las rejillas (o las bandejas de horno usadas) con agua tibia y un producto de limpieza no abrasivo.
3. Aclare las rejillas limpias (o las bandejas de horno usadas) con agua limpia y déjelas secar o séquelas con un paño suave.
4. Limpie a fondo las guías y el interior del horno con agua tibia, un paño suave o una esponja y un detergente suave adecuado para superficies esmaltadas.
5. Limpie bien con agua limpia y tenga cuidado para que no queden restos del producto de limpieza.
6. Para terminar, seque el interior y las guías del horno.

### ¡ATENCIÓN!

**Después de la limpieza con productos de limpieza especiales, encienda el horno a máxima potencia durante 20 minutos para eliminar cualquier residuo restante en el interior del horno.**

### Puerta del horno

1. La puerta del horno puede retirarse para facilitar la limpieza del interior del horno. Siga el procedimiento descrito a continuación (fig. abajo):

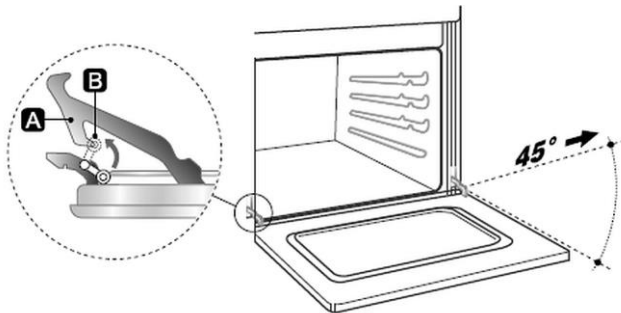


Fig. 19

- abra completamente la puerta del horno;
- eleve la palanca **B** y agarre la puerta del horno con ambas manos cerca de las bisagras **A**;
- levante la puerta del horno de manera que quede en un ángulo de 45° con respecto al horno,
- saque la puerta del horno;

2. Limpie la puerta del horno con un paño suave y un detergente suave. Limpie con un paño seco.
3. Después de limpiar, vuelva a colocar la puerta del horno introduciendo las bisagras A en las ranuras de la parte inferior y encajando la palanca B.

### Cristal interior de la puerta del horno

#### ¡ATENCIÓN!

**No utilice productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie del cristal y romperlo.**

1. En caso de que sea necesario, el cristal interior de la puerta del horno puede desmontarse para su limpieza. Esta operación se realizará solo con el aparato frío.

Para retirar el cristal interior de la puerta del horno, siga los pasos que se indican a continuación (fig. abajo):

- abra ligeramente la puerta del horno;
- pulse a la vez los botones en los soportes laterales de la puerta del horno y tire de ellos hacia arriba;
- retire el perfil superior de la puerta del horno;
- extraiga el cristal interior tirando hacia usted.

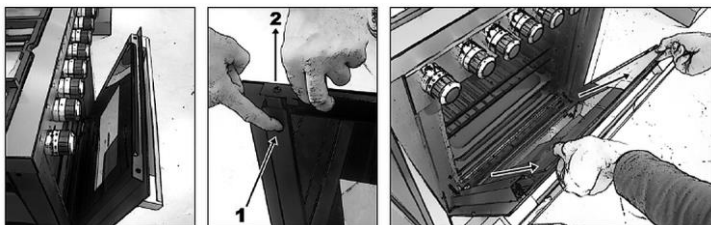


Fig. 20

2. Limpie el cristal interior de la puerta del horno con un paño suave y húmedo y un detergente suave.
3. Seque bien el cristal interior por ambos lados.
4. Para volver a montar el cristal interior, proceda en orden inverso (fig. arriba).
5. Al hacerlo, asegúrese de que el cristal interior está colocado correctamente en relación con los soportes laterales y de que la palabra VIT está situada en la esquina inferior, marcada con una flecha y, a continuación, vuelva a instalar el perfil de la puerta del horno.

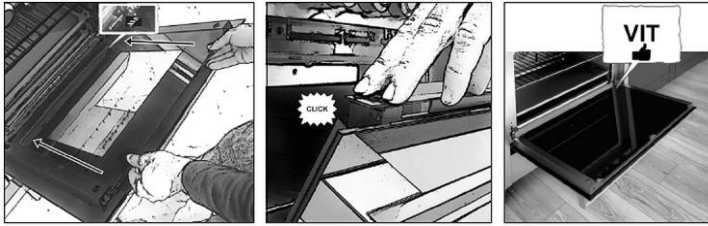


Fig. 21

### 7.3 Conservación

#### **¡ATENCIÓN!**

**¡Es importante respetar los intervalos entre los mantenimientos!**

El aparato debe revisarse **al menos una vez al año** para mantener su eficacia.

Antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento, desconecte la alimentación eléctrica, cierre la llave principal de gas y enfríe el aparato.

El mantenimiento sólo debe ser realizado por un técnico cualificado y autorizado y debe incluir los siguientes puntos:

- revisión del estado de las piezas que se desgastan
- revisión de los distintos componentes eléctricos
- revisión de todas las conexiones (electricidad, gas)
- revisión del funcionamiento del aparato
- comprobación de que los quemadores de gas se encienden correctamente y también funcionan correctamente a fuego lento
- comprobación de que las tapas de los quemadores de gas están rectas y alineadas con las coronas de los quemadores
- comprobación de los orificios de salida del quemador de gas (¡no deben estar obstruidos por alimentos hirviendo o restos de limpieza!)

Recomendamos que las piezas desgastadas se sustituyan durante el mantenimiento para evitar reparaciones de servicio posteriores y fallos repentinos.

Le recomendamos que contrate los servicios de mantenimiento con un centro de asistencia técnica acreditado.

### Cambio de la lámpara del horno

1. Si la iluminación interior del horno no funciona, sustituya la lámpara del horno como se indica a continuación:
  - asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica;
  - deje que el aparato se enfríe completamente;
  - desenrosque la tapa **A** de la luz del horno;
  - desenrosque la lámpara del horno deteriorada **B**;
  - sustituya la lámpara del horno deteriorada por una lámpara del horno resistente al calor (300°C) de la misma potencia;
  - vuelva a instalar la tapa **A** de la luz del horno en el sentido de las agujas del reloj.

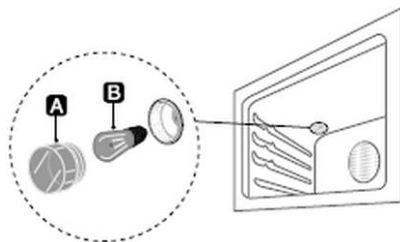


Fig. 22

## 8 Recuperación

Al acabar la vida útil, deshágase del aparato desgastado de conformidad con las normas nacionales y locales. Recomendamos que contacte con una empresa especializada o póngase en contacto con la unidad de eliminación de residuos municipal.

A fin de evitar eventuales abusos y riesgos derivados, antes de entregar el aparato para su eliminación asegúrelo contra el encendido y, a continuación, entréguelo en un punto de recogida local correspondiente.

### Electrodomésticos



Los electrodomésticos están marcados con este símbolo. Los aparatos eléctricos deben desecharse y reciclarse de manera adecuada y respetuosa con el medio ambiente. Está prohibido tirar los aparatos eléctricos a la basura doméstica. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación y retire el cable de conexión del aparato.

Los aparatos eléctricos deben llevarse a los puntos de recolección designados.