

ÍNDIX

1	PRESENTACIÓN	33
2	ADVERTÊNCIAS GERAIS	33
3	INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR	36
3.1	INSTALACIÓN DEL APARATO	36
3.2	CONEXIÓN DE LA PARTE DE GAS	38
3.3	CONEXIÓN DE LA PARTE ELÉCTRICA	38
3.4	TRANSFORMACIÓN PARA LOS DIFERENTES GASES	39
3.5	MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LAS LLAVES	40
4	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	41
4.1	CONSEJOS PRELIMINARES	41
4.2	UTILIZACIÓN DE LOS QUEMADORES DE GAS DE LA MESA DE TRABAJO	42
4.3	UTILIZACIÓN DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS (MODELOS CON)	43
4.4	UTILIZACIÓN DE LA MESA DE TRABAJO VITRO (MODELOS CON)	44
4.5	UTILIZACIÓN DEL HORNO Y DEL GRILL A GAS (MODELOS G)	44
4.6	UTILIZACIÓN DEL HORNO A GAS Y DEL GRILL ELECTRICO (MODELOS M)	45
4.7	UTILIZACIÓN DEL HORNO Y DEL GRILL ELÉCTRICO (MODELOS E)	45
4.8	UTILIZACIÓN DEL HORNO ELECTRICO TURBO (MODELOS EV)	46
4.9	UTILIZACIÓN DEL ASADOR ROTATIVO (MODELOS CON)	47
4.10	UTILIZACIÓN DE LA LUZ DEL HORNO (MODELOS CON)	47
4.11	UTILIZACIÓN DEL RELOJ AVISADOR (MODELOS CON)	47
4.12	UTILIZACIÓN DEL RELOJ DIGITAL (MODELOS CON)	48
4.13	UTILIZACIÓN DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO (MODELOS CON)	49
4.14	RECOMENDACIONES PARA LA UTILIZACIÓN DEL HORNO Y DEL GRILL	52
5	INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	53
6	CONTROL DEL PRODUCTO	58
7	CUADROS	59
8	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	60

1 PRESENTACIÓN

Estimado(a) Cliente,

Acaba de adquirir uno de los productos de nuestra gama. Agradecemos la confianza que demostró por nuestra marca.

Estamos seguros de que, con el pasar del tiempo, llegará a la conclusión de que valió la pena tal confianza.

El rigor que colocamos tanto en los materiales utilizados como en la fabricación y control del aparato hacen, del producto de calidad adecuado a sus exigencias.

ATENCIÓN:




El aparato tiene que ser instalado y regulado por personal técnico especializado.

Solicitamos que lea con atención este Manual de Instrucciones, con orientaciones generales para la Instalación, Utilización y Mantenimiento, elaborado especialmente para usted a partir de sugerencias recogidas entre clientes y especialistas.

Será de gran utilidad conocer, con todo detalle, el funcionamiento y el mantenimiento del aparato de modo que pueda obtener los mejores resultados de la función del mismo.

Mantener éste Manual de Instrucciones junto al aparato, por si este pasara a manos de otra persona.

CONSEJOS AMBIENTALES

	<p>No tires el embalaje de tu electrodoméstico, debe ser reciclado, entregálo al contenedor de reciclaje más cercano.</p>
	<p>Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de reconciliación de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.</p>
	<p>Este símbolo colocado en el empaque del producto indica que este producto tiene una fuente de luz, en el punto 5. Instrucciones de mantenimiento y limpieza puede ver información sobre esta fuente de luz y cómo reemplazarla.</p>

2 ADVERTÊNCIAS GERAIS

Estas instrucciones solo son válidas si el símbolo del país aparece en el dispositivo. Si el símbolo no está en el dispositivo, es necesario consultar las instrucciones técnicas que proporcionan las instrucciones necesarias para adaptar el dispositivo a las condiciones de uso del país“.

ATENCIÓN

Consejos de limpieza de acero inoxidable

Limpieza de rutina

Los mejores productos para conservar el acero inoxidable son: agua, jabón, detergentes suaves y neutros, removedores a base de amonio, diluidos en agua tibia, aplicados con un paño suave o una esponja de nailon. Luego simplemente enjuague con abundante agua, preferiblemente tibia, y seque con un paño suave.

El secado es sumamente importante, para evitar la aparición de manchas en la superficie del producto y evitar la aparición de puntos de oxidación.

La limpieza rutinaria elimina fácilmente la suciedad más común y casi siempre elimina las más intensas, haciendo desaparecer por completo las manchas de la superficie de acero.

Suciedad moderada/manchas ligeras

En caso de suciedad moderada y cuando la limpieza rutinaria no sea suficiente, aplicar una mezcla a base de bicarbonato de sodio, disuelto en alcohol doméstico, hasta formar una pasta, luego con un paño suave frotar la superficie de acero inoxidable.

Si lo prefieres, utiliza también un cepillo de cerdas suaves y con pasadas largas y uniformes, siempre en el sentido del acabado pulido, si lo hubiera. Evite frotar con movimientos circulares

Luego simplemente enjuague con abundante agua, preferiblemente tibia, y seque con un paño suave.

Suciedad Intensa/Manchas Acentuadas

Remoje previamente en detergente tibio o caliente, o una solución de un removedor a base de amoníaco (removedores caseros) y agua, luego enjuague con agua y debe secarse bien.

No utilice productos abrasivos ni estropajos, rayarán y dañarán el acero inoxidable, debilitándolo y favoreciendo la aparición de puntos de oxidación.

ATENCIÓN:

El equipo y sus partes accesibles pueden calentarse con el uso.

Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados, sin vigilancia.

Este aparato está diseñado solamente para cocinar. No debe ser utilizado para otros fines, por ejemplo para la calefacción.

AVISO: Un aparato con grasa o aceite puede ser peligrosa y puede provocar un incendio. Nunca intente apagar un fuego con agua, pero fuera y luego cubrirla con una tapa o un manto de llamas de fuego.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio - No guarde objetos sobre la superficie de cocción.

AVISO: Peligro de incendio: No almacene envases u otras cosas en el horno.

Durante el uso del aparato se calienta, se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores en el interior del horno.

No colocar en el compartimiento situado debajo del horno, materiales inflamables, (aceite, plástico, papel...).

Las partes pueden calentarse durante el uso, los niños pequeños deben mantenerse alejados del aparato. No use limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar la puerta del horno de vidrio y del vidrio de la mesa de cocción, ya que pueden rayar la superficie, lo cual puede resultar en la rotura del vidrio. Este producto no debe limpiarse con vapor.

AVISO: Asegúrese de que el equipo está apagado antes de cambiar la luz del horno para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

Este aparato no está diseñado para ser operado a través de un temporizador externo o sistemas de control remoto.

Esta unidad se puede utilizar para niños de 8 años o más personas e con capacidades físicas, sensoriales o intelectuales o de la falta de experiencia y conocimiento, si son supervisados o han recibido instrucciones sobre el uso do aparato de forma segura y comprenda los riesgos asociados.

Los niños no deben jugar con el aparato.

Limpieza y mantenimiento no se deben hacer por los niños sin supervisión.

Se debe quitar todos los residuos resultantes de desbordamiento en la tapa antes de abrir.

Sólo debe cerrar la tapa después de los quemadores y / o placas de cocción se hayan enfriado.

Si la cocina se coloca sobre una base debe ser proporcionada para evitar que el dispositivo de la base deslizante.

En la conexión eléctrica debe ser proporcionada en el tubo fijado un medio para deslizar el horno de la red de alimentación como las reglas de instalación.

La tapa de vidrio tiene el símbolo serigrafado,  lo que significa que no se debe cerrar la tapa mientras que los quemadores están funcionando y mientras no se enfrían.

ADVERTENCIA: Si está rajada la superficie vitrocerámica, apagar el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

Aplicável a encimera de inducion

Los objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser colocados en la superficie de la placa de cocción, ya que pueden calentarse.

Después de su uso, apagar la superficie de cocción a través de su dispositivo de control y no confiar en el detetor de recipientes.

La mesa de Cocinar no está destinado a ser operado por un sistema de temporizador o el control de un mando a distancia separado.

Nota: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción corto se debe supervisar permanentemente.

El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

El fabricante no recomienda el uso de protección en la mesa, y advierte que el uso de estos cuando inadecuado puede causar accidentes.

Atención: aplicar a encimera a gas

El fabricante no recomienda el uso de protección y alerta que el uso de estos cuando no apropiado puede causar accidentes.

Advertência:

En caso de fallo del ventilador de refrigeración deben llamar a un técnico especializado para reemplazarlo durante el tiempo de parada del ventilador deben ser conscientes de los posibles aumentos de temperatura en el panel del horno en el caso de uso prolongado.

Este dispositivo puede ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos si son supervisados o han recibido instrucciones sobre el uso del dispositivo de una forma segura y entender los riesgos involucrados.

Para reemplazar las cremalheiras del horno ver PT.5 «instrucciones de mantenimiento y limpieza del horno».

Atención:

Antes de proceder con cualquier acción de mantenimiento y limpieza deben desconectar el aparato de la red eléctrica.

Atención:

Este aparato tiene un dispositivo de estabilización para ser colocado para evitar la inclinación del dispositivo (cuando sea aplicable).

Es fundamental para su seguridad Y la de su equipo que fije la cadena situada en la parte trasera des equipo a la pared contra la que se apoya la cocina. Para esta operación puede ser necesario perforar la pared y poner un gancho en la misma(fig 1). Siga las instrucciones que se indican a continuación.

1º - Sitúe la cocina en donde tenga pensado instalarla y nivélela con la ayuda de las patas niveladoras.

2º - Con la cocina descolpada de la pared, estire la cadena de forma que quede paralela al piso y marque un punto en la pared.

3º - Asegúrese de que no haya tuberías en el punto marcado y perforo la pared, fijando el gancho con la ayuda de un taco.

4º - Coloque la cocina contra la pared, dejando la distancia deseada y sujete la cadena al gancho usando el eslabón más caercano a la pared, de modo que no queden huecos (fig. 3).

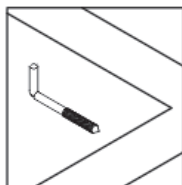


Fig.1

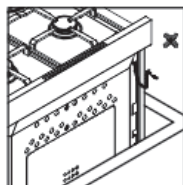


Fig.2

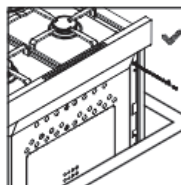


Fig.3

Atención:

Este aparato tiene asador rotativo, debe trabajar con la puerta del horno cerrada (cuando se aplicable).

MUY IMPORTANTE:

Antes de proceder a conectar la cocina para comprobar el cableado y el dispositivo de protección se ajustan las características técnicas del aparato (ver placa de características).

La conexión a la red debe ser realizada por una persona cualificada y siguiendo las normas de seguridad vigentes.

Debe proporcionarse en la tubería fija un medio para apagar la cocina de la alimentación eléctrica de acuerdo con los requisitos de instalación.

Debe instalar entre el aparato y la red un interruptor bipolar con una separación mínima de contactos de 3mm, adecuada a la carga y que corresponde a las normas de seguridad.

Si el cable de alimentación del aparato está dañado debe ser sustituido por el servicio post-vanta del fabricante o técnico cualificado para evitar peligros.

3 INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

El fabricante no se considera responsable por daños y prejuicios resultantes de una incorrecta instalación y/o utilización.

GENERAL:

Antes de proceder a la instalación del aparato, deberá retirarse la película de plástico adhesiva que protege ciertas partes metálicas.

Si la cocina fuera colocada sobre una base, deben ser previstos dispositivos para evitar que se deslice de la base. Las cocinas deben quedar bien asentadas y niveladas (con la ayuda de los pies suministrados).

PARTE ELÉCTRICA:

El aparato lleva una etiqueta con la indicación de las condiciones eléctricas.

PARTE GÁS:

Este aparato pertenece a la categoría II2H3+, país de destino directo ES.

Este aparato pertenece a la clase 1 (parte de gas): Aparato de cocina aislado, de libre instalación y está diseñado para su uso privado por parte de adulto, y dentro de la vivienda.

Este aparato es del tipo X (parte de gas), en lo relacionado a la protección contra calentamientos.

Este aparato debe ser instalado y conectado conforme las reglas en vigor.

Las condiciones de regulación de este aparato están contenidas en etiquetas junto a las entradas de gas.

La instalación del aparato deberá efectuarse siempre por un técnico especializado. Este debe ser instalado solamente en locales adecuados en lo relacionado a dimensiones, a la correcta ventilación y a la posibilidad de evacuación de los productos de combustión.

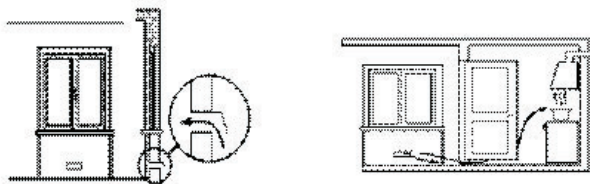
Este aparato no está pensado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión para al exterior.

La cocina sólo puede ser instalada en locales permanentemente ventilados, de acuerdo con la reglamentación en vigor.

Una atención particular debe ser tomada en las disposiciones aplicables en materia de ventilación.

El caudal de aire también puede ser obtenido por vía indirecta a través de los locales adyacentes al de la instalación, siempre que estos tengan ventilación directa, y no sean locales con peligro de incendio o dormitorios.

El caudal de aire entre el local adyacente y el local de instalación debe efectuarse libremente a través de aberturas permanentes (que se pueden obtener con aumento del espacio entre la puerta y el pavimento, por ejemplo).



Las ventilaciones de entrada de aire deben tener la sección mínima de 100 cm² y no pueden ser obstruidas accidentalmente. Para los aparatos sin seguridad en los quemadores del plano de trabajo, las aberturas de entrada de aire deben tener la sección mínima de 200 cm².

No colocar en el compartimiento situado debajo del horno, materiales inflamables, (aceite, plástico, papel...).

Las paredes de los muebles deben soportar una temperatura superior a 75°C.

El aparato no puede estar junto a paredes de material combustible.

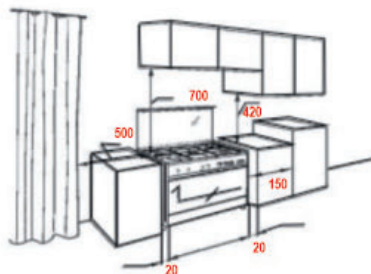
Materiales combustibles deben de estar a una distancia mínima de 500mm.

La distancia mínima de la pared adyacente más alta que el plano de trabajo, a la que este aparato debe ser instalado es de 150mm.

Si el aparato es instalado debajo de un elemento suspendido, este debe de estar a una distancia mínima de 700mm de la mesa de trabajo.

Los muebles por encima y al lado de este aparato deben estar a la distancia mínima de 420mm de la mesa de trabajo.

El dispositivo de evacuación debe ser instalado de acuerdo con sus normas, a la distancia mínima de 650mm de la mesa de trabajo.



3.2 CONEXIÓN DE LA PARTE DE GAS

El aparato lleva una etiqueta con la indicación del gas y la presión para la que fue preparado en la fábrica. Antes de conectar el aparato verificar si está preparado para el tipo de gas y presión de que dispone. En caso contrario, debe efectuarse la transformación obedeciendo a todas las reglas indicadas más adelante.

Todas las indicaciones sobre los gases y las presiones utilizables están contenidas en una placa de características colocada en la parte trasera del aparato y en el cuadro 1.

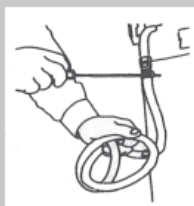
Las bombonas de gas butano, no pueden funcionar en lugares con temperaturas bajas. En estas situaciones recomendamos un técnico especializado para sustituir el gas Butano por Propano. Las bombonas de Propano nunca deben ser instaladas en los interiores de edificios.

El aparato puede ser conectado, tanto a una bombona de gas equipada con el respectivo reductor, como a un grifo de una red de gas. Como se trata de un aparato móvil utilizar los siguientes tipos de tubos:

- Tubo flexible a base de goma vulcanizada, certificada de acuerdo con una norma aplicable, conectado a la boquilla adecuada. Debe llevar abrazaderas en las extremidades.
- Tubo flexible de acero inoxidable, con terminales de apretado mecánico, para gas natural certificado de acuerdo con una norma aplicable.
- Tubo flexible, con terminales de apretado mecánico, certificado de acuerdo con una norma aplicable.

ATTENTION:

- El tubo aplicado no debe quedar doblado o torcido
- No debe estar en contacto con el parte posterior del aparato
- Debe ser sustituido antes del final de tiempo de caducidad
- Debe ser visible en todo su cumplimiento
- Las abrazaderas deben ser adecuadas a su función, para proporcionar un apretado eficaz
- La longitud máxima del tubo flexible debe ser de acuerdo con la ley y normas en vigor.
- La longitud mínima de la manguera a la conexión correcta debe ser de 400 mm



La conexión de la cocina debe ser efectuada del mismo lado al punto de la alimentación, de forma que el tubo no cruce los laterales del aparato.

Si es necesario cambie el porta-tubos con enchufe. Para algunos modelos con una línea de entrada de gas, solicite a los servicios de asistencia técnica el tubo de adaptación para que la entrada del gas en el aparato se realice del lado correcto.

Después de efectuadas las conexiones debe hacerse la búsqueda de eventuales fugas con un producto de formación de espuma.

NUNCA UTILIZAR UNA LLAMA.

AVISO: en las cocinas con bombona de gas, las botellas deben cumplir con las siguientes dimensiones:

Altura máxima de la botella con reductor - 610mm

Anchura máxima de la botella - 310mm

3.3 CONEXIÓN DE LA PARTE ELÉCTRICA

Los aparatos están dotados de un cable de alimentación y están preparados para funcionar con corriente alterna 50/60 Hz. De acuerdo con los modelos, ver cuadro de características técnicas la alimentación puede ser corriente monofásica, corriente bifásica o trifásica.

Para conectar el cable de alimentación a la red se debe tener en cuenta que:

- el conductor verde/amarillo (de protección) debe conectarse al borne de tierra;
- el conductor azul es neutro (cero);
- los conductores marrón, negro o rojo son para la fase (live);
- el conductor no debe entrar en contacto con las superficies cuya temperatura sea superior a 50°C.



Para hacer la transformación actuar con base a los esquemas:

Monofásica 220 - 240 V 2 + 1 conductores	Bifásica 380 - 415 V 2N 3 + 1 conductores	Trifásica 380 - 415 V 3N 4 + 1 conductores

El Fabricante no se responsabiliza por eventuales daños directos o indirectos debidos a una instalación errónea o a la falta de cumplimiento de las leyes y normas de seguridad.

Debe instalar entre el equipo y la red un interruptor bipolar con una separación mínima de contactos de 3 mm, adecuado a la carga y que corresponde a las normas de seguridad.

Si el cable de alimentación del aparato está dañado, debe ser sustituido por el servicio post-venta del fabricante o por técnicos cualificados para evitar el peligro.

3.4 TRANSFORMACIÓN PARA LOS DIFERENTES GASES

El aparato está concebido para trabajar con gas butano, propano o natural.

El aparato lleva una etiqueta con la indicación del gas y la presión para la que fue preparado en la fábrica.

La indicación del gas y la presión para la que fue preparado en la fábrica también se encuentran en la etiqueta de embalaje.

Para hacer la transformación de un gas para otro proceder del siguiente modo:

1 - Colocar la boquilla correspondiente al gas disponible, (diámetro pequeño para el gas butano y propano, diámetro grande para el gas natural).

2 - Quemadores de la mesa de trabajo:

2.1 - Retirar las rejillas, las tapas, los quemadores y los soportes de los quemadores.

2.2 - Retirar los inyectores y sustituirlos por los adecuados al gas con el cual el aparato va a trabajar.

2.3 - Montar los soportes de los esparcidores, los esparcidores, las tapas y las rejillas.

3 - Horno:

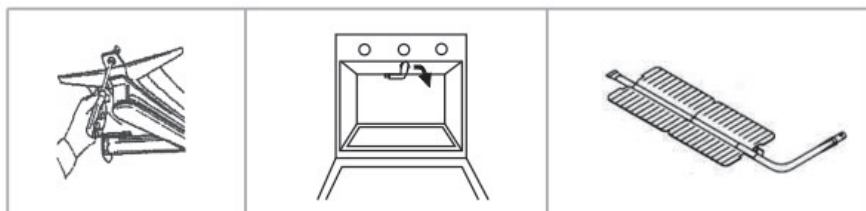


3.1 - Abrir la puerta del horno y retirar los accesorios y el fondo del horno	
3.2 - Retirar el quemador aflojando el tornillo de fijación	
3.3 - Retirar el inyector y sustituirlo por el adecuado al gas con el cual el aparato va a trabajar (ver cuadro 1).	

4 - Grill

4.1 - Abrir la puerta del horno y retirar los accesorios.

4.2 - Retirar el quemador / reflector aflojando el tornillo de fijación y retirar el quemador.



4.3 - Retirar o injector do seu suporte e substituí-lo pelo adequado ao gás com o qual o aparelho vai trabalhar (ver quadro 1).

4.3 - Retirar el inyector del soporte y sustituirlo por el adecuado al gas con el cual el aparato va trabajar (ver cuadro 1).

4.4 - Montar el quemador / reflector y colocar todos los componentes.

5 - Regulación del aire primario en el quemador del horno / grill

5.1 - Abra o regulador del aire que está en la entrada del quemador, junto a lo inyector para aumentar o disminuir la pasaje del aire.

6 - Regulación del caudal mínimo:

6.1 - Encender el quemador y rodar el mando hasta la posición de "mínimo"

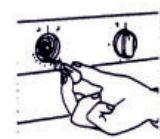
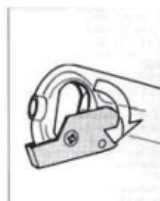
6.2 - En esta posición, retirar el mando de la llave del gas

6.3 - Actuar, con un destornillador, en el tornillo existente en el cuerpo de la llave hasta que la llama quede lo más corta posible y estable.

6.4 - Montar el mando y pasar rápidamente del "mínimo" al "máximo" (y viceversa), varias veces, para verificar si la llama permanece estable.

7 - Después de efectuadas las conexiones debe hacerse la búsqueda de eventuales fugas con un producto de formación de espuma. NUNCA UTILIZAR UNA LLAMA.

8 - El tubo de alimentación del gas lleva una indicación del gas para la que fue preparado en la fábrica "Aparato preparado para...".



En los aparatos con categoría I3+ el tornillo de regulación mínima está sellado en fábrica, este tornillo no puede ser manipulado.

3.5 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LAS LLAVES

Si cualquier llave de gas en su movimiento de rotación se nota que se agarra, no forzar. Es posible que necesite ser lubricada.

Esta intervención debe ser siempre efectuada por un Técnico Acreditado.

Para tener acceso a las llaves de gas, retirar los quemadores y desmontar la mesa de trabajo.

La lubricación de las llaves de gas debe efectuarse del siguiente modo:

- Aflojar la tapa con un destornillador.
- Retirar el macho cónico de su alojamiento.
- Limpiar el macho con un paño seco y sin pelos.
- Engrasar el macho con lubricante aconsejado, (Molykote, Staburgs N32, Rocol HT, Optitemp HT2 EP) teniendo el cuidado de no engrasarlo en exceso de modo que no obstruya los agujeros de paso del gas.
- Volver a montar el macho, apretando seguidamente la tapa.
- Girar el macho varias veces para verificar que no existe cualquier agarre.
- Verificar, por último, si no existe cualquier fuga, tanto interna, como externa.

Debe hacerse la búsqueda de eventuales fugas con un producto de formación de espuma. NUNCA UTILIZAR UNA LLAMA.

4 INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

4.1 CONSEJOS PRELIMINARES

ATENCIÓN:

Las partes accesibles pueden estar calientes cuando el horno o grill (con la puerta semi abierta) está en funcionamiento.

Los niños deben mantenerse apartados del aparato.

GENERAL:

El aparato debe ser siempre instalado por un técnico autorizado.

Los niños no deben jugar cerca del aparato. Asegurarse que los niños se encuentran alejados de las partes calientes del aparato cuando éste está en funcionamiento.

Antes de retirar las cacerolas apagar los quemadores y las placas eléctricas.

Se aconseja, antes de la primera utilización del horno, que se ponga en funcionamiento durante aproximadamente 30 minutos y a la potencia máxima, a fin de eliminar esos olores sin transmitirlos a los alimentos.

Antes de proceder a la instalación del aparato, deberá retirarse la película de plástico adhesiva que protege ciertas partes metálicas.

El aparato tiene una tapa que debe estar abierta durante la utilización y mientras los quemadores y/o las placas eléctricas están calientes.

Retirar todos los residuos antes de cerrar la tapa

Utilizar la tapa de cristal solo para proteger la encimera y no para otro fin.

Tenga cuidado que durante la preparación de las comidas de no derramar grasa o aceite, pues puede inflamarse con la temperatura.

En ningún caso cubra con aluminio los agujeros del aire del horno, pues pueden impedir la circulación del aire y los humos pueden causar daños en la esmalte.

ATENCIÓN:

Utilizar recipientes con fondo plano

Utilizar recipientes que no ultrapasen los bordos e la mesa de trabajo.

Durante la utilización lo aparato es caliente. Deben ser tomadas precauciones para no tocar los elementos de calentar el horno.

PARTE DE GÁS:

Este aparato es del tipo X (parte gas): En lo que respecta a la protección contra calentamiento. Antes de conectar el aparato verificar si está preparado para el tipo de gas y presión de que dispone.

Cuando el quemador está en funcionamiento, verificar si la llama es regular.

ATENÇÃO: La utilización de un aparato de gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Asegurar una buena ventilación de la cocina, mantener abiertos los orificios de ventilación natural o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (espacio de ventilación mecánica). La utilización de un aparato de gas produce calor y humedad en el local donde está instalado.

ATENÇÃO: Los materiales que se encuentran en las proximidades de la cocina deben poder soportar temperaturas de 90°C.

ATENÇÃO: Se um quemador se apaga por accidente, apague el mando de ese mismo quemador y espere 1 minuto para volver a encenderlo.

Consulte a un profesional antes de instalar una ventilación adicional.

Instalación de los pies suministrados:

Retire los pies, que se encuentran en el interior del horno.

Pida que otra persona levante la cocina hacia un lado, y enrosque los

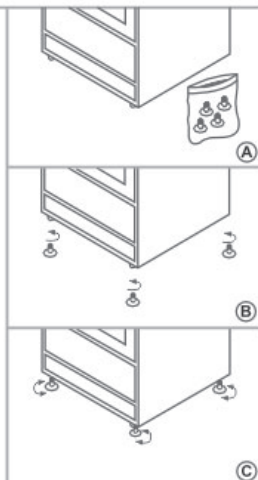
pies en los orificios existentes en el fondo de la cocina

No ponga la cocina volcada con los pies hacia arriba, bajo ningún concepto.

Pida ayuda para levantar el otro lado de la cocina y enrosque las otras, de la misma manera.

Ajuste la altura deseada, girando los pies por la parte de abajo.

La cocina, debe quedar nivelada



En los modelos que tienen 2 pies colocar-los en la parte adelante de el aparato

Los modelos 55x60 tienen el nivelador H48/64mm

2 niveladores sim base atrás + 2 niveladores com base adelante de la cocina



4.2 UTILIZACIÓN DE LOS QUEMADORES DE GAS DE LA MESA DE TRABAJO

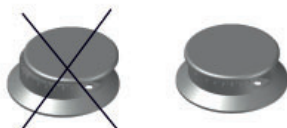
La utilización correcta de los quemadores de gas de la mesa de trabajo permite un servicio más eficaz y economía de energía. La potencia de los quemadores está indicada en el cuadro 1. Para conseguirse esto, debe tenerse en cuenta la elección del recipiente para cada caso (ver cuadro 2). La llama no debe ser mayor que el fondo del recipiente sino, de este modo, una parte de la energía es consumida sin producir trabajo y se pierde.

La posición correcta es:



IMPORTANTE:

Coloque el esparcidor y la tapa bien el cuerpo para garantizar una buena quemadura y no dañar el quemador. la tapa tiene que sentarse bien en el quemador, no trabajar con la tapa mal colocada.



ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE GAS DE LA MESA DE TRABAJO

- Seleccionado el quemador que se quiere utilizar, se presiona el mando de la respectiva llave y se gira, en el sentido izquierdo, hasta la posición de "máximo", que es representada por una llama grande. 🔥
- Para reducir la potencia del quemador girar el mando, también en el sentido izquierdo, hasta la posición de "mínimo" 🔥, representada por una llama pequeña.
- Para apagar la llama del quemador basta girar el mando de la tubería en el sentido derecho hasta la posición de "apagado" representada por un círculo negro en la parte superior del panel. ●

Quemadores de la mesa de trabajo con seguridad:

Todos los modelos tienen la de seguridad en los quemadores de la mesa de trabajo

Si falta el gas o se produce alguna avería en el sistema de seguridad, el circuito del gas se corta automáticamente

Para que el quemador vuelva a funcionar debe haber una acción deliberada del usuario.

En caso de que esto ocurra y después de verificarse que el problema no es ocasionado por falta de gas, se aconseja esperar 1 minuto y volver a encender los quemadores.

Para encender este tipo de quemador presionar el mando de la llave cerca de 10 segundos.

Terminado este tiempo soltar el mando, el quemador debe permanecer en funcionamiento.

4.3 UTILIZACIÓN DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS (MODELOS CON)

ATENCIÓN

La placa eléctrica está cubierta con un barniz para su protección.

Antes de la primera utilización, debe ponerla a funcionar en vacío, con el mando en la posición 6, durante 3 minutos.

SE RECOMIENDA QUE:

Nunca ponga la placa a funcionar en vacío, eso puede deteriorarla, partiéndose.

Los recipientes utilizados tengan fondo plano y espeso, con el fin de hacer un completo aprovechamiento del calor.



Los diámetros de los recipientes serán los adecuados a los de la placa. Los recipientes con diámetro muy superior al de la placa llevan a que el cocinado tarde mucho tiempo en hacerse.

Por el contrario, los recipientes con diámetro muy inferior al de la placa conducen, por un lado, a un desperdicio de energía y, por otro, a que los posibles derramamientos de los cocinados se hagan sobre la placa, creando incrustaciones siempre perjudiciales a la duración de la misma.

Utilización de las placas eléctricas:

El funcionamiento de las placas eléctricas se realiza girando el mando de 7 posiciones en el sentido izquierdo y haciendo coincidir la posición escogida con el índice señalado en el panel

La potencia en la posición 1 es mínima y máxima en la posición 6, cuadro 2

Para apagar las placas eléctricas girar el mando en el sentido izquierdo y colocar en el número 0 colocado en la parte superior del panel

La señal luminosa general situada en el panel de mandos indica que la placa está en funcionamiento.

4.4 UTILIZACIÓN DE LA MESA DE TRABAJO VITRO (MODELOS CON)

ADVERTENCIA ES**Zona de "mantener caliente"**

La zona trasera derecha como único objetivo mantener el cocido a una temperatura baja adecuada sin recalentar la comida.

"El área más cálida" no puede ser usado para cocinar y los otros cuatro zonas, ya que tiene muy baja potencia.



Pueden utilizar recipientes de cristal, de porcelana o de acero desde que los recipientes utilizados tengan fondo plano.

Si utilizar recipientes no adecuados, a un desperdicio de energía.

Debe utilizar recipientes con diámetro igual al de la zona de trabajo.

No deben utilizar recipientes con diámetro inferior al de la zona de trabajo.

Deben tapar los recipientes durante los cocinados, para no desperdiciar energía.

Utilización de las zonas de trabajo:

El funcionamiento de las zonas de trabajo se realiza girando el mando correspondiente a la zona pretendida para una de las posiciones entre 1 y 3 (1 - mínimo; 3 - máximo).

En los modelos con zona de trabajo duplo (ref. D), esta é activada girando el mando correspondiente en el sentido derecho hasta escuchar un "clique", la zona dupla está activada, colocar el mando en la posición seleccionada entre 1 y 3.

Para apagar la zona de trabajo girar el mando correspondiente a la zona pretendida para la posición 0.

La señal luminosa situada en el panel de mandos indica que la zona de trabajo está en funcionamiento.

La indicación de la zona de trabajo caliente "calor residual" é indicada por la señal luminosa situada en la zona frontal de lo cristal.

4.5 UTILIZACIÓN DEL HORNO Y DEL GRILL A GAS (MODELOS G)

Si durante el funcionamiento del horno y del grill, falta el gas el circuito del gas se corta automáticamente.

No pudiendo el quemador volver a funcionar sin que haya una acción deliberada del usuario.

En caso de que esto ocurra y después de verificarse que el problema no es ocasionado por falta de gas, se aconseja esperar 1 minuto y volver a encender los quemadores.

Para encender este tipo de quemador presionar el mando de la llave cerca de 10 segundos. Terminado este tiempo soltar el mando, el quemador debe permanecer en funcionamiento.




4.5.1 HORNO A GÁS

Para encender el horno, proceder del siguiente modo:

Accionar el botón del encendedor ⚡ o aproximar una llama al quemador a través del orificio existente en la base del horno.

Presionar la llave del horno debajo del símbolo  o  y girarla en el sentido izquierdo, hasta la posición de máximo, indicada por una llama grande en el panel . Mantener el mando presionado durante cerca de 10 segundos.

Terminado este tiempo soltar el mando: el horno debe permanecer en funcionamiento. Caso contrario, repetir la operación.

Para poner el horno a funcionar al mínimo, girar el mando en el mismo sentido hasta la posición indicada por una llama pequeña en la parte superior del panel .

Para apagar la llama del quemador basta girar el mando de la llave en el sentido derecho hasta la posición de "apagado", representada por un círculo negro en la parte superior del panel. ●

Horno a gas con termostato:


Algunos modelos tienen una válvula termostática que permite seleccionar la temperatura en el horno.



En los modelos con válvula termostática el consumo del gas se reduce automáticamente cuando el interior del horno tiene la temperatura seleccionada.

Presionar la llave del horno y girarla en el sentido izquierdo hasta la temperatura deseada.

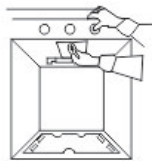
4.5.2 GRILL A GAS (MODELOS G)

Para encender el grill proceder del siguiente modo:

Accionar el botón del encendedor  o aproximar una llama al quemador a través del orificio existente en la base del grill.

Presionar la llave del horno debajo del símbolo  o  y girarla en el sentido derecho, hasta la posición del GRILL manteniendo el mando presionado durante cerca de 10 segundos. Terminado este tiempo soltar el mando: el grill debe permanecer en funcionamiento. Caso contrario, repetir la operación.

Para apagar la llama del quemador basta girar el mando de la llave en el sentido izquierdo hasta la posición de "apagado", representada por un círculo en la parte superior del panel. ●



4.6 UTILIZACIÓN DEL HORNO A GAS Y DEL GRILL ELECTRICO (MODELOS M)


Por motivos de seguridad el aparato no permite el trabajo del horno a gas y del grill eléctrico al mismo tiempo. Para la utilización del horno a gas proceder de acuerdo con el punto 4.4.1.

Girar el mando del grill en el sentido derecho colocando el símbolo ● a palabra grill o símbolo  no panel.

En el modelo de MV 9558 hay un ventilador que funciona en todas las funciones del horno y grill, este ventilador tiene un mando independiente y funciona sólo por selección. Esta función nos lleva a un flujo continuo de aire caliente, especialmente para la cocción en múltiples niveles del horno.

4.7 UTILIZACIÓN DEL HORNO Y DEL GRILL ELÉCTRICO (MODELOS E)

Girar el mando del horno en el sentido derecho y colocar na posición desada:

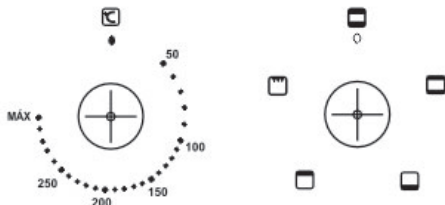
1º- Resistencia superior y resistencia inferior 

2º - Resistencia Inferior 

3º - Resistencia Superior 

4º - Resistencia de grill  sin asador o

Resistencia de grill  con asador



Después colocar en la temperatura desada.

4.8 UTILIZACIÓN DEL HORNO ELECTRICO TURBO (MODELOS EV)

Los dos mandos (conmutador y termostato) seleccionan los distintos modos de cocinar, y la temperatura.

**Luz en el horno**

En esta posición sólo la luz del horno estará en funcionamiento. La luz permanece encendida en las otras siete posiciones de utilización.

**Descongelar**

La descongelación se realiza como si fuese a temperatura ambiente, con la ventaja de ser mucho más rápido. En esta posición, sólo el ventilador estará en funcionamiento.

**Horno Estático**

Está particularmente indicado para cocinar caza y aves de corral, y repostería en general. El procedimiento correcto para esto es que los alimentos sean introducidos en el horno, cuando éste haya alcanzado la temperatura seleccionada, esto sería, cuando se apaga la señal luminosa. Las resistencias inferior y superior del horno están en funcionamiento conjuntamente con el termostato.

**Horno Turbo**

Con esta función se produce una circulación del aire caliente, particularmente indicada para cocinar sobre varios niveles del horno. La temperatura programada será alcanzada en poco tiempo. Las resistencias inferior y superior del horno están funcionando conjuntamente con el termostato. El ventilador está siempre en funcionamiento.

**Resistencia inferior turbo**

En esta posición está en funcionamiento la resistencia inferior en conjunto con el termostato. El ventilador está en funcionamiento.

**Resistencia circular turbo**

En esta posición está en funcionamiento la resistencia circular en conjunto con el termostato. El ventilador está en funcionamiento.

**Grill Estático**

Esta posición puede ser utilizada para gratinar (aspecto seco y dorado de la capa superficial de un alimento precocinado). La resistencia del grill estará en funcionamiento conjuntamente con el termostato.

**Grill Turbo**


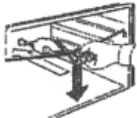
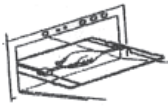
Para utilizar el grill, es necesario calentar previamente el horno durante 5 minutos aproximadamente. El calor proviene de la parte alta, basándose en la irradiación de rayos infrarrojos, y su uso está indicado para carnes de pequeña espesura. La resistencia del grill está en funcionamiento conjuntamente con el termostato. En esta posición el ventilador está siempre en funcionamiento.



El horno eléctrico ventilado se debe utilizar en todas sus funciones con la puerta cerrada. Las partes accesibles pueden estar calientes, si el horno o el grill están en funcionamiento. No permita que los niños acercarse al equipo.

Si el modelo está equipado con un sistema de refrigeración, que empieza a funcionar cuando la temperatura interior es más alta que 60oC. Esta característica permanecerá partes accesibles (panel, manijas y puerta) en la temperatura mínima para evitar quemaduras. Después de apagar el horno, el sistema de refrigeración puede trabajar minutos más 10/15.

4.9 UTILIZACIÓN DEL ASADOR ROTATIVO (MODELOS CON)

Ciertos modelos tienen asador rotativo, en este caso debe seguir las instrucciones:

<p>En los modelos con asador rotativo colocar los alimentos en el centro del asador. Colocar las extremidades del soporte del asador en los lados del horno.</p>	
<p>Colocar la base del soporte del asador en el orificio del motor. Apoyar la barra del asador en el soporte y retirar el mando del asador. Este es para facilitar la retirada del asador después del cocinado.</p>	
<p>En algunos modelos colocar el asador en la rejilla y empujar la rejilla para el interior del horno. Colocar la bandeja de recogida de salsas en la parte inferior del horno.</p>	

Para accionar el motor del asador girar el mando para lo símbolo  (sin grill) o  (con grill) e acuerdo con la opción del modelo.

4.10 UTILIZACIÓN DE LA LUZ DEL HORNO (MODELOS CON)


Para su comodidad y economía puede acompañar los cocinados sin abrir la puerta del horno, utilizando la luz del horno.

Para accionar la luz del horno girar el mando hasta lo símbolo. 

En ciertos modelos con horno eléctrico la luz se enciende después de que gire el mando del horno y queda encendido hasta que apague el horno.

4.11 UTILIZACIÓN DEL RELOJ AVISADOR (MODELOS CON)

En los modelos con reloj avisador podrá marcar el tiempo 0 a 120 minutos, para poder ser avisada.

Para accionar el reloj avisador girar el mando que está debajo del símbolo  una vuelta completa en el sentido derecho, después debe volver para tras en el sentido izquierdo hasta marcar el tiempo deseado en la parte superior del mando.

Pasado el tiempo deseado entra en funcionamiento la campanilla.

La campanilla del reloj avisador no interrumpe el funcionamiento de otro elemento del aparato.

4.12 UTILIZACIÓN DEL RELOJ DIGITAL (MODELOS CONI)

**ACERTAR LA HORA DEL DÍA**

Presione en los botones (+) y (-) al mismo tiempo. El punto entre el indicador de horas y minutos es intermitente. Acertar la hora usando los botones (+) y (-) al mismo tiempo. Si presiona algún tiempo permite un rápido ajuste. Presione en los botones (+) y (-) al mismo tiempo durante un tiempo, hasta que llegue la hora y el punto entre las horas y los minutos sea intermitente, que permite el ajuste de las horas del día.

ACERTAR LO CUENTA MINUTOS

Presione el botón. En la pantalla va a volver a aparecer ' 0.00 ' y el símbolo de la campanilla va a quedar intermitente. Puede acertar lo cuenta minutos usando los botones (+) y (-).

Pasados 6 segundos el símbolo de la campanilla quedará estabilizado. Lo cuenta minutos iniciará la cuenta regresiva.

Los incrementos de tiempo de minuto es de 10 segundos hasta 99 minutos y 50 segundos, tras eso, el visor va a mostrar una hora y 40 minutos, el ajuste será en pasos de 1 minuto.

Nota: para cancelar el programa contador de minutos, definir el tiempo del contador de minutos hasta 0.00.

CANCELAR EL SONIDO DE LA CAMPANILLA

Cuando la cuenta del cuenta minutos llegar al fin, el mostrador va a exhibir la hora del día.

El símbolo de la campana comienza a parpadear y se oye una alarma sonora, que se no sea interrumpido tocará por siete minutos.

El símbolo de la campana comienza a parpadear y se oye una alarma sonora, que se no sea interrumpido tocará por siete minutos.

AJUSTE DEL SONIDO

Puede ajustar el tono de alarma del temporizador de la siguiente forma:

- 1) presionando el botón (-) puede oír el sonido actualmente definido
- 2) libere el botón (-) y después presione nuevamente, puede oír el próximo sonido (total 3) disponible
- 3) el último sonido oído será el ajustado

4.13 UTILIZACIÓN DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO (MODELOS CON)

**DESCRIPCIÓN GENERAL**

El programador electrónico permite que el horno tenga la comida lista para servir en el momento deseado. Lo único que debe hacer es configurar el tiempo de cocción y preparación. También puede ser utilizado como un reloj despertador, donde después de seleccionar el tiempo deseado, este lo alertará con una alarma sonora.

ACERTAR LA HORA DEL DÍA

Este ajuste sólo se puede hacer cuando no hay ningún programa seleccionado. Pulse el botón (4) o los botones (2) y (3), al mismo tiempo. Dentro de 5 segundos, con los botones (+) y (-), ajustar el reloj.

**AJUSTAR LA ALARMA DE TIMBRE**

Con esta función se puede programar después de cuánto tiempo debe ser advertido por una señal sonora. Para esto, debe proceder como la información siguiente:



Nota: Una vez programado, el tiempo restante se puede ver pulsando el botón (1) una vez.

CANCELAR EL SONIDO DE LA ALARMA

1) La alarma suena después del tiempo programado.



2) Pulse el botón (1) para cancelar.

PROGRAMA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

Si desea empezar a cocinar de inmediato, sólo tiene que seleccionar el tiempo de funcionamiento del horno. Ejemplo: Después de colocar los alimentos en el horno y se pretender cocinar durante 2 horas y 15 minutos:



1) La hora actual es 18:30.



2) Cambiar el modo de cocción. (Pulse [2])



3) Ajuste el tiempo de cocina utilizando los botones (+) o (-).



4) Después de unos segundos, la pantalla indicará que se ha iniciado la cocina y muestra la hora actual.

Ahora, el horno ya está programado para cocinar los alimentos durante 2 horas y 15 minutos. Por favor, asegúrese de seleccionar la función y la temperatura del horno girando los mandos a la posición adecuada.

Nota: Puede cancelar el modo de cocción automática en cualquier momento pulsando el botón (4) o los botones (2) y (3), al mismo tiempo.

En el ejemplo anterior, el horno se pone en funcionamiento inmediatamente después del tiempo de cocción. Al pulsar el botón (3) se puede ver el tiempo final, es decir, el momento en que el alimento está listo para ser servido, y si lo desea, también se puede cambiar.

En el siguiente ejemplo, la hora de finalización pasará a 21:30.



1) Se muestra el tiempo final de preparación $18:30+2:15 = 20:45$.

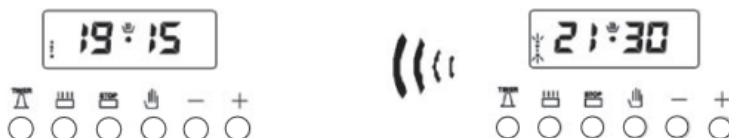
2) Cambie a la hora deseada con los botones (+) y (-).

3) En cuestión de segundos, la pantalla cambia al modo de reloj.

El horno estaba ahora programado para la comida estar lista a las 21:30. Puesto que el tiempo de cocción estaba pre programado hasta 2 horas y 15 minutos, el horno empieza a cocinar a las 19:15, para que la comida esté lista a las 21:30.

Pantalla cuando el programa se inicia

Pantalla cuando el programa termina



Cuando la cocción automática está completa, una alarma se activa y sonará, si no se interrumpe, durante 7 minutos.

1) Desligue el horno girando el mando a la posición 0.

2) Reinicie el programador:



Pulse el botón (4) o los botones (2) y (3), al mismo tiempo

Nota: El horno no estará operativo hasta que se reinicie el programador.

En el ejemplo mostrado, se programa el tiempo de cocción primero, el tiempo de cocción se calculó de forma automática y fue cambiado. También es posible programar el tiempo de preparación primero, en este caso el tiempo de cocción se calcula automáticamente y se puede cambiar posteriormente.

AJUSTAR EL VOLUMEN DE LA ALARMA SONORA

Puede ajustar el volumen de la alarma de la siguiente manera:

1) Mientras mantiene presionado el botón (-), puede escuchar el tono de la alarma actual. Si suelta el botón y vuelve a pulsarlo para poder cambiar los siguientes tonos (disponibles 3 tonos diferentes).

2) El tono de alarma se ajusta a la última selección.


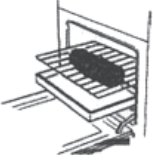
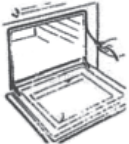
Nota: Como valor predeterminado, el volumen de la alarma se establece en el tono más alto. Si hay un fallo de corriente prolongado, el tono de alarma vuelve al tono más alto.

4.14 RECOMENDACIONES PARA LA UTILIZACIÓN DEL HORNO Y DEL GRILL

ATENCIÓN:

Las partes accesibles pueden estar calientes cuando el grill está en funcionamiento. Los niños deben mantenerse apartados del aparato.

Antes de colocar los alimentos en el horno es necesario hacer un precalentamiento de 15 a 20 min..

<p>Nunca utilizar la bandeja de recogida de salsas como bandeja de asados. Si lo hace la acumulación de salsas en el fondo podrá provocar daños personales, debido a las temperaturas que se producen dentro del horno. Si las salsas caen sobre lo quemador pueden incendiar.</p>	
<p>La rejilla o bandeja de asados serán colocadas en la mitad de la altura del horno. Siempre que se utilice la rejilla para colocar los alimentos a cocinar se pondrá la bandeja en la parte inferior para recoger las salsas y poner un poco de agua en la sartén, impide el humo, cuando las gavillas caen</p>	
<p>Nunca utilizar el horno sin la goma de cierre colocada. Durante el funcionamiento del horno, cuidado con el manejo de los elementos del horno, estos están calientes.</p>	

Durante el funcionamiento del horno y del grill (a gas o eléctrico) la puerta del horno debe obligatoriamente permanecer cerrada.

En los modelos G (horno gas + grill gas) el horno y el grill no funcionan simultáneamente.

El funcionamiento del grill con la puerta cerrada permite una mayor rapidez de los cocinados una economía de energía y no permite olores espalados por la casa.

Se recomienda que:

La rejilla o bandeja de asados sean colocadas en la mitad del horno.

Se evite abrir la puerta durante la cocción para no provocar variaciones de temperatura que van a perjudicar el cocinado y aumentar el consumo de energía.

Se visualice la cocción a través del cristal de la puerta del horno.

Atención:

Antes de proceder a cualquier acción de mantenimiento y limpieza debe desconectar el aparato de la red eléctrica y cerrar la válvula de la bombona de gas o la llave de corte rápido de la red de gas.

El fabricante declina toda responsabilidad en la limpieza y mantenimiento no se cumplen y no es responsable de los daños derivados de una mala limpieza o limpieza inadecuada

LIMPIEZA GENERAL

Un buen mantenimiento y limpieza en cada utilización aumenta la vida de su aparato y permite una utilización sin problemas.

Unidad de limpieza se debe realizar con la unidad fría y después de cada uso.

No se debe hacer la limpieza y mantenimiento con el aparato caliente.

No usar nunca polvo de piedra, estropajos de acero o ácido para efectuar la limpieza de la cocina.

El cristal de la puerta del horno debe limpiarse con agua caliente y un estropajo de nylon humedecido en un detergente común.

Dejar bajar la temperatura y limpiar con una esponja húmeda y un detergente común.

Debe evitarse frotar el panel de mandos, porque esto puede hacer desaparecer las inscripciones contenidas en el mismo.

Se recomienda la limpieza del panel e de los mandos, a cada utilización.

Las parrillas esmaltadas de la encimera pueden ser colocadas en el lavavajillas,

o limpiados con agua caliente y detergente común, puede utilizar un cepillo de cerdas.

Las cocinas no se deben limpiar con aparatos a vapor.

LIMPIEZA DEL ACERO INOXIDABLE**Lo que puede usar para limpiar el acero inoxidable:**

Paño de microfibra suave y esponjas suaves

Agua y jabón

Detergentes con amonio

Vinagre diluido al 25% en agua

Disolventes con alcohol o acetona

Limpiador de ventanas

Productos adecuados para crema de acero inoxidable (usar exactamente como se indica, cantidades excesivas y un tiempo de exposición más largo de lo recomendado pueden ser perjudiciales)

Después de limpiar con cualquiera de las opciones anteriores, siempre debe limpiar con agua y secar muy bien con un paño suave

Lo que no se puede usar para limpiar el acero inoxidable:

Fregona de acero (causa arañazos)

Lejía y desinfectantes (causa corrosión)

Limpia la plata (causa corrosión)

Detergentes en polvo (causa arañazos y manchas de corrosión)

Detergentes de limpieza con cloruros (Cl) (causa corrosión)

Mesa auxiliar de limpieza de acero inoxidable

Tipo de manchas	Métodos de limpieza adecuados
manchas simples	use agua y jabón con un paño o esponja, luego limpie con agua y seque muy bien disolventes con alcohol o acetona en un paño suave y seco limpie las ventanas con un paño suave y seco
manchas más profundas ou amareladas manchas más profundas o amarillentas	use detergente en un paño húmedo, luego limpie con agua y seque muy bien utilizar detergente de acero inoxidable en crema, al final secar muy bien
manchas líquidas	use una solución de vinagre en agua al 25%, déjela actuar unos minutos, luego limpie con agua y seque muy bien utilizar detergente de acero inoxidable en crema, al final secar muy bien
Incrustaciones de alimentos	use agua tibia y jabón, déjelo actuar unos minutos, frote con Scotch-brite, enjuague con agua y seque bien utilizar detergente en un paño húmedo, dejar actuar unos minutos, frotar con Scotch-Brite, enjuagar con agua y secar bien

El acero inoxidable debe limpiarse después de cada uso

Secar muy bien el acero inoxidable es fundamental

LIMPIEZA DE LAS PARRILLAS EN HIERRO FUNDIDO

Las parrillas de hierro fundido deben lavarse a mano con un detergente suave.
No use detergentes abrasivos o ácidos, no ponga estas parrillas en el lavavajillas.

LIMPIEZA DE LOS QUEMADORES

Los quemadores deben limpiarse con agua caliente y jabón y ponerlos a funcionar sólo cuando estén completamente secos.

Los quemadores y las tapas deben ser enjuagadas inmediatamente después de la limpieza para evitar el deterioro por corrosión.

Tapas de los quemadores no son esmaltadas en la parte inferior por que debe prestarse mayor atención a un adecuado lavado (en unos segundos el quemador, puede ayudar a secar la tapa).

LIMPIEZA DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS

Las incrustaciones en las placas eléctricas deben ser ablandadas con una gota de aceite, no utilizando nunca, objetos cortantes o espátulas metálicas.

LIMPIEZA DE LA MESA DE TRABAJO VITRO

Dejar bajar la temperatura de la mesa de trabajo y limpiar a cada utilización.

Utilizar detergente adecuado para las placas vitro.

No utilizar esponjas abrasivas o detergentes en pó, pueden riscar el cristal de la mesa. Evitar detergentes de limpiar hornos, pueden ser agresivos para el cristal de la mesa.

Para limpiar pequeños residuos utilizar una esponja húmeda con agua caliente y jabón y ponerlos a funcionar sólo cuando estén completamente secos.

Residuos calcáreos deben de ser limpios con vinagre o zumo de limón.
Utilizar cualquier detergente residual, puede perjudicar el cristal cuando acallantado.
Para las incrustaciones severas se recomienda la utilización de una espátula adecuada para la limpieza del cristal.



LIMPIEZA DEL HORNO

El horno debe limpiarse con agua caliente y un estropajo de nylon humedecido en un detergente común.
El horno es de esmalte easy to clean que permite una fácil limpieza, sin necesidad de utilizar detergentes abrasivos.
No utilizar detergente abrasivo para la limpieza del cristal de la puerta del horno.

RETIRAR REJILLAS LATERALES DEL HORNO

Para facilitar la limpieza de estas rejillas laterales de cromo se puede quitar.
Siga las instrucciones de 1 a 3 para desmantelar las rejillas laterales del horno.
Para el montaje seguir las instrucciones en el sentido inverso.

	<p>1. Levante la parrilla en la vertical y retire la inserción en la ranura en la parte delantera del horno</p>
	<p>2. Mover la parrilla en la dirección indicada por lo que se mueve en la ranura a lo largo de la costa del horno</p>
	<p>3. Levante la parrilla en la vertical y quite el pasador en la ranura en la parte trasera del horno</p>

Las guías de acero inoxidable que apoyan la bandeja esmaltada pueden ser removidas y colocadas en tres niveles de parrillas laterales.

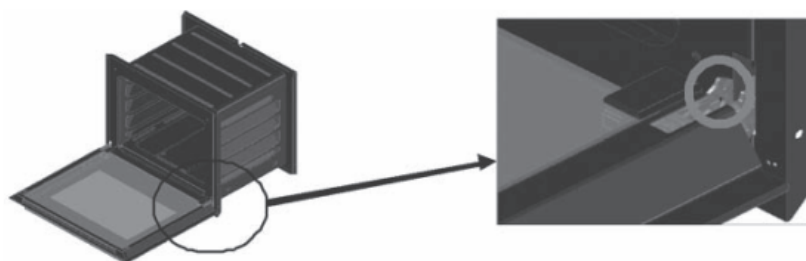
LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO

No use limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que puede resultar en rotura del vidrio.

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO PARA LA LIMPIEZA

Para una limpieza completa, se aconseja quitar la puerta de la siguiente manera:

- Ajustar la puerta abierta
- Gire los soportes de las bisagras inferiores hacia arriba hasta enganchar las bisagras superiores
- Ajustar la puerta entreabierta, a continuación, levante suavemente para quitar las bisagras de las ranuras inferiores
- Retirar la puerta superior y dos bisagras de sus asientos
- Limpiar y volver a montar la puerta invirtiendo los pasos anteriormente mencionados.

**LIMPIEZA DEL CRISTAL INTERIOR:**

	<p>- Para retirar el cristal interior de la puerta del horno, presionar la patilla (A), y retirar los topos superiores (B).</p>
	<p>- Mover el cristal (C), hasta salir de los topos inferiores (D). - Retirar el cristal e limpiar el cristal con agua tibia y esponja de nylon común empapado en detergente.</p>
	<p>- Para colocar el cristal interior en la puerta del horno, colocar el cristal sobre los montantes. - Hacer mover el cristal, hasta encajar en las ranuras de los topos inferiores (D).</p>
	<p>- Colocar los topos superiores (B)</p>

SUBSTITUCION DE LA LÁMPARA DEL HORNO:

Atención:

Desenchufar el aparato de la toma de corriente antes de proceder a la substitución de la lámpara.

Después de apagar la alimentación eléctrica, retirar la lámpara y sustituirla por una adecuada con las siguientes características:

Voltaje: 220 - 230 V

Potencia: 15 W / 25 W (De acuerdo con los modelos)

Casquillo tipo: E14

Colocar la protección del cristal y encender el aparato.



6 CONTROL DEL PRODUCTO

La firma constructora certifica que este aparato fue objeto del control de calidad de las verificaciones siguientes:

- Funcionamiento de los componentes eléctricos.
- Rigidez dieléctrica.
- Continuidad del circuito de tierra.
- Estanquidad.
- Funcionamiento y regulación de la parte de gas con un tipo de gas.
- Funcionamiento de las válvulas de seguridad.
- Control estético.

António Meireles, S.A.

Rua D. Afonso Henriques , 235 - 4585-322 Gandra PRD

Apartado 49 - 4584-909 Paredes Portugal


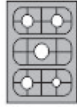
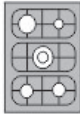
www.meireles.pt - Manual Disponível no website

CUADRO 1 - QUEMADORES

			GAS BUTANO	GAS PROPANO	GAS NATURAL		
Presión nominal funcionamiento, mbar			28 - 30	37	20		
Presión máxima funcionamiento, mbar			35	45	25		
Presión mínima funcionamiento, mbar			20	25	17		
Potência KW (P.C.S.)			Caudal	Inyector	Caudal	Inyector	Caudal
Quemadores	Normal	mínimo	g/h	mm	g/h	mm	L/h
Auxiliar	1.0	0.5	73	0,50	72	0,72	95
Semi-rápido	1.75	0.5	127	0,65	125	0,97	167
Rápido	3.0	1.4	218	0,85	215	1,15	286
Wok	4.0	1.5	295	1,00	236	1,50	314
Wok	3.3	1.4	240	0,93	192	1,24	314,2
Horno	2.75	1.1	208	0,85	197	1,20	262
Grill	1.8	----	131	0,65	129	1,00	172
Horno maxi	4.0	1.25	284	0,95	279	1,45	372
Grill maxi	2.8	----	204	0,80	200	1,20	267

CUADRO 2 - TABLA DE RECIPIENTES (Utilizar ollas con fondo plano)

	diámetros recomendados, cm	
Quemador	mínimo	máximo
Auxiliar Ø 42	10	16
Semi-rápido Ø 62	15	22
Rápido Ø 92	20	26
Wok Ø 130	24	30

QUEMADORES	EE Queim gas %	POTENCIA, W		G 603 	G 801 	G 900 
		GAS	ELET.			
Auxiliar	67	1 000	----	1	1	1
Semi-rápido	66	1 750	----	1	3	2
Rápido	68	3 000	----	----	1	1
Wok	61	4 000	----	1	----	1
vitro 145 mm	184,5	----	1 200	----	----	----
vitro 180 mm	193,3	----	1 800	----	----	----
Horno	----	2 750	2600	G	----	----
Horno	----	4 000	----	----	G	G
Grill	----	1 800	1 500	----	----	----
Grill	----	----	1 600	G	----	----
Grill	----	2800	2 000	----	G	G
Volume del horno, L				49	100	116
IEE Forno (%) – clase energética				95,7	95,8 - A	95,9 - A
EE Mesa Trabalho gás (%)				64	66	65
E placa vitro / indução, Wh / kg				----	----	----
Potencia maxima de gas, kW (PCS)				9,5	13,25	15,5
Consumo gas butano - G 30 (g/h)				746	964	1.091
Consumo gas propano - G 31(g/h)				733	947	1.072
Consumo gas natural - G 20 (L/h - 1013 mbar, 15 ° C)				977	1.262	1.429
Potencia maxima electrica, KW				----	0,25	0,25
Alimentación electrica				----	220 – 240 V ~	220 – 240 V ~
Intensidad máxima, A				----	----	----
Cable electrico (HO5 RR - F)				----	3G 0,75	3G 0,75
Dimensiones: LxFxA mesa(mm) Cocina				565X600X840/880	900X600X850/865	900X600X850/865
Dimensiones: LxFxA (mm) Embalaje				670X690X900	960X675X910	960X675X910
Peso: Liquido / Bruto (kg)				55,5/59,6		68/72,3

EE Quemador – EE encimera – IEE Horno de acuerdo con (EU) 66/2014



Ficha de Produto (Regulamento UE 66/2014)
(Fornos / Hornos Gás - EN15181;UE65/2014)
(Fornos / Hornos Eléctricos - EN60350-1; UE65/2014)

Modelo	Forno/Horno	Nº Condições	Fonte Aquecimento da condicião	Volume (l)	Consumo Convencional (MJ ou kWh)	MJ -> kWh	Consumo Verificação forçada (MJ ou kWh)	MJ -> kWh	Consumo Auxiliar (kWh)	Classe Energética	IEE
M 610	M60	1	Mista (gás + eléctrica)	51	5,76	1,60	-	1,60	-	A	94,8
G 1530	G60	1	Gás	49	5,730	1,59	-	1,59	-	A	95,7
G 603	G60	1	Gás	49	5,730	1,59	-	1,59	-	A	95,7
G 610	G60	1	Gás	49	5,730	1,59	-	1,59	-	A	95,7
E 610	EV60	1	Eléctrica	55	0,77	0,74	0,74	0,74	-	A	94,8
E 611	EV60	1	Eléctrica	55	0,77	0,74	0,74	0,74	-	A	94,8
E 612	EV60	1	Eléctrica	55	0,77	0,74	0,74	0,74	-	A	94,8
M 910	MV90	1	Mista (gás + eléctrica)	126	8,700	2,42	9,10	2,53	0,04	A	95,3
E 910	EV90	1	Eléctrica	121	1,320	1,07	1,07	1,07	-	A	95,6
E 914	EV90	1	Eléctrica	121	1,320	1,07	1,07	1,07	-	A	95,6
E 916	EV60/E90	1	Eléctrica	55+25	0,77/0,64	0,74/---	0,74/---	0,74/---	-	A	94,8/95,8
G 911	G 90	1	Gás	116	8,70	2,42	-	2,42	-	A	95,7
G 910	G90	1	Gás	116	8,70	2,42	-	2,42	-	A	95,7
G 914	G90	1	Gás	116	8,30	2,31	-	2,31	-	A	95,9
E 911	EV90	1	Eléctrica	121	1,320	1,07	1,07	1,07	-	A	95,6
E 912	EV90	1	Eléctrica	121	1,320	1,07	1,07	1,07	-	A	95,6
G 110	G90	1	Gás	116	8,70	2,42	-	2,42	-	A	95,7
N 500	N60	1	Gás	55	5,76	1,60	-	1,60	-	A	95,9
N 510	N60	1	Gás	55	5,76	1,60	-	1,60	-	A	95,9
N 520	N60	1	Gás	55	5,76	1,60	-	1,60	-	A	95,9
N 920	N60	1	Gás	55	5,76	1,60	-	1,60	-	A	95,9
E 920	E60	1	Eléctrica	59	0,75	0,75	-	0,75	-	A	94,0
N 921	N60	1	Gás	55	5,76	1,60	-	1,60	-	A	95,9
E 530	E60	1	Eléctrica	59	0,75	0,75	-	0,75	-	A	94,0
E 531	E60	1	Eléctrica	59	0,75	0,75	-	0,75	-	A	94,0
E 532	E60	1	Eléctrica	59	0,75	0,75	-	0,75	-	A	94,0
E 533	E60	1	Eléctrica	59	0,75	0,75	-	0,75	-	A	94,0
N 600	N60	1	Gás	55	5,76	1,60	-	1,60	-	A	95,9
M 600	M60	1	Mista (gás + eléctrica)	51	5,76	1,60	-	1,60	-	A	95,9
M 601	M60	1	Mista (gás + eléctrica)	51	5,76	1,60	-	1,60	-	A	95,9
G 600	G60	1	Gás	49	5,73	1,59	-	1,59	-	A	95,7
E 602	EV60	1	Eléctrica	55	0,77	0,21	0,74	0,21	0,74	A	94,8
E 603	EV60	1	Eléctrica	55	0,77	0,21	0,74	0,21	0,74	A	94,8
E 604	EV60	1	Eléctrica	55	0,77	0,21	0,74	0,21	0,74	A	94,8
E 601	E60	1	Eléctrica	59	0,75	0,75	-	0,75	-	A	94,0
M 801	M80	1	Mista (gás + eléctrica)	102	8,02	2,35	-	2,35	-	A	95,8
M 900	M90	1	Mista (gás + eléctrica)	128	9,10	2,53	-	2,53	-	A	95,8
G 801	G80	1	Gás	100	8,00	2,35	-	2,35	-	A	95,8
G 900	G 90	1	Gás	116	8,30	2,31	-	2,31	-	A	95,9

El fabricante no es responsable de los errores de la impresión.

El fabricante se reserva el derecho de introducir alteraciones en el aparato sin que esas alteraciones perjudiquen el funcionamiento o la seguridad del aparato.



Rede de Assistência
em Portugal
<http://goo.gl/TWeSzT>

808 200 426



Red de Asistencia
en España
<http://goo.gl/UzyYvd>

902 107 323