

COCINAS

INSTRUCCIONES TECNICAS

Instalación – Uso – Mantenimiento

ES



INDICE

1	PRESENTACIÓN	3
2	ADVERTENCIAS GENERALES	4
3	INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR	5
3.1	INSTALACIÓN DEL APARATO	5
3.2	CONEXIÓN DE LA PARTE DE GAS	7
3.3	TRANSFORMACIÓN PARA LOS DIFERENTES GASES	8
3.5	MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LAS LLAVES	10
4	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	11
4.1	CONSEJOS PRELIMINARES	11
4.2	UTILIZACIÓN DE LOS QUEMADORES DE GAS DE LA MESA DE TRABAJO	13
4.3	UTILIZACIÓN DEL HORNO Y DEL GRILL A GAS (MODELOS G)	14
5	INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	17
6	CONTROL DEL PRODUCTO	20
7	CUADROS	21
8	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	22

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 paso 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, un 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 deje fuera el embalaje de su aparato, este puede ser reciclado. Depósitelo en un contenedor para su reciclaje.</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 reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se deseché 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>

ATENCIÓN:

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

Debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados.

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

AVISO: Una cocina con grasa o aceite puede ser peligrosa y puede provocar un incendio. Nunca intente apagar un fuego con agua, cúbralo con una tapa o un manto de llamas de fuego.

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

Durante el uso del aparato, éste 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...).

AVISO: 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, ya que pueden rayar la superficie.

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 no puede ser utilizada por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o intelectuales o de falta de experiencia y conocimiento, si no son supervisados o han recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenda los riesgos asociados.

Los niños no deben jugar con el aparato.

Limpieza y mantenimiento no debe hacerse por 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 que 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 deslice.

La conexión eléctrica debe disponer de un medio para desconectar el horno de la red.

3 INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

El fabricante no se considera responsable por daños y perjuicios 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 I (parte de gas): Aparato de cocina aislado, de libre instalación y está diseñado para su uso privado por parte de un 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.

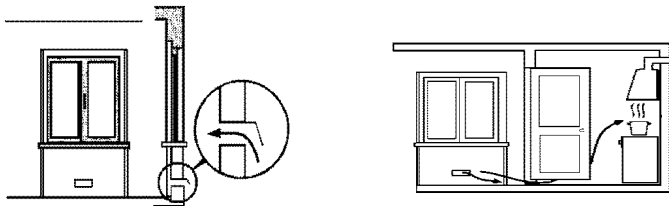
Este aparato no está pensado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión para al exterior.

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.

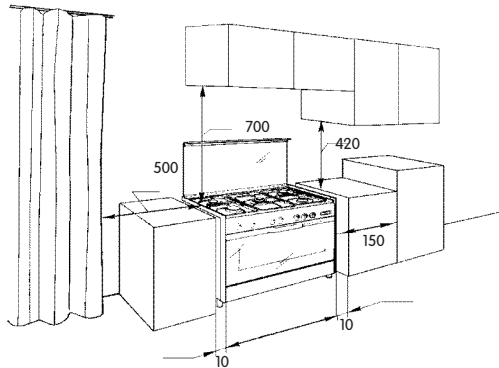
Los materiales combustibles deben de estar a una distancia mínima de 500mm.

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.

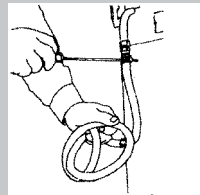
Las bombonas de gas butano, no pueden funcionar en lugares con temperaturas bajas. En estas situaciones recomendamos un técnico especializado para sustituir el gas Butano por Propano. Las bombonas de Propano nunca deben ser instaladas en los interiores de los edificios.

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.

ATENCIÓN:

- El tubo aplicado no debe quedar doblado o torcido
- No debe estar en contacto con la parte posterior del aparato
- Debe ser sustituido antes del final del tiempo de caducidad
- Debe ser visible en todo su recorrido
- 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 deberá 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.

3.3 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:

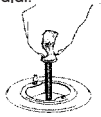
1 - Colocar la boquilla correspondiente al gas disponible, (diámetro pequeño para el gas butano y propano, diámetro grande para el gas natural).

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 substituirlos 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.



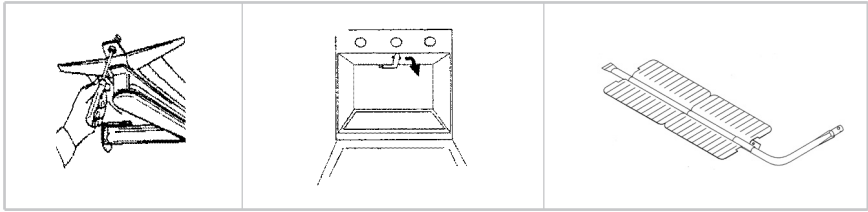
3 - Horno:

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

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.



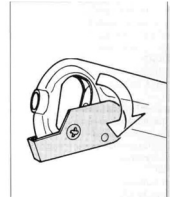
- 4.3 - Retirar el inyector del soporte y sustituirlo por el adecuado al gas con el cual el aparato va a trabajar (ver cuadro 1).
 4.4 - Montar el quemador / reflector y colocar todos los componentes.

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

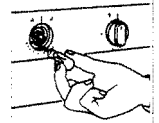
- 5.1 - Abra el regulador del aire que está en la entrada del quemador, junto al inyector para aumentar o disminuir el paso del aire.

6 - Regulación del caudal mínimo:

- 6.1 - Encender el quemador y girar 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...".

3.4 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LAS LLAVES

Si cualquier llave de gas en su movimiento de rotación 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.

4.1 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 el mismo en funcionamiento durante aproximadamente 30 minutos 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 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 sobrepasen los bordes de la mesa de trabajo.

Durante la utilización del aparato se calienta. Deben ser tomadas precauciones para no tocar los elementos de calentar del 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.

La utilización del aparato a gas necesita de una regulación de aire. Asegurarse que la instalación cumple con los requisitos en la sección 3.2.

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 mecánico (espacio de ventilación mecánica).

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

Si un quemador se apaga por accidente, apague el mando del quemador y espere 1 minuto para volver a encenderlo.

Instalación de los pies suministrados:

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

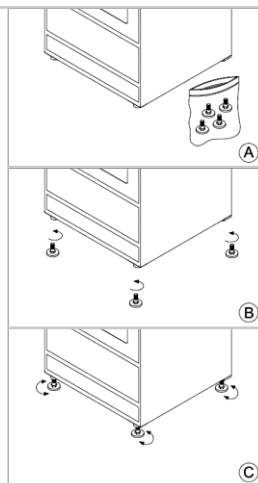
Pida que otra persona levante la cocina hacia un lado, y enrosque los pies en los orificios existentes en el fondo de la cocina

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 los pies, de la misma manera.

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

La cocina, debe quedar nivelada



En los modelos con sólo dos piés, éstos deben colocarse en la parte delantera da 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 economizan 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, de este modo, una parte de la energía es consumida sin producir trabajo y se pierde.

La posición correcta es:



IMPORTANTE:

En los modelos con quemadores wok debe tener cuidado con lo siguiente:

Colocar bien la tapa del medio del quemador triple final de modo que la tapa quede bien apretada, pues de esta manera se garantiza una buena llama.

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 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 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.

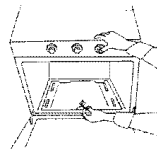
4.3 UTILIZACIÓN DEL HORNO Y DEL GRILL A GAS (MODELOS G)

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.




4.3.1 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 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.

4.3.2 GRILL A GAS (MODELOS G)

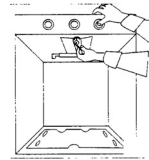
Para encender el grill proceder del siguiente modo:

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. ●

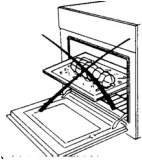
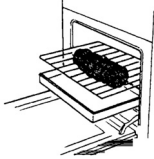
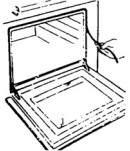


4.14 RECOMENDACIONES PARA LA UTILIZACIÓN DEL HORNO Y DEL GRILL

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 podría provocar daños personales, debido a las temperaturas que se producen dentro del horno. Si las salsas caen sobre lo quemador pueden incendiario.</p>	
<p>La rejilla o bandeja de asados será colocada 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. Poner un poco de agua en la bandeja, 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 con asador rotativo, el asador rotativo para asar debe obligatoriamente utilizar la placa protectora de mandos y la puerta del horno cerrada. Nunca retirar el panel de mandos sin haberlo previamente enfriado.

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

Se recomienda que:

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

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.

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 si 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.

La 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.

Las piezas de acero inoxidable deben limpiarse con agua caliente y un detergente no abrasivo o jabón. Después de la limpieza se debe secar con un paño seco y suave.

Puede utilizar un spray de limpieza de acero inoxidable y un paño de microfibra.

No deje utensilios de acero común en contacto con el acero inox, sobre todo si están húmedos o mojados que pueda causar manchas. Las costras deben ser quitadas inmediatamente con agua caliente y detergente.

No utilizar productos ácidos.

El polvo depositado sobre el acero inoxidable en ambientes marinos o industriales, puede causar daños y corrosión en el acero inoxidable.

Limpiadores químicos agresivos no aptos para el acero pueden causar ataques corrosivos.

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 de mandos, a cada utilización.

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

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

Las cocinas no se deben limpiar con aparatos a vapor.

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.

Las 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).

Los residuos calcáreos deben de ser limpiados con vinagre o zumo de limón. Utilizar cualquier detergente residual, puede perjudicar el cristal. 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.

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

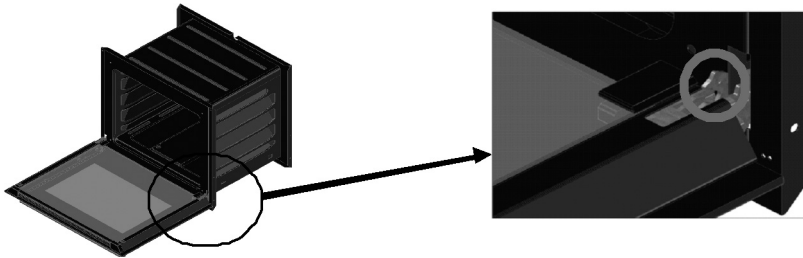
LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO

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 ocasionar la 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 las 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 topes superiores (B).</p>
	<p>- Mover el cristal (C), hasta salir de los topes inferiores (D). - Retirar el cristal y limpiar el cristal con agua tibia y una esponja de nylon común empapada en detergente.</p>
	<p>- Para colocar el cristal interior en la puerta del horno, colocar el cristal sobre los montantes. - Mover el cristal, hasta encajar en las ranuras de los topes inferiores (D).</p>
	<p>- Colocar los topes superiores (B)</p>

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



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

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	
Potencia, W (P.C.S.)			Caudal	Inyector	Caudal	Inyector	Caudal
Quemadores	Normal	mínimo	g/h	mm	g/h	mm	L/h
Auxiliar	1 000	500	73	0,50	72	0,72	95
Semi-rápido	1 750	500	127	0,65	125	0,97	167
Rápido	3 000	1250	218	0,85	215	1,15	286
Wok	4 000	1500	295	0,100	236	1,50	314
Horno	2 750	1100	200	0,80	197	1,20	262
Grill	1 800	----	131	0,70	129	1,00	172

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

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

QUEMADORES	POTÊNCIA, W		MODELOS	
	GAS	ELE Quemador %	ECC 3 FG BL ECC 3 FG IX 	ECC 3 FBL ECC 3 FIX 
Semi-rapido	1 750	66	1	1
Rapido	3 000	64	1	2
Wok	4 000	61	1	---
Horno	2 750	---	G	G
Grill	1 800	---	G	G
Volume del horno, L			49	49
EE Mesa trabalho gás (%)			64	65
Potencia maxima de gas W (PCS)			11 500	10 500
Consumo gas butano - G 30 (g/h)			840	763
Consumo gas propano - G 31(g/h)			773	752
Consumo gas natural - G 20 (L/h - 1013 mbar, 15 C)			1029	1001
Potencia maxima electrica, W			---	---
Alimentación electrica			---	---
Intensidad máxima, A			---	---
Cable eletrico (HO5 RR - F)			---	---
Dimensiones: LxFxA mesa(mm) Cocina			535X565X850	
Dimensiones: LxFxA mesa (mm) Embalaje			570X610X900	
Peso: Líquido / Bruto (kg)			45/48	

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.



**Red de Asistencia
en España**
<http://goo.gl/wqq1j>

902 107 323