

ES

Manual de instrucciones

USER MANUAL

Cocina

ZCG212G1XA

ES

ZANUSSI

Contenido

Información sobre seguridad.....	2	Horno - Uso diario	11
Instrucciones de seguridad	3	Horno - Funciones de reloj.....	13
Descripción del producto.....	7	Horno - Uso de los accesorios.....	13
Antes del primer uso.....	8	Horno - Consejos	14
Placa - Uso diario	8	Horno - Mantenimiento y limpieza.....	18
Placa - Consejos.....	9	Solución de problemas.....	20
Placa - Mantenimiento y limpieza.....	10	Instalación.....	21

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

 **ADVERTENCIA!**
Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- La limpieza y el mantenimiento no podrán realizarlas niños sin supervisión.

Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- Nunca intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- Retire cualquier derrame de la tapa antes de abrirla. Deje que se enfríe la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

Instrucciones de seguridad

Este aparato es adecuado para los siguientes

mercados: ES

Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- El armario de la cocina y el hueco deben tener las dimensiones adecuadas.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Algunas partes del aparato tienen corriente. Encajone el aparato en un mueble para evitar tocar las partes peligrosas.
- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.
- No instale el aparato sobre una plataforma.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coinciden con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato, especialmente si la puerta está caliente.

- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez instalado el aparato.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.

Conexión del gas

- Todas las conexiones de gas deben realizarse por personal cualificado.
- Antes de realizar la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tipo y presión del gas) son compatibles con los requisitos del aparato.
- Compruebe que el aire circula libremente alrededor del aparato.
- La placa de características contiene información sobre el suministro de gas.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo que evacua los productos de combustión. Asegúrese de conectar el aparato según la normativa de instalación vigente. Preste atención a los requisitos sobre ventilación adecuada.

Uso



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y quemaduras.
Riesgo de descargas eléctricas.

- Utilice este aparato en entornos domésticos solamente.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
 - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.

- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. No se considera un defecto en cuanto al derecho de garantía.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio en el aparato o directamente en la parte inferior del aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden causar arañazos. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Disponga de buena ventilación en la sala donde instale el aparato.
- Utilice únicamente utensilios de cocina estables con forma adecuada y diámetro superior al tamaño de los quemadores.
- Asegúrese de que la llama no se apaga cuando gire rápidamente el mando de la posición máxima a la mínima.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con el aparato.
- No instale en el quemador un difusor de llamas.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes del mantenimiento, desactive el aparato. Desenchufe el aparato de la toma de red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.

- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.
- No lave los quemadores en el lavavajillas.

Tapa

- No cambie las especificaciones de la tapa.
- Limpie la tapa con regularidad.
- No abra la tapa cuando haya salpicaduras en la superficie.
- Apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa.
- No cierre la tapa hasta que la encimera y el horno estén completamente fríos.
- La tapa de cristal se puede resquebrajar cuando se calienta (en su caso).



Luz interna

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No se debe utilizar para la iluminación doméstica.



ADVERTENCIA!

Riesgo de descargas eléctricas.

- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice solo bombillas con las mismas especificaciones.

Grill de gas



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio, explosión y quemaduras.

- No deje el aparato sin la debida vigilancia durante el grill. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Mantenga alejados a los niños mientras el grill se encuentre en funcionamiento.
- No utilice nunca el grill con la puerta del horno cerrada. Deje la puerta del horno ligeramente abierta. Existe riesgo de incendio o de emisiones de monóxido de carbono.
- No coloque alimentos en el nivel superior del horno.

Desecho



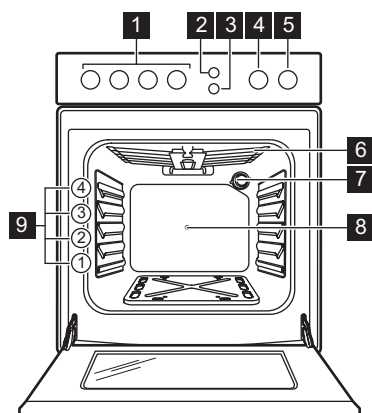
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.
- Aplaste los tubos de gas externos.

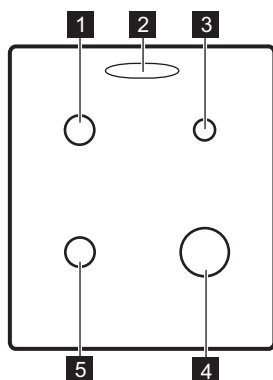
Descripción del producto

Descripción general



- 1 Mandos de la placa
- 2 Tecla del generador de chispas
- 3 Botón para la bombilla y el asador
- 4 Mando del Avisador
- 5 Mando de las funciones del horno
- 6 Grill
- 7 Lámpara
- 8 Orificio del asador rotativo
- 9 Posiciones de los estantes

Disposición de las zonas de cocción



- 1 Quemador semi rápido
- 2 Salida de vapor - el número y la posición dependen del modelo
- 3 Quemador auxiliar
- 4 Quemador rápido
- 5 Quemador semi rápido

Accesorios

- **Parrilla**
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja**
Para bizcochos y galletas.
- **Bandeja de repostería de aluminio**
Para bizcochos y galletas.
- **Asador rotativo**
Para asar grandes trozos de carne y aves.
- **Deflector de grill**

Para proteger los mandos cuando se utiliza el grill.

- **Compartimento de almacenamiento**
El compartimento de almacenamiento se encuentra debajo de la cavidad del horno. Para utilizarlo, levante la puerta frontal inferior y empuje hacia abajo.



ADVERTENCIA!

Se puede calentar cuando el aparato está funcionando.

Antes del primer uso



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

Retire todos los accesorios del aparato.



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez.

Coloque los accesorios en su posición inicial.

Calentamiento previo

Precaliente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

1. Ajuste la temperatura máxima.
2. Deje que el aparato funcione durante aproximadamente 1 hora.



ADVERTENCIA!

Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual.

El aparato puede emitir olores y humos. Esto es totalmente normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación.

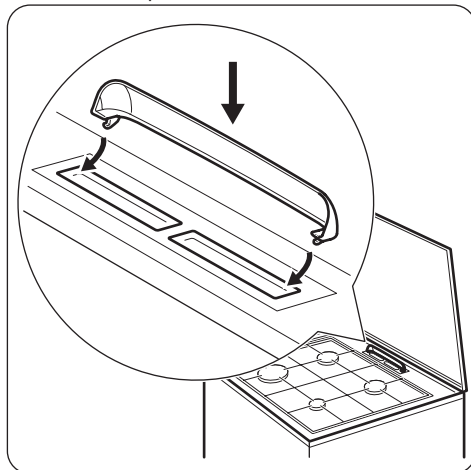
Deje enfriar el horno. Humedezca bien un paño suave con agua caliente y un poco de detergente neutro y limpie la cámara de cocción.

Instalación de la tapa de salida del vapor

Sólo para la tapa blanca de la placa. Sólo para modelos seleccionados.

El aire caliente expulsado por la salida de vapor puede causar decoloración de la tapa blanca de la placa. Esta área se vuelve amarilla. Para evitarlo, coloque la tapa de la salida de vapor.

1. Coloque los ganchos de la tapa bajo el borde frontal de los orificios de salida del vapor.
2. Empuje hacia abajo el borde negro para cerrar la tapa.



Placa - Uso diario



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Encendido del quemador



Encienda siempre el quemador antes de colocar las cacerolas o sartenes.



ADVERTENCIA!

Tenga mucho cuidado cuando utilice el fuego destapado en el entorno de la cocina. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de uso indebido de la llama.

1. Mantenga pulsado el botón del generador de chispas .
2. Al mismo tiempo, gire el mando de la placa hacia la izquierda hasta la posición máxima

de gas  y púlselo para encender el quemador.

3. Suelte el botón del generador de chispas cuando se encienda el quemador pero mantenga presionado el mando en esta posición durante 10 segundos como máximo; de esta forma el termopar se calentará. De lo contrario, el suministro de gas se interrumpirá.
4. Ajuste la llama después de que se normalice.



ADVERTENCIA!

No mantenga presionado el mando durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende al cabo de 15 segundos, suelte el mando, gírelo hasta la posición de apagado y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encender el quemador.



Si el quemador no se enciende tras varios intentos, compruebe que la corona y la tapa del quemador están bien colocados.



En ausencia de electricidad, puede encender el quemador sin el dispositivo eléctrico. En tal caso, acerque una llama al quemador, presione el mando y gírelo hasta la posición máxima. Mantenga presionado el mando durante unos 10 segundos como máximo; de esta forma el termopar se calentará.

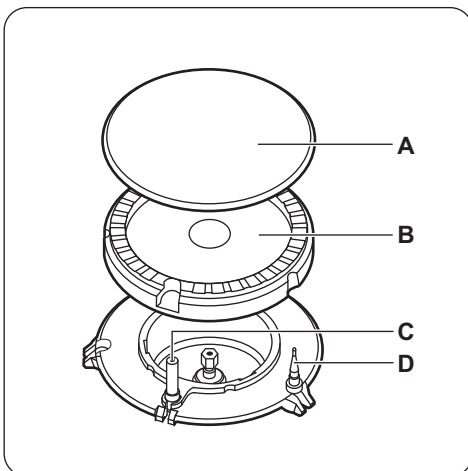


Si el quemador se apaga accidentalmente, gire el mando hasta la posición de apagado y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encenderlo.



Cuando se enciende la corriente, tras la instalación o después de un corte en el suministro eléctrico, suele ser normal que el generador de las chispas se active automáticamente. Esto es correcto.

Descripción general del quemador



- A) Tapa del quemador
- B) Corona del quemador
- C) Bujía de encendido
- D) Termopar

Apagado del quemador

Para apagar la llama, gire el mando hasta la posición de apagado .



ADVERTENCIA!

Recuerde que debe bajar o apagar la llama antes de retirar los recipientes del quemador.

Placa - Consejos



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Recipientes



ADVERTENCIA!

No coloque un mismo recipiente en dos quemadores.



ADVERTENCIA!

No coloque recipientes inestables o deformados en los quemadores para evitar salpicaduras y lesiones.



PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que las asas de los utensilios de cocina no sobresalen del borde frontal de la placa de cocción.



PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que los recipientes están centrados sobre los quemadores para obtener la máxima estabilidad y reducir el consumo de gas.

Diámetro de los utensilios de cocina



ADVERTENCIA!

Utilice utensilios de cocina con diámetros adecuados para el tamaño de los quemadores.

Quemador	Diámetro de los recipientes (mm)
Rápido	160 - 220

Quemador	Diámetro de los recipientes (mm)
Semi rápido	140 - 220
Auxiliar	120 - 180

Ahorro de energía

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Cuando el líquido comience a hervir, reduzca la llama de tal forma que el líquido siga cociendo.

Placa - Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Lave las partes de acero inoxidable con agua y séquelas a fondo con un paño suave.

Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará la placa.
- **Elimine cuando la placa se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa con un paño suave humedecido con agua y detergente. Después de limpiarla, seque la placa con un paño suave.
- Para limpiar las partes esmaltadas, la tapa y la corona, utilice agua jabonosa templada y

séquelas cuidadosamente antes de volver a colocarlas en su sitio.

Limpieza de la bujía de encendido

Esta función se obtiene a través de una bujía de encendido cerámica con un electrodo metálico. Mantenga siempre limpios estos componentes para evitar problemas de encendido y asegúrese de que los orificios de la corona del quemador no estén obstruidos.

Soportes para sartenes



Los soportes para sartenes no son resistentes al lavado en lavavajillas. Deben lavarse a mano.

1. Retire las rejillas para facilitar la limpieza de la placa.



Tenga mucho cuidado cuando cambie los soportes para sartenes para evitar dañar la parte superior de la placa.

2. El revestimiento de esmalte puede tener los bordes rugosos; tenga cuidado al lavar y secar a mano los soportes para sartenes. Si

- fuera necesario, elimine las manchas difíciles con un limpiador en pasta.
- Después de limpiar los soportes para sartenes, asegúrese de colocarlos en la posición correcta.
 - A fin de que los quemadores funcionen correctamente, asegúrese de que los

brazos de las rejillas están alineados con el centro del quemador.

Mantenimiento periódico

Haga revisar la instalación de gas y el ajustador de presión, si lo hubiera, regularmente y por el Centro de servicio autorizado.

Horno - Uso diario



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Funciones del horno

Función del horno		Aplicación
	Posición de apagado	El aparato está apagado.
	Función Pizza	Para preparar pizza.
1 - 8	Ajustes de calor	Intervalo de ajuste de niveles de temperatura para el horno ¹⁾ .
	Grill	Para asar alimentos de poco espesor situados en el centro del grill. Para hacer tostadas.
	Bombilla del horno	Para iluminar el interior del horno. Para usar esta función, pulse la tecla de la bombilla y el asador.
	Asador rotativo	Para asar la carne. Para usar esta función, pulse la tecla de la bombilla del horno y el asador.

1) 1 - 145°C, 2 - 160°C, 3 - 175°C, 4 - 190°C, 5 - 205°C, 6 - 220°C, 7 - 235°C, 8 - 250°C

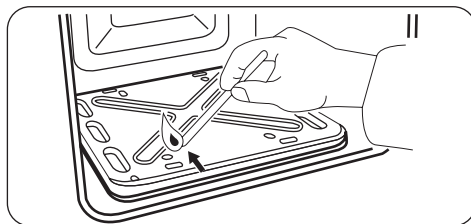
Encendido manual del quemador a gas del horno



Dispositivo de seguridad del horno:

El horno a gas incorpora un termopar. Si la llama se apaga, interrumpe el flujo de gas.

- Abra la puerta del horno.
- Coloque la llama cerca del agujero, en la parte inferior de la cavidad del horno.



- Al mismo tiempo, pulse el mando de las funciones del horno y gírelo hacia la izquierda hasta la posición máxima de gas.
- Cuando se encienda la llama, mantenga presionado el mando de las funciones del horno en la posición máxima de gas durante

unos 15 segundos como máximo para que el termopar se caliente.

- i** No mantenga pulsado el mando de las funciones del horno durante más de 15 segundos. Si el quemador del horno no se enciende al cabo de 15 segundos, suelte el mando de las funciones del horno, gírelo hasta la posición de apagado, abra la puerta del horno y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encender el quemador.

Después del encendido del quemador a gas del horno

1. Libere el mando de las funciones del horno.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Gire el mando de las funciones al ajuste de temperatura que desee.

Controle la llama por los agujeros, en la parte inferior del horno.

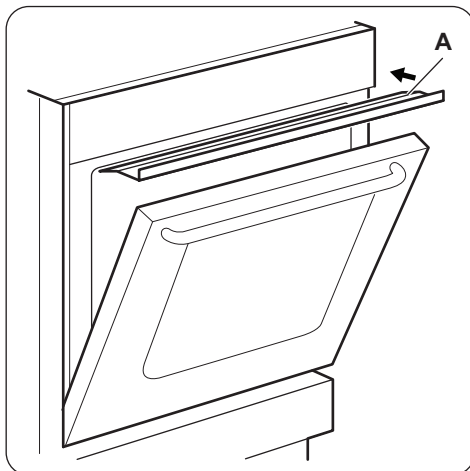
Apagado del quemador del horno

Para apagar la llama, gire el mando hasta la posición de apagado.

Cómo utilizar el grill

- i** La temperatura del grill no puede ajustarse. Para obtener una baja temperatura o reducir el tiempo de cocción, baje la bandeja del grill con el fin de alejarla de la llama.

Antes de usar el grill, coloque el deflector del grill (A) en la posición encima de la puerta. Asegúrese de que las dos sujeciones se enganchan correctamente en los orificios de la parte superior del marco frontal de la cavidad del horno (debajo del panel de control).



- i** No coloque la carne directamente en la bandeja.



PRECAUCIÓN!

No coloque la carne en el nivel superior. ¡Peligro de incendio!

1. Abra la puerta del horno.
2. Mantenga una llama cerca de los orificios del quemador de grill.
3. Gire el mando de control del horno hasta la posición de Grill . Pulse el mando y manténgalo pulsado durante unos 15 segundos. No lo suelte hasta que se encienda la llama.



Si el grill no se enciende o se apaga accidentalmente, suelte el mando de control del horno y gírelo hasta la posición de apagado. Abra la puerta del horno. Después de un minuto, intente volver a encender el grill.

4. Precaliente el grill entre 5 y 10 minutos.
5. Coloque la parrilla con la carne en la posición 3.
6. Coloque una bandeja o bandeja de asar debajo, en la posición 2, para recoger los jugos.
7. Deje la puerta del horno ligeramente abierta.

Apagado del quemador del grill

Para apagar la llama, gire el mando hasta la posición de apagado.

Horno - Funciones de reloj

Avisador

Utilícelo para programar una cuenta atrás.



Esta función no influye en el funcionamiento del horno.

Gire el mando del temporizador hasta el máximo y a continuación al período de tiempo necesario.

Transcurrido el período de tiempo, suena una señal.

Horno - Uso de los accesorios



ADVERTENCIA!

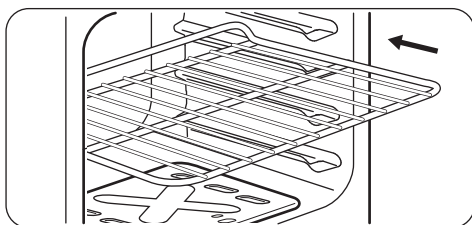
Consulte los capítulos sobre seguridad.

Inserción de los accesorios

Parrilla:



La parrilla tiene una forma especial en la parte posterior que permite la circulación del calor.

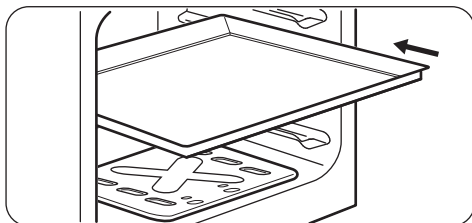


Empuje la parrilla a la posición de parrilla. Asegúrese de que no toca la pared posterior del horno.

Bandeja:



No empuje la bandeja hasta el tope de la pared trasera de la cavidad del horno. De esta forma se evita que el calor circule alrededor de la bandeja. La comida se puede quemar, especialmente en la parte posterior de la bandeja.



Coloque la bandeja o sartén en la posición de parrilla. Asegúrese de que no toca la pared posterior del horno.

Uso del asador



ADVERTENCIA!

Tome las debidas precauciones cuando utilice el asador. Las horquillas y el espadín del asador son afilados. Existe riesgo de lesiones.



ADVERTENCIA!

Póngase guantes para retirar el asador rotativo. El asador rotativo y el grill están calientes. Corre el riesgo de quemarse.

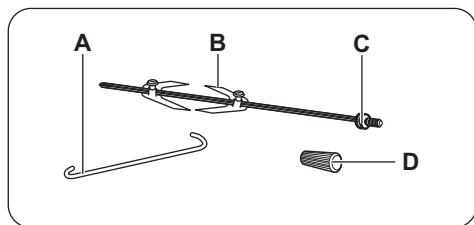


El asador no se para si se abre la puerta del horno.



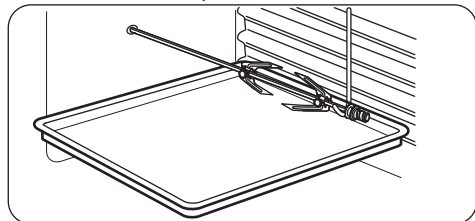
PRECAUCIÓN!

El peso máximo que puede soportar el asador es de 4 - 5 kg.

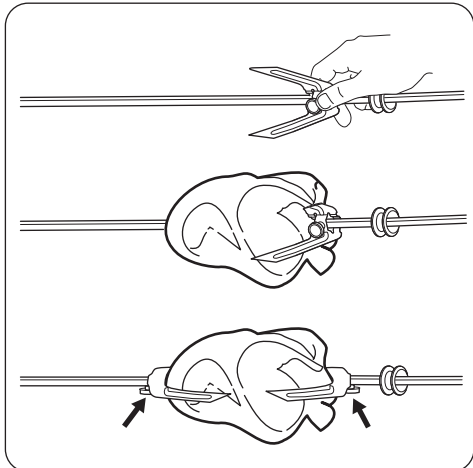


- A)** Gancho de soporte
B) Horquillas
C) Espadín
D) Asa

1. Abra la puerta del horno.
2. Coloque el asa del asador rotativo en el espadín.
3. Coloque la bandeja de asar en el nivel más bajo.
4. Coloque el gancho del soporte en el orificio en la cavidad superior del horno.



5. Coloque la primera horquilla en el espadín, ponga luego la carne en el asador rotativo y, finalmente, coloque la segunda horquilla. Asegúrese de que la carne está en el medio del rustepollos.



6. Use los tornillos para apretar las horquillas.
7. Coloque la punta del espadín en el orificio del asador rotativo. Consulte el capítulo "Descripción del producto".
8. Coloque la parte delantera del espadín en el gancho del soporte.
9. Retire el mango del asador rotativo.
10. Encienda el grill. Consulte el capítulo "Horno - Uso diario".
11. Pulse el botón del asador .
12. Asegúrese de que gira el asador.
13. Cierre la puerta del horno. Cuando la carne esté lista, pulse el botón del asador. Apague el grill. Coloque el mango del asador rotativo. Quite con cuidado el asador y la bandeja del horno.

Horno - Consejos



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos; dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.

Información general

- El aparato tiene cuatro niveles. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.

- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en los paneles de cristal. Esto es totalmente normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.
- Limpie la humedad después de cada uso del aparato.
- No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes con papel de aluminio cuando cocine. De lo contrario puede que se alteren los resultados de la cocción y se dañe el esmalte.

Horneado

- El comportamiento de su horno puede ser diferente al de su aparato antiguo. Adapte sus ajustes normales (temperatura y tiempos de cocción) y posiciones de la parrilla a los valores indicados en las tablas.
- El fabricante recomienda utilizar la temperatura más baja al principio.
- Si no encuentra los datos exactos para una receta concreta, siga los de una preparación similar.
- El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.
- Los pasteles y los hojaldres que se hornean a niveles diferentes no se doran de manera uniforme al principio. Si ocurre esto, no cambie el ajuste de temperatura. Las diferencias se compensarán durante el horneado.
- En caso de tiempos de cocción más largos puede apagar el horno aprox. 10 minutos antes de finalizar el tiempo para aprovechar el calor residual.

Es posible que las bandejas del horno se tuerzan durante el horneado de los alimentos congelados. Tal alteración desaparecerá cuando las bandejas se enfrien de nuevo.

Repostería

- No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.

- Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

Carnes y pescados

- Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.
- Antes de trincar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.
- Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de cada vez que se seque.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, de su consistencia y del volumen.

Inicialmente, supervise el rendimiento cuando cocine. Busque los ajustes óptimos (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este horno.

Tabla de cocción

Alimento	Cantidad (gramos)	Posición del termostato	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Masa quebrada 1)	250	2	25 - 30	3	bandeja de repostería de aluminio
Masa quebrada 1)	250	2	20 - 25	3	bandeja
Bizcocho plano 1)	1000	2 - 3	35 - 45	3	bandeja de repostería de aluminio
Bizcocho plano 1)	1000	2	35 - 40	3	bandeja

Alimento	Cantidad (gramos)	Posición del termostato	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Bizcocho de levadura con manzana ¹⁾	2000	5	50 - 60	3	bandeja de repostería de aluminio
Pastel de manzana ¹⁾	1200 + 1200	6	55 - 65	3	2 bandeja de aluminio redonda (diámetro: 20 cm)
Pastelillos ¹⁾	500	2 - 3	25 - 30	3	bandeja de repostería de aluminio bandeja
Bizcocho sin grasa ¹⁾	350	3	30 - 35	3	1 bandeja redonda (diámetro: 26 cm)
Bandeja recogegotas, bizcocho	1500	2 - 3	45 - 55 ²⁾	3	bandeja de repostería de aluminio
Bandeja recogegotas, bizcocho	1500	2 - 3	40 - 50 ³⁾	3	bandeja
Pollo entero	1400	8	50 - 60	3	parrilla
				3	bandeja
Pan ⁴⁾	800	7 - 8	15 - 20	3	bandeja de repostería de aluminio
Pan ⁴⁾	800	6 - 7	15 - 20	3	bandeja
Bizcocho de levadura relleno ⁵⁾	1200	4 - 5	40 - 50	3	bandeja de repostería de aluminio bandeja
Pizza ¹⁾	1000	5 - 6	25 - 35	3	bandeja de repostería de aluminio
Pizza ¹⁾	1000	5 - 6	25 - 30	3	bandeja
Tarta de queso	2600	3	80 - 90	3	bandeja de repostería de aluminio
Tarta de queso	2600	3	70 - 80	3	bandeja
Flan suizo de manzana ⁵⁾	1900	6 - 7	50 - 60	3	bandeja de repostería de aluminio
Flan suizo de manzana ⁵⁾	1900	6 - 7	40 - 50	3	bandeja

Alimento	Cantidad (gramos)	Posición del termostato	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Pastel de Navidad 6)	2400	3 - 4	60 7)	3	bandeja de repostería de aluminio
Pastel de Navidad 6)	2400	3 - 4	60 3)	3	bandeja
Quiche Lorraine 5)	1000	5 - 6	50 - 60	3	1 bandeja redonda (diámetro: 26 cm)
Pan de pueblo 6)	750 + 750	4 - 5	50 - 60	3	2 bandeja de aluminio redonda (diámetro: 20 cm)
Bizcocho rumano 1)	600 + 600	2 - 3	50 - 60	3	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 25 cm)
Bizcocho rumano - tradicional 1)	600 + 600	2 - 3	40 - 50	3	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 25 cm)
Brazo de gitano 1)	500	2 - 3	20 - 30	3	bandeja de repostería de aluminio
Brazo de gitano 1)	500	2 - 3	20 - 25	3	bandeja
Merengue	400	1 - 2	40 - 50	3	bandeja de repostería de aluminio
Merengue	400	1	40 - 50	3	bandeja
Bocaditos de nata 1)	500	3 - 4	35 - 40	3	bandeja de repostería de aluminio
Bocaditos de nata 1)	500	2 - 3	30 - 35	3	bandeja
Crumble de frutas 5)	1500	5 - 6	30 - 40	3	bandeja de repostería de aluminio
Crumble de frutas 5)	1500	5 - 6	30 - 35	3	bandeja
Bizcocho 1)	600	2	35 - 40	3	bandeja de repostería de aluminio
Bizcocho 1)	600	2	30 - 35	3	bandeja
Tarta de mantequilla 5)	600	2 - 3	25 - 30	3	bandeja de repostería de aluminio

Alimento	Cantidad (gramos)	Posición del termostato	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Tarta de mantequilla ⁵⁾	600	3	20 - 25	3	bandeja

1) Precaliente el horno durante 10 minutos.

2) Después de apagar el aparato, deje el bizcocho en el horno unos 7 minutos.

3) Después de apagar el aparato, deje el bizcocho en el horno unos 5 minutos.

4) Precaliente el horno durante 20 minutos.

5) Precaliente el horno durante 15 minutos.

6) Precaliente el horno durante 15 minutos con el termostato en la posición 8.

7) Después de apagar el aparato, deje el bizcocho en el horno unos 10 minutos.

Grill con asador

Alimento	Cantidad (gramos)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Pollo entero	1000	90	1	bandeja

Pizza



Quando prepare pizza, gire el mando de las funciones del horno a la posición Pizza para obtener mejores resultados.

Horno - Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Notas sobre la limpieza

- Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño

suave humedecido en agua templada y jabón neutro.

- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

Aparatos de acero inoxidable o aluminio



Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja húmeda. Séquela con un paño suave.
No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de control del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

Retirar y colocar los paneles de cristal del horno

Los paneles de cristal internos se pueden retirar para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según el modelo.



ADVERTENCIA!

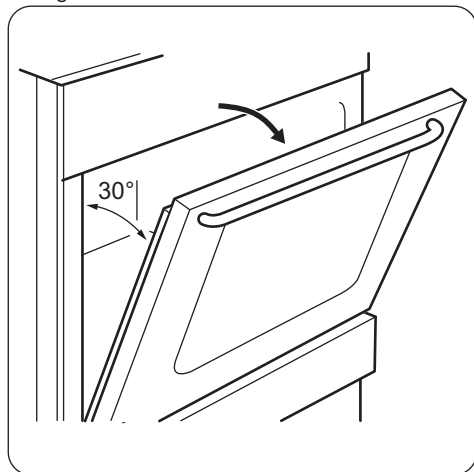
Deje la puerta del horno ligeramente abierta durante el proceso de limpieza. Cuando se abre completamente puede cerrarse accidentalmente y causar posibles daños.



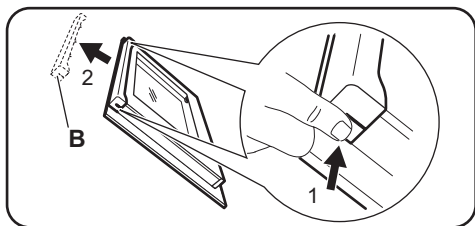
ADVERTENCIA!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

1. Abra la puerta hasta un ángulo de unos 30°. La puerta se sujeta sola cuando está ligeramente abierta.



2. Sujete por ambos lados la cubierta de la puerta (B) situada en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



3. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.



ADVERTENCIA!

Cuando se extraen los paneles de cristal, la puerta del horno intenta cerrarse.

4. Uno tras otro, sujete los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extraígalos.
5. Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado.

Una vez finalizada la limpieza, coloque los paneles de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño.



PRECAUCIÓN!

La pantalla impresa en el panel de cristal interior debe mirar hacia el lado interior de la puerta.



PRECAUCIÓN!

Después de la instalación, asegúrese de que la superficie del marco del panel de cristal de la cara impresa no esté áspera cuando la toque.



PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que coloca el panel de cristal interno en los soportes correctos.

Cambio de la bombilla

Coloque un paño en el fondo del interior del horno. Así evitará que se dañe la tapa de vidrio de la lámpara y la cavidad.



ADVERTENCIA!

Hay peligro de electrocución.
Desconecte el fusible antes de cambiar la bombilla.
La lámpara del horno y la tapa de cristal pueden estar calientes.

1. Apague el aparato.
2. Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.

La bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
2. Limpie la tapa de vidrio.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Coloque la tapa de cristal.

Solución de problemas



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
No hay chispa cuando se intenta activar el generador de chispas.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.
No hay chispa cuando se intenta activar el generador de chispas.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
No hay chispa cuando se intenta activar el generador de chispas.	La tapa y la corona del quemador no están bien colocadas.	Coloque correctamente la corona y la tapa del quemador.
La llama se apaga justo después de encenderse.	El termopar no está lo suficientemente caliente.	Después de encender la llama, mantenga activado el generador de chispas durante unos 10 segundos como máximo.
El anillo de llama no es uniforme.	La corona del quemador está bloqueada con restos de comida.	Asegúrese de que el inyector no esté bloqueado y de que la corona del quemador esté limpia.
Los quemadores no funcionan.	No hay suministro de gas.	Compruebe la conexión de gas.
El aparato hace ruidos.		Algunas piezas de metal del aparato se expanden y contraen al calentarse o enfriarse. Los ruidos son normales.

Problema	Posible causa	Solución
El color de la llama es naranja o amarillo.		La llama puede parecer naranja o amarilla en algunas zonas del quemador. Esto es totalmente normal.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El asador no gira.	El espetón no se ha introducido correctamente en el orificio del rustepollos.	Consulte la sección "Uso del asador".
Se tarda demasiado en cocinar un plato o éste se hace demasiado rápido.	La temperatura es demasiado baja o demasiado alta.	Ajuste la temperatura según sea necesario. Siga las instrucciones del manual de usuario.

Datos de asistencia

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con el distribuidor o un centro autorizado de servicio técnico.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de

características. La placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Es conveniente que anote los datos aquí:	
Modelo (MOD.)	
Número de producto (PNC)	
Número de serie (S.N.)	

Instalación



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

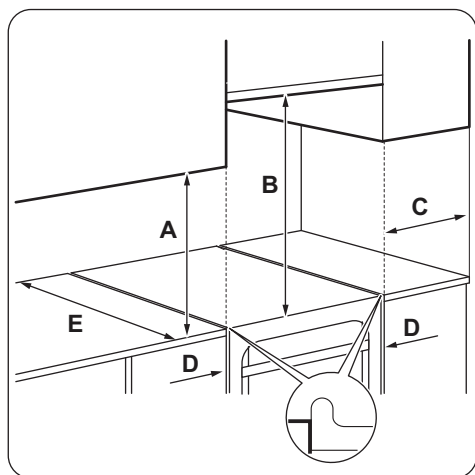
Ubicación del aparato

Puede instalar su electrodoméstico independiente con armarios a uno o dos lados y en esquinas.



Deje una distancia de aproximadamente 1 cm entre el aparato y la pared trasera para asegurarse de que se puede abrir la tapa.

Consulte en la tabla las distancias mínimas para el ajuste.



Distancias mínimas

Medidas	mm
A	400

Otros datos técnicos

Categoría de aparato:	II2H3+
Gas original:	G20 (2H) 20 mbares
Sustitución de gas:	G30/G31 (3+) 30/37 mbares

Diámetros de derivación

QUEMADOR	Ø DERIVACIÓN ¹⁾ 1/100 mm
Auxiliar	29 / 30
Semi rápido	32
Rápido	42
Horno	44

¹⁾ Tipo de derivación en función del modelo.

Quemadores de gas para GAS NATURAL G20 a 20 mbares

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	POTENCIA REDUCIDA kW	MARCA DE INYECTOR 1/100 mm
Rápido	2.6	0.72 / 0.75 ¹⁾	113

Medidas	mm
B	650
C	150
D	20
E	540

Datos técnicos

Medidas	mm
Alto	850
Ancho	500
Fondo	535
Consumo eléctrico total	20 W
Clase de aparato	1

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	POTENCIA REDUCIDA kW	MARCA DE INYECTOR 1/100 mm
Semi rápido	2.0 / 1.9 ¹⁾	0.43 / 0.45 ¹⁾	96
Auxiliar	1.0	0.35	70
Horno	2.7	0.90	120
Grill	1.9	-	108

1) Tipo de derivación en función del modelo.

Quemadores de gas para LPG G30 28-30 mbares

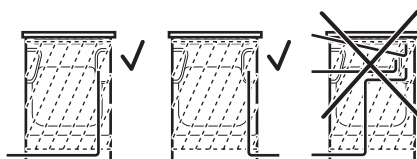
QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	POTENCIA REDUCIDA kW	MARCA DE INYECTOR 1/100 mm	CAUDAL DE GAS NOMINAL g/h
Rápido	2.5	0.72	77	181.78
Semi rápido	2.0	0.43	71	145.43
Auxiliar	1.0	0.35	50	72.71
Horno	2.7	0.90	80	196.33
Grill	1.9	-	71	138.16

Quemadores de gas para LPG G31 37 mbares

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	POTENCIA REDUCIDA kW	MARCA DE INYECTOR 1/100 mm	CAUDAL DE GAS NOMINAL g/h
Rápido	2.5	0.72	77	178.53
Semi rápido	2.0	0.43	71	142.83
Auxiliar	1.0	0.35	50	71.41
Horno	2.7	0.9	80	192.82
Grill	1.9	-	71	135.69

Conexión de gas

Use conexiones fijas o un tubo flexible de acero inoxidable que cumpla la normativa vigente. Si utiliza tubos metálicos flexibles, asegúrese de que no entren en contacto con las partes móviles ni estén retorcidos.



**ADVERTENCIA!**

El tubo de conexión del gas no debe tocar la parte del aparato que se muestra en la ilustración.

Conexión con tubos flexibles no metálicos

Si tiene fácil acceso a la conexión, puede usar un tubo flexible. El tubo flexible debe estar firmemente sujeto con abrazaderas.

En la instalación, use siempre el soporte de tubo y la junta. El tubo flexible se puede aplicar cuando:

- la temperatura que alcance no supere la temperatura ambiente (más de 30 °C);
- no tenga una longitud superior a 1.500 mm;
- no se estreche por ningún lado;
- no esté torcido o doblado;
- no entre en contacto con bordes o esquinas cortantes;
- sus condiciones se puedan comprobar fácilmente.

Cuando compruebe el tubo flexible asegúrese de que:

- no presenta arañazos, cortes, marcas de quemaduras en ambos extremos y toda la longitud;
- el material no está endurecido, sino que presenta una elasticidad correcta;
- las abrazaderas de sujeción no están oxidadas;
- el plazo de caducidad no ha vencido.

Si observa uno o más defectos, no repare el tubo: cámbielo.

**ADVERTENCIA!**

Cuando la instalación esté terminada, asegúrese de que el sello de cada racor del tubo no tiene fugas. Para comprobar el sellado, use una solución jabonosa, no una llama.

La rampa del suministro de gas se encuentra en la parte trasera del panel de control.

**ADVERTENCIA!**

Antes de conectar el gas, desconecte el aparato de la red eléctrica o apague el fusible de la caja. Cierre la válvula principal del suministro de gas.

Adaptación a otros tipos de gas**ADVERTENCIA!**

Solo una persona autorizada debe ajustarlo a los diferentes tipos de gas.



Si el aparato está ajustado para gas líquido, puede cambiarlo a gas natural mediante los inyectores adecuados.

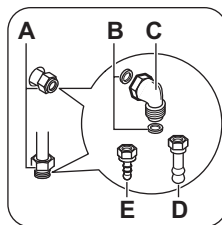
El caudal de gas se ajusta para adaptarse.

**ADVERTENCIA!**

Antes de cambiar los inyectores, asegúrese de que los mandos del gas están en la posición de apagado. Desenchufe el aparato del suministro eléctrico. Deje enfriar el aparato. Existe riesgo de lesiones.



El aparato está ajustado al gas por defecto. Para cambiar el ajuste, seleccione un soporte de tubo de la lista. Utilice siempre la junta hermética.

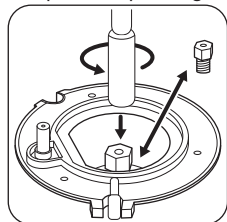


- A)** Punto de conexión del gas (solo se aplica un punto para el aparato)
- B)** Junta
- C)** Conexión ajustable
- D)** Soporte de tubo de gas natural
- E)** Soporte de tubo LPG

Sustitución de los inyectores de la placa

Cambie los inyectores cuando cambie el tipo de gas.

1. Retire los soportes para sartenes.
2. Retire las tapas y las coronas del quemador.
3. Retire los inyectores con una llave tubular del 7.
4. Cambie los inyectores por los que necesite para el tipo de gas que use.



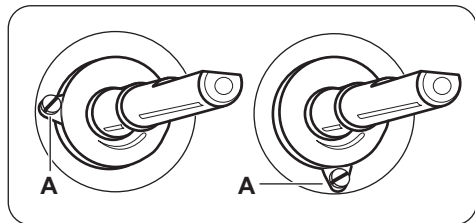
5. Sustituya la placa de características (situada cerca del tubo de suministro de gas) por la correspondiente al nuevo tipo de suministro de gas.

i Encontrará esta placa en la bolsa del aparato.

Si la presión del suministro de gas se puede cambiar o es diferente de la necesaria, debe instalar un regulador de presión adecuado en el tubo del suministro de gas.

Ajuste del nivel mínimo del quemador de la placa

1. Desconecte el aparato de la electricidad.
 2. Retire el mando de la placa. Si no tiene acceso al tornillo de derivación desmonte el panel de control antes del ajuste.
 3. Con un destornillador plano, ajuste el tornillo de derivación A.
- El modelo determina la posición del tornillo de derivación A.



Cambio de gas natural a gas líquido

1. Apriete hasta el tope el tornillo de derivación.
2. Vuelva a colocar el mando.

Cambio de gas líquido a gas natural

1. Desatornille aproximadamente una vuelta la posición del tornillo de derivación (A).
2. Vuelva a colocar el mando.
3. Conecte el aparato al suministro eléctrico.



ADVERTENCIA!

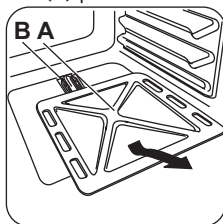
Enchúfelo únicamente cuando todas las piezas estén en su posición original. Existe riesgo de lesiones.

4. Encienda el quemador. Consulte el capítulo "Placa - Uso diario".
5. Gire el mando hasta la posición mínima.
6. Retire el mando de nuevo.
7. Atornille despacio el tornillo de derivación hasta que la llama sea mínima y esté estable.
8. Vuelva a colocar el mando.
9. Ajuste al máximo la posición del gas en el mando del horno y deje que el horno se caliente durante al menos 10 minutos.
10. Gire rápidamente el mando de las funciones del horno del máximo al mínimo de gas.

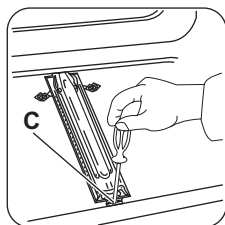
Controle la llama. Asegúrese de que la llama no se apaga cuando gire el mando a la posición mínima de gas. Debe haber una llama pequeña regular en la corona del quemador del horno. Si la llama se apaga, ajuste el quemador de nuevo.

Sustitución del inyector del horno

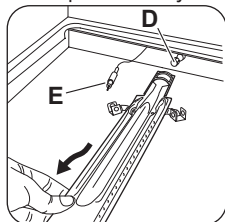
1. Retire la placa inferior del interior del horno (A) para acceder al quemador (B).



2. Afloje el tornillo (C) que sujeta el quemador.



3. Extraiga con cuidado el quemador del soporte del inyector (D).



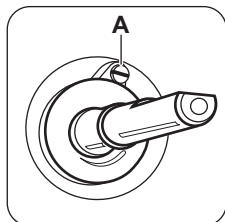
4. Desplácelo suavemente hacia la izquierda. Asegúrese de que el casquillo del quemador permanece en la boquilla. No aplique fuerza en el cable del conductor del termopar (E).
5. Afloje el inyector del quemador (D) con una llave tubular de 7 mm y cámbielo por otro diferente.

Monte el quemador en el orden inverso.

Cambie la etiqueta del tipo de gas situada al lado de la rampa del suministro de gas por la correspondiente al tipo nuevo.

Ajuste del nivel mínimo del quemador del horno

1. Desconecte el aparato de la electricidad.
2. Retire el mando de las funciones del horno. Si no tiene acceso al tornillo de derivación desmonte el panel de control antes del ajuste.
3. Con un destornillador plano, ajuste el tornillo de derivación A. El modelo determina la posición del tornillo de derivación A.



Cambio de gas natural a gas líquido

1. Apriete hasta el tope el tornillo de derivación.
2. Vuelva a colocar el mando.

Cambio de gas líquido a gas natural

1. Desatornille aproximadamente una vuelta la posición del tornillo de derivación (A).
2. Vuelva a colocar el mando.
3. Conecte el aparato al suministro eléctrico.



ADVERTENCIA!

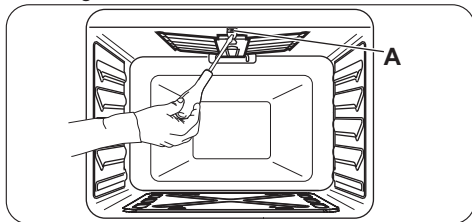
Enchúfelo únicamente cuando todas las piezas estén en su posición original. Existe riesgo de lesiones.

4. Encienda el quemador. Consulte el capítulo "Horno - Uso diario".
5. Gire el mando hasta la posición mínima.
6. Retire el mando de nuevo.
7. Atornille despacio el tornillo de derivación hasta que la llama sea mínima y esté estable.
8. Vuelva a colocar el mando.
9. Ajuste al máximo la posición del gas en el mando del horno y deje que el horno se caliente durante al menos 10 minutos.
10. Gire rápidamente el mando de las funciones del horno del máximo al mínimo de gas.

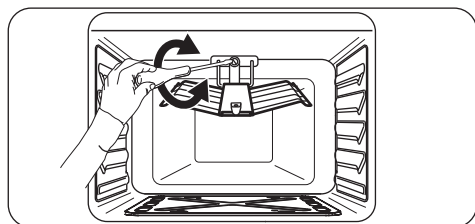
Controle la llama. Asegúrese de que la llama no se apaga cuando gire el mando a la posición mínima de gas. Debe haber una llama pequeña regular en la corona del quemador del horno. Si la llama se apaga, ajuste el quemador de nuevo.

Sustitución del inyector del grill de gas

1. Afloje los tornillos que sujetan el quemador del grill A.



2. Afloje el inyector del quemador con una llave tubular de 7 mm y cámbielo por otro adecuado.



- 3.** Monte el quemador en el orden inverso. Antes de apretar el tornillo, asegúrese de que el quemador se presiona correctamente contra el panel posterior. Pruebe los inyectores del grill.

Instalación eléctrica



ADVERTENCIA!

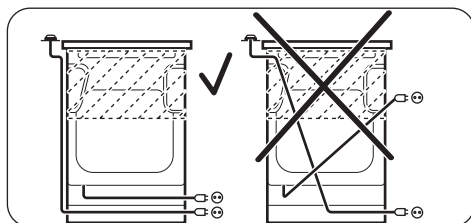
El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad de los capítulos sobre seguridad.

El aparato se suministra con enchufe y cable de red.



ADVERTENCIA!

El cable de alimentación no debe tocar la parte del aparato que se muestra en la ilustración.



ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche

los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.



www.zanussi.com/shop



867306437-A-352014