

**5FL EBO-1****1509951**

---

**ESPAÑOL**
**Índice de contenido**

<b>1. Seguridad.....</b>	<b>122</b>
1.1 Explicación de los símbolos .....	122
1.2 Indicaciones de seguridad .....	123
1.3 Utilización de acuerdo a su uso previsto .....	128
<b>2. Informaciones generales .....</b>	<b>129</b>
2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía .....	129
2.2 Protección de los derechos de autor .....	129
2.3 Declaración de Compatibilidad .....	129
<b>3. Transporte, embalaje y almacenaje .....</b>	<b>130</b>
3.1 Control de entregas .....	130
3.2 Embalaje .....	130
3.3 Almacenaje.....	130
<b>4. Especificaciones técnicas .....</b>	<b>131</b>
4.1 Presentación de las partes del dispositivo .....	131
4.2 Datos técnicos .....	132
<b>5. Instalación y servicio .....</b>	<b>135</b>
5.1 Indicaciones para la instalación .....	135
5.1.1 Colocación.....	135
5.1.2 Ventilación de la estancia.....	136
5.1.3 Conexión eléctrica .....	137
5.1.4 Conexión del gas.....	137
5.1.5 Conversión a otro tipo de gas.....	138
5.1.6 Regulación de la llama baja .....	139
5.2 Indicaciones de explotación para el usuario .....	141
5.2.1 Panel de control.....	141
5.2.2 Cocina a gas .....	142
5.2.3 Horno eléctrico multifunción .....	143
<b>6. Limpieza y conservación .....</b>	<b>147</b>
<b>7. Fallos posibles .....</b>	<b>149</b>
<b>8. Recuperación .....</b>	<b>150</b>

Bartscher GmbH  
 Franz-Kleine-Straße 28  
 33154 Salzkotten  
 Alemania

Tel.: +49 5258 971-0  
 Fax: +49 5258 971-120  
**Asistencia técnica:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



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

La presente manual de instrucciones describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía. El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

La manual de instrucciones constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

Si entrega el dispositivo a una tercera persona, debe también entregarle este manual de instrucciones.

## 1. Seguridad

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

Todas las personas que utilicen el dispositivo, deben respetar las recomendaciones e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones.

### 1.1 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.



**¡PELIGRO!**

**Este símbolo indica un peligro directo, cuya consecuencia podría ser lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.**



**¡ADVERTENCIA!**

**Este símbolo indica una situación peligrosa, que podría causar lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.**



### ¡SUPERFICIE CALIENTE!

El símbolo indica que la superficie del dispositivo ésta caliente durante su funcionamiento. ¡Ignorar esta advertencia conlleva riesgo de quemaduras!



### ¡ATENCIÓN!

Este símbolo indica la posible existencia de situaciones de riesgo que podrían ocasionar lesiones leves o daños, mal funcionamiento y/o deterioro del dispositivo.



### ¡INDICACIÓN!

Este símbolo indica consejos e información que debe respetar para que la utilización del dispositivo sea efectiva y sin fallos.

## 1.2 Indicaciones de seguridad

- El dispositivo no está indicado para el uso de personas (incluidos niños) con alguna disfunción física, sensorial o mental, o que no tengan la suficiente experiencia y/o conocimiento, a menos que estas personas estén bajo la supervisión de un adulto responsable de su seguridad o que hubieran recibido de él indicaciones de cómo debe ser utilizado el dispositivo.
- Los niños deben estar bajo la supervisión de un adulto, para tener la seguridad de que no jueguen con el dispositivo.
- Durante el funcionamiento del dispositivo, **nunca** lo deje sin supervisión.
- El dispositivo debe utilizarse exclusivamente en interiores.
- El dispositivo no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o por control remoto.
- El dispositivo se puede usar si su estado técnico no despierta dudas y permite un trabajo seguro.
- No se debe permitir a los niños el acceso al material de embalaje, tales como sacos de plástico y espuma de poliestireno. **¡Riesgo de asfixia!**

- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos cualificados empleando piezas de repuesto y accesorios originales. **¡No intente nunca reparar usted mismo el dispositivo!**
- Se prohíbe usar accesorios y piezas de repuesto no recomendadas por el fabricante. Su uso podría provocar situaciones peligrosas para el usuario, el dispositivo sufrir daños o causar perjuicios para la salud o vida de las personas, además se pierde la garantía.
- Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo.



## **¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!**

Con el fin de evitar los resultados del peligro, se deben seguir las siguientes precauciones de seguridad.

- No permitir que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor o cantos agudos. El cable de alimentación no debe colgar de la mesa ni de ningún otro tipo de tablero. Debe tener cuidado de que nadie pise el cable ni pueda tropezar con él.
- El cable de alimentación no puede estar doblado, aplastado ni enredado, siempre debe estar totalmente desenrollado. No colocar nunca el dispositivo u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- No se debe cubrir el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe encontrarse en la zona de trabajo y no debe sumergirse en agua u otros líquidos.

- El cable de alimentación debe ser revisado periódicamente para determinar si presenta algún daño. No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado. Si el cable está dañado, deba encargarle al servicio técnico o a un técnico calificado su sustitución.
- El cable de alimentación se debe siempre desacoplar de la toma de corriente tirando únicamente del enchufe.
- No trasladar, mover ni levantar el dispositivo por el cable de alimentación.
- En ningún caso se debe abrir la carcasa del dispositivo. En el caso de modificar el circuito eléctrico o manipular el diseño eléctrico o mecánico existe el riesgo de choque eléctrico.
- Se prohíbe usar detergentes cáusticos y evite que el agua penetre el dispositivo.
- **No** se debe nunca utilizar el dispositivo con las manos húmedas o estando sobre una superficie mojada.
- Desconecte el aparato de la fuente de alimentación.
  - cuando el dispositivo no está siendo utilizado,
  - si durante su funcionamiento hay interferencias,
  - antes de limpiar el dispositivo.



### **¡PELIGRO por alimentación con gas!**

Con el fin de evitar los resultados del peligro, se deben seguir las siguientes precauciones de seguridad.

- ¡Nunca use el aparato en el caso de una avería o daños ni en el caso de sospechar una avería o daños! ¡En tal situación, coloque todas las perillas de regulación del gas en posición "0" y cierre la válvula principal de gas! Póngase inmediatamente en contacto con el servicio técnico.

- Si aprecia un **olor a gas**, cierre todas las perillas de regulación del gas (en posición "0") y cierre la válvula principal de gas.  
**¡No utilice una llama abierta! ¡No fume!**  
**¡No active ningún interruptor eléctrico!**  
**¡No utilice ningún dispositivo eléctrico!**  
**¡No llame desde ese edificio, – indiferentemente de si es un teléfono móvil o fijo!**  
**Procure ventilar a fondo el lugar: ¡abra todas las puertas y ventanas!**  
**¡Llame inmediatamente a la compañía de gas pero desde fuera del edificio!**
- Controle periódicamente la estanqueidad del aparato. **Nunca** no utilice con este fin una llama abierta, solo jabón (producto detector de fugas).
- Durante el funcionamiento, los niños no pueden acercarse al aparato ni jugar cerca de él.



**¡SUPERFICIE CALIENTE! ¡Riesgo de quemaduras!**

Con el fin de evitar los resultados del peligro, se deben seguir las siguientes precauciones de seguridad.

- Durante el funcionamiento, la carcasa, los fogones, la rejilla y el horno eléctrico se calientan fuertemente. Cuando manipule el aparato, toque únicamente las asas y los mandos previstos para este fin.
- Incluso tras la desconexión, el aparato permanece caliente durante algún tiempo. Antes de limpiar el aparato, espere hasta que se haya enfriado por completo.



**¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio o explosión!**

Con el fin de evitar los resultados del peligro, se deben seguir las siguientes precauciones de seguridad.

- **Nunca** haga funcionar el aparato cerca de materiales inflamables, fácilmente inflamables (p. ej., gasolina, alcohol, etc.). La temperatura alta puede provocar la evaporación de éstos y, al entrar en contacto con las fuentes de ignición, puede provocar una explosión y, en consecuencia, causar graves daños personales y materiales.
- No utilice el aparato cerca de objetos fácilmente inflamables, p. ej., cortinas o debajo de armarios de pared.
- ¡Grasa y aceite recalentados se inflaman rápidamente! ¡Es por ello que no está permitido bajo ninguna circunstancia dejar el aparato sin supervisión durante la cocción de alimentos en aceite o grasa (p. ej., patatas fritas)!
- **Nunca** limpie el aparato con líquidos fácilmente inflamables. Los vapores pueden provocar un incendio o una explosión.
- En caso de incendio, antes de tomar las medidas de extinción, desenchufe el aparato de la toma de corriente y cierre la válvula principal de gas. Una vez apagado el fuego, garantice la entrada suficiente de aire fresco.

**¡Atención!** Nunca apague el fuego con agua cuando el enchufe está conectado a la toma de corriente. **¡Riesgo de choque eléctrico!**

## 1.3 Utilización de acuerdo a su uso previsto

La seguridad de explotación del dispositivo está garantizada únicamente si el dispositivo es utilizado de acuerdo a su uso previsto, de acuerdo con los datos contenidos en las instrucciones de empleo.

Todas las actividades técnicas, tales como el montaje y el mantenimiento, deben ser realizadas únicamente por personal cualificado.

**El aparato no está indicado para un funcionamiento continuo en uso industrial.**

El aparato está diseñado para uso doméstico y lugares similares, como por ejemplo:

- en cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo parecidos;
- en granjas;
- por clientes de hoteles, moteles y otro tipo de zona residencial común;
- en locales para desayunar.

La **cocina de gas con un horno multifunción** está destinada **únicamente** a la **cocción de alimentos adecuados**.

**¡Nunca** utilice el aparato para calentar el espacio en el que esté instalado!



**¡ATENCIÓN!**

**El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.**

**No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.**

**Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.**

## 2. Informaciones generales

### 2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la manual de instrucciones se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma. La versión que decide es la manual de instrucciones anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio.



#### ¡ATENCIÓN!

**¡Antes de iniciar cualquier operación relacionada con el dispositivo, sobre todo antes de ponerlo en marcha, leer con atención las presentes instrucciones de uso!**

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

- el incumplimiento de las instrucciones de uso y limpieza;
- el uso inapropiado;
- la introducción de cambios por el usuario;
- el uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

### 2.2 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la manual de instrucciones de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.



#### ¡INDICACIÓN!

**Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.**

### 2.3 Declaración de Compatibilidad



El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE. A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

## 3. Transporte, embalaje y almacenaje

### 3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

### 3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.



**Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reuso hay que reciclarlos.**

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

### 3.3 Almacenaje

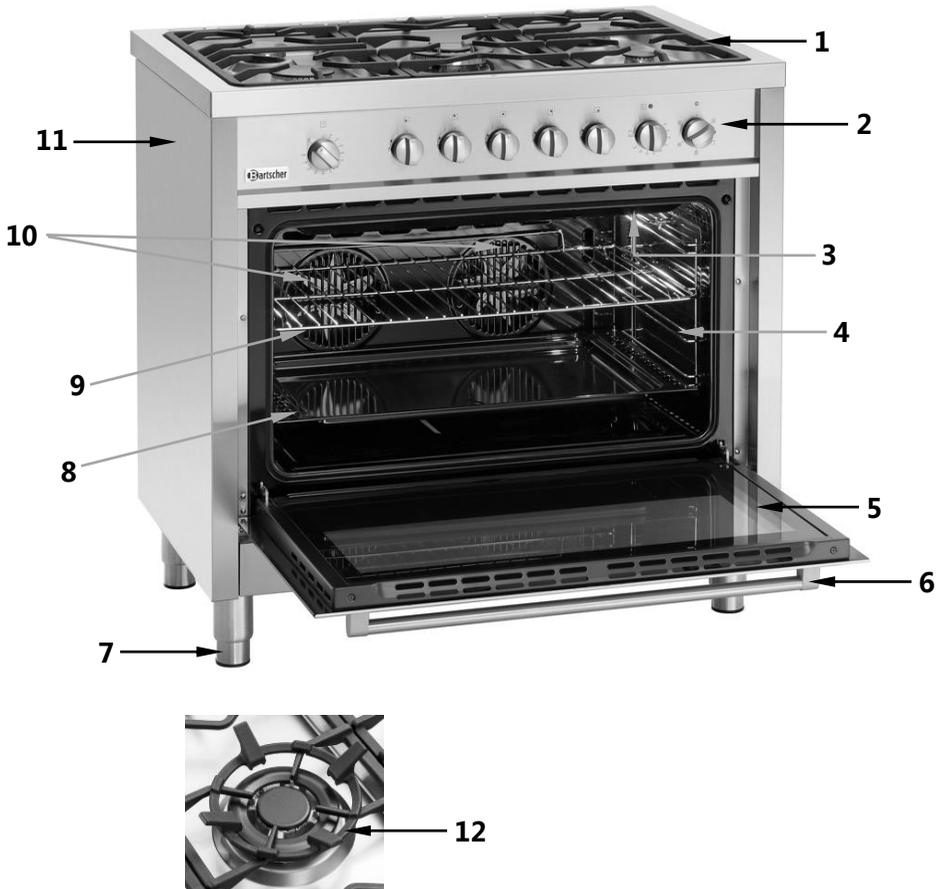
Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- en caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje, si es necesario, renueve el dispositivo.

## 4. Especificaciones técnicas

### 4.1 Presentación de las partes del dispositivo



**1** Superficie de trabajo

**2** Panel de control

**3** Iluminación del horno

**4** Guías para la bandeja

**5** Puerta de vidrio del horno

**6** Asa de la puerta de vidrio

**7** Pies para la regulación de altura

**8** Bandeja para asar

**9** Rejilla-estante

**10** Ventilador (2)

**11** Carcasa

**12** Accesorio de wok

## 4.2 Datos técnicos

<b>Nombre</b>	<b>Cocina de gas 5FL EBO-1</b>
Código:	<b>1509951</b>
Material:	Acero inoxidable (CNS) 18/10
Fabricación:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Zona de cocción:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rejilla de hierro fundido</li> <li>- Tipo: gas</li> <li>- Número de zonas de cocción: 5 (1 x 1 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 3 kW, 1 x 3,7 kW)</li> <li>- Medidas: 240 x 240 mm</li> <li>- Quemadores de gas: 4 fogones de circuito único externos, 1 fogón de circuito doble en el centro con válvula antiretroceso de llama</li> <li>- Tipo de gas: Gas natural H, inyectores de gas propano incluidos</li> <li>- Tipo de encendido: encendido manual electrónico</li> </ul> </li> <li>▪ <b>Horno multifunción:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Puerta de doble acristalamiento</li> <li>- Dos ventiladores con resistencias calefactoras anulares</li> <li>- Extracción de vapores</li> <li>- Funciones: convección, grill</li> <li>- Rango de temperatura: de 60 °C a 250 °C</li> <li>- Material del interior del horno: esmaltado</li> <li>- Capacidad del horno: 105 litros</li> <li>- Cantidad de ranuras de inserción: 4</li> <li>- Distancia entre los elementos de inserción: 70 mm</li> <li>- Dimensiones del horno: an. 690 x prof. 400 x al. 340 mm</li> </ul> </li> </ul>
Potencia nominal de la cocina de gas:	11,2 kW
Potencia nominal del horno:	3,35 kW / 230 V 50 Hz
Dimensiones del aparato:	an. 890 x prof. 600 x al. 850-900 mm
Peso:	67,2 kg
Accesorios:	1 rejilla, 1 bandeja de horno, 1 accesorio de wok

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

## Categorías y tipos de gas en los distintos países

País de destino		Categoría	Tipo de gas	Presión del gas (mbar)
AT	Austria	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	Bélgica	II <sub>2E+3+</sub>	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bulgaria	II <sub>2H3B/P</sub>	G20/G25 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Suiza	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CY	Chipre	I <sub>3B/P</sub>	G30/G31	30/30
CZ	República Checa	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	Alemania	II <sub>2H3B/P</sub> II <sub>2ELL3B/P</sub>	G20 - G30/G31 G25	20 - 50/50 25 - 20
DK	Dinamarca	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estonia	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	España	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	Finlandia	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	Francia	II <sub>2E+3+</sub>	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	Gran Bretaña	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	Grecia	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
HR	Croacia	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IE	Irlanda	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IT	Italia	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	Lituania	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LU	Luxemburgo	I <sub>2E</sub> I <sub>3B/P</sub>	G20 G30/G31	20 50/50
LV	Letonia	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MT	Malta	II <sub>3B/P</sub>	G30/G31	30/30
NL	Holanda	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
NO	Noruega	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
PT	Portugal	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 50/50

País de destino		Categoría	Tipo de gas	Presión del gas (mbar)
RO	Rumanía	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SE	Suecia	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	Eslovenia	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SK	Eslovaquia	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
TR	Turquía	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30

**En el caso de variaciones de los valores dados no está garantizado el correcto funcionamiento del aparato ni su adecuada puesta en marcha.**

### Propiedades de los inyectores y de los quemadores

		Consumo *							
		Gas licuado							
Categoría de gas		I <sub>3B/P</sub> (30)		I <sub>3+</sub> (28-30/37)				I <sub>3+</sub> (50)	
Tipo de gas		G30		G30		G31		G30	
Quemador	By Pass mm	Potencia kW (g/h)	Inyector mm	Potencia kW (g/h)	Inyector mm	Potencia kW (g/h)	Inyector mm	Potencia kW	Inyector mm
Quemador rápido	0,44	3,0 (218)	0,85	3,0 (218)	0,85	3,0 (214)	0,85	3,0	0,75
Quemador normal	0,34	1,75 (127)	0,65	1,75 (127)	0,65	1,75 (125)	0,65	1,75	0,58
Quemador económico	0,29	1,0 (72,7)	0,50	1,0 (72,7)	0,50	1,0 (71,0)	0,50	1,0	0,43
Anillo triple	0,64	3,7 (269)	0,95 (F4)	3,7 (269)	0,95 (F4)	3,7 (264)	0,95	3,7	0,76
Presión del gas		G30:29 mbar		G30: 29 mbar G31: 37 mbar				G30: 50 mbar	

		Consumo *							
		Gas natural				Gas ciudad			
Categoría de gas		I <sub>2</sub> ELL3B/P		I <sub>2</sub> H		I <sub>2</sub> L		I <sub>3+</sub> (50)	
Categoría de gas		G25		G20		G25		G110	
Quemador	By Pass mm	Potencia kW	Inyector mm	Potencia kW	Inyector mm	Potencia [kW]	Inyector mm	Potencia [kW]	Inyector mm
Quemador rápido	0,44	3,0	1,34 (F3)	3,0	1,18 (Y)	3,0	1,21 (F2)	3,0	2,6 (3)
Quemador normal	0,34	1,75	1,01 (Y)	1,75	0,97 (Z)	1,75	0,94 (Y)	1,75	1,9 (2)
Quemador económico	0,29	1,0	0,82	1,0	0,72 (X)	1,0	0,72 (F1)	1,0	1,45 (1)
Anillo triple	0,64	3,7	1,42 (F2)	3,7	1,40 (S)	3,7	1,42 (K)	3,7	3,5 (13)
Presión del gas		G25: 20 mbar		G20:20 mbar		G25: 25 mbar		G110: 8 mbar	

\*en las condiciones de referencia: temperatura del gas 15 °C, presión del aire 1013,26 mbar

## 5. Instalación y servicio

### 5.1 Indicaciones para la instalación



**¡ATENCIÓN!**

Toda la instalación, conexión y mantenimiento del aparato deben ser efectuados solo por un técnico cualificado y autorizado de acuerdo con los reglamentos internacionales, nacionales y locales vigentes.

#### 5.1.1 Colocación

- Desempaque el aparato y deseche el material de embalaje.
- Coloque el aparato sobre una superficie resistente, seca, uniforme, resistente al agua y las altas temperaturas que pueda resistir el peso del aparato con su carga máxima junto con los productos destinados a la cocción.
- **Nunca** coloque el aparato sobre una superficie inflamable.
- El lugar de instalación debe tener acceso fácil y ser lo suficientemente grande para permitir la operación cómoda del aparato y una buena circulación de aire.

- **Nunca** coloque el aparato justo al lado de las paredes, tabiques, muebles u otros objetos hechos de materiales inflamables. Mantenga una distancia mínima de **150 mm** con las paredes alrededor de la cocina de gas. Entre la superficie del aparato y las superficies horizontales por encima del aparato se debe dejar una separación mínima de **600 mm**.
- Si no es posible mantener esta distancia, será necesario instalar materiales resistentes de protección (p. ej., película resistente a las altas temperaturas), que resistan una temperatura mínima de **65 °C**.
- Con las patas del aparato podrá nivelar y regular la altura. Una diferencia en la altura o una inclinación puede influir negativamente en el funcionamiento del aparato.
- **Nunca** coloque el aparato en un entorno húmedo o mojado.
- Antes de poner en funcionamiento, retire del aparato la película protectora. La película debe ser retirada lentamente para que no queden restos del pegamento. Elimine cualquier resto del pegamento con un disolvente apropiado.



**¡ATENCIÓN!**

**Nunca retire del aparato la placa de identificación ni las etiquetas de advertencia.**

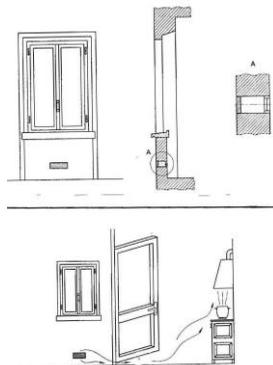
## 5.1.2 Ventilación de la estancia



**¡ATENCIÓN!**

**De acuerdo con la normativa, el aparato sólo puede ser instalado y utilizado únicamente en zonas permanentemente ventiladas para evitar la acumulación inadmisibles de gases resultantes de la combustión, que son perjudiciales para la salud.**

- La estancia en la que va a ser instalado el aparato **debe** contener tanto aire como sea necesario para la combustión de gas de acuerdo con las normativas. Para una combustión correcta la corriente de aire **no puede ser inferior a 2 m<sup>3</sup>/h por kW** de la potencia nominal del aparato (ver tabla nominal del aparato).
- La corriente de aire debe conseguirse directamente del exterior por unas rendijas permanentemente abiertas o por conductos de aire conectada con un filtro de aire.



### 5.1.3 Conexión eléctrica



**¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!**

**¡En el caso de una instalación incorrecta el dispositivo podría provocar daños!**

**Antes de comenzar la instalación debe comparar los datos de la red eléctrica local con los datos técnicos del dispositivo (ver tabla nominal). ¡Conectar el dispositivo únicamente con una conformidad plena!**

- Antes de conectar el aparato a la toma de corriente eléctrica debe asegurarse de que los valores del voltaje y la frecuencia que figuran en la tabla nominal concuerden con los datos de la red eléctrica existente.  
**¡Se permite una tolerancia de tensión que no supere el  $\pm 10\%$ .**
- La instalación del aparato a la corriente eléctrica debe efectuarse de acuerdo con la normativa internacional, nacional y local.
- El aparato está equipado con un cable VDE 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> con clavija.
- El aparato debe estar conectado a un circuito equipotencial (con toma a tierra). El bloque de terminales se encuentra en la parte trasera del aparato a la derecha, debajo del símbolo .
- El circuito eléctrico debe estar asegurado al menos en 16A. La conexión es posible únicamente con una toma de pared; no está permitido utilizar alargadores ni ladrones de corriente, para evitar que se sobrecalienten y provocar un incendio.
- El aparato debe colocarse de tal forma que la toma de corriente se encuentre fácilmente accesible para poder desconectar rápidamente el aparato en caso de necesidad.

### 5.1.4 Conexión del gas

- El aparato ha sido preparado y aprobado para su funcionamiento con los tipos de gas que figuran en la tabla nominal. Antes de instalar, se debe comprobar que la instalación local de gas (tipo de gas y presión) esté de acuerdo con los ajustes del aparato.
- En lugares públicos, la instalación del aparato debe seguir la normativa de seguridad e higiene en el trabajo así como la normativa de seguridad por incendio y pánico.
- La conexión se encuentra en la parte posterior del aparato y se puede encontrar por el lado izquierdo o derecho.

## **Conexión con un tubo flexible metálico**

- La conexión de gas se puede realizar por medio de un tubo flexible conforme a las normas nacionales vigentes y, en particular, en un lugar de fácil acceso y, entre el suministro de gas y el dispositivo se debe instalar una válvula de corte de gas testada que permita, en caso necesario, cerrar el suministro de gas.
- La longitud del tubo flexible puede ser de un máximo de 2 m.
- Asegúrese de que el tubo no puede entrar en contacto con elementos calientes del horno. No permita que el tubo flexible de metal se tuerza o doble. Utilice solo abrazaderas que cumplan los requisitos de la instalación.

## **Conexión a la bombona de gas**

En el caso de conectar el aparato a una bombona de gas, debe aplicar a la bombona un reductor de presión, y realizar la conexión de acuerdo con la normativa de instalación.

En el caso de conectar el aparato a una bombona debe de tener en cuenta lo siguiente:

- el tubo de conexión al gas no se debe ser más largo de 1-1,2 m;
- la conexión del reductor de presión debe estar orientada hacia el exterior;
- el tubo no puede tocar los elementos calientes del aparato (parte trasera de la cocina, superficie superior de la cocina, horno, etc.);
- la bombona con el gas debe estar colocada de tal forma que no toque las paredes que están en contacto con el horno.
- Al finalizar de cocinar/asar, debe siempre cerrar la válvula de la bombona.



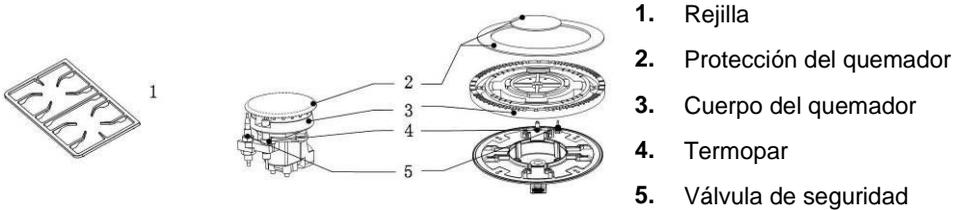
**¡ATENCIÓN!**

**Al finalizar la instalación debe comprobar que la conexión es segura. Para comprobar la existencia de fugas de gas no se debe utilizar nunca una llama viva, sino una mezcla de jabón con agua.**

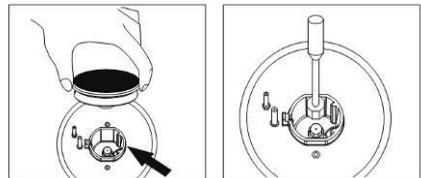
### **5.1.5 Conversión a otro tipo de gas**

- El aparato está preparado y aprobado para ser utilizado con los tipos de gas que se proporcionan en la tabla nominal (gas natural).
- En caso de necesidad, se puede utilizar otro tipo de gas. Para ello es necesario inyectores y ajustes especiales. En la entrega se incluyen inyectores para cambiar el aparato a gas licuado.
- En el caso de una eventual conversión, debe desconectar el aparato de la toma de corriente eléctrica y cerrar temporalmente el suministro de gas.

- En el caso de que sea necesario cambiar los inyectores, debe tener en cuenta las siguientes indicaciones:

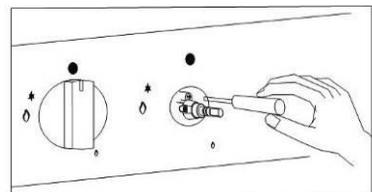


- retirar la rejilla de la superficie de cocción;
- retirar la protección del quemador del cuerpo del quemador;
- desatornillar los inyectores utilizando una llave de 7 mm;
- reemplazar el inyector retirado con un inyector adecuado para el tipo de gas (los datos relativos a los inyectores se encuentran en la tabla **“Propiedades de los quemadores y de los inyectores”** en las páginas 134, 135);
- montar el cuerpo del quemador y volver a colocar la protección del quemador.
- Siguiendo las anteriores indicaciones deben cambiarse todos los quemadores.
- Una vez reemplazados todos los quemadores, se debe volver a colocar la rejilla en la superficie de cocción.



## 5.1.6 Regulación de la llama baja

- Al cambiar el tipo de gas, se deben cambiar los ajustes de la llama baja en cada quemador.
- La regulación debe realizarse como se describe a continuación:
  - encender el quemador;
  - girar el regulador en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la llama más baja (símbolo con una llama pequeña);
  - retirar el regulador del vástago de la válvula.



- En el caso de cambiar **de gas licuado a gas natural**, el tornillo para una regulación exacta (arriba a la izquierda, como se muestra en el dibujo) debe girarse en sentido contrario a las agujas del reloj utilizando un destornillador pequeño hasta alcanzar la potencia de la llama deseada.
- En el caso de cambiar **de gas natural a gas licuado**, el tornillo para una regulación exacta (arriba a la izquierda, como se muestra en el dibujo) debe girarse en el sentido de las agujas del reloj utilizando un destornillador pequeño hasta alcanzar la potencia de la llama deseada.
- A continuación, debe colocar el regulador y girarlo rápidamente de la posición máxima hasta la posición mínima y comprobar la llama, así como asegurarse de que la regulación es suficiente, y la llama permite mantener caliente el termopar. En caso contrario, debe corregir los ajustes de la llama baja.
- Después de cambiar los inyectores o después de regular el aparato, debe comprobar siempre que la llama tiene un color azulado; que se quema de manera estable; que no se separa del quemador; que durante el cambio de la llama a más baja no se produce un retroceso de la llama.



**¡ATENCIÓN!**

**El aparato funciona correctamente únicamente cuando la presión en la instalación de gas concuerda con los valores que se han dado en la tabla “Categorías y tipos de gas en los distintos países” (páginas 133, 134) para las diferentes categorías de gases.**



**¡ATENCIÓN!**

**Después de realizar todas las actividades para cambiar y regular el aparato, debe volver a montar todas las piezas que hayan sido desmontadas, para poder volver a poner en funcionamiento el aparato.**

**El control para la detección de fugas de gas debe ser llevado a cabo con una mezcla de agua y jabón, nunca utilizando una llama viva.**

**Al hacer el cambio, debe retirar la pegatina con los valores de regulación anteriores y sustituirla con una nueva para el nuevo tipo de gas.**

## 5.2 Indicaciones de explotación para el usuario



### ¡ATENCIÓN!

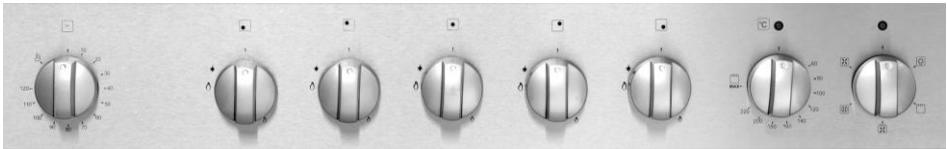
Lea detenidamente este manual de uso, ya que contiene las indicaciones de seguridad que se deben tomar en cuenta y describe cómo utilizar el aparato. Guarde bien este manual para su uso futuro.

**Una Instalación, un uso, un mantenimiento y una limpieza incorrectos, así como cambios y modificaciones inapropiados pueden causar un funcionamiento incorrecto, daños y lesiones.**

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, debe limpiarlo de acuerdo con las indicaciones contenidas en el punto 6 “**Limpieza y conservación**”.
- Antes de poner en funcionamiento, debe verificar que la instalación se ha efectuado correctamente, la estabilidad y el nivelado del aparato, así como la realización de la conexión a la toma eléctrica y al gas.

### 5.2.1 Panel de control

#### Descripción de los elementos de control (de izquierda a derecha)



Regulador del tiempo del horno



Regulador para el quemador normal en la parte posterior a la derecha.



Regulador para el quemador rápido en la parte delantera a la izquierda



Regulador para el quemador económico en la parte delantera a la derecha



Regulador para el quemador normal en la parte posterior a la izquierda.



Regulador de temperatura del horno.

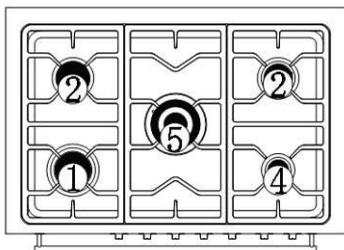


Regulador para el anillo triple en el centro.

Regulador de cambio de función del horno.

## 5.2.2 Cocina a gas

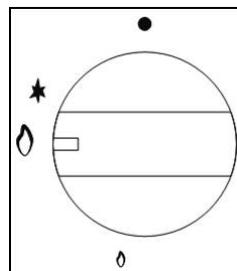
### Colocación de los quemadores de gas en la superficie de cocción



- ① Quemador rápido
- ② Quemador normal
- ④ Quemador económico
- ⑤ Anillo triple

### Encendido de los quemadores

- Para encender el quemador debe presionar el regulador adecuado y girarlo en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la posición de máxima entrada de gas (símbolo con una llama grande).
- Mantener pulsado el regulador durante unos 3-4 segundos, hasta que se encienda la llama.
- Una vez que ha aparecido la llama, ajustar la potencia de la llama girando el regulador entre unos niveles comprendidos entre la llama grande y la llama baja, nunca se debe dejar el regulador entre la posición de la llama grande y la posición de **APAGADO** (•).



- En el caso de un apagado accidental de la llama (por ejemplo, por una corriente de aire vertido de líquidos, etc.) funciona la válvula de seguridad y se corta el suministro de gas.

### Indicaciones y consejos

- Debe evitar emplear una llama más grande que la propia circunferencia de la olla (sartén).
- Cuando los alimentos se comienzan a cocinar, debe reducir el tamaño de la llama, hasta un nivel inferior, para que la llama no se apague por el goteo de la comida.
- En el caso de utilizar grasas y aceites durante la cocción, debe prestar atención especial ya que en caso de sobrecalentamiento se pueden encender. **¡Riesgo de incendio!**



- Para cocinar debe utilizar únicamente baterías de cocina con un fondo plano.

- La pieza de la batería de cocina debe colocarse en la rejilla, de forma que la llama se encuentre en el centro.
- Para reducir el consumo de gas y una mejor explotación debe emplear una batería de cocina con un diámetro apropiado para cada quemador según la tabla que se muestra a continuación.

Quemador	mín. Ø (mm) batería de cocina	máx. Ø (mm) batería de cocina
Quemador rápido	150	260
Quemador normal	130	180
Quemador económico	90	160
Triple anillo	210	260



### ¡ATENCIÓN!

En el caso de un prolongado periodo en el que el aparato no vaya a ser utilizado, deterioro o empleo no regular del aparato, debe cerrar la válvula principal de gas situada fuera del dispositivo.

Además está recomendado un control especializado cada medio año.

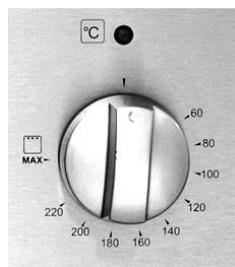
### 5.2.3 Horno eléctrico multifunción

- Antes de encender el horno debe asegurarse de que en el horno se encuentren solamente los accesorios que van a ser utilizados durante el proceso de cocción/asado (normalmente es suficiente la parrilla- estante, en la que, después de un calentamiento previo, se depositan los recipientes con los alimentos).
- Antes de comenzar a utilizar el aparato, debe limpiarlo de acuerdo con las indicaciones contenidas en el apartado 6 “**Limpeza y conservación**”.
- Antes de poner en marcha el horno por primera vez, debe poner en funcionamiento el horno vacío durante 45 minutos a la temperatura máxima para eliminar restos de grasa o residuos de su fabricación, propios de los aparatos nuevos. Al mismo tiempo, debe ventilar la estancia.
- Siempre antes de depositar los alimentos debe calentar previamente el horno durante al menos 15 minutos.
- Para conseguir un óptimo efecto durante la cocción/asado para cada tipo de alimento se debe elegir adecuadamente

***la temperatura,  
la función,  
el tiempo,  
el nivel de colocación***

## Regulación de temperatura

- La temperatura de cocción/asado para los alimentos se consigue ajustando el regulador de temperatura en un rango de 60 °C – MÁX. ( $\pm 250$  °C).
- El piloto indicador rojo de funcionamiento se enciende encima del regulador de temperatura durante el calentamiento del aparato. Al alcanzar la temperatura ajustada el piloto se apaga.
- Ahora en el horno se pueden colocar los alimentos deseados.
- Cuando la temperatura en el interior del horno disminuye, vuelve a encenderse el piloto indicador de funcionamiento y el aparato vuelve a calentarse a la temperatura ajustada.

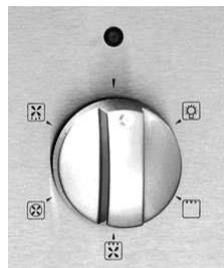


## Funciones

- Se debe elegir la función adecuada para preparar una comida determinada girando el regulador de elección de funciones en el sentido de las agujas del reloj y ajustándolo en la posición apropiada. Al ajustar la función, se enciende el piloto sobre el regulador.



Al poner en funcionamiento el regulador se enciende el piloto de **iluminación del horno**. La luminaria se mantiene encendida durante todo el tiempo durante el funcionamiento del horno y se apaga cuando termina de trabajar.



**¡ATENCIÓN!**

**Cada una de las siguientes funciones puede ser utilizada junto con el ajuste correcto de la temperatura.**



**Grill**

**Regulación de temperatura:** 60 °C – MÁX. ( $\pm 250$  °C)

La función de grill está indicada para hornear, gratinar o dorar alimentos. **El tiempo de cocción no debe superar los 5 minutos.**



**Grill + circulación del aire**

**Regulación de temperatura:** 60 °C – 200 °C

Esta función se puede elegir para preparar carnes, pescados y aves al grill. Al cocinar al grill con la rejilla-estante, en el nivel inferior debe colocarse la bandeja para asar con un poco de agua. De esta forma se evita que salpique la grasa y la formación de humo.



### Circulación del aire

**Regulación de temperatura:** 60 °C – MÁX. ( $\pm$  250 °C)

En el caso de elegir esta función en el interior del horno circula aire caliente homogéneamente en todos los niveles. Esto permite un efecto óptimo al cocinar/asar a un mismo tiempo diferentes alimentos con un tiempo adecuado en los diferentes niveles.

Antes de introducir los alimentos, el horno debe calentarse previamente.

Esta función es especialmente útil para la preparación de tartas y preparar unas mayores cantidades de comida.



### Descongelado

Esta función se utiliza para descongelar todo tipo de alimentos congelados.

Se recomienda para alimentos delicados que no necesitan calor, como salsas de nata o vainilla, postres, pasteles de fruta, etc.

Usando esta función de descongelado, el ventilador permite reducir el tiempo a la mitad.

Para acelerar el tiempo de descongelado en el caso de carnes, pescados y pan, debe ajustar la temperatura en un rango de 80 °C – 100 °C.

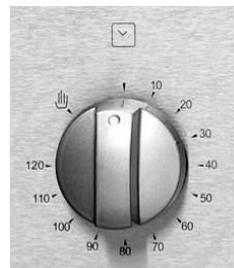


### ¡ATENCIÓN!

**Durante el funcionamiento del aparato, las puertas del horno deben estar cerradas independientemente de la manera de cocinar/asar.**

### Tiempo de cocción/asado

- El tiempo de cocción/asado depende del tipo y cantidad de los alimentos, gustos y experiencia.
- El tiempo de preparación de los alimentos se puede elegir en un rango de 0 – 120 minutos girando hasta la posición adecuada el regulador de tiempo en el sentido de las agujas del reloj.
- Al finalizar el tiempo ajustado, el regulador de tiempo vuelve a la posición “0” y se emite una señal acústica.



- Para ajustar un trabajo continuo, el regulador de tiempo debe ponerse en la posición , a continuación observar el proceso de cocción/asado, y al finalizar apagar el aparato.



## ¡ATENCIÓN!

Al finalizar de utilizar el horno, todos los reguladores de temperatura (regulador de tiempo, temperatura y funciones) deben colocarse en la posición de “APAGADO”.

### Niveles

- En el horno hay disponibles **4 niveles**:  
**1 inferior, 2 centrales, 1 superior.**
- Los niveles centrales son adecuados para la mayoría de las tareas, ya que en esta zona hay un ajuste estable de temperatura utilizando el regulador de temperatura.



### Indicaciones y consejos

- Dependiendo del tamaño de las porciones y del empleo de diferentes baterías de cocina, de diferentes materiales y de distintos grosores (terracota, vidrio, aluminio, acero) pueden existir variaciones en los tiempos dados en las indicaciones.
- En el caso de alimentos delicados y comidas preparadas con anti-aglomerantes, debe evitar abrir la puerta de vidrio del horno, para que la temperatura interior no sufra cambios,
- Para ahorrar energía, en el caso de largos procesos de cocción el horno puede apagarse varios minutos antes de lo recomendado en la receta y no abrir la puerta de vidrio para aprovechar el remanente de calor. El aislante del horno garantiza un efecto de cocción/asado perfecto.

## 6. Limpieza y conservación



**¡ADVERTENCIA!**

**Antes de proceder a la limpieza del aparato, coloque todas las perillas de regulación del gas en posición "0" y cierre la válvula principal de gas.**

**Coloque la perilla de regulación de la temperatura en posición "0" y desconecte el aparato de la red eléctrica (¡retire la clavija del enchufe!).**

**Deje que el aparato se enfríe completamente.**

**Nunca lave el aparato con un chorro de agua.**

**Procure que el agua no entre en el aparato.**

### Limpieza

- Para garantizar un funcionamiento seguro, higiénico y rentable, el aparato debe limpiarse todos los días al finalizar el trabajo.

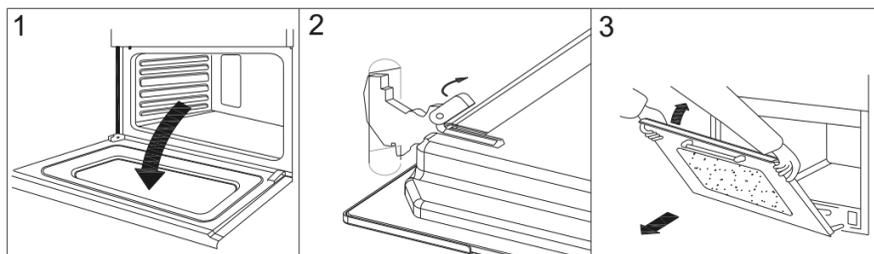
#### ***Superficie de cocción a gas***

- Retirar la rejilla y la protección de quemadores de gas.
- Limpiar la superficie de cocción con un paño suave o una esponja remojada en agua caliente. Si fuera necesario, puede emplearse un detergente neutro (por ejemplo, un detergente lavavajillas). A continuación secar la superficie de cocción.
- La rejilla y la protección de los quemadores de gas pueden limpiarse con un paño suave o una esponja remojada en agua con un detergente neutro (por ejemplo, un detergente lavavajillas). Las manchas más difíciles pueden eliminarse con un cepillo de latón. La rejilla y la protección de los quemadores deben enjuagarse bien en agua limpia y secarlos.
- Al finalizar la limpieza de la rejilla y la protección de los quemadores, deben volver a colocarse antes de encender los quemadores.

#### ***Horno multifunción***

- El interior del horno y las guías para las bandejas deben limpiarse bien con un paño suave o una esponja empapada en agua caliente y un detergente apropiado para superficies esmaltadas. Enjuagar bien con agua caliente cuidando de eliminar todos los restos del detergente. A continuación, secar el interior del horno y las guías para las bandejas.
- No emplear estropajos ni otros productos que puedan estropear el esmalte del horno.

## ***Puerta de vidrio del horno***



- Para una limpieza más fácil de la cámara de asado, se puede quitar la puerta del horno (des. arriba). Se procederá de la siguiente manera:
  1. Abrir completamente la puerta de vidrio del horno;
  2. Cierre el soporte de las dos bisagras hacia la puerta;
  3. Cierre la puerta hasta que las bisagras se eleven hasta sus correspondientes en el horno; tirar de la puerta en su dirección por el pegador;
- Limpiar la puerta del horno con un paño suave y un detergente suave. Secar con un paño seco.
- Después de la limpieza, vuelva a instalar la puerta de vidrio del horno, procediendo en orden inverso.

## ***Carcasa del aparato***

- Para limpiar la superficie de acero noble (carcasa y superficie de cocción) debe emplear únicamente **detergentes especiales para la limpieza de acero noble** ya que el empleo de agentes limpiadores no apropiados podría provocar corrosión en el aparato.
- **No** se deben emplear detergentes que contengan cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc.).
- Después de limpiar, debe secar y abrillantar la superficie con un paño seco.

## Indicaciones de la conservación

- Debe comprobar con regularidad el correcto funcionamiento de todos los elementos de control y seguridad.
- Debe comprobar el encendido del quemador y su correcto funcionamiento después de ajustar la llama más baja.
- Debe controlar que no existan fugas de gas en la instalación.
- Compruebe periódicamente que las tapetas estén bien colocadas sobre los quemadores. ¡Los orificios de los quemadores no pueden quedar cubiertos por comida o restos de productos de limpieza!
- Periódicamente debe controlar el cable de alimentación eléctrico buscando desperfectos. Nunca se debe utilizar el aparato con el cable de alimentación estropeado. Si el cable se encuentra estropeado, para evitar riesgos, se debe pedir su cambio al personal del servicio técnico o a un electricista cualificado.

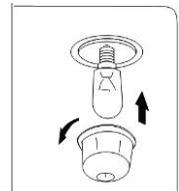


### ¡ATENCIÓN!

**Para garantizar un trabajo seguro, el aparato debe pasar regularmente, por lo menos una vez al año, una inspección técnica realizada por personal cualificado. Por ello, se recomienda firmar un contrato de mantenimiento.**

## 7. Fallos posibles

- En el caso de daños o averías desconecte el aparato del suministro eléctrico y cierre la válvula principal de gas.
- **No** abra la carcasa del aparato.
- Póngase en contacto con el servicio técnico o con el vendedor e indique la siguiente información:
  - tipo de avería;
  - número de artículo y número de serie (se pueden leer en la placa de identificación en la pared trasera del aparato).
- Si no funciona la iluminación interna del horno, cambie la bombilla del horno del siguiente modo:
  - Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la toma de corriente eléctrica.
  - Espere hasta que se enfríe.
  - Retire el cristal protector de la bombilla del horno.
  - Desenrosque la bombilla fundida y sustitúyala por una nueva.
  - Coloque otra vez el cristal protector de la bombilla del horno.



**¡Utilice únicamente bombillas resistentes a las altas temperaturas!**

## 8. Recuperación

### Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.



**¡ADVERTENCIA!**

**Para evitar eventuales abusos, y sus riesgos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.**



**¡ATENCIÓN!**



**Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.**