

BGH 600-520



1519811

ESPAÑOL**Índice de contenido**

1. Seguridad.....	138
1.1 Explicación de los símbolos	138
1.2 Indicaciones de seguridad	139
1.3 Uso previsto	144
1.4 Uso contrario a su uso previsto	144
2. Informaciones generales	145
2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía	145
2.2 Protección de los derechos de autor	145
2.3 Declaración de Compatibilidad	145
3. Transporte, embalaje y almacenaje	146
3.1 Control de entregas	146
3.2 Embalaje	146
3.3 Almacenaje	146
4. Especificaciones técnicas	147
4.1 Presentación de las partes del dispositivo	147
4.2 Datos técnicos	148
5. Instalación y servicio	152
5.1 Información para el instalador	152
5.1.1 Traslado del aparato	153
5.1.2 Colocación	153
5.1.3 Elemento estabilizador	154
5.1.4 Ventilación de interiores	155
5.1.5 Conexión eléctrica	156
5.1.6 Conexión del gas	156
5.1.7 Conversión a otro tipo de gas	157
5.1.8 Ajuste de la potencia mínima de los quemadores de gas	159
5.2 Indicaciones de explotación para el usuario	160
5.2.1 Panel de control	160
5.2.2 Cocina de gas	161
5.2.3 Horno eléctrico multifunción	162
6. Limpieza y conservación	165
7. Fallos posibles	169
8. Recuperación	170



¡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.

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

Una vez apagado el fuego, garantice la entrada suficiente de aire fresco.

1.3 Uso previsto

Cualquier uso del dispositivo para fines diversos y / o desviarse de su uso previsto está prohibido y se considera uso contrario a su uso previsto.

Se excluyen todas las reclamaciones contra el fabricante y / o sus representantes por daños causados por el uso del dispositivo contra su uso previsto.

El usuario será responsable único y exclusivo de los daños producidos durante un uso del aparato no conforme a su destino.

El aparato trabajará de modo seguro solamente si es utilizado conforme a su diseño, y

La cocina de gas con el horno multifunción sirve únicamente para preparar determinados alimentos.

1.4 Uso contrario a su uso previsto.

Cualquier uso que no sea el mencionado en **1.3 “Uso previsto”** se considera inadecuado y prohibido.

Un uso no conforme a su destino puede provocar daños graves a personas y objetos debido a tensión eléctrica peligrosa, fuego o alta temperatura. Usando este aparato sólo se pueden realizar tales tareas que están descritas en estas instrucciones de uso. El uso inadecuado puede provocar deterioro del aparato.

Solo personal cualificado podrá realizar las intervenciones técnicas, de montaje y mantenimiento del aparato.

¡Nunca use el aparato para calentar interiores!

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.

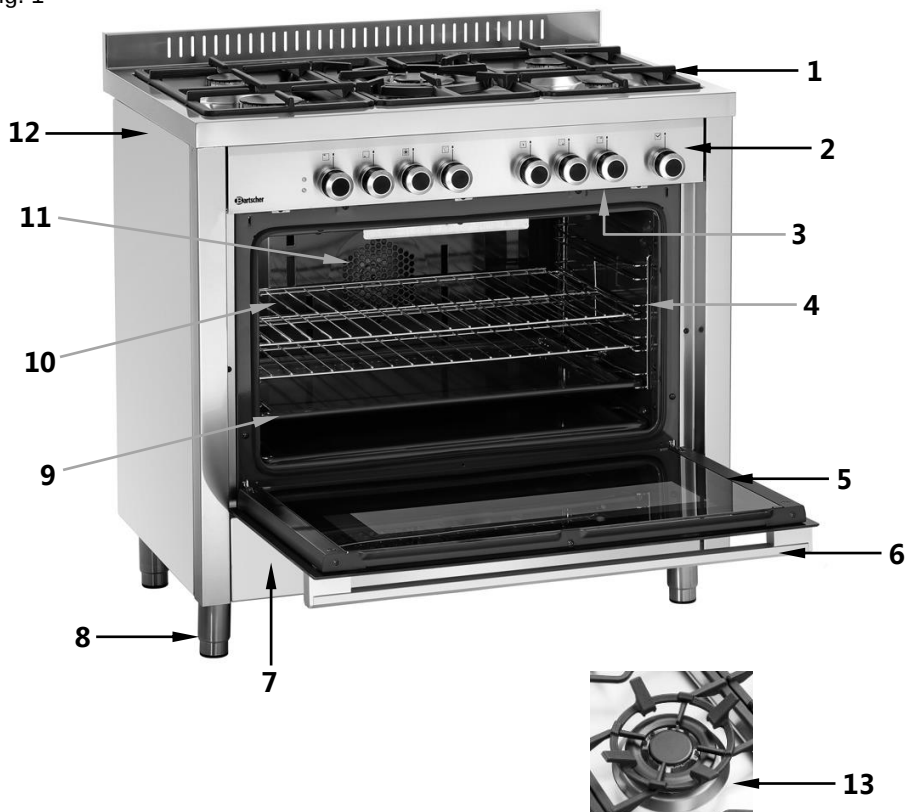
Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- 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

Fig. 1



- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 Zona de cocción | 8 Pies de altura ajustable (4x) |
| 2 Panel de control | 9 Bandeja de horno (1x) |
| 3 Iluminación del horno | 10 Rejilla (2x) |
| 4 Ranuras para bandejas (4x) | 11 Ventilador |
| 5 Puerta de cristal del horno | 12 Carcasa |
| 6 Asa de la puerta de cristal | 13 Quemador de gas (5x) |
| 7 Compartimento de almacenamiento debajo del horno | |

4.2 Datos técnicos

Denominación:	Cocina de gas BGH 600-520
Código:	1519811
Material:	Acero inoxidable, cámara del horno: esmaltada
Versión:	▪ tipo de alimentación: gas/eléctrico Cocina de gas: ▪ Tipo de zonas de cocción: gas ▪ Número de zonas de cocción: 5 ▪ Distribución de las zonas de cocción: 1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 3,8 kW ▪ Medidas de las zonas de cocción: 4 x 230 x 270 mm, 1 x Ø 350 mm ▪ Tipo de gas: - Gas natural tipo H (alta potencia), (20 mbar) - Inyectores de propano (50 mbar) y de gas natural tipo L (baja potencia) (20 mbar) adjuntos ▪ Quemadores de gas: - quemador de circuito único / quemador de tres circuitos - tipo de encendido: encendido manual electrónico - con piloto de protección - con protección termoelectrónica Horno multifunción: ▪ Tipo de horno: eléctrico ▪ Capacidad del horno: 104 litros ▪ Funciones del horno: - Aire caliente - Grill - Grill + calentamiento superior - Grill + calentamiento superior + ventilador - Calentamiento inferior + ventilador - Calentador superior/inferior - Descongelación ▪ Rango de temperatura: de 60 °C a 250 °C ▪ Número de pares de ranuras: 4 ▪ Distancia entre pares de ranuras: 70 mm

Nombre	Cocina de gas BGH 600-520
Código:	1519811
Versión:	- Propiedades del horno: - Puerta doble de cristal - Temporizador (5 - 55 min.) - Iluminación del horno Propiedades de aparatos: - Extracción de vapores - Tipo: aparato de pie - Pies de altura ajustable: sí - Regulable en altura: 850 x 900 mm - Rejillas de hierro fundido - Compartimento de almacenamiento debajo del horno: an. 660 x prof. 450 x al. 120 mm
Potencia de la conexión de gas:	11,3 kW
Potencia de la conexión del horno:	2,495 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas del aparato:	410 900 x prof. 600 x al. 850 mm
Medidas del horno:	an. 690 x prof. 400 x al. 340 mm
Peso:	64 kg
Accesorios:	2 rejillas, 1 bandeja de horno

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

Tab. 1 Categorías y tipos de gas en los distintos países

País de destino		Categoría	Tipo de gas	Presión del gas (mbar)
AL	Albania	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
AT	Austria	I _{2H}	G20	20
BE	Bélgica	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bulgaria	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Suiza	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CY	Chipre	II _{2H3B/P} I _{3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G30/G31 G20	20 - 30/30 30/30 20
CZ	República Checa	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	Alemania	II _{2ELL3B/P} I _{2E}	G20 G20	20 20
DK	Dinamarca	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estonia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	España	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	Finlandia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	Francia	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	Gran Bretaña	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	Grecia	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
HU	Hungría	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IE	Irlanda	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	Islandia	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	Italia	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	Lituania	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LU	Luxemburgo	I _{2E}	G20	20
LV	Letonia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30

País de destino		Categoría	Tipo de gas	Presión del gas (mbar)
MK	Macedonia	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
MT	Malta	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
NL	Holanda	I _{2L} II _{2L3B/P} II _{2EK3B/P}	G25 G25 - G30/G31 G20 - G25.3 - G30/G31	25 25 - 30/30 20 - 25 - 30/30
NO	Noruega	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	Polonia	I _{2E}	G20	20
PT	Portugal	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	Rumanía	II _{2E3B/P} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 30/30
SE	Suecia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	Eslovenia	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
SK	Eslovaquia	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
TR	Turquía	II _{2H3B/P}	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.

Tab. 2 Propiedades de los inyectores y de los quemadores

Quemador (Ø en mm)	Tipo de gas		Presión de gas (mbar)	Identificación de los inyectores (1/100 mm)	Consumo de gas	Potencia (kW)	
						MÁX.	MÍN.
Quemador auxiliar Ø 55	Gas licuado	G30/G31	50	43	73 g/h	1,00	0,30
			28-30/37	52			
	Gas natural	G20	20	72 x	95 dm ³ /h		
		G25		77	111 dm ³ /h		

Quemador (Ø en mm)	Tipo de gas		Presión de gas (mbar)	Identificación de los inyectores (1/100 mm)	Consumo de gas	Potencia (kW)	
						MÁX.	MÍN.
Quemador Normal Ø 75	Gas licuado	G30/G31	50	58	127 g/h	1,75	0,44
			28-30/37	68			
	Gas natural	G20	20	98	167 dm³/h		
		G25		100	194 dm³/h		
Quemador Fuerte Ø 100	Gas licuado	G30/G31	50	75 S	218 g/h	3,00	0,75
			28-30/37	88			
	Gas natural	G20	20	116	286 dm³/h		
		G25		134	332 dm³/h		
Quemador de tres circuitos Ø 130	Gas licuado	G30/G31	50	77	277 g/h	3,80	1,80
			28-30/37	98			
	Gas natural	G20	20	137	363 dm³/h		
		G25		152	421 dm³/h		

5. Instalación y servicio

5.1 Información para el instalador



¡ATENCIÓN!

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

- Desempaque el dispositivo y descarte todos los materiales de empaque de acuerdo con las regulaciones ambientales.
- Instale los pies adjuntos enroscándolos en los orificios preparados debajo del aparato (fig. 2).

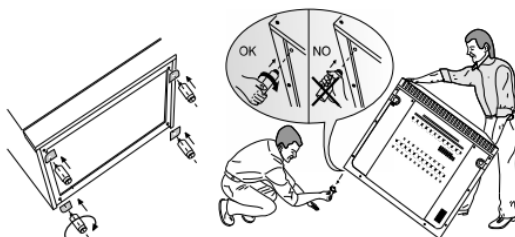


Fig. 2

5.1.1 Traslado del aparato

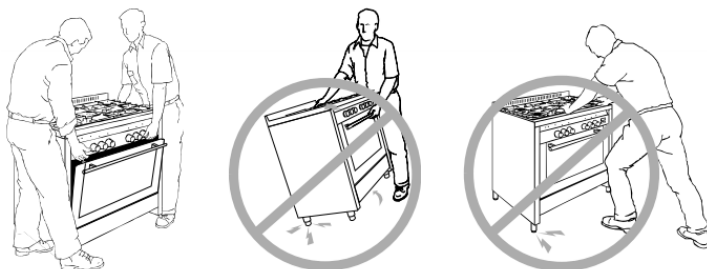


Fig. 3

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

5.1.2 Colocación

- Desempaquete 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 del aparato. Entre la superficie del aparato y las superficies horizontales por encima del aparato se debe dejar una separación mínima de **750 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.

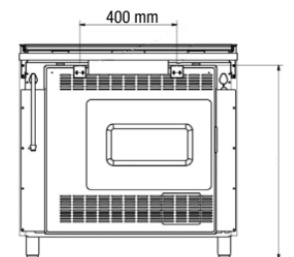
5.1.3 Elemento estabilizador



¡INDICACIÓN!

Para evitar riesgos de inclinación del aparato hacia adelante, fije el elemento trasero estabilizador. Las escuadras, los pasadores y los tornillos necesarios están adjuntos al aparato.

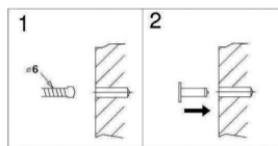
- En la parte trasera del aparato se encuentra un panel protector del horno. Mida exactamente la distancia H desde el punto más alto del panel protector hasta el suelo **(A)**.



A

Fig. 4

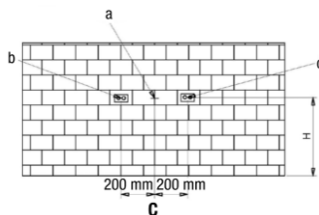
- Use el valor H medido para marcar los puntos para los taladros para los pasadores en la pared de instalación del aparato **(B)**.



B

Fig. 5

- Marque también el centro de la cocina en la pared, a la misma altura que el valor H anteriormente medido **(C)**.
- Haga los taladros en la pared.



C

Fig. 6

- Ahora instale dos soportes separadores a la distancia de 400 mm (200 mm desde el centro), cada uno con 2 tornillos, y coloque la cocina al lado de la pared debajo de ambos soportes **(D)**.

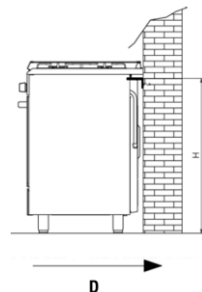


Fig. 7

5.1.4 Ventilación de interiores



¡ATENCIÓN!

De acuerdo con la normativa, el aparato sólo puede ser instalado y utilizado únicamente en zonas permanentemente ventiladas para evitar la acumulación inadmisible 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 m³/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.

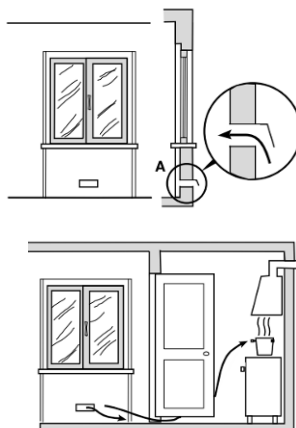


Fig. 8

5.1.5 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 3 x 1,5 mm² con clavija.
- 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.

5.1.6 Conexión del gas

- El aparato ha sido inspeccionado y preparado de fábrica para funcionar con el tipo de gas indicado en la placa de identificación. Antes de la instalación compruebe si la alimentación local con gas (tipo de gas y presión) es conforme con la colocación del aparato.
- En los lugares de instalación públicos deben respetarse los reglamentos de prevención de accidentes y las normas de seguridad en caso de incendio y pánico.
- En la acometida de gas debe instalarse una válvula de aislamiento certificada, en un lugar de fácil acceso, entre la red de suministro de gas y el aparato, para poder cortar este suministro si resulta necesario.
- La acometida está situada en la parte trasera del aparato.
- La acometida de la red de gas o de la botella de gas se hará usando distintos tubos (manguera metálica o de caucho).

Acometida mediante manguera metálica

- La manguera se conecta al conector roscado en la parte trasera del aparato, en el cual se encuentra una junta (fig. 9).
- La longitud de la manguera puede ser de hasta 2 metros.
- Asegúrese de que la manguera no entre en contacto con los elementos calientes del horno.
- Instale la manguera metálica de modo que no se tuerce ni tense. Podrán usarse solo abrazaderas que cumplan los reglamentos de instalación.

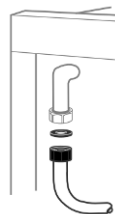


Fig. 9

Conexión 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 debe ser más largo de 1 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.

5.1.7 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:

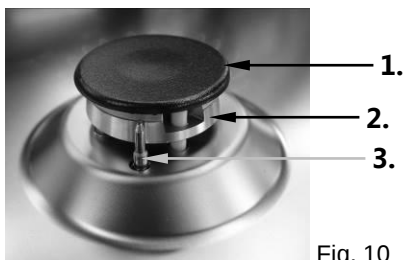


Fig. 10

1. Protección del quemador
2. Cuerpo del quemador
3. Termopar

- retirar la rejilla de la superficie de cocción;
- retirar la protección del quemador del cuerpo del quemador;
- desatornillar los inyectores utilizando una llave;
- reemplazar el inyector retirado con un inyector adecuado para el tipo de gas

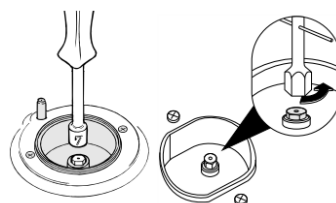


Fig. 11

- los datos relativos a los inyectores se encuentran en la tabla **“Propiedades de los quemadores y de los inyectores”** en las pág. 151, 152);
- 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.

5.1.8 Ajuste de la potencia mínima de los quemadores de gas

- El ajuste de la potencia reducida (mínima) se hace en fábrica. Una vez que se sustituyan los inyectores, para ajustarlos al gas disponible o a las condiciones específicas de presión en la red, podrá resultar necesario volver a ajustar el valor mínimo.
- Para corregir, siga el procedimiento descrito a continuación:
 - encienda el quemador y permita que funcione durante unos 10 minutos con la potencia máxima;
 - gire la perilla hasta la posición mínima;
 - tire de la perilla reguladora;
 - ajuste el valor mínimo con un destornillador pequeño, girando el tornillo bypass en sentido horario hasta que se obtenga la potencia esperada de la llama;
- Vuelva a colocar la perilla reguladora y gírela rápidamente desde la posición máxima hasta la mínima comprobando la llama. Asegúrese de que el ajuste sea suficiente para poder mantener el nivel adecuado de calentamiento del elemento térmico. Si no es así, corrija el ajuste mínimo de la llama.
- Una vez que se hayan sustituido los inyectores u hecho otros ajustes, asegúrese siempre de que la llama tenga el color azul, sea estable y no emita ruidos, no se separe del quemador y al cambiar el ajuste de grande a pequeño la llama no retroceda.

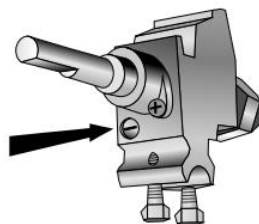


Fig. 12



¡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 150, 151) 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)



Abb. 13

A 	Indicador de calentamiento del horno		Perilla de regulación de temperatura del horno
B 	Indicador de funcionamiento del horno		Perilla del quemador de tres circuitos, medio
	Perilla del quemador normal izquierda trasera		Perilla del quemador auxiliar derecha delantera
	Perilla del quemador fuerte izquierda delantera		Perilla del quemador normal derecha trasera
	Perilla funcional del horno		Temporizador

5.2.2 Cocina de gas

Posición de los quemadores en la placa de cocción



Fig. 14

- ① Quemador fuerte
- ② Quemador normal
- ③ Quemador de tres circuitos
- ④ Quemador auxiliar

Encendido de los quemadores de gas

- Para encender el quemador de gas, pulse la perilla correspondiente y gírela en sentido antihorario hasta la posición con el flujo máximo de gas (símbolo con llama grande).
- Mantenga pulsada la perilla durante unos 10 s hasta que se encienda la llama.
- En cuanto se produzca la llama, ajuste el tamaño de la llama girando la perilla siempre entre los ajustes grande y pequeño, nunca entre el ajuste grande y la posición de APAG. (o).



Fig. 15

- Si la llama desaparece por casualidad (p. ej., viento fuerte, vertido de un líquido, etc.), se activará la válvula de seguridad y se cerrará el suministro de gas.

Indicaciones y consejos

- Evite la llama alta alrededor del recipiente de cocción.
- En cuanto el contenido del recipiente empiece a hervir, reduzca el tamaño de la llama a un nivel más bajo para que no se apague debido al líquido de la olla.
- Si se usa grasa y aceite, tenga mucho cuidado durante la cocción, dado que si se sobrecalientan podrán encenderse debido a la llama. **¡Riesgo de incendio!**



Fig. 16

- Use solo recipientes de cocción con el fondo plano.
- Ajuste el recipiente de cocción en la rejilla de modo que la llama se encuentre en el medio.
- Para reducir el consumo de gas y utilizar mejor los quemadores, use recipientes de cocción y ollas de diámetro adecuado para cada uno de los quemadores de gas como se presenta en la siguiente tabla.

Quemador de gas/ Ø en cm	Mín. Ø (cm) de la olla de cocción	Máx. Ø (cm) de la olla de cocción
Quemador fuerte / 10	20	24
Quemador normal / 7,5	16	20
Quemador de tres circuitos / 13	24	28
Quemador auxiliar / 5,5	10	14



¡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 “Limpieza y conservación”**.
- Antes de poner en marcha el horno por primera vez, debe poner en funcionamiento el horno vacío durante 60 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***

Ajuste de la temperatura

- Ajuste la temperatura de cocción / asado requerida para la comida seleccionada por medio de la perilla de temperatura en el rango de 60 °C a– 250 °C / MÁX.
- La luz indicadora roja de calentamiento en el panel de control está encendida hasta que el aparato se calienta y se apaga cuando se alcanza la temperatura ajustada.
- Entonces se puede poner la comida en el horno.
- Cuando la temperatura en el horno se reduce, la luz indicadora de operación vuelve a encender y el aparato se calienta de nuevo hasta la temperatura ajustada.



Fig. 17

Funciones

- En función del tipo de comida preparada, seleccione una de las funciones del horno girando la perilla de funciones en sentido horario hasta la posición deseada. La luz indicadora roja de operación del horno empieza a encenderse una vez se haya ajustado una de las funciones.



La iluminación de horno se enciende en cuanto se activa la perilla de funciones. La iluminación del horno está encendida durante el funcionamiento y se apaga cuando la perilla de funciones se coloca en la posición «0».



Fig. 18



¡INDICACIÓN!

Cada una de las funciones descritas a continuación se usará solo con el ajuste correcto de la temperatura.

	Descongelación con ventilador El ventilador está encendido sin resistencias calefactoras. Descongelación rápida y óptima durante varios minutos.
	Calentador superior/inferior El calor se produce por medio de resistencias calefactores superiores e inferiores del horno. Esta función es adecuada para pasteles y recetas tradicionales.
	Calentamiento inferior + ventilador El calor de la resistencia calefactora se distribuye, la función es recomendable para terminar el tratamiento térmico y esterilizar.

	Grill + calentamiento superior + ventilador Óptima para cocinar carne y pescado a la parrilla.
	Grill + calentamiento superior Para cocinar comidas de gran superficie a la parrilla.
	Grill Para tostar, horneas y dorar los platos.
	Circulación de aire El ventilador proporciona la circulación del aire en el interior de la cámara del horno y permite el tratamiento térmico igual en todos los planos, sin transmitir olores.

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 5 – 55 minutos girando hasta la posición adecuada el regulador de tiempo en el sentido de las agujas del reloj.
- Al finalizar el tiempo ajustado, se emite una señal acústica.



Fig. 19



¡ATENCIÓN!

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

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.



Fig. 20

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 limpiar, ponga las perillas reguladoras de gas en la posición «0» y cierre la válvula principal de gas.

Todas las perillas reguladoras del horno deberán ajustarse en la posición «0» y desconecte el aparato de la alimentación eléctrica (¡retire el enchufe de la toma!).

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

- Limpie bien las ranuras y la cámara del horno con agua tibia, paño blando o esponja y detergente suave para la limpieza de superficies esmaltadas. Limpie bien con agua limpia y tenga cuidado para que no queden restos del producto de limpieza. Al final, seque la cámara y las ranuras.
- No use paños para frotar ni otros productos que pudieran dañar la superficie esmaltada del horno.

Puerta de cristal del horno

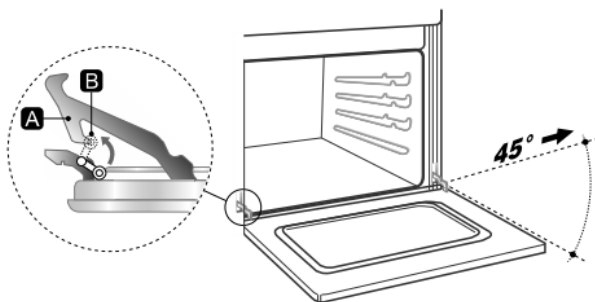


Fig. 21

- Para facilitar la limpieza de la cámara térmica, la puerta de vidrio del horno se puede remover (fig. 21). Siga el procedimiento descrito a continuación:
 - abra por completo la puerta de cristal del horno;
 - eleve la palanca **B** y sujete la puerta de cristal del horno con ambas manos en la zona de las bisagras **A**;
 - eleve la puerta de cristal del horno hasta que estén bajo el ángulo de 45° en relación con el horno y, a continuación, sáquela;
- Limpie la puerta de cristal del horno usando un paño delicado y un detergente no agresivo. Limpie con un paño seco.
- Una vez se haya limpiado, vuelva a instalar la puerta de cristal del horno introduciendo las bisagras **A** en las ranuras y enganchando la palanca **B**.

Cristal interior de la puerta del horno

- El cristal interior de la puerta del horno se puede remover en caso necesario. Esta operación se realizará solo con el aparato frío.
- Para remover el cristal de la puerta del horno, siga los pasos descritos a continuación (fig. 22):
 - abra ligeramente la puerta de cristal del horno;
 - pulse a la vez los botones en los soportes laterales de la puerta del horno y tire de ellos hacia arriba;
 - remueva el perfil superior de la puerta del horno;
 - saque el cristal interior tirando de él hacia sí.

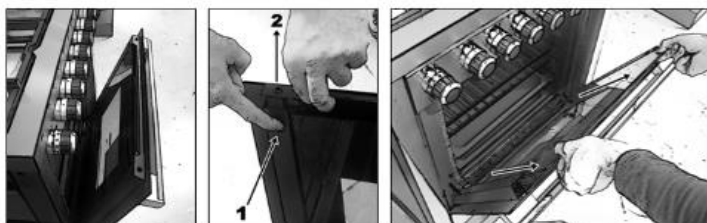


Fig. 22

- Limpie el cristal interior de la puerta del horno con un delicado paño húmedo y un detergente suave. No use productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos agudos para la limpieza del cristal interior, dado que podrán rayar la superficie causando su rompimiento.
- Para instalar el cristal interior de nuevo, siga los pasos en el orden inverso (fig. 23). Asegúrese de que el cristal interior se encuentre correctamente en relación con los soportes laterales y que en la esquina inferior, marcada con la flecha, se encuentre el texto VIT, a continuación vuelva a instalar el perfil de la puerta de cristal del horno.

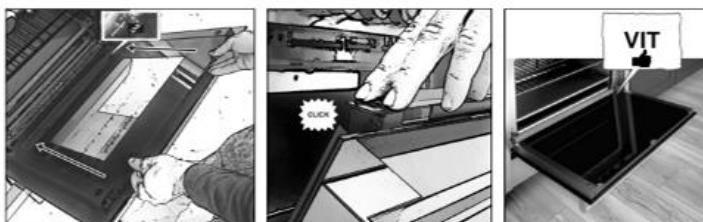


Fig. 23

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

- Si se producen daños o fallos, desconecte el equipo de la red de alimentación eléctrica y cierre la válvula principal de gas.
- **No** abra la carcasa del equipo.
- Póngase en contacto con el servicio técnico o con el vendedor proporcionándole la siguiente información:
 - tipo de fallo;
 - número de artículo y número de serie (se pueden leer en la placa de identificación en la pared trasera del aparato).
- Si la iluminación del interior del horno no funciona, sustituya la bombilla realizando los siguientes pasos:
 - Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la toma de corriente eléctrica.
 - Espere hasta que se enfríe.
 - Desenrosque la tapa A de la luz del horno.
 - Desenrosque la bombilla dañada del horno (B) y sustitúyala con otra resistente a las altas temperaturas (300 °C) para hornos de potencia semejante.
 - Vuelva a instalar la tapa A de la luz del horno en sentido horario.

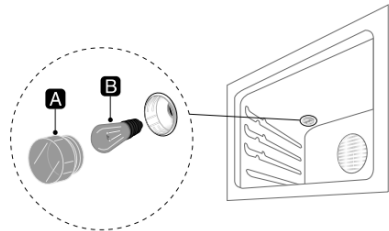


Fig. 24

8. Recuperación

Dispositivos antiguos



Los electrodomésticos están marcados con este símbolo. Está prohibido tirar a la basura electrodomésticos. Si no se puede utilizar más un aparato, el consumidor está obligado a entregarlo separadamente del resto de la basura en un punto de recogida del municipio.



¡INDICACIÓN!

Los electrodomésticos deben ser aprovechados y eliminados de forma profesional para evitar un impacto medioambiental.

- Desconecte el aparato de la corriente y corte el cable de alimentación.

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