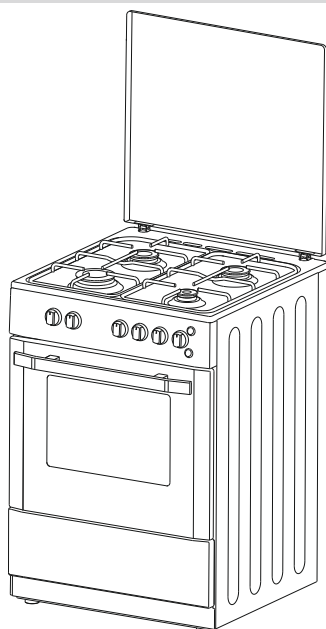




CO4463GIN
CO4462GB

ES

**INSTRUCCIONES DE USO E
INSTALACIÓN DE LA COCINA
A GAS DE LIBRE INSTALACIÓN**



Estimado Cliente,

Nuestro objetivo es ofrecerle productos de alta calidad que superen sus expectativas. Su aparato se fabrica en instalaciones modernas con cuidado y se somete especialmente a pruebas de calidad.

Hemos elaborado este manual para ayudarle a utilizar de manera segura y con la máxima eficacia este aparato fabricado con la última tecnología.

Le recomendamos que antes de utilizar el horno, lea detenidamente esta guía que incluye la información básica para su instalación correcta y segura, además del mantenimiento y su forma de uso. Contacte con el servicio técnico autorizado más próximo a su domicilio para el montaje del mismo.

Este manual se ha redactado para más de un modelo. Es posible que el aparato no cuente con alguna de las características descritas en este manual. Preste atención a las explicaciones que tienen ilustraciones mientras esté leyendo el manual de instrucciones.

Declaración de conformidad

Declaramos que nuestros productos cumplen con las Directivas Europeas, Decisiones y Regulaciones aplicables y los requisitos enumerados en dichas normativas.



ÍNDICE:

1. PRESENTACIÓN BREVE DEL PRODUCTO

2. ADVERTENCIAS

3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

3.1 Lugar de instalación del aparato

3.2 Instalación del aparato

3.3 Ajuste de las patas

3.4 Conexión del gas

3.5 Conexión eléctrica y seguridad

3.6 Conversión de gas

4. USO DEL APARATO

4.1 Uso de los hornillos (quemadores) a gas

4.1.1 Control de los quemadores de la placa

4.1.2 Control del quemador del horno

4.1.3 Control del quemador del grill del horno

4.2 Accesorios utilizados en el horno

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 Limpieza

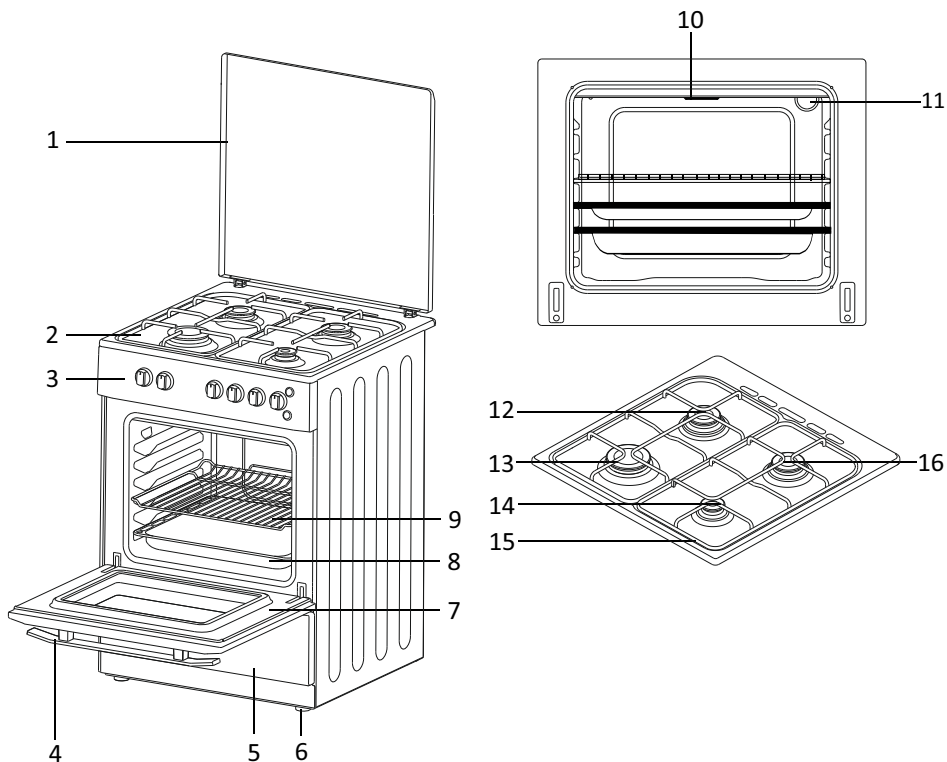
5.2 Mantenimiento

6. SERVICIO TÉCNICO Y TRANSPORTE

6.1 Solución de problemas básicos antes de contactar con nuestro servicio técnico

6.2 Información relacionada con el transporte

1. PRESENTACIÓN BREVE DEL PRODUCTO



MODELO	PROFUND. (Cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)
YG 60	60	60	85/90

Lista De Piezas:

- 1- Tapa
- 2- Placa encimera
- 3- Panel de Mandos
- 4- Asa de la Puerta del Horno
- 5- Cubierta de Cajón
- 6- Pata Ajustable
- 7- Puerta del Horno
- 8- Rejilla del Horno
- 9- Rejilla
- 10- Quemador del Grill
- 11- Lámpara del Quemador
- 12- Quemador semi-rápido
- 13- Quemador Rápido
- 14- Quemador auxiliar
- 15- Rejilla de Soporte
- 16- Quemador semi-rápido

2. ADVERTENCIAS

LEA ESTE MANUAL DETENIDA Y COMPLETAMENTE ANTES DE UTILIZAR LA COCINA; GUÁRDELO PARA CONSULTARLO CUANDO SEA NECESARIO.

ESTE MANUAL SE HA REDACTADO PARA MÁS DE UN MODELO. SU COCINA PODRÍA NO TENER ALGUNAS DE LAS FUNCIONES EXPLICADAS EN ÉL. PRESTE ATENCIÓN A LAS EXPLICACIONES QUE TENGAN ILUSTRACIONES MIENTRAS ESTÉ LEYENDO EL MANUAL DE INSTRUCCIONES.

Advertencias Generales de Seguridad:

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años, personas con discapacidades mentales, físicas y sensoriales, e incluso personas con falta de experiencia/conocimiento, siempre y cuando se les vigile o instruya en el uso del mismo, de modo seguro y que entiendan los riesgos implicados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deberán limpiar ni realizar el mantenimiento del mismo sin vigilancia.

ADVERTENCIA: El aparato se calienta durante su uso, así como también se calientan sus partes accesibles. Debe tenerse cuidado de no tocar los calentadores. Mantenga alejados a los menores de 8 años, a menos que los vigile constantemente.

ADVERTENCIA: Si deja sin vigilancia la comida en cocción que contenga grasas o aceites, se podría provocar un incendio. **NO INTENTE NUNCA** apagar el fuego con agua; en cambio, deberá apagar el aparato, cubriendo la llama con cualquier tapa, o una manta.

ADVERTENCIA: Riesgo de incendio: no guarde cosas sobre la superficie de cocción.

ADVERTENCIA: En caso de que la superficie esté agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

2. ADVERTENCIAS

Para placas que lleven una tapa incorporada, debe limpiarse cualquier salpicadura de dicha tapa antes de abrirla. Además, deberá dejarse que se enfríe la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.

El aparato no está diseñado para funcionar mediante temporizadores externos ni sistemas de control a distancia.

Deberá colocar las patas niveladoras para evitar la inclinación o caída del aparato.

El aparato se calienta durante su uso. Debe tenerse cuidado de no tocar los calentadores del interior del horno.

Los mangos sostenidos por poco tiempo se pueden calentar durante el uso.

No utilice detergentes abrasivos ni estropajos de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno ni ninguna otra superficie del horno, pues se puede rayar, y con ello puede dar lugar a la rotura del mismo.

No utilice aparatos de vapor para la limpieza del aparato.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la bombilla; con ello evitará la posibilidad de cualquier descarga eléctrica.

ATENCIÓN: Cuando el gratinador o el grill estén usándose, es posible que las piezas estén calientes.

Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

El aparato se fabrica de acuerdo con las normas locales e internacionales, así como con los reglamentos aplicables.

Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos de mantenimiento autorizados. Podría correr riesgos si realiza la instalación o reparación una persona que no pertenezca al servicio técnico oficial. Es peligroso alterar o modificar las características del aparato en modo alguno.

2. ADVERTENCIAS

Antes de instalar la encimera, asegúrese de que sean compatibles las condiciones de la instalación del gas (tipo de gas, presión del gas, o tensión y frecuencia eléctrica), así como los ajustes del aparato. En la etiqueta correspondiente aparecen indicados los valores de ajuste del aparato
ATENCIÓN: Este producto está destinado únicamente al uso doméstico en interiores, no debiendo utilizarse para ningún otro propósito ni ninguna otra aplicación, como un uso no doméstico o su uso en un entorno comercial.

No trate de levantar o mover el aparato tirando del asa de la puerta.

Este aparato no está conectado a ningún sistema de evacuación de residuos procedentes de la combustión. Dicho sistema deberá instalarse y conectarse de acuerdo a la normativa actual sobre instalaciones de gas. Debe prestar especial atención a las indicaciones relevantes en materia de ventilación. (Sólo para cocinas a gas)

Si el gratinador no se ha puesto en marcha en menos de 15 segundos, apáguelo y abra la puerta. Espere un mínimo de un minuto antes de tratar de encender de nuevo el quemador. (Sólo para cocinas a gas)

Estas instrucciones sólo son válidas en caso de aparecer el símbolo del país en el aparato. Si no fuera así, será necesario consultar las instrucciones técnicas relativas a la modificación del aparato para adaptarlo al país donde se utilice. (Sólo para cocinas a gas)

Se han tomado todas las medidas posibles para garantizar su seguridad. El vidrio puede romperse; tenga cuidado al limpiarlo para no rallarlo. No golpee el vidrio con los accesorios.

Asegúrese de que el cable de corriente no se dañe ni retuerza durante la instalación. Si el cable de corriente está dañado, debe acudir al fabricante, distribuidor, servicio técnico o similares personas capacitadas, para poder reemplazarlo y evitar así cualquier peligro.

Cuando la puerta delantera está abierta, no permita que los niños se suban a la puerta o se sienten sobre ella.

Advertencias sobre la Instalación

.No utilice el horno hasta que esté totalmente instalado.

La instalación y la puesta en marcha de este aparato debe realizarla un técnico autorizado. El fabricante no se responsabiliza de ningún daño provocado por una instalación incorrecta o llevada a cabo por personal no autorizado.

Al desembalar el aparato, asegúrese de que no se haya dañado durante el transporte. En caso de que encuentre un defecto, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado. Los materiales utilizados para el embalaje (nylon, grapas, corchos, etc...) pueden ser perjudiciales para los niños; por tanto, deben recogerse y desecharse de inmediato.

Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo, etc.

Los muebles y materiales anexos al aparato deberán estar preparados para soportar temperaturas mínimas de 100°C.

2. ADVERTENCIAS

Durante el uso:

Cuando utilice el horno por primera vez, habrá un cierto olor producido por los materiales aislantes y calentadores. Por esta razón, y antes de usar el horno, hágalo funcionar en vacío y a máxima temperatura durante 45 minutos. Al mismo tiempo, necesita ventilar correctamente el lugar donde se encuentra instalado el horno.

Tanto las partes internas como externas del horno se calientan durante su uso. Dé siempre un paso atrás cuando abra la puerta del horno, a fin de permitir que salga cualquier acumulación de vapor o calor. Existe el riesgo de quemaduras. No coloque materiales inflamables ni combustibles en, ni cerca de, el aparato cuando lo esté utilizando.

Utilice siempre guantes de horno para quitar y volver a colocar los alimentos en el mismo.

No deje el aparato sin vigilancia cuando esté cocinando con grasas sólidas o aceites. Pueden prenderse fuego por el calor extremo. Nunca vierta agua sobre llamas causadas por aceites o grasas. Tape la olla o la sartén con su tapa para detener las llamas provocadas en esta situación y apague el fuego.

Coloque siempre los utensilios centrados en la zona de cocción, girando los mangos a posiciones seguras para no golpearlos ni cogerlos accidentalmente. Desenchufe el aparato si no va a utilizarlo durante un periodo prolongado de tiempo. Mantenga apagado el mando principal. Cuando no vaya a usar el aparato, mantenga cerrada la llave de paso del gas.

Asegúrese de que los mandos de la cocina estén siempre en la posición "0" (apagado) cuando no la esté utilizando.

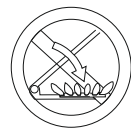
Las bandejas se inclinan al tirar de ellas. Tenga cuidado de no derramar los líquidos calientes.

ATENCIÓN El uso de este aparato de cocción a gas produce calor, humedad y residuos producto de la combustión allí donde se instale. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada, especialmente cuando esté utilizando el aparato; mantenga las rejillas de ventilación abiertas o instale un sistema mecánico de ventilación (campana extractora mecánica). (Sólo para cocinas a gas)

El uso intenso y prolongado del aparato puede requerir una fuente de ventilación adicional: por ejemplo abrir una ventana, o bien, para una ventilación más efectiva, aumentar la velocidad de funcionamiento de la campana extractora, si la hubiere, por ejemplo. (Sólo para cocinas a gas)

Mientras esté utilizando el grill, procure mantener abierta la puerta del horno abierta y utilice siempre el escudo deflector suministrado con el aparato. No utilice nunca el grill con la puerta del horno cerrada. (Sólo para cocinas a gas)

ATENCIÓN Las tapas de vidrio podrían estallar cuando se calientan. Apague todos los hornillos antes de bajar la tapa. Además, deberá dejarse que se enfríe la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.



2. ADVERTENCIAS

Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos, no introduzca nada en ellos. Puede desequilibrar el aparato o romper la tapa.

- No introduzca objetos pesados ni inflamables (p. ej. nylon, bolsas de plástico, papel, ropa, etc.) dentro del cajón inferior. Esto incluye recipientes con accesorios de plástico (por ejemplo, asas).

No cuelgue toallas, paños ni trapos en el aparato ni en sus tiradores.

Durante la limpieza y el mantenimiento:

Apague siempre el aparato antes de limpiarlo o realizar cualquier tarea de mantenimiento. Podrá hacerlo tras apagar el aparato, o desconectar éste de la corriente.

No quite las perillas de los mandos para limpiar la banda frontal. POR EFICIENCIA

Y SEGURIDAD DEL APARATO, LE RECOMENDAMOS QUE SIEMPRE UTILICE PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES Y QUE EN CASO DE NECESIDAD SÓLO SE PONGA EN CONTACTO CON UN SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO.

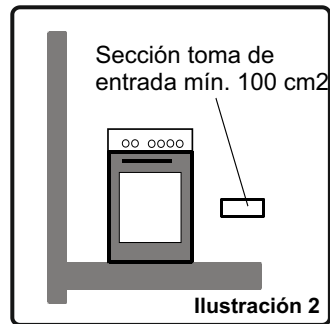
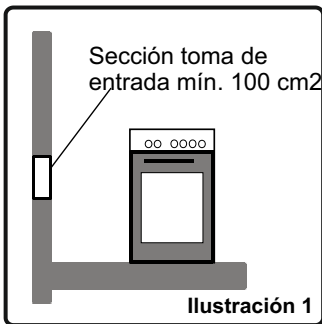
3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

Esta cocina, moderna, práctica y funcional, fabricada con materiales y piezas de la máxima calidad, satisfará sus necesidades de cocción. Para no tener ningún problema en el futuro y sacar el máximo partido al aparato, debe leerse detenidamente este manual. La siguiente información son las normas necesarias para una correcta instalación, así como para las correspondientes tareas de mantenimiento o servicio técnico. En especial, debe leerlo el técnico que vaya a instalar la cocina.

⚠ Póngase en contacto con el Servicio Técnico Autorizado para la instalación del Aparato

3.1 Lugar de instalación del aparato

- La cocina debe instalarse y utilizarse en un lugar en el que haya una ventilación constante.
- Debe haber un flujo natural de aire, suficiente para poder utilizar gas en el lugar. El flujo de aire promedio debe venir directamente a través de las rejillas de ventilación de las paredes, abiertas hacia el exterior.

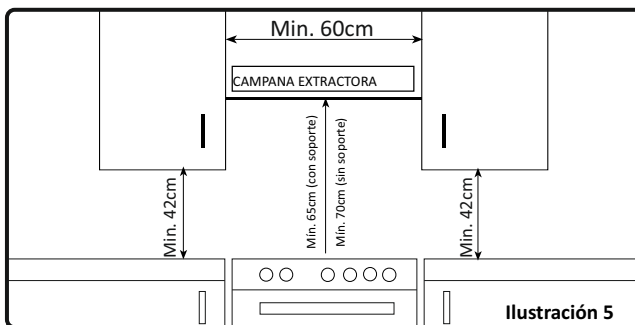
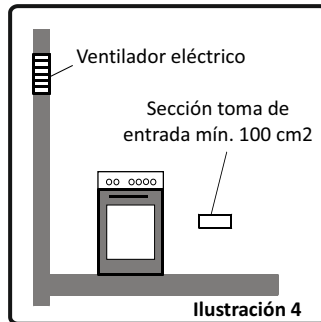
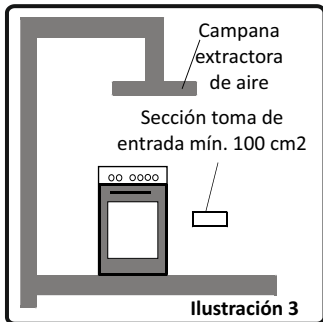


- Dichas rejillas deben tener al menos una sección transversal de 100cm^2 para que haya circulación de aire fresco (que puedan abrirse una o más rejillas). Esta rejilla (o rejillas) se deben poder abrir de forma que no queden bloqueadas. Es preferible que se coloquen cerca del suelo y al lado opuesto de los humos de los gases expulsados. Si no fuera posible abrir estas rejillas o sistemas de ventilación en la misma habitación donde se instale el aparato, se puede obtener la ventilación necesario desde cualquier habitación anexa, salvo que ésta o éstas no sean dormitorios ni lugares que representen un peligro. En este caso, esta habitación anexa también se debe ventilar según sea necesario.

Evacuación de los Gases Quemados del Lugar

Los aparatos de cocina que funcionan a gas emiten gases residuales directamente al exterior, o a través de las campanas de extracción conectadas a la chimenea abierta directamente al exterior. Si cree que no es posible instalar un extractor de humos, deberá instalar un ventilador eléctrico en la ventana o en la pared, mirando hacia el exterior. Este ventilador eléctrico debe ser capaz de renovar el aire de una cocina de 4 a 5 veces su volumen de aire por hora.

3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO



3.2 Instalación del aparato

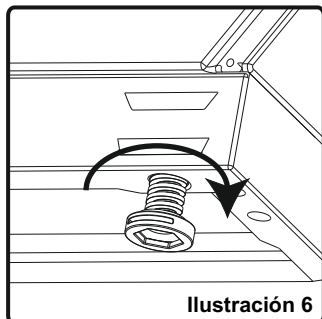
Hay algunos factores que se deben tener en cuenta durante la instalación del aparato. Le recomendamos que preste atención a los mismos durante la instalación. Preste atención a nuestras instrucciones siguientes, con el fin de poder evitar cualquier problema y/o situación peligrosa que pueda presentarse más tarde.

- El aparato se puede colocar cerca de otros muebles, siempre que en la zona donde se instale, la altura de los muebles no supere la altura del panel de la encimera de la cocina.
- Tenga cuidado de no colocarlo cerca de la nevera; no debe haber materiales combustibles ni inflamables (como cortinas, telas impermeables, etc), puesto que comienzan a arder rápidamente.
- Se requiere al menos un espacio libre de 2cm alrededor del aparato, para la circulación del aire.
- Los muebles cercanos al aparato deben ser resistentes a temperaturas de hasta 80°.
- Si los muebles de cocina son más altos que la placa encimera, se debe tener al menos 10 cm de distancia desde el costado del fogón.

En la ilustración 5 se muestra la altura mínima desde las rejillas de soporte para ollas y sartenes y los laterales de los hasta la campana extractora instalada sobre la cocina. Así pues, la campana debe tener una altura mínima de 65cm de las rejillas de soporte. Si no hay una campana extractora, esta altura no debe ser inferior a 70cm.

3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

3.3 Ajuste de las patas



La cocina se apoya sobre 4 patas regulables. Compruebe su estabilidad cuando lo coloque en su lugar. Si no estuviera equilibrado, se puede ajustar girando las patas hacia la derecha si fuera necesario. Con las patas puede subir la cocina hasta 30mm. Si las patas se ajustan correctamente, no será necesario mover el aparato arrastrándolo, sino que será suficiente con elevarlo.

3.4 Conexión del gas

Montaje de la conexión del gas y comprobación de fugas

La conexión del aparato debe llevarse a cabo de conformidad con las normas locales e internacionales y los reglamentos aplicables. Puede encontrar la información relacionada sobre los tipos de inyectores y de gas adecuados en la tabla de datos técnicos. Si la presión del gas utilizado es diferente a estos valores indicados o no son estables en su área, podría ser necesario instalar un regulador de presión en la entrada de gas. Es necesario ponerse en contacto con un servicio técnico autorizado para realizar estos ajustes.

Puntos de comprobación durante el montaje de la manguera flexible

Si la conexión de gas se realiza mediante una manguera flexible conectada en la entrada de gas del aparato, deben ser fijada además mediante una abrazadera. Conecte el aparato con una manguera corta y duradera que esté lo más cerca posible de la fuente de gas. La longitud máxima permitida para el tubo es de 1,5 m. Por su seguridad, le recomendamos que cambie la manguera del gas una (1) vez al año.

La manguera debe mantenerse lejos de las áreas que se puedan calentar a temperaturas superiores a 90°C. No debe romper, ni rasgar, tensar o doblar el tubo. Debe mantenerse libre de aristas vivas, cosas en movimiento ni debe presentar defectos. Antes del montaje, debe comprobarse si existe algún defecto de fabricación.

A medida que se dé paso al gas, deben comprobarse todas las piezas de conexión y la manguera, con el fin de localizar cualquier fuga de gas mediante una solución jabonosa. No utilice llamas para comprobar si hay fugas de gas. Todos los componentes metálicos empleados durante la conexión de gas deben estar libres de óxido. Verifique también las fechas de caducidad de los componentes utilizados.

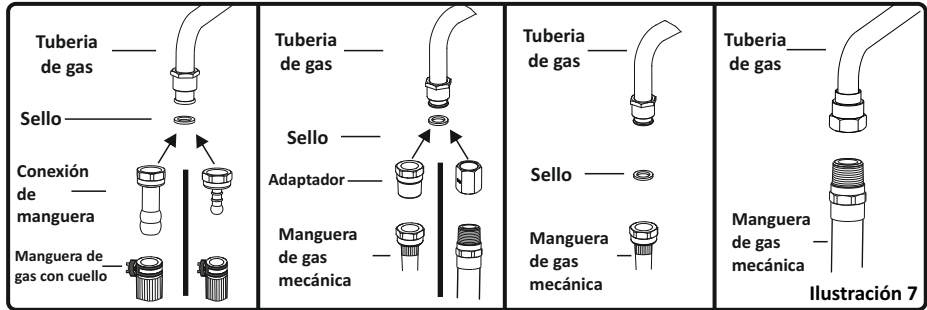
Puntos de comprobación durante el montaje de la conexión fija de gas

Para montar una conexión de gas fija (conexión de gas hecha mediante tuercas, por ejemplo), existen diferentes métodos utilizados en los diferentes países. Las piezas más comunes vienen incluidas con el aparato. Cualquier otra pieza se suministrará como pieza de recambio.

Durante las conexiones, mantenga siempre fija la tuerca mientras gire la pieza contraria. Utilice llaves de tamaño apropiado para una conexión segura. Para todas las superficies entre los diferentes componentes, utilice siempre las juntas incluidas en el juego de piezas para la conversión de gas. Los sellos utilizados durante la conexión deberán ser también aprobados para ser utilizados en las conexiones de gas. No utilice sellos de plomo para las conexiones de gas.

3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

Recuerde que este aparato está preparado para ser conectado al suministro de gas en el país para el cual se ha fabricado. El principal país de destino está marcado en la tapa posterior del aparato. Si hay que usarlo en otro país, podrían ser necesarias cualquiera de las conexiones de la ilustración siguiente. En este caso, aprenda cuales son las piezas de conexión correspondientes y adquiéralas para realizar una conexión segura.



Es necesario llamar al servicio técnico autorizado para poder realizar las conexiones de gas de manera adecuada y de conformidad con las normas de seguridad.

⚠ ATENCIÓN! Sin duda, no debe utilizar ninguna cerilla ni encendedor para la comprobación de fugas de gas.

3.6 Conversión de gas

Precaución: Este proceso sólo puede llevarlo a cabo personal técnico autorizado.

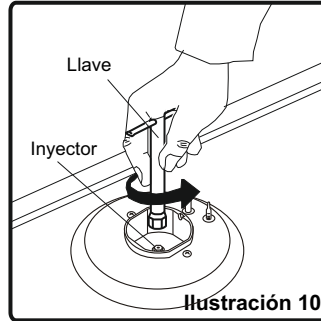
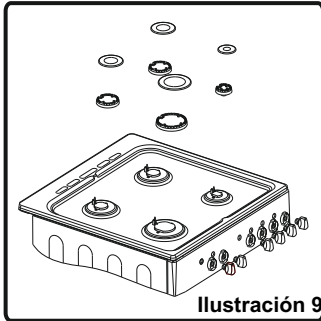
Este aparato está ajustado para funcionar con GLP (licuado de petróleo-Butano) o GN (Gas natural). Los quemadores se pueden adaptar a diferentes tipos de gas, sustituyendo los inyectores correspondientes y ajustando la longitud de la llama mínima adecuada para el gas en uso. Para ello, siga los pasos siguientes.

Cambio de inyectores:

Hornillos de la Placa:

- Cierre el gas y desenchufe el aparato de la corriente (si procede).
- Saque la tapa del quemador y el adaptador (Ilustración 9).
- Desenrosque los inyectores. Para ello, utilice una llave de 7mm (Ilustración 10).
- Cambie el inyector por otro del kit de conversión a gas, con los diámetros correspondientes adecuados para el tipo de gas a utilizar según la tabla de información (también incluida en el kit de conversión a gas).

3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

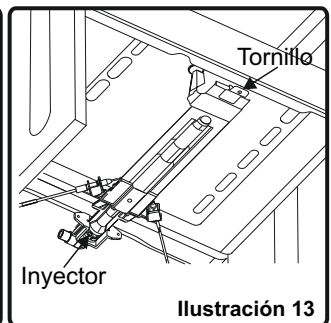
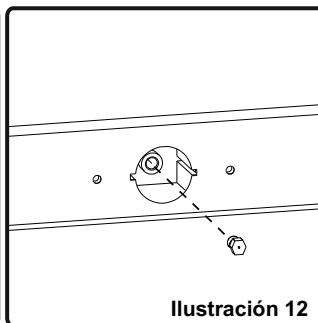
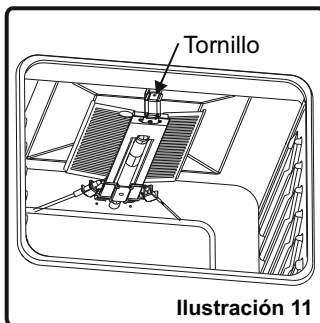


Inyectores del Horno/Grill:

Los inyectores del horno y la parrilla son montados por un solo tornillo que se coloca en la punta del quemador. Para los quemadores de la parrilla, este tornillo ya es visible (Ilustración 11). Saque el tornillo, tire del quemador de parrilla hacia usted y podrá ver el inyector en la superficie posterior de la cavidad del horno (Ilustración 12).

Para los quemadores del horno, abra el compartimento del cajón y verá el tornillo de montaje por debajo del quemador (Ilustración 13). Saque el tornillo, mueva el quemador en diagonal y se podrá ver el inyector en la parte trasera de la caja del quemador (Ilustración 12).

Saque los inyectores con una llave inglesa de 7mm; a continuación cambie el inyector por otro del kit de conversión a gas, con los diámetros correspondientes adecuados para el tipo de gas a utilizar según la tabla de información (también incluida en el kit de conversión a gas).



Ajustar la altura de la llama mínima:

La longitud de la llama en la posición mínima se ajusta gracias al tornillo plano ubicado en la válvula. Para las válvulas con dispositivo de fallo de llama, el tornillo se encuentra en el lado del vástago de la válvula (Ilustración 14). Para las válvulas sin dispositivo de fallo de llama, el tornillo se encuentra dentro del vástago de la válvula (Ilustración 15). Para facilitar el ajuste de la llama reducida, se recomienda retirar el panel de control (y el microinterruptor, si lo hubiere) durante el ajuste.

3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

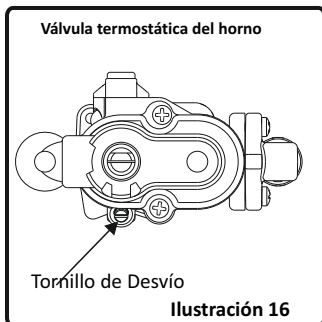
Para determinar la posición mínima, encienda los quemadores y déjelos en la posición mínima. Quite el con la ayuda de un destornillador pequeño apriete o afloje el tornillo de desvío unos 90 grados de ángulo. Cuando la llama tenga una longitud de al menos 4mm, el gas estará bien distribuido. Asegúrese de que la llama no se extinga al pasar de la posición máxima a la posición mínima. Haga aire con la mano hacia la



Para el quemador del horno, hágalo funcionar en la posición mínima unos 5 minutos; a continuación, abra y cierre la puerta del horno unas dos o tres veces para comprobar la estabilidad de la llama del quemador.

No es necesario el ajuste de llama reducida para los quemadores del grill.

Hay que aflojar la posición del tornillo de paso para la conversión de GLP a GN. Al cambiar de gas natural a gas LPG, deberá apretar la misma tuerca. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica, y de que la llave de paso de gas esté abierta.



Cambiar la toma de entrada de gas:

En algunos países, el tipo de entrada de gas puede ser diferente para el gas natural y el licuado (GLP). En tal caso, retire las piezas y tuercas de la conexión actual (si las hubiere) y conecte el nuevo suministro de gas en consecuencia. En cualquier caso, todas las piezas utilizadas en las conexiones de gas deben estar homologadas por las autoridades locales y/o internacionales. Para todas las conexiones de gas, consulte la sección “Montaje de la conexión del gas y comprobación de fugas” explicada anteriormente.

4. USO DEL APARATO

4.1 Uso de los hornillos (quemadores) a gas

Encendido de los quemadores

Para determinar qué mando corresponde a cada hornillo, compruebe la posición del símbolo por encima de la perilla.

- **Encendido Manual de los Quemadores de Gas**

Si el aparato no está equipado con ayuda al encendido, o si hay un fallo en la red eléctrica, siga los procedimientos que se detallan a continuación:

Para los Hornillos de la Placa: Para encender uno de los quemadores, apriete y gire el mando hacia la izquierda para que el mando esté en máxima posición, y acerque una cerilla, encendedor u otros, a su circunferencia superior. Aleje la fuente de encendido tan pronto como vea una llama estable.

Para el Quemador del Horno: Para encender el quemador del horno, pulse y gire el mando del horno hacia la izquierda a su posición máxima; acerque una cerilla, encendedor ú otra ayuda manual al orificio de encendido de la esquina frontal izquierda del quemador. Aleje la fuente de encendido tan pronto como vea una llama estable.

Para el Quemador del Grill: Para encender el quemador del grill, gire el mando correspondiente en sentido horario hasta que el puntero señale el símbolo del grill. A continuación, mantenga el mando pulsado y acerque una cerilla, encendedor ú otro, a los orificios del quemador. Aleje la fuente de encendido tan pronto como vea una llama estable.

4. USO DEL APARATO

Dispositivo de Seguridad para Llamas:

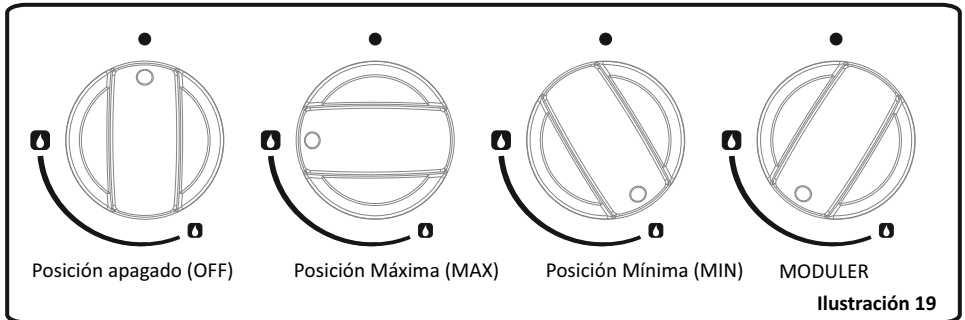
Quemadores de la Cocina (Si el quemador está equipado con un dispositivo de seguridad)

Las cocinas equipadas con sistemas de detección de fallos de llama ofrecen seguridad en caso de que se apague accidentalmente la llama. Si se diera el caso, el dispositivo bloqueará los canales de los quemadores de gas y evitará que se produzca una acumulación de gas no quemado. Espere 90 segundos antes de volver a encender un quemador apagado.

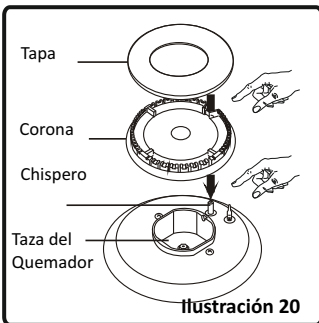
Quemadores del Horno/Grill

Sin importar el modelo de aparato, todos los quemadores del horno están equipados con un dispositivo de seguridad de gas. Por esta razón, durante el encendido, mantenga pulsado el botón del horno hasta que vea una llama estable. Si las llamas se cortan después de soltar el botón, repita el procedimiento. Si el quemador del horno no se enciende tras mantener pulsado el mando durante 30 segundos, abra la puerta del horno y no intente volver a encenderlo durante al menos 90 segundos. Repita el mismo procedimiento si las llamas del horno se apagan accidentalmente.

4.1.1 Control de los Quemadores de la Encimera



El mando tiene 3 posiciones: Apagado (0), máxima (llama grande) y mínima (símbolo de llama pequeña). Después de encender el quemador en la posición máxima, se puede ajustar la longitud de la llama entre las posiciones máxima y mínima. No use los quemadores cuando la posición del mando está entre el máximo y la posición de apagado.



Compruebe las llamas a ojo tras el encendido. Si ve color amarillo en la punta, o llamas inestables o elevadas, corte el gas y compruebe el montaje de las tapas de los quemadores y las coronas (Ilustración 20). Además, asegúrese de que no hay ningún líquido sobre las tazas del quemador. Si las llamas del hornillo se apagan accidentalmente, apáguelo, ventile la cocina y no intente encenderlo de nuevo hasta después de 90 segundos.

Al apagar el mando, gírelo en sentido horario para mostrar la posición "0", o hasta que el puntero señale hacia arriba.

4. USO DEL APARATO

La placa encimera tiene quemadores de distintos diámetros. El modo más económico de utilizar el gas es elegir los quemadores adecuados al tamaño de la sartén, cacerola, etc., y bajar la potencia del gas al mínimo en el momento en que se alcance el punto de ebullición. Le recomendamos que tape siempre el recipiente de cocción.

Para obtener el máximo rendimiento de los quemadores, utilice recipientes con los siguientes diámetros: El uso de ollas, sartenes ú otros de tamaño menor a las dimensiones mínimas indicadas a continuación, causará una pérdida de energía.

Quegador rápido/wok: 22-26cm

Quegador semi-rápido: 14-22cm

Quegador Auxiliar: 12-18cm

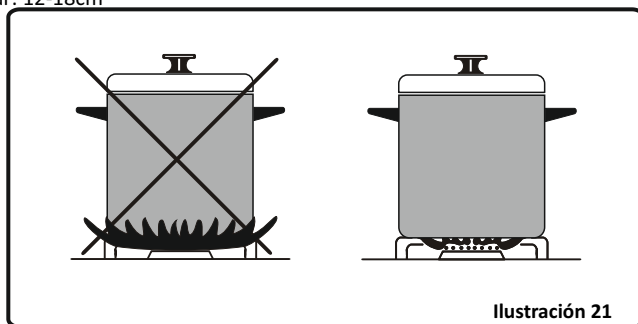


Ilustración 21

Cuando no utilice los quemadores durante tiempos prolongados, cierre siempre la llave de paso de gas.

ADVERTENCIA:

- Utilice sólo sartenes planas y con una base del grosor adecuado.
- Asegúrese de que la base de la sartén esté seca antes de situarla encima de los hornillos.
- La temperatura de la parte superior puede subir cuando el aparato esté en marcha. Por lo tanto es importante que mantenga a los niños y a los animales alejados de los hornillos durante y después de su uso.
- Después del uso, los hornillos permanecen calientes durante un periodo prolongado de tiempo; no los toque ni ponga ningún objeto en su superficie.
- No coloque nunca cuchillos, tenedores, cucharas ni tapas sobre la placa, puesto que se calienta y puede provocar quemaduras graves.

4.1.2 Control del Quemador del Horno

Después de encender el quemador del horno según lo anteriormente explicado, se puede ajustar la temperatura dentro del horno según sea necesario, con los números en el panel de control o el mando: Las cifras más grandes son las temperaturas más altas, mientras que las más pequeñas son las temperaturas bajas. Si el horno está equipado con un termostato, consulte en la tabla de temperaturas a continuación, las referencias de temperatura de esos números. No haga funcionar el aparato entre la posición "Off" y el primer marcador de temperatura en sentido contrario a las agujas del reloj. Utilice el horno siempre entre las cifras máximas y mínimas. Al apagar el horno, gire el mando en sentido horario para mostrar la posición "0".

4. USO DEL APARATO

Precaentado

Cuando necesite precalentar el horno, se recomienda hacerlo durante unos 10 minutos. Para recetas que necesiten altas temperaturas (por ejemplo, pan, pasteles, bollos, soufflés, etc.), se obtienen mejores resultados si el horno se precalienta en primer lugar. Para obtener los mejores resultados al cocinar congelados o platos refrigerados se recomienda precalentar el horno primero.

Cocción

- Asegúrese de que los alimentos se colocan en el estante central y que haya suficiente espacio alrededor de la bandeja para permitir la máxima circulación de aire y calor.
- Coloque los platos en una bandeja para hornear de tamaño adecuado en los estantes para evitar derrames en el fondo del horno y para ayudar a reducir la limpieza
- El material y el acabado de la bandeja de hornear y de los platos o utensilios utilizados afectan al oscurecimiento de la base. Los utensilios esmaltados, oscuros, pesados o antiadherentes aumentan el oscurecimiento de la base. Las bandejas de aluminio brillante o acero pulido reflejan el calor y provocan un menor oscurecimiento
- Al cocinar más de un plato en el horno, colóquelos en el lugar central de varios estantes en lugar de varios platos en un mismo estante; esto permitirá que el calor circule libremente y obtendrá mejores resultados de cocción.
- Si va a cocinar más de una bandeja de platos similares, por ejemplo, pasteles o galletas, intercambie las bandejas durante la cocción; también puede sacar la bandeja superior cuando la comida esté hecha, y mover la bandeja inferior a la plataforma superior para terminar de cocinarla.
- No coloque las bandejas directamente sobre la base del horno, ya que interfiere con la circulación de aire del horno y puede quemar la base; en su lugar, utilice la repisa inferior.

4. USO DEL APARATO

4.1.3 Control del quemador del grill

⚠ ATENCIÓN: Cuando el grill esté en uso, las piezas accesibles podrían quemar. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

Inmediatamente después de encender el quemador, coloque el escudo térmico del grill bajo el panel de control. Después, levante la puerta del horno lentamente hasta que se detenga en la posición semi-abierta (30 °) y toque el escudo térmico.

Montaje del escudo térmico del grill

Sujete el protector de calor con las protecciones hacia arriba.

Hay dos pequeñas ranuras en la

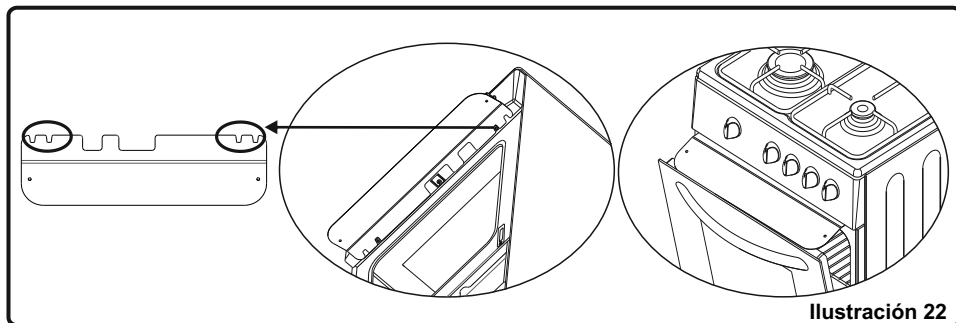


Ilustración 22

Hay dos tornillos equipados con casquillos bajo el panel de control del horno. Alinee los casquillos con las ranuras de montaje, de forma que el escudo quede insertado entre el panel y el casquillo. Empuje el escudo hacia el aparato hasta que quede firme en su lugar.

Cocción

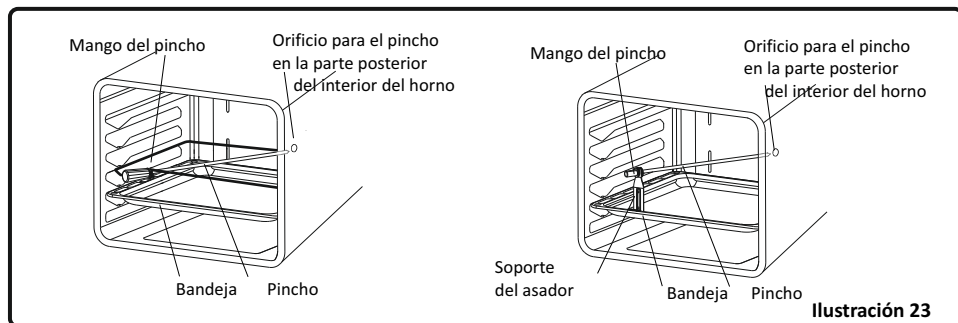
- El quemador del grill no se puede modular entre las posiciones máxima y mínima, y crea una fuente de calor de forma constante. Al apagar el quemador del grill, gire el mando en sentido horario para mostrar la posición "0".
- Coloque la bandeja en el estante bajo la rejilla para la recogida de grasas durante el asado.
- Coloque la rejilla en las estanterías más altas, la quinta o la sexta, siempre que el alimento no toque el quemador de la parrilla.
- Precaliente el grill al máximo por unos minutos antes de sellar los filetes o rustir. Se debe dar la vuelta a la comida durante la cocción según sea necesario.
- La comida debe estar lo más seca posible antes de ponerla en el grill, a fin de minimizar las salpicaduras. Unte ligeramente las carnes magras y el pescado con un poco de aceite o mantequilla derretida para mantenerlos húmedos durante la cocción.
- Los alimentos se deben colocar en el centro de la rejilla para permitir la máxima circulación de aire.
- No cobra nunca la bandeja o rejilla del grill con papel de aluminio, ya que esto puede provocar incendios.
- Si el aparato incluye bandeja de grill y mangos como accesorio, consulte la correspondiente sección de accesorios para conocer la forma de utilizarlos.

4. USO DEL APARATO

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que el grill esté apagado antes de cerrar la puerta.

Pincho de Asar (usado con grill)

Esta función sirve para asar y rustir (asar con el pincho giratorio) carne, especialmente pollos enteros, en el pincho. Para utilizar esta función, inserte el pincho a través de la carne, empujándolo dentro de ésta. Fije bien la carne en su lugar colocando los dos tenedores del pincho. Coloque una bandeja en el tercer estante. Coloque la carcasa del pincho sobre la bandeja en su caso, y el pincho en la carcasa, al tiempo que inserta la punta del pincho en el orificio del motor giratorio. Pulse el botón de rotación del pincho para iniciar la rotación. Cuando esté asando comida con el pincho, el grill debe estar en marcha. También es aplicable en este caso la obligación de utilizar el grill con la puerta del horno abierta y el escudo de protección en su lugar.



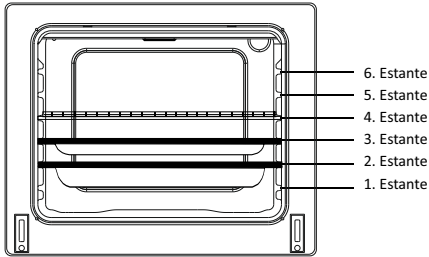
4.2 Accesorios utilizados en el horno

- El aparato incluye accesorios. También puede utilizar los accesorios adquiridos en el mercado, pero deben ser resistentes al calor y las llamas. También puede utilizar platos de vidrio, moldes para pasteles, bandejas especiales horno que sean adecuados para uso en el horno. Preste atención a las instrucciones de uso por el fabricante de tales accesorios.
- En caso de utilizar recipientes o platos de pequeño tamaño, colóquelos sobre la parrilla del grill, ya que estará totalmente en el centro de la rejilla.
- Se podrán observar cambios en la forma de la bandeja, debido a las altas temperaturas de cocción o asado, si los alimentos que se van a cocinar no cubren la bandeja de horno por completo, si la comida se toma del congelador o si se utiliza la bandeja para la recogida de los jugos de los alimentos que caigan durante la cocción o el asado. La bandeja volverá a su antigua forma sólo cuando se enfríe después de la cocción. Esto es algo normal que se produce durante la transferencia de calor.
- No deje la bandeja o plato de vidrio en un lugar frío inmediatamente después de la cocción. No deje la placa sobre superficies frías o húmedas. Colocar encima un paño de cocina seco o una placa de cruz, para garantizar que se enfríe lentamente. De lo contrario, la bandeja o plato de vidrio se puede romper.
- Si va a asar en el horno le recomendamos que use la parrilla incluida con la bandeja del aparato (si el producto incluye este elemento). Si va a utilizar la parrilla grande ponga una bandeja en uno de los estantes más bajos para recoger la grasa que caiga. Le recomendamos también que ponga algo de agua para facilitar su limpieza.
- Tal como se explica en las correspondientes secciones, no intente utilizar el quemador a gas del grill sin la tapa de protección correspondiente. Si el horno cuenta con un grill o gratinador a gas, pero no dispone de la tapa de protección (o si ésta está dañada y no puede usarse), deberá solicitar una tapa de repuesto en el servicio de asistencia técnica más cercano.

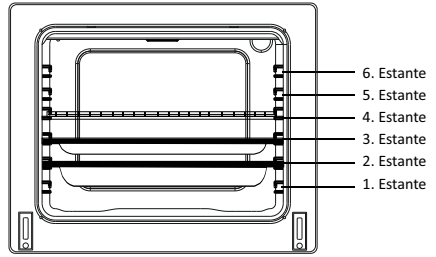
4. USO DEL APARATO

Cavidad del Horno

Posiciones de estantes para bandejas



Posiciones de estantes para rejillas



Accesorios del Horno

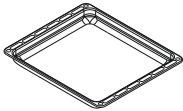
* Los accesorios del horno pueden variar según el modelo.

Rejilla



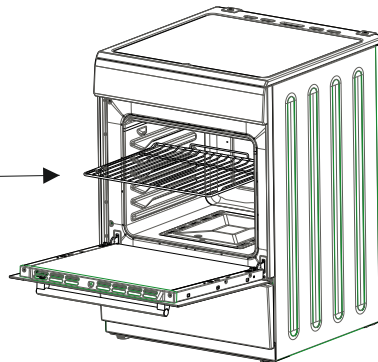
La rejilla sirve para asar o para colocar diferentes recipientes sobre la misma. Para colocar la rejilla correctamente en el interior del horno, hágalo en cualquier estante empujándola hasta el final.

Bandeja Honda



Esta bandeja sirve para cocinar guisos. Para colocar la bandeja correctamente en el interior del horno, hágalo en cualquier estante empujándola hasta el final.

ADVERTENCIA -
Coloque la rejilla correctamente en cualquier bastidor correspondiente en la cavidad del horno y empujela hasta el final.



5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 Limpieza

Antes de proceder a limpiar la cocina, asegúrese de que todos los mandos están en posición apagada y que el aparato se haya enfriado. Desenchúfelo de la corriente. Verifique que los productos de limpieza para el horno sean los recomendados por el fabricante antes de utilizarlos. No utilice cremas cáusticas, polvos de limpieza abrasivos, esponjas de acero o herramientas contundentes, ya que pueden dañar la superficie. En caso de que los líquidos derramados en el horno se quemen, se puede dañar el esmaltado. Limpie inmediatamente los líquidos vertidos antes de que ocurra esto.

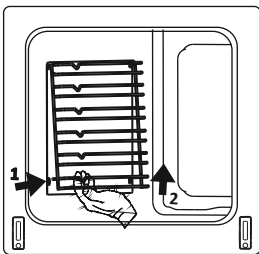
Limpieza del horno

El interior esmaltado del horno se limpia mejor cuando aún está algo caliente. Limpie el horno con un paño suave empapado en agua y jabón después de cada uso. Luego limpie con un paño humedecido en agua limpia, una vez más, y luego séquelo. Puede ser necesario utilizar un líquido limpiador de vez en cuando para hacer una limpieza completa. No limpie el horno con limpiadores secos o en polvo, ni con máquinas a vapor.

Limpieza catalítica

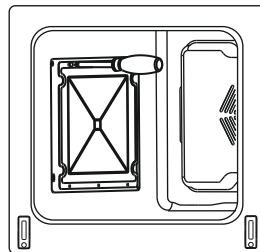
La limpieza catalítica consiste en un revestimiento, que se aplica a la cavidad del horno. Los revestimientos catalíticos eliminan los pequeños residuos de grasa durante la cocción a altas temperaturas. Si hay residuos de grasa después de cocinar, se pueden eliminar con el horno vacío a 250°C durante una hora. Hay limitaciones. No limpian toda la cavidad, sino que depende del lugar donde se coloque los revestimientos; la base es esmaltada y la ventana de la puerta es de vidrio, los cuales todavía se deben limpiar con productos de limpieza domésticos.

Extracción de la parrilla



Para sacar la rejilla:
Saque la parrilla tal como se muestra en la ilustración. Tras liberarla de los clips (1), levántela (2).

Extracción del panel catalítico



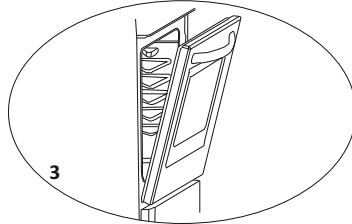
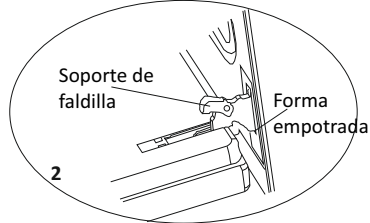
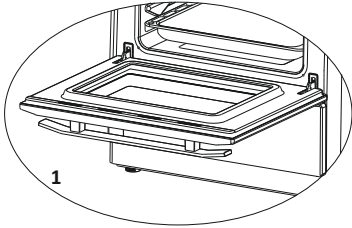
Para sacar el revestimiento catalítico:
Retire los tornillos de cada panel catalítico.

Limpieza de la tapa de vidrio

Utilice un limpiacristales para la limpieza de la tapa de vidrio. Enjuague y seque con un paño seco.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO


Extracción de la puerta del horno



Para sacar la puerta del horno:

- Abra la puerta del horno (1).
- Abra el soporte de faldilla hasta la posición final (2).
- Cierre la puerta hasta que llegue casi hasta la posición de cierre completo, tal como se muestra en la tercera ilustración y retire la puerta tirando de ella hacia usted.

NOTA: Para volver a montar la puerta siga las instrucciones al revés.

 Por favor, preste atención a que las formas empotradas deban colocarse correctamente en las bisagras, tal como se muestra en la segunda ilustración.

Limpieza de los Quemadores de Gas de la Placa

- Levante las rejillas de soporte, tapas y coronas de los hornillos quemadores de la encimera (ilustración 16).
- Frote y limpie el panel trasero con un paño enjabonado.
- Lave las tapas y coronas de los hornillos y enjuáguelos. No los deje mojados; debe secarlos de inmediato con papel.
- Tras la limpieza, asegúrese de volver a montar todas las piezas correctamente.
- No limpie ninguna parte o pieza de la placa con estropajos metálicos. Podría rayar la superficie.
- Las superficies superiores de las rejillas de soporte se pueden rayar con el uso en el tiempo. Estas partes no se oxidarán, ni representan un fallo de fabricación.
- Durante la limpieza de la placa, asegúrese de que el agua no fluya dentro de las tazas del quemador, ya que esto puede bloquear los inyectores.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Tapas de Quemadores:

Debe limpiar periódicamente con agua caliente y jabón las hornallas, las zonas esmaltadas y los cabezales de los quemadores y bien enjuagados y secados después. Tras secarlos bien, vuelva a colocarlos correctamente.

Partes esmaltadas:

Para mantenerlas como nuevas, es necesario limpiarlas frecuentemente con agua tibia y jabón y secarlas con un paño suave. No la lave los hornillos cuando estén calientes, ni utilice detergentes o limpiadores abrasivos. No permita que el vinagre, el café, la leche, la sal, el agua, el limón o el jugo de tomate entren en contacto con las zonas esmaltadas durante un periodo prolongado de tiempo.

Acero inoxidable:

Las piezas de acero inoxidable se deben limpiar a menudo, con agua tibia y jabón suave y una esponja suave y secar con un paño suave. No utilice polvos abrasivos ni materiales de limpieza abrasivos. No permita que el vinagre, el café, la leche, la sal, el agua, el limón o el jugo de tomate entren en contacto con las zonas de acero inoxidable durante un periodo prolongado de tiempo.

5.2 Mantenimiento

Cambiar la bombilla del horno

En primer lugar desenchufe el aparato de la corriente y asegúrese de que está frío. Saque la cubierta de vidrio y a continuación la bombilla. Coloque la nueva bombilla, resistente a 300°C, en el lugar de la que ha sacado (230V, 25 W Clase E14). Coloque la cubierta. Después de esto, el horno estará listo para utilizarlo.

El diseño de la lámpara es específico para el uso en aparatos de cocción domésticos y no es adecuado para la iluminación del hogar.

Otros puntos de control

Revise periódicamente la tubería de la conexión de gas. Aun cuando perciba tan sólo una leve anomalía, contacte con el servicio técnico para su reparación. Le recomendamos que la cambie, así como las piezas relativas, una vez al año. Si nota cualquier defecto durante el funcionamiento

6. SERVICIO TÉCNICO Y TRANSPORTE

6.1 Solución de problemas básicos antes de contactar con nuestro Servicio técnico

Si el horno no funciona:

- El horno puede estar desconectado debido a un apagón.

Si el horno no calienta:

- La temperatura puede no haberse ajustado con el interruptor de control del calentador del horno.

Si la lámpara del interior del horno no se enciende:

- Debe comprobar que haya suministro eléctrico. Debe comprobar que las bombillas funcionen. Si no funcionan, puede cambiarlas siguiendo las instrucciones dadas para ello.

Cocción (si la parte superior y la inferior no cocinan igual):

- Modifique la ubicación de los estantes, el período de cocción y los valores de calor de acuerdo con el manual.

Los hornillos quemadores no funcionan correctamente:

- Verifique el montaje correcto de las piezas del quemador (especialmente tras la limpieza).
- La presión de gas puede ser demasiado alta o baja. Para aparatos que funcionan con bombonas de gas licuado, puede que el cilindro de gas esté desgastado.

Si aun siguiendo estos pasos sigue teniendo problemas, comuníquese con el servicio técnico autorizado.

6.2 Información relacionada con el transporte

En caso de necesitar transportar el aparato, guarde el embalaje original del productor para utilizarlos cuando así sea. Siga las señales de transporte de la caja. Sujete el horno con cinta en las partes superiores; sujete también las puntas y cabezales, así como los porta cacerolas a los paneles del mismo. Coloque papel entre la tapa superior y el panel de la cocina, cubra la tapa superior, y luego ponga cinta en las superficies laterales del horno. Pegue cartón o papel con cinta adhesiva en la cubierta frontal del vidrio interior del horno: será conveniente para que las bandejas y la parrilla del horno no dañen la cubierta del mismo durante su traslado. También debe cubrir los laterales del horno.

Si no conserva el embalaje original; prepare una caja de transporte para que el aparato, y especialmente las superficies externas (vidrio y superficies pintadas) del horno estén protegidas contra las amenazas externas.

G30 28-30mbar 10,3 kW 749 g/h I3+ ES Clase: 1	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
QUEMADOR RAPIDO	
Diám. inyector (1/100 mm)	85
Valor normal (kW)	3
Consumo en1 h	218,1 g/h
QUEMADOR MEDIANO	
Diám. inyector (1/100 mm)	65
Valor normal (kW)	1,75
Consumo en1 h	127,2 g/h
QUEMADOR MEDIANO	
Diám. inyector (1/100 mm)	65
Valor normal (kW)	1,75
Consumo en1 h	127,2 g/h
QUEMADOR AUXILIAR	
Diám. inyector (1/100 mm)	50
Valor normal (kW)	1
Consumo en1 h	72,7 g/h
QUEMADOR DEL HORNO	
Diám. inyector (1/100 mm)	76
Valor normal (kW)	2,8
Consumo en1 h	203,6 g/h
QUEMADOR PARRILLA DEL	
Diám. inyector (1/100 mm)	68
Valor normal (kW)	2,2
Consumo en1 h	160 g/h

Marca		
Modelo		CO4463GIN CO4462GB
Tipo de Placa		Gas
Número de zonas de cocción		4
Tecnología de calentamiento-1		Gas
Tamaño-1	cm	Auxiliar
Eficiencia de energía-1	%	NA
Tecnología de calentamiento-2		Gas
Tamaño-2	cm	Semi-Rápido
Eficiencia de energía-2	%	59,0
Tecnología de calentamiento-3		Gas
Tamaño-3	cm	Semi-Rápido
Eficiencia de energía-3	%	59,0
Tecnología de calentamiento-4		Gas
Tamaño-4		Rápido
Eficiencia de energía-4	%	57,0
Eficiencia de energía de la placa	%	58,3
Esta placa cumple con EN 30-2-1		

Trucos para ahorrar energía

Placa

- Use utensilios de cocina que tengan una base plana.
- Use utensilios de cocina con el tamaño adecuado.
- Use utensilios de cocina con tapa.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa.
- Cuando el líquido empiece a hervir, reduzca la fuerza.



El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede ser tratado como basura doméstica. En su lugar, se debe entregar en el punto de recogida correspondiente para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al garantizar que este producto se desecha correctamente, usted contribuirá a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de la incorrecta manipulación de este producto. Para obtener más información sobre el reciclaje de este aparato, póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de recogida selectiva de desechos, o con la tienda en la que lo adquirió.