

Sumario

Instalación, 26-29

Colocación y nivelación
Conexión eléctrica
Conexión de gas
Adaptación a los distintos tipos de gas
Tabla de características de quemadores e inyectores
Tabla de características

Descripción del aparato, 30

Vista de conjunto
Panel de control

Puesta en funcionamiento y uso, 31-33

Uso de la encimera
Uso del horno
Programas de cocción
Consejos prácticos para cocinar
Tabla de cocción en el horno

Precauciones y consejos, 34

Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 35

Interrumpir la corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Para sustituir la bombilla de iluminación del horno
Mantenimiento de las llaves de gas

Asistencia, 36

CX65SP1

CX66SP6



ARISTON

Instalación

IMPORTANTE: LA INSTALACION DE ESTE ARTEFACTO DEBERA SER EFECTUADA POR INSTALADOR MATRICULADO Y DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN LAS DISPOSICIONES Y NORMAS MINIMAS PARA LA EJECUCION DE INSTALACIONES DOMICILIARIAS DE GAS.

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, cesión o traslado del aparato, controle que permanezca junto a él.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.

! La instalación del aparato se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal calificado.

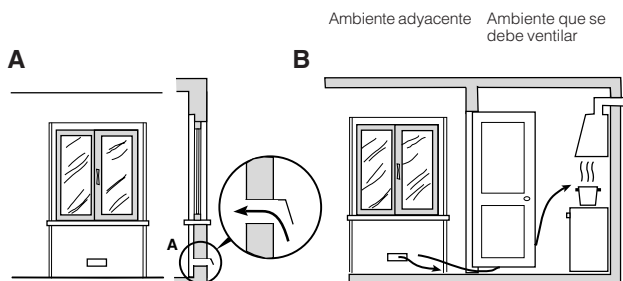
! Cualquier intervención de regulación o mantenimiento se debe efectuar con la cocina desconectada de la red eléctrica.

Ventilación de los ambientes

El aparato se puede instalar sólo en ambientes permanentemente ventilados, según las normas nacionales vigentes. En el ambiente en el que se instala el aparato debe poder afluir la cantidad de aire necesaria para la normal combustión (el caudal de aire no debe ser inferior a 2 m³/h por kW de potencia instalada).

Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deben poseer un conducto de 100 cm² de sección útil, como mínimo, y estar colocadas de modo que no puedan ser obstruidas, ni siquiera parcialmente (*ver la figura A*).

Dichas tomas deben ser aumentadas en un 100% - con un mínimo de 200 cm² - cuando la superficie de trabajo del aparato no posea un dispositivo de seguridad por ausencia de llama y cuando el flujo de aire se produzca de modo indirecto desde ambientes adyacentes (*ver la figura B*) - siempre que no sean partes comunes del inmueble, ambientes con peligro de incendio o habitaciones - dotados de un conducto de ventilación con el exterior como se describe precedentemente.

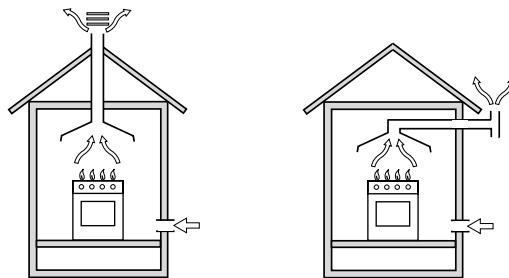


Abertura de ventilación para el aire comburente.
Aumento de la rendija entre la puerta y el piso

! Después de un uso prolongado del aparato, es aconsejable abrir una ventana o aumentar la velocidad de los ventiladores (si existen).

Descarga de los humos de la combustión

La descarga de los humos de la combustión debe estar asegurada mediante una campana conectada a una chimenea de tiro natural de óptimo funcionamiento, o mediante un electroventilador que comience a funcionar automáticamente cada vez que se enciende el aparato (*ver las figuras*).



Descarga directamente

Descarga mediante chimenea al exterior o conducto de humos ramificado (reservado a los aparatos de cocción)

! Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las zonas más bajas, por lo tanto, los ambientes que contienen botellas de GPL deben poseer aberturas hacia el exterior para la evacuación, desde dichas zonas bajas, de las posibles fugas de gas.

Las botellas de GPL, vacías o parcialmente llenas, no deben ser instaladas o depositadas en ambientes o espacios a un nivel más bajo que el suelo (sótanos, etc.) En el ambiente debe permanecer sólo la botella en uso, lejos de fuentes de calor (hornos, chimeneas o estufas) capaces de llevarla a temperaturas superiores a los 50°C.

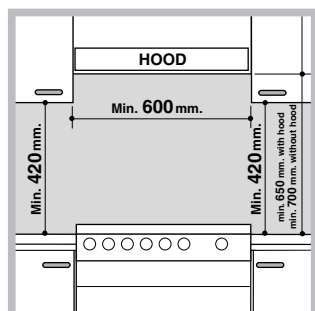
Colocación y nivelación

! Es posible instalar el aparato al lado de muebles que no sean más altos que la superficie de trabajo.

! Verifique que la pared que está en contacto con la parte posterior del aparato sea de material no inflamable y resistente al calor (90°C).

Para una correcta instalación:

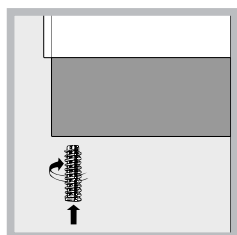
- coloque el aparato en la cocina, en el comedor o en un monocal (no en el cuarto de baño);
- si la parte superior de la cocina es más alta que la de los muebles, los mismos se deben ubicar, como mínimo, a 600 mm. del aparato;



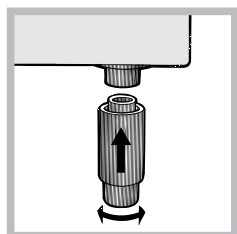
- si la cocina se instala debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima del plano de cocción de 420 mm. Dicha distancia debe ser de 700 mm. si los armarios son de material inflamable (*ver la figura*);

- no coloque cortinas detrás de la cocina o a menos de 200 mm. de sus costados;
- las campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el correspondiente manual de instrucciones.

Nivelación



Si es necesario nivelar el aparato, enrosque las patas de regulación suministradas con el aparato, en los ángulos de la base de la cocina (*ver la figura*).



Las patas* se encastran en la base de la cocina.

Conexión eléctrica

Instale en el cable, un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características colocada en el aparato (*ver la tabla de Datos técnicos*).

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;

- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

! La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no hayan sido respetadas estas normas.

Conexión de gas

La conexión a la red de gas o a la botella de gas se puede realizar con un tubo flexible de goma o de acero según las normas nacionales vigentes y después de haber verificado que el aparato esté regulado para el tipo de gas con el que será alimentado (*ver la etiqueta de calibrado en la tapa*: si no es así, *ver más adelante*). En el caso de alimentación con gas líquido, desde botella, utilice reguladores de presión conformes con las normas nacionales vigentes. Para facilitar la conexión, la alimentación de gas se puede orientar lateralmente*: invierta la boquilla para la conexión con el tapón de cierre y sustituya la junta estanca suministrada con el aparato.

! Para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verifique que la presión de alimentación cumpla con los valores indicados en la tabla "Características de los quemadores e inyectores" (*ver más adelante*).

Conexión de gas con tubo flexible de goma

Verifique que el tubo responda a las normas nacionales vigentes. El diámetro interno del tubo debe ser: 8 mm. para alimentación con gas líquido; 13 mm. para alimentación con gas metano.

Una vez realizada la conexión, controle que el tubo:

- no esté en contacto, en ningún punto, con partes que alcancen temperaturas superiores a 50°C;
- no esté sometido a esfuerzos de tracción o de torsión y no presente pliegues ni estrechamientos;
- no esté en contacto con objetos cortantes, con bordes o con partes móviles y que no quede aplastado;
- se pueda inspeccionar fácilmente en todo su recorrido, para poder controlar su estado de conservación;
- tenga una longitud inferior a 1500 mm;
- esté bien calzado en sus dos extremos, donde va fijado con abrazaderas de manguera conformes con las normas nacionales vigentes.

! Si alguna de estas condiciones no puede ser respetada o si la cocina se instala según las condiciones de la clase 2 – subclase 1 (aparato empotrado entre dos muebles), es necesario recurrir al tubo flexible de acero (*ver más adelante*).

Conexión de gas con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua con uniones roscadas

Verifique que el tubo y las juntas respondan a las normas nacionales vigentes.

Para poner en funcionamiento el tubo, elimine la boquilla presente en el aparato (la unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrica).

! Realice la conexión de modo tal, que la longitud de la tubería no supere los 2 metros de extensión máxima y verifique que el tubo no esté en contacto con partes móviles y que no quede aplastado.

Control de la estanqueidad

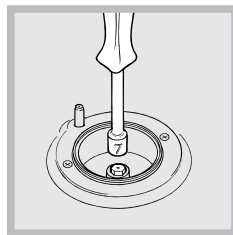
Finalizada la instalación, controle la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

Adaptación a los distintos tipos de gas

Es posible adaptar el aparato a un tipo de gas diferente de aquel para el cual fue fabricado (indicado en la etiqueta de calibrado que se encuentra en la tapa).

Adaptación de la encimera

Sustitución de los inyectores de los quemadores de la encimera:

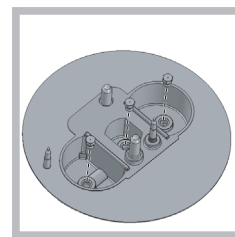
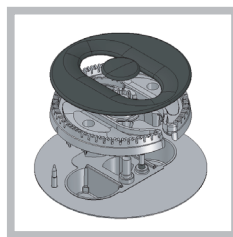


1. quite las rejillas y extraiga los quemadores;
2. desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular de 7 mm. (*ver la figura*), y sustitúyalos por otros que se adapten al nuevo tipo de gas (*ver la tabla "Características de los quemadores e inyectores"*);

3. vuelva a colocar en su posición todos los componentes siguiendo las operaciones en sentido contrario al de la secuencia descrita arriba.

Sustitución de los picos en el quemador "doble llama" independiente:

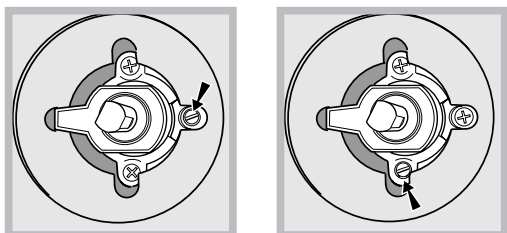
1. sacar las rejillas y quitar los quemadores de sus sedes. El quemador está compuesto de 2 partes separados (*ver Fig.*)
2. destornillar los picos, sirviéndose de una llave de tubo de 7 mm. El quemador interno tiene un pico, el quemador externo tiene dos (del mismo tamaño). Reemplazar los picos por los que se adapten al nuevo tipo de gas (*ver tabla 1*).
3. Volver a colocar todos los componentes en sus respectivas posiciones, efectuando las operaciones inversas, respecto a la secuencia arriba indicada.



Regulación del mínimo de los quemadores de la encimera:

1. lleve la llave a la posición de mínimo;
2. extraiga el mando y accione el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular.

! En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá enroscarse a fondo;



3. compruebe que, al girar rápidamente la llave de la posición de máximo a la de mínimo, no se apague la llama.

! Los quemadores de la encimera no necesitan regulación del aire principal.

! Después de la regulación del aparato para un gas diferente al utilizado en las pruebas, sustituya la etiqueta de calibrado anterior con la correspondiente al nuevo gas, que se encuentra disponible en los Centros de Asistencia Técnica Autorizados.

! Cuando la presión del gas utilizado sea distinta a la prevista (o variable), es necesario instalar, en la cañería de entrada, un regulador de presión conforme con las normas nacionales vigentes sobre "reguladores para gas para distribución por conducto".



DATOS TÉCNICOS	
Dimensiones del Horno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volumen	litros 56
Dimensiones útiles del cajón calentaplatos:	ancho 42 cm profundidad 44 cm altura 8,5 cm
Quemadores	adaptables a todos los tipos de gas indicados en la placa de características
Tensión y frecuencia de alimentación:	ver placa de características
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energía por convección Natural – función de calentamiento: <input type="checkbox"/> Tradicional; Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: <input checked="" type="checkbox"/> Pastelería.
 	Normas Comunitarias: 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones 90/369/CEE del 29/06/90 (Gas) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones - 2002/96/EC.

Tabla de características de quemadores e inyectores

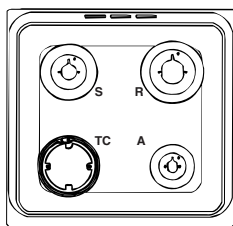
Quemador	Diámetro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		Gas líquido				Gas natural	
		Nomin.	Reduc.	By-pass 1/100 (mm)	pico 1/100 (mm)	capacid.* g/h		pico 1/100 (mm)	capacid.- * l/h
						***	**		
Rápido (Grande)(R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286
Semi Rápido (Medio)(S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181
Auxiliari (Pequeño)(A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95
Corona Triple (TC)	130	3,25	1,5	63	91	236	232	133	309
Doble llama (DCDR Interno)	30	0,90	0,40	30	44	65	64	74	86
Doble llama (DCDR Externo) 2 Ug.	130	4,10	1,30	63	70	298	293	110	390
Presiones de suministro	Nominal (mbar) Mínimo (mbar) Máximo (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C y 1013 mbar-gas seco

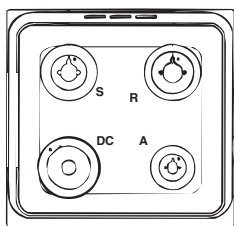
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



CX65SP1 AG
CX65SP1 X AG

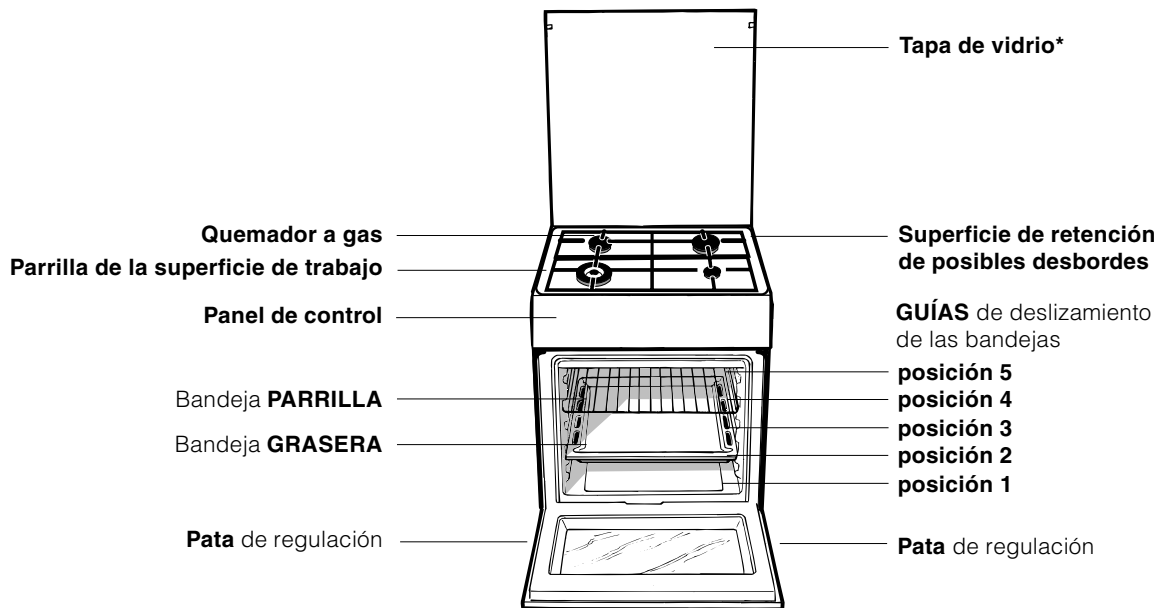


CX66SP6 AG
CX66SP6 X AG

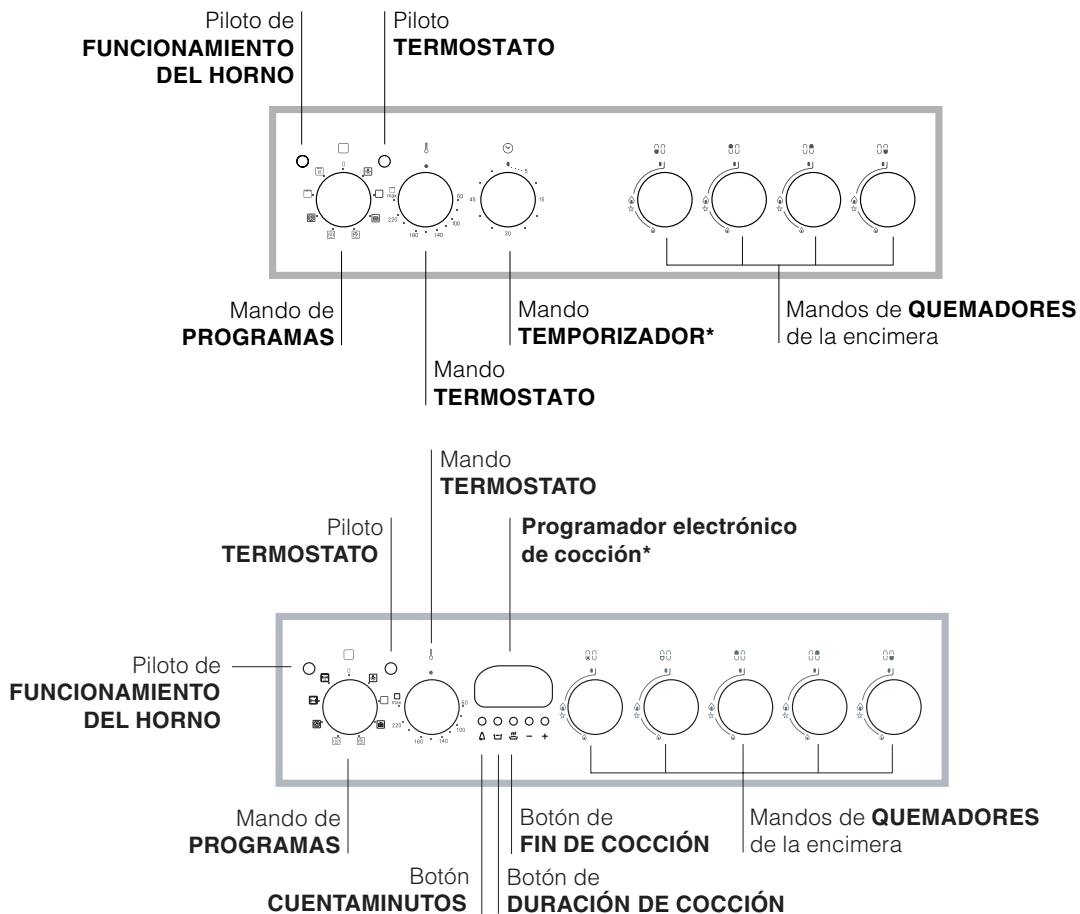
Descripción del aparato

Vista de conjunto

ES



Panel de control



* Presente sólo en algunos modelos.

Puesta en funcionamiento y uso

ES

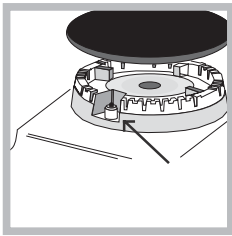
Uso de la encimera

Encendido de los quemadores

Coincidiendo con cada mando de QUEMADOR, existe un círculo lleno que indica el quemador correspondiente.

Para encender un quemador de la encimera:

1. acerque al mismo una llama o un encendedor;
2. presione y simultáneamente gire en sentido antihorario el mando del QUEMADOR hasta el símbolo de llama máxima 🔥.
3. regule la potencia deseada de la llama, girando en sentido antihorario el mando del QUEMADOR: hasta el mínimo 🔥, hasta el máximo 🔥 o hasta una posición intermedia.



Si el aparato posee encendido electrónico* (*ver la figura*), basta presionar y simultáneamente girar en sentido antihorario el mando del QUEMADOR hasta el símbolo de llama mínima y mantenerlo así hasta que se produzca el encendido. Puede

suceder que, cuando se suelte el mando, el quemador se apague. En ese caso, repita la operación manteniendo presionado el mando durante un tiempo mayor.

! Si la llama se extingue accidentalmente, apague el quemador y espere 1 minuto, como mínimo, antes de volver a intentar encenderlo.

Si el aparato posee un dispositivo de seguridad* por ausencia de llama, tenga presionado el mando del QUEMADOR aproximadamente 2 o 3 segundos para mantener encendida la llama y para activar el dispositivo.

Para apagar el quemador, gire el mando hasta que se detenga •.

El quemador con "doble llama independiente"

Este quemador de gas está formado por dos llamas concéntricas, que pueden funcionar juntas o independientemente. La utilización simultánea al máximo, permite una elevada potencia que reduce los tiempos de cocción respecto a los quemadores tradicionales. La doble corona de llama, permite además que la distribución del calor en la base de la olla sea más uniforme, especialmente utilizando ambos quemadores al mínimo.

Para utilizar en forma óptima el quemador de llama doble, no regule nunca simultáneamente la corona interna al mínimo y la externa al máximo.

Pueden usarse recipientes de todos los tamaños, cuando se usen recipientes pequeños encender el quemador interno solamente. Cada una de las

coronas que componen el quemador "doble llama independiente" cuenta con una perilla de mando propia:

la perilla identificada por el símbolo 🔥 controla la corona externa;

la perilla identificada por el símbolo 🔥 controla la corona interna.

Para encender la corona deseada presionar a fondo y girar la perilla correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de su máximo 🔥. El quemador está dotado de encendido electrónico que entra en función automáticamente presionando la perilla.

Dada la presencia de un dispositivo de seguridad, es necesario mantener presionada la perilla por 6 segundos aprox., luego de haberse encendido la llama, para permitir el pasaje de gas.

El mechero elegido puede ser regulado con el botón correspondiente del siguiente modo:

- Apagado
- 🔥 Máximo
- 🔥 Mínimo

Para apagar el mechero se debe girar el botón en sentido horario hasta su detención (correspondiente al símbolo "•").

Consejos prácticos para el uso de los quemadores

Para obtener un mayor rendimiento de los quemadores y un mínimo consumo de gas, utilice recipientes con fondo plano, con tapa y de dimensiones apropiadas para ese quemador.

Quegador	∅ Diámetro Recipientes(cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Corona Triple (TC)	24 - 26
Doble Llama (DCDR Interno)	10 - 14
Doble Llama (DCDR Externo)	26 - 28

Para identificar el tipo de quemador, consulte los dibujos del párrafo "Características de los quemadores e inyectores".

! En los modelos que poseen rejilla de reducción, la misma se deberá utilizar sólo para recipientes de un diámetro inferior a los 12 cm, en el quemador auxiliar.

* Presente sólo en algunos modelos.




En los modelos dotados de rejilla de reducción, esta última deberá ser usada únicamente para el quemador Doble Llama interno (DCDR Interno), cuando se usan recipientes de diámetro inferior a 12 cm.

Uso del horno

! Antes de usar quitar las películas de plástico colocadas a los lados del aparato!

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

! En los aparatos dotados de programador electrónico, para utilizar el horno eléctrico pulse simultáneamente las teclas  y  (en el display aparece el símbolo ) antes de seleccionar la función de cocción deseada.

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura aconsejada o deseada para ese programa, girando el mando TERMOSTATO. Una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas, se encuentra en la tabla correspondiente (*ver Tabla para cocciones al horno*).

Durante la cocción es posible:

- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.


Piloto TERMOSTATO

Si está encendido, indica que el horno está produciendo calor. Se apaga cuando en el interior del horno se alcanza la temperatura seleccionada. En ese momento, el piloto se enciende y se apaga alternativamente indicando que el termostato está en funcionamiento y mantiene la temperatura constante.

Piloto de FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

Si está encendido, indica que el horno está en funcionamiento.

Luz del horno

Se enciende girando el mando PROGRAMAS hasta cualquier posición diferente de "0" y permanece encendida mientras que el horno esté en funcionamiento. Seleccionando  con el mando, la luz se enciende sin activar ningún elemento calentador.

Programas de cocción

! En todos los programas se puede fijar una temperatura entre 60°C y MAX, excepto en:

- GRILL (se aconseja elegir sólo MAX);
- GRATIN (se aconseja no superar una temperatura de 200°C).

Programa **HORNO TRADICIONAL**

Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa **HORNO PASTERÍA**

Se enciende el elemento calentador posterior y se pone en funcionamiento el ventilador garantizando un calor suave y uniforme en el interior del horno. Este programa es aconsejable para la cocción de alimentos delicados (por ej. las tortas que necesitan leudado) y algunas preparaciones "mignon" en 3 bandejas simultáneamente.

Programa **COCCIÓN RÁPIDA**

Se encienden los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador ofreciendo un calor constante y uniforme

El programa no necesita precalentamiento. Este programa es particularmente indicado para cocciones veloces de alimentos congelados o precocidos. Los mejores resultados se obtienen utilizando un solo nivel.

Programa **MULTICOCCIÓN**

Se encienden todos los elementos calentadores (superior, inferior y circular) y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.

Programa **HORNO PIZZA**

Se encienden los elementos calentadores inferior y circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Esta combinación permite un rápido calentamiento del horno, con un fuerte aporte de calor preferentemente desde abajo. Cuando utilice más de una bandeja a la vez, en la mitad de la cocción es necesario intercambiar sus posiciones .

Programa **GRILL**

Se enciende la parte central del elemento calentador superior. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta (chuletas de ternera y de vaca, solomillo, entrecote). Es un programa de bajo consumo, ideal para asar comidas de pequeñas dimensiones. Coloque la comida en el centro de la parrilla porque en los ángulos no se cocina.



Programa **GRATIN**

Se enciende el elemento calentador superior y se ponen en funcionamiento el ventilador y el asador automático (cuando existe). A la irradiación térmica unidireccional, le agrega la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor.

! Las cocciones GRILL y GRATIN se deben realizar con la puerta cerrada.

Temporizador*

Para accionar el Temporizador (Contador de minutos) proceda del siguiente modo:

1. gire en sentido horario  un giro casi completo el mando del TEMPORIZADOR para cargar la alarma;
2. gire en sentido antihorario  el mando del TEMPORIZADOR fijando el tiempo deseado.

Consejos prácticos para cocinar

!En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente que podría quemar las comidas delicadas.

MULTICOCCIÓN

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

GRILL

- En las cocciones GRILL, coloque la parrilla en la posición 5 y la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas). En las cocciones GRATIN coloque la parrilla en las posición 2 o 3 y la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de la cocción.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

HORNO PIZZA







- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno.
Con la grasera, los tiempos de cocción aumentan y difícilmente se obtenga una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas, es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Planificar la cocción con el programador electrónico

Poner en hora el reloj

Después de la conexión a la red eléctrica o después de un corte de corriente, el display centellea en 0.00.

Para modificar la hora:







1. presione simultáneamente los botones DURACIÓN DE COCCIÓN  y FIN DE COCCIÓN ;
2. antes de los 4 segundos, fije la hora exacta presionando los botones  y . Con el botón  el tiempo aumenta; con el botón  el tiempo disminuye.

Después de haber seleccionado la hora, automáticamente el programador pasa a la posición manual.

Programar el cuentaminutos


Con el cuentaminutos se puede programar una cuenta al revés al final de la cual se emite una señal sonora.

Para programar el cuentaminutos:

1. presione el botón CUENTAMINUTOS . En el display aparece:
^ 0:30
2. presione los botones  y  para fijar el tiempo deseado;
3. cuando se sueltan los botones, comienza la cuenta al revés y en el display aparece la hora corriente:
10:00
4. al finalizar el tiempo, se emite una señal sonora que se puede detener pulsando una tecla cualquiera (excepto las teclas  y ): el símbolo  se apaga.

! El cuentaminutos no controla ni el encendido ni el apagado del horno.




Regular el volumen de la señal sonora


Después de haber elegido y confirmado las regulaciones del reloj, se puede modificar el volumen de la señal sonora utilizando el botón .

Programar la duración de una cocción con comienzo retrasado




Es necesario decidir primero el programa de cocción y la temperatura deseados, para ello, accione los mandos PROGRAMAS y THERMOSTATO del horno.

A partir de ese momento, es posible programar la duración de una cocción:

1. presione el botón DURACIÓN DE COCCIÓN ;
2. antes de los 4 segundos, fije la duración de la cocción presionando los botones  y . Si, por ejemplo, se planifica una duración de 30 minutos, en el display aparecerá:
^ 0:30

3. cuando se sueltan los botones, después de 4 segundos, en el display aparece la hora corriente (por ejemplo las 10.00) con el símbolo  y la letra A (AUTO):

A continuación se debe programar la hora de finalización de la cocción:



4. presione el botón FIN DE COCCIÓN ;
5. antes de los 4 segundos, fije la hora de finalización de la cocción presionando los botones  y . Si, por ejemplo, la cocción debe finalizar a las 13.00 hs., en el display aparecerá:
^13:00


6. cuando se sueltan los botones, después de 4 segundos, en el display aparece la hora corriente (por ejemplo las 10.00) con la letra A (AUTO):
^10:00





Según el ejemplo propuesto, el horno se encenderá automáticamente a las 12.30 hs. para terminar después de 30 minutos, o sea, a las 13.00.

Programar la duración de una cocción con comienzo inmediato



Siga el procedimiento descrito anteriormente para programar la duración de una cocción (puntos 1-3).

! La letra A encendida recuerda que se ha realizado la programación de la duración y del fin de la cocción en la función AUTO. Para restablecer el funcionamiento manual del horno, después de cada cocción AUTO, presione simultáneamente los botones DURACIÓN DE COCCIÓN  y FIN DE COCCIÓN .



! El símbolo  permanece encendido junto con el horno, durante toda la cocción.

En cualquier momento, se puede visualizar la duración seleccionada presionando el botón DURACIÓN DE COCCIÓN  y visualizar la hora de fin de la cocción pulsando el botón FIN DE LA COCCIÓN . Al finalizar la cocción suena una señal sonora. Para interrumpirla presione un botón cualquiera, excepto los botones  y .

Anular una cocción programada

Presione simultáneamente los botones DURACIÓN DE COCCIÓN  y FIN DE COCCIÓN .

Corregir o cancelar los datos programados

Los datos fijados se pueden cambiar en cualquier momento pulsando el botón correspondiente (CUENTAMINUTOS, DURACIÓN DE COCCIÓN o FIN DE COCCIÓN) y pulsando el botón  o .

Cancelando la duración de la cocción se produce también la cancelación automática del fin de la cocción y viceversa.

En el caso de funcionamiento programado, el aparato no acepta tiempos de fin de cocción anteriores a los de comienzo de la cocción propuestos por el aparato.

Tabla de cocción en el horno

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de las bandejas	Precalentamiento (minutos)	Temperatura aconsejada	Duración de la cocción (minutos)
Horno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o de vaca	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Bizcochos (de pastaflora)	-	3	15	180	15-20
	Tortas glaseadas	1	3	15	180	30-35
Horno Pastelería	Tortas glaseadas	0.5	3	15	180	20-30
	Torta de fruta	1	2 o 3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Bizcocho	0.5	3	15	160	25-30
	Creps rellenos (en 2 niveles)	1.2	2 y 4	15	200	30-35
	Tortas pequeñas (en 2 niveles)	0.6	2 y 4	15	190	20-25
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso (en 2 niveles)	0.4	2 y 4	15	210	15-20
	Hojaldre relleno con crema (en 3 niveles)	0.7	1 y 3 y 5	15	180	20-25
	Bizcochos (en 3 niveles)	0.7	1 y 3 y 5	15	180	20-25
Merengue (en 3 niveles)	0.5	1 y 3 y 5	15	90	180	
Cocción rápida	Alimentos congelados					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Mixto de calabacín y cangrejos	0.4	2	-	200	20
	Torta rústica de espinaca	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti (raviolos grandes italianos)	0.3	2	-	200	25
	Lasañas	0.5	2	-	200	35
	Panecillos dorados	0.4	2	-	180	25-30
	Bocaditos de pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Precocidos					
	Alas de pollo doradas	0.4	2	-	200	20-25
Alimentos Frescos						
	Bizcochos (de pastaflora)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso	0.2	2	-	210	10-12
Multicocción	Pizza (en 2 niveles)	1	2 y 4	15	230	15-20
	Lasañas	1	3	10	180	30-35
	Cordero	1	2	10	180	40-45
	Pollo asado + patatas	1+1	2 y 4	15	200	60-70
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Hojaldre relleno con crema (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	190	20-25
	Bizcochos (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	180	10-15
	Bizcocho (en 1 nivel)	0.5	2	10	170	15-20
	Bizcocho (en 2 niveles)	1	2 y 4	10	170	20-25
Tortas saladas	1.5	3	15	200	25-30	
Horno Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Asado de ternera o de vaca	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2 o 3	10	180	60-70
Grill	Lenguados y sepias	0.7	4	-	Max	10-12
	Broquetas de calamares y cangrejos	0.6	4	-	Max	8-10
	Sepias	0.6	4	-	Max	10-15
	Filete de merluza	0.8	4	-	Max	10-15
	Verduras a la parrilla	0.4	3 o 4	-	Max	15-20
	Bistec de ternera	0.8	4	-	Max	15-20
	Salchichas	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburguesas	0.6	4	-	Max	10-12
	Caballa	1	4	-	Max	15-20
	Bocadillo caliente con jamón y queso (o pan tostado)	4 y 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Pollo a la parrilla	1.5	2	10	200	55-60
	Sepias	1.5	2	10	200	30-35

Precauciones y consejos

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad.

Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- El manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del aparato.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No utilice líquidos inflamables (alcohol, bencina, etc.) cerca del aparato mientras está en funcionamiento.
- No coloque material inflamable en el compartimento inferior de depósito o en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición ●.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.

- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones GRILL y GRATIN con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Interrumpir la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

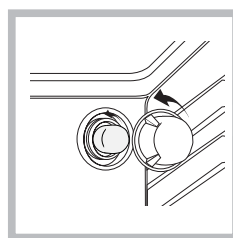
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Enjuague abundantemente y seque después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- Las parrillas, las coronas y los quemadores de la encimera con sus tapas, se pueden extraer para facilitar la limpieza; lávelos con agua caliente y detergente no abrasivo, quite todas las incrustaciones y espere que estén perfectamente secos.
- Limpie frecuentemente la parte terminal de los dispositivos de seguridad* por ausencia de llama.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajillas).
- Evite cerrar la tapa cuando los quemadores estén encendidos o todavía calientes.

Controlar las juntas del horno

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada, llame al Centro de Asistencia Técnica Autorizado más cercano. Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno



1. Después de haber desconectado el horno de la red eléctrica, quite la tapa de vidrio del portalámpara (*ver la figura*).
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: voltaje de 230V, potencia de 25 W, casquillo E 14.

3. Vuelva a colocar la tapa y a conectar el horno a la red eléctrica.

Mantenimiento de las llaves de gas

Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.

! Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el fabricante.

Asistencia

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

* Presente sólo en algunos modelos.