



DeLonghi
Living innovation

COCINA

FA 9 PRO

Apreciado Cliente:

Le agradecemos por la confianza que nos ha brindado comprando nuestro producto.

Las advertencias y los consejos descritos a continuación tienen la función de proteger su seguridad y la de los demás. Además le permitirán disfrutar de las ventajas que el aparato le ofrece.

Guarde con cuidado este folleto, le será útil en futuro, en el momento en que Usted, o quien por Usted, tuviera dudas sobre su funcionamiento.

Este aparato deberá ser destinado sólo al uso para el cual ha sido expresamente proyectado, o sea para la cocción de alimentos.

Cualquier otro uso se debe considerar impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de eventuales daños derivados de un uso impropio, incorrecto o irrazonable del aparato.

AL PRIMER USO DEL HORNO

Se aconseja efectuar las siguientes operaciones:

- Preparar el interior del horno colocando los paneles laterales como se describe en el capítulo LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.
- Colocar parrillas y asaderas.
- Encender el horno vacío a temperatura máxima para eliminar restos de grasa de los elementos de calor, como se describe en el capítulo referido a los distintos modelos.
- Limpiar el interior del horno con un paño embebido en agua y detergente neutro y secarlo perfectamente.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES

Después de haberle quitado el embalaje, comprobar la integridad del aparato.

En caso de duda, no usarlo y dirigirse al proveedor o personal profesional calificado.

Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, telgopor, clavos, soportes, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños por ser potenciales fuentes de peligro.

● **CUIDADO: quite la película de plástico que protege los lados y la parte delantera del aparato antes de utilizarlo.**

● No intentar modificar las características técnicas del producto porque podría ser peligroso.

● No realizar ninguna operación de limpieza o mantenimiento sin haber previamente desenchufado el aparato de la fuente de alimentación eléctrica.

● En el momento que decida dejar de utilizar este aparato (o tuviese que reemplazar un modelo viejo), antes de arrojarlo a la basura, se aconseja dejarlo inoperante en el modo previsto por las normas vigentes en materia de tutela de la salud y contaminación ambiental, dejando fuera de uso las partes que puedan constituir peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato fuera de uso para jugar.

● Después de haber utilizado la placa, asegúrese de que el índice de los botones esté en posición cerrada.

● No permitir que el aparato sea usado por niños o discapacitados sin vigilancia.

● Durante e inmediatamente después del funcionamiento algunas piezas de la cocina alcanzan temperaturas muy elevadas. ¡No las toque!

● Mantenga a los niños fuera del alcance del aparato, sobre todo cuando está en función.

● Algunos aparatos se suministran con una película de protección sobre las partes en aluminio o acero que debe ser quitada antes de utilizar el aparato.

● **¡Cuidado!: Peligro de incendio**

No guarde material inflamable en el horno y el compartimiento.

● Compruebe que los cables eléctricos de otros aparatos cerca de la placa no entren en contacto con la misma o queden atrapados en la puerta del horno.

● No cubra por ninguna razón las paredes del horno con hojas de aluminio. No coloque bandejas o la bandeja grasas sobre el fondo del horno.

● El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños causados por uso impropio, incorrecto e irracional.

● Las distintas piezas del aparato son reciclables. Es necesario eliminarlas de acuerdo con la legislación vigente en el país de destino. Si desea eliminar el aparato, corte el cable de alimentación.

● **La instalación de este producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles.**

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES PARA EL USO DE APARATOS ELÉCTRICOS

El uso de cualquier aparato eléctrico requiere el cumplimiento de algunas reglas fundamentales.

En particular:

– no tocar el aparato con las manos o pies mojados o húmedos

– no usar el aparato estando descalzo.

– no permitir que el aparato sea usado por niños o discapacitados sin vigilancia.

El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos inadecuados erróneos e irracionales.

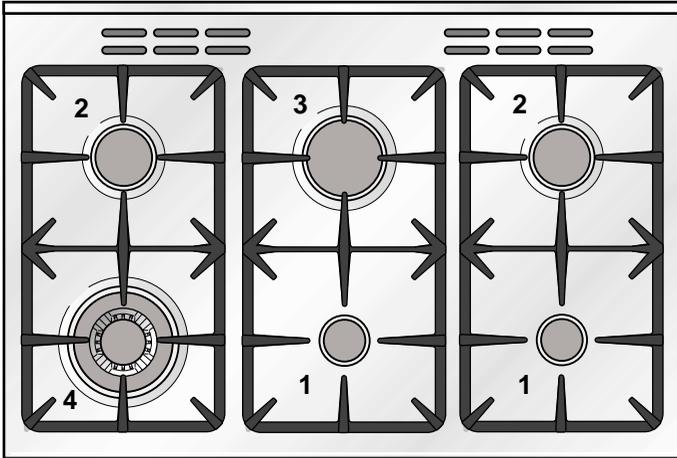


Fig. 1.1

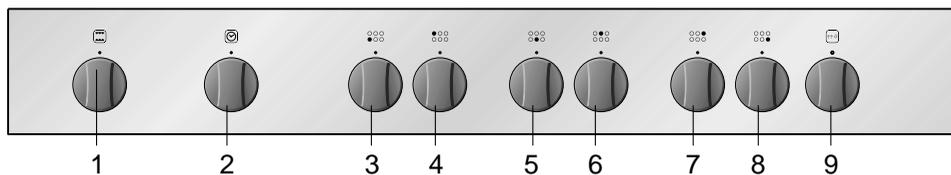
Descripción de los fuegos

1. Quemador auxiliar (A)	1,00 kW
2. Quemador semirrápido (SR)	1,75 kW
3. Quemador rápido (R)	3,00 kW
4. Quemador de triple corona (TC)	3,50 kW

NOTA:

- ✓ El aparato está provisto de encendido eléctrico incorporado en el botón.
- ✓ El aparato está provisto de válvula de seguridad, el suministro del gas se interrumpe en caso de que la llama se apague.

Fig. 2.1



DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

1. Mando termostato del horno/grill de gas
2. Mando minuterero 60'
3. Mando quemador delantero izquierdo
4. Mando quemador trasero izquierdo
5. Mando quemador anterior
6. Mando quemador posterior
7. Mando quemador trasero derecho
8. Mando quemador delantero derecho
7. Mando lámpara/asador rotativo

USO DE LOS QUEMADORES

La entrada de gas en los quemadores esta regulada por las empuñaduras de la fig. 3.1.

Haciendo coincidir los símbolos impresos en la empuñadura con el índice de los cuadro de distribución del aparato se obtiene:

– disco lleno ● = grifo cerrado

– símbolo ★ = abertura max. o capacidad max.

– símbolo ◡ = abertura min. o capacidad min.

Para obtener la capacidad reducida, girar ulteriormente la empuñadura a final de carrera en correspondencia del símbolo que representa la llama pequeña.

La capacidad máxima sirve para llevar a ebullición los líquidos, mientras que la reducida permite calentar los alimentos en manera lenta o mantener la ebullición.

Todas las posiciones de funcionamiento tienen que ser escogidas entre las del punto máximo y las del punto mínimo y nunca entre las del punto máximo y el punto de cierre.

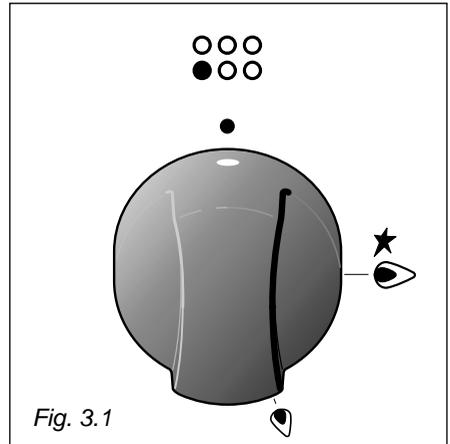


Fig. 3.1

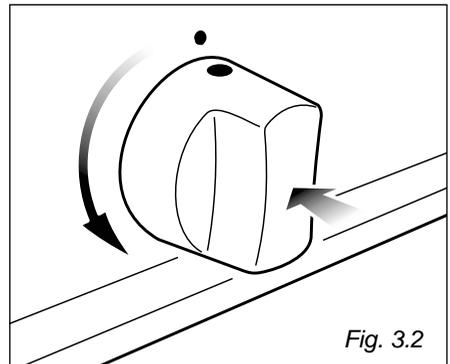


Fig. 3.2

N.B. Cuando el plano de cocción no es utilizado, girar las empuñaduras de los grifos en posición de cerrado y cerrar también los grifos de la bombona o del conducto de alimentación del gas

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

Para encender el quemador:

- 1 – Gire el botón del grifo en sentido antihorario (fig. 3.2), hasta la capacidad máxima (llama grande ✖ fig. 3.1), y manténgalo presionado, se obtendrá la activación del encendido. Si falta corriente eléctrica, acerque una llama al quemador.
- 2 – Espere unos diez segundos después del encendido del quemador antes de soltar el botón (tiempo de cebado de la válvula).
- 3 – Ajuste el grifo del gas en la posición deseada.

Si la llama del quemador del horno se apagase por algún motivo, la válvula de seguridad cerrará automáticamente el suministro de gas.

Para restablecer el funcionamiento volver el mando a la posición de “●” **esperar aproximadamente uno minuto y repetir las operaciones en el orden indicado.**

En el caso que particulares condiciones en la erogación del gas local hagan dificultoso el encendido del quemador en la posición de capacidad máxima, se recomienda intentar encender el quemador con la empuñadura en la posición de capacidad mínima.

¡Cuidado! Durante el funcionamiento la placa alcanza elevadas temperaturas en las zonas de cocción. Mantenga lejos a los niños.

SELECCIÓN DEL QUEMADOR

En el panel de mandos, cerca de cada uno de ellos está grabado un esquema en el que se indica el quemador que regula dicho mando.

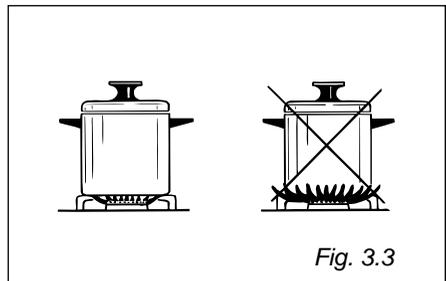
La selección del quemador más adecuado se debe efectuar también en función del diámetro y de la capacidad necesaria.

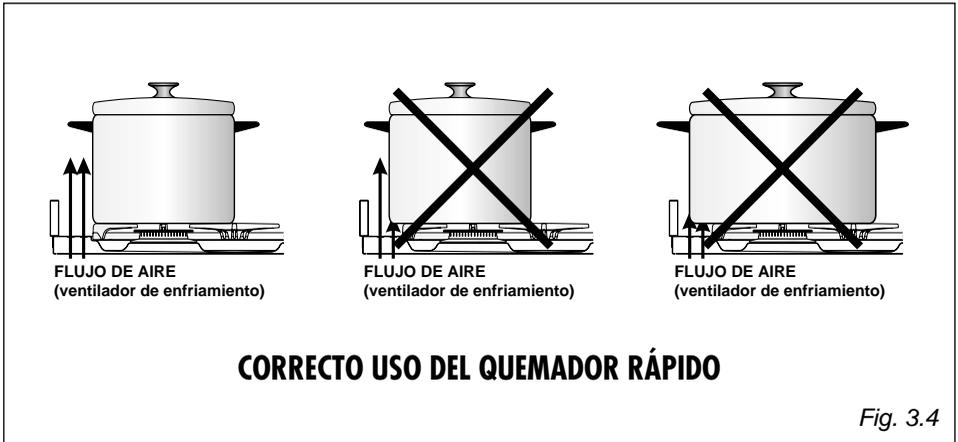
A título orientativo, los quemadores y recipientes se deben utilizar como sigue:

DIÁMETRO DE LAS OLLAS		
QUEMADORES	MÍNIMO	MÁXIMO
Auxiliar	12 cm	14 cm
Semirrápido	16 cm	24 cm
Rápido	24 cm	26 cm
Triple corona	26 cm	28 cm

No utilice cacerolas cóncavas o convexas (fig. 3.3)

Es importante que el diámetro del recipiente sea adecuado a la potencia del quemador para no perjudicar el elevado rendimiento de los quemadores con el consiguiente derroche de combustible. Un recipiente pequeño colocado sobre un quemador grande, no permite alcanzar la ebullición en menos tiempo, puesto que la capacidad de absorción del calor por la masa líquida depende del fondo y de la superficie del recipiente.



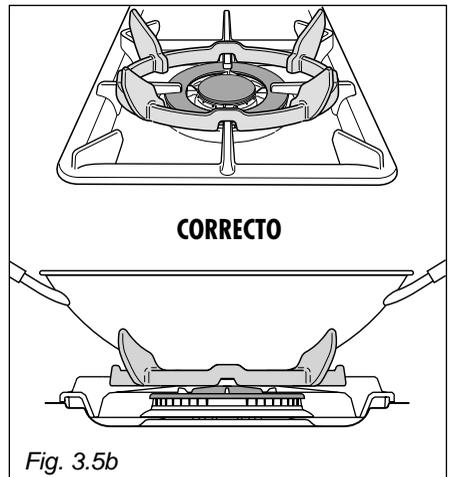
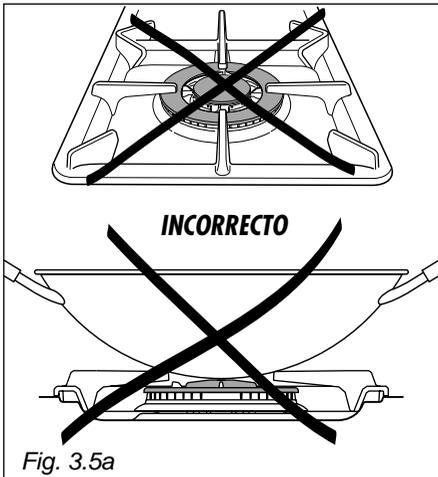


PARRILLA ESPECIAL PARA OLLAS “WOK” (fig. 3.5a - 3.5b)

Esta especial parrilla para ollas “WOK” debe ser apoyada sobre la rejilla del quemador triple corona.

¡CUIDADO!:

- El uso de ollas “WOK” sin esta especial parrilla puede provocar graves anomalías al quemador.
- No utilice esta parrilla especial con ollas de fondo plano.



Cuidado: la puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento del mismo.

Mantener alejados a los niños.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

El horno se entrega perfectamente limpio; se aconseja de todos modos en el primer uso, encender el quemador del horno a máxima temperatura durante aproximadamente una hora para eliminar eventuales restos de grasa del quemador y de las partes internas.

Esta operación debe realizarse también en el quemador del grill.

El horno de gas tiene dos quemadores:

- Quemador del horno, montado en la parte inferior de la cocina, con una potencia de 6,20 kW
- Quemador del grill, montado en la bóveda del horno una potencia de 4,65 kW.

QUEMADOR DEL HORNO

Sirve para la cocción tradicional en el horno.

La entrada del gas en el quemador está regulada por un termostato cuya función es mantener constante la temperatura del horno.

Esto se consigue mediante un bulbo que no tiene que moverse y que tiene que estar siempre perfectamente limpio. Una posición incorrecta o una eventual suciedad en el bulbo pueden influenciar el grado de temperatura elegido.

TERMOSTATO

Los números del 1 al 10 grabados en la arandela situada debajo del mando del termostato indican (fig. 4.1), en orden creciente, el valor de la temperatura del horno (ver tabla 4.2).

El termostato que regula el flujo del gas a los quemadores del horno está dotado de una válvula de seguridad que, cuando se apaga la llama, cierra automáticamente el suministro de gas.

La temperatura se mantiene constante en el valor seleccionado.

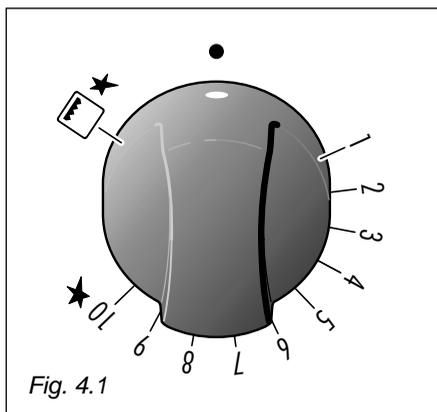


Tabla 4.2

TABLA DE REGULACIÓN TEMPERATURAS POR TERMOSTATO	
Posiciones del termostato	Temperaturas del horno
1	150 °C
2	165 °C
3	180 °C
4	195 °C
5	210 °C
6	225 °C
7	240 °C
8	255 °C
9	270 °C
10★	285 °C

ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL HORNO

Para encender el quemador:

1 – Abrir la puerta del horno
RIESGO DE EXPLOSIÓN: la puerta del horno deberá estar abierta durante esta operación.

2 – Oprimir ligeramente la perilla del termostato de gas (fig. 4.3) y rotarla en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición “10★” (fig. 4.1), que puede oprimirse a fondo la perilla para activar el encendido eléctrico y abrir la salida del gas.

Nunca continúe esta operación por más de 15 segundos. Si la ignición aún no tuvo lugar espere aproximadamente 1 minuto antes de repetir la ignición.

3 – Si el encendido eléctrico no funcionara, se puede encender el horno manualmente acercando una llama al orificio “A” del quemador del horno, como ilustrado en fig. 4.4.

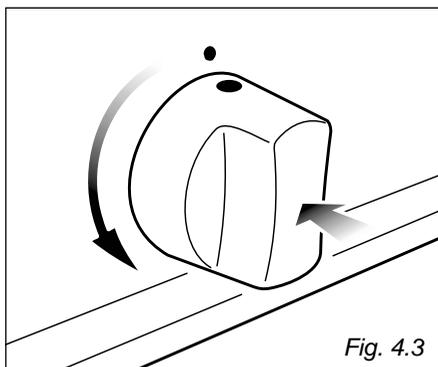
4 – Comprobar que el quemador esté encendido, mantener el mando pulsado a tope unos 10 segundos antes de soltarlo (tiempo de cebado de la válvula) y luego cerrar la puerta del horno con cuidado

5 – Regular a la temperatura deseada

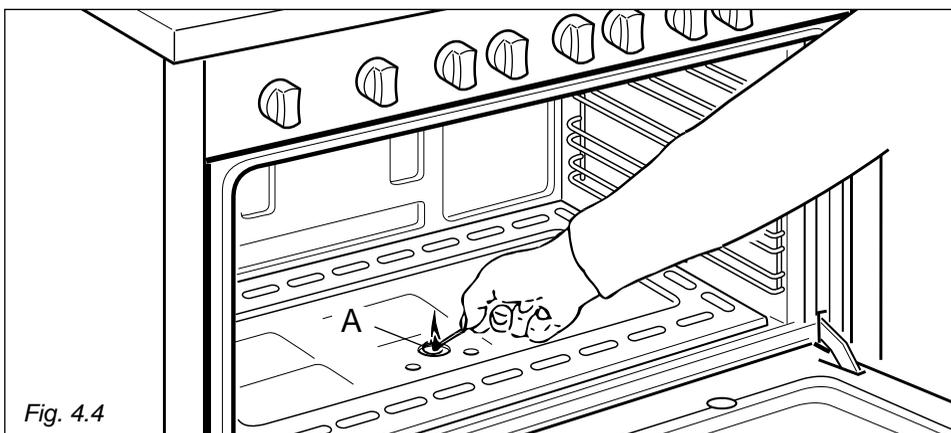
Si la llama del quemador del horno se apagase por algún motivo, la válvula de seguridad cerrará automáticamente el suministro de gas.

Para restablecer el funcionamiento volver el mando a la posición de “●” **esperar aproximadamente uno minuto y repetir las operaciones en el orden indicado.**

ATENCIÓN: No abrir nunca el termostato del gas antes de acercar la llama al orificio “A” del quemador.



Para un correcto precalentamiento, le aconsejamos que saque del horno las bandejas y rejillas y que vuelva a introducirlas tras unos 15 minutos.



ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL GRILL

ATENCIÓN: No abrir nunca el termostato del gas antes de acercar la llama al quemador del grill.

Para encender el quemador:

1 – Abrir la puerta del horno.

RIESGO DE EXPLOSIÓN: la puerta del horno deberá estar abierta durante esta operación.

2 – Oprimir ligeramente la perilla del termostato de gas (fig. 3.5) y rotarla en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición  que puede oprimirse a fondo la perilla para activar el encendido eléctrico y abrir la salida del gas.

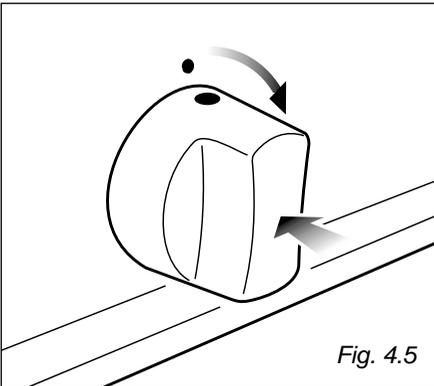


Fig. 4.5

Nunca continúe esta operación por más de 15 segundos. Si la ignición aún no tuvo lugar espere aproximadamente 1 minuto antes de repetir la ignición.

Si el encendido eléctrico no funcionara, se puede encender el grill manualmente acercando una llama a ambos lados del quemador del grill como ilustrado en fig. 3.6.

3 – Comprobar que el quemador esté encendido, mantener el mando pulsado a tope unos 10 segundos antes de soltarlo (tiempo de cebado de la válvula).

4 – Regular a la temperatura deseada.

Muy importante: utilizarlo siempre con la puerta entreabierta y con la pantalla para la protección del panel de mandos colocada (Fig. 3.7).

Para el uso del grill consulte las instrucciones específicas en la sección “UTILIZACIÓN DEL GRILL DE GAS”.

Si la llama del quemador del horno se apagase por algún motivo, la válvula de seguridad cerrará automáticamente el suministro de gas.

Para restablecer el funcionamiento volver el mando a la posición de “●” esperar aproximadamente uno minuto y repetir las operaciones en el orden indicado.

ATENCIÓN: la puerta del horno se calienta mucho durante el uso. Mantenga a los niños alejados.

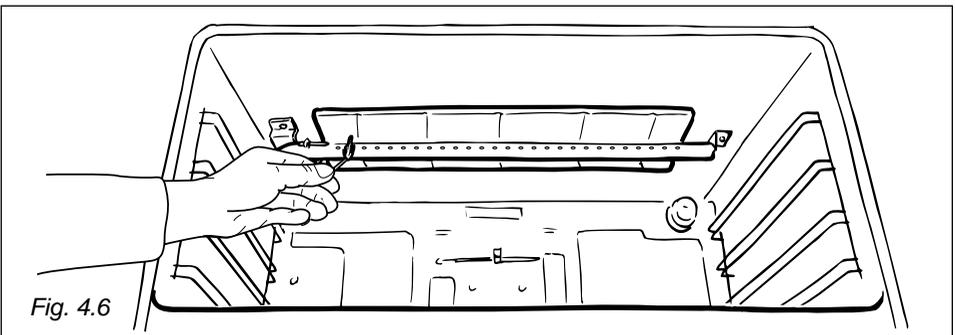


Fig. 4.6

UTILIZACIÓN DEL GRILL

Muy importante: utilizarlo siempre con la puerta entreabierta y con la pantalla para la protección del panel de mandos colocada (Fig. 4.7).

Colocar la pantalla "A" (Fig. 4.7) que sirve para proteger del calor el panel de mandos.

Encender el grill según se ha explicado en los párrafos anteriores y dejar que se caliente el horno durante unos 5 minutos con la puerta entreabierta.

Luego introducir los alimentos a asar, colocando la parrilla lo más cerca posible del grill.

La grasera debe colocarse debajo de la rejilla para recoger los jugos y la grasa de cocción.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

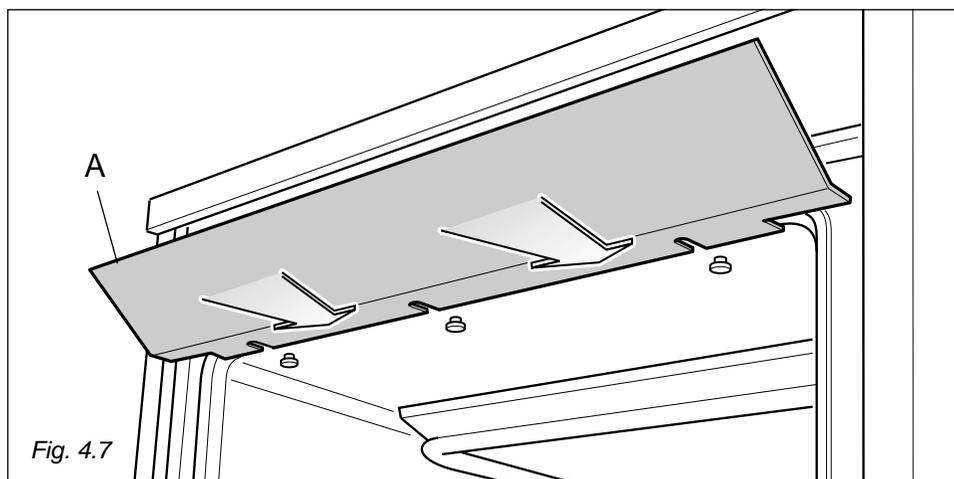
ATENCIÓN: la puerta del horno se calienta mucho durante el uso. Mantenga a los niños alejados.

COCCIÓN AL HORNO

Para la cocción, antes de introducir los alimentos conviene calentar el horno a la temperatura deseada.

Cuando el horno haya alcanzado la temperatura, introducir los alimentos, después, comprobar el tiempo de cocción y apagar el horno unos 5 minutos antes del tiempo teórico para aprovechar el calor almacenado.

Para un correcto precalentamiento, le aconsejamos que saque del horno las bandejas y rejillas y que vuelva a introducirlas tras unos 15 minutos.



EJEMPLOS DE COCCIÓN

A título de información indicamos en la lista más abajo incluida algunos tipos de platos con la relativa temperatura de cocción en °C.

Se recomienda el uso de ollas adaptas para la cocción en el horno y de modificar, si necesario, la temperatura del horno durante la cocción.

PLATOS

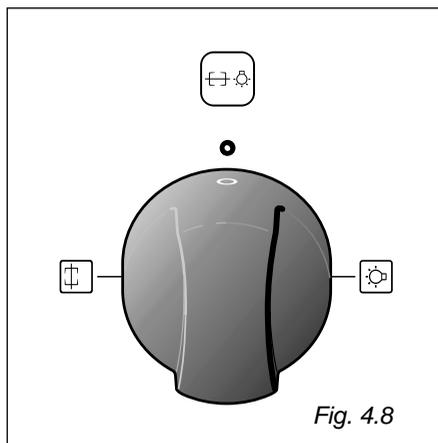
TEMPERATURA

Tallarinas al horno	190°C
Pasta al horno	190°C
Piza	220°C
Arroz a la criolla	190°C
Cebollas al horno	190°C
Crépes con espinacas	185°C
Papas con leche	185°C
Tomates rellenos	180°C
Soufflé de queso	170°C
Asado de ternera	180°C
Nuditos de ternera a la parrilla	210°C
Pechugas de pollo con tomates	180°C
Pollo asado o a la parrilla	190°C
Albondigón de ternera	175°C
Roast-beef	170°C
Filetes de lenguado	170°C
Pescadilla aromática	170°C
Beignets	160°C
Rosquilla	150°C
Costrada de ciruelas	170°C
Costraditas de confituras	160°C
Pan de España	170°C
Pasta dulce	160°C
Hojaldre dulce	170°C
Torta margarita	170°C

ILUMINACIÓN DEL HORNO

La cocina está dotada de una lámpara que ilumina el interior del horno permitiendo el control visual de los alimentos.

Girando el botón en esta posición  se enciende solo la lámpara del horno (fig. 4.8).



ASADOR ROTATIVO (fig. 4.9)

Este dispositivo se compone de:

- un motor eléctrico montado en la parte trasera del horno;
- un espadín de acero inoxidable provisto de empuñadura térmica, desmontable y dos horquillas ajustables;
- un soporte para el espadín que se inserta en las guías centrales del horno.

El motor del asador rotativo se pondrá en marcha girando el botón en esta posición  (fig. 4.9).

El sentido de giro del asador puede ser, indistintamente, a derechas o a izquierdas.

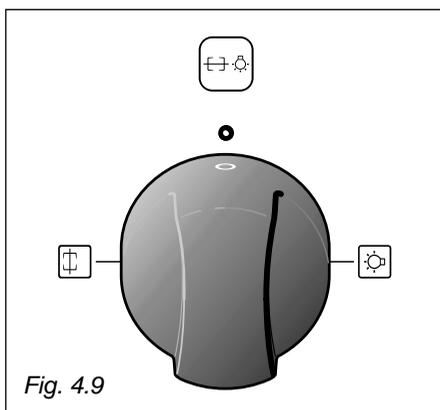


Fig. 4.9

UTILIZACIÓN DEL ASADOR ROTATIVO

- Coloque la grasera en el plano más bajo del horno y ponga en su lugar el soporte de la barra.
- Ensarte lo que haya que asar teniendo cuidado de fijarlo con la ayuda de tenedores.

- Introduzca la barra en el orificio de transmisión **P** (Fig. 4.10) y quite la empuñadura **H** girando hacia la izquierda.

- Introduzca la barra **S** en el orificio **G** del motor empujando el soporte de la barra.

El sentido de giro del asador puede ser, indistintamente, a derechas o a izquierdas.

Muy importante: utilizarlo siempre con la puerta entreabierta y con la pantalla para la protección del panel de mandos colocada.

ATENCIÓN: la puerta del horno se calienta mucho durante el uso. Mantenga a los niños alejados.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

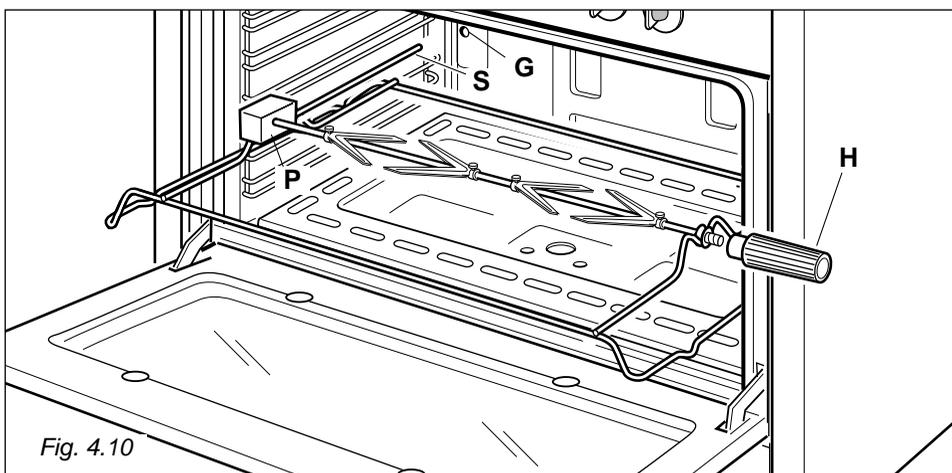
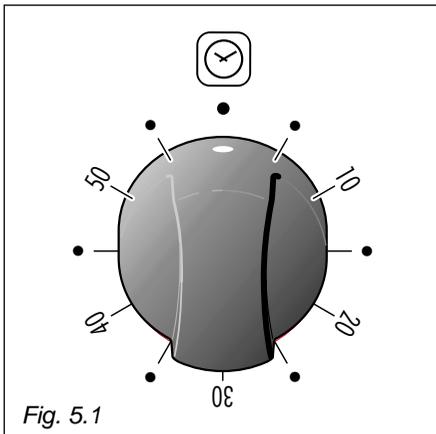


Fig. 4.10

MINUTERO 60'

El minuterero es un avisador acústico con reloj incorporado que puede regularse para un período máximo de 60 minutos. El mando de regulación (fig. 5.1) se debe hacer girar primero en el sentido de las agujas del reloj; hasta la posición 60 minutos y después en sentido contrario hasta que coincida con el tiempo deseado.



¡Cuidado!: No realice alguna operación de limpieza sin haber antes desconectado el aparato de la red de alimentación y esperar que se haya enfriado.

¡Cuidado!: Durante el funcionamiento la placa alcanza elevadas temperaturas en las zonas de cocción .

Mantenga lejos a los niños.

No utilice una maquina a chorro de vapor porque la humedad podría penetrar en el aparato y volverlo peligroso.

CONSEJOS PARA LA UTILIZACIÓN

- Cuando no se utiliza la cocina, es recomendable cerrar el grifo de la canalización de gas o el de la botella.
- De vez en cuando comprobar que el tubo flexible que conecta la botella o la canalización del gas a la cocina esté en perfectas condiciones y sustituirlo en caso de que presente alguna anomalía.
- La eventual lubricación de los grifos del gas debe ser realizada exclusivamente por personal especializado.
- **En caso de anomalías en el funcionamiento de los grifos, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.**

PARTES ESMALTADAS

Todas las partes esmaltadas, incluida la parrilla, deben lavarse con agua enjabonada u otros productos que no sean abrasivos. Secar preferentemente con un paño suave.

Sustancias ácidas como jugo de limón, conserva de tomate, aceite o similares, depositadas durante mucho tiempo, atacan el esmalte dejándolo opaco.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

CUIDADO

Las superficies frontales de acero inoxidable (panel de mandos, puerta del horno, cajón o compartimiento que se abre) utilizadas en este horno están protegidas con una especial pintura transparente que limita el efecto huella.

Para no dañar esta protección, no utilice productos abrasivos durante la limpieza de las partes de acero inoxidable.

PARA LA LIMPIEZA DE LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE, ES NECESARIO UTILIZAR SOLO AGUA CALIENTE Y JABÓN.

GRIFOS DEL GAS

En el caso de anomalías de funcionamiento de los grifos de gas llamar al Servicio de Asistencia.

HORNO

Debe limpiarse siempre después de cada uso.

Para la limpieza interna del horno quitar y desmontar las armazones laterales, actuando como se describe en el próximo párrafo.

Cuando el horno está tibio, pasar sobre las paredes internas un paño mojado con agua jabonosa muy caliente u otro producto similar.

El fondo del horno, armazones laterales, asadera y parrilla se pueden lavar en la pileta, sacándolos de su lugar.

MONTAJE Y DESMONTAJE DE LOS ARMAZONES LATERALES

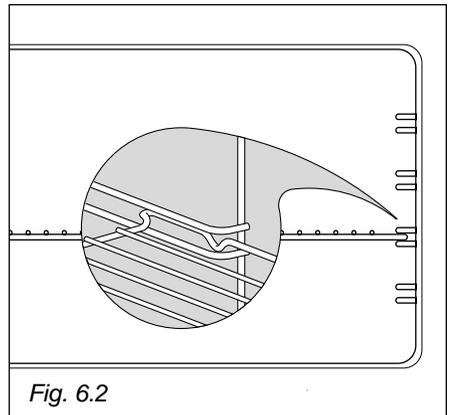
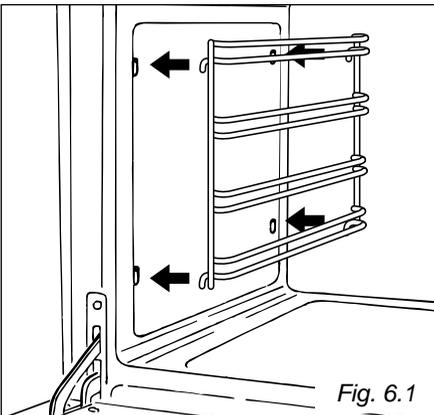
- Enganchar los armazones laterales en los orificios de las paredes laterales de la parte interna del horno (Fig. 6.1)
- Colocar en el centro de las guías de los armazones laterales la asadera y la parrilla, como se indica en la figura fig. 6.2. La parrilla debe ser montada de manera que el enganche de seguridad, que evita la extracción accidental, sea dirigido hacia el interior del horno.
- El desmontaje se efectúa actuando inversamente.

SUSTITUCIÓN DE LA LAMPARA DEL HORNO

Desenchufar la ficha del cable de alimentación de la toma de electricidad.

Desenroscar y cambiar la lámpara por otra del tipo resistente a altas temperaturas (300°C), tensión 110V (50Hz), 15W, E 14.

Note: El cambio de la bombilla no está cubierto por la garantía.



QUEMADORES Y REJILLAS

Es posible sacar estas piezas para lavarlas con productos adecuados.

Después de la limpieza, seque correctamente los quemadores y mecheros y los vuelva a **colocar correctamente en su alojamiento**.

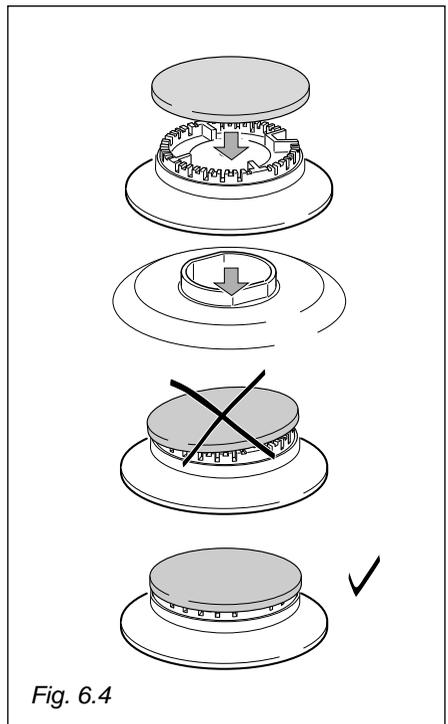
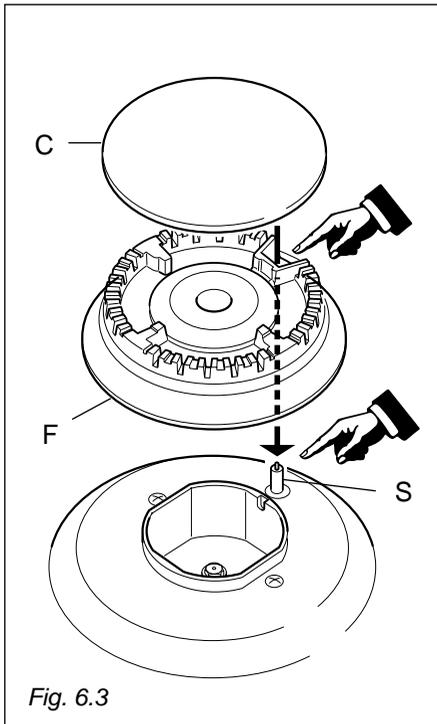
Es muy importante comprobar la perfecta colocación del mechero del quemador porque si se mueve de su alojamiento puede causar graves anomalías.

Nota: Para prevenir daños al encendido eléctrico, no lo utilice cuando los quemadores no estén en su alojamiento.

COLOCACIÓN CORRECTA DE LOS QUEMADORES

Es absolutamente indispensable controlar la perfecta colocación del mechero F y la tapa C del quemador (véase fig. 6.3 - 6.4) ya que si se mueven de su alojamiento pueden causar graves anomalías.

Compruebe que el electrodo "S" (fig. 6.3) esté siempre bien limpio para que se produzcan regularmente las chispas.

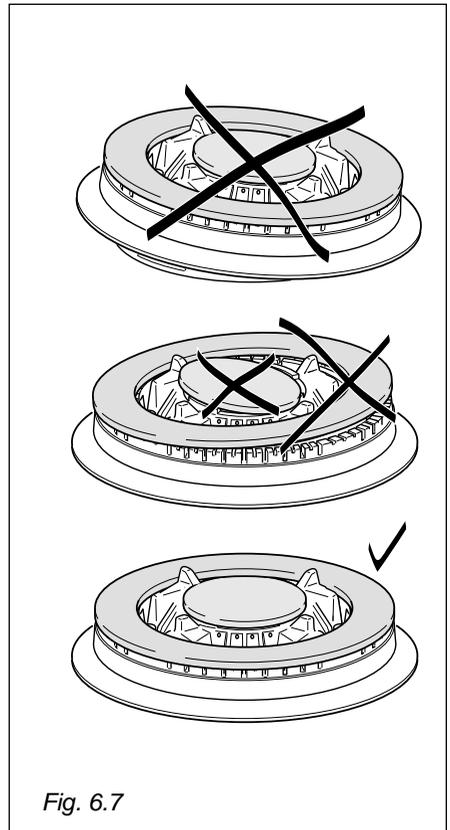
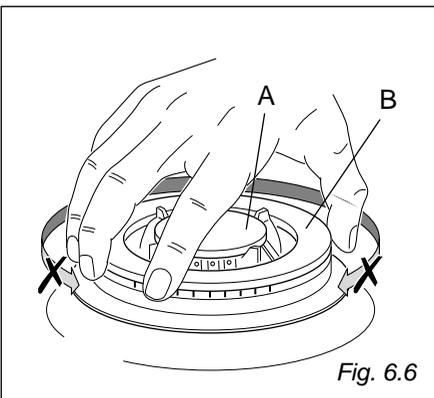
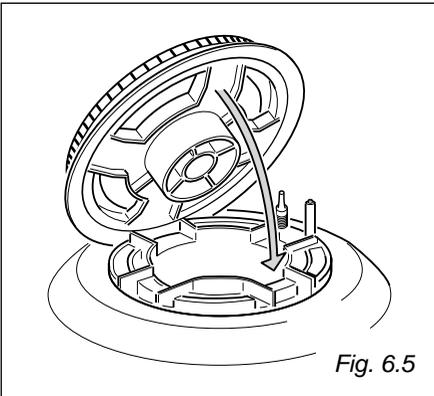


QUEMADOR TRIPLE CORONA

Este quemador debe estar colocado correctamente como se indica en la fig. 6.5, pres-tando atención a que las nervaduras entren en su alojamiento como indicado por la fle-cha.

El quemador correctamente colocado no debe girar (fig. 6.6)

Coloque correctamente en su alojamiento la tapa **A** y el anillo **B** (fig. 6.6 - 6.7).



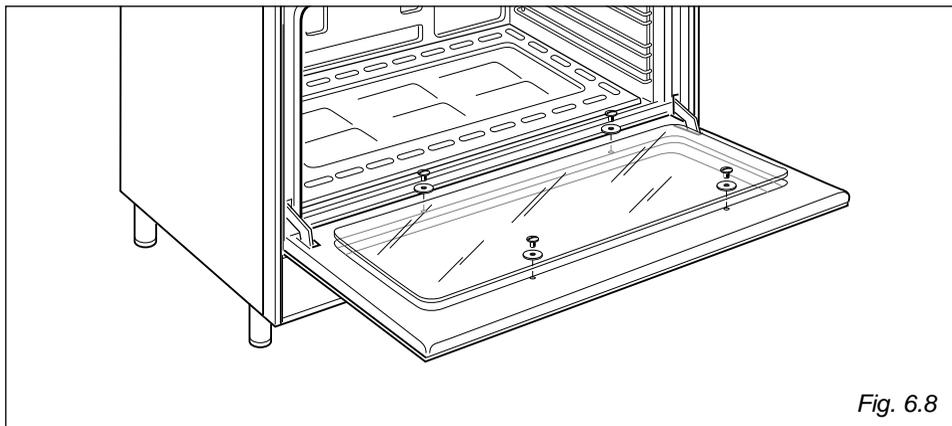


Fig. 6.8

PUERTA DEL HORNO

El cristal interior de la puerta del horno se puede quitar fácilmente para su limpieza quitando los dos tornillos laterales de sujeción (Fig. 6.8).

COMPARTIMIENTO CALIENTAPLATOS

Se accede a este compartimiento abriendo el panel basculante (fig. 6.9).

No coloque ningún material inflamable en el espacio calentaplatos, porque podría incendiarse durante el funcionamiento.

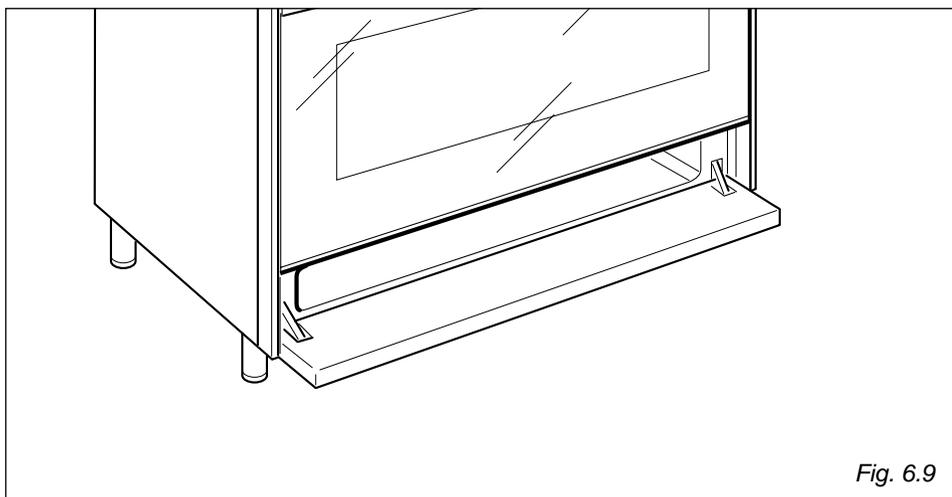


Fig. 6.9

BANDEJA GRASAS

La bandeja grasas L se debe insertar directamente sobre las guías de los bastidores laterales (fig. 6.10).

BASE DEL HORNO

La base (fondo) del horno "F" (fig. 6.10) puede desmontarse fácilmente para la limpieza.

Recuerde volver a montarlo correctamente después.

Preste atención y no confunda la bandeja "L" con la base "F" (fig. 6.10).

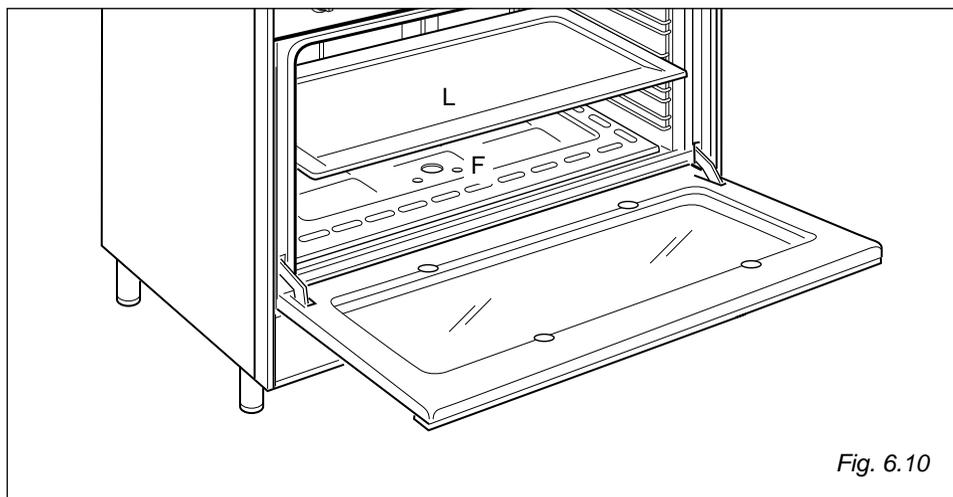
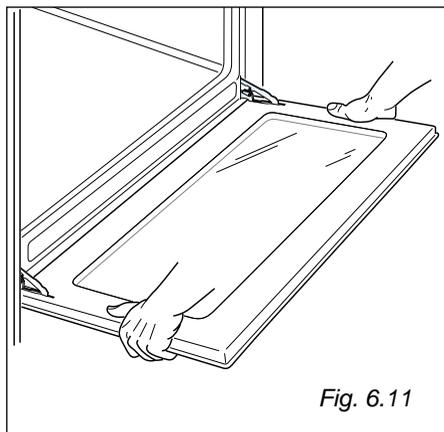
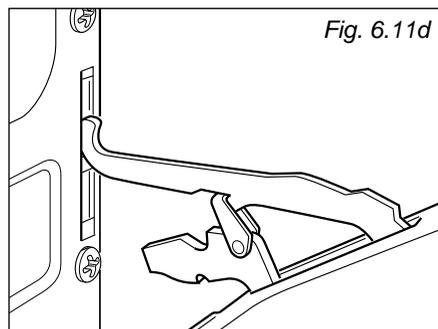
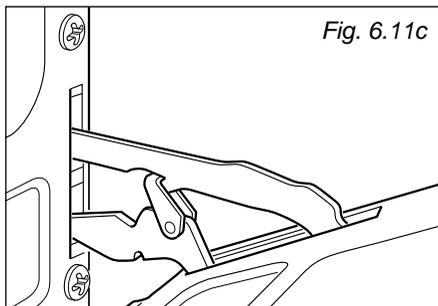
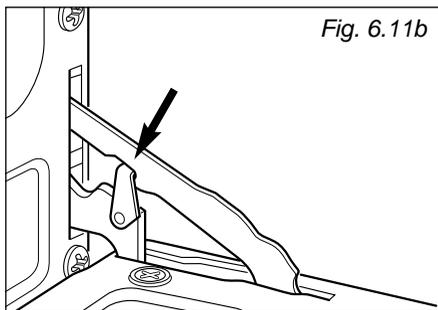
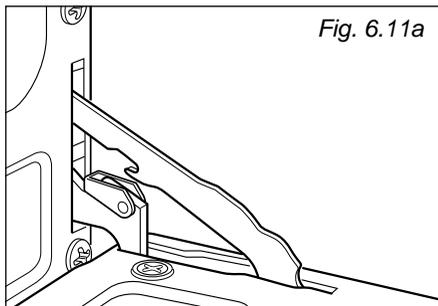


Fig. 6.10

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

La puerta del horno puede extraerse fácilmente de la forma siguiente:

- Abra la puerta completamente (Fig. 6.11A).
- Enganche las sujeciones en los ganchos de las bisagras izquierda y derecha (Fig. 6.11B).
- Sujete la puerta como se muestra en la Fig. 6.11.
- Cierre con suavidad la puerta y extraiga el pasador inferior de su alojamiento (Fig. 6.11C).
- A continuación, extraiga el pasador superior de su alojamiento (Fig. 6.11D).
- Deposite la puerta sobre una superficie blanda.
- Para volver a colocar la puerta, repita los pasos anteriores en orden inverso.



Consejos para la instalación

IMPORTANTE

- La instalación de la cocina tiene que ser efectuada por un **INSTALADOR CALIFICADO** y en conformidad con la normativa vigente.
- Cualquier intervención en el equipo tiene que efectuarse sin tensión eléctrica.
- Las paredes de los muebles no tienen que superar la altura de la plataforma de trabajo y tienen que resistir una temperatura 75°C superior a la temperatura ambiente.
- Cualquier pared al lado que sobresalga la placa debe estar a una distancia mínima de 50 mm.
- Algunos aparatos se entregan con una película de protección que recubre el acero y las piezas de aluminio.

Antes de utilizar la cocina hay que quitar dicha película.

Servicio técnico autorizado en CHILE

DIEFFE S.A.

Los Coigues 701; Bodega 8
Parque Industrial Aeropuerto
Quilicura
Teléfono (56) 2 7392367

INSTALACIÓN

La cocina con horno eléctrico es de clase “2/1” en lo que concierne a la protección contra el recalentamiento de las superficies adyacentes.

La instalación debe ser efectuada manteniendo una distancia mínima de 50 mm entre la cocina y otros muebles adyacentes, los cuales no pueden superar la altura del plano de trabajo de la cocina (fig. 7.1).

Las paredes adyacentes a la cocina deben ser obligatoriamente de material resistente al calor.

Sea el material plástico chapeado que la cola deben ser resistentes a temperaturas de 90°C para no causar deformaciones y descoladuras.

El aparato se deberá instalar en la cocina, en una cocina comedor o en un dormitorio pero no en una habitación que tenga un baño o ducha.

No se deberán tender cortinas inmediatamente detrás del aparato, debiéndose dejar una distancia mínima de 500 mm por ambos lados.

Es fundamental que la cocina esté instalada respetando las siguientes instrucciones.

La instalación tiene que ser efectuada por un INSTALADOR CALIFICADO y en conformidad con la normativa vigente.

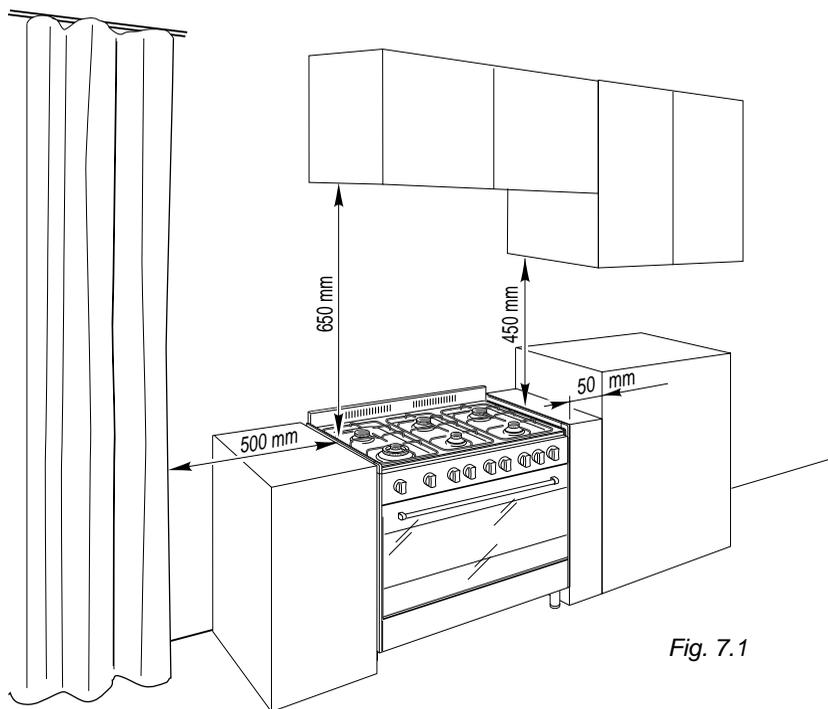


Fig. 7.1

PLACA DE ANCLAJE EN LA PARED

Para fijar la placa de anclaje:

- Como se decide l'ubicacion la cocina, marcar en la pared los puntos donde meter los 2 tornillos de la placa de anclaje. Por favor seguir las indicaciones ilustradas en el dibujo debajo.
- Hacer dos huecos de 8 mm en la pared y colocar las espigas de plastica.
- Pegar/atacar la placa de anclaje, sin fijar, por medio de 2 tornillos.
- Acercar la cocina a la pared y arreglar l'altura de la placa de anclaje encajandola en la entalladura de la parte de atras de la cocina.
- Pega la placa de anclaje firmemente.
- Empujar la cocina contra la pared de manera que la placa de anclaje sea completamente inserida en la entalladura de la parte de atras de la cocina.

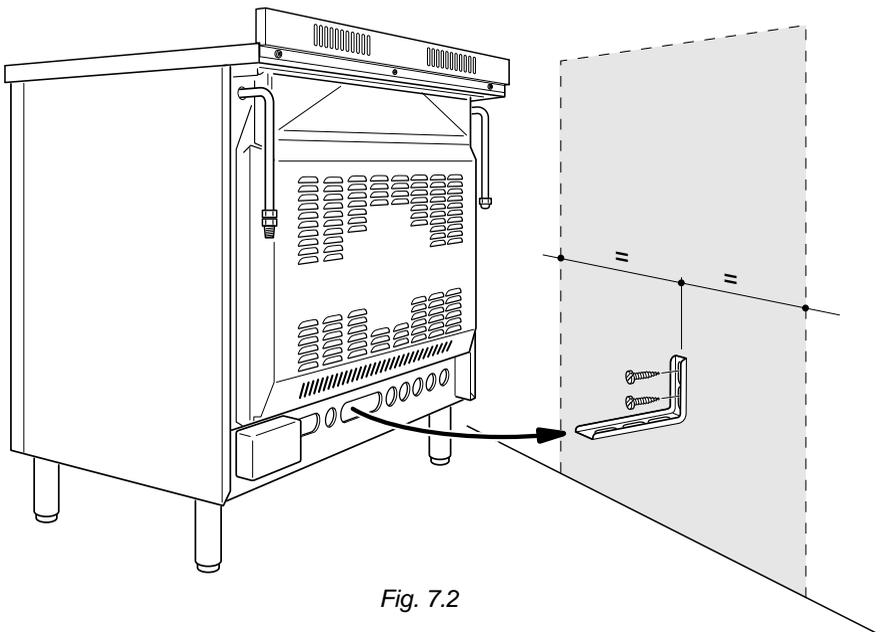


Fig. 7.2

PROTECCIÓN POSTERIOR

Antes de instalar la cocina, monte la protección posterior "C" (fig. 7.3).

- La protección posterior "C" se encuentra empaquetada en la parte posterior de la cocina
- Antes del montaje, extraiga la cinta de protección.
- Quite los dos distanciadores "A" y el tornillo "B" de la parte posterior de la cocina.
- Monte la protección posterior como indicado en la figura 7.3 y fíjela enroscando el tornillo central "B" y los distanciadores "A".

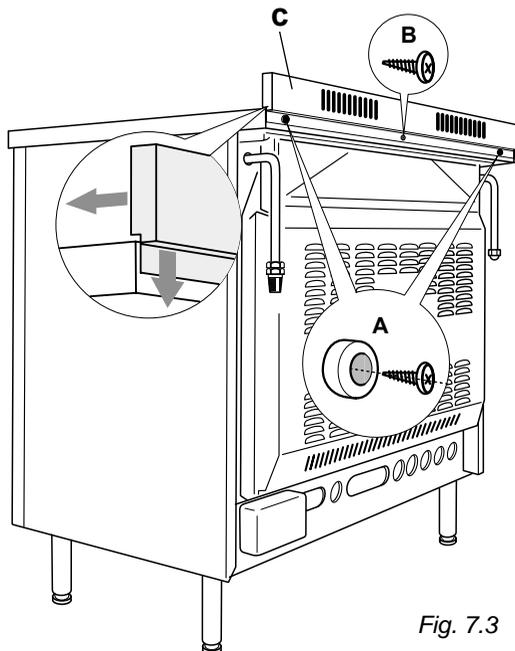


Fig. 7.3

MONTAJE DE LAS PATAS AJUSTABLES

Las patas ajustables deben ser montadas en la base de la placa antes de ponerla en función.

Para montar las patas, apoye la parte posterior de la placa sobre el embalaje de poliestirolo que expone la base.

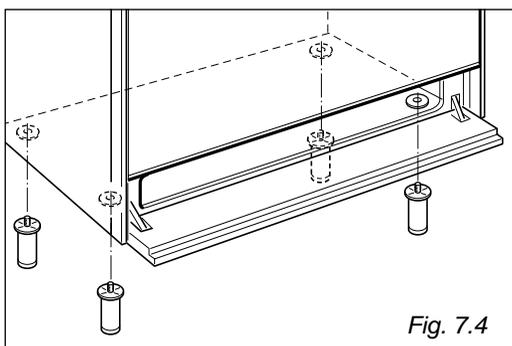


Fig. 7.4

NIVELADO DE LA PLACA

La placa debe estar nivelada enroscando o desenroscando los topes inferiores de las patas (fig. 7.5).

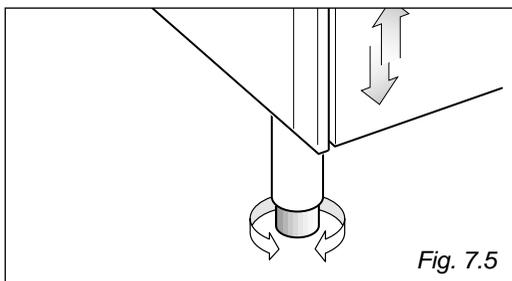


Fig. 7.5

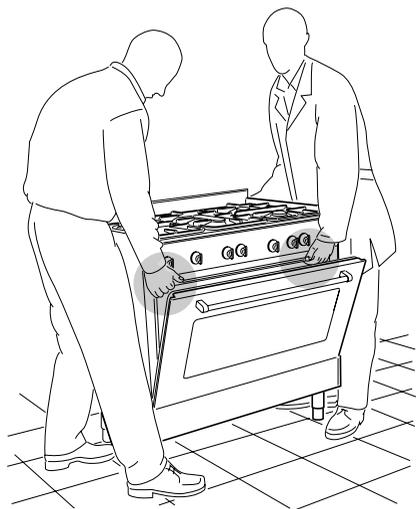


Fig. 7.6

CUIDADO:
La operación de enderezamiento de la placa debe ser efectuada por dos personas para prevenir dañar las patas ajustables (fig. 7.6).

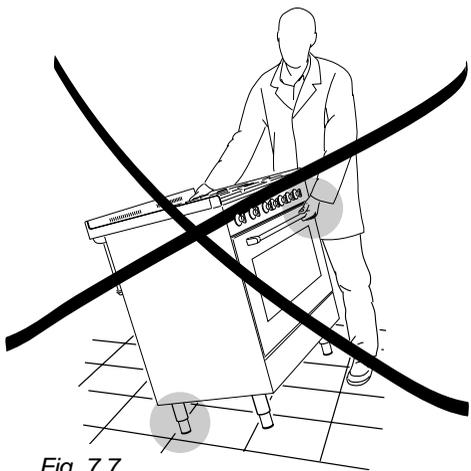


Fig. 7.7

CUIDADO:
¡Tenga cuidado! **NO COJA** la placa por la manija de la puerta mientras la está enderezando (fig. 7.7).

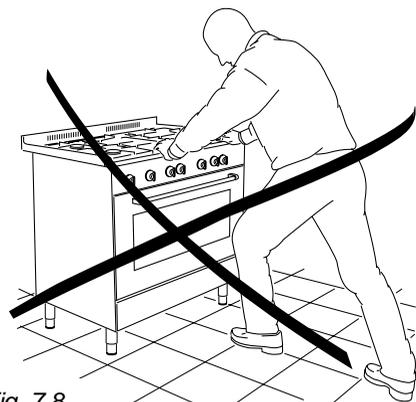


Fig. 7.8

CUIDADO:
NO ARRASTRE la placa cuando la lleva a su posición final (fig. 7.8). Levante bien las patas del piso (fig. 7.6).

LOCAL DE INSTALACIÓN

El local donde se desea instalar el equipo a gas debe tener una buena entrada de aire ya que es necesario para la combustión del gas.

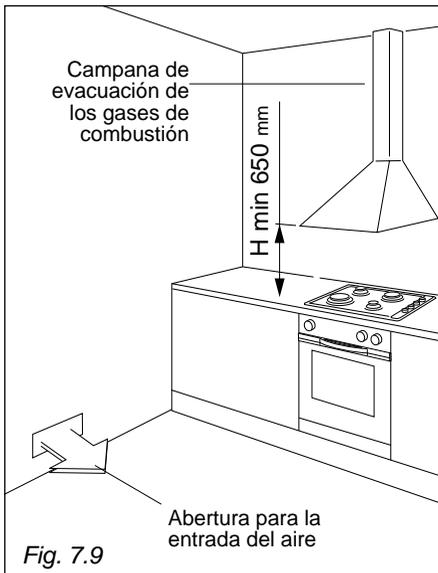
La entrada de aire se debe producir directamente desde una o más aberturas efectuadas en las paredes externas con una sección libre total de al menos 100 cm².

Las aberturas tienen que estar lo más cerca posible del suelo y, si es posible, en el lado opuesto a la evacuación de los gases de combustión. Además, tienen que realizarse de tal manera que no puedan obstruirse ni desde el interior ni desde el exterior.

Si no es posible realizar la abertura tal como se ha indicado anteriormente, el aire necesario puede provenir de un local adyacente, ventilado adecuadamente, siempre que no sea ni un dormitorio ni un ambiente peligroso.

En dicho caso, la puerta de la cocina tiene que consentir el paso del aire.

Si encima de la placa hay un mueble de pared o una campana, entre éstos y la parrilla de la placa tiene que quedar una distancia mínima de 650 mm (véase la figura 7.9).



Este aparato no está conectado a un extractor de gases de la combustión, que se deberá instalar y conectar de acuerdo con la normativa vigente. Preste también especial atención a la ventilación de la habitación.

DESCARGA DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN

Los gases de combustión del equipo a gas tienen que descargarse mediante campanas conectadas directamente al exterior (fig. 7.9).

Cuando esto no sea posible, se puede utilizar un extractor eléctrico, aplicado a la pared externa o a una ventana; dicho extractor debe tener una capacidad suficiente para garantizar un recambio horario del aire equivalente a 3-5 veces el volumen del local donde se ha instalado la cocina (fig. 7.10).

El extractor eléctrico solamente puede instalarse si existen las aberturas para la entrada del aire descritas en el parágrafo "Local de instalación".



Las paredes adyacentes a la cocina deben ser obligatoriamente de material resistente al calor.

La cocina está regulada para funcionar con gas G 30/G 31

CONEXIÓN DEL GAS

La conexión del gas debe ser ejecutada por personal técnico especializado de acuerdo con las normas locales vigentes.

La cocina está predispuesta y calibrada para funcionar con el gas indicado en la placa de características aplicadas en el aparato.

Asegurarse que la habitación donde la cocina va a ser instalada tiene adecuada ventilación, en conformidad con las disposiciones en vigor para que la cocina pueda trabajar correctamente.

Entonces conecte la cocina al cilindro o caño de gas respetando las disposiciones en vigor.

Antes de la instalación asegurarse que la distribución de energía local (tipo de gas y su presión) y el ajuste de éste aparato son compatibles el ajuste de las condiciones del aparato está dado en la placa o la etiqueta.

La conexión se efectúa por detrás del aparato, a la izquierda o a la derecha (fig. 8.1), de manera que el tubo de goma no pase nunca por detrás del mismo.

El empalme (izquierdo o derecho) que no se utiliza tiene que cerrarse mediante un tapón y una junta de retén.

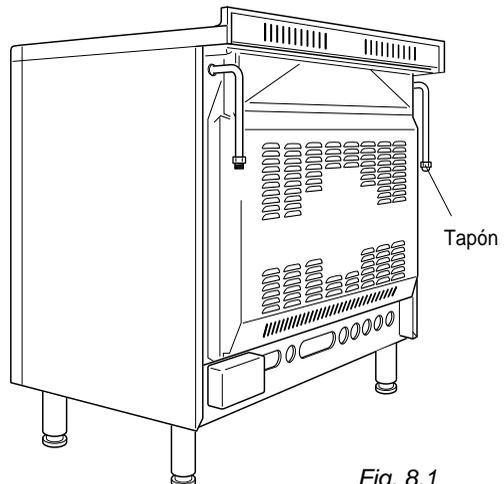


Fig. 8.1

IMPORTANTE:

La guarnición **D** es el elemento que garantiza la resistencia y sellado de la conexión del gas. Se aconseja sustituirla al presentar incluso una mínima deformación o imperfección.

En particular recomendamos:

- Que las conexiones con los caños de metal rígido no deben causar marcas en la rampa de gas.
- Que las mangueras no queden en contacto con fillos rispídos.
- Que la manguera no quede en contacto con partes salientes de la cocina en ningún punto.
- Que las mangueras no debe permitir movimientos y no debe tener curvas que sean demasiado apretadas.
- Que las mangueras puedan ser fácilmente inspeccionadas en toda su extensión para chequear su estado de uso.
- Nosotros aconsejamos reemplazar la manguera en su fecha de expiración o ante cualquier signo de deterioro.
- Nosotros aconsejamos reemplazar el suncho a la mínima muestra de deformación o imperfección.
- Que la conexión con el cilindro o la garrafa debe ser cerrada cada vez que no esté en uso.
- Solo utilice para la conexión un tubo flexible con cubierta metálica certificada para el uso en cocinas domésticas.

El embudo de conexión (fig. 8.3) está compuesto por:

- A - Niple cilíndrico
- C - unión cónica
- D - guarnición

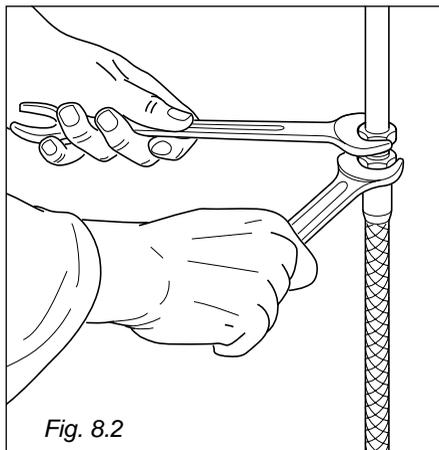


Fig. 8.2

IMPORTANTE:

Para sustituir el adaptador es necesario usar dos llaves (fig. 8.2).

Tras efectuar la conexión, controlar la estanqueidad de las conexiones mediante una solución jabonosa; no utilizar nunca una llama.

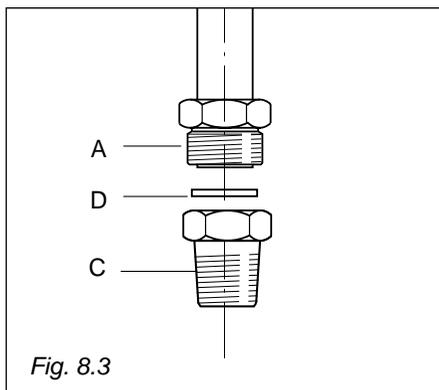


Fig. 8.3

ADAPTACIÓN A LOS DIFERENTES TIPOS DE GASES

Si se utiliza un gas diferente del indicado en la etiqueta, es necesario adaptar la placa a esta nueva función.

Si no se suministran con la cocina, es posible pedir los inyectores a los Centros de Asistencia.

La elección de los inyectores se debe ser efectuar en base a la tabla de inyectores.

El diámetro de los inyectores, expresado en centésimos de milímetro, está marcado en cada uno de ellos.

SUBSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES DE LOS QUEMADORES

Para cambiar los inyectores, es necesario proceder en el siguiente modo:

- Saque las parrillas, las tapas de los quemadoras y extraiga los cuerpos.
- Con una llave fija cambie las boquillas "J" (Fig. 8.4a - 8.4b) con los inyectores relativos al gas que se utilice.

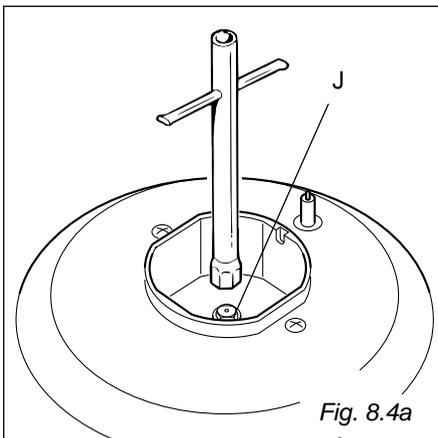


Fig. 8.4a

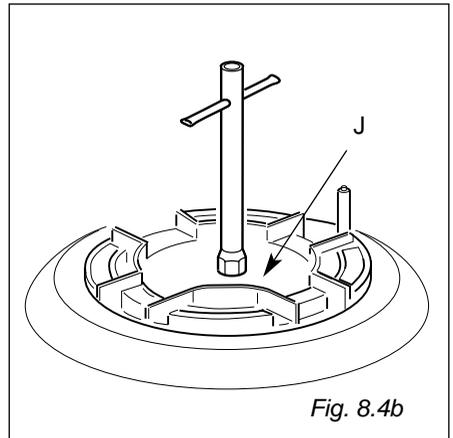


Fig. 8.4b

REGULACIÓN DEL CAUDAL MÍNIMO DE LOS QUEMADORES DE LA ENCIMERA

Una llama es correcta cuando es de aproximadamente 4 mm y el paso brusco del máximo al mínimo no provoca, en ningún caso, que la llama se apague.

La regulación de la llana se efectúa tal como se indica a continuación:

- encender el quemador
- girar el pomo hasta la posición de mínimo
- quitar el pomo
- con ayuda de un destornillador pequeño, aflojar y apretar el tornillo "F" hasta que se obtenga la regulación correcta (Fig. 8.5).

Para el gas G30/G31, apretar el tornillo hasta el tope.

Los quemadores están proyectados de manera que no se requiera la regulación del aire primario.

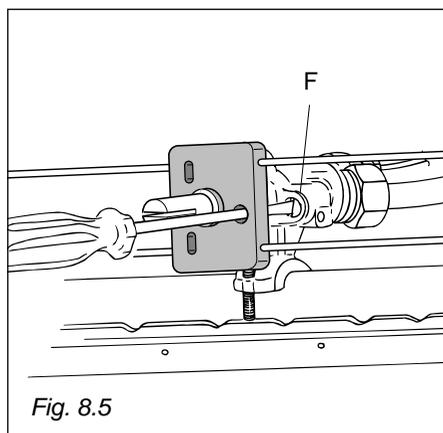


TABLA PARA LA SELECCIÓN DE LOS INYECTORES **Cat: II 2-3**

QUEMADOR	PORTADA NOMINAL [kW]	PORTADA REDUCIDA [kW]	G 30 - 28-30 mbar G 31 - 37 mbar		G 20 - 20 mbar	
			Ø inyectores [1/100 mm]	Abertura del tubito [mm]	Ø inyectores [1/100 mm]	Abertura del tubito [mm]
Auxiliar (A)	1,00	0,30	50	–	72 (X)	–
Semirrápido (SR)	1,75	0,45	65	–	97 (Z)	–
Rápido (R)	3,00	0,75	85	–	115 (Y)	–
Triple corona (TC)	3,50	1,50	95	–	135 (T)	–
Horno (termostato)	6,20	1,30	120	8 *	180	1,5 *
Grill	4,65	–	107	todo abierto*	165	3 *

* Valor de referencia

APORTE DE AIRE NECESARIO PARA LA COMBUSTIÓN DEL GAS (2 m³/h x kW)

QUEMADOR	Aporte de aire necesario [m ³ /h]
Auxiliar (A)	2,00
Semirrápido (SR)	3,50
Rápido (R)	6,00
Triple corona (TC)	7,00
Horno	12,40
Grill	9,30

Datos eléctricos: 220 V~ 50 Hz 15 W 0.06 A

INYECTORES DE LOS QUEMADORES DEL HORNO Y DEL GRILL

SUBSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES

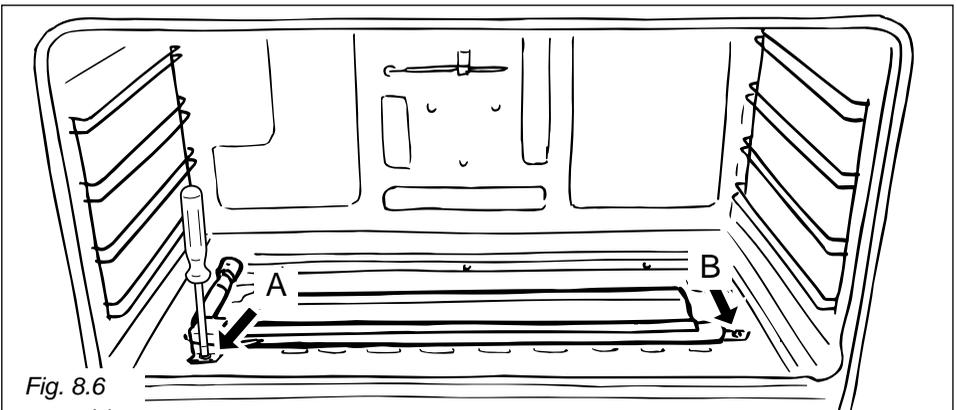
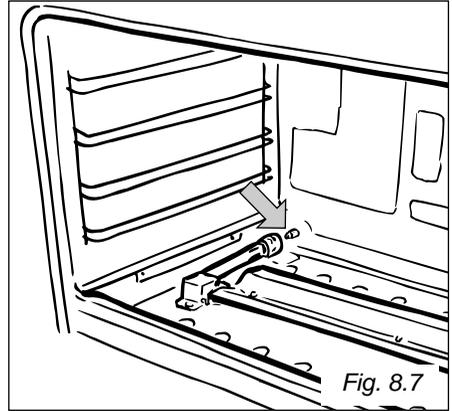
a) Quemador del horno

Las operaciones para efectuar la sustitución son las siguientes:

- Levante y quite el fondo del horno
- Desenrosque y quite el tornillo que fija el quemador (fig. 8.6).
- Quite el quemador como se indica en la figura 8.7 y deposítelo en el horno sin tirarlo completamente.

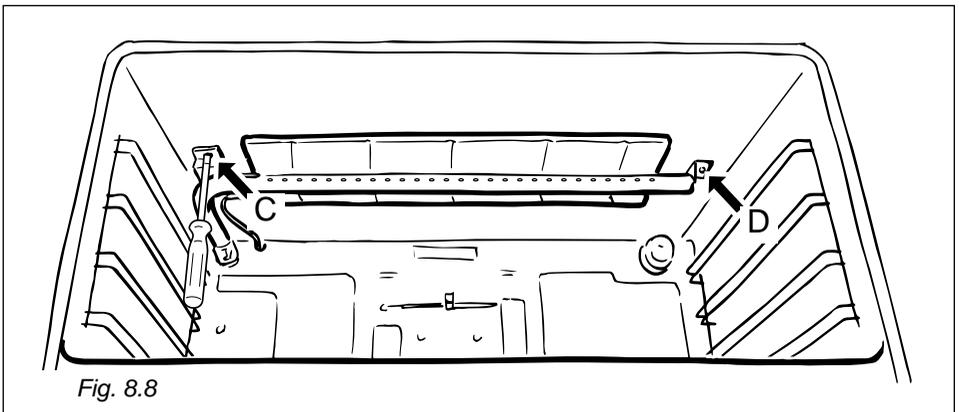
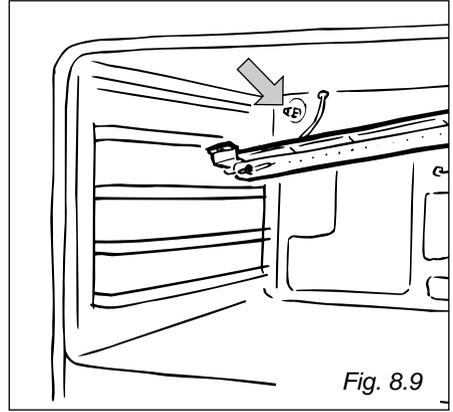
Preste especial atención a no dañar el hilo de la bujía de encendido eléctrico y el cuerpo de la válvula de seguridad.

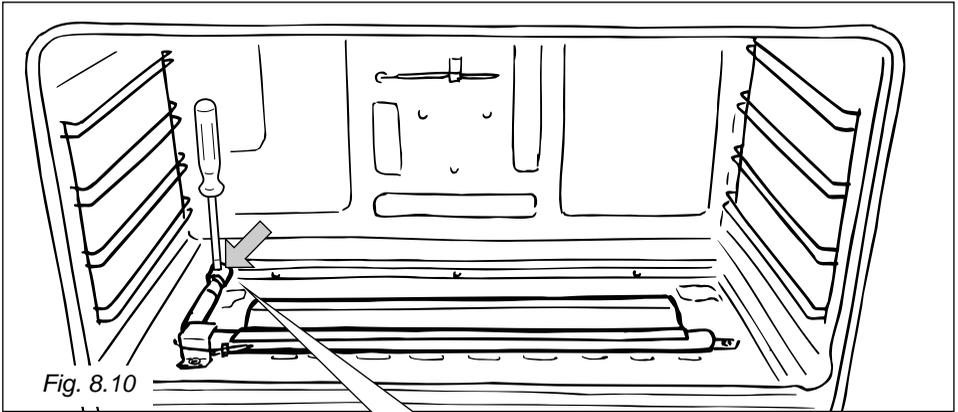
- Con una llave N. 7 cambie el inyector (indicado con la flecha en la fig. 8.7) de acuerdo con la "Tabla de Inyectores" y monte nuevamente el quemador ejecutando las operaciones en sentido contrario.



b) Quemador del grill:

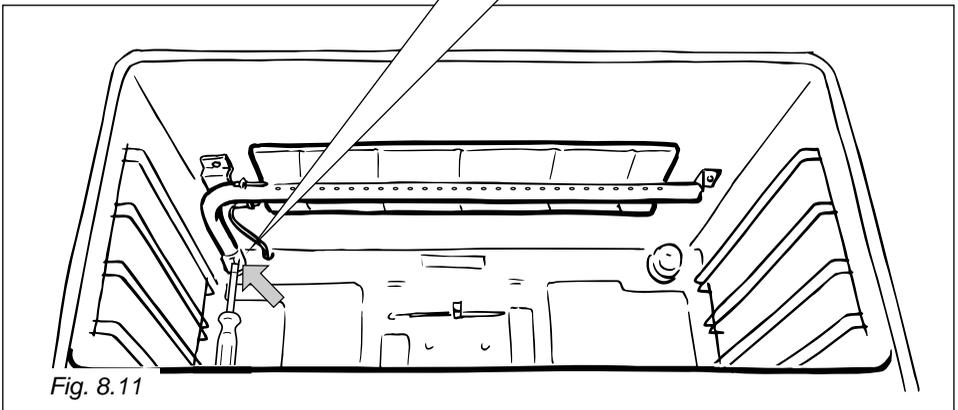
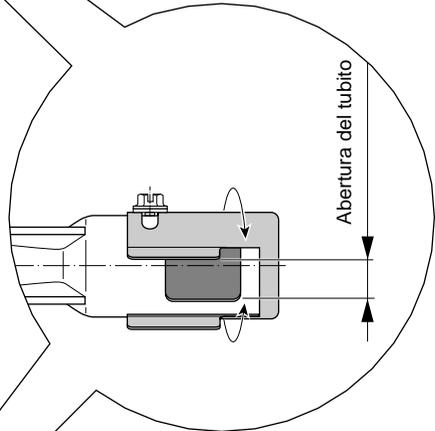
- Quite el quemador del grill desenroscando el tornillo anterior (fig. 8.8). Deje el quemador suavemente suspendido como se indica en la fig. 8.9. Preste especial atención a no dañar el hilo de la bujía de encendido eléctrico y el cuerpo de la válvula de seguridad.
- Con una llave tubular N. 7 cambie el inyector (indicado con la flecha en la fig. 8.9).
- Monte nuevamente el quemador siguiendo las operaciones en sentido contrario.





REGULACIÓN AIRE DEL QUEMADOR DEL HORNO Y DEL GRILL

Con un destornillador, aflojar el tornillo de regulación del casquillo de aire (Fig. 8.10 - 8.11) y, según el gas utilizado, mover el casquillo hacia delante o atrás para abrir o cerrar el paso de aire tal como se ilustra en las tablas de los inyectores. Encender el quemador del horno para controlar la llama.



Llama con falta de aire	Llama correcta	Llama con exceso de aire
llama alargada, amarilla y oscilante	cono interior bien definido y de color azulado	dardo interior corto y llama con tendencia a cortarse
CAUSAS		
manguito de reglaje aire demasiado cerrado	correcta apertura del manguito	manguito de reglaje aire demasiado abierto



Llama correcta



Llama con falta de aire



Llama con exceso de aire

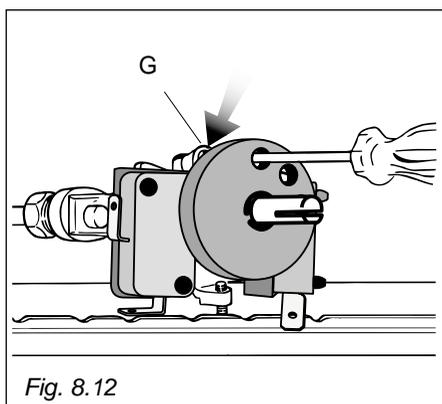


Fig. 8.12

REGLAJE DEL MÍNIMO DEL QUEMADOR DEL HORNO

Se debe realizar solamente en el quemador del horno (**el grill es de caudal fijo**) actuando sobre el termostato como sigue:

- Quitar todos los mandos y desmontar el panel de mandos de la cocina.
- Volver a montar sólo el mando del termostato del horno sin la arandela y encender el quemador colocando el mando en la posición 10.
- Introduciendo un destornillador plano a través del taladro del panel, aflojar girando unas 3 vueltas el tornillo de by-pass G (fig. 8.12).
- Dejar calentar el horno durante unos 15 minutos: después llevar el mando a la posición 1 (mínimo) para poner en marcha el by-pass del termostato.
- Enroscar despacio el tornillo by-pass **G** (fig. 8.12) hasta conseguir una llama de 3-4 mm de longitud.
- Apagar el quemador y volver a montar todo.

NOTA: Para gas licuado (G 30/G 31) el tornillo debe enroscarse a fondo.

LUBRICACIÓN DE LOS GRIFOS DE GAS

En el caso que un grifo de gas presentara una resistencia a la rotación, es necesario llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

IMPORTANTE

Para todas las operaciones de instalación, mantenimiento y conversión del aparato, hay que utilizar piezas originales del fabricante.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por el incumplimiento de esta obligación.

IMPORTANTE: las instalaciones deben ser efectuadas según las instrucciones del constructor.

Una equivocada instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, y de ello el constructor no puede ser considerado responsable.

GENERALIDADES

- La conexión a la red eléctrica deberá ser efectuada por personal calificado y según las normas vigentes.
- El aparato debe ser conectado a la red eléctrica verificando sobre todo que la tensión corresponda al valor indicado por la plaquita característica y que la sección del cableado de la instalación eléctrica pueda soportar la carga indicada también en la plaquita.
- El aparato es dado sin enchufe de alimentación, por lo consiguiente, si no se efectúa una conexión directa a la red, se deberá instalar un enchufe estandar idonea a la carga.
El enchufe debe ser enlazado a una toma conectada a una instalación de tierra conforme a las normas de seguridad.
- Efectuar la conexión directamente a la red interponiendo entre el aparato y la red eléctrica un interruptor unipolar con abertura mínima entre los contactos de 3 mm.
- El cable de alimentación no debe tocar partes calientes y debe ser instalado de manera que no supere nunca los 75°C.
- Después de la instalación del aparato, el interruptor o el enchufe deberá ser siempre accesibles.

N.B. Para conectar a la red no se deben usar adaptadores, reductores o derivadores en cuanto pueden provocar recalentamientos o quemaduras.

En el caso que la conexión solicitara modificaciones a la instalación eléctrica domestica o en caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, llamar para la sustitución a personal especializado.

El mismo deberá constatar que la sección de los cables de la toma sea idónea a la potencia absorbida por el aparato.

Es obligatorio conectar el aparato a la instalación de tierra.

El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier inconveniente que surja por incumplimiento de esta norma

Antes de efectuar cualquier intervención en las partes eléctricas del aparato, desconéctelo de la corriente eléctrica.

SECCIÓN DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN TIPO HO5RR-F

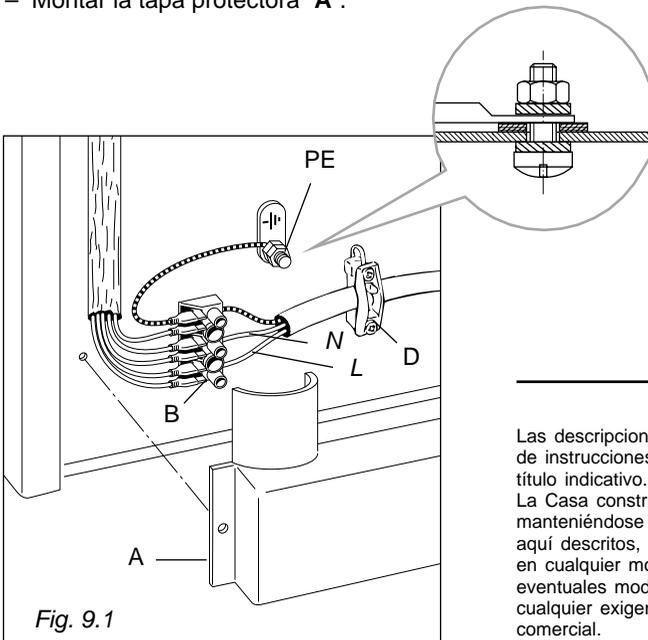
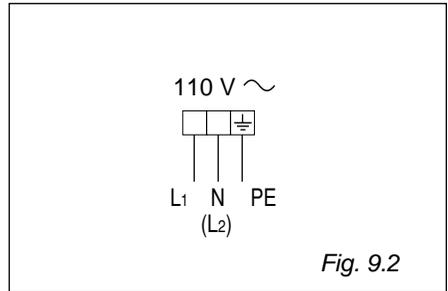
220 V ~

3 x 0,75 mm²

SUBSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Para conectar los cables de alimentación a la encimera, es necesario:

- Retirar la protección “A” quitando los tornillos de sujeción (fig. 9.1).
- Introducir un cable de alimentación de la sección adecuada (según se indica en capítulo “SECCIÓN DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN”) en la presilla “D” (fig. 9.1).
Conecte los hilos en la regleta de bornes “B” como se indica en los esquemas de la figura 9.2; o conecte los cables de fase en la regleta de bornes “B” y el de tierra al terminal “PE” (fig. 9.1).
- Tensar el cable de alimentación y bloquearlo con la presilla “D”
- Montar la tapa protectora “A”.



Las descripciones e ilustraciones de este catálogo de instrucciones se proporcionan únicamente a título indicativo.

La Casa constructora se reserva el derecho, manteniéndose las características de los modelos aquí descritos, de aportar a sus propios productos, en cualquier momento y sin previo aviso, eventuales modificaciones oportunas para cualquier exigencia de carácter constructivo o comercial.



Living innovation

cod. 1102386 - B4