



L a C o r n u e 1 9 0 8

C o r n u é [®]

www.lacornue.com

Cocina de combustible dual 110

Guía del usuario e instrucciones de instalación

Contenido

1. Antes de empezar...	1	6. Resolución de problemas	19
Seguridad personal	1	7. Instalación	21
Seguridad en la conexión eléctrica si huele a gas	1	Estimado instalador	21
Olores peculiares	3	Requisitos y normas de seguridad	21
Ventilador	3	Provisión de ventilación	21
Ventilación	3	Conversión	21
Mantenimiento	3	Posicionamiento de la cocina	23
Cuidado de la cocina	5	Mover la cocina	23
Limpieza	6	Colocación de la rejilla de humos Nivelación	24
2. Resumen	7	Montaje de un soporte de estabilidad o cadena	25
Quemadores de superficie los hornos	7	Reposicionamiento de la cocina después de la conexión	25
Accesorios	9	Conversión a otro gas	26
Luces del horno	13	Conexión de gas	26
Almacenamiento	13	Conexión eléctrica	27
3. Consejos de cocina	14	Ajuste final	28
4. Mesa de cocina	15	Comprobaciones finales	28
5. Limpiar tu cocina	dieciséis	Atención al cliente	28
Información esencial	dieciséis	Montaje del cajón	29
Parte superior principal	17	Quitar el cajón	29
Panel de control y puertas del horno	17	8. Conversión a Gas LP	30
Hornos	17	inyectores	30
mesa de limpieza	18	Ajuste de toque	30
		Reensamblado a la barra de gas	31
		LP en la etiqueta	31
		Pruebas de presión	31
		9. Diagrama de circuito	32
		10. Datos técnicos	33

1. Antes de empezar...

Su cocina debe brindarle muchos años de cocción sin problemas si se instala y opera correctamente. Es importante que lea esta sección antes de comenzar.

Seguridad personal

Este aparato es solo para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, para calentar una habitación. Usarlo para cualquier otro propósito podría invalidar cualquier reclamo de garantía o responsabilidad. Además de invalidar las reclamaciones, esto desperdicia combustible y puede sobrecalentar las perillas de control.

Esta cocina debe instalarse de acuerdo con las instrucciones pertinentes de este folleto y con las normas nacionales y locales, así como con los requisitos de las compañías locales de suministro de gas y electricidad.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados.
- **ADVERTENCIA:** Niños **menos** menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén bajo supervisión continua. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- La cocina no debe colocarse sobre una base.
- Este aparato está diseñado únicamente para cocinar en el hogar. El uso para cualquier otro propósito podría invalidar cualquier reclamo de garantía o responsabilidad.
- Antes de poner en funcionamiento los hornos, consulte la instalación de los estantes del horno, en la sección Accesorios.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y su

las partes accesibles se calientan durante el uso y retendrán el calor incluso después de que haya dejado de cocinar. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.

- **PRECAUCIÓN:** Un proceso de cocción a largo plazo tiene que ser supervisado de vez en cuando. Un proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.
- A riesgo de incendio **NO** almacene artículos en las superficies de cocción.
- Para evitar el sobrecalentamiento, **NO** instale la cocina detrás de una puerta decorativa.
- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles se calentarán durante el uso y retendrán el calor incluso después de que haya dejado de cocinar. Mantenga a los bebés y niños alejados de la cocina y nunca use ropa holgada o que cuelgue cuando use el aparato.
- **NO** use un limpiador de vapor en su cocina.
- Mantenga siempre los materiales combustibles, por ejemplo, cortinas y líquidos inflamables, a una distancia segura de la cocina.
- **NO** pulverizar aerosoles en las inmediaciones de la cocina mientras está encendida.

Seguridad de conexión eléctrica

norte **ADVERTENCIA: EL APARATO DEBE ESTAR**

CONECTADO A TIERRA.

Nota: La cocina debe estar conectada al suministro eléctrico correcto como se indica en la etiqueta de voltaje de la cocina, a través de una unidad de control de cocina adecuada que incorpore un interruptor bipolar, que tenga una separación de contacto de al menos 3 mm en todos los polos.

norte **La cocina NO DEBE estar conectada a un punto de alimentación doméstico ordinario.**

Figura 1.1

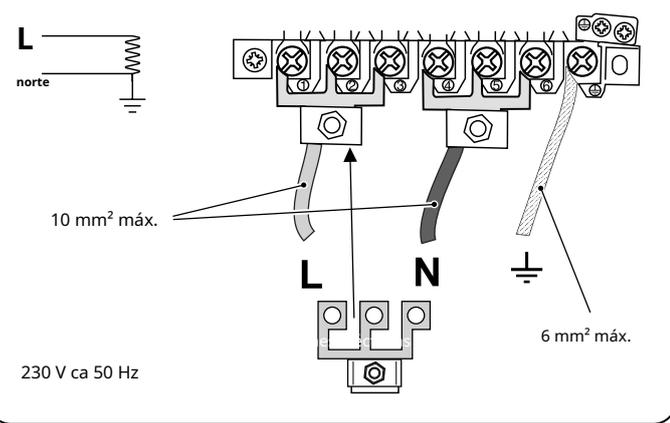
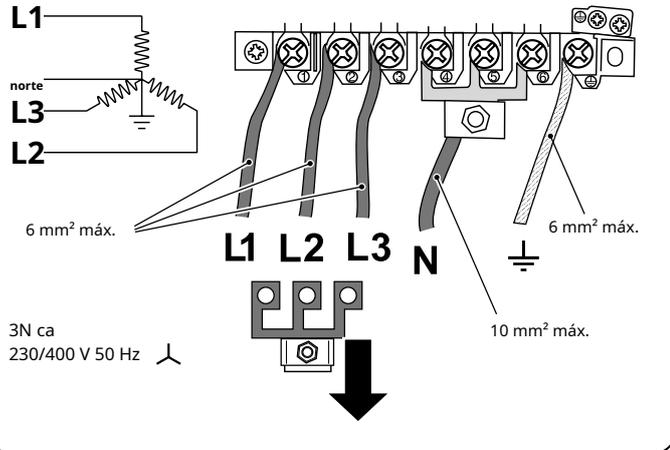


Figura 1.2



El acceso a la terminal de red se obtiene quitando la caja de la cubierta de la terminal eléctrica en el panel posterior. Conecte el cable de alimentación a los terminales correctos para su tipo de suministro eléctrico (**Figura 1.1** y **Figura 1.2**). Verifique que los enlaces estén correctamente colocados y que los tornillos de los terminales estén apretados. Asegure el cable de red con la abrazadera de cable.

Clasificación de temperatura mínima T105.

Lea las instrucciones antes de instalar o usar este aparato.

Seguridad en las conexiones de gas

- Esta cocina es un aparato Clase 2 Subclase 1.
- Este aparato se puede convertir para su uso con otro gas.
- Antes de la instalación, asegúrese de que la cocina sea adecuada para su tipo de gas y voltaje de suministro. Ver la placa de datos.
- NO utilice controles de gas reacondicionados o no autorizados.
- Desconecte del suministro de electricidad y gas antes de realizar el mantenimiento.
- Al reparar o reemplazar los componentes que transportan gas, desconéctelos del suministro de gas antes de iniciar la operación. Verifique que el aparato tenga sonido de gas después de completarlo.
- Asegúrese de que el suministro de gas esté abierto y que la cocina esté conectada y encendida.
- Por su propio interés y el de su seguridad, es ley que todos los aparatos de gas sean instalados por una persona calificada.
- Un aparato para uso con GLP no debe instalarse en una habitación o espacio interior por debajo del nivel del suelo, por ejemplo, en un sótano.

Si huele a gas

- **NO** encender o apagar interruptores eléctricos
- **NO** fumar
- **NO** utilizar llamas desnudas
- Cierre el gas en el medidor o cilindro
- Abra puertas y ventanas para deshacerse del gas.
- Mantenga a las personas alejadas del área afectada.
- Llame a su proveedor de gas

Olores peculiares

Cuando utilice su cocina por primera vez, es posible que desprenda un olor. Esto debería detenerse después de su uso.

Antes de utilizarlo por primera vez, asegúrese de que se hayan retirado todos los materiales de embalaje y luego, para disipar los olores de fabricación, encienda los hornos a 200 °C y déjelos funcionar durante al menos una hora.

Antes de usar la parrilla por primera vez, también debe encender la parrilla y hacerla funcionar durante 30 minutos con la bandeja de la parrilla en su posición, empujada completamente hacia atrás y la puerta de la parrilla abierta.

Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada al aire exterior (consulte 'Ventilación' a continuación). Las personas con problemas respiratorios o alergias deben abandonar el área durante este breve período.

Ventilador

Este aparato puede tener un ventilador de enfriamiento. Cuando la parrilla o los hornos están en funcionamiento, el ventilador funcionará para enfriar la fascia y las perillas de control.

Ventilación

El uso de un aparato de cocina da como resultado la producción de calor y humedad en la habitación en la que está instalado. Por lo tanto, asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale una campana extractora eléctrica que ventile al exterior. Si tiene varios fogones/quemadores encendidos, o usa la cocina durante mucho tiempo, abra una ventana o encienda un extractor

Mantenimiento

- Se recomienda que este aparato sea revisado anualmente.
- **ADVERTENCIA:** Antes de reemplazar la bombilla, apague la fuente de alimentación y asegúrese de que el horno esté frío.
- **NO** utilice recipientes de cocción en la placa de cocción que superpongan los bordes.
- A menos que se especifique lo contrario en esta guía, siempre deje que la cocina se enfríe y luego apáguela antes de limpiarla o realizar cualquier trabajo de mantenimiento.
- **NO** use las perillas de control para maniobrar la cocina.
- **NUNCA** operar la cocina con las manos mojadas.
- **NO** use una toalla u otro paño voluminoso en lugar de un guante; podría incendiarse si entra en contacto con una superficie caliente.
- **NO** utilice protectores de placa calefactora, láminas o cubiertas de placa calefactora de cualquier tipo. Estos pueden afectar el uso seguro de los quemadores de su placa calefactora y son potencialmente peligrosos para la salud.
- **NUNCA** caliente los recipientes de comida sin abrir. La acumulación de presión puede hacer que los contenedores exploten y causen lesiones.
- **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante de la cocina. aparato o indicadas por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuadas o protectores de placa incorporados en el aparato. El uso de resguardos inapropiados puede causar accidentes.
- **NO** use cacerolas inestables. Asegúrese siempre de colocar los mangos lejos del borde de la placa de cocción.
- **NUNCA** deje la placa caliente desatendida en configuraciones de calor alto. Las ollas que hierven pueden provocar humo y los derrames de grasa pueden incendiarse. Use un termómetro de grasa profundo

siempre que sea posible para evitar el sobrecalentamiento de la grasa más allá del punto de ahumado.

norteADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en un vitrocerámica con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio.

norteNUNCA tratar de extinguir un fuego con agua, pero apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

- **NUNCA** deje una sartén sin vigilancia. Caliente siempre la grasa lentamente y observe cómo se calienta. Las sartenes hondas deben tener solo un tercio de grasa.
- **ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde artículos sobre las superficies de cocción.**
- **NUNCA** intente mover una sartén con grasa caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que la grasa se enfríe. Llenar demasiado la sartén con grasa puede causar que se derrame cuando se agrega la comida. Si usa una combinación de aceites o grasas para freír, revuévalos antes de calentarlos o cuando las grasas se derritan.
- Los alimentos para freír deben estar lo más secos posible. La escarcha en los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos pueden hacer que la grasa caliente burbujee hacia arriba y sobre los lados de la sartén. Tenga cuidado con los derrames o el sobrecalentamiento de los alimentos al freír a temperaturas altas o medias altas.
- **NO** use la parte superior de la chimenea (la ranura a lo largo de la parte posterior de la cocina) para calentar platos, platos, secar paños de cocina o ablandar mantequilla.
- **NO** use agua en incendios de grasa y nunca levante una sartén en llamas. Apague los controles y luego sofoque una sartén en llamas sobre una unidad de superficie cubriendo la sartén completamente con una tapa que ajuste bien o una bandeja para hornear. Si está disponible, use un extintor de incendios de tipo espuma o químico seco multipropósito.
- **NO** modificar este aparato. Este aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

- Si se almacenan materiales inflamables en el cajón, horno(s) o parrilla(s), pueden explotar y provocar un incendio o daños a la propiedad.

Cuidado del horno

- Cuando el horno no esté en uso y antes de intentar limpiar la cocina, asegúrese siempre de que las perillas de control estén en la posición **APAGADO** posición.
- Use guantes para horno para proteger su mano de posibles quemaduras.
- Cocinar alimentos con un alto contenido de humedad puede crear una "ráfaga de vapor" cuando se abre la puerta del horno (**Figura 1.3**). Al abrir el horno, manténgase alejado y permita que se disperse el vapor.
- La cara interior de la puerta está construida con vidrio de seguridad templado. Cuidarse **NO** rayar la superficie al limpiar el panel de vidrio.
- Los daños accidentales pueden hacer que se rompa el panel de vidrio de la puerta.
- Mantenga los conductos de ventilación del horno sin obstrucciones.
- **NO** use limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.
- Asegúrese de que los estantes estén firmemente empujados hacia la parte posterior del horno. **NO** cierre la puerta contra los estantes del horno.
- **HACERNO** use papel de aluminio para cubrir los estantes, los revestimientos o el techo del horno.
- Cuando el horno está encendido, **NO** deje la puerta del horno abierta más tiempo del necesario, de lo contrario las perillas de control pueden calentarse mucho.
- **NO** use el horno temporizado si el horno contiguo ya está caliente.
- **NO** coloque la comida caliente en el horno para que sea cronometrada.

- **NO** use un horno cronometrado que ya esté caliente.
- Use guantes de horno secos cuando corresponda; el uso de guantes húmedos puede provocar quemaduras de vapor cuando toca una superficie caliente.

Estantes del horno

Los estantes del horno quedan retenidos cuando se empujan hacia adelante, pero se pueden quitar y volver a colocar fácilmente: el estante tiene una pequeña torcedura en ambos lados. Para quitar el estante, alinéelos con los topes en el soporte del estante (**Figura 1.4**). Levante la parte trasera del estante hacia arriba para que pase sobre el tope del estante y luego tire hacia adelante (**Figura 1.5 y Figura 1.6**).

Vuelva a montar en el orden inverso, asegurándose de empujarlo completamente hacia atrás.

Cuidado de la cocina

Como el vapor se puede condensar en gotitas de agua en la moldura exterior fría del horno, puede ser necesario durante la cocción limpiar la humedad con un paño suave. Esto también ayudará a evitar que los vapores de cocción ensucien y decoloren el exterior del horno.

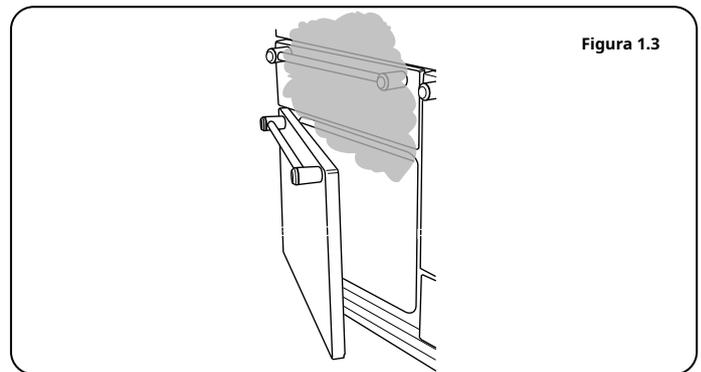


Figura 1.3

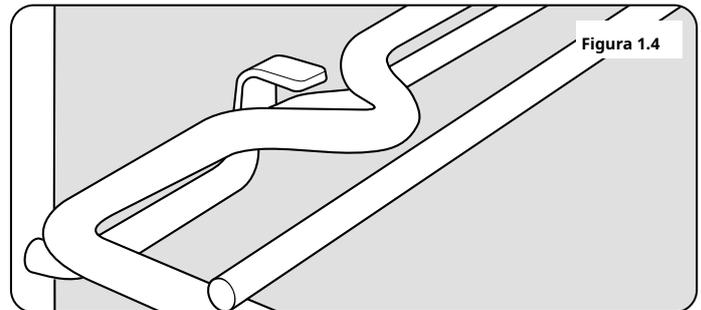


Figura 1.4

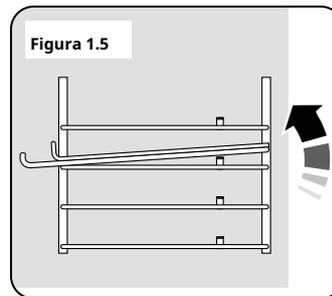


Figura 1.5

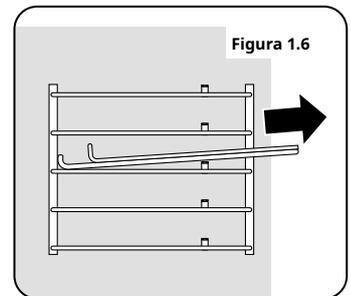


Figura 1.6

Limpieza

- Aísle el suministro eléctrico antes de realizar cualquier limpieza a fondo. Deje que la olla se enfríe.
- En aras de la higiene y la seguridad, la cocina debe mantenerse limpia en todo momento, ya que la acumulación de grasas y otros alimentos podría provocar un incendio.
- Limpie solo las piezas enumeradas en esta guía.
- Limpie con precaución. Si se utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames sobre una superficie caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.
- **NUNCA** use solventes de pintura, soda de lavado, limpiadores cáusticos, polvos biológicos, lejía, limpiadores de lejía a base de cloro, abrasivos gruesos o sal.
- **NO** mezclar diferentes productos de limpieza – pueden reaccionar juntos con resultados peligrosos.
- Todas las partes de la cocina se pueden limpiar con agua caliente y jabón.
- Tenga cuidado de que no se filtre agua en el aparato.
- Antes de quitar cualquiera de las partes de la parrilla para limpiarlas, asegúrese de que estén frías o use guantes para horno.
- **NO** use cualquier sustancia abrasiva en la parrilla y las partes de la parrilla.
- **NO** coloque las guías laterales en un lavavajillas.
- **NO** coloque las cabezas de los quemadores en un lavavajillas.
- **NUNCA** use limpiadores cáusticos o abrasivos ya que dañarán la superficie.
- **NO** use lana de acero, almohadillas para limpiar hornos o cualquier otro material que raye la superficie.
- **NUNCA** almacene materiales inflamables en el cajón. Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, como libros de cocina, artículos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables.
- **NO** almacene explosivos, como latas de aerosol, sobre o cerca del aparato.
- **NO** use lana de acero, almohadillas para limpiar hornos o cualquier otro material que raye la superficie.
- **NO** intente desmontar o limpiar alrededor de cualquier quemador mientras otro quemador está encendido, de lo contrario podría producirse una descarga eléctrica.

2. Resumen

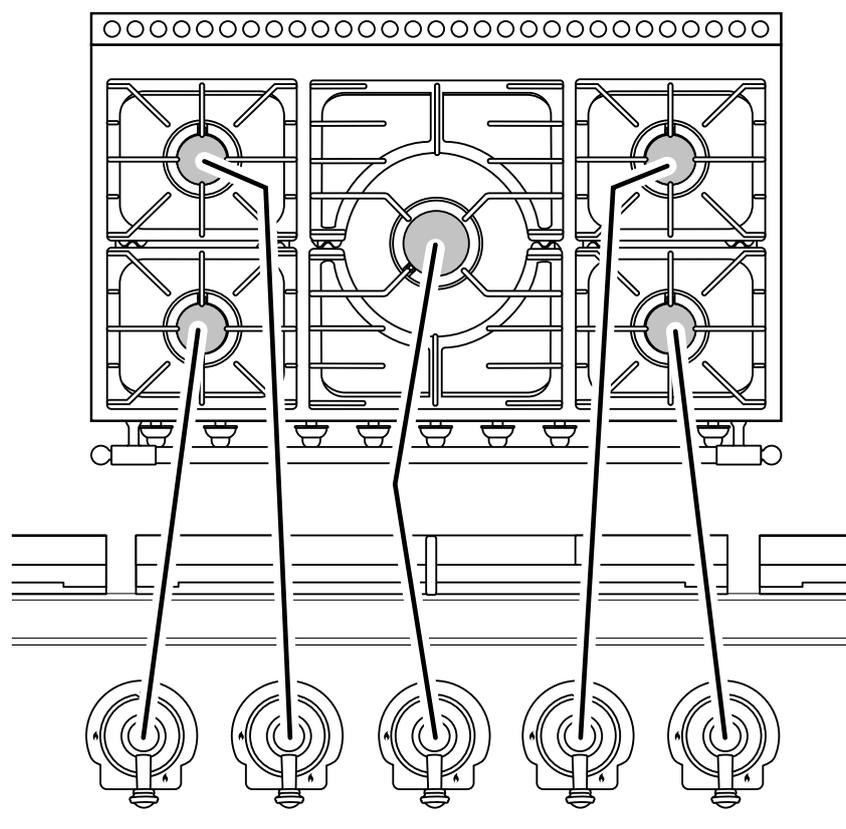


Figura 2.1

Quemadores de superficie

Antes de usar la estufa, asegúrese de que todos los quemadores estén en su lugar y que todos los soportes para sartenes en la cocina estén colocados correctamente.

El dibujo junto a cada perilla indica qué quemador controla esa perilla (**Figura 2.1**).

Cada quemador tiene un dispositivo de supervisión de llama (FSD) que detiene el flujo de gas si la llama se apaga. Empuje y gire una perilla a la posición de iluminación 'I' (**Figura 2.2**).

Mantenga presionada la perilla para dejar pasar el gas al quemador durante aproximadamente 4 segundos (**Figura 2.3**). El encendedor debe generar una chispa y encender el gas. Cuando se presiona la perilla de un quemador de la superficie de cocción, se producirán chispas en cada quemador; esto es normal. No intente desarmar o limpiar alrededor de ningún quemador mientras otro quemador está encendido. Podría producirse una descarga eléctrica.

Si, cuando suelta la perilla de control, el quemador se apaga, el dispositivo de seguridad no se ha detenido. Gire el control a la posición de APAGADO y espere un minuto, luego intente nuevamente esta vez manteniendo presionada la perilla de control por un poco más de tiempo.

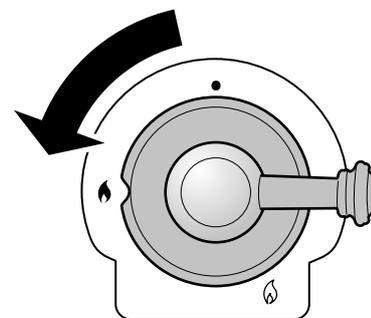


Figura 2.2

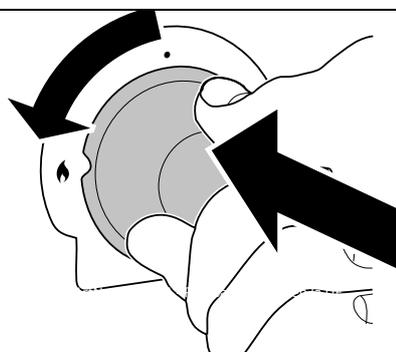
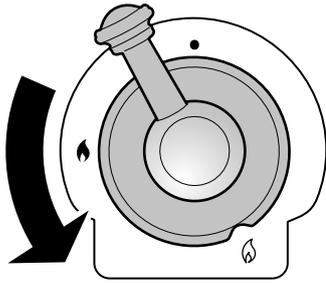


Figura 2.3

Figura 2.4



Ajuste la altura de la llama a su gusto girando la perilla. En esta cocina, la posición baja está más allá de la alta, no entre alta y apagada. El símbolo  marca la posición baja (Figura 2.4).

Asegúrese de que haya llamas debajo de las sartenes. Por razones de seguridad, ajuste las llamas para que no se extiendan más allá del borde del utensilio de cocina. Esta instrucción se basa en consideraciones de seguridad (Figura 2.5).

No se deben usar cacerolas y teteras con bases cóncavas o bordes de base vueltos hacia abajo (Figura 2.6).

NO se recomiendan las ayudas para cocinar a fuego lento, como el asbesto o las mallas. Reducirán el rendimiento del quemador y podrían dañar los soportes de las sartenes (Figura 2.7).

Evite usar recipientes inestables o deformes que puedan inclinarse fácilmente y recipientes con un diámetro de base muy pequeño, por ejemplo, recipientes para leche, escalfadores de un solo huevo (Figura 2.8).

El diámetro mínimo recomendado de la bandeja es de 120 mm (alrededor de 4 3/4") para los quemadores exteriores y de 160 mm (alrededor de 6 3/8") para el quemador central.

NO utilice recipientes de cocción que puedan superponerse a los bordes de la placa de cocción.

Si después de encender la llama de un quemador de la superficie de cocción se apaga, apáguelo y déjelo durante un minuto antes de volver a encenderlo.

Nota: El uso de bandejas de aluminio puede causar marcas metálicas en los soportes de las bandejas. Esto no afecta la durabilidad del esmalte y se puede limpiar con un compuesto pulidor de metal patentado.

Encendido de quemadores de estufa sin electricidad

Si hay un corte de energía, los quemadores de la estufa se pueden encender con un fósforo.

1. Sostenga una cerilla encendida a 1 cm de la cabeza del quemador, manteniendo la mano tan alejada horizontalmente del quemador como sea posible.
2. Empuje y gire la perilla de control del quemador a la posición de llama sólida. Tan pronto como se encienda la llama del quemador, retire la mano. Con la otra mano, mantenga presionada la perilla durante unos segundos para que el dispositivo de seguridad del quemador pueda "sentir" el calor de la llama.
3. Gire la perilla de control del quemador a la posición APAGADO cuando haya terminado de usarlo.

Figura 2.5

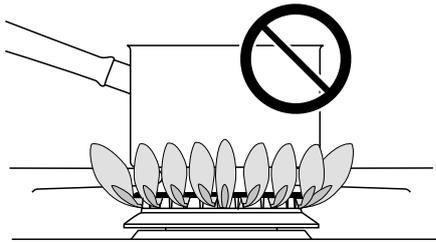


Figura 2.6



Figura 2.7

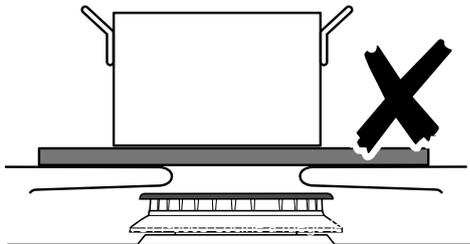
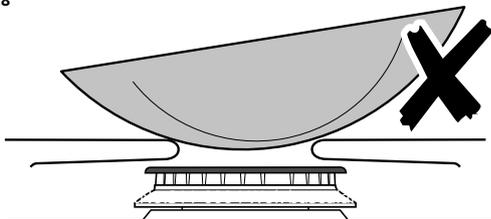


Figura 2.8



los hornos

Las referencias a hornos de 'mano izquierda' y 'mano derecha' se aplican vistos desde el frente del electrodoméstico.

El horno de la izquierda es un horno multifunción.

El horno de la derecha es un horno de ventilador.

Hornos multifunción

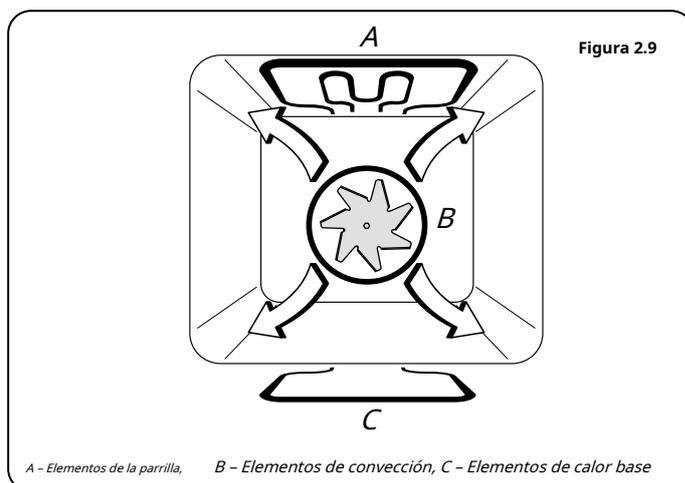
Los hornos multifunción tienen un ventilador de horno y un elemento de ventilador de horno, así como dos elementos de calentamiento adicionales (Figura 2.9). Un elemento está en la parte superior del horno y el segundo está debajo de la base del horno. Tenga cuidado de no tocar el elemento superior y el deflector del elemento al colocar o retirar elementos del horno.

El horno multifunción tiene 3 funciones principales de cocción: **admirador**, **asistido por ventilador** y **cocina convencional**. Estas funciones deben usarse para completar la mayor parte de su cocina.

Elemento de dorado y calor base se puede utilizar en la última parte del proceso de cocción para ajustar los resultados a sus requisitos particulares.

Usar **asado a la parrilla** para todas sus necesidades de parrilla y **descongelar** para descongelar con seguridad pequeños artículos de alimentos congelados.

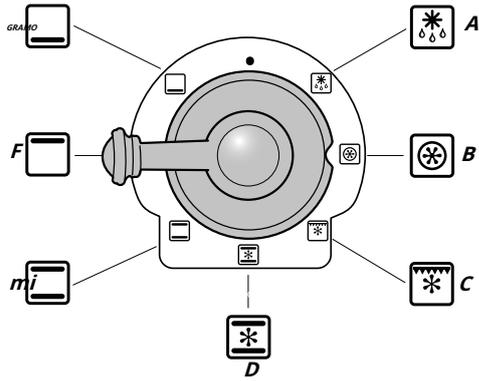
Tabla 2.1 ofrece un resumen de los modos multifunción. El horno multifunción tiene muchos usos variados. Le sugerimos que vigile atentamente su cocina hasta que se familiarice con cada función. Recuerde, no todas las funciones serán adecuadas para todos los tipos de alimentos.



Función	Usar
Descongelar	Para descongelar objetos pequeños en el horno sin calor
Horno con ventilador	Una función de cocción completa, calor uniforme, ideal para hornear
Asado en abanico	Asar carnes y pescados con la puerta cerrada
asistido por ventilador	Una función de cocción completa buena para asar y hornear
Horno convencional	Una función de cocción completa para asar y hornear en la mitad inferior del horno
Elemento dorado	Para dorar y hacer crujientes los platos cubiertos con queso
Calor base	Para dorar las bases de quiche, pizza o pastelería

Tabla 2.1

Figura 2.10



A - Descongelar, B - Horno con ventilador, C - Asar a la parrilla con ventilador, D - Horno asistido por ventilador,
E - Horno convencional, F - Elemento para dorar, G - Calor base

Funciones del horno multifunción

El horno multifunción tiene muchos usos variados. Le sugerimos que vigile atentamente su cocina hasta que se familiarice con cada función (**Figura 2.10**). Recuerde: no todas las funciones serán adecuadas para todos los tipos de alimentos.

Descongelar



Esta función hace funcionar el ventilador para que circule aire frío únicamente. No se aplica calor. Esto permite que artículos pequeños como postres, pasteles de crema y trozos de carne, pescado y aves para descongelar.

Descongelar de esta manera acelera el proceso y protege la comida de las moscas. Los trozos de carne, pescado y aves deben colocarse sobre una rejilla, sobre una bandeja para recoger cualquier goteo. Asegúrese de lavar la rejilla y la bandeja después de descongelar.

Descongelar con la puerta del horno cerrada.

Los artículos grandes, como pollos enteros y asados, no deben descongelarse de esta manera. Recomendamos que esto se lleve a cabo en un refrigerador.

La descongelación no debe llevarse a cabo en un horno tibio o cuando un horno contiguo está en uso o aún está caliente.

Asegúrese de que los productos lácteos, la carne y las aves estén completamente descongelados antes de cocinarlos.

Horno con ventilador



Esta función opera el ventilador y el elemento calefactor que lo rodea. Se produce un calor uniforme en todo el horno, lo que le permite cocinar grandes cantidades rápidamente.

La cocción con horno de ventilación es especialmente adecuada para hornear en varios estantes al mismo tiempo y es una buena función 'todoterreno'. Puede ser necesario reducir la temperatura unos 10 °C para recetas cocinadas previamente en horno convencional.

Si desea precalentar el horno, espere a que se apague el indicador luminoso antes de introducir los alimentos.

Asado en abanico



Esta función hace funcionar el ventilador mientras el elemento superior está encendido. Produce un calor más uniforme y menos feroz que una parrilla convencional. Para mejores resultados, coloque

la comida que se va a asar, en la rejilla del estante del horno de lujo. Los trozos gruesos de carne o pescado son ideales para asar a la parrilla de esta manera, ya que el aire circulante reduce la fiereza del calor de la parrilla. La puerta del horno debe mantenerse cerrada mientras se cocina al grill, para ahorrar energía. También encontrará que la comida necesita ser vigilada y volteada menos que para asar a la parrilla normal. Precaliente esta función antes de cocinar.

horno asistido por ventilador

Esta función opera el ventilador, haciendo circular el aire calentado por los elementos en la parte superior y la base del horno. La combinación de ventilador y cocción convencional (Calor superior y base) hace que esta función sea ideal para cocinar artículos grandes que necesitan una cocción completa, como un asado de carne grande. También es posible hornear en dos estantes a la vez, aunque será necesario intercambiarlos durante el tiempo de cocción, ya que el calor en la parte superior del horno es mayor que en la base, cuando se utiliza esta función.

Esta es una forma de cocción rápida e intensiva; vigile la cocción de los alimentos hasta que se haya acostumbrado a esta función.

Horno convencional (*calor superior y base*)

Esta función combina el calor de los elementos superior e inferior. Es especialmente adecuado para asar y hornear pasteles, tartas y galletas.

Los alimentos cocinados en el estante superior se dorarán y dorarán más rápido que en el estante inferior, porque el calor es mayor en la parte superior del horno que en la base, como en la función 'Horno asistido por ventilador'. Los elementos similares que se cocinan deberán intercambiarse para una cocción uniforme. Esto significa que los alimentos que requieren diferentes temperaturas se pueden cocinar juntos, usando la zona más fría en la mitad inferior del horno y el área más caliente en la parte superior.

El elemento superior expuesto puede cocinar algunos alimentos demasiado rápido, por lo que recomendamos que los alimentos se coloquen en la mitad inferior del horno para cocinarlos. Es posible que también sea necesario bajar la temperatura del horno.

Elemento dorado

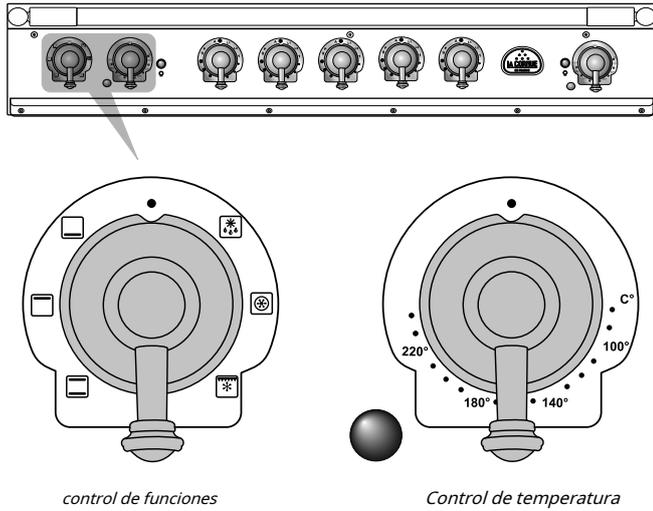
Esta función utiliza únicamente el elemento en la parte superior del horno. Es una función útil para dorar o terminar platos de pasta, verduras en salsa y lasaña, el elemento a dorar ya está caliente antes de cambiar al elemento superior. Mantenga la puerta del horno cerrada.

Calor base

Esta función utiliza únicamente el elemento base. Dará un toque crujiente a la base de su pizza o quiche o terminará de cocinar la base de una caja de pastelería en un estante inferior. también es un calor suave, bueno para la cocción lenta de guisos en el medio del horno o para calentar platos.

Las funciones Dorar y Calentar base son complementos útiles para su horno, que le brindan flexibilidad para terminar los alimentos a la perfección. Con el uso, pronto se dará cuenta de cómo se pueden combinar estas funciones para ampliar sus habilidades culinarias.

Figura 2.11



Hornos de ventilador

Los hornos con ventilador hacen circular aire caliente continuamente, lo que significa una cocción más rápida y uniforme. Las temperaturas de cocción recomendadas para un horno con ventilador son generalmente más bajas que las de un horno sin ventilador.

Funcionamiento de los hornos

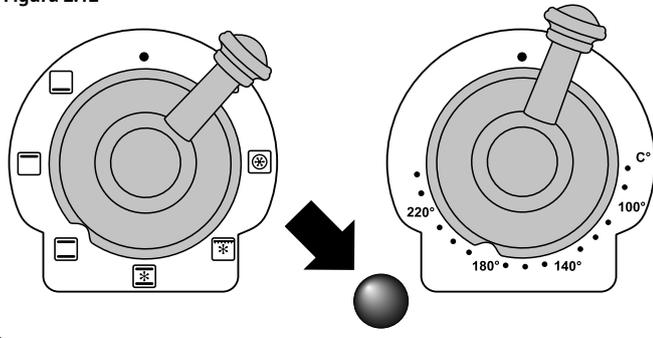
Horno multifunción

El horno multifunción tiene dos controles: un control de función y un control de temperatura(Figura 2.11).

Gire el control de función a una función de cocción. Gire la perilla de temperatura del horno a la temperatura requerida(Figura 2.12).

La luz indicadora del horno se iluminará hasta que el horno haya alcanzado la temperatura que seleccionó(Figura 2.12). Luego se encenderá y apagará durante la cocción mientras el horno mantiene la temperatura seleccionada.

Figura 2.12



Horno con ventilador

Gire la perilla del horno a la temperatura deseada(Figura 2.13).

La luz indicadora del horno se iluminará hasta que el horno haya alcanzado la temperatura que seleccionó(Figura 2.14). Luego se encenderá y apagará durante la cocción mientras el horno mantiene la temperatura seleccionada.

Figura 2.13

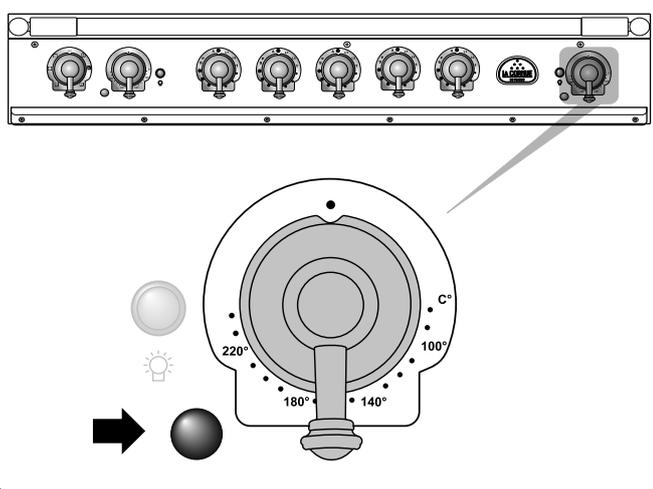
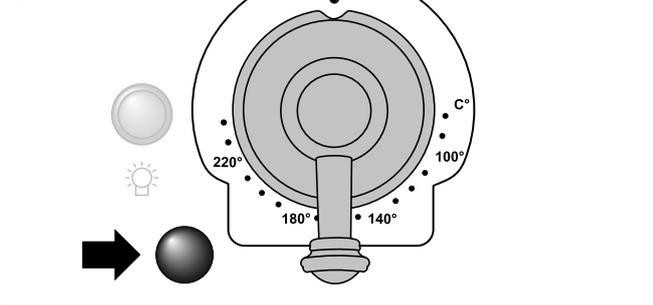


Figura 2.14



Accesorios

Estantes del horno

La cocina se suministra con:

- 2 estantes planos(**Figura 2.15**)
- 2 estantes colgantes(**Figura 2.16**)
- 1 bandeja de horno Deluxe(**Figura 2.17**)
- 1 salvamanteles para bandeja de horno Deluxe(**figura 2.18**)

Además de los estantes planos, su cocina se suministra con estantes abatibles(**Figura 2.16**). Los estantes abatibles aumentan las posibilidades de espacio entre los estantes del horno.

Los estantes del horno se pueden quitar y volver a colocar fácilmente.

Tire del estante hacia adelante hasta que la parte posterior del estante se detenga con los topes del estante en los costados del horno.(**Figura 2.19**).

Levante la parte delantera del estante para que la parte posterior del estante pase por debajo del tope del estante y luego tire del estante hacia adelante. (**Figura 2.20**).

Para volver a colocar el estante, alinee el estante con una ranura en el costado del horno y empuje el estante hacia atrás hasta que los extremos toquen el tope del estante. Levante el frente para que los extremos de los estantes se separen de los topes del estante y luego baje el frente para que el estante quede nivelado y empujelo completamente hacia atrás.(**Figura 2.21**).

Luces del horno

Presione el botón para encender las luces del horno(**Figura 2.22**).

Si la luz del horno falla, apague la fuente de alimentación antes de cambiar la bombilla. Ver el '*Solución de problemas*' sección para obtener detalles sobre cómo cambiar la bombilla.

Almacenamiento

El cajón inferior es para guardar bandejas de horno y otros utensilios de cocina.

Puede calentarse mucho, así que no guarde nada en él que pueda derretirse o incendiarse.

norte Nunca almacene materiales inflamables en el cajón.

Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, como libros de cocina, artículos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables.

norte NO almacene explosivos, como latas de aerosol, sobre o cerca del aparato.

Figura 2.15

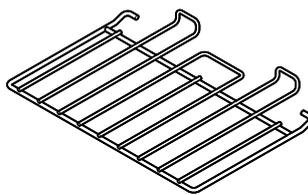


Figura 2.16

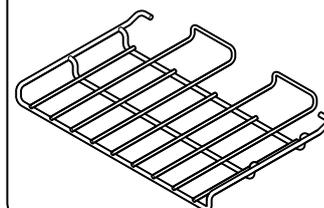


Figura 2.17

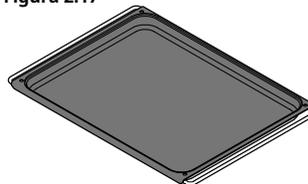


Figura 2.18

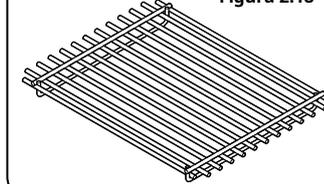


Figura 2.19

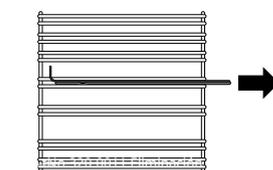


Figura 2.20

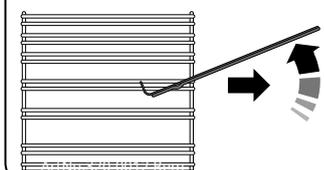


Figura 2.21

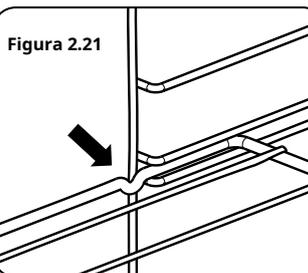
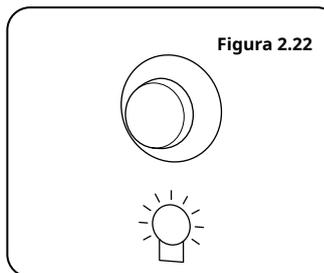


Figura 2.22



3. Consejos de cocina

Cocinar con un horno multifunción

Recuerde: no todos los modos son adecuados para todo tipo de alimentos. Los tiempos de cocción del horno proporcionados son solo una guía.

Consejos generales para el horno

Los estantes de alambre siempre deben empujarse firmemente hacia la parte posterior del horno.

Las bandejas para hornear con alimentos cocinándose sobre ellas deben colocarse niveladas con el borde frontal de las parrillas de alambre del horno. Otros contenedores deben colocarse en el centro.

Mantenga todas las bandejas y recipientes alejados de la parte posterior del horno, ya que los alimentos pueden dorarse demasiado.

Para un dorado uniforme, el tamaño máximo recomendado de una bandeja para hornear es:

- profundidad: 340 mm (13 3/8") por ancho: 340 mm (13 3/8")

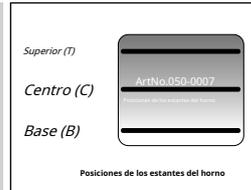
Cuando el horno esté encendido, no deje la puerta abierta más tiempo del necesario, de lo contrario, las perillas pueden calentarse mucho.

- Siempre deje un "ancho de dedo" entre platos en el mismo estante. Esto permite que el calor circule libremente a su alrededor.
- Para ayudar a mantener su horno limpio, cubra la carne al asarla con papel aluminio o use una bolsa para asar.
- Para reducir las salpicaduras de grasa cuando agrega vegetales a la grasa caliente alrededor de un asado, séquelos bien o úntelos ligeramente con aceite de cocina.
- Cuando los platos puedan hervir y derramarse durante la cocción, colóquelos en una bandeja para hornear.
- Si desea dorar la base de un molde para pasteles, precaliente la bandeja para hornear durante 15 minutos antes de colocar el molde en el centro de la bandeja.

4. Mesa de cocina

Los ajustes de control del horno y los tiempos de cocción que figuran en la siguiente tabla están destinados a ser utilizados **solo como guía**. Los gustos individuales pueden requerir que se modifique la temperatura para proporcionar un resultado preferido.

Los alimentos se cocinan a una temperatura más baja en un horno con ventilador que en un horno convencional. Cuando utilice recetas, reduzca la temperatura del horno ventilado en 10 °C y el tiempo de cocción en 5-10 minutos. La temperatura en el horno con ventilador no varía con la altura del horno, por lo que puede usar cualquier estante.



Alimento	Horno convencional °C (posición del estante)	Horno con ventilador Temperatura	Tiempo aproximado de cocción		
Carne					
Carne de res (sin hueso)	160	150 °C	30-35 minutos por 500g +30-35 minutos.	Descongele completamente las articulaciones congeladas antes de cocinarlas. La carne se puede asar a 220 °C (210 °C para horno con ventilador) y el tiempo de cocción se puede ajustar en consecuencia. Para carnes rellenas y enrolladas, agregue aproximadamente 10 minutos por cada 500 g, o cocine a 200 °C (190 °C) durante 20 minutos y luego a 160 °C (150 °C) el resto.	
	200 (C)	190 °C	20-25 minutos por 500g +20-25 minutos.		
Cordero	160	150 °C	30-35 minutos por 500g +30-35 minutos.		
	200 (C)	190 °C	25-30 minutos por 500g +25-30 minutos.		
Cerdo	160	150 °C	35-40 minutos por 500g +35-40 minutos.		
	200 (C)	190 °C	25-30 minutos por 500g +25-30 minutos.		
Aves de corral	160	150 °C	20-25 minutos por 500g +20-25 minutos.		
Pollo	200 (C)	190 °C	15-20 minutos por 500g +15-20 minutos.		
	160	150 °C	20 minutos por 500g +20 minutos.		
Pavo	200 (C)	190 °C	15 minutos por 500g +15 minutos.		
	160	150 °C	25-30 minutos por 500g.		
Pato	200 (C)	190 °C	20 minutos por 500g.		
Cazuela	140-150 (C)	130 °C-140 °C	2-4 horas según receta.		
Yorkshire pudding	220 (C)	210 °C	Latas grandes 30-35 minutos; individual 10-20 minutos.		
Pastel					
Fruta muy rica - Navidad, boda, etc.	140 (C/B)	130 °C	45-50 minutos por 500g de mezcla.	Uso del horno convencional: Cuando cocine en dos niveles, deje al menos un espacio para corredores entre los estantes. Coloque la bandeja para hornear con el borde delantero a lo largo del frente del estante del horno.	
Fruta lata 180 mm	150 (C/B)	140 °C	2-2½ horas.		
Fruta lata 230 mm	150 (C/B)	140 °C	Hasta 3½ horas.		
Madera 180 mm	160 (C/B)	150 °C	80-90 minutos.		
pasteles de reina	190 (C/B)	180 °C	15-25 minutos.		
bollos	220 (C/B)	210 °C	10-15 minutos.		
Sándwich Victoria					Se pueden cocinar hasta tres niveles, en un horno con ventilador, al mismo tiempo. Pero asegúrese de dejar al menos un espacio de corredor entre cada estante en el que se cocina.
lata de 180 mm	180 (C/B)	170 °C	20-30 minutos.		
lata de 210 mm	180 (C/B)	170 °C	30-40 minutos.		
postres					
Tartas de masa quebrada	200 (C/B)	190 °C	20-30 minutos en una bandeja precalentada.	Se pueden cocinar hasta tres niveles, en un horno con ventilador, al mismo tiempo. Pero asegúrese de dejar al menos un espacio de corredor entre cada estante en el que se cocina.	
pasteles de frutas	200 (C/B)	190 °C	35-45 minutos.		
Tartaletas	200 (C/B)	190 °C	10-20 minutos según el tamaño.		
Hojaldre	210 (C/B)	200 °C	20-40 minutos según tamaño.		
merengues	100 (C/B)	90 °C	2-3 horas		
flan de huevo al horno	160 (C/B)	150 °C	45-60 minutos.		
Budín de bizcocho al horno	180 (C/B)	170 °C	40-45 minutos.		
Arroz con leche	140-150 (C/B)	130 °C-140 °C	2 a 3 horas.		
Pan	210	200 °C	20-30 minutos.		
Pez					
Asado en abanico					
Filete	190 (C/B)	190 °C (C/B)	15-20 minutos		
Entero	190 (C/B)	190 °C (C/B)	15-20 minutos por 500g.		
Bife	190 (C/B)	190 °C (C/B)	Filetes según grosor.		

5. Limpiar tu cocina

Figura 5.1

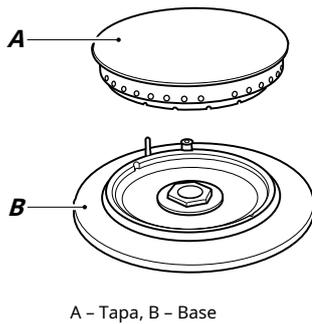


Figura 5.2

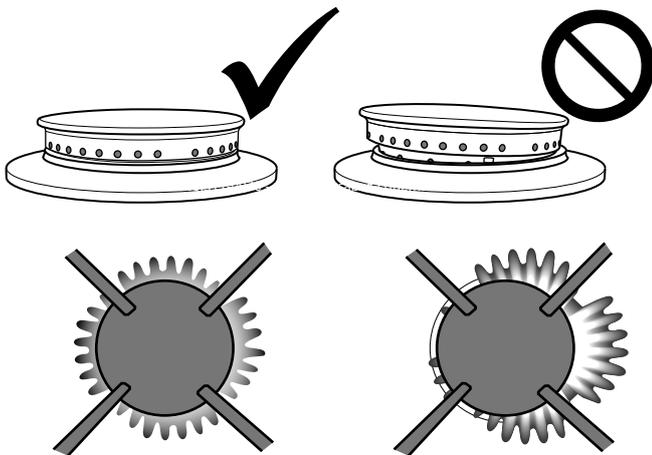
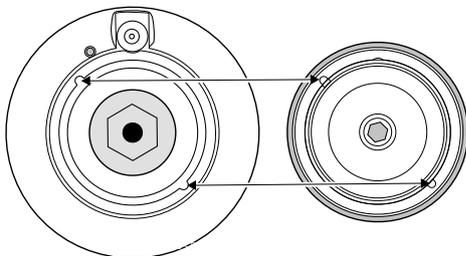


Figura 5.3



Información esencial

Aísle el suministro eléctrico antes de realizar cualquier limpieza a fondo. Deje que la olla se enfríe

norte Nunca use solventes de pintura, soda de lavado, cáustico limpiadores, polvos biológicos, lejía, limpiadores de lejía a base de cloro, abrasivos gruesos o sal.

norte No mezcle diferentes productos de limpieza: pueden reaccionar juntos con resultados peligrosos.

Todas las partes de la cocina se pueden limpiar con agua caliente y jabón. – pero tenga cuidado de que no se filtre agua sobrante en el aparato.

Recuerde conectar el suministro eléctrico antes de volver a utilizar la cocina.

Cuidado diario

La limpieza de la cocina no es una tarea bienvenida, pero debe hacerse para mantener la eficiencia y la apariencia. Recuerde que es mejor limpiar los derrames a medida que ocurren, esto evitará que se quemen y sean más difíciles de eliminar más adelante.

norte Asegúrese de que el flujo de aire de combustión y ventilación a la cocina no está obstruido: por ejemplo, por la acumulación de grasas o grasa.

Limpieza de derrames

En caso de derrames y derrames durante la cocción, apague el quemador lo antes posible y deje que se enfríe. NO limpie hasta que el área se haya enfriado por completo. Limpie los derrames tan pronto como sea posible.

NO permita que el exceso de agua se filtre en la olla.

Quemadores de superficie

Los cabezales y las tapas de los quemadores se pueden quitar para limpiarlos. Asegúrese de que estén absolutamente secos antes de reemplazarlos (Figura 5.1).

Cuando reemplace la cabeza de un quemador, asegúrese de que se ubique correctamente dentro de la base (Figura 5.2). Si observa la parte inferior de la cabeza del quemador, verá dos 'pips': estos encajan en las dos muescas en la base del quemador (Figura 5.3).

Verifique que los puertos del quemador no estén bloqueados. Si se produce un bloqueo, elimine las partículas persistentes con un trozo de cable fusible.

la cuna del wok

Los materiales de limpieza recomendados son agua jabonosa caliente, una almohadilla de jabón humedecida, una crema limpiadora o un estropajo de nailon.

Parte superior principal

Retire las ollas o sartenes de la parte superior principal. Retire los soportes para sartenes del área del derrame y colóquelos con cuidado en un fregadero con agua tibia y jabón.

Limpie los desechos sueltos de la parte superior principal. Evite el uso de limpiadores abrasivos, incluidos los limpiadores en crema. Para obtener los mejores resultados, utilice un limpiador detergente líquido. Enjuague con agua fría y seque completamente con un paño limpio y suave. Asegúrese de que todas las piezas estén secas antes de volver a colocarlas.

norte Nunca use limpiadores cáusticos o abrasivos ya que estos dañan la superficie.

Panel de control y puertas del horno.

El panel de control y las perillas de control solo deben limpiarse con un paño suave escurrido en agua jabonosa limpia y caliente, pero tenga cuidado de que no se filtre agua sobrante en el aparato. Limpie con un paño limpio humedecido y luego pule con un paño seco.

Las puertas del horno solo deben limpiarse con un paño suave escurrido en agua limpia y caliente con jabón.

Hornos

Algunos de los paneles de revestimiento se pueden quitar para limpiarlos y para limpiarlos por detrás.

Quitar los revestimientos del horno

Retire los estantes del horno. Tire de la parte superior del soporte del estante hacia arriba y hacia afuera del lado del horno y luego levante el soporte para separarlo del soporte de ubicación en la parte inferior del lado del horno.

(Figura 5.4).

Los paneles laterales de cualquiera de los hornos se pueden quitar.

No es necesario quitar los soportes para quitar los revestimientos. Levante cada revestimiento hacia arriba y deslícelo hacia adelante fuera de los soportes de soporte (Figura 5.5).

Una vez retirados los paneles, se puede limpiar el interior esmaltado del horno.

norte NO utilice lana de acero (o cualquier otro material que rayará la superficie).

norte NO use almohadillas para limpiar hornos.

Vuelva a montar en el orden inverso.

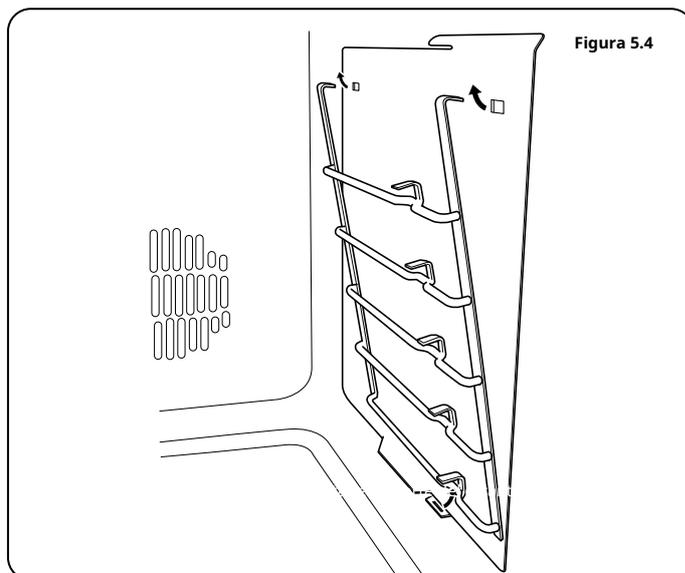


Figura 5.4

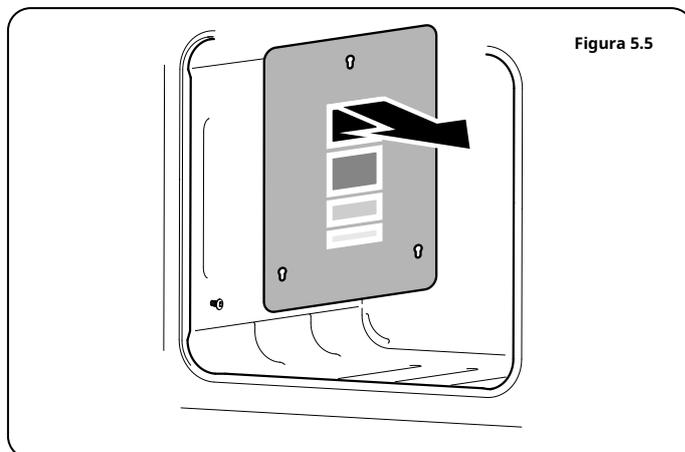


Figura 5.5

mesa de limpieza

Limpiadores enumerados (**Tabla 5.1**) están disponibles en supermercados o tiendas de artículos eléctricos, como se indica.

Para superficies esmaltadas, utilice un limpiador aprobado para su uso en esmalte vítreo.

Se recomienda una limpieza periódica. Para una limpieza más fácil, limpie cualquier derrame inmediatamente.

Plato caliente		
Parte	Finalizar	Método de limpieza recomendado
encimera	Esmalte o acero inoxidable	Agua jabonosa caliente, paño suave. Las manchas rebeldes se eliminan suavemente con un estropajo de nailon.
Placa vitrocerámica/de inducción	Vidrio templado	agua jabonosa caliente; Limpiador/estropajo en crema si es necesario.
Placa de plancha (solo algunos modelos)	superficie antiadherente	Dejar enfriar. Lavar en agua jabonosa caliente. No utilice limpiadores/estropajos abrasivos. Lavavajillas.
Zona de calentamiento (solo algunos modelos)	Vidrio templado	Agua jabonosa caliente, limpiador/estropajo en crema si es necesario.
Fuera de la cocina		
Parte	Finalizar	Método de limpieza recomendado
Exterior de puerta, marco de puerta y cajón de almacenamiento	esmalte o pintura	Agua jabonosa caliente, paño suave. Cualquier mancha persistente, eliminar suavemente con un detergente líquido.
	Acero inoxidable	E-paño o paño multiusos de microfibra (supermercado).
Laterales y zócalo	superficie pintada	Agua jabonosa caliente, paño suave.
Salpicadero/parrilla trasera	Esmalte o acero inoxidable	Agua jabonosa caliente, paño suave. Limpiador en crema, con cuidado, si es necesario.
Panel de control	Pintura, esmalte o acero inoxidable	Agua jabonosa tibia. No utilice limpiadores abrasivos en las letras.
Perillas de control/manijas y molduras	Plástico/cromo, aluminio, cobre o latón lacado	Agua jabonosa tibia, paño suave.
	Latón	Pulido de latón.
Cristal de la puerta del horno/tapa de cristal	Vidrio templado	Agua jabonosa caliente, limpiador/estropajo en crema si es necesario.
Horno		
Parte	Finalizar	Método de limpieza recomendado
Lados, piso y techo del horno PANELES DEL HORNO NO 'COCINAR Y LIMPIAR' (ver a continuación)	Esmalte	Cualquier limpiador de hornos patentado que sea adecuado para el esmalte. PRECAUCIÓN: LIMPIADORES DE HORNOS CORROSIVOS/CÁUSTICOS: SIGA LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE. No permita el contacto con los elementos del horno.
Paneles de horno 'Cook & Clean' (solo algunos modelos)	Esmalte especial que se limpia parcialmente solo	Esta superficie se limpia sola a 200 °C o más, o los paneles se pueden quitar y lavar con agua jabonosa caliente y un cepillo de nailon.
Parrillas del horno, Handyrack, parrilla salvamanteles, parrilla Handygrill	Cromo	Limpiador de interiores de hornos apto para cromo. Almohadilla llena de jabón. Lavavajillas.
Sartén para asar/bandeja para carne (solo en algunos modelos)	Esmalte	Agua jabonosa caliente. Almohadilla llena de jabón. Lavavajillas.

Tabla 5.1

6. Resolución de problemas

Encendido de la placa calefactora/placa de cocción o quemadores de la placa calefactora defectuosos

¿Está encendido? Si no es así, tal vez haya algún problema con la fuente de alimentación.

¿Están bloqueados por desechos el encendedor (electrodo de encendido) o las ranuras del quemador?

¿Están colocados correctamente los adornos y las tapas de los quemadores? Consulte la sección sobre 'Limpieza'.

Los quemadores de la placa calefactora/estufa no se encienden

Asegúrese de que las piezas del quemador se hayan reemplazado correctamente después de limpiarlas o quitarlas para limpiarlas.

Comprueba que no haya ningún problema con tu suministro de gas. Puede hacer esto asegurándose de que otros aparatos de gas que pueda tener estén funcionando.

¿Los quemadores chisporrotean cuando presionas el botón? De lo

contrario, verifique que la alimentación esté encendida. **sale vapor del**

horno

Cuando cocine alimentos con un alto contenido de agua (p. ej., papas fritas al horno), es posible que se vea algo de vapor en la rejilla trasera.

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede haber una bocanada de vapor momentánea cuando se abre la puerta del horno. Manténgase alejado y permita que el vapor se disperse.

¿Qué materiales de limpieza se recomiendan para la cocina?

Consulte la sección 'Limpieza' para conocer los materiales de limpieza recomendados.

norte Nunca use limpiadores cáusticos o abrasivos ya que estos dañan la superficie.

Un ventilador del horno es ruidoso

La nota del ventilador del horno puede cambiar a medida que el horno se calienta; esto es perfectamente normal.

Si hay un problema de instalación y no consigo que mi instalador original regrese para solucionarlo, ¿quién paga?

Tú haces. Las organizaciones de servicio cobrarán por sus llamadas si están corrigiendo el trabajo realizado por su instalador original. Es de su interés localizar a su instalador original.

Los alimentos se cocinan demasiado lento, demasiado rápido o se están

quemando Los tiempos de cocción pueden diferir de su horno anterior.

Verifique que esté utilizando las temperaturas y las posiciones de los estantes recomendadas; consulte la guía de cocción del horno. Los ajustes de control del horno y los tiempos de cocción están destinados a usarse solo como guía.

Los gustos individuales pueden requerir que la temperatura se modifique de cualquier manera, para obtener los resultados que desea.

El horno no cocina uniformemente.

NO utilice una bandeja de horno de dimensiones superiores a las especificadas en el apartado 'Consejos generales para el horno'.

Si está cocinando un artículo grande, prepárese para darle la vuelta durante la cocción.

Si se utilizan dos estantes, compruebe que se ha dejado espacio para que circule el calor. Cuando coloque una bandeja para hornear en el horno, asegúrese de que esté colocada en el centro del estante.

Verifique que el sello de la puerta no esté dañado y que el pestillo de la puerta esté ajustado de modo que la puerta quede firmemente sujeta contra el sello.

Un plato de agua cuando se coloca en el estante debe tener la misma profundidad en todas partes. (Por ejemplo, si es más profundo en la parte posterior, entonces la parte posterior de la cocina debe levantarse o la parte delantera debe bajarse). Si la cocina no está nivelada, solicite a su proveedor que la nivele por usted.

El horno no enciende

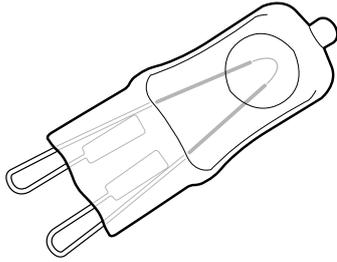
¿Está encendido? Si no, puede haber algún problema con la fuente de alimentación.

¿Está encendido el suministro de la cocina en el interruptor aislador?

La temperatura del horno aumenta a medida que la cocina envejece

Si bajar la temperatura con la perilla de control del horno no ha funcionado, o solo ha funcionado por un corto tiempo, es posible que necesite un nuevo termostato. Esto debe ser instalado por una persona de servicio calificada.

Figura 6.1



La luz del horno no funciona

La bombilla probablemente se ha quemado. Puede comprar una bombilla de repuesto (que no está cubierta por la garantía) en una buena tienda de electricidad. Solicite una lámpara halógena de 40W - 230V (G9) (Figura 6.1).

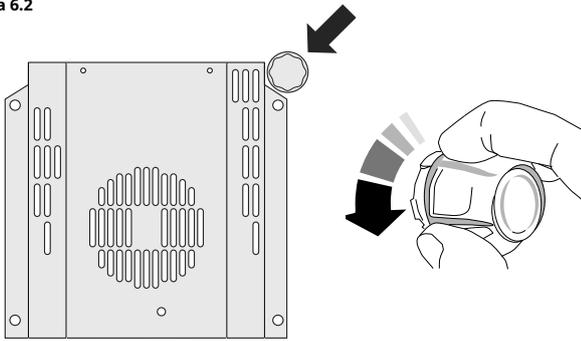
Antes de quitar la bombilla existente, apague la fuente de alimentación y asegúrese de que el horno y la bombilla se hayan enfriado. Abra la puerta del horno y retire los estantes del horno.

Retire la tapa de la bombilla girándola un cuarto de vuelta en sentido contrario a las agujas del reloj. Puede ser muy rígido (Figura 6.2).

Tire de la bombilla existente para quitarla. Cuando manipule la bombilla de repuesto, evite tocar el vidrio con los dedos, ya que los aceites de sus manos pueden causar fallas prematuras. Empuje, haga clic en la bombilla de repuesto.

Vuelva a colocar la tapa de la bombilla girándola un cuarto de vuelta en el sentido de las agujas del reloj. Encienda el disyuntor y compruebe que ahora se enciende la bombilla.

Figura 6.2



La puerta del horno está desalineada.

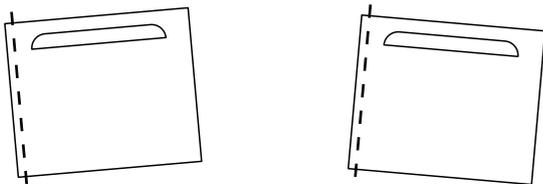
La bisagra inferior de cualquiera de las puertas del horno se puede ajustar para modificar el ángulo de la puerta (Figura 6.3). Afloje los tornillos de fijación de la bisagra inferior y use la muesca y un destornillador de hoja plana para mover la posición de la bisagra para establecer la posición de la bisagra (Figura 6.4).

Vuelva a apretar los tornillos de la bisagra.

La fascia se calienta cuando uso el horno.

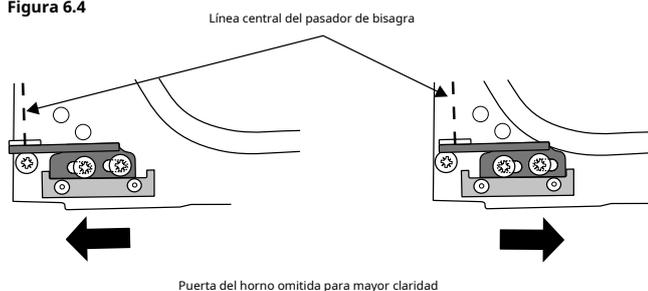
La cocina se enfría mediante un ventilador. Si la fascia se calienta demasiado cuando la cocina está en uso, es posible que el ventilador de enfriamiento haya fallado. Si esto ocurre, comuníquese con su instalador, un ingeniero de reparación calificado o con el Servicio de atención al cliente para coordinar su reparación.

Figura 6.3



Efecto del ajuste de la bisagra: exagerado para mayor claridad

Figura 6.4



Puerta del horno omitida para mayor claridad

INSTALACIÓN

Verifique que el electrodoméstico sea eléctricamente seguro y que el gas funcione cuando haya terminado.

7. Instalación

Estimado instalador

Antes de comenzar su instalación, complete los detalles a continuación, de modo que, si su cliente tiene un problema relacionado con su instalación, podrá comunicarse con usted fácilmente.

Nombre del instalador
empresa del instalador
Número de teléfono del instalador
Número de serie del dispositivo

Requisitos y normas de seguridad

norte Esta cocina debe instalarse de acuerdo con las instrucciones pertinentes de este folleto, con las normativas nacionales y locales pertinentes, y con los requisitos de las compañías locales de suministro de gas y electricidad.

norte Si el aparato se va a instalar en Suiza, deben observarse las siguientes normas y directivas:

- SVGW - Principios del gas G1: Instalación de gas.
- EKAS - Formulario. 1942: Directiva de gases líquidos, Parte 2.
- Regulaciones de instancias cantonales (por ejemplo, reguladores de seguridad contra incendios).

norte Esta cocina es un aparato Clase 2 Subclase 1.

norte Antes de la instalación, asegúrese de que la cocina esté adecuado para su tipo de gas y voltaje de suministro. Ver la placa de datos.

norte El aparato debe instalarse de acuerdo con las normas vigentes y sólo en un lugar bien ventilado.

norte Lea las instrucciones antes de instalar o usar este aparato.

norte En su propio interés y el de su seguridad, es ley que todos los aparatos de gas sean instalados por personas competentes. La instalación incorrecta del aparato podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad y dar lugar a acciones judiciales.

norte Este aparato se puede convertir para usarlo en otro gas.

Provisión de ventilación

Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Se prestará especial atención a los requisitos pertinentes en materia de ventilación.

Todas las habitaciones requieren una ventana que se pueda abrir, o equivalente, mientras que algunas habitaciones requieren una ventilación permanente además de la ventana.

Ubicación de la cocina

La cocina se puede instalar en una cocina/cocina comedor pero **NO** en una habitación que contenga un baño o una ducha.

Este aparato está diseñado únicamente para cocinar en el hogar. El uso para cualquier otro propósito podría invalidar cualquier reclamo de garantía o responsabilidad.

Nota: Un aparato para uso con GLP no debe instalarse en una habitación o espacio interior por debajo del nivel del suelo, por ejemplo, en un sótano.

Conversión

Hay disponible un kit de conversión a otro gas para la cocina.

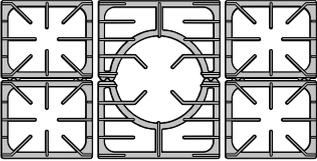
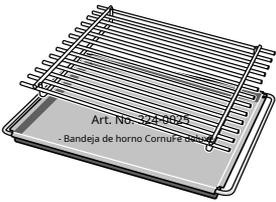
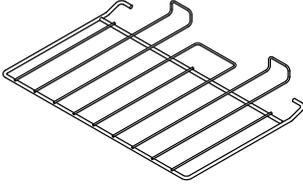
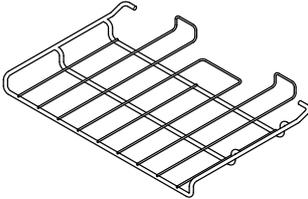
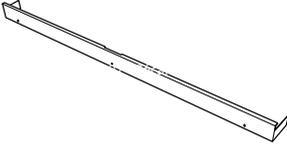
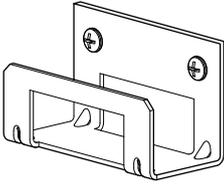
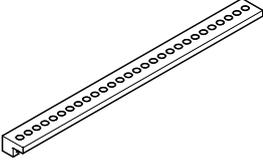
Si el aparato se va a convertir a otro gas, recomendamos que esto se lleve a cabo antes de la instalación.

Después de convertir el electrodoméstico, adjunte la etiqueta de conversión de gas sobre el área correspondiente de la placa de datos; esto identificará el tipo de gas para el que ahora está configurado el electrodoméstico.

INSTALACIÓN

Verifique que el electrodoméstico sea eléctricamente seguro y que el gas funcione cuando haya terminado.

Comprobación de las piezas:

6 soportes para sartenes	Bandeja de parrilla de lujo y salvamanteles
	
2 estantes planos	2 estantes colgantes
	
Pedestal	Soporte de ubicación de estabilidad
	
parrilla de humos	
	

Necesitará el siguiente equipo para completar satisfactoriamente la instalación de la cocina:

- Soporte de estabilidad: Si se va a alimentar la cocina con gas a través de una manguera flexible, se debe instalar un soporte de estabilidad o una cadena.

Estos no se suministran con la cocina pero están disponibles en la mayoría de los comerciantes de constructores.

- Probador/manómetro de presión de gas.
- Manguera de gas flexible: Debe estar de acuerdo con las normas pertinentes.
- Multímetro: Para comprobaciones eléctricas.

También necesitará las siguientes herramientas: 1.

Taladro eléctrico

2. Broca para albañilería (solo es necesaria si se instala la cocina sobre un suelo de piedra o de hormigón)
3. Tacos de pared (solo necesarios si se instala la cocina sobre un suelo de piedra o de cemento)
4. cinta métrica de acero
5. destornillador de cruz
6. Destornillador de cabeza plana
7. Nivel espiritual
8. Lápiz
9. Llave inglesa

10 Tornillos para montar el soporte de estabilidad

11 Llaves Allen de 4 mm y 3 mm

12 llave inglesa o llave de tubo de 13 mm

INSTALACIÓN

Verifique que el electrodoméstico sea eléctricamente seguro y que el gas funcione cuando haya terminado.

Posicionamiento de la cocina

Figura 7.1 y **Figura 7.2** muestra la distancia mínima recomendada desde la cocina hasta las superficies cercanas.

La cocina no debe colocarse sobre una base.

Por encima del marco de la placa de cocción debe estar nivelado o por encima de cualquier superficie de trabajo adyacente.

Se debe dejar un espacio de 75 mm entre cada lado de la cocina. **ARRIBA** el nivel de la placa de cocción y cualquier superficie vertical adyacente.

Para superficies no combustibles (como metal sin pintar o baldosas de cerámica), esto se puede reducir a 25 mm.

Se requiere un espacio mínimo de 800 mm entre la parte superior de la placa calefactora y una superficie combustible horizontal.

* *Cualquier campana extractora debe instalarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante de la campana.*

** *Cualquier salpicadero debe instalarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Se debe tener en cuenta la altura adicional del embellecedor de la chimenea, que se instala en la encimera de la cocina.*

Las superficies de los muebles y las paredes a los lados y en la parte trasera del aparato deben ser resistentes al calor, las salpicaduras y el vapor. Certos tipos de muebles de cocina de vinilo o laminados son particularmente propensos a sufrir daños por calor y decoloración.

No podemos aceptar responsabilidad por daños causados por el uso normal de la cocina a cualquier material que se deslamine o decolore a temperaturas inferiores a 65 °C por encima de la temperatura ambiente.

Recomendamos un espacio de 1102 mm entre las unidades para permitir el movimiento de la cocina. **No** coloque la cocina en una caja: debe ser posible mover la cocina hacia adentro y hacia afuera para la limpieza y el mantenimiento.

Si la cocina está cerca de una esquina de la cocina, se requiere un espacio libre de 130 mm para permitir que se abran las puertas del horno (**Figura 7.3**). La apertura real de las puertas es un poco menor, pero esto permite cierta protección de la mano al abrir la puerta.

Mover la cocina

norte Bajo ningún concepto intente mover la cocina mientras está enchufado a la red eléctrica.

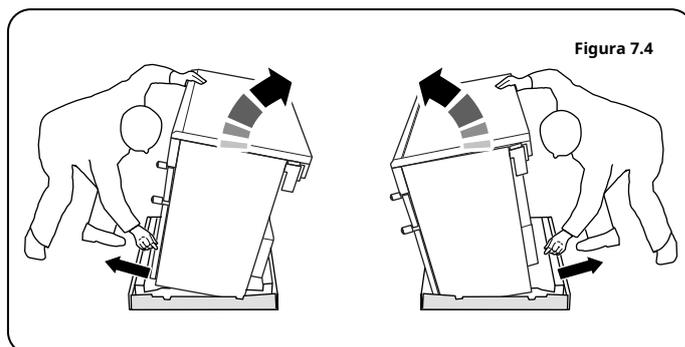
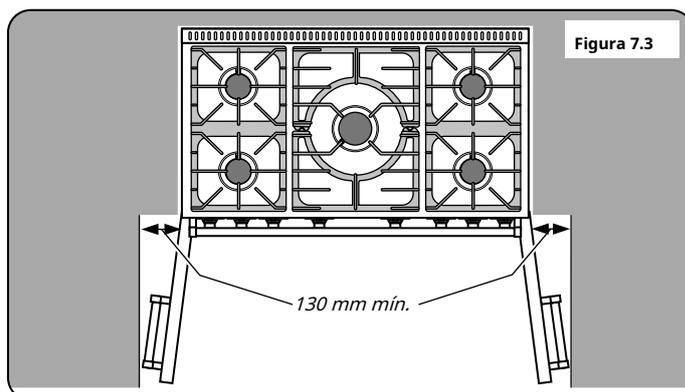
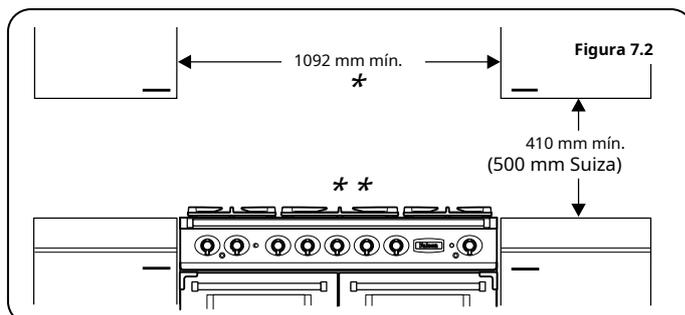
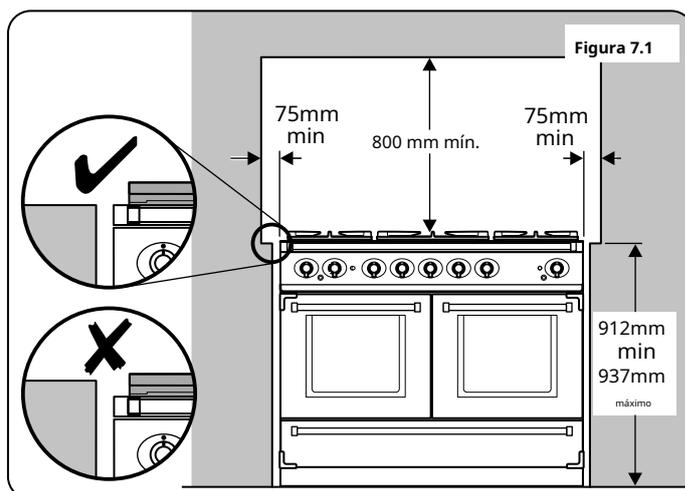
norte La olla es muy pesada, así que tenga mucho cuidado.

Recomendamos que dos personas manejen la cocina. Asegúrese de que el revestimiento del piso esté firmemente fijado o retirado para evitar que se mueva al mover la cocina.

Para ayudarlo, hay dos rodillos niveladores en la parte posterior y dos pies niveladores atornillables en la parte delantera.

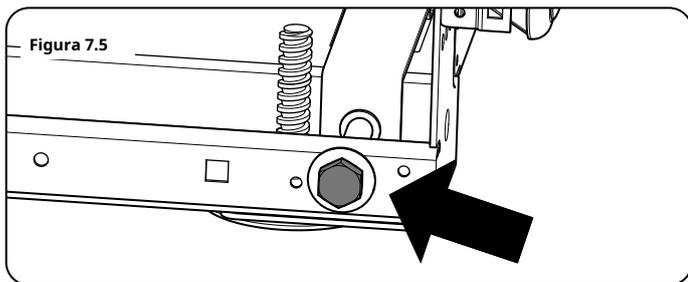
Retire el paquete base de poliestireno. Desde el frente, incline la cocina hacia atrás y retire la mitad delantera de la base de poliestireno (**Figura 7.4**).

Repita desde atrás y retire la mitad trasera de la base de poliestireno.



INSTALACIÓN

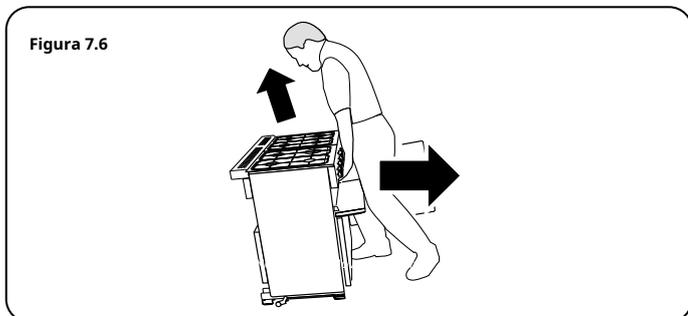
Verifique que el electrodoméstico sea eléctricamente seguro y que el gas funcione cuando haya terminado.



Bajar los dos rodillos traseros

Para ajustar la altura de la parte trasera de la cocina, coloque primero una llave inglesa o una llave de tubo de 13 mm en la tuerca de ajuste hexagonal (**Figura 7.5**). Gire la tuerca: en el sentido de las agujas del reloj para subir, en el sentido contrario a las agujas del reloj para bajar.

Realice 10 giros completos (360°) en el sentido de las agujas del reloj. Asegúrese de bajar **AMBOS RODILLOS TRASEROS**.

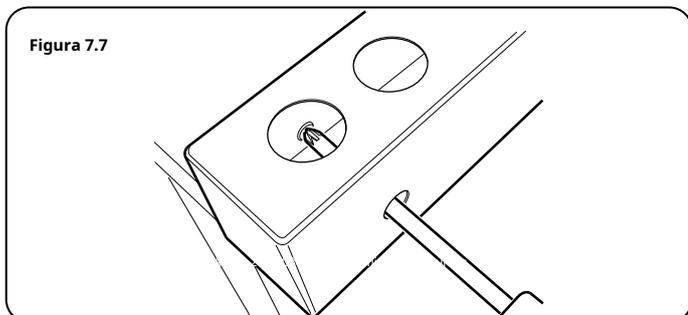


Completando el movimiento

Despliegue el borde posterior de la bandeja base de cartón. Abra las puertas del horno para que pueda agarrar bien la parte inferior del panel frontal mientras mueve el horno (**Figura 7.6**).

Empuje con cuidado la olla hacia atrás para sacarla de la bandeja base. Retire la bandeja base.

Coloque la cocina cerca de su posición final, dejando suficiente espacio para pasar por detrás.



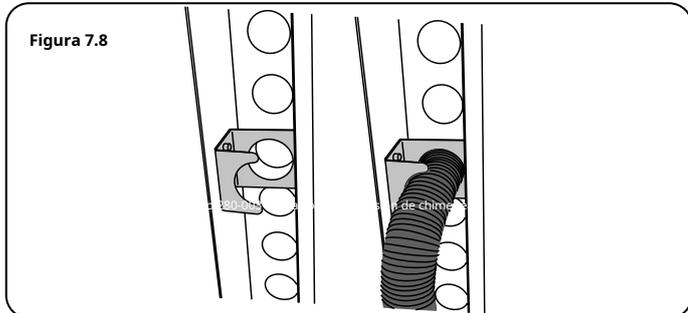
NOTA: No use las manijas de las puertas ni las perillas de control para maniobrar la cocina.

Montaje de la rejilla de humos

La rejilla de humos se embala por separado.

Los orificios más grandes a lo largo de los lados son para el acceso de destornilladores y deben mirar hacia atrás. Use los tornillos y tuercas suministrados para fijar la parrilla en su lugar (**Figura 7.7**).

Sujete las extensiones flexibles de los conductos de humos del horno a la rejilla de conductos de humos utilizando los clips proporcionados, dentro de la rejilla de conductos de humos (**Figura 7.8**).



Arrasamiento

Se recomienda utilizar un nivel de burbuja en un estante de uno de los hornos para comprobar el nivel.

Coloque la cocina en la posición prevista teniendo cuidado de no torcerla dentro del espacio entre las unidades de cocina, ya que podría dañar la cocina o las unidades.

Las patas delanteras y los rodillos traseros se pueden ajustar para nivelar la cocina.

Para ajustar la altura de la parte trasera de la cocina, use una llave de tuercas de 13 mm o una llave de tubo para girar las tuercas de ajuste en las esquinas delanteras inferiores de la cocina.

Para fijar el frente gire las bases de los pies para subir o bajar.

INSTALACIÓN

Verifique que el electrodoméstico sea eléctricamente seguro y que el gas funcione cuando haya terminado.

Montaje de un soporte de estabilidad o cadena

A menos que se indique lo contrario, una cocina que utilice un conector de gas flexible debe asegurarse con un dispositivo de estabilidad adecuado.

Los dispositivos de estabilidad adecuados se muestran en **Figura 7.9** y **Figura 7.10**.

Si está utilizando una cadena de estabilidad (**Figura 7.9**) entonces la cadena debe mantenerse lo más corta posible y sujetarse firmemente a la parte trasera de la cocina.

Si está utilizando un soporte de estabilidad; coloque primero el dispositivo de ubicación del soporte en la parte trasera de la cocina (**Figura 7.10**). Luego ajuste el soporte para que se enganche a través de la ranura del dispositivo (**Figura 7.11** y **Figura 7.12**).

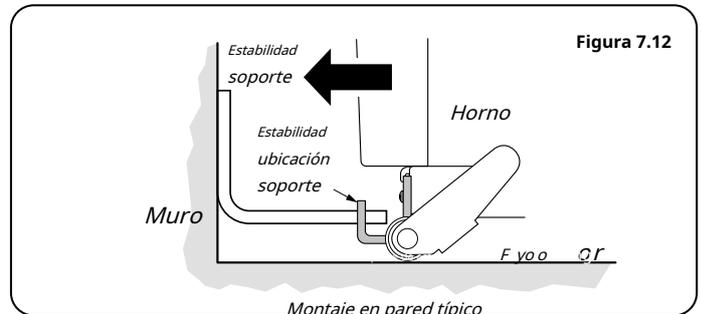
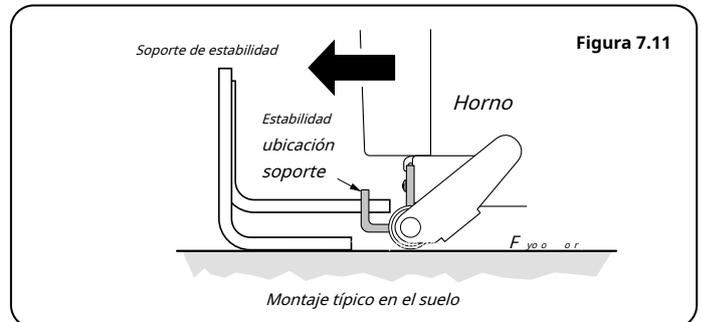
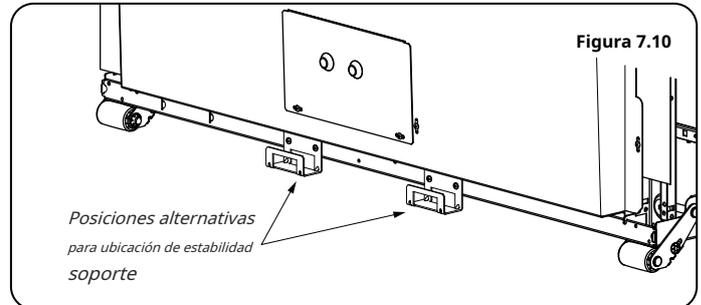
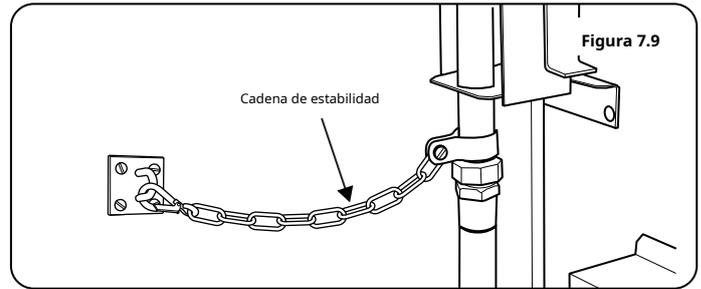
Reposicionamiento de la cocina después de la conexión

Si necesita mover la cocina una vez que se ha conectado, debe desenchufarla y, después de agarrarla por debajo del panel frontal y levantar ligeramente la parte delantera de la cocina. (**Figura 7.6**), debe verificar detrás de la cocina para asegurarse de que la manguera de gas no esté atrapada.

A medida que avanza, asegúrese de que tanto el cable de electricidad como la manguera de gas siempre tengan suficiente holgura para permitir que la cocina se mueva.

Con una cadena de estabilidad instalada, suéltela a medida que extrae la cocina. No olvide volver a colocarlo cuando reemplace la cocina.

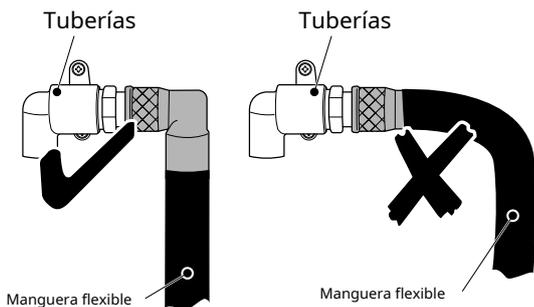
Cuando vuelva a colocar la cocina, vuelva a comprobar por detrás para asegurarse de que el cable de electricidad y la manguera de gas no estén atrapados o atrapados.



INSTALACIÓN

Verifique que el electrodoméstico sea eléctricamente seguro y que el gas funcione cuando haya terminado.

Figura 7.13



Conversión a otro gas

Si el aparato se va a convertir a otro gas, haga la conversión en este punto. Consulte la sección de conversión de estas instrucciones.

Conexión de gas

Esto debe estar de acuerdo con las normas pertinentes.

La manguera flexible (no suministrada con la cocina) debe estar de acuerdo con las normas pertinentes. Las mangueras se pueden comprar en la mayoría de los comerciantes de constructores.

El suministro de gas debe terminar con una bayoneta lateral (Figura 7.13).

El conector se encuentra justo debajo del nivel de la placa de cocción en la parte trasera de la cocina. En caso de duda, póngase en contacto con su proveedor.

Las cajas de tapa trasera limitan la posición del punto de suministro.

Debido a que la altura de la cocina se puede ajustar y cada conexión es diferente, es difícil dar las dimensiones precisas.

Aunque se puede usar una manguera de 900 mm, una manguera de 1250 mm permitirá una mayor flexibilidad en el posicionamiento de la bayoneta y facilitará el movimiento de la olla.

La manguera debe instalarse de modo que las conexiones de entrada y salida estén verticales, de modo que la manguera cuelgue hacia abajo en forma de 'U'.

Idealmente, la conexión de suministro de la manguera debería estar dentro del área sombreada 'A' (Figura 7.14).

Para gas natural, la manguera flexible debe cumplir con los códigos y regulaciones locales. Para gas LP, debe ser capaz de soportar una presión de 50 mbar y un aumento de temperatura de 70 °C. En caso de duda contacte con su proveedor.

Atornille el extremo roscado de la manguera en la entrada de gas.

Después de completar la conexión de gas, asegúrese de que la cocina esté en buen estado de gas con una prueba de presión.

Prueba de presión

La presión del gas se puede medir en el punto de prueba de presión en el bloque de conexión de gas.

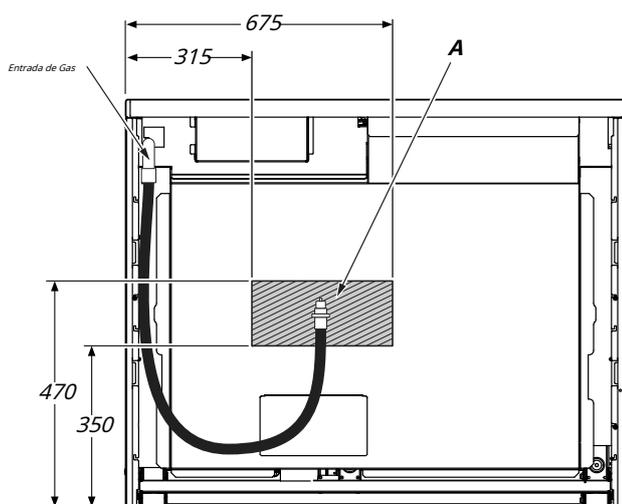
Conecte el manómetro. Encienda y encienda uno de los quemadores de la placa calefactora.

Encienda la perilla de control del quemador con el manómetro colocado para dejar pasar el gas.

Consulte la placa de datos para conocer las presiones de prueba.

Apaga los quemadores. Asegúrese de volver a montar la parte superior del quemador de la manera correcta en el cuerpo del quemador.

Figura 7.14



Todas las dimensiones en milímetros

INSTALACIÓN

Verifique que el electrodoméstico sea eléctricamente seguro y que el gas funcione cuando haya terminado.

Conexión eléctrica

Este aparato debe ser instalado por un electricista debidamente calificado para cumplir con las regulaciones eléctricas pertinentes, y también con los requisitos de la compañía de suministro de electricidad local.

norte Advertencia: el aparato debe estar conectado a tierra.

Nota: La cocina debe estar conectada al suministro eléctrico correcto como se indica en la etiqueta de voltaje de la cocina, a través de una unidad de control de cocina adecuada que incorpore un interruptor bipolar, que tenga una separación de contacto de al menos 3 mm en todos los polos.

norte La cocina no debe estar conectada a una corriente punto de alimentación doméstico.

El acceso a la terminal de red se obtiene quitando la caja de la cubierta de la terminal eléctrica en el panel posterior. Conecte el cable de alimentación a los terminales correctos para su tipo de suministro eléctrico (**Figura 7.15** y **Figura 7.16**). Verifique que los enlaces estén correctamente colocados y que los tornillos de los terminales estén apretados.

Asegure el cable de red con la abrazadera de cable.

Disyuntores de fuga a tierra operados por corriente

El uso combinado de su cocina y otros electrodomésticos puede provocar disparos molestos, por lo que recomendamos que la cocina esté protegida en un RCD individual (Residual dispositivo de corriente) o RCBO (disyuntor de corriente residual con Sobrecarga).

EN CASO DE DUDA, CONSULTE A UN PERSONAL CUALIFICADO ELECTRICISTA.

Figura 7.15

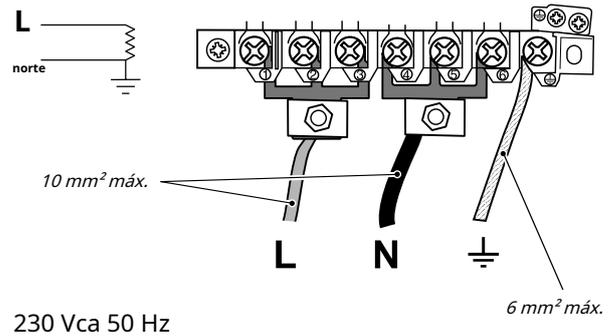
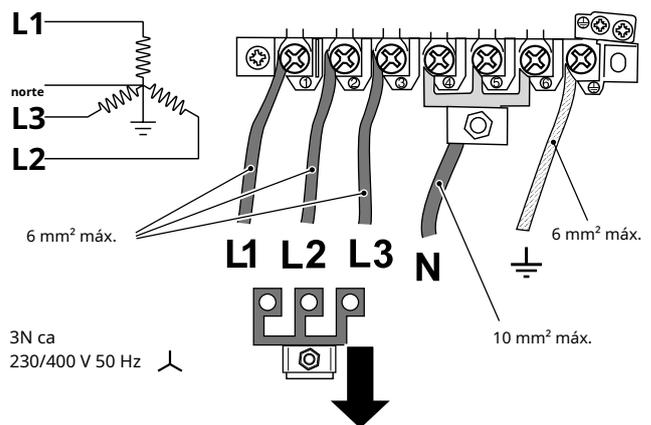


Figura 7.16



INSTALACIÓN

Verifique que el electrodoméstico sea eléctricamente seguro y que el gas funcione cuando haya terminado.

Figura 7.17

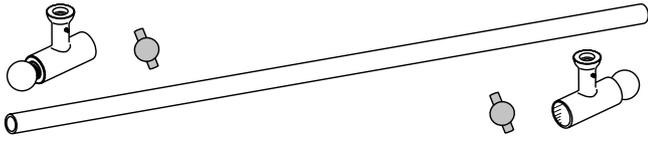


Figura 7.18

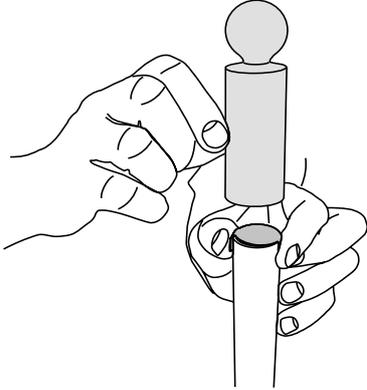
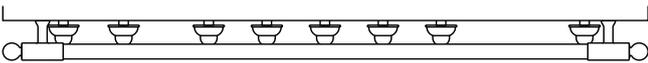


Figura 7.19



Visto desde arriba

Figura 7.20

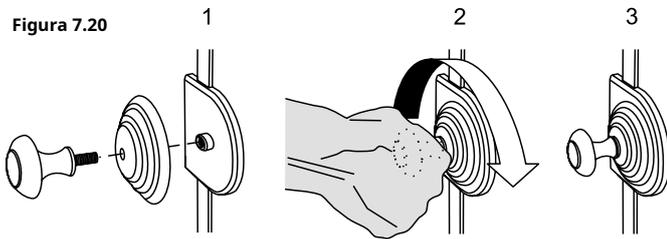
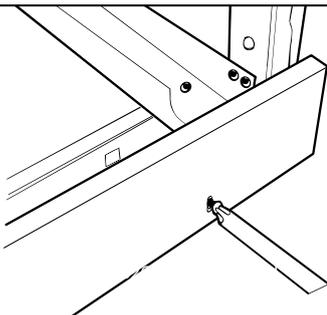


Figura 7.21



Ajuste final

Montaje de la barandilla

El pasamanos se suministra en 2 piezas finales con tornillos prisioneros, 2 copas de fricción de plástico y el tubo del riel (**Figura 7.17**).

Sostenga una copa de fricción por las lengüetas en un extremo del tubo. Coloque una de las piezas finales en el tubo y empújela sobre el tubo sobre la copa de fricción (**Figura 7.18**).

Dé la vuelta al tubo y coloque el otro extremo con la segunda copa de fricción, asegurándose de no rayar ni dañar el primer extremo y de que los dos extremos estén alineados correctamente. Coloque el pasamanos ensamblado en los pernos de montaje que sobresalen en el panel de control y fíjelo en su lugar apretando los tornillos sin cabeza. Los tornillos sin cabeza deben estar en la parte inferior (**Figura 7.19**).

Montaje de las manijas de las puertas

Coloque los pomos de las puertas en las bases de los pomos de las puertas y atorníllelos a los soportes de las puertas del horno. Apriete a mano solamente, no use ninguna herramienta (**Figura 7.20**).

Montaje del zócalo

Quite los 3 tornillos de los soportes del zócalo a lo largo del borde inferior delantero de la cocina (**Figura 7.21**). Fije el zócalo con estos tornillos.

Comprobaciones finales

Comprobación de la placa de cocción

Compruebe cada quemador por turno (consulte la 'Quemadores de placa calefactora' sección al principio de las instrucciones).

Comprobación del horno

Encender los hornos. Verifica que los ventiladores del horno comiencen a girar y que los hornos comiencen a calentarse.

Apague el horno.

Atención al cliente

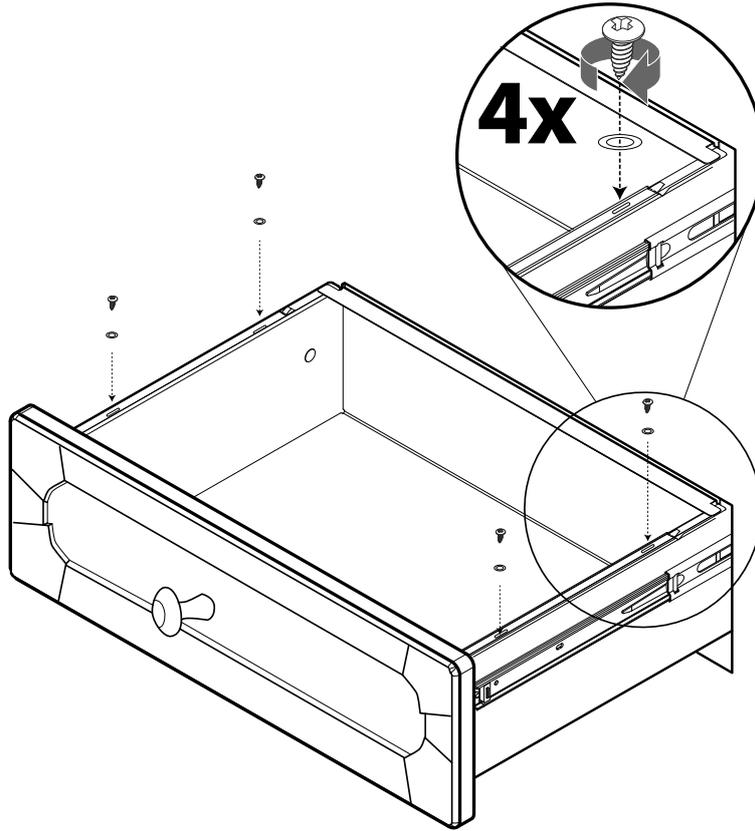
Instalador: Complete sus datos en esta guía, informe al usuario cómo operar la cocina y entregue las instrucciones.

Gracias.

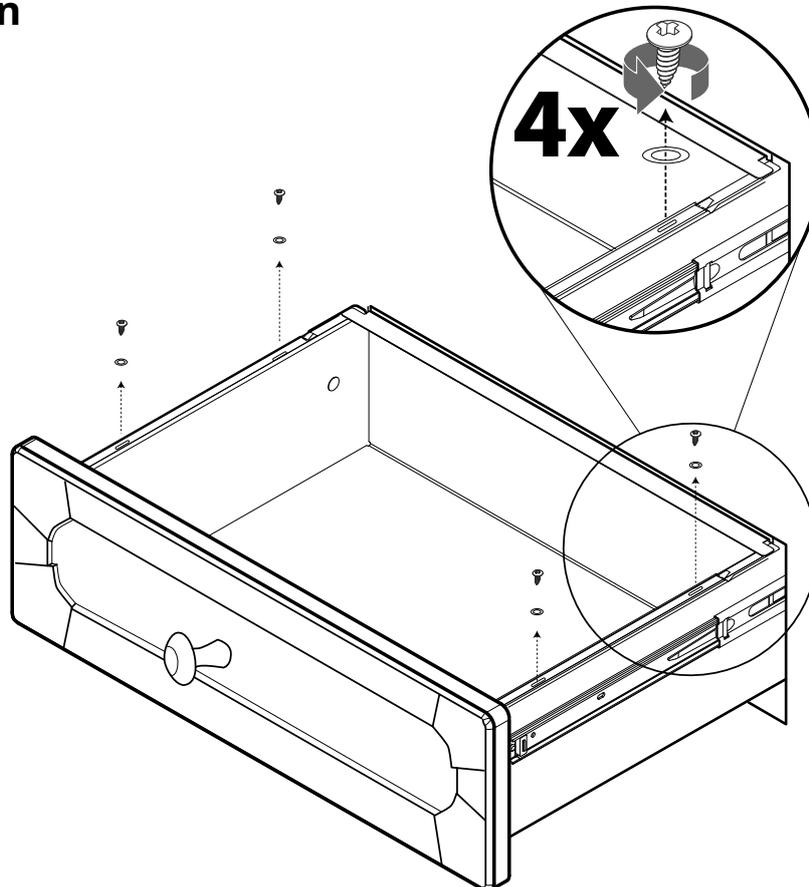
INSTALACIÓN

Verifique que el electrodoméstico sea eléctricamente seguro y que el gas funcione cuando haya terminado.

Montaje del cajón



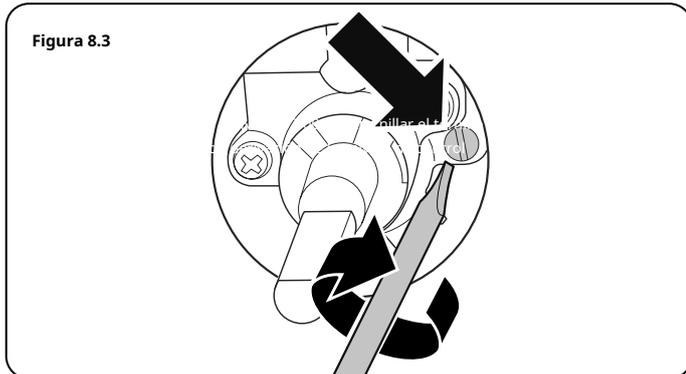
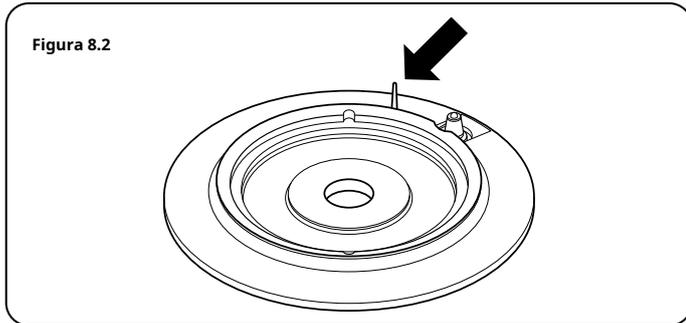
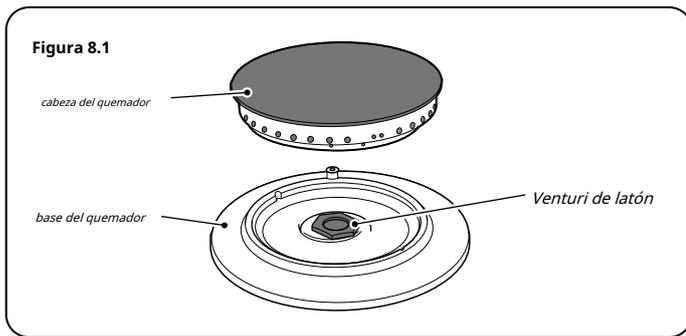
Quitar el cajón



ADVERTENCIA: EL SERVICIO DEBE SER REALIZADO ÚNICAMENTE POR UNA PERSONA AUTORIZADA

Desconecte de la electricidad y el gas antes de realizar el mantenimiento. Verifique que el electrodoméstico sea seguro cuando haya terminado.

8. Conversión a Gas LP



	Gas natural	Gas L.P.
Quemador central	165	107
Grandes quemadores	120	82
Quemador delantero derecho	95	64

Tabla 8.1

Comprueba en el apartado 'Datos técnicos' al final del libro que la placa es convertible al gas que quieras utilizar.

Una persona debidamente competente debe realizar la conversión. Después de la conversión, la instalación debe cumplir con los reglamentos pertinentes y también con los requisitos de la compañía de suministro de electricidad local. Lea las instrucciones antes de convertir este aparato.

norte Si no convierte el aparato correctamente, podría invalidar cualquier reclamo de garantía o responsabilidad y dar lugar a acciones judiciales.

norte Cuando realice el mantenimiento o reemplace los transportadores de gas desconecte los componentes del suministro de gas antes de iniciar la operación. Verifique que el aparato tenga sonido de gas después de completarlo.

norte NO use gas reacondicionado o no autorizado control S.

norte Desconectar del suministro eléctrico antes servicio Antes de la reconexión eléctrica, compruebe que el aparato es eléctricamente seguro.

inyectores

Retire los soportes para sartenes y los cabezales de los quemadores. Desenrosque la tuerca de latón grande en la parte superior de los venturis de latón y retire (Figura 8.1).

Quitar los chorros

Cualquiera:

Use una llave de caja larga para acceder y quitar los jets viejos;

O:

Levante la parte delantera de la parte superior de la placa calefactora y apóyela para acceder a las bases de los quemadores. Retire los jets viejos.

Guarde los jets retirados del aparato para un posible uso futuro. Montar los surtidores nuevos: ver **Tabla 8.1** para el tipo correcto.

Nota: Si ha levantado la placa calefactora, vuelva a colocarla con cuidado teniendo cuidado de no dañar o desplazar los electrodos de encendido o las sondas de seguridad de llama (Figura 8.2) y vuelva a colocar los tornillos de fijación traseros.

Ajuste de toque

Saque todas las perillas de control.

Gire el tornillo de derivación de cada control en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope (Figura 8.3).

Vuelva a colocar las perillas de control.

ADVERTENCIA: EL SERVICIO DEBE SER REALIZADO ÚNICAMENTE POR UNA PERSONA AUTORIZADA

Desconecte de la electricidad y el gas antes de realizar el mantenimiento. Verifique que el electrodoméstico sea seguro cuando haya terminado.

Reensamblado a Gas LP

Quemador central

Importante: Si está convirtiendo a gas LP, el anillo grande en el kit de conversión **DEBE** instalarse en el quemador central.

Coloque el anillo grande (si es necesario). Atornille el venturi de cabeza hexagonal, pero para facilitar el montaje de los quemadores exteriores, no apriete completamente todavía (**Figura 8.4**).

Quemadores exteriores

Atornille los venturis de cabeza hexagonal (**Figura 8.5**) pero para facilitar el montaje de los otros quemadores, no apriete completamente todavía.

Vuelva a montar todos los quemadores con los tubos venturi y apriete uniformemente.

Vuelva a colocar las cabezas de los quemadores, asegurándose de volver a montarlas correctamente en los cuerpos de los quemadores (**Figura 8.6**).

Vuelva a colocar los soportes para sartenes. Vuelva a montar en el orden inverso.

Pegar en la etiqueta

Pegue la etiqueta adecuada en la placa de datos para indicar el gas para el que ahora está configurado el aparato.

Pruebas de presión

Conecte el aparato al suministro de gas.

La presión del gas se puede medir en el punto de prueba de presión en el bloque de conexión de gas.

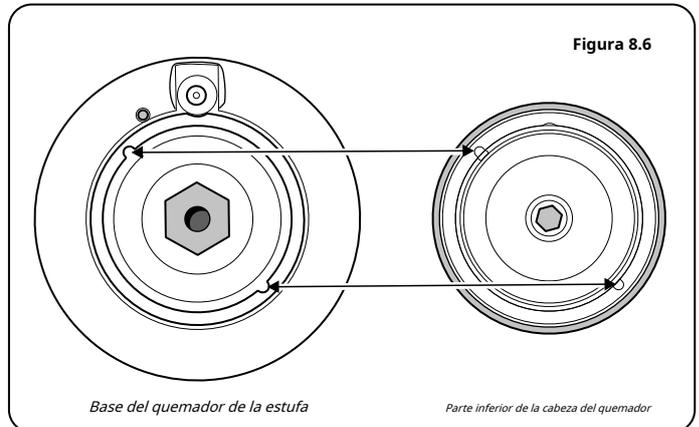
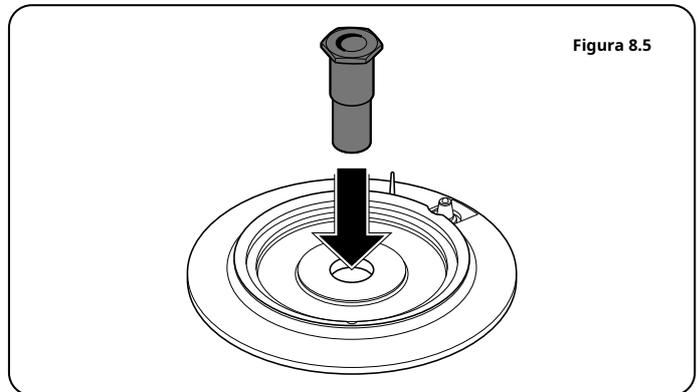
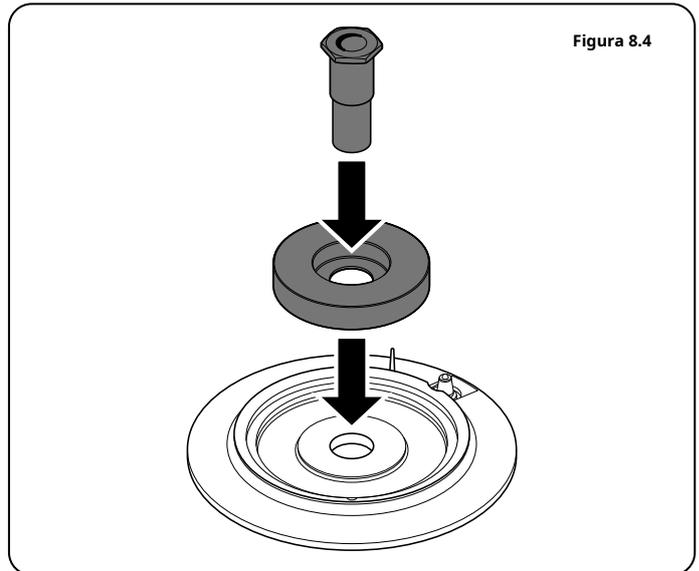
Conecte el manómetro. Encienda y encienda uno de los quemadores de la placa calefactora.

Consulte la placa de datos para conocer las presiones de prueba.

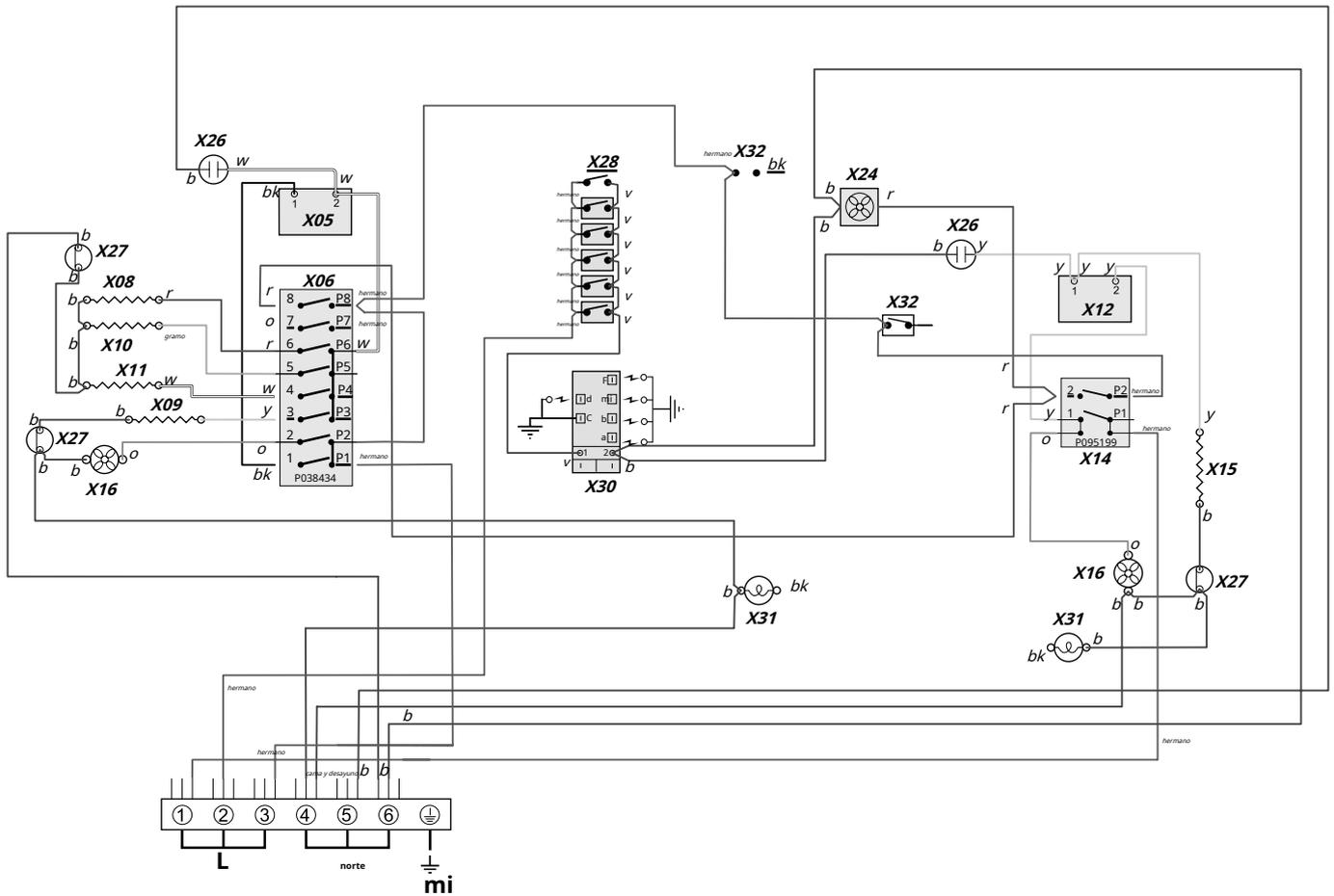
Apague los quemadores y retire el manómetro.

NOTA Compruebe que el aparato es sonido de gas.

NOTA Compruebe el funcionamiento de todos los quemadores.



9. Diagrama de circuito



Llave

Las conexiones que se muestran en el esquema del circuito son para monofásicas. Los valores nominales son para 230V 50 Hz. Posiciones de los componentes vistas desde el frente de la cocina

Código	Descripción	Código	Descripción
X05	Termostato horno izquierdo	X16	Ventilador de horno
X06	Interruptor multifunción horno izquierdo	X24	Ventilador
X08	Elemento base del horno izquierdo	X26	Neón
X09	Elemento del ventilador del horno izquierdo	X27	Corte térmico
X10	Elemento superior del horno izquierdo (exterior)	X28	Interruptores de encendido
X11	Elemento superior del horno izquierdo (interior)	X30	Generador de chispas
X12	Termostato horno derecho	X31	Luz del horno
X14	Interruptor frontal del horno derecho	X32	Interruptor de luz del horno
X15	Elemento del ventilador del horno derecho		

Código	Color
b	Azul
hermano	Marrón
bk	Negro
o	Naranja
r	Rojo
v	Violeta
w	Blanco
y	Amarillo
g/año	Verde amarillo
gramo	Gris

10. Datos técnicos

LA COCINA ES CATEGORÍA: Gato II2H3+, Gato II2E+3+, Gato II2L3B/P, Gato II2E3B/P, Gato II2H3B/P, Gato II2ELL3B/P. Se

suministra preparado para gas natural del grupo H. Un kit de conversión de GN a LP está disponible para la cocina.

INSTALADOR: Por favor, deje estas instrucciones con el Usuario.

UBICACIÓN DE LA PLACA DE DATOS: Parte posterior de la cocina, placa repetidora del número de serie debajo de la abertura de la puerta del horno. **PAÍS DE DESTINO:** GB, IE, FR, NL, DE, SE, IT, AT, CH, LU, BE.

Conexiones

Gas(Rp ½ en el lado trasero derecho)		Eléctrico
Gas natural	20 mbar	230 / 400 V 50 Hz
Butano	29 mbar	
Propano	37 mbar	

Consulte la placa del aparato para conocer las presiones de prueba.

Dimensiones

Modelo	Conufé Dual Fuel	
Altura total	mínimo 912 mm	máximo 937 mm
Ancho promedio	1092 mm	
Profundidad total	650 mm sin asas, 720 mm con asas	
Altura mínima sobre la placa de cocción	650 mm	

Calificaciones

Plato caliente	Derivación Tornillo*	Gas Natural 20mb		Gas L.P.	
			Inyector		Inyector
Quemador grande	57	5,0 kilovatios	165	5,0 kW (364 g/h)	107
Quemador mediano	40	3,0 kilovatios	120	3,0 kW (218 g/h)	82
Semi Rapide / Quemador Pequeño	32	1,70 kilovatios	95	1,70 kW (124 g/h)	64

* Este es un chorro especial sin avellanar. Aportes de gas en función del Poder Calorífico Bruto.

** Las válvulas de esta cocina están equipadas con tornillos de derivación ajustables. La cocina se suministra con el juego de tornillos de derivación para gas natural. Para la conversión a GLP, los tornillos de derivación deben atornillarse hasta el fondo.

Consejos para ahorrar energía en la placa de cocción Use

utensilios de cocina con una base plana. Use utensilios de cocina del tamaño correcto. Utilice utensilios de cocina con tapa. Minimice la cantidad de líquido o grasa. Cuando el líquido comience a hervir, reduzca la configuración. El consumo se basa en G30.

Consejos para ahorrar energía en el horno

Cocine las comidas juntos, si es posible.
Mantenga el tiempo de precalentamiento corto.
No alargue el tiempo de cocción.
No abra la puerta del horno durante el período de cocción.
No olvide apagar el aparato al final de la cocción.

Inglés

Eficiencia de la placa de cocción

Marca	La Cornue
Identificación del modelo	CornuFe
Tamaño	110
Tipo	Doble combustible

Tipo de placa	GAS
Número de quemadores de gas	5
Quemador auxiliar/pequeño (quemador de gas EE)	-
Quemador semirápido/medio (quemador de gas EE)	60%
Quemador semirápido/medio (quemador de gas EE)	-
Rapide / Quemador grande (quemador de gas EE)	58%
Rapide / Quemador grande (quemador de gas EE)	58%
Rapide / Quemador grande (quemador de gas EE)	58%
Ultra Rapide / Quemador grande (quemador de gas EE)	55%
Wok (quemador de gas EE)	-
Wok (quemador de gas EE)	-
Placa calefactora EE gas (*)	57%

La información marcada así (*) no es necesaria con placas de cocción mixtas

Datos del horno

Marca	La Cornue	
Identificación del modelo	CornuFe	
tipo de horno	Eléctrico	
Masa	kg	159
Número de cavidades	2	
Eficiencia de mano izquierda		
Tipo de combustible	Eléctrico	
Tipo de cavidad	multifunción	
Potencia - convencional	2.2	
Potencia - convección de aire forzado	2.5	
Volumen	Litros	79
Consumo de energía (electricidad) - convencional	kWh / ciclo	1.01
Consumo de energía (electricidad) - convección de aire forzado	kWh / ciclo	0.88
Índice de eficiencia energética - convencional	114	
Índice de eficiencia energética - convección de aire forzado	100	
Clase energética	A	
Eficiencia de mano derecha		
Tipo de combustible	Eléctrico	
Tipo de cavidad	avivado	
Potencia - convencional	-	
Potencia - convección de aire forzado	2.5	
Volumen	Litros	79
Consumo de energía (electricidad) - convencional	kWh / ciclo	-
Consumo de energía (electricidad) - convección de aire forzado	kWh / ciclo	0.83
Índice de eficiencia energética - convencional	-	
Índice de eficiencia energética - convección de aire forzado	94.4	
Clase energética	A	

información adicional	
El horno cumple con EN 60350-1	
Salida máxima @ 230V 50Hz	
Convencional	2,2 kilovatios
multifunción	2,5 kilovatios
multifunción(con respuesta rápida)	-
Convección de aire forzado	2,5 kilovatios
Parrilla	-
horno lento	-
Cajón de fermentación de pan	-

Carga eléctrica total máxima a 230 V (total aproximado incluyendo vitrocerámica, luces del horno, ventilador del horno, etc.):	5,1 kilovatios
---	----------------

Calle Clarence, Balneario Real de Leamington,
Warwickshire, CV31 2AD, Inglaterra.
www.falconworld.com

CE
UK
FA