



English, 1



Français, 15



Español, 29



Portuges, 43



عربي،



فارسی،

MHG 21 (IX)
MKG 22 (IX)
MHG 22 (IX)
MKG 21 (IX)

Sumario

Instrucciones para el instalador, 30-34

Normas para instalar el aparato
Ubicación
Ventilación del local
Conexión del gas
Conexión del tubo metálico
Cambio de un gas a otro
Tabla de las boquillas
Regulación del mínimo en caso de cambio de gas
Encastre del horno
Conexión eléctrica

Instrucciones para el usuario, 35

Primera utilización
Paneles catalíticos autolimpiantes

Descripción del frontal de mandos, 36

Horno de gas con grill eléctrico
Termostato del horno
Grill eléctrico
Temporizador 3 teclas

Descripción del frontal de mandos, 37-39

Horno de gas con grill de gas
Termostato del horno
Grill de gas
Luz del horno y asador
Versión ventilada
Descongelación
Cocción al grill
Ventilador de enfriamiento
Cocer en el horno

Mantenimiento y cuidados, 40-41

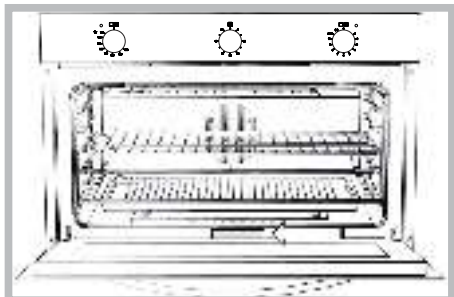
Desmontaje de la solera
Cambio de la bombilla del horno
Desmontaje de la puerta del horno
Respeto por el medio ambiente
Características técnicas

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles inexactitudes contenidas en el presente documento, imputables a errores de impresión o relacionadas. El fabricante se reserva el derecho de aportar a sus propios productos aquellas modificaciones que se considere necesarias o útiles, sin perjudicar las características esenciales.

Instrucciones para el instalador

ES

Estimado Cliente, Le agradecemos mucho y le felicitamos por su elección.
EL FABRICANTE



!! IMPORTANTE !!

El aparato tiene que ser instalado según las normas vigentes por profesionales cualificados. La chapa (a) con las características del horno puede verse abriendo la puerta y, por lo tanto, no queda escondida tras efectuar la instalación. En esta chapa se facilitan todos los datos de identificación del horno así como la presión y el tipo de gas para el cual se ha regulado. Para un uso correcto de nuestros aparatos, se aconseja leer atentamente y por completo las presentes instrucciones.

⚠ ESTE PRODUCTO FUE CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO. EL CONSTRUCTOR DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE DAÑOS EVENTUALES A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRADO O ABSURDO.

⚠ NO PUEDEN UTILIZAR EL APARATO PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS, NI PERSONAS QUE NO DISPONGAN DE LA EXPERIENCIA Y DE LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS, A MENOS QUE ESTÉN BAJO LA SUPERVISIÓN DE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD O HAYAN RECIBIDO LAS INSTRUCCIONES NECESARIAS SOBRE LA UTILIZACIÓN DEL APARATO. LOS NIÑOS TIENEN QUE ESTAR CONTROLADOS PARA ASEGURARSE DE QUE NO JUEGAN CON EL APARATO.

NORMAS PARA INSTALAR EL APARATO (ubicación y ventilación del local)

Las normas sobre la instalación, el mantenimiento y el uso de los aparatos de gas para uso doméstico son las normas vigentes. A continuación, se facilita la información más importante de dichas normas. Para cualquier otra información, hay que consultarlas directamente.

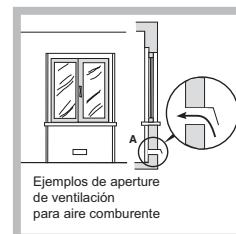
UBICACIÓN

Los aparatos de cocción han de descargar los productos de la combustión en campanas que, a su vez, han de conectarse a chimeneas o dar directamente al exterior. Si no es posible instalar una campana, se permite instalar un ventilador eléctrico, en una ventana o pared que dé al exterior, que funcione siempre que se ponga en marcha el aparato. En cualquier caso, se han de respetar obligatoriamente las normas sobre ventilación.

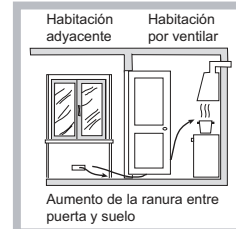
VENTILACIÓN DEL LOCAL

Es indispensable que en el local con los aparatos de gas llegue todo el aire comburente requerido por la combustión de gas de los diferentes aparatos. Para ello, hay que realizar aberturas conformes con los siguientes requisitos:

- a) sección libre total de 6 cm² para cada kW con un mínimo de 100 cm² (si es necesario, estas aberturas pueden realizarse aumentando la rendija entre las puertas y el suelo);

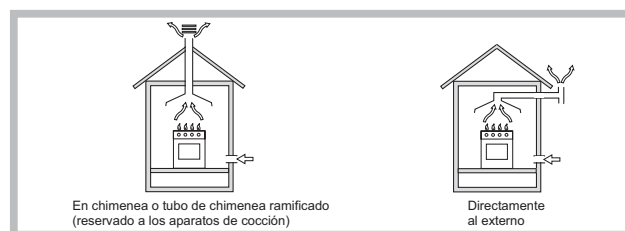


- b) estar en la parte baja de una pared exterior, preferiblemente en el lado opuesto a la pared en la cual se encuentra la salida de gas es quemados;



También puede hacerlo de manera indirecta, desde ambientes adyacentes que posean un conducto de ventilación hacia el exterior, como se describe más arriba, y que no sean partes en común del inmueble, ambientes con peligro de incendio o dormitorios.

- c) han de estar en una posición en la cual no puedan quedar obstruidas y, si se realizan en paredes exteriores, han de protegerse con rejillas, redes metálicas, etc. por el lado exterior con una sección neta.



Si en el local hay un ventilador eléctrico para evacuar el aire viciado, las aberturas para recambiar el aire han de asegurar un paso de aire de al menos 35 m³/h para cada kW de potencia instalada.

CONEXIÓN DEL GAS

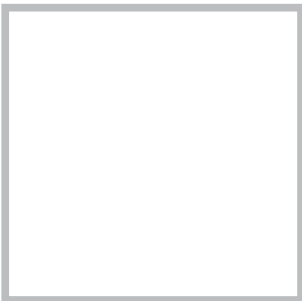
El horno puede funcionar con gas natural (metano) o con gas líquido (GPL). El cambio de un gas a otro es fácil de realizar y se describe en los capítulos siguientes. La conexión a la red de distribución tiene que ser realizada por profesionales cualificados según las normas. Si el aparato se alimenta con gas líquido (GPL) en bombona, se ha de emplear un regulador de presión conforme con la norma.

CONEXIÓN DEL TUBO METÁLICO

La conexión del gas puede realizarse mediante un tubo metálico rígido firmemente fijado al empalme "G" o bien mediante un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua con una longitud máxima de 2 metros. El empalme "G" y la junta de retén "C" se suministran como accesorios con el aparato y son conformes con la norma.

Importante:

Para orientar el empalme "G" hay que emplear dos llaves. Tras colocar el empalme en la dirección deseada, bloquear bien la tuerca "A".



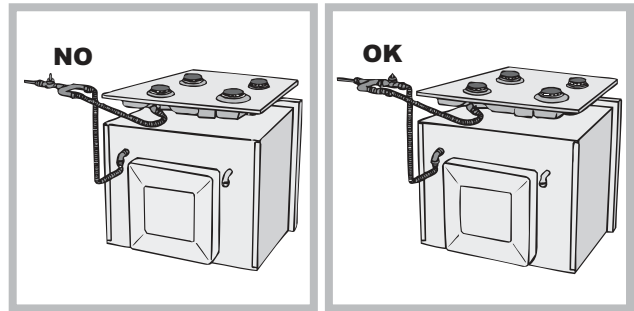
ATENCIÓN - IMPORTANTE: una vez efectuada la conexión del aparato a la red de distribución o a la bombona de gas líquido, hay que CONTROLAR LA ESTANQUEIDAD del acoplamiento con una solución de agua y jabón. No utilizar jamás un allama.

Conexión con tubo rígido (cobre o acero)

! La conexión a la instalación de gas se debe efectuar de modo que no provoque esfuerzos de ningún tipo al aparato.

En el tubo de alimentación del aparato se encuentra un empalme en "L" orientable, cuya estanqueidad está asegurada por una junta. Si resultara necesario girar el empalme, sustituya siempre la junta estanca (suministrada con el aparato). El empalme de entrada de gas al aparato es fileteado 1/2 gas macho cilíndrico.

! Cuando se deba proceder a la instalación de una placa de cocción a gas más un horno empotrable a gas, está totalmente prohibido realizar la conexión entre los dos aparatos o utilizar una sola llave de paso. Se deben conectar por separado, y cada uno de ellos debe tener su llave de cierre para que sean independientes uno del otro (ver las figuras).

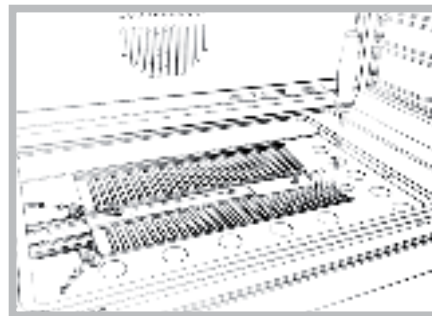


CAMBIO DE UN GAS A OTRO

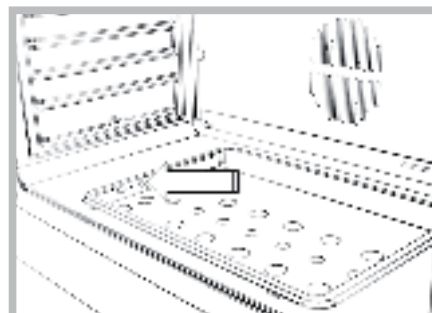
Antes de cambiar de gas, hay que controlar para qué tipo se ha regulado el aparato. Para ello, véase la chapa adhesiva del aparato. Cortar la tensión del aparato. Para el diámetro de la boquilla, véase la tabla de las boquillas.

Sustitución del inyector del quemador inferior

- 1) Quitar la solera que cubre el quemador (véase "DESMONTAJE DE LA SOLERA").
- 2) Desenroscar el tornillo de fijación del quemador del horno y extraer conjuntamente el elemento térmico y la bujía de encendido de su soporte.



- 3) Quitar la boquilla del empalme con una llave de tubo de 7.



- 4) Enroscar hasta el tope la nueva boquilla (diámetro impreso en centésimas de milímetro en la boquilla) controlando que la rosca se introduzca bien.
- 5) Montar el quemador efectuando las operaciones del punto 2 en orden inverso.
- 6) Montar la solera.
- 7) Ajuste del mínimo.

DATA PLATE



TABLA DE LAS BOQUILLAS

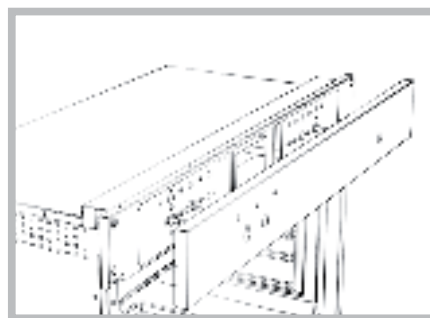
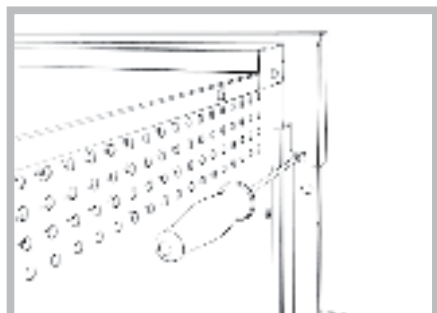
Los diámetros están impresos en la boquilla en centésimas de milímetro.

	Quemador	Tipo de gas	By-pass (mm)	Presión (mbar)	Pmín. / Pmáx. (mbar)	Capacidad térmica (kW)	Consumo	Ø Inyectores
ES	Horno	G20		20	17/25	3,4	324 l/h	130
		G30/G31	0,45	28-30/37	25/45	3,4	247 g/h	88
	Grill	G20		20	17/25	2,8	267 l/h	118
		G30/G31		28-30/37	25/45	2,8	204 g/h	83

REGULACIÓN DEL MÍNIMO EN CASO DE CAMBIO DE GAS

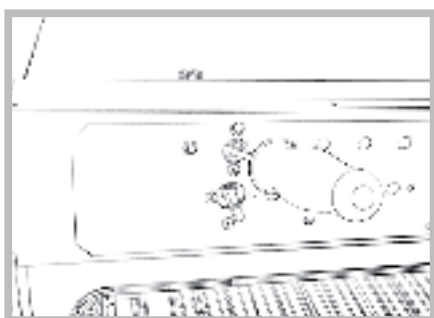
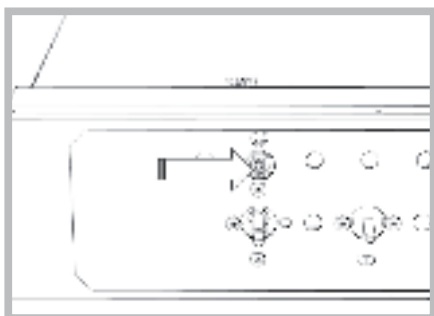
Efectuar el desmontaje del frontal:

- para el frontal de acero inoxidable desatornillar los dos tornillos de fijación posteriores
- para los frontales de cristal desatornillar los dos anillos debajo del mando rotativo.



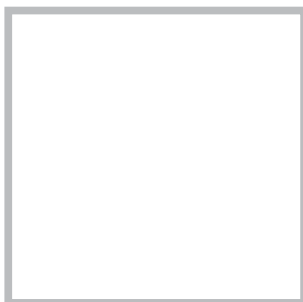
Conversión de gas natural a gas líquido

Después de sacar el frontal, pasar con el destornillador a través del orificio de la pared anterior del frontal y girar a fondo en el sentido de las agujas del reloj el tornillo **A** de regulación.



Conversión de gas líquido a gas natural

Después de sacar el frontal, encender el horno con el termostato situado a 250°C durante por lo menos 10-15 minutos. Girar luego el termostato en la posición de mínimo. Luego girar el tornillo del bypass **A** en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se vea una llama reducida pero estable.



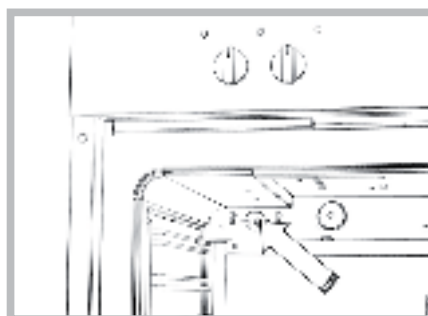
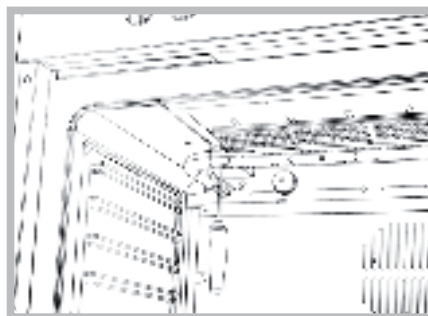
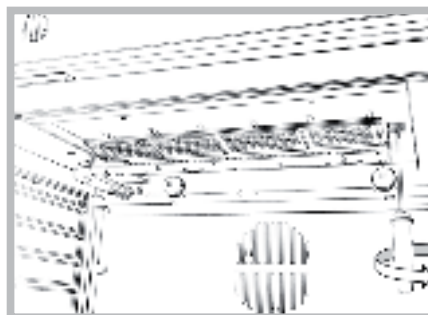
Comprobar que con repetidas aperturas/cierres de la puerta del horno, la llama no se apague. En caso de que se apague la llama, aumentar ligeramente la regulación del mínimo.

Tras cambiar de gas, hay que corregir la chapa del aparato con los nuevos datos de manera que conste el tipo y la presión del gas correctos.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR PARA EL GRILL GAS

1) Destornillar el tornillo de fijación del quemador que se encuentra en la parte superior delantera de la caja estanca.

- 2) Sacar de su alojamiento el quemador junto con sus elementos térmicos.
- 3) Quitar el inyector con la llave de tubo de 7mm.
- 4) Enroscar hasta el "fondo" el nuevo inyector que debe tener el indicado en la "TABLA DE LAS BOQUILLAS".
- 5) Volver a introducir el quemador en su alojamiento y fijarlo con el tornillo.



ENCASTRE DEL HORNO

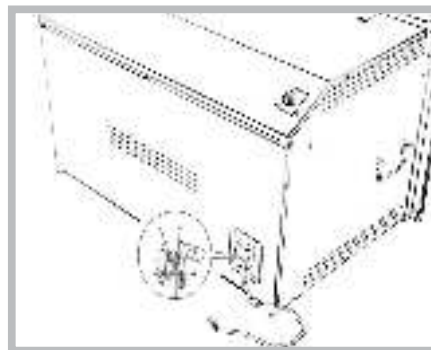
El horno puede ser instalado debajo de la encimera o en una columna. Las medidas del hueco han de ser las ilustradas en la figura. El material del mueble debe ser capaz de resistir al calor. El horno debe ser centrado respecto de las paredes del mueble y fijado con los tornillos y casquillos suministrados junto con el producto.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de efectuar la conexión eléctrica cerciorarse de que:

- las características de la instalación se correspondan con las indicadas en la placa situada en la parte frontal del horno;

- la instalación esté provista de una eficaz conexión a tierra según las normas y las disposiciones de la ley en vigor. La conexión a tierra es obligatoria según la ley. El cable en ningún punto deberá alcanzar una temperatura superior de 50° C a temperatura ambiente. Si un aparato fijo no está provisto de cable de alimentación con enchufe, en la red de alimentación debe incluirse un dispositivo de corte, instalado con arreglo a las disposiciones vigentes y con una distancia de apertura de los contactos que asegure la desconexión completa en las condiciones estipuladas para la categoría de sobretensión III. La toma o el interruptor omnipolar deben ser de fácil acceso una vez instalado el aparato.

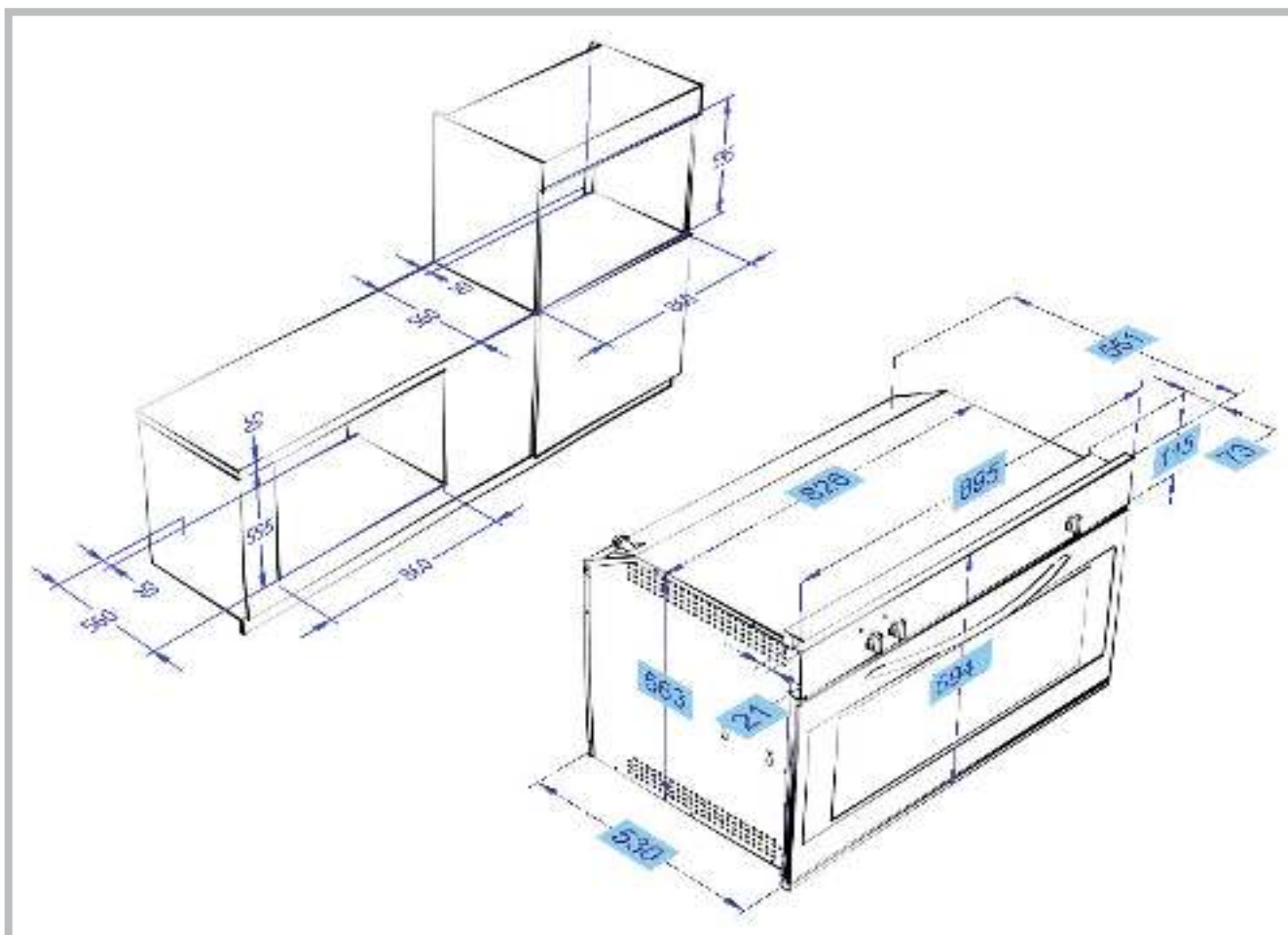


TIPOS Y DIÁMETRO MÍNIMO DE LOS CABLES

H05RR-F	3x1 mm ²
H05VV-F	3x1 mm ²
H05RN-F	3x1 mm ²
H05V2V2-F	3x1 mm ²

El cable debe ser sustituido sólo por técnicos autorizados.

Nota: El fabricante declina toda responsabilidad en el caso de que todo lo mencionado arriba y las usuales normas para la prevención de accidentes no sean respetadas.

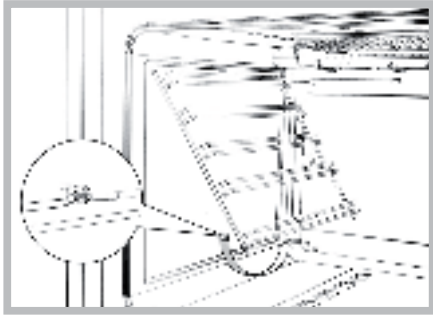


Instrucciones para el usuario

ES

PRIMERA UTILIZACIÓN

El horno se limpia a fondo con agua y jabón y se enjuaga cuidadosamente. Para sacar los armazones laterales en los hornos con paredes lisas proceder como se ilustra en la figura. Recalentar el horno alrededor de 20 minutos a la máxima temperatura; serán así eliminados todos los residuos grasos ya que podrían causar olores desagradables durante la fase de cocción.

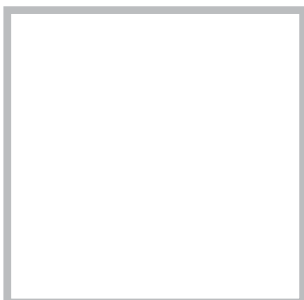


Importante:

Como precaución de seguridad, antes de proceder con cualquier operación de limpieza del horno quitar siempre el enchufe de la toma de corriente o quitar la línea de alimentación del aparato. Además evitar el uso de sustancias ácidas o alcalinas (jugos de limón, vinagre, sal, tomates, etc.). Evitar el uso de productos a base de cloro, ácidos o abrasivos especialmente para la limpieza de las paredes barnizadas.

PANELES CATALÍTICOS AUTOLIMPIANTES

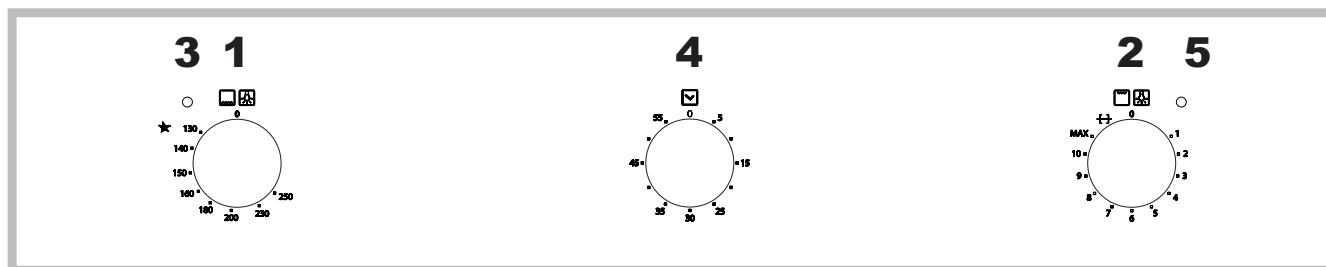
Nuestros hornos provistos de paredes lisas, tienen la posibilidad de llevar montados en su interior paneles autolimpiantes que recubran dichas paredes. Estos paneles especiales, que se enganchan a las paredes antes de los bastidores laterales, están recubiertos de un especial esmalte catalítico microporoso que oxida y vaporiza gradualmente las salpicaduras de aceite y grasa eliminándolas durante las cocciones por encima de los 200°C. Si después de una cocción de alimentos muy grasos el horno no está limpio, hacerlo funcionar en vacío a la máxima temperatura por un tiempo máximo de 60 minutos. Los paneles autolimpiantes no deben ser lavados ni limpiados con productos abrasivos o productos que contengan ácidos o álcali.



Descripción del frontal de mandos

ES

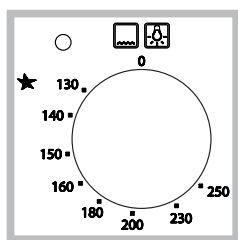
HORNO DE GAS CON GRILL ELÉCTRICO



MANDOS

1. Termostato del horno de gas
2. Mando del grill, el asador y la luz del horno
3. Testigo del horno de gas
4. Minutero mecánico
5. Testigo del grill

TERMOSTATO DEL HORNO



Sirve para programar la temperatura deseada del horno e incorpora una válvula de seguridad. Cuando está en marcha, el testigo verde se enciende (3). La posición de "minimum" corresponde a una temperatura del horno de alrededor **130°C**.

Tiene una posición de apagado.

La posición de "máximo" corresponde al tope del termostato y calienta el horno a **250°C**. Para encender el quemador, apretar el mando del termostato y girarlo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la temperatura deseada.

Mantener apretado el mando entre 5 y 10 segundos. Durante este tiempo, el quemador se enciende eléctricamente, el elemento térmico se calienta y el gas llega al quemador.

No mantener apretado el mando por más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende, volver a apretar el mando sólo tras dejar la puerta abierta durante 1 minuto como mínimo.

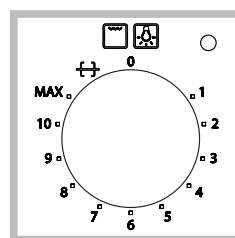
Si el encendido eléctrico no funciona, acercar una cerilla encendida al orificio por el cual se ve el quemador y, al mismo tiempo, apretar el mando del termostato, colocado en la posición de máximo, entre 5 y 10 segundos.

Advertencia: Si, al girar la perilla del termóstato, no aparece la función, corte el suministro de gas y llame al centro de servicio más cercano a su domicilio.

En caso de corte de servicio eléctrico, el horno se apagará automáticamente luego de un período corto de tiempo.

! En el caso de una extinción accidental de la llama del quemador, cierre la perilla de mando HORNO, abra la puerta del horno y espere 1 minuto como mínimo antes de intentar nuevamente encender el quemador.

GRILL ELÉCTRICO



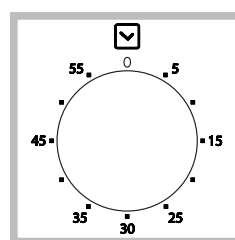
Grill infrarrojo (2): el horno posee un regulador de energía. La intensidad de irradiación de la resistencia del grill puede regularse de 1 a MÁX. con el correspondiente mando.

Cuando el grill está en marcha, se enciende la luz (5) interna del horno. Para poner en

marcha el motor del asador, girar el mando hasta el símbolo . Se oye un clic. Luego, poner el mando a la potencia deseada (de 0 a 8).

ATENCIÓN: el grill no funciona si el horno está encendido.

MINUTERO MECÁNICO

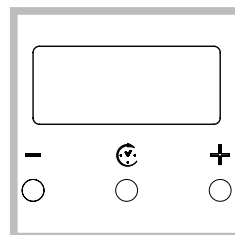


El minutero (4) es un avisador acústico temporizado, independiente del funcionamiento del horno, que se puede programar para un periodo máximo de 60 minutos. El mando de regulación (fig. 15) se ha de girar en el sentido de las agujas del reloj hasta la

posición de 60 minutos y, luego, se ha de girar en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición correspondiente al tiempo deseado.

Transcurrido dicho tiempo, se produce una señal acústica que termina automáticamente.



TEMPORIZADOR 3 TECLAS




Configuración relo

Figura 1
"Auto" y "0:00" empezarán a parpadear cuando la unidad se alimenta por primera vez.

Descripción del frontal de mandos


Para configurar el reloj, pulsar la tecla central ; cuando aparece  pulsar “+” o “-” para configurar la hora exacta.

Después de 5 segundos el símbolo  dejará de parpadear y se memorizará la hora (figura 1). Para modificarla hora sucesivamente, pulsar la tecla central, luego ajustar el reloj tal como se ha descrito previamente.

Cuentaminutos

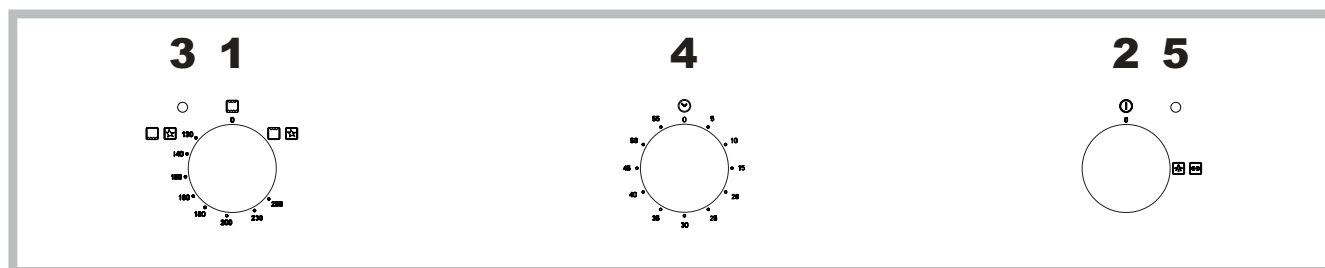
Figura 2

El cuentaminutos no controla el horno y, por lo tanto, cuando termina el cómputo el horno continuará funcionando.

Para configurar el cómputo, mantener pulsada la tecla “+” hasta que  aparezca (figura 2).

Pulsar luego “+” y “-” para configurar el tiempo de cómputo deseado. Para modificar el cómputo sucesivamente, pulsar la tecla “+” luego ajustar el cómputo tal como se ha descrito previamente. Cuando el cómputo terminará, el cuentaminutos emitirá una señal acústica. Para desactivar la señal acústica, pulsar una tecla cualquiera.

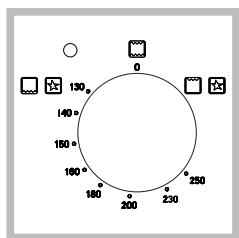
HORNO DE GAS CON GRILL DE GAS



MANDOS

1. Termostato de la solera y grill de gas
2. Mando de la luz del horno y del asador
3. Testigo del horno de gas
4. Minutero mecánico
5. Testigo de funcionamiento eléctrico

TERMOSTATO DEL HORNO



Sirve para programar la temperatura deseada del horno e incorpora una válvula de seguridad. Cuando está en marcha, el testigo verde se enciende (3).

Para encender el quemador inferior, apretar el mando del termostato y girarlo en sentido

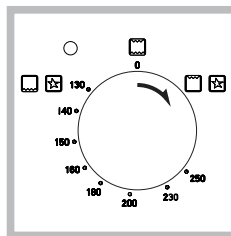
contrario a las agujas del reloj hasta la temperatura deseada.


La posición de “mínimo” corresponde a una temperatura del horno de **130°C**. Tiene una posición de apagado.

La posición de “máximo” corresponde al tope del termostato y calienta el horno a **250°C**.

Mantener apretado el mando entre 5 y 10 segundos. Durante este tiempo, el quemador se enciende eléctricamente, el elemento térmico se calienta y el gas llega al quemador.

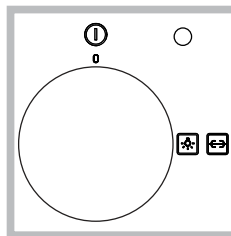
GRILL DE GAS



Para encender el grill, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de  y mantenerlo apretado entre 5 y 10 segundos.

! Cuando se utiliza el asador eléctrico es necesario dejar la puerta del horno cerrada.

LUZ DEL HORNO Y ASADOR

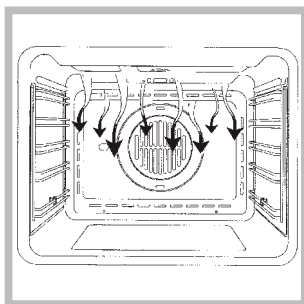


Este conmutador (2) sirve para encender la luz del horno y poner en marcha el asador si el modelo lo posee.

COCCIÓN AL GRILL

Tipo de cocción para asar al grill o para dorar los alimentos.

Nota: Algunos hornos pueden estar equipados con un motor giratorio y un espeton para la cocción en el asador. La parrilla con el alimento a cocinar debe posicionarse en la 1a o 2a posición de arriba. Precalentar durante 5' y girar el termostato hasta situarlo a temperaturas entre 1 y MAX.



COOLING FAN

El ventilador está situado en la parte superior del horno y crea una circulación de aire de enfriamiento dentro del mueble y a través de la puerta del propio horno. Entra en función cuando se enciende el horno y se apaga cuando las temperaturas en juego han disminuido.

! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

COCER EN EL HORNO

Con esta forma de funcionamiento, puede cocinar las recetas que ya conoce o las descritas en los libros de cocina. Se aconseja colocar los alimentos por cocer en la guía central del horno.

ATENCIÓN: El uso prolongado del aparato de gas produce calor y humedad en la cocina. Esto puede necesitar una ventilación suplementaria como la apertura de una ventana o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando el nivel de ventilación mecánica donde se encuentra presente (campana aspirante).

Tabla de cocción			
ALIMENTOS	Temperatura aconsejada °C	Posición de las bandejas (desde abajo)	Cooking time (minutos)
Bizcochos (de pastaflora)	200	4	10-12
Hogazas	200	3	10-15
Bizcocho	160	3	50-55
Torta de fruta	160	3	45-50
Lasañas	230	3	45-50
Asado de ternera (muy hecho)	200	2	120-150
Asado poco hecho (roast beef)	200	2	60-90
Pastel de carne	200	2	30-40
Pollo asado	200	2	60-90
Liebre	200	2	60-90
Patatas al horno	220	2	30-40
Flan de verduras	200	2	40-50
Pizza	250	4	15-20
Flan de pescado	180	3	30-40
Valores de referencia para la cocción sólo con grill			
Bistec de ternera	200	4	8-12
Salchichas	200	4	10-12

Nota:

Precalentar el horno a la temperatura indicada antes de introducir los alimentos y por un tiempo no inferior a 10 minutos.

Al final de la cocción, para que los alimentos estén más crocantes, si es necesario es posible usar el grill. Es aconsejable durante su uso girar los alimentos.

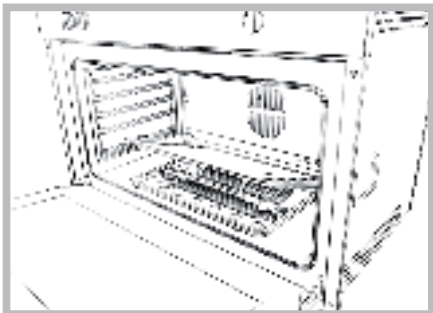
Los datos mencionados son indicativos porque el tipo de cocción y/o el tiempo varía por la cantidad y por el gusto individual del consumidor.

Mantenimiento y cuidados

ES

DESMONTAJE DE LASOLERA:

La solera que cubre el quemador está bloqueada por la parte delantera mediante 2 aletas introducidas en 2 ranuras; para quitar la solera, levantar la parte posterior pivotándola en la delantera y extraer las aletas de las ranuras.



CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

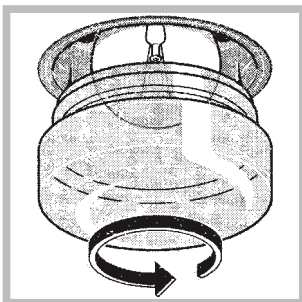
IMPORTANTE:

La bombilla del horno debe tener unas características bien determinadas:

- estructura apta para las altas temperaturas (hasta 300 grados)
- alimentación: véase el valor V/Hz indicado en la chapa de matrícula.
- potencia 25 W.
- casquillo de tipo E14

Antes de proceder con el cambio, se debe desenchufar el aparato de la red eléctrica de alimentación.

- para evitar daños, poner en el horno un trapo para vajillas
- desenroscar la protección en vidrio de la bombilla
- desenroscar la vieja bombilla y cambiarla por la nueva
- montar de nuevo la protección en vidrio y quitar el trapo para vajillas
- enchufar de nuevo el aparato a la línea de alimentación.



DESMONTAJE DE LAPUERTA DEL HORNO

El desmontaje de la puerta del horno puede ser fácilmente efectuado obrando como sigue:

- abrir totalmente la puerta;
- alzar las dos palanquitas indicas en fig.;



- volver a cerrar la puerta después de la primera parada, consecuencia de la subida previa de las dos palanquitas;
- alzar la puerta hacia arribay hacia el exterior del horno para extraerla;



Para volver a montar la puerta, introducir las bisagras en las apropiadas sedes y luego volver a colocar las dos palanquitas en la posición de cierre.

RESPECTO POR EL MEDIOAMBIENTE

La documentación de este aparato utiliza papel blanqueado, sin cloro, o papel reciclado con el fin de contribuir a la protección del medio ambiente.

Los embalajes están concebidos para no dañar el medio ambiente; pueden ser recuperados o reciclados siendo productos ecológicos. Reciclando el embalaje, se contribuirá a un ahorro de materias primas y a una reducción del volumen de los desechos industriales y domésticos.

