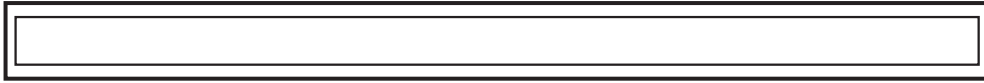


# ECRÓN



## Manual de Instrucciones



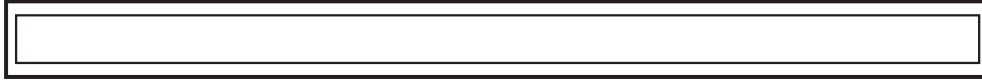
Estimado cliente,

Ofrecer productos de calidad más allá de sus expectativas es nuestro objetivo, por lo que le ofrecemos productos fabricados en instalaciones modernas probados con mimo y a consciencia.

Este manual se ha redactado para ayudarle a utilizar el aparato, que se ha fabricado con la tecnología más actual, con seguridad y con la máxima eficiencia energética.

Antes de utilizar este aparato, léase detenidamente esta guía, en la que encontrará la información básica para una instalación, mantenimiento y uso seguro. Póngase en contacto con su servicio de asistencia técnica más cercano para la instalación del producto.



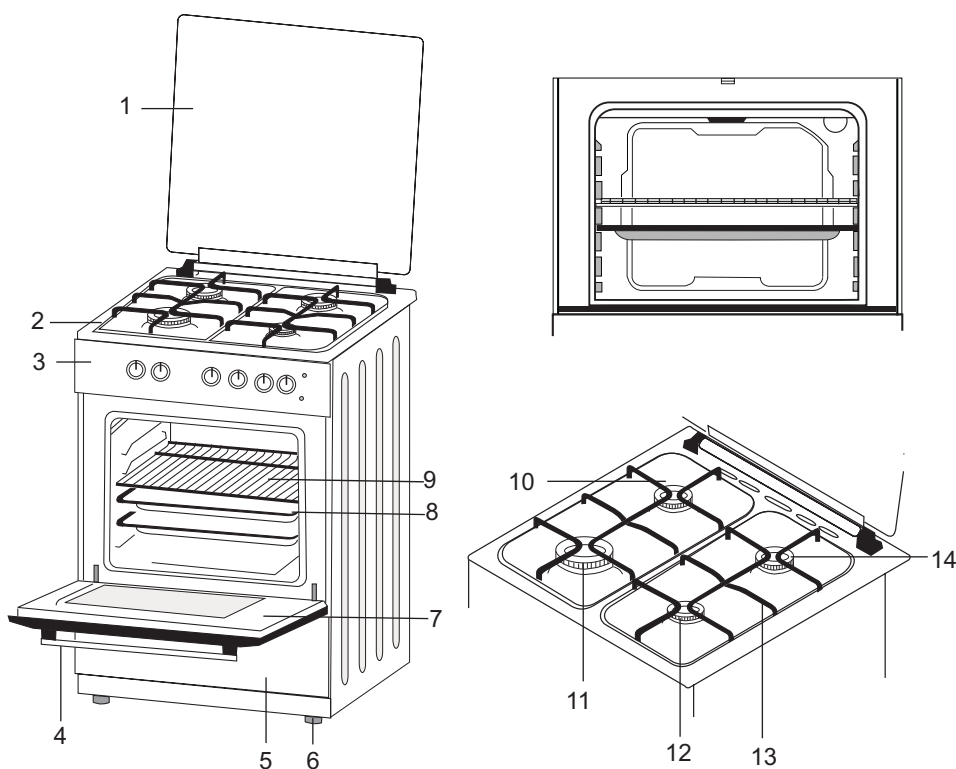


## **ÍNDICE:**

- 1. Parte: PRESENTACIÓN Y TAMAÑOS DEL PRODUCTO**
- 2. Parte: AVISOS**
- 3. Parte: INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA SU USO**
  - 3.1** Lugar de instalación del aparato
  - 3.2** Instalación de la cocina
  - 3.3** Ajuste de las patas
  - 3.4** Montaje del tubo de gas y del control de estanqueidad
  - 3.5** Avisos de seguridad y medidas generales
  - 3.6** Conversiones de gas
- 4. Parte: USO DEL APARATO**
  - 4.1** Uso del aparato
  - 4.2** Uso del horno - Cocinas a gas
    - 4.2.1** Quemador del horno y gratinador
  - 4.3** Accesorios utilizados en el horno
- 5. Parte: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**
  - 5.1** Limpieza
  - 5.2** Montaje del protector de mandos
  - 5.3** Mantenimiento
- 6. Parte: REPARACIONES Y TRANSPORTE**
  - 6.1** Requisitos antes de contactar al servicio de asistencia técnica
  - 6.2** Información relacionada con el transporte

## APARTADO 1: PRESENTACIÓN Y TAMAÑO DEL PRODUCTO

### 1.1 PRESENTACIÓN:



#### Partes de la cocina:

- |                               |                          |
|-------------------------------|--------------------------|
| 1- Tapa de la encimera        | 10- Quemador semi-rápido |
| 2- Encimera                   | 11- Quemador rápido      |
| 3- Panel de mando             | 12- Quemador auxiliar    |
| 4- Asa de la puerta del horno | 13- Hornallas            |
| 5- Tapa del cajón             | 14- Quemador semi-rápido |
| 6- Pata de soporte            |                          |
| 7- Puerta del horno           |                          |
| 8- Placa del horno            |                          |
| 9- Rejilla                    |                          |

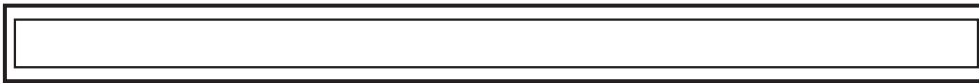
Modelo	Tamaño
C-9909LPGVALV	50x50x85
C-9909NATVALV	50x50x85

## APARTADO 2: AVISOS

### **SIGA TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES Y LÉASE DETENIDAMENTE Y POR COMPLETO EL MANUAL ANTES DE UTILIZAR EL APARATO**

- Este aparato se ha diseñado para su uso doméstico, no profesional.
- Tras sacar el aparato del embalaje, asegúrese de que está en perfecto estado. En caso de que encuentre un defecto, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado. Dado que los materiales utilizados para el embalaje (nilón, grapas, espuma, etc.) pueden ser peligrosos para los niños, le recomendamos que los recoja y guarde inmediatamente. La instalación y la puesta en marcha de este aparato debe realizarla un técnico autorizado. No levantar nunca la cocina sujetándola por la manilla de la puerta del horno.
- El fabricante no se responsabiliza de ningún daño provocado por una instalación incorrecta o llevada a cabo por personal no autorizado.
- Antes de conectar el aparato al suministro de gas, cerciórese de que se adecuan a las características que se indican en el paquete y/o en la placa de especificaciones del aparato.
- Si no va a usar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo. Mantenga apagado el mando principal. Cuando no vaya a usar el aparato, mantenga cerrada la llave de paso del gas.
- El usuario nunca debe cambiar el tubo de gas. Cuando por algún motivo se haya estropeado, póngase en contacto con un servicio de asistencia técnica autorizado.
- Antes de realizar las tareas de limpieza o mantenimiento, apague el aparato.
- Algunas piezas del aparato pueden mantener el calor durante un periodo prolongado, por lo que le recomendamos que espere a que se enfrien antes de tocar los puntos expuestos directamente al calor. En caso de tapa de cristal: No cerrarla mientras los quemadores de la encimera estén calientes porque podría dañarse o romperse.
- No sitúe materiales inflamables cerca del aparato durante su funcionamiento. Vaya con cuidado de que los cables de otros aparatos eléctricos que funcionen cerca del aparato no toquen los puntos calientes.
- Cuando el aparato no está en marcha, asegúrese de que los mandos estén en posición "0". El uso de aparatos de cocción a gas produce calor y humedad en la habitación en la que se instale. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada: mantenga las aperturas de ventilación abiertas o instale un aparato mecánico de ventilación (campana extractora mecánica).
- El uso intenso y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo, el abrir una ventana, o una ventilación más efectiva, como por ejemplo, aumentar la velocidad de funcionamiento del sistema mecánico de ventilación, si procede.
- Antes de cerrar la tapa, apague todos los quemadores.
- Este manual se ha redactado para más de un modelo. Es posible que su aparato no cuente con alguna de las características descritas en este manual. Durante su lectura del manual de instrucciones, preste atención a las expresiones que contengan figuras. Cuando el gratinador esté en marcha es posible que las piezas estén calientes. Mantenga los niños alejados. Mantenga el horno fuera del alcance de los niños.
- Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Su instalación y conexión se realizará de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a ventilación.

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



- **Antes de instalar la encimera, asegúrese de que sean compatibles las condiciones de la instalación del gas (tipo de gas y presión de salida del mismo), así como los ajustes del aparato.**
- **En la etiqueta correspondiente aparecen indicados los valores de ajuste del aparato.**
- **Este aparato no está conectado a ningún sistema de evacuación de residuos procedentes de la combustión. Dicho sistema deberá instalarse y conectarse de acuerdo a la normativa actual sobre instalaciones de gas. Debe prestar especial atención a las indicaciones siguientes en materia de ventilación.**
- **Para placas de hornillo: Si no viera una llama estable tras 10 segundos después de encender un quemador de cocina, cierre la válvula. Espere al menos 60 segundos antes de volver a encender el quemador. Tras haber encendido el quemador, compruebe que las llamas sean de una longitud apropiada y que su color sea azul.**
- **Sólo para aparatos de gas: Para hornos y grills: Si no viera una llama estable tras 10 segundos después de encender el horno o grill, abra la puerta totalmente y cierre la válvula. Espere al menos 60 segundos antes de volver a encender el quemador. Tras haber encendido el quemador, compruebe que las llamas sean de una longitud apropiada y que su color sea azul.**
- **Sólo para aparatos que funcionen únicamente a gas: El grill del aparato no podrá regularse y funcionará como una fuente constante de calor. Utilícelo únicamente en la posición correcta.**
- **No utilice cacerolas con bases cóncavas o convexas. Utilice sólo cacerolas con bases planas.**
- **El uso de aparatos de cocción a gas produce calor y humedad allí donde se instalen. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: mantenga las aperturas de ventilación abiertas o instale un sistema mecánico de ventilación (campana extractora mecánica).**
- **El uso intenso y prolongado del aparato puede requerir una fuente de ventilación adicional: por ejemplo abrir una ventana, o bien, para una ventilación más efectiva, aumentar la velocidad de funcionamiento de la campana extractora, si la hubiere, por ejemplo.**
- **Para aparatos que funcionen únicamente a gas: Mientras esté utilizando el grill, procure mantener abierta la puerta del horno abierta y utilice siempre el escudo deflector suministrado con el aparato. No utilice nunca el grill con la puerta del horno cerrada.**
- **CUIDADO: Cuando el grill esté en uso, las piezas accesibles podrían quemar. Mantenga a los niños lejos del horno.**

## APARTADO 3: INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA SU USO

Esta cocina, moderna, práctica y funcional, fabricada con materiales y piezas de la máxima calidad, satisfará sus necesidades, sean cuales sean. Para no tener ningún problema en el futuro y sacar el máximo partido al aparato, debe leerse detenidamente este manual. La información del siguiente apartado hace referencia a las normas para una correcta instalación y mantenimiento. Debe leerlo, especialmente, el técnico que vaya a instalar la cocina.

**Para instalar la cocina, póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.**

### 3.1 LUGAR DE INSTALACIÓN DEL APARATO

Este modelo incorpora dispositivo de control de llama, de acuerdo con la Normativa Europea 2009/142/CE, para evitar acumulación peligrosa de gas sin quemar. La cocina debe instalarse y utilizarse en un lugar en el que haya una ventilación constante. Durante su funcionamiento, el aparato necesita 2 m<sup>3</sup>/h aire por kW de entrada.

Debe haber un flujo natural de aire suficiente para que el gas pueda usarse en el ambiente. El flujo de aire constante debe entrar directamente a través de los agujeros de ventilación que se abrirán en las paredes y en dirección al exterior.

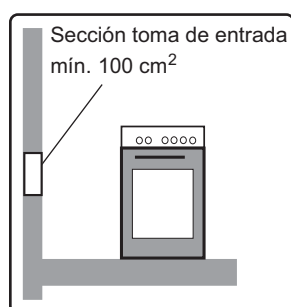


Figura 1

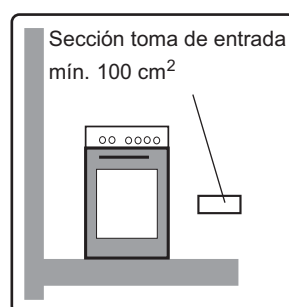
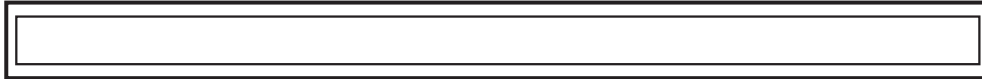


Figura 2

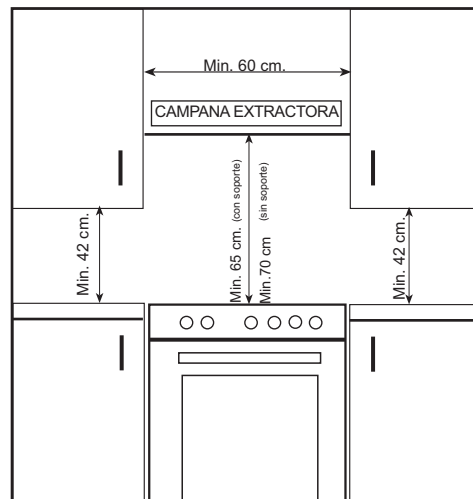
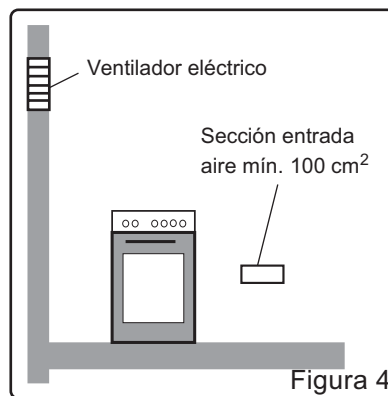
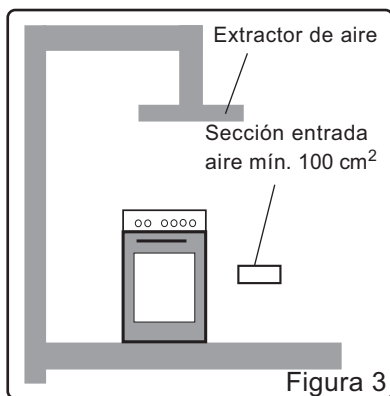
Para que el paso del aire sea el correcto, estas aperturas de aire debe tener una sección transversal de 100 cm<sup>2</sup> (puede abrir una o más aperturas). (Figuras 1 y 2)

Esta apertura (o aperturas) deben practicarse en el interior y en el exterior de modo que no puedan taponarse nunca y preferiblemente deben situarse en la parte inferior y en la parte superior de la zona en la que se acumulen los humos de los gases quemados que deban evacuarse. Si estima que es imposible abrir estas aperturas de ventilación en el lugar en el que está instalado el aparato, también puede proporcionarle el aire necesario a través de la habitación contigua, con la condición de que no sea un dormitorio o un lugar peligroso. Esta habitación también debe estar ventilada tal como es necesario.

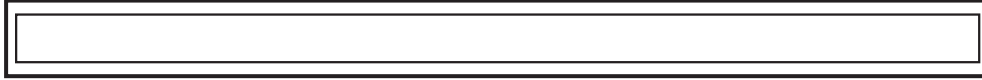


### Evacuar los gases quemados del ambiente

Los aparatos de cocina que funcionan con gas expulsan los desechos del gas quemado directamente al exterior o a través de extractores de humos conectados al tubo de ventilación. Si estima que es imposible instalar un extractor de humos, deberá instalar un ventilador eléctrico en la ventana o en la pared en dirección hacia el exterior. Este ventilador eléctrico debe ser capaz de renovar el aire de una cocina de 3 a 5 veces de su volumen de aire por hora (Figura 3 y 4).







### **3.2 INSTALACIÓN DE LA COCINA**

Para instalar su cocina, debe tener en cuenta algunos factores determinantes. Le recomendamos que preste atención a ellos durante la instalación de la cocina. Tome en consideración las sugerencias que se detallan a continuación para poder evitar problemas y/o situaciones peligrosas en un futuro. Puede situar la cocina cerca de otros muebles, siempre y cuando en la zona en la que instale la cocina, la altura de ese mueble no supere la altura de la encimera. Para la elección del lugar de instalación de la cocina, vaya con cuidado de no situarla cerca del refrigerador ni en lugares en los que se encuentren materiales inflamables como una cortina, un mantel resistente al agua, etc. que puedan prender rápidamente.

Debe dejar un espacio libre de 2 cm como mínimo entre la parte trasera de la cocina y la pared para facilitar la circulación del aire.

Los muebles que se encuentren cerca de la cocina deben poder resistir temperaturas ambientales superiores a los 50° C.

Si el mueble de cocina es más alto que la encimera, debe dejar un espacio mínimo de 11 cm alrededor de la cocina.

A continuación se muestran las alturas mínimas entre la encimera de la cocina y los muebles de cocina y la campana extractora y el ventilador a la cocina. Por lo tanto, el extractor de humos debe encontrarse a un mínimo de 650 mm de las hornallas (Figura 5).

Si no hay hornallas, la altura no puede ser inferior a los 700 mm. Se dispone de un medio de protección complementario contra el contacto de la puerta del horno. Esta pieza se debe instalar especialmente si hay niños pequeños.

### **3.3 AJUSTE DE LAS PATAS**

La cocina se apoya sobre 4 patas regulables. Antes de instalar la cocina en su nuevo lugar, deberá ajustar las patas para que esté nivelada. Puede realizar este ajuste girando las patas en el sentido de las agujas del reloj. Con las patas puede subir la cocina hasta 15 mm. Si regula mal las patas, no debe mover el aparato arrastrándolo; de no ser así, deberá instalar algún soporte adicional.

### **3.4 MONTAJE DEL TUBO DE GAS Y DEL CONTROL DE ESTANQUEIDAD**

El suministro de gas que necesita el aparato debe conectarse de acuerdo con la normativa vigente. El tipo de gas del aparato debe determinarlo el tipo de gas indicado en la parte trasera del aparato. Puede encontrar información relacionada con el tipo de gas adecuado y los inyectores de gas idóneos en la tabla de características técnicas. Para conseguir la mayor eficacia y para garantizar el mínimo consumo, tenga en cuenta que la presión de entrada de gas debe ser la adecuada para los valores indicados en las características técnicas. Si la presión del gas que utiliza es distinta de la de los valores indicados o ésta es inestable, deberá colocar un regulador de presión a la entrada del tubo. Para poder realizar estos ajustes es indispensable que se ponga en contacto con un servicio de asistencia técnica autorizado.



Para conectar gas butano o propano, debe utilizar el tubo de plástico que se fija a la entrada de gas del aparato con una abrazadera. Conecte el aparato a la fuente de gas con un tubo lo más corto y estanco posible. La longitud máxima permitida para el tubo es de 1,5 m. Para su seguridad, le recomendamos que cambie el tubo de gas una (1) vez al año.

**Cuestiones que se deben tener en cuenta en el momento de conectar el tubo.**

El tubo no puede entrar en contacto con ninguna superficie con temperaturas superiores a 50 °C. La longitud del tubo no debe superar los 1,5 m.

No debe ni rasgar, tensar ni doblar el tubo.

El tubo no debe entrar en contacto con perfiles pronunciadas, con objetos móviles ni debe ser defectuoso. Antes de instalarlo, debe comprobar a conciencia el tubo y cerciorarse de que no tenga ningún defecto de fabricación.

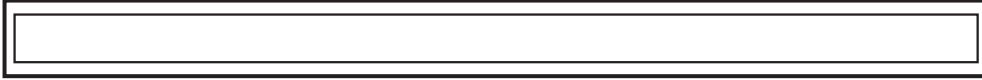
Con el gas abierto, debe aplicar una solución jabonosa a las piezas de conexión y al tubo antes de realizar las conexiones de gas definitivas. Nunca utilice un mechero, cerillas, etc. para comprobar las fugas. Las abrazaderas del tubo no deben estar oxidadas.

No debe superar la fecha de caducidad en más de 5 años.

Con un extremo del tubo en el detector, y el otro extremo al adaptador de la entrada de gas a la cocina fuertemente conectado, apriételo con fuerza con una abrazadera de acero y un destornillador. Si no realiza ninguna conexión con el tubo que limite las condiciones de lo que se acaba de explicar, también puede utilizar un tubo de metal flexible. Para conectar correctamente el tubo siguiendo la normativa vigente y estas instrucciones, debe ponerse en contacto con un servicio técnico autorizado para que realice esta tarea.

***¡ATENCIÓN!***

***No utilice ningún encendedor ni cerilla para comprobar las fugas de gas.***



### 3.5 AVISOS DE SEGURIDAD Y MEDIDAS GENERALES

Este aparato se ha fabricado de acuerdo con las instrucciones de seguridad indicadas y relacionadas con el aparato de gas. Los trabajos de mantenimiento y reparación sólo debe realizarlos un técnico de mantenimiento autorizado que haya recibido formación por parte de la empresa fabricante. Si realiza los trabajos de instalación y reparación omitiendo las instrucciones siguientes puede ponerse en peligro. Cuando el aparato está en marcha, la superficie exterior está caliente. La superficie interior de la cocina, los componentes que garantizan que el calor y el vapor salen al exterior también están calientes. A pesar de que haya apagado el aparato, estas piezas mantienen el calor durante un rato. No toque ninguna de estas superficies. Mantenga alejados a los niños.

Cuando esté cocinando con sólidos o aceites líquidos no deje el aparato sin vigilancia. En situaciones de calor extremo pueden producirse llamas. Nunca vierta agua sobre las llamas producidas por aceite. Tape la olla o la sartén con su tapa para detener las llamas que se han provocado en esta situación y apague el fuego.

Para poder cocinar en la cocina debe ajustar correctamente los mandos de control. De no ser así, el horno no funcionará.

Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertas, no coloque nada sobre ellas. Puede desequilibrar el aparato o romper la tapa.

No introduzca objetos pesados ni inflamables como nilón, bolsas de plástico, papel, ropa, etc. en el interior del cajón inferior.

Cuando no vaya a usar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, cierre la llave de paso del gas.

Proteja el aparato de las inclemencias meteorológicas. No deje el aparato expuesto a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo, etc.

### 3.6 CONVERSIONES DE GAS

**Atención:** Este proceso sólo puede llevarlo a cabo personal de asistencia técnica autorizado.

#### **Adaptación a Los Diferentes Tipos De Gas:**

En caso de que la cocina no estuviera preparada para funcionar con el tipo de gas disponible, se deberá modificar en el siguiente orden:

- Sustitución de los inyectores.
- Regulación del aire primario.
- Regulación de los "mínimos".

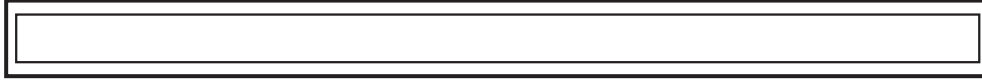
**Nota:** Todas las veces que cambie tipo de gas, pegue sobre la etiqueta que contiene el número de identificación la indicación del gas con la nueva regulación

#### **Cambiar los inyectores:**

Los quemadores se adaptan a distintos tipos de gas sustituyendo los inyectores actuales por los indicados para el tipo de gas utilizado.

Para ello, siga los pasos siguientes. Cierre el paso del gas. Extraiga la tapa y el adaptador. Desenrosque los inyectores.

Sustituya los inyectores por los nuevos, adecuados al tipo de gas que va a usar de acuerdo con la tabla informativa.

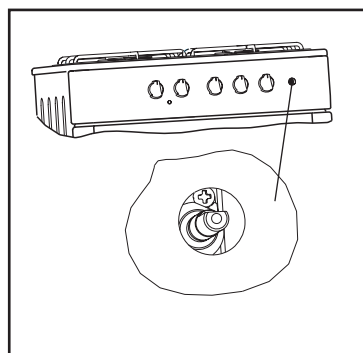
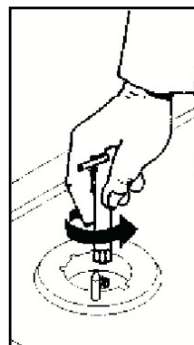
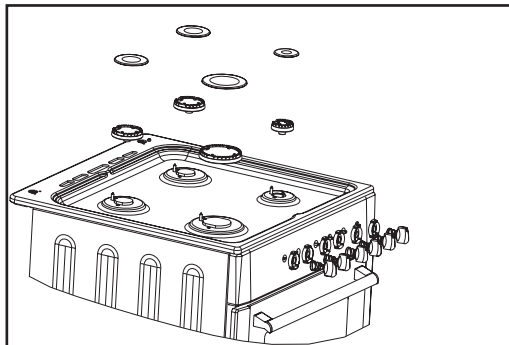
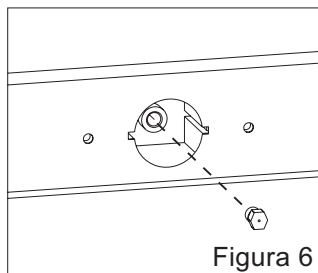


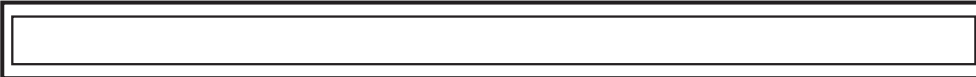
### **Cambiar los inyectores de la cocina y del gratinador a gas:**

Para cambiar los inyectores de la cocina y del gratinador, siga los pasos siguientes:

Extraiga los quemadores de gas de la cocina y del horno desenroscando los tornillos situados en la parte superior del quemador.

Extraiga los quemadores actuales situados en el interior del soporte para inyectores y sustitúyalos por los nuevos suministrados en el recambio.





### Ajustar la altura de la llama:

En los aparatos que cuenten con dispositivos de seguridad y microinterruptores a la vez, deberá desmontar el panel de control para poder alcanzar el tornillo de ajuste con seguridad.

Para reducir la altura de la llama, debe aflojar el tornillo de paso para transformar gas LPG a gas natural. En la transformación de gas natural a gas LPG, debe apretar este mismo tornillo. Asegúrese de que la llave de paso de gas está abierta.

Encienda los quemadores y póngalos al mínimo.

Extraiga los mandos, puesto que sólo puede acceder a los tornillos con los mandos extraídos. Con la ayuda de un pequeño destornillador, apriete o afloje la llave de paso 90°, lo que hace que la llama del quemador permanezca al mínimo (Figura 6).

Cuando la llama tenga una altura mínima de 4 mm, el gas está distribuido correctamente. Asegúrese de que la llama no se apague cuando pase de la posición máxima a la posición mínima.

### Cambiar la toma de entrada de gas:

El tubo de entrada de gas, que cumple la normativa que se muestra en la imagen "A" en materia de tubos de gas, debe estar visible en toda su longitud y debe estar situado con gran esmero para evitar cualquier contacto con piezas que puedan calentarse.

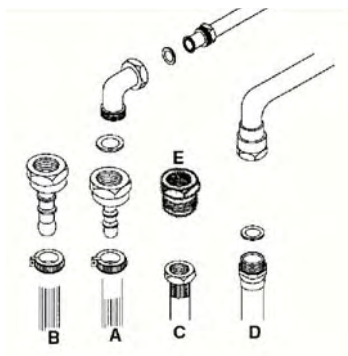
Deberá asegurar el tubo con una chapa.

Le recomendamos que sitúe una unión entre el codo el tubo y el tubo de suministro de gas. En España, Italia, Portugal, Luxemburgo, Grecia y Alemania se autoriza el uso de tubos de gas de seguridad media, tal como se ilustra en la figura "B". Para estos países, la forma del tubo de conexión medio debe cumplir la normativa vigente en ese país. En Dinamarca, Países Bajos, Francia, Argelia, Irlanda, deberá utilizar la conexión "E" y los tubos flexibles que se ilustran en la conexión "C" o los tubos rígidos. Este tipo de conexión también puede usarse en Francia, Argelia, España, Italia, Portugal, Grecia y Luxemburgo.

En el Reino Unido, la conexión que debe utilizarse es la que se ilustra en la figura "D".

En todos los casos, el tubo de suministro de gas nunca puede pasar por detrás de una cocina y nunca puede estar en contacto con elementos combustibles. La distancia mínima entre el aparato y los elementos combustibles es de 20 mm.

Después de realizar la conexión, debe probar su funcionamiento. Esta prueba puede realizarse aplicando una solución jabonosa a la conexión. No debería aparecer ninguna pompa. Si se producen pompas, compruebe la conexión y vuelva a hacerla si es necesario.



## APARTADO 4: USO DEL APARATO

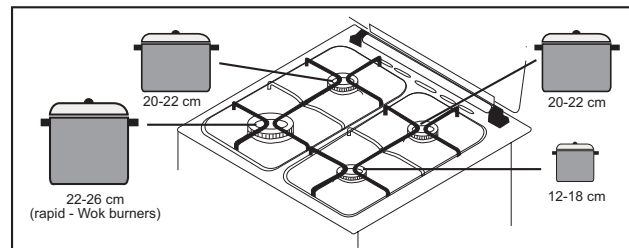
### 4.1 USO DEL APARATO

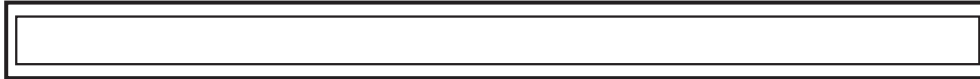
Léase detenidamente las instrucciones con imágenes para comprender el funcionamiento de este aparato y para poder sacarle el máximo partido. Las indicaciones en los mandos de control muestran los quemadores que están en marcha. Para encender cualquier cocina a gas utilice un encendedor eléctrico o una cerilla. Pulse el mando y sitúelo en posición máxima en dirección contraria de las agujas del reloj. Cada quemador puede funcionar a potencia máxima, mínima, media y los valores entre éstas. Estas posiciones se muestran con la indicación de máxima y mínima, además de la posición "0". Puede ajustar el mando a la posición deseada girándolo desde la posición de apagado en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta la posición indicada. Para apagar el fuego, deberá girar el mando en sentido de las agujas del reloj hasta que se apague (se apagará cuando se encuentre en la posición "0").

Para poder sacar el máximo rendimiento de los quemadores, debe tener en cuenta el tamaño de las ollas que ponga encima y de que éstas tengan superficies planas. No utilice ollas con superficies cóncavas o convexas. Utilice ollas que tengan un tamaño determinado en la figura. Si el sistema tiene menos de 14 cm de diámetro, utilice una rejilla para cafetera.

#### **Detector de errores en llamas de gas (FFD) (si el aparato está equipado con esta función)**

El detector de llamas de gas se utiliza en todos los gases inflamables para evitar que fugas de gas provocadas por el encendido involuntario por parte de niños o por el apagado del fuego que puede provocar el líquido que se derrame sobre las llamas. Tire del mando hacia usted y gírelo en sentido contrario de las agujas del reloj. Con ello encenderá todos los quemadores uno tras otro. Después de que se hayan encendido, cuando pulsa el mando se mantiene pulsado durante aproximadamente 3 segundos hasta el punto máximo, el componente térmico detecta la llama del quemador y abre el paso del gas. En caso de que se apague la llama por culpa de que se haya derramado un líquido o similar, la unidad térmica detecta la pérdida de calor y cierra el paso de gas en menos de 60 segundos.





## 4.2 USO DEL HORNO – COCINA DE GAS

### 4.2.1 Quemador del horno y gratinador

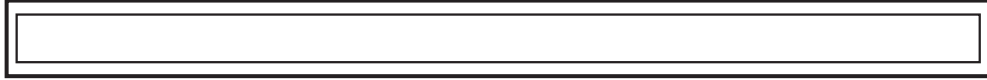
POSICIÓN	TEMPERATURA
MAX.	250°C
7	230°C
.	220°C
5	210°C
.	200°C
3	190°C
.	180°C
1	170°C
MIN.	155°C

El funcionamiento del gratinador no está dividido en grados de temperatura, funciona sólo a una temperatura para crear una fuente constante de calor. Para ello, debe girar la válvula del gratinador hasta el marcador indicado para gratinar.

**Encendido manual:** Para un encendido manual, debe pulsar la válvula del gratinador y girar el mando de la válvula hasta el punto de gratinador sosteniendo una fuente de llama (es decir, un mechero o una cerilla) junto al agujero superior del quemador situado a ambos lados del quemador del gratinador. Cuando el quemador se encienda, ya puede soltar la fuente de llama. Dado que la válvula está equipada con un sistema de detección de fallo de llama, siga las instrucciones del apartado 4.3.

En cualquier caso, cuando el gratinador esté en marcha, la tapa de protección del quemador debe colocarse entre el panel del horno y la parte superior de la tapa del horno. El gratinador nunca debe funcionar sin la tapa de protección, puesto que podría provocar daños a la cocina por un sobrecalentamiento en el panel de control, al igual que puede poner en peligro a los niños que toquen la cocina.

**ATENCIÓN:** Cuando el gratinador esté en marcha es posible que las piezas estén calientes. Mantenga los niños alejados.



**ATENCIÓN :**

\* Si el gratinador no se ha puesto en marcha en menos de 15 segundos, detenga el aparato y abra la puerta del compartimento y/o espere un mínimo de un minuto antes de tratar de encender de nuevo el quemador.

\* En el caso de que se apaguen accidentalmente las llamas del quemador, apague el quemador y no trate de encenderlo de nuevo hasta transcurrido un minuto.

**4.3 Accesorios utilizados en el horno**

Le recomendamos que utilice los platos para cocción que se indican en las tablas de cocción según el tipo de comida que va a cocinar. También puede utilizar platos de vidrio, moldes para pasteles, bandejas especiales para el horno indicadas para este uso y que puede encontrar en el mercado, además de las placas de horno, la rejilla con la cocina. Siga detenidamente las instrucciones determinadas por el fabricante del complemento.

En el caso de que utilice platos pequeños, sitúe el plato en la rejilla, justo en el centro. Para los platos esmaltados debe seguir la información siguiente.

Si el alimento que va a cocinar no alcanza el tamaño de la bandeja por completo, si ha sacado el alimento del congelador o la bandeja se utiliza para recoger los jugos de los alimentos que emanan durante la cocción, debe tener en cuenta que debe introducir la bandeja debido a la alta concentración que se genera durante la cocción o el gratinado.

La placa de horno regresará a su forma habitual cuando se haya enfriado después de la cocción. Es un efecto físico normal que sucede durante la transferencia de calor.

No deje la bandeja o la placa en un ambiente frío justo después de cocinar en una bandeja de vidrio o en un plato.

No deje la placa sobre suelos fríos o húmedos. Sitúela sobre un paño seco o un salvamanteles para garantizar que se enfría lentamente. De no ser así, la bandeja de vidrio o el plato podrían romperse.

Si va a utilizar el gratinador, le recomendamos que utilice la bandeja suministrada junto a la rejilla del horno (si la cocina lo incluye). De este modo, los jugos y el aceite que emane el alimento no ensuciarán el interior del horno. Si va a utilizar la rejilla del horno para gratinar, sitúe una placa de horno en un estante inferior para recuperar el jugo. Le recomendamos que introduzca cierta cantidad de agua en esta placa para facilitar su limpieza. Utilice el 4º o 5º estante para gratinar para que el aceite de los ingredientes que vaya a cocinar no salpiquen el gratinador.

Tal como se ha explicado en los apartados correspondientes, nunca trate de utilizar un gratinador a gas sin la tapa de protección del quemador. Si el horno cuenta con un gratinador con quemador de gas, pero no dispone de la tapa de protección o si ésta está dañada y no puede usarse, deberá solicitar una tapa de repuesto en el servicio de asistencia técnica más cercano.



## APARTADO 5: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA COCINA

### 5.1 LIMPIEZA

Antes de proceder a limpiar la cocina, asegúrese de que todos los mandos están en posición apagada y que el aparato se haya enfriado.

Antes de utilizar un producto de limpieza en su cocina asegúrese de que es el producto adecuado y recomendado por el fabricante. Dado que puede dañar la superficie, no utilice cremas cáusticas, polvos de limpieza abrasivos, lana de hilo gruesa o herramientas contundentes. En el caso de que el líquido vertido se queme alrededor de los quemadores, la zona esmaltada podría resultar dañada. Limpie inmediatamente los líquidos vertidos.

Cuando lave la encimera, evite inundarla de agua. Tenga cuidado de que no entre agua en los agujeros de los quemadores ya que podría resultar peligroso.

#### Limpieza del interior del horno

La mejor manera para limpiar la superficie esmaltada del interior del horno es en caliente. Limpie el horno con un paño suave impregnado con una solución jabonosa tras cada uso. Después, pase un paño húmedo una vez más y, finalmente, séquelo. Es posible que a menudo tenga que utilizar un producto de limpieza líquido para completar la limpieza. No limpie el horno con limpiadores en polvo y en seco.

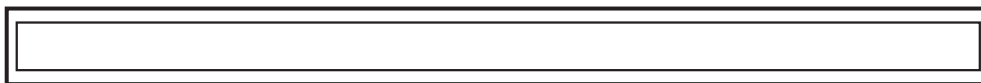
#### Limpieza de la puerta del horno

Para poder limpiar la parte interior y exterior de la puerta del horno, utilice un limpiacristales. Enjuáguela y séquela con un paño seco.

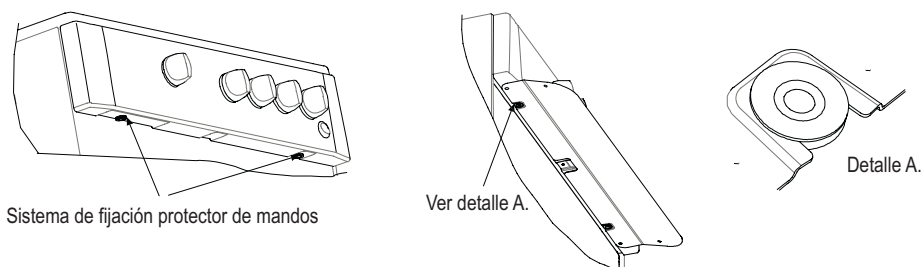
#### Limpieza de los quemadores de gas

Levante las hornallas, las tapas y los cabezales de los quemadores de gas de la parte superior de la cocina. Limpie la parte trasera con un paño impregnado con jabón. Limpie las tapas y los cabezales de los quemadores y enjuáguelos. Después de secar la parte trasera, asegúrese de volver a colocarlos correctamente. No limpie el panel trasero con un estropajo para lavavajillas. Podría rayar la superficie.

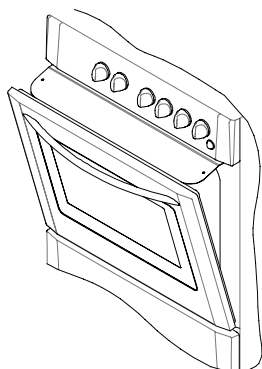
La parte esmaltada sobre la que se apoyan las hornallas y toca la llama podría gastarse con el paso del tiempo. Evite que la superficie que se haya gastado se oxide.



## **5.2 MONTAJE DEL PROTECTOR DE MANDOS**



Abrir la puerta del horno y colocar el protector de mandos utilizando las pestañas situadas debajo del panel de mandos tal y como se puede observar en las figuras (detalle A) de la parte superior.



Cerrar la puerta hasta que haga contacto con el protector de mandos.

## **5.3 MANTENIMIENTO**

### **Otros puntos de control**

Compruebe periódicamente el tubo de conexión del gas. Aunque sólo note un pequeño defecto, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica para que lo sustituya. Le recomendamos que lo cambie una vez al año.

Si nota cualquier defecto durante el funcionamiento de la cocina, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.

## APARTADO 6: REPARACIONES Y TRANSPORTE

### 6.1 REQUISITOS ANTES DE CONTACTAR AL SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

#### ***Si el horno no funciona:***

Puede ocurrir que la cocina esté apagada o que se haya producido un apagón. En los modelos que dispongan de reloj, no podrá ajustarlo.

#### ***Si el horno no calienta:***

Puede suceder que no haya regulado correctamente el mando de control del horno.

#### ***Si la parte superior no cocina correctamente:***

Compruebe que la altura de la llama, el tiempo de cocción y los valores de cocción se encuentren dentro de lo dispuesto en el manual.

***Si ha probado las soluciones anteriores y no ha podido solucionar el problema, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.***

### 6.2 INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL TRANSPORTE

#### ***Si debe transportar la cocina:***

Le recomendamos que guarde el embalaje original para utilizarlo cuando deba transportar la cocina. Siga las indicaciones en materia de transporte que aparecen en la caja.

Fije con cinta la parte superior de la cocina, las tapas, los cabezales y las hornallas a la encimera. Sitúe un papel entre la tapa superior y la encimera, cubra la tapa y fíjela con cinta a las superficies laterales de la cocina.

Fije con cinta un cartón o papel en la parte delantera del interior de la puerta de vidrio para evitar que las placas del horno y la rejilla golpeen la puerta y la dañen durante el transporte.

También debe cubrir los laterales de la cocina.

#### ***Si no tiene el embalaje original:***

Tome las medidas necesarias para cubrir las superficies exteriores (superficies de vidrio y las superficies pintadas) susceptibles a recibir golpes.



REGLAMENTO EUROPEO nº 1935/2004

Materiales en contacto con alimentos. Información para los usuarios.

El símbolo reproducido en la fig. presente en el envase, indica que los materiales que pueden entrar en contacto con los alimentos, en este producto, resultan conformes con lo dispuesto en el reglamento europeo nº 1935/2004. En el interior del horno los alimentos podrían entrar en contacto con: Las rejillas del horno, las juntas de goma, asadores y las paredes del horno. En la encimera con: Rejillas, quemadores y la propia encimera.

Tabla 4

II 2H3+ Clase:1	C9909 LPG VALV		C9909 NAT VALV
	Gas LPG		Gas natural
	G30	G31	G20
	28-30 mbar	28-30/37 mbar	20 mbar
<b>QUEMADOR RÁPIDO</b>			
Diám. inyector (mm)	0,85	0,85	1,15
Consumo nominal(kW,Hs)	3	3	2,75
Consumo mínimo(kW,Hs)	0,95	0,95	0,825
Consumo en 1 h	218.13 g/h	214.28 g/h	
Consumo en 1 h (a 15 °C y 1.013 mbar)			261.9 l/h
<b>QUEMADOR AUXILIAR</b>			
Diám. inyector (mm)	0,50	0,50	0,72
Consumo nominal(kW,Hs)	1	1	1
Consumo mínimo(kW,Hs)	0,325	0,325	0,325
Consumo en 1 h	72.71 g/h	71.42 g/h	
Consumo en 1 h (a 15 °C y 1.013 mbar)			95.24 l/h
<b>QUEMADOR SEMI-RAPIDO</b>			
Diám. inyector (mm)	0,65	0,65	0,97
Consumo nominal(kW,Hs)	1,75	1,75	1,75
Consumo mínimo(kW,Hs)	0,525	0,65	0,525
Consumo en 1 h	127.25 g/h	125 g/h	
Consumo en 1 h (a 15 °C y 1.013 mbar)			166.66 l/h
<b>QUEMADOR DEL HORNO</b>			
Diám. inyector (mm)	0,68	0,68	1,7
Consumo nominal(kW,Hs)	2,1	2,1	2,1
Consumo mínimo(kW,Hs)	1,25	1,25	1,25
Consumo en 1 h	152.7 g/h	150 g/h	
Consumo en 1 h (a 15 °C y 1.013 mbar)			200 l/h
<b>QUEMADOR DEL GRATINADOR</b>			
Diám. inyector (mm)	0,68	0,68	1,10
Consumo nominal(kW,Hs)	2	2	2
Consumo mínimo(kW,Hs)	--	--	--
Consumo en 1 h	145.5 g/h	142.9 g/h	
Consumo en 1 h (a 15 °C y 1.013 mbar)			190.5 l/h



# CERTIFICADO DE GARANTÍA

## GARANTÍA LEGAL

La Ley 23/2003 de 10 de julio, de Garantías en la Venta de Bienes de Consumo le confiere, como cliente, los siguientes derechos:

### 1.- Ejercicio de los derechos

El vendedor responderá de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del bien. Cuando al consumidor le resulte imposible o le suponga una carga excesiva dirigirse frente al vendedor por la falta de conformidad de los bienes con el contrato de compraventa podrá reclamar directamente con el fin de obtener la sustitución o reparación del bien.

Su responsabilidad se prolongará por un plazo de dos años desde la entrega del bien. En los bienes de segunda mano, el vendedor y el consumidor podrán pactar un plazo menor que no podrá ser inferior a un año desde la entrega.

### 2.- Derecho a la reparación y sustitución del producto no conforme.

Si el producto adquirido no fuera conforme con el contrato, el cliente podrá optar entre exigir la reparación o la sustitución del mismo, salvo que una de estas opciones resulte imposible o desproporcionada. A estos efectos se considerará desproporcionada toda forma de saneamiento que imponga al vendedor costes que, en comparación con la otra forma de saneamiento, no sean razonables, teniendo en cuenta el valor que tendría el bien si no hubiera falta de conformidad, la relevancia de la falta de conformidad y si la forma de saneamiento alternativa se pudiese realizar sin inconvenientes mayores para el Consumidor. Esta reparación y sustitución:

- 1.- Será gratuita.
- 2.- Se llevará a cabo en un plazo razonable y sin mayores inconvenientes para el consumidor.
- 3.- La reparación suspenderá el cómputo del plazo de dos años para manifestar la falta de conformidad del bien hasta la entrega del nuevo bien.
- 5.- Si reparado o sustituido el bien, éste sigue sin ser conforme al contrato el consumidor podrá solicitar la resolución del contrato o la rebaja de precio.
- 6.- El consumidor no podrá exigir la sustitución del bien en casos de bienes no fungibles ni tampoco cuando se trate de bienes de segunda mano.

### 3.- Derecho a la rebaja del precio y resolución del contrato.

La rebaja del precio y la resolución del contrato procederán, a elección del consumidor, cuando éste no pudiera exigir la reparación o la sustitución y en los casos en los que éstas no se hubieran llevado a cabo en un plazo razonable o sin mayores inconvenientes para el consumidor. La rebaja de precio deberá ser proporcional a la diferencia de valor existente entre el valor que el bien hubiera tenido en el

momento de la entrega, en el caso de haber sido entregado conforme con el contrato, y el valor que el bien efectivamente entregado tenía en el momento de la entrega. No obstante, la resolución del contrato no procederá cuando la falta de conformidad sea de escasa importancia.

### GARANTÍA COMERCIAL.

El presente documento constituye la garantía comercial que el cliente dispone al adquirir un electrodoméstico, marca ECRON. Lea por favor detenidamente el presente documento y en caso de duda, póngase en contacto con nosotros.

La garantía que Vestel Iberia, S.L. le ofrece como fabricante es adicional e independiente de los derechos que a usted, como cliente, le confiere la Ley 23/2003 de 10 de julio de Garantías en la Venta de Bienes de Consumo.

El presente producto, en el momento de su compra, se encuentra en óptimas condiciones de uso, lo cual se avala con una garantía total de 2 años. El ámbito territorial de la presente garantía comercial se extiende a todo el territorio nacional.

Como fabricante, Vestel Iberia, S.L. se compromete, durante el plazo de tiempo indicado, a reparar o reponer de forma gratuita a través de su Servicio Técnico Oficial piezas cuyo defecto obedezca a causas de fabricación así como todos los gastos que origine la reparación. En caso de detectar un defecto en su electrodoméstico comuníquelo inmediatamente al Servicio Técnico Oficial más cercano a su domicilio, cuyo listado se adjunta a este documento, e indique en su llamada los datos identificativos de su aparato. Para que la reparación quede incluida dentro de la garantía, el cliente deberá ponerse en contacto con el Servicio Técnico Oficial en el plazo de 2 meses desde que se percató del posible defecto. El Servicio Técnico de Vestel Iberia, S.L. determinará las piezas a reparar o reemplazar por nuevas. Igualmente, y durante la vigencia de la presente garantía comercial, el cargo de los desplazamientos necesarios para la reparación del producto serán gratuitos.

Esta garantía comercial no incluye la solución de aquellas averías producidas por causas ajenas al diseño o fabricación del aparato y que estén originados por un uso no adecuado o no doméstico del mismo. La manipulación del aparato por persona ajena al Servicio Técnico Oficial del fabricante significará la pérdida de la garantía. Para tener acceso a esta garantía comercial el cliente debe acreditar la fecha de adquisición del aparato bien con la factura de compra del mismo o bien mediante cédula de habitabilidad en el caso de aparatos suministrados a viviendas nuevas, únicos documentos válidos a estos efectos. A fin de que el cliente pueda disfrutar de esta garantía incluso tras la pérdida de los documentos indicados, se aconseja se proceda a sellar el presente documento en el Centro en el que efectuó su compra.

## CERTIFICADO DE GARANTÍA

### DATOS A CUMPLIMENTAR

Modelo

Nº de Serie

Establecimiento vendedor

Fecha de compra

Adquirido por

Calle

Población

Provincia

C.P.

Sello del establecimiento vendedor

## SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Para efectuar cualquier reparación o consulta póngase en contacto con nuestra Red de Servicio de Asistencia Técnica.

Le informamos del Servicio técnico más cercano a su domicilio en el número de teléfono abajo indicado.

# 902 01 01 43

# ECRON



Para desprenderse de este aparato no lo tire directamente a la papelera. Acójase al plan gratuito de recogida selectiva de su comunidad o del punto de venta en el que adquiera el sustituto de este producto.

01-2007/R00

52010166