



# Manual de instrucciones

## COCINAS

Modelos:

C 221 TKS

C 221 TKS INOX

C 22 TKS

C 25 TKS

C 23 TKS

C 26 TKS



**Muy estimado cliente,**

Estas instrucciones de uso contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, la instalación / montaje, el empleo y el cuidado del equipo.

Por este motivo le recomendamos leerlas cuidadosamente antes de empezar a utilizar el producto y guardarlas para poderlas volver a consultar en caso de necesidad.

**Observación:**

Estas instrucciones de uso han sido creadas para varios modelos. Algunas de las propiedades indicadas en estas instrucciones pueden diferir de las del equipo que usted ha adquirido.

**ESTE EQUIPO SE HA DE INSTALAR EN CONFORMIDAD CON LA NORMATIVA VIGENTE Y SOLO PUEDE SER UTILIZADO EN LUGARES BIEN VENTILADOS. LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALARLO O EMPEZAR A UTILIZARLO.**

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

Página	
Indicaciones de instalación y seguridad	
Información técnica	
Leyenda	
Tipos de mandos disponibles	
Descripción del equipo	
Manejo de los fogones y del horno	
Indicaciones de uso para el horno	
Limpieza y cuidados	
Significado del símbolo “cubo de basura”	

## Indicaciones de instalación y seguridad

### – CONEXIÓN ELÉCTRICA

1. Esta cocina de gas necesita fusibles de 16 amperios. El enchufe del equipo solo puede conectarse a una toma de corriente que esté debidamente conectada a tierra.
2. Este equipo está diseñado para una alimentación de tensión de 230 V, 50 Hz. Si la red eléctrica principal del lugar donde se va a conectar el equipo no cumple este requisito, diríjase a un punto de servicio autorizado.
3. Proporcione una buena ventilación al lugar (sin corrientes de aire). Este equipo solo puede ser instalado en espacios que cumplan las normativas aplicables. Efectúe los trabajos de limpieza y conservación de los conductos de aire de forma regular.
4. En caso de resultar dañada la línea de alimentación, ésta deberá ser reemplazada por un técnico de servicio o un técnico electricista autorizado para evitar posibles peligros.
5. Durante la conexión y el manejo del equipo, preste atención a que la línea de alimentación no entre en contacto con otras superficies calientes

### CONEXIÓN DE GAS

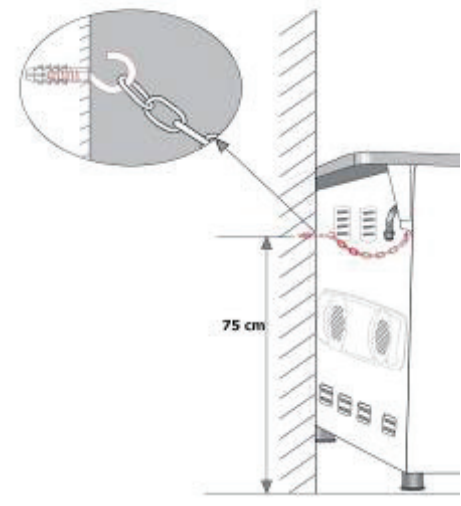
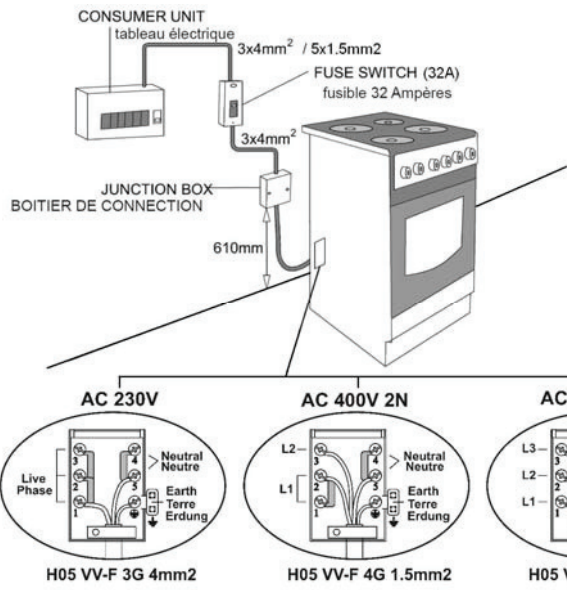
#### **Antes de instalar o cambiar un equipo de gas se ha de informar a la empresa suministradora de gas local.**

1. La instalación y la conexión del equipo solo puede ser efectuada a través de una empresa registrada en la lista de instaladores o de un servicio de asistencia técnica bajo contrato.
2. La conexión o el cambio a otro tipo de gas se ha de efectuar conforme a las normas de conexión aplicables:
3. Gas natural: Normas técnicas para instalaciones de gas (TRGI)
4. Gas licuado de petróleo: Normas técnicas para gas licuado de petróleo (TRF)
5. Tenga en cuenta las prescripciones aplicables al empleo de equipos de gas.
6. Encontrará las especificaciones de la cocina de gas y su equipamiento en la ficha de características que hay en la parte posterior de la misma (GLP o gas natural –GN-).
7. En caso de utilizar gas natural la conexión se ha de efectuar con una manguera de seguridad para gas y una toma de gas con un dispositivo de cierre térmico (TAE).
8. En caso de utilizar gas licuado de petróleo se ha de conectar una pequeña instalación de gas con TAE.
9. No permita que las líneas de alimentación (eléctricas y de gas) entren en contacto con las piezas calientes.
10. En caso de producirse daños en las líneas de alimentación, un técnico deberá reemplazarlas por las líneas correspondientes para evitar posibles peligros.
11. ATENCIÓN: A fin de evitar descargas eléctricas, compruebe que el equipo está desconectado de la red antes de cambiar la lámpara del horno.
12. ATENCIÓN: ¡La presencia de fugas solo puede ser comprobada por un técnico!
13. Durante la búsqueda de fugas no encienda encendedores, cerillas, cigarrillos ni materiales inflamables.
14. Durante el funcionamiento del horno se calientan varias piezas descubiertas tales como los mandos, el marco de manejo y la plancha exterior del horno; mantenga a los niños alejados de estas piezas.
15. No utilice el equipo como una estufa.
16. Cuando el equipo de gas esté en funcionamiento, mantenga alejados todos los materiales inflamables tales como cortinas, tules, papeles y otros. No coloque materiales inflamables o combustibles en el interior ni encima del aparato. En el carro solo se pueden colocar: vajilla o bandejas para hornos y otros materiales no inflamables.

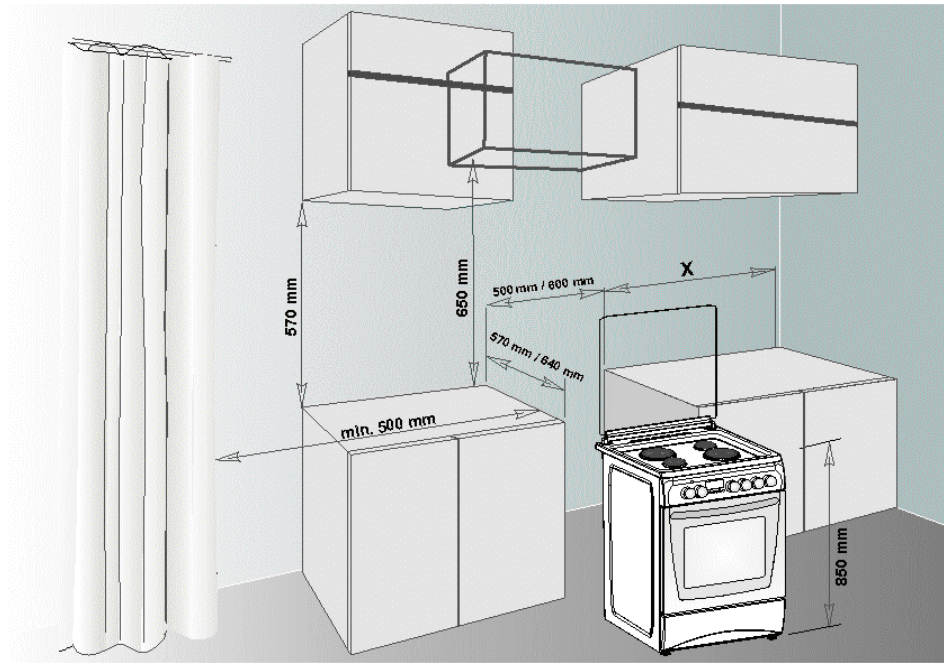
#### **En caso de producirse un escape de gas:**

- cierre la válvula de la instalación o la bombona de gas
- apague todos los quemadores y otras fuentes de encendido.
- ventile la habitación; abra las ventanas y las puertas
- no conecte ningún aparato eléctrico (tampoco la luz)
- informe de la fuga de gas al servicio técnico autorizado inmediatamente

**Atención: La conexión incorrecta o realizada por terceros invalidará todas las responsabilidades y el derecho a garantía.**



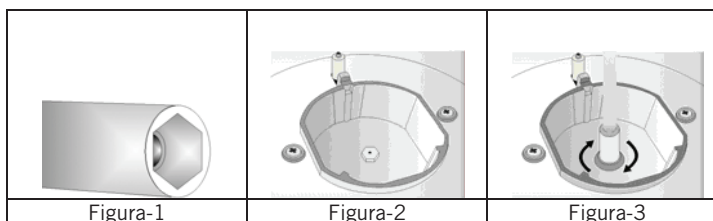
**Información técnica**



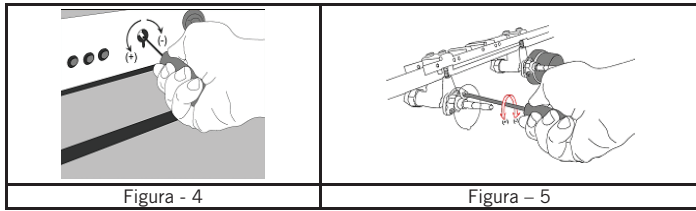
### Información técnica de la cocina de gas

PROPIEDADES	50 x 55	50 x 60	60 x 58	60 x 60
ANCHURA EXTERIOR	500 mm	500 mm	600 mm	600 mm
PROFUNDIDAD EXTERIOR	550 mm	630 mm	580 mm	630 mm
ALTURA EXTERIOR	855 mm	855 mm	855 mm	855 mm
ANCHURA HORNO	360 mm	360 mm	460 mm	460 mm
PROFUNDIDAD HORNO	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
ALTURA HORNO	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm
Potencia Lámparas *	15 W			
Termostato	50 - 280 °C			
Calefacción botón	1000 W	1000 W	1200 W	1200 W
Elemento de calentamiento	800 W	800 W	1000 W	1000 W
Elemento de calentamiento turbo *	--	1800 W	2200 W	2200 W
Elemento calefactor de la parrilla *	1500 W	1500 W	2000 W	2000 W
TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN	220-240 V AC, 50-60 Hz ( 230V/400V AC, 50 - 60 Hz.)			
calefacción ø140*	1000 W			
calefacción ø180*	1500 W			
calefacción ø140*rapid	1500 W			
calefacción ø180*rapid	2000 W			

Modelo de tubo según tipo de gas			LPG	Gás Natural	Gás Natural
			G 30-30	G 20-20	G 25-25
Quemador Wok	Tubo	mm	0.96	1.30	1.40
	Línea	KW	3.60	3.35	3.66
Quemador de gas grande	Tubo	mm	0.85	1.15	1.20
	Línea	KW	3.00	2.77	3.00
Quemador de gas mediano	Tubo	mm	0.65	0.97	0.95
	Línea	KW	1.78	1.78	1.61
Quemador de gas pequeño	Tubo	mm	0.50	0.72	0.70
	Línea	KW	0.88	0.99	0.88
Calent. Superior horno	Tubo	mm	0.70	0.97	0.95
	Línea	KW	2.16 / 2.22	1.83 / 2.00	1.72 / 1.70
Calent. inferior horno	Tubo	mm	0.60 / 0.65	0.95	0.92 / 0.95
	Línea	KW	2.22 / 1.72	1.78 / 1.85	1.50 / 1.60

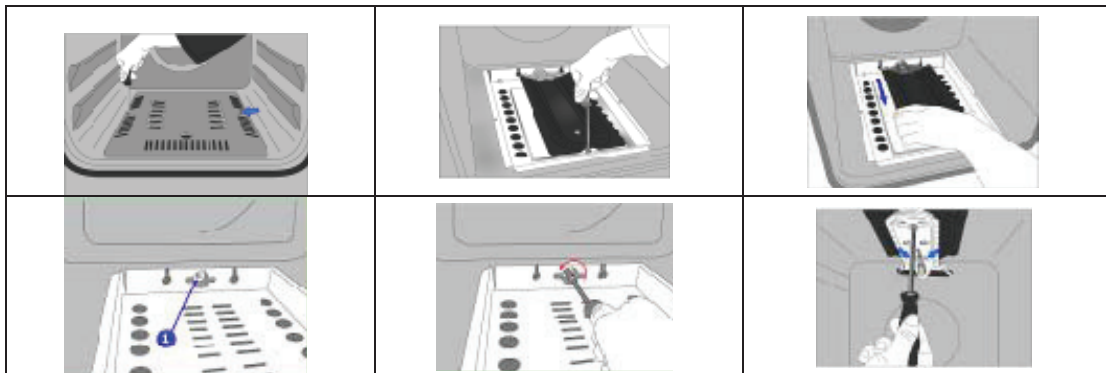
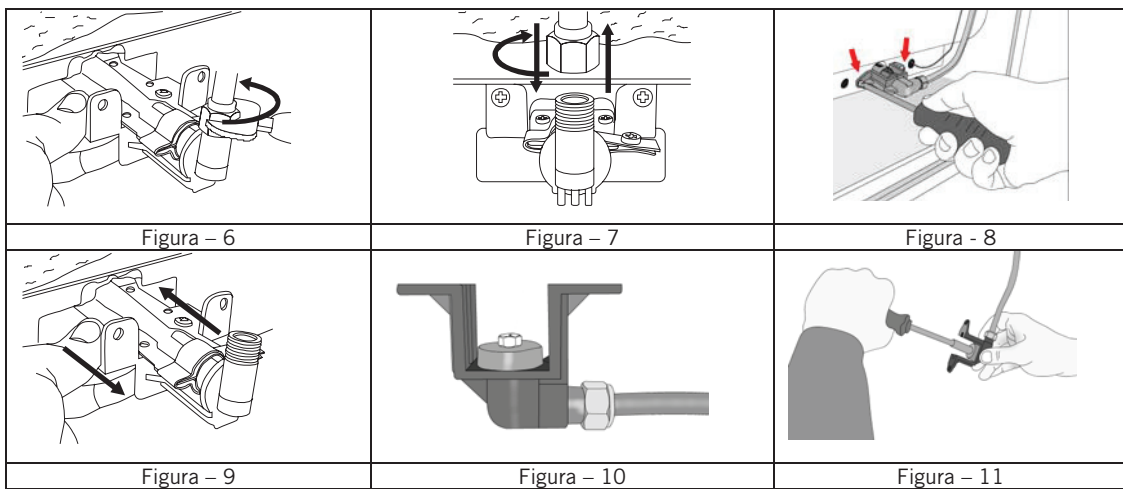


FUEGO PEQUEÑO - Ajuste		De GLP a gas natural	De gas natural a GLP
Al cambiar el tipo o la presión del gas se ha de prestar atención a lo siguiente: Para ajustar el horno de acuerdo con el tipo y la presión del gas, además de cambiar <b>los tubos</b> también es necesario ajustar la cantidad del caudal de gas para cada fogón (tornillo de ajuste junto al regulador; accesible al desmontar el mando).	Quemador grande	3 vueltas en sentido contrario a las agujas del reloj	3 vueltas en sentido de las agujas del reloj
	Quemador mediano	2,5 vueltas en sentido contrario a las agujas del reloj	2,5 vueltas en sentido de las agujas del reloj
	Quemador pequeño	2 vueltas en sentido contrario a las agujas del reloj	2 vueltas en sentido de las agujas del reloj



**Si la cocina de gas deja de funcionar**

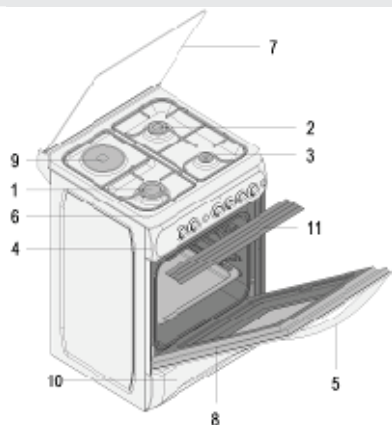
1. Compruebe si está abierta la válvula de gas principal.
2. Compruebe si la manguera de gas está conectada correctamente a la cocina.
3. Compruebe si sale gas por los fogones después de abrir la válvula.
4. Si el horno sigue sin funcionar después de efectuar estos controles, póngase en contacto con un técnico o con el punto de servicio técnico más cercano.



**A continuación se explica el significado de los símbolos utilizados en el marco de manejo**

	Asado (pollo cocinado)		Operación de cocción ventilador
	Cocinar por la única es la parte superior del horno		Operación de cocción ventilador turbo
	Luz		Convección, el ventilador está funcionando
	Cocinar por la única y funcionamiento del ventilador		Cocinar con la parrilla+ ventilador
	Cocinar con la parrilla+ Asado (pollo cocinado)		Cocinar con la parrilla
	Cocinar con la parrilla+ Luz		Cocinar con la parte superior
	Temporizador		Cocinar por la única
	Llama		PULSADOR DE ENCENDIDO

**Descripción del equipo**



1.	Quemador Grande
2.	Quemador medio
3.	Quemador pequeño
4.	Marco de manejo
5.	Empuñadura de la
6.	Espacio de cocina
7.	Tapa abatible
8.	la puerta del horno
9.	plato caliente
10.	repartir el cajón calentador
11.	Chapa de calor (solo con

**Manejo de los fogones**

**Prestar atención a los fogones:**

Utilice utensilios de cocina adecuados para cada quemador.

Todos los quemadores están equipados con válvulas de seguridad especiales. Para encender los fogones tenga en cuenta lo siguiente:

Quemador grande	Ollas de 24 – 28 cm
Quemador mediano	Ollas de 18 – 22 cm
Quemador pequeño	Ollas de 12 – 18 cm

CERRADO	TOTALMENTE ABIERTO	SEMIABIERTO

1. Presione el mando (conmutador) respectivo hacia dentro y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté seleccionado el símbolo de llama al máximo.

2. Presione el pulsador de encendido. Se activan todos los quemadores pero solo se puede encender el fogón seleccionado.

**Importante: Cuando la llama se apaga el sistema de seguridad del gas desconecta automáticamente la alimentación de gas mediante una válvula de mando**

Todos los fogones de la cocina y del horno funcionan independientemente. Para encender un fogón es necesario apretar el mando correspondiente y esperar durante 5 – 10 segundos aproximadamente.

**TABLA DE HORNEADO Y ASADO**

ALIMENTOS	TEMPERATURA	POSICIÓN	TIEMPO DE HORNEADO O ASADO (minutos)
PASTELES DE NATA	150 - 170	2	30 - 35
PASTELES	200 - 220	2	35 - 45
BIZCOCHOS	160 - 170	3	20 - 25
GALLETAS	160 - 170	3	20 - 35
PASTELES	160 - 180	2	25 - 35
GALLETAS RELLENAS	200 - 220	2	30 - 40
PASTAS DULCES	180 - 220	2	35 - 45
VOLOVÁN DE HOJALDRE	160 - 180	2	20 - 30
CORDERO	200 - 230	1	90-120
TERNERA	200 - 230	1	90-120
OVEJA	210 - 230	1	90-120
POLLO (PIEZA)	210-230	1	75-100
PESCADO	190-210	2	40-50

Observación: Los valores indicados en la tabla son promedios calculados que pueden no corresponderse con sus necesidades personales. Antes de hornear o asar, caliente el horno durante 5 – 10 minutos.

A continuación podrá encender el gas electrónicamente presionando el pulsador de encendido o manualmente con una cerilla. Después de encender el fuego mantenga el mando del gas presionado durante unos segundos y luego suéltelo.

Para encender los quemadores del horno deje la puerta abierta. Círrrela aproximadamente 3 segundos después de que la llama se haya encendido y de comprobar que quemara correctamente.

### Manejo del horno

1. La primera vez que utilice el horno es posible que oiga un ruido molesto. Preste atención a que la habitación esté suficientemente ventilada y caliente el horno vacío durante aproximadamente 30 minutos a 250 °C.
2. Encienda el horno (véase „Manejo de los fogones“).
3. En la tabla de horneado y asado se indican los tipos de alimentos, los tiempos de horneado y asado y la posición correcta del termostato para cada uno de ellos.
4. Los valores de la tabla son promedios que han sido obtenidos en los ensayos realizados en nuestros laboratorios.
5. En función del estilo de horneado y asado que utilice y de sus propias costumbres podrá preparar distintos platos.
6. Tiempos de horneado y asado: Éstos tiempos sirven solo como referencia, ya que los materiales, las cantidades y los alimentos utilizados pueden dar distintos resultados en función de la temperatura utilizada
7. No abra la puerta del horno durante las operaciones de horneado y asado (pérdida de calor).
8. Ello podría perjudicar el resultado del horneado o el asado
9. A fin de obtener mejores resultados cuando haga pasteles, recomendamos utilizar moldes de horno apropiados
10. No coloque sartenes, ollas ni bandejas sobre el fondo del horno para asar o mantener la comida caliente.
11. No coloque papel de aluminio ni ningún otro tipo de material sobre el fondo del horno.
12. Ello podría estropear el esmalte.
13. No deje enfriar la comida dentro del horno (el horno podría oxidarse).
14. Ello invalidará el derecho a garantía.



## USO DE LA PLACA DE PROTECCIÓN

1. Para proteger el panel de control del horno, una placa fue diseñada. (Figura 1)
2. Recomendamos el uso de esta pieza de protección para evitar daños que pueden ser causados por el calor durante la cocción.
3. Coloque la hoja de protección en el panel de control mediante la apertura del horno (Figura 2)
4. Asegúrese de que la placa está bien posicionada cerca de su horno (Figura 3)
5. Es importante mantener la tapa abierta.
6. La placa le asegurara su seguridad y protegerá las partes del panel de control.



Figura 1

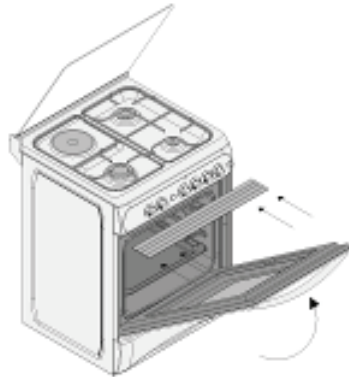


Figura 2



Figura 3

## Limpeza y cuidados

1. Cuando efectúe los trabajos de limpieza y cuidado preste atención a lo siguiente:
2. Antes de empezar la limpieza o el mantenimiento del equipo, asegúrese de que está desconectado de la red eléctrica y de que está cerrada la alimentación de gas.
3. Si el equipo todavía está caliente, déjelo enfriar el tiempo suficiente antes de empezar la limpieza o el mantenimiento.
4. Cuando efectúe los trabajos de limpieza y cuidado preste atención a lo siguiente:
5. Antes de empezar la limpieza o el mantenimiento del equipo, asegúrese de que está desconectado de la red eléctrica y de que está cerrada la alimentación de gas.
6. Si el equipo todavía está caliente, déjelo enfriar el tiempo suficiente antes de empezar la limpieza o el mantenimiento.

