COCINAS DE GAS Y ELÉCTRICAS

manual de uso y mantenimiento

de manincor

fabrica cocinas desde 1828

De Manincor S.p.A.

ÍNDICE

PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA

COCINAS DE GAS Y ELÉCTRICAS

1. NORMAS DE SEGURIDAD
2. IDENTIFICACIÓN DE LAS COCINAS
2.1 PLACA DE IDENTIFICACIÓN
2.2 TABLA DE DATOS TÉCNICOS

3. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO
3.1 MOVIMIENTO Y TRANSPORTE
3.2 INSTALACIÓN
3.3 FUEGOS ABIERTOS: NORMAS DE USO
- *ventilación de los locales*
- *instrucciones para el usuario: encendido y regulación de los quemadores de gas*

3.4 HORNO ELÉCTRICO: NORMAS DE USO
- *datos técnicos*
- *panel de mandos*
- *uso del termostato*
- *uso y funciones del sector*
- *funciones que pueden seleccionarse con el conmutador*
- *uso del grill*
- *mando cuentaminutos*

3.5 COCINAR CON LA MÁXIMA EFICIENCIA UTILIZANDO LA BATERÍA ADECUADA
- *fondos de la sartén*
- *dimensiones de la sartén*
- *tapadera de la sartén*
- *consejos útiles para ahorrar energía*

3.6 PLACA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA: NORMAS DE USO Y MANTENIMIENTO

4. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y PARA EL TÉCNICO DE MANTENIMIENTO

4.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA
4.2 CONEXIÓN AL GAS
4.3 MANTENIMIENTO
- *cambio de las lámparas del horno*
- *limpieza y mantenimiento de los quemadores*
- *adecuación a los diferentes tipos de gas*
- *quemador de doble corona*
- *regulación del mínimo*
- *lubricación de las llaves de paso*
- *limpieza de la placa de cocina en acero inoxidable*
- *consejos varios*

5. ANEXOS
- *tabla aproximada de las temperaturas y tiempos de cocción*

GARANTÍA

PREMISA

Antes de utilizar la cocina por primera vez, le invitamos a leer este manual, en el que se describen las instrucciones de transporte, instalación, uso y mantenimiento. En caso de venta o cesión de la cocina, este manual tendrá que entregarse junto con ella a su nuevo propietario.

Por lo tanto, le pedimos que:

⇒ **lea con atención todas las instrucciones antes de utilizar la cocina por primera vez,**
⇒ **lleve a cabo meticulosamente todas las operaciones descritas y cumpla con las normas de seguridad establecidas**
⇒ **guarde este manual hasta que ceda o desguace la cocina.**

Manincor S.p.A. declina toda responsabilidad por los daños que pudieran causarse a personas o cosas por incumplimiento de estas normas e instrucciones, en caso de una instalación incorrecta, por un uso impropio de la cocina; en especial, si se utiliza con una salida de humos que no cumpla la normativa, en ambientes explosivos y en proximidad de sustancias y materiales altamente inflamables.

COCINAS DE GAS Y ELÉCTRICAS

Las normas y/o instrucciones marcadas con este símbolo están relacionadas con la seguridad!

1. NORMAS DE SEGURIDAD

El uso de la cocina puede conllevar peligros que hay que prevenir, observando las siguientes reglas y precauciones.

- La instalación y todos los ajustes, las transformaciones y el mantenimiento tienen que ser llevados a cabo exclusivamente por personal cualificado y con el correspondiente carné (véase Ley nº 46 y D.P.R. 447).
  Una instalación incorrecta puede causar daños a personas o cosas, frente a los que el fabricante no se puede considerar responsable
- El cristal del horno, las parrillas de hierro fundido de los quemadores de gas y la placa vitrocerámica pueden alcanzar temperaturas elevadas; por lo tanto, tenga cuidado de no tocarlos
- tenga cuidado durante el uso de aceites y grasas, que pueden inflamarse con facilidad
- en la cocina y en las inmediatas proximidades nunca hay que colocar botes de plástico ni bombonas con espray (peligro de incendio y explosión)
- hay que informar a los niños previamente sobre estos inconvenientes y hay que tenerlos lejos de la cocina durante su utilización
- mantener la aireación eficiente prevista en el local en donde esté instalada

2. IDENTIFICACIÓN DE LAS COCINAS

2.1 PLACA DE IDENTIFICACIÓN

En el cajón de debajo del horno se encuentra la placa de identificación, que lleva el número de modelo, el número de matrícula y la fecha de fabricación.

2.2 TABLA DE DATOS TÉCNICOS

Serie Modelos						
		GD7	**G910**	**G910Maxi GD9**	**G610**	**EV610**
Dimensiones externas	cm	70x60x86	90x60x86	90x60x86	60x60x86	60x60x86
Quemador de gas pequeño – kw 1		1	1	1	1	
Quemador de gas medio – kw 1,75		1	2	2	1	
Quemador de gas grande – kw 3		1	1	1	1	
Quemador de gas con triple corona – kw 3,6		1	1	1	1	
Zona eléctrica de cocina Ø 14-1,2 kw						2
Zona eléctrica de cocina Ø18-1,8 kw						1
Zona eléctrica de cocina Ø14/23–1/2,4 kw						1
Horno eléctrico 2,2 kw	cm	46x42x33	46x42x33	62x41x31	46x42x33	46x42x33
Potencia nominal de gas	kw	9,1	10,85	10,85	9,1	
Potencia nominal eléctrica	kw	2,2	2,2	2,5	2,2	8,8
Peso neto / con embalaje	kg	65/78	80/95	80/95	60/73	60/73
Accesorios bajo pedido:						
Tirador inox/latón		*	*	*	*	*

3. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

3.1 MOVIMIENTO Y TRANSPORTE

La cocina se debe almacenar en un ambiente cubierto y seco.
Para moverla, utilizar una carretilla elevadora, con las horquillas metidas por abajo en su parte posterior.

En caso de que la cocina se mueva de forma manual, eliminar todas sus partes móviles (el cajón de debajo del horno, las parrillas de hierro fundido, los quemadores) para aligerar su peso y levantarla entre varias personas, una vez puestos unos guantes de trabajo y evaluado el recorrido que habrá que hacer con ella hasta el lugar en el que tenga que instalarse.

Nota: no levantar la cocina utilizando el tirador como manilla

3.2 INSTALACIÓN

Todas las operaciones relativas a la instalación que afecten a las conexiones y las modificaciones necesarias para la adaptación al tipo de gas disponible tienen que ser llevadas a cabo por personal cualificado según las normas en vigor que regulan:
- la aireación de la cocina
- las tuberías del gas y sus empalmes
- la válvula interceptora de gas

- la conexión eléctrica y la comprobación de la idoneidad de las protecciones del equipo.

Las instrucciones específicas relativas al instalador se indican en el capítulo 4 de este manual.
El incumplimiento de estas prescripciones puede poner en peligro la seguridad y no garantiza la seguridad de uso el equipo.

3.3 FUEGOS ABIERTOS: NORMAS DE USO

VENTILACIÓN DE LOS LOCALES

IMPORTANTE: este aparato tiene que instalarse y funcionar en locales permanentemente ventilados, según lo establecido en las normas UNI-CIG 7129-7131. En concreto, tienen que observarse los siguientes requisitos:

- el local tiene que contar con un sistema de salida al exterior de los humos de la combustión, realizado con una campana extractora o mediante un electroventilador que hay que poner a funcionar al mismo tiempo cada vez que se utilice el equipo
- la cantidad de aire necesaria es la requerida por la normal combustión del gas, alrededor de 2mc/hora por cada kW de capacidad nominal y por la ventilación del local, cuyo volumen no podrá ser de menos de 20 mc. El flujo natural del aire tiene que producirse por vías directas, a través de aperturas permanentes realizadas en las paredes del local que haya que ventilar, que dan al exterior, con una sección útil de paso de al menos 6 cm^2 por cada kW instalado y de todos modos nunca inferior a 100 cm^2. Estas aperturas tienen que realizarse de manera que no puedan ser obstruidas (fig. Se permite también la ventilación indirecta mediante la extracción del aire de locales contiguos al local a ventilar, respetando lo establecido en las normas UNI-CIG 7129 y 7131.

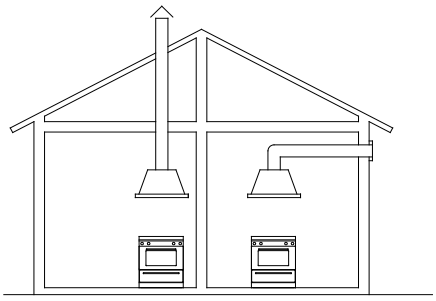


Fig.11

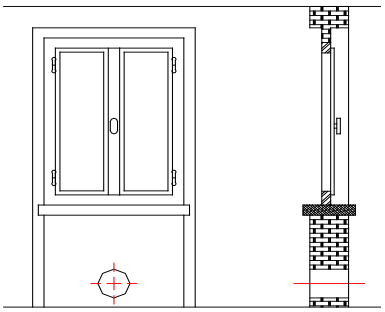


Fig.12

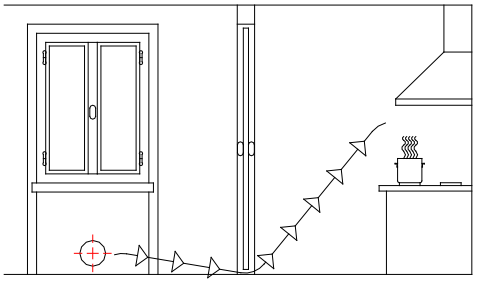


Fig.13

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO ENCENDIDO Y REGULACIÓN DE LOS QUEMADORES DE GAS

Encendido del gas: pulsar el mando para accionar el encendido y girarlo en sentido contrario a las agujas del reloj para abrir el suministro del gas.

Una vez encendido, mantener el mando pulsado durante aproximadamente 10 segundos.
De este modo se da tiempo al termopar para calentarse y por lo tanto tener abierta la válvula de seguridad.
Una vez encendido el quemador, efectuar el paso de la posición de máximo a la posición de mínimo para comprobar la estabilidad de la llama.
En caso de que la llama se apagase, regular el mínimo como se describe en el capítulo específico.

SI POR CUALQUIER MOTIVO LA LLAMA SE APAGARA DESPUÉS DE UNOS SEGUNDOS, EL TERMOPAR SE ENFRÍA Y LA VÁLVULA DE SEGURIDAD INTERVIENE, CERRANDO EL FLUJO DE GAS AL QUEMADOR.

ADVERTENCIA: la utilización de un aparato de cocción por gas produce calor y humedad en el local en el que está instalado. Asegurar una buena aireación del local, manteniendo abiertos los orificios de ventilación natural o instalando una campana de aspiración con conducto de salida.

Un uso prolongado del aparato puede requerir una mayor ventilación, que puede aumentarse abriendo las ventanas, o bien una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando el caudal de aspiración de la campana.

ADVERTENCIA: en caso de que se extinguieran accidentalmente las llamas del quemador, cerrar el mando de apertura y no tratar de volver a encenderlo inmediatamente; esperar al menos un minuto.

ADVERTENCIAS:

- durante el uso del quemador, no permitir a los niños jugar cerca del aparato (asegurarse de que las asas de las ollas estén colocadas correctamente)
- no utilizar esprays cerca del aparato cuando esté funcionando.

3.4. HORNO ELÉCTRICO

IMPORTANTE: la primera vez que se utiliza el horno, hacerlo funcionar en vacío a alta temperatura durante alrededor de 1 hora, dejando las ventanas de la cocina abiertas, si fuera posible. Cuando se enciende por primera vez, el horno despide malos olores debido a los residuos de su fabricación, como grasas, aceites o resina.

3.4.1 NORMAS DE USO

Horno eléctrico, capacidad 63 l, termostato de regulación de la temperatura hasta 250ºC, conmutador para 8 funciones de cocción, parrilla porta ollas con soportes de anclaje a 3 alturas y bandeja grasera.

- *DATOS TÉCNICOS HORNO* modelos GD7–G610–G910–EV610

Datos eléctricos

Tensión	220/230 V
Potencia total	2,2 kW
Resistencia superior	0,85 kW
Resistencia inferior	1,2 kW
Resistencia circular	2,2 kW
Resistencia grill	1,8 W
Lámpara horno	15 W
Motor ventilador	25 W
Temperatura máxima	250°C

Dimensiones útiles del horno

Altura	330 mm
Longitud	460 mm
Profundidad	422 mm
Volumen útil	63 l

El horno está equipado con:
2 parrillas
2 bandejas graseras

***- DATOS TÉCNICOS DEL HORNO* modelo G910 Maxi**

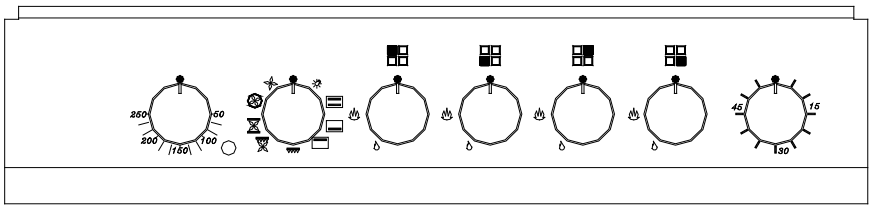
Potencia máx.	2,5 kW
Potencia resistencia central	2,5 kW
Potencia ventilador	4 W
Potencia grill	1,8 kW
Lámpara horno	15 W
Volumen útil	71,1 litros
Temperatura máxima	250°C

Dimensiones útiles del horno

Altura	310 mm
Longitud	620 mm
Profundidad	410 mm
Volumen útil	63 l

El horno está equipado con:
2 parrillas
2 bandejas graseras
1 soporte para pincho asador
1 pincho para pincho asador con empuñadura

PANEL DE MANDOS

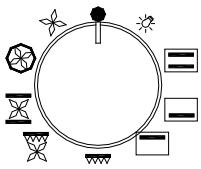


TERMOSTATO
Seleccionar la temperatura girando el mando en el sentido de las agujas del reloj, llevando el índice de referencia a la temperatura deseada. Accionando el termostato se enciende un piloto para indicar que el horno está funcionando.

Girar el mando del termostato en el sentido de las agujas del reloj y llevar el índice de referencia a la temperatura deseada; después, utilizar el mando del conmutador para seleccionar la función de cocción deseada.

USO Y FUNCIONES DEL CONMUTADOR

Utilizar el conmutador para seleccionar las diferentes funciones del horno según el tipo de cocción elegida. En cualquier posición (excepto en 0) se enciende la luz interior del horno.

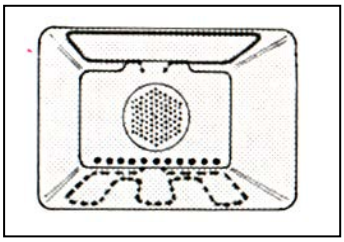


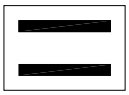
FUNCIONES QUE PUEDEN SELECCIONARSE CON EL CONMUTADOR

Luz del horno

A este símbolo le corresponde el encendido de la luz interior del horno, sin seleccionar ningún tipo de calentamiento.

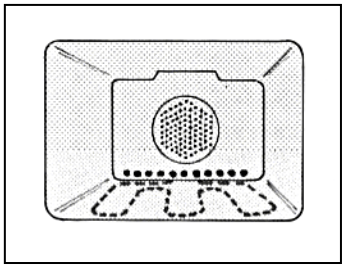
Cocción estática

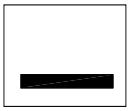




El calor producido por una resistencia superior y una inferior traviesa el horno por convección natural. Esta es la función de cocción tradicional que permite cocinar de manera uniforme sus comidas en un solo nivel (pan, tartas y asados)

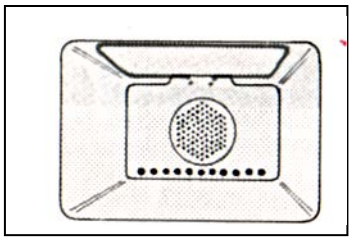
Cocción por la parte inferior





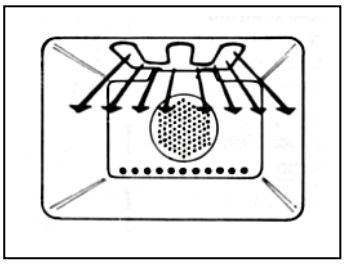
Ahora está seleccionado el elemento calentador inferior (resistencia inferior). Por lo tanto, el calor sale de la parte baja hacia la parte alta. Es ideal para terminar de cocinar comida que esté ya cocinada por arriba, pero aún cruda por debajo y por dentro

Cocción por la parte superior



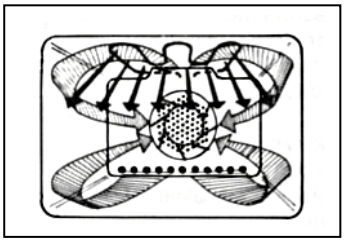
Ahora el calentamiento tiene lugar desde arriba hacia abajo, estando seleccionada la resistencia superior. Normalmente se utiliza para dorar la superficie de los alimentos al final del ciclo de cocción.

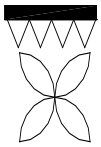
Cocción grill



En esta posición está funcionando la resistencia “grill” situada en la parte superior del horno. La cocción se produce principalmente por radiación, es ideal para tostar el pan o para dorar carnes y pescados. Normalmente el “grill” se utiliza a temperatura máxima; de todos modos puede regularse la cantidad de calor emitido regulando el termostato a la temperatura deseada.

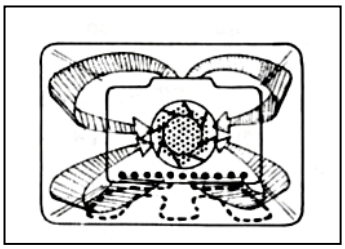
Cocción con grill ventilado

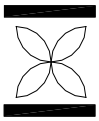




El calor es generado por el “grill” situado en la parte superior del horno y el ventilador posterior lo distribuye. Ideal para cocinar carnes y pollos de gran calibre, como la gallina de Guinea o el pollo, o para asar a la parrilla, al final de la cocción, grandes superficies.

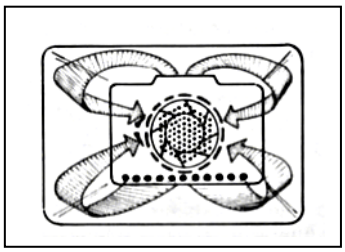
Cocción intensiva con ventilador

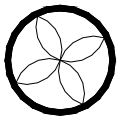




La resistencia superior e inferior calientan el aire, mientras que el ventilador posterior asegura la circulación forzada. Permite una cocción rápida y uniforme, ideal para flanes, tartas saladas, dulces o asados. Además, permite cocinar comidas diferentes, incluso en dos niveles, sin que se mezclen olores ni sabores.

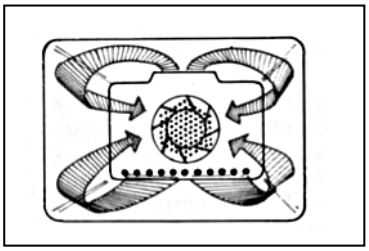
Cocción ventilada





La resistencia circular calienta el aire y el ventilador posterior permite su distribución perfecta directamente desde la fuente de calor. El aire caliente que circula de manera uniforme dentro del horno reduce el tiempo de calentamiento y es ideal para cocinar cualquier comida incluso de forma simultánea, hasta 3 niveles, sin que se mezclen olores ni sabores.

Descongelación

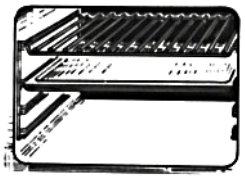


En la función “descongelación” no funciona ningún elemento calentador; solamente está seleccionado el ventilador, para que los alimentos congelados puedan descongelarse rápidamente. El mando del termostato tiene que estar en “0” (apagado).

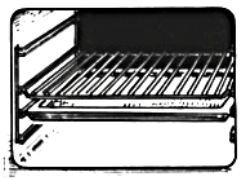
USO DEL GRILL

Cocción grill
Seleccionar la cocción con grill, y, accionando el mando del conmutador, llevar el mando del termostato a su posición máxima (máx.).
Es importante dejar que el horno se precaliente, esperando alrededor de 5 minutos: de este modo a la resistencia grill le da tiempo a ponerse incandescente para obtener un mejor resultado.

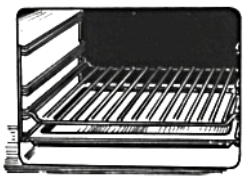
Cocción con grill ventilado
Si se selecciona con el conmutador la cocción "grill ventilado", al fuerte calentamiento se le añade la acción del ventilador, haciendo posible un asado más blando y bien distribuido.
La temperatura puede regularse.



Filetes finos o poco hechos: posición más alta posible



Carne gruesa poco hecha: posición media



Carne gruesa bien hecha: posición baja

SOLO para HORNO *modelo G910 Maxi*

USO DEL PINCHO ASADOR

Después de haber precalentado el horno, colocar el pincho sin la empuñadura con las carnes ya insertadas y fijadas con los correspondientes ganchos de bloqueo en la estructura situada en la bandeja del horno. Introducir la bandeja dentro del horno en la posición más baja. Después empujar la estructura y el pincho hacia la derecha para encajar el pincho en su orificio correspondiente. El mango de plástico del pincho asador tiene que quitarse (desenroscándolo), porque no resiste el calor de la cocción.

Nota: el motor del pincho asador funciona solo si la resistencia está alimentada, o sea, con el piloto (rojo) del termostato encendido.

Consejos útiles

Con el grill, todas las carnes, los pescados y también las verduras salen sin problemas; puede asar a la parrilla incluso pequeños pinchos.
Las carnes rojas cortadas en trozos pequeños y los pescados planos o a rodajas tienen que asarse muy rápidamente y lo más cerca posible del grill.
Para las carnes blancas y los pescados normales y verduras tendrá que alejarse del grill la pieza a cocinar; la cocción, en este caso, durará un poco más.
Saque la carne del congelador unas horas antes de asarla.

No apoye nunca la bandeja grasera en el fondo del horno.

Limpiar el horno después de cada uso, ya que de esta manera la suciedad se elimina con más facilidad. Los depósitos que permanecen durante mucho tiempo en el horno se carbonizan y así resulta muy difícil eliminarlos.

MANDO CUENTAMINUTOS

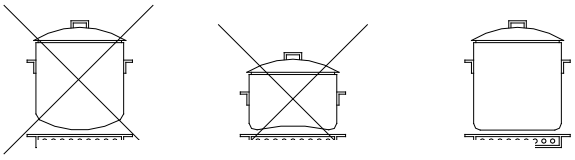
Girar el mando en el sentido de las agujas del reloj (hacia la derecha), colocándolo en el tiempo deseado. Cuando termina el tiempo programado, el timbre sonará brevemente unos segundos.

VENTILADOR TANGENCIAL

Este aparato está equipado con un ventilador tangencial para la refrigeración de los mandos y del tirador de la puerta del horno. Este ventilador se pone a funcionar unos minutos después del comienzo de la cocción, una vez que se alcanza una determinada temperatura. El aire caliente expulsada por debajo del panel de mandos continúa saliendo incluso una vez apagado el horno, mientras la temperatura no baje a niveles normales.

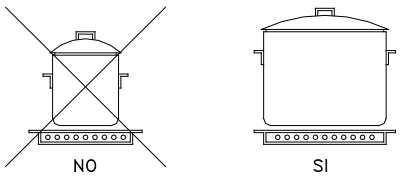
3.5 COCINAR CON LA MÁXIMA EFICIENCIA UTILIZANDO LA BATERÍA ADECUADA

FONDOS DE LAS SARTENES
Fondo estable, ligeramente abombado hacia adentro.
Compruébelo con una regla. Ejemplo: abombamiento máx. 1,2 mm para sartenes con un diámetro de 200 mm.



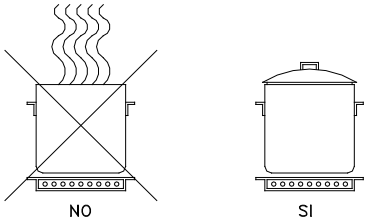
DIMENSIONES DE LAS SARTENES

QUEMADOR	Ø
Pequeño	20
Mediano	20
Grande	20
Triple corona	30



TAPADERA DE LA SARTÉN

La tapadera retiene el calor en la sartén y hace ahorrar energía. Conmutar en el momento adecuado de la posición de inicio de cocción a la posición de continuación de la cocción y utilizar el calor residual.



CONSEJOS ÚTILES PARA AHORRAR ENERGÍA

- ¡Cocinar los alimentos siempre con la tapadera cerrada!

- Elegir la olla con las medidas adecuadas, o sea: el diámetro de la olla tiene que corresponder con el de la placa de cocción y la vajilla que se utilice tiene que ser del material adecuado.

- Con base en la experiencia que vaya adquiriendo, en un futuro podrá apagar la placa incluso antes de finalizar la cocción, aprovechando de esta manera el *calor residual.*

3.6 PLACA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA: NORMAS DE USO Y MANTENIMIENTO

MODO DE USO Y MANTENIMIENTO PERIÓDICO

Antes de efectuar cualquier operación, es necesario desconectar el equipo de la red. No se necesita ningún mantenimiento; solamente hay que comprobar el estado de los conductores, de los mandos y de las resistencias. Todo mantenimiento o cambio tiene que llevarlo a cabo personal cualificado.

ATENCIÓN: el equipo no puede ni debe limpiarse con chorro de agua.

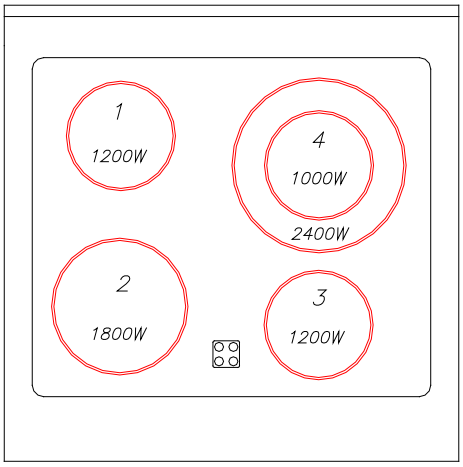
No tocar el aparato con las manos o los pies mojados, húmedos ni desnudos.
La vitrocerámica tiene una buena resistencia mecánica, por lo que soporta pequeños golpes accidentales; si por una caída de objetos pesados o golpes violentos se notaran roturas o grietas, incluso ligeras, es necesario dejar de usar el aparato, desconectándolo de la red eléctrica.
Llamar inmediatamente el serivcio de asistencia.

IMPORTANTE:

- no utilizar placa de cocción vitrocerámico como encimera para apoyar objetos ni como superficie de trabajo
- no utilizar nunca para cocinar en la superficie de vitrocerámica contenedores de plástico o de papel de aluminio (Domopack)
- antes de poner a funcionar la placa de cocción, comprobar que en la vitrocerámica no haya residuos de grasa, agua ni líquidos; no utilizar ollas con el fondo mojado
- cuando el aparato esté funcionando, la superficie de cocción está a temperatura alta, por lo que es necesario mantener alejados a los niños
- si se efectúan cocciones con grasas y aceites, es necesario vigilarlas siempre, ya que el aceite y la grasa calientes pueden incendiarse.
- no dejar funcionar en vacío la zona de cocción; para cocinar, no utilizar ollas de diámetro más pequeño o excesivamente más grade de la zona de cocción utilizada; no utilizar ollas con fondo que no sea perfectamente plano
- no dejar las cocciones en curso sin vigilancia durante mucho tiempo. Un utilizar trapos de tejido sintético o de todas maneras paños que pudieran incendiarse

INSTRUCCIONES DE USO

DISPOSICIÓN DE LAS ZONAS DE CALENTAMIENTO EN LA PLACA DE COCCIÓN



VALORES DEL MANDO DE 0 A 6

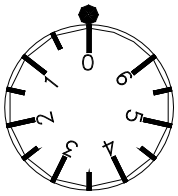


Fig. 19

USO Y REGULACIÓN DE LAS ZONAS 1 - 2 - 3
Zona 1 - 1200 W diámetro útil 144 mm
Zona 2 - 1800 W diámetro útil 180 mm
Zona 3 - 1200 W diámetro útil 144 mm

El encendido, la regulación y el apagado de las zonas indicadas se efectúan girando el mando que lleva los valores numéricos (de 0 a 6) numerados en el sentido de las agujas del reloj. El mando puede girarse en ambos sentidos.
A cada valor del mando le corresponde una temperatura diferente de la zona de cocción.
A los valores altos les corresponden temperaturas más elevadas.

USO Y REGULACIÓN DE LA ZONA 4 (Zona de diámetro doble)

Zona 4 - 1000 W diámetro 144 mm / 2400 W diámetro 230 mm
El encendido, la regulación, el apagado y el cambio de potencia de la zona indicada se efectúa girando el mando que lleva los valores numéricos (de 0 a 6) numerados en el sentido de las agujas del reloj. El mando puede girarse **en un solo sentido.**
A cada valor del mando le corresponde una temperatura diferente de la zona de cocción.
A los valores altos les corresponden temperaturas más elevadas.

La selección de la potencia 2400 W se obtiene girando más allá de la posición 6 el mando de regulación.
Para volver a la potencia 1000 W hay que apagar la zona y volver a poner el mando en la posición deseada.

PLACA DE COCCIÓN "SUPER-QUICK"

La placa de cocción rápida Super-Quick garantiza una buena distribución del calor y su color es rojo fuego.
Las zonas de cocción están provistas de un mando electrónico para proteger la placa vitrocerámica del recalentamiento y para garantizar una alimentación de calor uniforme de la placa de cocción a la olla.

La placa de cocción tiene un funcionamiento de tipo cíclico, o sea, se enciende y se apaga a intervalos regulares.

La placa vitrocerámica tiene un dispositivo de indicación "calor residual".

Una lámpara piloto situada bajo el cristal se ilumina si la zona de cocción alcanza una temperatura tal que pueda provocar quemaduras. **Este piloto sigue encendido incluso si la zona de cocción ya estuviera apagada**, pero aún hubiera riesgo de quemaduras por el calor residual que aún tuviera la vitrocerámica. El piloto se apaga solo cuando ya no exista este riesgo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

La placa vitrocerámica mide 526 mm por 446 mm

- **2 zonas** de cocción diámetro 140 mm de 1,2 kW
- **1 zona** de cocción diámetro 180 mm da 1,8 kW
- **1 zona** de cocción combinada diámetro 140 mm de 1 kW y diámetro 230 mm de 2,4 kW

LIMPIEZA Y CUIDADO DE PLACA VITROCERÁMICA

Cuando el aparato esté funcionando, la temperatura de la superficie de la vitrocerámica es elevada. Por este motivo, nunca deben efectuarse limpiezas con sustancias inflamables ni guardarlas cerca del aparato.

No efectuar limpiezas al equipo en caliente con paños o trapos de tejido sintético, o de cualquier manera con materiales que pudieran incendiarse.

- La placa vitrocerámica, antes de ser utilizada por primera vez, hay que limpiarla a fondo y protegerla con una crema especial que se entrega con la placa y que puede encontrarse en la empresa Manincor y en las tiendas de artículos para la casa

- después de cada limpieza se aconseja volver a pasar con un paño húmedo y frotar en seco

- quitar cuidadosamente los restos de detergente que hubieran quedado con un trapo húmedo (aunque las instrucciones de uso de los detergentes digan lo contrario), porque podrían darse reacciones agresivas en el momento de fase de calentamiento de la placa. Por último, frotar en seco.

Incluso cuando hay suciedad rebelde, se limpia rápidamente y con facilidad, siguiendo estas instrucciones:

a) quitar las impuridades si es posible después de cada cocción
b) no utilizar detergentes abrasivos
c) no dejar pegar impuridades debidas a cocciones repetidas
d) se entrega con el equipo una rasqueta y un detergente

IMPURIDADES LEVES

Las manchas nacaradas se pueden quitar con detergente para acero inoxidable aplicado con un trapo limpio o con una esponja en la placa vitrocerámica aún templada, frotando dependiendo de cómo esté de sucio.

INCRUSTACIONES Y SALPICADURAS DE GRASA

Tendrán que quitarse con una rasqueta para cristales o con una cuchilla. Por último, limpiar con detergente para acero inoxidable.

IMPORTANTE

No esparcir nunca azúcar en la zona de cocción. El azúcar y las sustancias azucaradas, como mermeladas, gelatinas y zumos, tendrán que quitarse inmediatamente en caliente con la rasqueta, para evitar reacciones químicas.

SEDIMENTOS CALCÁREOS

Los oscurecimientos en la zona de cocción son debidos a la cal recalentada, provocada por agua que se ha desbordado u ollas mojadas. Las pérdidas de color más leves tendrán que eliminarse inmediatamente con los detergentes ya mencionados. En caso de sedimentos, limpiar enérgicamente; si fuera necesario, incluso varias veces.

UTENSILIOS DE PLÁSTICO - LÁMINA EN ALUMINIO

Las rasquetas para cristales (rasquetas de cuchilla) están disponibles en las tiendas de artículos para el tiempo libre, para la construcción y para pintores.

Para proteger a fondo la placa vitrocerámica, sugerimos utilizar algunos productos especializados, como el “cera-fix” Limpian y protegen el área de cocción con un finísimo velo antisuciedad e hidrorrepelente. Utilizando este producto con constancia, la zona de cocción siempre será fácil de limpiar; también estará protegida de la acción agresiva del azúcar y de sustancias excesivamente “azucaradas”.

No utilizar nunca: detergentes para ollas o abrasivos en polvo, lana de acero enjabonada, esponjas con lado abrasivo o áspero scotch-brite ni pastas para lavar a mano. Todos estos productos podrían arañar la superficie de la vitrocerámica.
Los detergentes químicos para cocinas, lejías, productos quitamanchas, y antióxido podrían reaccionar de forma agresiva, estropeando la vitrocerámica.

Cuidado con no arañar la superficie de vitrocerámica con joyas (anillo con diamantes).
No utilizar esponjas o estropajos de lavado destinados a otros empleos. En efecto, pueden dejar en la placa vitrocerámica una película de líquido o de agua de color, provocando que se oscurezca. La pérdida de color se produce solamente en el momento de calentar la zona de cocción. Si el fenómeno volviera a ocurrir, repetir las operaciones de limpieza como se han descrito.

NOTA: los fondos de las ollas o de las sartenes con bordes y aristas vivas, con el desplazamiento pueden dejar señales, arañazos o abrasiones en la superficie. Lo dicho es válido sobre todo para las ollas de hierro y de esmalte con fondos electrográficos. Apoyar las ollas con el fondo siempre limpio y seco. No dejar cocinar en vacío las ollas con esmalte.

No acercar utensilios de plástico o similares (cucharas, cuencos, recipientes, etc.) en el área de cocción, porque podrían derretirse. Si se derritieran a pesar de estas precauciones, rascar inmediatamente en caliente los residuos que hubieran quedado en la zona de cocción. No emplear papel de aluminio para la cocción directa.

4. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y PARA EL TÉCNICO DE MANTENIMIENTO

4.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato está fabricado para funcionar a 220 V monofase, 50 Hz y está provisto de cable de alimentación sin clavija.
Antes de llevar a cabo la conexión, asegurarse de que:
- el interruptor magnetotérmico que protege su instalación eléctrica sea adecuado para la potencia del aparato (véase en la placa de identificación de la cocina), así como la clavija del cable de alimentación y la toma eléctrica
- la instalación eléctrica tenga una toma tierra eficaz y cortacircuitos

4.2 CONEXIÓN AL GAS

NOTA: el enganche del gas tiene que ser efectuado por personal cualificado o con el carné correspondiente.

Cuando el gas se distribuya con tuberías, el aparato tiene que conectarse a la instalación de conducción del gas e las siguientes maneras:
A. con tubo metálico rígido de acero conforme con la UNI 8863, cuyas juntas tienen que estar realizadas mediante empalmes roscados, de conformidad con la norma UNI-ISO 7/1. Se admite empleo de medios de estanquidad con masillas adecuadas.
B. con tubo de cobre de conformidad con la UNI 6507, serie B, cuyas juntas tienen que estar realizadas mediante empalmes de contención mecánica, según la UNI 8050.
C. con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, según la norma UNI-CIG 9891, con extensión máxima de 2 metros y guarniciones de estanqueidad conformes con la norma UNI 9264

Cuando el gas lo distribuye directamente una bombona o depósito GPL, el aparato tiene que estar conectado de las siguientes maneras:

A. desde el contador al aparato con tubo de cobre de conformidad con la UNI 6507, serie B, cuyas juntas tienen que estar realizadas mediante empalmes de contención mecánica, según la UNI 8050.
B. desde el complejo depósito regular tiene que ser efectuado utilizando un tubo flexible (flexible metálico según 9891 o flexible según 7140) empalmado a un equipo fijo que conduce gas al aparato.

Limitarse al empleo de tubo metálico flexible (según 9891)
en caso de que no haya la posibilidad de inspeccionar constantemente a la vista el tubo empleado para el enganche al equipo fijo.

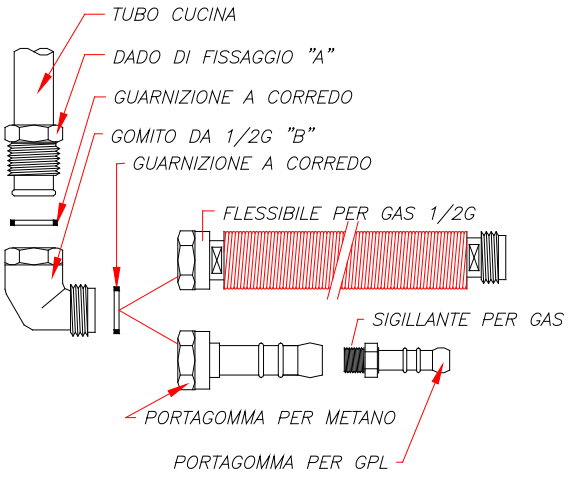
TIPO DE GAS	PRESIÓN
Butano G30	30 mbar
Propano G37	37 mbar
Metano G20	20 mbar

Para ambos casos, véase también UNI CIG 7131. El regulador de presión combinado con la bombona tiene que ser conforme con la norma UNI CIG 7432.
Comprobar que la cocina esté preparada para funcionar con el mismo gas de alimentación que figura en la placa de ajuste situada en el lateral derecho del cajón inferior; en caso contrario, consulte el apartado de adaptación a diferentes tipos de gas. Las presiones de alimentación de los diferentes gas tienen que comprobarse teniendo en cuenta los datos de la tabla indicados en el lateral.

ATENCIÓN: en caso de que las presiones de alimentación no fueran conformes con lo indicado anteriormente, hay que eliminar la causa o avisar a la empresa suministradora del gas.

ADVERTENCIAS

Se aconseja comprobar que el suministro del contador y el diámetro de los conductos de la red sean suficientes para abastecer todos los aparatos indicados y comprobar que todas las conexiones estén realizadas correctamente.
Interponer entre la red de alimentación y el aparato una llave de paso de cierre a la que pueda accederse con facilidad.
NOTA: Las guarniciones tienen que utilizarse en caso de conexiones con roscado cilíndrico; en caso de conexiones con roscado cónico, la estanqueidad debe garantizarse en la rosa, añadiendo, si fuera necesario, los medios de retención que fueran adecuados a las roscas de gas (líquido y metano) de conformidad con lo establecido en la norma UNI-CIG 7129-7131.
ATENCIÓN: con la instalación terminada, comprobar que no haya pérdidas de gas, utilizando una solución específica: por ejemplo, tipo burbujas o detector de fuga electrónico; no utilizar nunca una llama.
El aparato se entrega equipado con un empalme de codo de ½ gas (B) que se puede posicionar en la dirección deseada, aflojando y después fijando de nuevo la tuerca de fijación (A).
A este codo se le conecta: o un flexible metálico para gas, o un tubo de goma para gas de enganche a la red (metano o bombona) con su portagoma (grueso para metano y pequeño para bombona), siguiendo las normas vigentes.



4.3 MANTENIMIENTO

CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

Para cambiar una de las bombillas internas del horno, lo primero que hay que hacer es cortar la conexión eléctrica del aparato. Después hay que desatornillar la tapita de protección del cristal, cambiar la bombilla y volver a montar la tapita protectora.
La bombilla tiene que tener las siguientes características:

Tensión: 220/230v 50 Hz
Potencia: 15W-300°C
Enganche: E14

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LOS QUEMADORES

Quitar las partes desmontables de los quemadores y sumergirlos durante 10 minutos en una solución de agua caliente y detergente líquido. Quitar las incrustaciones más difíciles, si las hubiera, con un cepillo de cerdas duras; después, aclarar comprobando que todas las aperturas queden sin impuridades.

serie SABAF 2

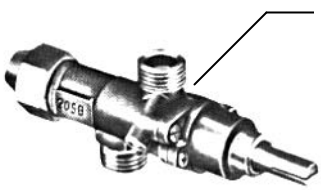
ADAPTACIÓN A LOS DIFERENTES TIPOS DE GAS

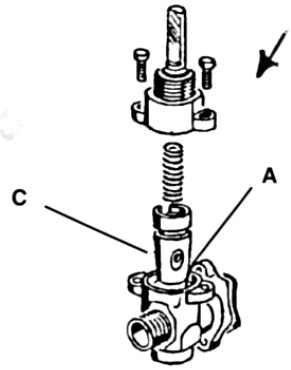
Nuestros aparatos están preparados para el funcionamiento con gas gpl. En caso de que la placa se tuviera que alimentar con otro tipo de gas, tiene que llevarse a cabo el cambio de los inyectores de los quemadores.
Para ello, quitar las partes desmontables del quemador (cubierta con divisor de llama y cuerpo quemador); después desatornillar con una llave de tubo la espita y cambiar por la espita correspondiente al tipo de gas utilizado, tal y como se indica en la tabla de datos técnicos.
Al montar e nuevo el quemador, **no hay que hacer más regulaciones.**
Después de haber efectuado el cambio e los inyectores, actualizar la vieja etiqueta situada en el lateral derecho del cajón inferior con los datos correspondientes al nuevo gas.

REGULACIÓN DEL MÍNIMO

Nuestros aparatos salen de la prueba final con la regulación del mínimo ya efectuado para el gas requerido en el pedido, si se hubiera especificado. Si no correspondiera en el momento de la instalación (por ejemplo, por anomalía de la presión en la red del gas o altura diferente del lugar de carburación, por ejemplo: a nivel del mar o en alta montaña), hay que efectuar otra regulación, procediendo de la manera siguiente:
A encendido el quemador llevando después el mando a la posición de mínimo (llama pequeña)
B quitar el mando
C actuar con el destornillador en el tornillo a la izquierda del vástago del grifo hasta obtener la llama optimal.

Con el enganche a gas líquido (bombona) la regulación del mínimo se obtiene atornillando a fondo el tornillo de regulación en el sentido de las agujas del reloj.
Hay que tener en cuenta que una llama más baja de 3 mm se apaga con el primer golpe de aire que se produzca.





LUBRICACIÓN DE LAS LLAVES DE PASO:

Si el giro del mando se pone duro, llamar
(a personal especializado) para que lubriquen la llave de paso según las s
instrucciones:

- desmontar la llave de paso como se especifica en la figura de más
- limpiar el cono C y su sede A con tricloroetileno
- engrasarlo con grasas solubles en hidrocarburos
- volver a montarlo asegurándose de que los pasos del gas no estér obstruidos (si fuera necesario, quitar la grasa en exceso)

ATENCIÓN: Desmontar y volver a montar las llaves de paso una de cada vez, para evitar que puedan confundirse las piezas.

TABLA DE INYECTORES

Diámetro inyectores en centésimos de milímetro

Quemador	Potencia [kW]	Metano G20	Butano G30
Auxiliar	1	72	50
Semirrápido	1,75	97	65
Rápido	3	116	85
Triple corona	3,6	135	96

ATENCIÓN: un uso impropio del aparato anulará automáticamente cualquier responsabilidad del fabricante y la garantía del producto.

LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCINA - en acero inoxidable

Se lleva a cabo fácilmente utilizando un paño húmedo y un detergente no abrasivo; luego pase un paño suave y seco. En las paredes de acero inoxidable para manchas muy resistentes use agua y vinagre.
No limpie nunca con estropajo metálico, con estropajos fuertes o rugosos ni con lana de acero.

CONSEJOS VARIOS

Este electrodoméstico, antes de salir de la fábrica, ha sido sometido a una prueba final y puesta a punto por personal experto y especializado, de tal manera que dé los mejores resultados de funcionamiento posibles.
Para reparaciones o actividades de mantenimiento, diríjanse a nuestros centros de asistencia técnica autorizados o a nuestra OFICINA DE GESTIÓN DE CLIENTES, que está a su disposición para explicaciones o para dirigir su solicitud al técnico de zona competente.

5. ANEXOS

TABLA APROXIMADA DE LAS TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCIÓN

Estas tablas son aproximadas; en gran medida depende del gusto y la experiencia de quien opere con el horno, pero sobre todo depende de la frescura y calidad de la comida que haya que cocinar.

PLATOS	TEMPERATURA °C	TIEMPO DE COCCIÓN [minutos]
Pan y galletas		
Pan de molde o cuadrado	190/200	45/60
Bocadillos y sandwiches	150/160	20/25
Pan blanco	175/210	25/40
Galletas (sablis – 2° o 3° guía horno)	125/140	20/30
Tartas y pastelería varia		
Bollo de pan	175	40/50
Tarta galleta	160	40/45
Tarta de varios pisos	190	25/35
Tarta de chocolate	175	25/35
Tarta de frutas	120/140	50/70
Rollitos	190/200	13/18
Petisú	180	15/20
Volován	175	20
Galletitas de hojaldre	180	20
Pasta brisa	180	20
Bizcocho	125	20/25
Souflés	180/200	20
Merengues	120/125	30/35
Carnes de carnicería		
Buey estofado (de 1/1,5 kg)	150/160	180/210
Ternera asada (de 1-1,5 kg)	150/160	120/150
Rollo de carne picada (de 1-1,5 kg)	180/190	90/120
Cordero (pernil o paletilla)	150/160	60/90
Cabrito (pernil o paletilla)	150/160	45/60
Cerdo (lomo o pata)	175	45/60
Carnes de caza		
Liebre asada	150/160	60/90
Faisán joven asado	150/160	60/90
Gamuza, gamo, ciervo asado	150/160	90/120
Aves de corral		
Pollo o capón	170	90/120
Palomas asadas	150/160	80/100
Pavo	150	90/120
Oca	160	150/180
Pato	175	180/200
Pescados		
Pescado en general	200	15/20

GARANTÍA

DECLARACIÓN DEL FABRICANTE

La empresa de Manincor garantiza que el aparato ha superado todos los controles y pruebas finales internas, que está en buenas condiciones y que no tiene defectos de fabricación ni de material.

CLÁUSULAS GENERALES

La garantía tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra. Es válida solamente par el comprador inicial y no puede transferirse.
Para que se presten los servicios de garantía, el cliente tendrá que mostrar un documento fiscal de compra válido (ticket, factura, etc.). **El documento fiscal debe guardarse cuidadosamente.**

MODO DE GARANTÍA

La empresa Manincor se reserva, a su juicio incuestionable, elegir la acción más adecuada para resolver el problema que constituya el objeto de la garantía.
Las piezas defectuosas cambiadas quedarán en propiedad de la empresa Manincor.
La empresa Manincor, a su juicio incuestionable, decidirá si la prestación de garantía tiene que realizarse in situ o en sus locales.
Para las prestaciones en garantía a domicilio, el Cliente está obligado a pagar la tarifa fija de llamada que esté en vigor. Este derecho no debe pagarse si la cocina se hubiera comprado desde hace menos de 3 meses.
Para las reparaciones en los centros de asistencia de Manincor, el Cliente está obligado a pagar los gastos de transporte.

VICIOS O ERRORES EN LOS MATERIALES

Los vicios o errores que tuvieran los materiales tendrán que declararse en un plazo de 8 días desde la recepción de la mercancía y en cualquier caso no implican más que la obligación al cambio de lo servido, excluyendo cualquier otra responsabilidad.

COMPONENTES NO SUJETOS A GARANTÍA

Quedan excluidas de la garantía:

- las piezas defectuosas debido a negligencias o descuidos en su uso, en concreto el deterioro de la placa de cocción por falta de mantenimiento o por un mantenimiento incorrecto.
- Las piezas defectuosas, si lo fueran por incumplimiento de las instrucciones contenidas en este manual de instrucciones.
- Las partes defectuosas por el transporte, por la falta de aplicación de la normativa vigente, nacional y local, o aplicación parcial de la misma.
- Las piezas defectuosas debido a instalaciones no realizadas según requiere la técnica, por falta de capacidad o anomalía de la instalación eléctrica, hidráulica y del gas, por ineficiencia de los desagües y las salidas de humos.
- La garantía no cubre las piezas defectuosas debido a reparaciones efectuadas por personal no autorizado por Manincor.
- Las operaciones técnicas que se solicitaran y que fueran debidas a ineficiencias de la salida de humos y/o de las tuberías de conexión no se consideran en garantía, y se cobrarán con base en la tarifa vigente.
- Piezas consumibles, como bombillas, parrillas, guarniciones, fuentes, cristales, etc.

PRESTACIONES EXCLUIDAS DE LA GARANTÍA

Las operaciones fuera del plazo de garantía o en los casos en los que la misma no fuera aplicable se cobrarán según la tarifa en vigor. En este caso, también se cobrará el coste de las piezas cambiadas.

RESPONSABILIDAD

Manincor no es responsable por daños directos o indirectos causados a personas o cosas por defectos del producto debidos al incumplimiento de las normas de carácter nacional o local o indicadas en este manual de instrucciones.

FORO COMPETENTE

En caso de que surja cualquier controversia o reclamación, será competente siempre y exclusivamente el foro de Trento.

MODIFICACIONES A LOS PRODUCTOS

Las características de los productos en los catálogos y en este manual de uso y mantenimiento son puramente orientadoras. Dado que De Manincor es una empresa que siempre está comprometida con una mejora constante de sus productos, la misma se reserva el derecho de aportar las modificaciones y mejoras que considere oportuno, sin ninguna obligación de preaviso. De Manincor, además, no está obligada a aportar a los productos ya fabricados o que estuvieran en curso de fabricación, asignados a los clientes, las modificaciones ya realizadas o en fase de realización.

Queda prohibida la reproducción total o parcial de fotografías, imágenes y textos.

de manincor
fabrica cocinas desde 1828

DeManicor SpA
I-38121 Trento • Via di Spini, 15
tel. +39 0461 990 322 • fax +39 0461 990 234 • www.demanicor.it