



MANUAL DE INSTRUCCIONES

COCINAS CON PORTABOMBONAS

ACOP1560B

ACOP1560X

Por favor, lea atentamente este manual y guárdelo para futuras consultas.

ADVERTENCIAS

- Las representaciones gráficas de este manual son puramente indicativas, puede haber imágenes que no se correspondan con su aparato.
- Este aparato es válido para los parámetros indicados en la placa de características.
- ASPES no se hace responsable por los daños a personas o bienes provocados por una instalación incorrecta del aparato.
- Los dispositivos de seguridad y regulación automática del aparato sólo podrán ser modificados por un técnico cualificado oficial de la marca.
- El aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por falta de experiencia y conocimientos si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños menores de 3 años deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.
- Este aparato está diseñado única y exclusivamente para uso doméstico.
- Atención:
 - La tapa de cristal se puede romper cuando se calienta:
 - Apagar los quemadores y dejarlos enfriar 2 o 3 minutos antes de bajar la tapa.
- Este aparato debe ser conectado a una salida de gases individual de acuerdo a las normas de instalación en vigor.

INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN Y REGULACIÓN

Las operaciones de instalación y regulación deben ser realizadas por un técnico cualificado y autorizado.

1. LUGAR DE INSTALACIÓN.

- **Lugar de instalación:** Esta cocina debe ser instalada de acuerdo con la legislación en vigor, teniendo especialmente en cuenta los dispositivos de ventilación.
- **Ventilación del local:** Para que la ventilación se pueda realizar con facilidad, de modo que se optimice el buen funcionamiento de la cocina, deben existir una o más ventanas de un mínimo de 2m de ancho. La superficie mínima de las ventanas no puede ser inferior a 0.4m².
- **Dimensiones del lugar:** El área donde se coloque la cocina debe ser superior a 8m².
- **Entrada de aire:** El aire debe entrar directamente a través de ventanas o puertas permanentes.

2. UBICACIÓN DEL APARATO.

- Retire completamente el embalaje y compruebe que la cocina está en buen estado. De lo contrario, contacte con el personal técnico.
- Esta cocina no está concebida para ser encastrada en un mueble. Siga las siguientes instrucciones:
 - Coloque el aparato sobre una superficie plana.
 - Debe respetar un mínimo de 2cm de separación entre las paredes y la cocina.
 - Debe respetar un mínimo de 65cm en la parte superior de la cocina.
 - La cocina NO debe instalarse sobre superficies inflamables.
 - Es importante que nivele las patas de la cocina para lograr una distribución uniforme de los líquidos en los recipientes.

3. CONEXIÓN AL GAS.

La cocina posee una placa de características localizada en la parte posterior, que indica las condiciones de regulación del aparato: tipo de gas y presión de alimentación.

La conexión a la bombona de gas o a la red de gas, debe efectuarse de acuerdo con las prescripciones de la legislación en vigor, después de asegurarse que la cocina está regulada para el gas con el cual se va a alimentar y después de comprobar la respectiva presión de alimentación que aparece en la chapa de características. En caso de que no ocurra, efectuar las operaciones que figuran en el aparato “Adaptación a los diferentes tipos de gas”.

Utilice el tubo de acuerdo con la legislación vigente para el tipo de gas que va a utilizar.

Realice la conexión entre el porta tubos situado en la parte trasera de la cocina y el engranaje de la bombona de gas o de la toma de gas de la instalación. Esta misma conexión podrá efectuarse en el lado derecho o izquierdo del aparato, una vez que el tubo pase por las abrazaderas situadas en la parte trasera de la cocina, evitando otras fuentes de calor. La conexión del aparato a la instalación de gas puede realizarse con ayuda de un tubo flexible de goma vulcanizada o de acero inoxidable flexible, obedeciendo el mismo a las normas aplicables.

En los aparatos con instalación eléctrica, cuya alimentación de gas se realice por medio de un tubo metálico, es necesario realizar un aislamiento eléctrico interponiendo entre el tubo colector y el tubo de alimentación de gas un componente aislante.

La conexión del aparato a la botella de GPL, bombona de butano comercial de 13 kg, puede hacerse con un tubo flexible de goma vulcanizada.

La conexión de su cocina al circuito de gas ciudad debe ser hecha por personal técnico cualificado.

- **Cuidados del tubo de conexión/manguera a la bombona:**
 - No debe soportar temperaturas superiores a las indicadas en la norma aplicable.
 - Deben ser utilizadas abrazaderas en los dos extremos.
 - El tubo debe permanecer a la vista para permitir una vigilancia periódica.
 - Deberá ser lo más corto posible y con un máximo de 1.5m.
 - Debe seguir por las abrazaderas ya colocadas en la cocina evitando fuentes de calor.

En la parte trasera inferior opuesta al horno, encontramos un soporte redondo, por donde se deberá pasar el tubo flexible del gas, de modo que éste no esté en contacto con las paredes del horno.

Atención: Después de haber hecho la conexión de la alimentación de gas, y antes de poner en funcionamiento la cocina, compruebe si existe algún tipo de fuga. La búsqueda de fugas debe realizarse con la ayuda de un producto jabonoso. En cualquier caso, NUNCA utilice una llama.

4. ADAPTACIÓN A LOS DIFERENTES TIPOS DE GAS.

La cocina está equipada con quemadores "Multigas", los cuales están preparados para utilizar cualquier tipo de gas, una vez se proceda a las modificaciones necesarias.

Si va a usar un gas diferente al que el aparato está configurado, tendrá que solicitar al fabricante el "KIT" de componentes, indicando el tipo de gas que desea utilizar y proceder a la sustitución del mismo. El "KIT" de transformación está compuesto por los respectivos inyectores y la etiqueta de transformación para el tipo de gas a instalar. Una vez hecha la instalación del "KIT", la etiqueta deberá ser colocada junto a la etiqueta original sobre la parte de regulación del gas.

- **Encimera:** Para sustituir los inyectores de la encimera, retire la tapa y la base de cada quemador. El acceso al inyector, se hace por el centro del quemador, utilizando una llave de "tubo" hexagonal de 7mm.
- **Quemador del Horno:** Para sustituir los inyectores del horno, afloje el (los) tornillo (s) del (los) quemador (es), y a continuación retírelo (s) empujando en el sentido de dentro hacia fuera del horno.
- **Regulación de los mínimos en los quemadores:** Una vez adaptada la cocina a un tipo de gas diferente al inicialmente instalado, deberá regular los mínimos de los quemadores de la siguiente forma:
 - Encender el quemador y girar el mando hacia la posición de mínimo.
 - Retirar el mando de la respectiva llave, sacándola con ayuda de un destornillador fino, girar el tornillo hacia la izquierda (+llama) o hacia la

derecha (- llama) hasta obtener una llama mínima regular que no se apague.

- **Regulación del caudal mínimo del horno:** (solamente cuando se realice la adaptación para otro tipo de gas).
 - Retire todos los accesorios del horno, así como el fondo del mismo, de forma que se visualice la llama sin necesidad de abrir la puerta.
 - Encienda el quemador y coloque el mando en la posición de máximo.
 - Espere 10 minutos con la puerta del horno cerrada.
 - Girar el mando a la posición de mínimo y soltarlo.
 - Actúe sobre el tornillo de regulación (ver fig.2) hasta obtener una llama mínima regular, o, en el caso de que sea otro tipo de llave, actuar en el by pass lateral.
 - Vuelva a montar el mando y asegúrese de que la llama no se apague desde el caudal máximo hasta el caudal mínimo.
 - Una vez realizada la operación anterior, vuelva a colocar el mando en su posición inicial y gírelo entre la posición de máximo y de mínimo. Durante este proceso, la llama no se puede apagar. En el caso de apagarse la llama, deberá repetir todo el proceso anterior a fin de regular el mínimo con un poco más de llama, hasta que el mínimo del quemador con el movimiento entre las posiciones de máximo y mínimo no se apague.
 - Efectuar esta operación en todos los quemadores.
 - Posicione el quemador en el "Mínimo", retire los botones del panel de mandos con un destornillador ajuste la posición del tornillo del "by pass" de los grifos (figura 1)

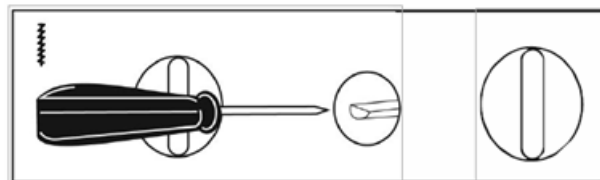


Figura 1.

5. CARACTERÍSTICAS DE LOS QUEMADORES E INYECTORES.

- **Modelo con compartimento para botella:**

Quemadores	Tipo de gas y presión de alimentación				
	G30/G31, 28/37 mbar			G20, 20 mbar	
	Refer. inyector	Consumo g/h	Potencia kw	Refer. inyector	Consumo m ³ /h
Auxiliar	50	73	1.00	72	0.095
Rápido	85	218	3.00	128	0.285
Semi-Rápido	65	127	1.75	97	0.166
Quemador Gigante	96	276	3.80	135	0.362
Semi-Rápido	65	127	1.75	97	0.166
Horno	90	219	3.15	128	0.285
Grill	65	111	1.50	97	0.132

Cuadro 1

- **Modelo sin compartimento para botella:**

Quemadores	Tipo de gas y presión de alimentación				
	G30/G31, 28/37 mbar			G20, 20 mbar	
	Refer. inyector	Consumo g/h	Potencia kw	Refer. inyector	Consumo m ³ /h
Auxiliar	50	68	0.9	72	0.094
Rápido	85	216	3.00	128	0.285
Semi-Rápido	65	117	1.75	97	0.175
Semi-Rápido	65	117	1.75	97	0.175
Horno	90	219	3.00	128	0.285
Grill	65	111	1.85	97	0.133

Cuadro 2

Nota: En los inyectores se reflejan los parámetros que aparecen en el cuadro 1 y 2.

6. INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO.

6.1. Gas.

- **Encendido y uso de los quemadores de gas:**

Si la cocina, está equipada con encendido electrónico, el encendido de los quemadores es muy simple:

- Abra la llave de gas, o la bombona en su caso.
- Gire el mando correspondiente al quemador que desee encender hasta la posición con el símbolo de “Potencia máxima” y simultáneamente presione el botón de encendido señalado con el símbolo f. El quemador comenzará a funcionar. Si por cualquier motivo el encendido no funcionase, vuelva a girar el mando hasta la posición de cerrado y repita la operación.
- Si durante el funcionamiento de los quemadores se produce una extinción accidental de la llama, éstos deberán de apagarse, y volver a encenderlos una vez pasado como mínimo 1 minuto.

Si la cocina no estuviese equipada con encendido automático, el proceso es similar:

- Aproxime una llama al quemador, y seguidamente gire el mando a la posición de potencia máxima.
- Una vez que el quemador esté funcionando, su regulación es muy simple, pudiendo optar por la posición “Potencia mínima” para obtener la potencia mínima.

En ambos casos, compruebe que los quemadores funcionen correctamente, teniendo que ser la llama azulada sin puntas amarillas.

Los recipientes que se utilicen (sartenes/cacerolas/cazos, etc.) deberán tener un diámetro igual o ligeramente superior al de los quemadores, para evitar pérdidas de energía, y la posible penetración de líquido en el interior de los quemadores. (figura 2).

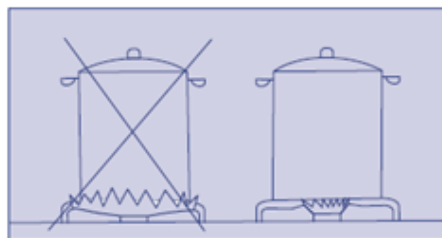


Figura 2

No utilizar recipientes cóncavos y/o convexos.

No utilizar en la encimera recipientes que sobrepasen los bordes (ver cuadro 3).

Cuadro 3	
Quemador	Diámetro de los recipientes
Auxiliar	12 a 18 cm
Semirrápido	20 a 22 cm
Rápido	26 a 28 cm

Atención: La tapa de cristal puede romperse cuando se calienta. Apague todos los quemadores 10 min. Antes de bajar la tapa (figura 3), que se encuentra serigrafiado en la tapa de cristal de su cocina.



Figura 3

Aviso: Este aparato está destinado para cocinar. No debe ser utilizado para otros fines, por ejemplo, para la calefacción.

6.2. Encendido y utilización de los quemadores con dispositivo de seguridad.

Al girar el mando mantenga el mismo presionado unos segundos, durante y después de la maniobra de encendido de los quemadores, esto accionará el dispositivo de seguridad.

6.3. Encendido y utilización del horno de gas.

- Abra la puerta del horno.
- Presione el mando respectivo y gire el mismo hacia la izquierda hasta el símbolo de llama grande - potencia máxima (figura 4).
- Al mismo tiempo que presiona el mando, aproxime una llama al orificio de encendido del horno.
- Una vez que el horno se haya encendido, mantenga presionado el mando de 10 a 15 segundos, para accionar el dispositivo de seguridad.



Figura 4

En el caso de que el horno de su cocina esté equipado con encendido automático proceda como se indica a continuación:

- Presione varias veces el dispositivo de encendido electrónico, y al mismo tiempo presione el mando correspondiente al horno.
- Una vez encendido, mantenga el mando del horno presionado de 10 a 15 segundos para accionar el dispositivo de seguridad.
- Si en el proceso de encendido, no ha mantenido presionado el mando durante el tiempo señalado (10 a 15 segundos), el horno se apagará, y tendrá que realizar otra vez las indicaciones relacionadas en el apartado anterior.
- Introduzca el recipiente con el plato a cocinar, colocándolo sobre la parrilla a la altura indicada en la tabla de cocinados.

Para utilizar el grill, en caso de grill a gas:

- No pulsar el botón de presión del encendedor durante mucho tiempo pues podría causar daños al generador de calor.
- Encienda una cerilla y aproxime la llama al quemador del grill (figura 5).
- Simultáneamente pulse el mando del horno y gírelo hacia la derecha hasta la posición "grill" señalada en el panel de control.
- Mantenga la presión sobre el mando durante unos 10-15 segundos, a fin de accionar el sistema de seguridad soltando a continuación el mando.
- Verifique si el quemador ha quedado realmente encendido. En caso contrario repita de nuevo la operación de encendido, después de haber girado el mando hasta su posición de cierre.

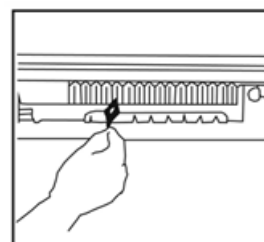


Figura 5

Siempre que utilice el grill debe colocar el protector de los mandos para evitar el sobrecalentamiento de los mismos.

Durante la utilización del grill la puerta quedará ligeramente abierta (existe para este fin una posición intermedia en la bisagra de la puerta) (figura 6).

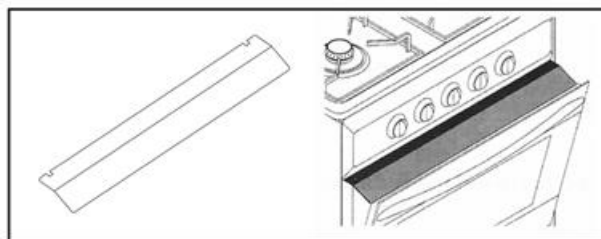


Figura 6

Atención: Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se está utilizando el grill. No permita que se acerquen los niños.

Para utilizar el grill, en caso de grill eléctrico:

- Deberá pulsar el mando del horno y girarlo hacia la izquierda hasta la posición "grill" señalada en el panel de mandos.
- Atención: El dispositivo no debe ser presionado más de 15 segundos. Si pasados 15 segundos, el quemador no enciende, deje de presionar el dispositivo, abrir la puerta y/o esperar por lo menos 1 minuto antes de intentar nuevamente encender el quemador.

7. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.

7.1. Limpieza de elementos exteriores:

- **Partes esmaltadas:** Para conservar mucho tiempo el brillo de las partes esmaltadas, es necesario limpiarlas frecuentemente con agua templada y jabón. No las lave cuando todavía estén calientes ni use productos abrasivos. Nunca deje en contacto con el esmalte, durante mucho tiempo, vinagre, café, leche, agua, zumo de limón o de tomate.
- **Partes inoxidables:** Las partes en acero inoxidable también deben limpiarse con agua y jabón y enjuagarlas con un paño seco. Para mantenerlas brillantes, basta limpiarlas periódicamente con productos químicos apropiados que pueden encontrarse con facilidad en las tiendas.
- **Panel de mandos:** Use solamente un paño o esponja húmedos. No se deben utilizar productos de limpieza que los puedan rayar o cualquier producto abrasivo o agresivo. Nunca utilice raspadores, estropajos de acero o productos abrasivos.
- **Base quemadores:** La base de los quemadores debe lavarse frecuentemente, con agua hirviendo y detergente, eliminando todos los residuos. Después de la limpieza de los quemadores es muy importante que la base del quemador y las respectivas tapas queden bien encajadas y centradas, presentando una llama azulada y sin puntas amarillas cuando esté en funcionamiento.
 - Los inyectores se pueden limpiar, no obstante, debe evitar la utilización de herramientas rígidas o puntiagudas, que pueden obstruir las salidas de gas o alterar el calibre del orificio, preferiblemente limpiar con un "bastoncillo" la cabeza del inyector, hasta la disolución de la grasa que esté obstruyendo el orificio.

7.2. Limpieza del horno:

- **Interior del horno:** Cuando el horno esté templado, pasar un paño húmedo con jabón para retirar la suciedad. La parrilla se limpiará con agua tibia y jabón o cualquier otro producto que no sea abrasivo. Seque todo con un paño suave.
- **Puerta del horno con doble cristal:** La puerta del horno se puede extraer sin utilizar herramientas. Este detalle es de gran importancia, permite una limpieza más cuidadosa, una gran facilidad de ejecución, no solamente para la limpieza de la propia puerta, sino para el interior del mismo, siendo el acceso más fácil una vez retirada la puerta del horno:
 - Abra la completamente y encaje el pestillo A en el encaje de la bisagra B (figura 7).
 - Sujetando la puerta con ambas manos, levántela como si fuese a cerrarla y tire hacia arriba en sentido oblicuo. La puerta ya estará separada del horno.
 - Una vez efectuada la limpieza, vuelva a encajar la puerta en las ranuras del horno.
 - Ábrala completamente y gire el pestillo A hacia la parte frontal, de manera que se suelte del encaje B. Ahora la puerta está lista para funcionar de nuevo.

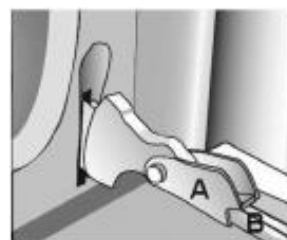


Figura 7

7.3. Mantenimiento:

- Sustitución de la lámpara del horno (en el caso de que la tenga): es necesario desconectar el aparato de la alimentación de la corriente eléctrica y retirar la tapa que la protege.

IMPORTANTE: Siempre que desee realizar operaciones de mantenimiento o limpieza más minuciosas, deberá desconectar el aparato de cualquier fuente de alimentación.

8. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

Algunos consejos para una mejor utilización del horno y del grill:

- Una vez encendido el horno, antes de introducir los alimentos, es aconsejable esperar de 10 a 15 minutos para el calentamiento del mismo.
- Los alimentos deben ser colocados sobre la rejilla, la bandeja, o en un recipiente colocado sobre la parrilla. Para obtener un asado uniforme, es aconsejable utilizar las posiciones inferiores o centrales del horno. La utilización diaria, le indicará la posición más adecuada para cada tipo de asado.
- Durante el funcionamiento del horno, abrir la puerta lo menos posible.

- El tiempo de asado, puede variar dependiendo del alimento, su homogeneidad y volumen. Es aconsejable prestar atención en los primeros asados y verificar el resultado de los mismos, para en próximas ocasiones obtener los mismos resultados.
- Las mezclas batidas, deben presentar una cierta consistencia, puesto que la fluidez excesiva prolongará inútilmente el tiempo de cocción.
- El hojaldre debe cocinarse hasta $\frac{3}{4}$, en un molde o en un plato antes de ser guarnecido. Una vez guarnecido, se introduce nuevamente en el horno hasta completar la cocción.
- Casi toda la carne puede prepararse al grill, con excepción de los rollos de carne picada y de algunas carnes magras.
- Las piezas que se asen deberían pesar al menos 1 kg (sin hueso). Si es carne deshuesada, el tiempo de asado será más corto y será más fácil de cortar. Solamente es necesario darle la vuelta a la carne cuando el asado se realiza a temperaturas elevadas.
- Las salsas deben ser colocadas directamente en el recipiente o en la bandeja si el tiempo de asado fuese corto. Si el tiempo de asado fuese prolongado, deberán añadirse en la última media hora de asado.
- Para controlar el asado, basta presionar la carne con una cuchara. Si la carne estuviese lista, ésta no cederá. Cuando la carne está en su punto la salsa tendrá un color marrón claro.

9. ACCESORIOS

El horno puede incluir los siguientes accesorios, aunque podrían variar según su modelo de cocina:

- Parrilla
- Bandeja de asados
- Bandeja
- Protector de mandos

Dependiendo del tipo de cocinado, estos accesorios, pueden ser colocados en el horno en las distintas alturas del mismo.

10. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.

Para sustituciones eventuales de componentes, se deben utilizar piezas exclusivamente originales para que la cocina pueda dar el mejor rendimiento. Las reparaciones o modificaciones deben ser realizadas por el Servicio Técnico Oficial.

11. ASISTENCIA TÉCNICA.

Este aparato fue controlado y regulado por personal especializado en fábrica para conseguir un rendimiento óptimo. Las reparaciones o modificaciones deben ser realizadas por el Servicio Técnico Oficial.

12. ELIMINACIÓN DEL APARATO Y DE SUS EMBALAJES.



Deseche el material de embalaje del lavavajillas correctamente. Todos los materiales de embalaje pueden ser reciclados. Las piezas de plástico están marcadas con las abreviaturas internacionales estándar: (por ejemplo, PS para poliestireno, material de relleno) Este aparato está identificado de acuerdo con la directriz europea 2012/19 / UE sobre residuos de equipos eléctricos y electrónicos - WEEE. La guía especifica el marco para una devolución y reutilización válidas en toda la UE de aparatos viejos.

¡Advertencia! ¡El material de embalaje podría ser peligroso para los niños! Para desechar el paquete y el aparato, diríjase a un centro de reciclaje. Corte el cable de alimentación y deje el dispositivo de cierre de la puerta inutilizable. El embalaje de cartón se fabrica con papel reciclado y debe desecharse en el contenedor adecuado para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se elimina correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por el uso inadecuado de los desechos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local de su ciudad y con el servicio de eliminación de desechos de su hogar.