

**HORNOS A GAS PARA EMPOTRAR
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN USO Y MANTENIMIENTO**



MOD. FI60 – FI65BB – FI70 - FINC90 – FISC90 – FI TWIN**(GE) GRILL ELÉCTRICO****(GG) GRILL GAS****(GEV) GRILL ELÉCTRICO VENTILADO****(GGV) GRILL GAS VENTILADO****ÍNDICE**

GUÍA PARA EL USO	página
ADVERTENCIAS GENERALES	3
GUÍA PARA EL USO DEL HORNO	6
PANEL DE MANDOS	6
FUNCIONES DEL HORNO	7
POSICIÓN REJILLAS	9
USO DEL GRILL	10
GRILL ELÉCTRICO	10
QUEMADOR GRILL	10
QUEMADOR HORNO	10
RELOJ ELÉCTRICO OE	11
CONTADOR DE MINUTOS MECÁNICO CM	13
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	13
ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO	14
REMOCIÓN DE LA PUERTA HORNO	15
REMOCIÓN / MONTAJE DEL CRISTAL INTERNO EN LA PUERTA	16
REMOCIÓN / MONTAJE DE LAS GUÍAS LATERALES	19
REMOCIÓN / MONTAJE DE LAS GUÍAS DE DESLIZAMIENTO	20
SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO	21
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN	21
VENTILACIÓN LOCALES DE USO	22
CARACTERÍSTICAS DEL MUEBLE	22
INTRODUCCIÓN DEL HORNO EN EL MUEBLE	23
ENLACE ELÉCTRICO DEL HORNO	24
MONTAJE/SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN	25
CONEXIÓN A TIERRA	25
ENLACE A LA RED DE GAS	25
ADAPTACIÓN A LOS DISTINTOS TIPOS DE GAS	27
REGULACIÓN DEL MÍNIMO DEL TERMOSTATO	28
ASISTENCIA TÉCNICA Y RECAMBIOS	29
TABLAS DATOS TÉCNICOS	30

ADVERTENCIAS GENERALES



Este producto está conforme con la Directiva EU 2002/96/EEC.

El símbolo del cesto con la barra que aparece en el aparato indica que el producto al final de su vida útil, debe ser tratado separadamente de los desechos domésticos, debe ser entregado en un centro de recolección diferenciada para aparatos eléctricos y electrónicos o entregado al revendedor en el momento de la compra de un nuevo aparato equivalente.

El usuario es responsable de la entrega del aparato al final de su vida en los centros de recolección apropiados, sino recibiría sanciones previstas por la legislación vigente sobre la eliminación de residuos

La adecuada recolección diferenciada para el posterior envío del aparato para el reciclaje, para el tratamiento y eliminación compatible con el ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud, y favorece el reciclaje de los materiales que componen el producto.

Para informaciones más detalladas inherentes a los sistemas de recolección disponibles, diríjase al servicio local de eliminación de desechos, o al negocio donde hizo la compra.

El fabricante declina toda responsabilidad civil y penal en caso de mala o inadecuada instalación del aparato.

El fabricante se reserva además el derecho de aportar a sus productos modificaciones que se consideraran necesarias y útiles, sin ninguna obligación de preaviso.

No dispersar los distintos componentes del embalaje, sino eliminarlos en conformidad a las normas locales para la eliminación de desechos.

Antes de la instalación o del uso de este aparato es necesario leer atentamente este manual de instrucciones con el fin de disponer de todas las informaciones necesarias para una correcta instalación, mantenimiento y uso del mismo.

Es muy importante que este libro de instrucciones sea conservado junto al aparato durante toda su vida, incluso en caso de transferencia a otras personas.

Este aparato ha sido creado solo para uso doméstico de cocción y calentamiento de alimentos. Cualquier otro uso, distinto a lo indicado en el presente libro se considera impropio y en consecuencia peligroso.

El producto está conforme a la Directiva Europea 89/109/CEE ya que está destinado para entrar en contacto con productos alimentarios

Este electrodoméstico está conforme con las prescripciones de las directivas comunitarias europeas

- DIRECTIVA BAJA TENSIÓN – 2006/95/CE

- DIRECTIVA GAS 2009/142/CE

- DIRECTIVA COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA 2004/108/CE

Los datos de identificación del producto están señalados en la adecuada placa colocada en la fachada interna del horno. **La placa no debe ser nunca removida**

La instalación debe ser realizada únicamente por personal cualificado en el respeto de las normas locales vigentes y siguiendo cuanto se indica en este manual.

Importante: no levantar o halar el horno por el tirador.

En caso de mal funcionamiento, proceder a desconectar el aparato de la red eléctrica (no halar el cable de alimentación para desconectar la clavija) y contactar el Centro de Asistencia Técnica, autorizado para solicitar recambios originales. Antes de cualquier mantenimiento cerrar la llave del sistema del gas.

No intente nunca reparar usted mismo el aparato.

Uso correcto del horno

- Este aparato no está destinado para el uso por parte de personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que no sean controlados o instruidos para el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse que no jueguen con el aparato. El uso del aparato está previsto solo para adultos, mantener a los niños fuera del alcance.
- El aparato produce calor tanto en fase de funcionamiento como, por inercia, incluso acabado de apagar. No tocar las partes internas del horno durante estas fases y limitar el contacto con las partes externas. Mantener alejados a los niños del aparato en función, las partes accesibles se pueden calentar mucho
- Para introducir o extraer los recipientes o los accesorios del horno, usar siempre guantes protectores idóneos
- Usar solo recipientes capaces de resistir altas temperaturas
- No dejar sin vigilancia el aparato durante las cocciones que pueden producir grasas u aceites que podrían incendiarse
- No revestir ni apoyar nunca a las paredes o a la parte inferior del horno, papel de aluminio u otros objetos como fuentes o bandejas que podrían dañar el producto
- No utilizar el horno como porta objetos cuando no está en uso, en el caso sean olvidados dentro después de su encendido pueden causar daños al horno y a los objetos mismos
- No sentarse y no apoyar pesos en la puerta abierta y tampoco colgarlos en el tirador, podrían dañar el producto causando malos funcionamientos
- Antes del mantenimiento o de la limpieza, desconectar eléctricamente el horno y, si se ha apenas usado, esperar a que se enfríe.
- Prestar atención al flujo de aire que sale del horno en el momento de la apertura de la puerta cuando esta está caliente
- No utilizar para la limpieza, chorros de vapor que podrían alcanzar y dañar las partes eléctricas
- Si el cable de alimentación está dañado, este debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio de asistencia o por otro personal cualificado con el fin de evitar riesgos.

Atención este aparato debe ser conectado a tierra de acuerdo con las normas locales vigentes. Además Puede ser instalado y funcionar solo en locales permanentemente ventilados siempre de acuerdo con las relativas normas locales Para la instalación del horno ver el capítulo “ instrucciones para la instalación”.

Uso consciente del horno

- Precalentar el horno por el tiempo estrictamente necesario
- Abrir la puerta solo cuando sea necesario para evitar pérdidas inútiles de calor
- Mantener limpias y eficientes las guarniciones para evitar dispersiones dañinas de calor
- Al final del uso, apagar siempre el horno
- Para reducir la formación de condensación debida a la humedad contenida en los alimentos es siempre necesario precalentar el horno antes de introducir los alimentos. En todo caso una eventual formación de condensación en el cristal de la puerta o en las paredes del horno no compromete su funcionamiento y con la continuación de la cocción esta tenderá a desaparecer.

Antes de usar el horno por primera vez:

Desconectar el aparato de la red eléctrica

Quitar todos los embalajes internos y los accesorios del horno Limpiar la superficie interna con agua caliente o detergente neutro (**ver el párrafo “mantenimiento y limpieza”**) Enjuagar cuidadosamente con un paño húmedo. Lavar del mismo modo los accesorios del horno y enjuagar todo con cuidado.

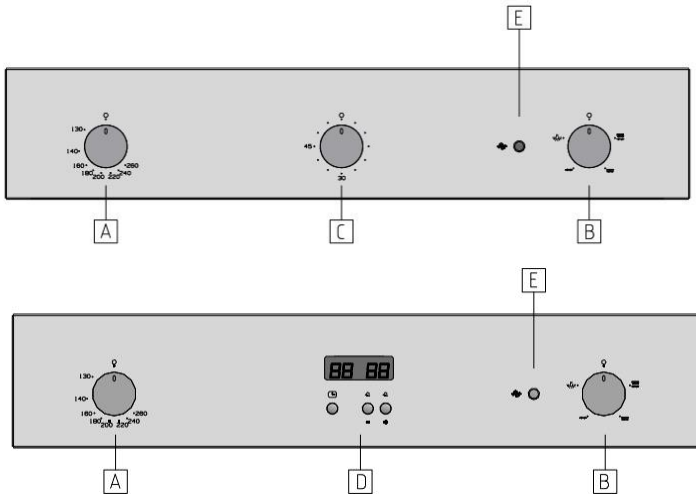
Advertencias:

- No almacenar, usar gasolina u otras sustancias inflamables cerca de este artículo
- No usar nunca este aparato para calentar el ambiente
- No obstruir el paso de flujo de los gases de combustión y del aire de enfriamiento bloqueando los agujeros de ventilación del local y los conductos del aparato. Esto crea un funcionamiento anómalo con posible aumento del anhídrido carbónico a niveles de inseguridad
- El uso de un aparato de cocción puede causar un aumento de calor y de humedad en el local donde es instalado. Garantice una buena ventilación de la cocina. mantener libres las aperturas de ventilación natural e instalar un dispositivo de ventilación forzada (campana aspiradora)
- El uso continuo del aparato podrá necesitar extra ventilación, esto puede ser resuelto abriendo una ventana o aumentando la potencia de la campana aspiradora
- Antes de la instalación, controlar que las condiciones locales de distribución (naturaleza y presión del gas) y el estado de regulación del aparato sean compatibles
- Las condiciones de regulación de este aparato están señaladas en la etiqueta (o en la placa de datos)
- En presencia de olor de gas en el local, abrir una ventana y esperar el completo intercambio de aire antes de volver a encender el quemador
- Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de los producidos por la combustión. Este debe ser instalado conforme a las reglas de instalación en vigor. Se debe prestar particular atención a las disposiciones aplicables en materia de ventilación
- Durante el uso, prestar atención a no tocar los elementos que calientan dentro del horno
- Las partes accesibles se pueden calentar demasiado durante el uso, es oportuno mantener a los niños alejados.

En caso de apagado accidental durante la cocción, apagar el quemador de gas actuando en la manopla de control (interviene en todo caso una válvula de seguridad que interrumpe el flujo del gas). Probar a encenderlo de nuevo abriendo antes completamente la puerta. Ante olor de gas en el ambiente, abrir una ventana y esperar que este desaparezca antes de encender nuevamente el quemador.

GUÍA PARA EL USO DEL HORNO

PANEL DE MANDOS




A = Termostato

B = Selector funciones

C = Contador de minutos CM

D = Reloj electrónico OE

E = Luz indicadora  potencia

Las posiciones pueden variar según los modelos

Importante:

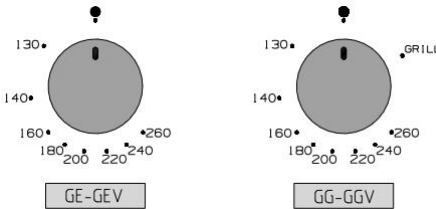
Antes de utilizar el horno por primera vez, hacerlo funcionar vacío y al máximo por aproximadamente 1 hora. Ventilar bien el local, posiblemente abriendo las ventanas. Esto permitirá la evacuación de los humos de combustión de residuos de producción como grasas, aceites y resina de elaboración.

Luz indicadora de potencia

En el caso que esté encendida, indica que el horno está bajo tensión y encendido

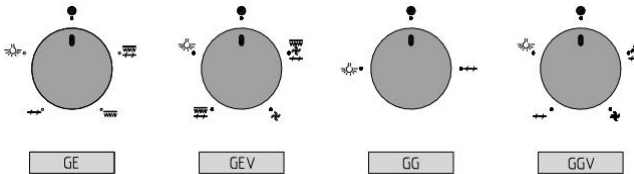
Termostato temperatura horno:

El termostato horno controla la temperatura deseada para la cocción, en todas las selecciones de funcionamiento del horno.



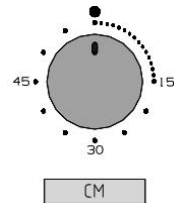
Conmutador o selector funciones

El conmutador activa el tipo de función deseada para la cocción.



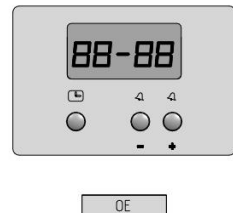
Contador de minutos mecánico CM (en los modelos predisuestos)

Es posible usar el contador de minutos mecánico como aviso con una señal acústica al final del período de tiempo considerado necesario para una cocción. Atención, la cocción no se interrumpe.



Reloj electrónico OE (en los modelos predisuestos)

Le permite la visualización electrónica del horario actual y la verificación del tiempo de cocción restante con sucesivo aviso mediante señal acústica. Atención, la cocción no se interrumpe.



FUNCIONES DEL HORNO

(los símbolos en su horno indican para cuáles funciones está predispuesto)



Lámpara horno (mod-GE;GEV;GG;GGV)

En todo momento es posible encender la lámpara del horno de manera independiente. La lámpara permanece encendida incluso con las otras funciones.



Grill eléctrico (mod-GE;GEV)

En esta selección está en función solo la resistencia eléctrica colocada en la parte superior del horno (no es posible el uso contemporáneo del quemador a gas, una seguridad impide el funcionamiento). La característica del Grill de emanar un calor intenso permite utilizar el horno para cocinar a la parrilla y asar. Para este tipo de cocción es necesario mantener la puerta abierta. En los modelos donde está predispuesto, con esta función es posible utilizar el asador. Consultar el párrafo “**Uso del Grill**”



Grill eléctrico ventilado con asador (mod-GEV)

Esta función permite cocinar en la parrilla de manera más suave gracias al uso de aire forzado. Según los modelos es posible cocer con la ayuda del asador (si está predispuesto). Para este tipo de cocción es necesario mantener la puerta abierta .Consultar el párrafo “**Uso del Grill**”.



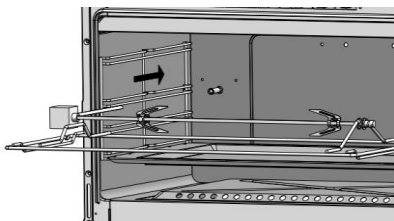
Ventilador horno (mod-GEV; GGV)

Está en función solamente el ventilador sin ningún elemento de calefacción. Esta función puede ser usada para descongelar y/o secar el alimento a cocer solo con el movimiento del aire que circula a temperatura ambiente, o para una cocción más homogénea e suave utilizando el quemador del horno. El ventilador del horno no se puede activar durante el funcionamiento del Grill Gas. En los modelos donde está predispuesto, también con esta función es posible utilizar el asador.

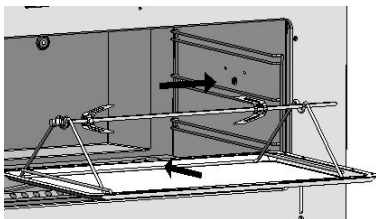


Asador (mod-GE;GG;GEV;GGV)

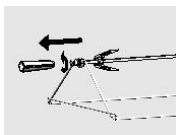
En los modelos donde está predispuesto es posible utilizar el asador. En los modelos FISC90 el asador está colocado en sentido transversal con el acoplamiento en el espaldar del horno (en los modelos FINC90 el acoplamiento está en la pared derecha del horno) y su funcionamiento se tiene en automático en todas las funciones incluso si no está presente el símbolo. Para utilizarlo actúe del siguiente modo. Introducir el alimento bien fijado con las adecuadas garras en el asta del espetón e introducir todo en la estructura porta espetón preventivamente predispuesta en su lugar en la fuente para recoger los jugos. La empuñadura del asador, en material aislante, debe ser utilizada solamente para quitar el asta del espetón del horno y debe ser quitada durante la cocción



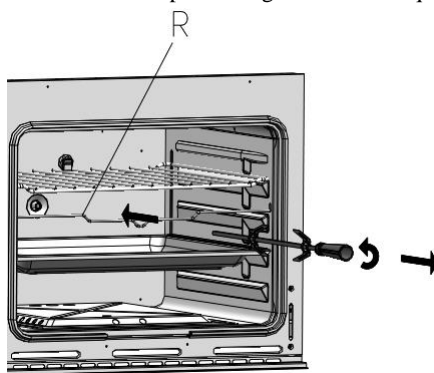
FI70 – FISC90



FINC90



En los modelos FI60 donde está predispuesto (no está previsto en las versiones GEV;GGV), el asador está colocado en sentido longitudinal y su acoplamiento se encuentra en el centro en el espaldar del horno. Introducir también en este caso el alimento bien fijado con las adecuadas garras del asta del espetón. Enganchar el asta que sostiene el espetón (**R**), en las guías laterales o en las fisuras adecuadas (según el modelo). No dejar la empuñadura del asador en el horno durante la cocción.



FI60

Se recomienda introducir los alimentos en el horno después de haberlo precalentado

POSICIÓN REJILLAS INTERNAS PARA COCCIONES ESPECÍFICAS

Tartas congeladas, Asados largos, Pavo, Tarta, Bistec Carne bien cocida ;posición nº 1 y 2 desde abajo

Tartas, Pan de Molde, Tostadas, Cacerola, Pan integral, Carne; posición nº 2 desde abajo.

Bizcocho, Carne de corte fino; posición nº 2 y 3 desde abajo.

Para Dorar con el Grill, utilizar la posición nº 3 desde abajo.


Estos datos en las posiciones de cocción son indicativas y pueden ser interpretados en base a su experiencia.

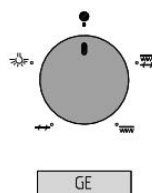
USO DEL GRILL

Con el grill es posible cocinar pescado, verduras, pequeños pinchos y varios tipos de carne, a excepción de algunas carnes magras de caza. La carne cortada en lonchas finas y el pescado deben ser asados muy rápidamente untándola ligeramente con aceite mediante una brocha adecuada y colocados siempre en la rejilla. La rejilla debe ser colocada a su vez en la posición más cercana al elemento calefactor superior proporcionadamente al grosor del plato, con el fin de evitar quemarla externamente y cocinarla poco por dentro. Sale la carne únicamente después de la cocción sino será menos jugosa. No pinche nunca los alimentos durante la cocción ni siquiera para girarlos. Su jugo se colaría y el asado resultaría seco.

Para apreciar la cocción Grill es necesario precalentar el horno por al menos 10 minutos.

GRILL ELÉCTRICO

Para optimizar la cocción Grill es necesario precalentar el horno con el Grill encendido, (llevar la manopla del selector a la posición ) por al menos 10 minutos. Introducir el alimento en el horno en la posición más cercana al Grill según del tipo de alimento a cocinar Utilizar el Grill siempre con la puerta del horno abierta y por un tiempo máximo de 15 minutos. Durante el uso de esta función no es posible usar el quemador del horno (un dispositivo de seguridad impide la introducción de la resistencia eléctrica si la manopla del termostato no se encuentra en la posición



QUEMADOR GRILL

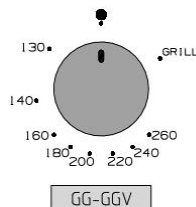
Abrir completamente la puerta del horno, **un dispositivo de seguridad impide el encendido de los quemadores con la puerta cerrada**, girar la manopla del termostato en sentido **horario** hasta el tope (posición GRILL) y oprimirla hasta el fondo para activar el encendido

Después de realizado el encendido del quemador Grill, mantener oprimida la manopla por 3/5 segundos; para así calentar el termopar y tener abierta la válvula de seguridad. Liberar la manopla. Para mejores resultados se recomienda dejar precalentar el horno por algunos minutos. Durante el uso de esta función no es posible usar el quemador del horno.

En el primer uso es normal tener que reintentar varias veces el encendido por la presencia de aire en los conductos del gas.

Las carnes pueden ser colocadas en los recipientes adecuados o cocinadas directamente en la rejilla. En este último caso colocar siempre un poco de agua en la brasa introduciéndola luego en las guías debajo de la rejilla. De este modo se evitará que la grasa que cuele en la brasa se queme creando malos olores.

Atención: durante el uso del Grill, las partes accesibles pueden recalentarse. Por lo tanto es oportuno mantener a los niños a la debida distancia.



QUEMADOR HORNO

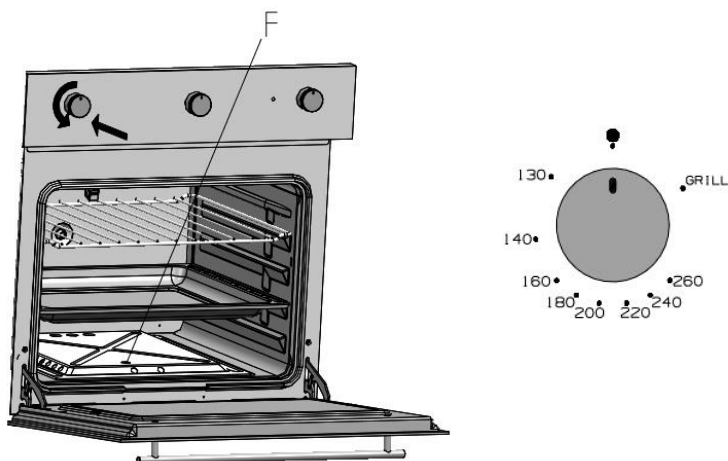
Advertencia: gracias a la presencia de un interruptor de seguridad, el encendido del quemador puede ser realizado solo con la puerta completamente abierta.

Encendido del quemado del horno

Abrir completamente la puerta del horno, presionar ligeramente la manopla del termostato y girarla en sentido antihorario llevándola a la posición 260°. Presionar a fondo la manopla para activar el encendido automático del quemador del horno.

Asegurarse de la presencia de la llama en el quemador verificando mediante el agujero "F". En el primer uso es normal tener que reintentar varias veces el encendido por la presencia de aire en los conductos del gas

Después de realizado el encendido del quemador, mantener oprimida la manopla por 3/5 segundos; para así calentar el termopar y tener abierta la válvula de seguridad y luego el quemador encendido Colocar la manopla del termostato a la temperatura deseada.



Para facilitar la identificación de la posición de mínimo, el termostato está dotado de un freno en dicha posición.

Para apagar el quemador desde la posición de mínimo es suficiente presionar ligeramente la manopla y girarla hasta la posición

Durante el uso del quemador del horno no se puede activar el quemador Grill.

El quemador está dotado de una válvula de seguridad que bloquea la erogación del gas en caso de apagado accidental de la llama.

En ningún caso usar el horno para calentar la habitación o el ambiente donde se encuentra.

Un uso prolongado e intensivo del aparato puede necesitar un suplemento de aireación mediante, por ejemplo, la apertura de una ventana o el aumento de la potencia de aspiración forzada (electroventilador).

RELOJ ELECTRÓNICO OE


(en los modelos predispuestos)

El reloj electrónico puede ser útil además de la visualización de la hora corriente, también como un puntal contador de minutos que le avisa cuando el tiempo de cocción ha terminado. Atención, la cocción no se interrumpe por el reloj electrónico pero es necesario actuar en los mandos manuales del horno


Después de haber conectado el electrodoméstico a la red eléctrica y en caso de momentánea interrupción de suministro de corriente eléctrica, el display del reloj electrónico comenzará a parpadear.




Configuración de la hora

Presionar el pulsador , configurar la hora diaria actuando

en los pulsadores **+** y **--**.

Esta función permanece activa por 7 segundos después de la última acción en los pulsadores **+** o **--**. Para modificar el horario configurado, presionar el pulsador  por 4 segundos hasta que las cifras de la hora no comienzan a parpadear. Modificar la hora en los pulsadores **+** o **--**.


Presionar nuevamente una vez el pulsador  y regular los minutos volviendo a actuar en **+** o **--**.

Contador de minutos

Usar el contador de minutos mecánico como aviso con señal acústica al final del período de tiempo considerado necesario para una cocción. Atención, la cocción no se interrumpe.

Configuración del contador de minutos Presionar una vez el pulsador **+**, presionar nuevamente el mismo pulsador para incrementar el tiempo de duración. La unidad de configuración es 10 segundos a impulso. Para un deslizamiento rápido mantener presionada la tecla **+** La cuenta regresiva tiene la prioridad en el display.

El máximo tiempo configurable es de 10 horas. Después de haber alcanzado los 99 minutos y 50 segundos, la configuración de la hora cambia en 1h y 40'. El símbolo de la campana indicará que el contador de minutos está activado.

Para volver a ver la hora diaria, durante la cuenta regresiva, presionar el pulsador . La hora diaria aparecerá por 6 segundos, después que regresa la cuenta regresiva.

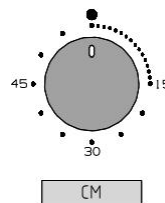
Reseteo del contador de minutos Presionar y mantener presionado el pulsador **--** hasta que se resetee el tiempo previamente configurado

Señal acústica Una vez alcanzada la hora de alarma configurada, la señal acústica sonará por 7 minutos. Para interrumpir la señal acústica, presionar indistintamente uno de los tres pulsadores

Es posible configurar la frecuencia de la señal acústica escogiendo entre tres diversos niveles presionando el pulsador -- . El reseteo del contador de minutos **no interrumpe la cocción**.

CONTADOR DE MINUTOS MECÁNICO CM (en los modelos predisuestos)

Puede usar el contador de minutos mecánico como aviso con una señal acústica al final del período de tiempo considerado necesario para una cocción. Para seleccionar el tiempo deseado girar la manopla hasta el valor en minutos correspondiente. Transcurrido el tiempo configurado el contador de minutos emitirá una señal acústica. **El reseteo del contador de minutos no interrumpe la cocción.**



Ventilador tangencial (modelos predisuestos)

Los modelos predisuestos tienen en dotación un ventilador tangencial para el enfriamiento del panel de mandos y del tirador de la puerta del horno. Este ventilador entra en función algunos minutos después del inicio de la cocción, cuando el horno alcanza una cierta temperatura (el tiempo varía según el modelo) y evita también el recalentamiento del mueble donde está instalado. El aire caliente expulsado desde abajo del panel de mandos continúa a salir incluso después del apagado del horno, hasta que la temperatura no baja a niveles normales.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Desconectar la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento al producto

No usar limpiadores a vapor para la limpieza del aparato.

No usar, materiales ásperos, abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar la puerta del horno, porque pueden rayar o dañar las superficies, no utilizar productos ácidos (por ejemplo productos anticorrosivos) ya que pueden dañar las partes esmaltadas.

Apagar los quemadores y los elementos que calientan, luego esperar el enfriamiento de las partes internas del horno antes de tocarlas o limpiarlas. Preste mucha atención a las rejillas de cocción.

Limpiar el horno con cautela. Atención evite quemaduras por vapor en el caso en el cual la esponja o trozo de tela húmeda, usada para la limpieza de residuos, entre en contacto con una superficie caliente. Además, algunos detergentes causan humos nocivos al entrar en contacto con el calor.

Mantenimiento periódico

Controlar periódicamente el estado de la guarnición en goma colocada en torno a la apertura del horno. Esta garantiza el correcto funcionamiento del horno. Mantener limpia esta guarnición evitando usar objetos o sustancias abrasivas. Si nota daños en la guarnición es necesario dirigirse al centro de asistencia técnica más cercano.

El termostato a gas necesita una lubricación periódica que debe ser realizada únicamente por personal cualificado.

Limpieza de las superficies

Las partes esmaltadas o en acero inox deben ser tratadas con cuidado. Usar agua o productos específicos secando luego cuidadosamente con un paño suave. **No usar productos abrasivos.** En caso de incrustaciones fuertes en las partes esmaltadas, utilizar una esponja de plástico o similar humedecida con agua caliente y vinagre. Los residuos de alimentos o manchas derivadas de aceites, azúcares, grasas, etc., si no se quitan rápidamente después de haber terminado de usar el horno, pueden ser luego más difíciles de quitar. Para las partes internas del horno le recomendamos proceder a su limpieza con el horno aun tibio, serán más fácil de quitar.

Dada la creciente presencia de nuevos productos en el mercado no es posible establecer una lista de artículos aptos para la limpieza de este aparato. Leer cuidadosamente las instrucciones del fabricante para verificar el posible uso del detergente.

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

En caso de funcionamiento anómalo en necesario ponerse inmediatamente en contacto con el centro de asistencia técnica cualificado y autorizado.

Si se presenta cualquiera de las situaciones enumeradas a continuación, deben considerarse anomalías de funcionamiento y por lo tanto necesitan la intervención de un técnico:

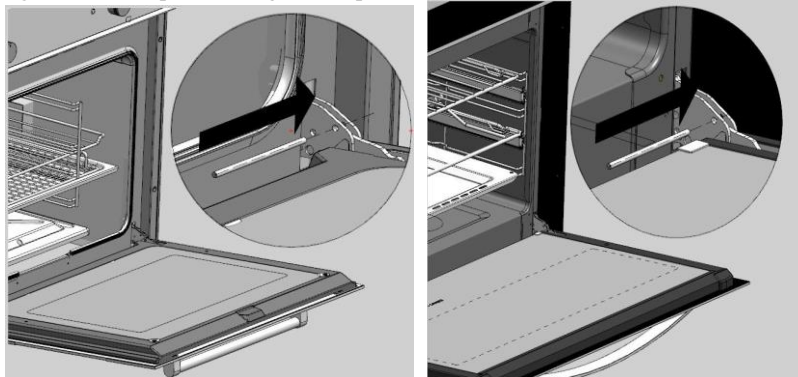
- Llamas con puntas amarillas.
- Dificultad en el encendido del quemador.
- Quemador que no permanece encendido.
- Apagado del quemador sin motivo
- Dificultad para girar el grifo-termostato.

Controlar regularmente el correcto funcionamiento de los grifos-termostatos y de los conmutadores.

REMOCIÓN / MONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

Para remover y volver a colocar la puerta del horno, seguir las instrucciones a continuación señaladas.

Abrir completamente la puerta y las dos bisagras introducir una barra metálica (no en dotación) con un diámetro de aproximadamente 3 mm en el agujero indicado en la figura. Esto bloquea la bisagra en la posición abierta.



Modelo puerta interno estampado

Modelo puerta interno a perfiles

Sujetar con ambas manos la puerta a los lados hacia abajo. Levantar un poco la puerta y desensartar las bisagras de los dos lugares. Halar hacia Ud. para hacer salir las bisagras de las aperturas del marco del horno.

Colocación de la puerta del horno

Actuar de modo inverso sujetando con ambas manos la puerta lateralmente hacia abajo e introduciendo las bisagras en las aperturas del marco frontal del horno, (preste atención a la colocación del encaje de la pata). Con la puerta del horno completamente abierta, remover las 2 barras metálicas de la bisagra.

Cerrar lentamente la puerta del horno y asegurarse que haya sido correctamente introducida y alineada con los bordes laterales.

¡Atención!

Con la puerta desenganchada, no remover nunca las 2 barras metálicas que mantienen bloqueadas las bisagras.

No apoyar pesos en la puerta y tampoco colgarlos en el tirador, podrían dañar el producto ocasionando malos funcionamientos.

Tampoco usar el horno hasta que la puerta no haya sido nuevamente colocada correctamente.

REMOCIÓN DEL CRISTAL DENTRO DE LA PUERTA DEL HORNO

Notas generales

Para hacer más fácil la limpieza de la puerta, es posible remover el cristal interno. Para extraerlo, seguir las instrucciones señaladas a continuación según el modelo puerta montada en el horno.

Importante: Para remover el cristal interno es necesario primero remover la puerta del horno (ver párrafo "Remoción de la puerta del horno") y colocarla en una superficie estable, que garantice realizar las operaciones de modo seguro.

Atención: no utilizar ningún tipo de instrumento biselado o cortante que podrían romper el cristal o dañar la puerta.

Prestar atención al sentido de introducción del cristal, ya que no puede ser volteado y/o girado. Si este no es colocado correctamente, esto puede influenciar el funcionamiento del horno o incluso dañar gravemente el aparato.

Modelo puerta interno estampado (quitar la puerta del horno)

Es posible utilizar objetos cilíndricos finos (por ejemplo, dos monedas con un diámetro de aproximadamente 25 milímetros y 2 mm de espesor). Introducirlos entre la puerta esmaltada y el cristal en las zonas cercanas los clips A que bloquean el cristal en posición en la parte superior de la puerta. Presionar hasta escuchar un "click", que significa que el clip ha salido.

El cristal intermedio se encuentra inmediatamente abajo (en las versiones donde se aplica el presente) y debe ser removido solo por personal cualificado.

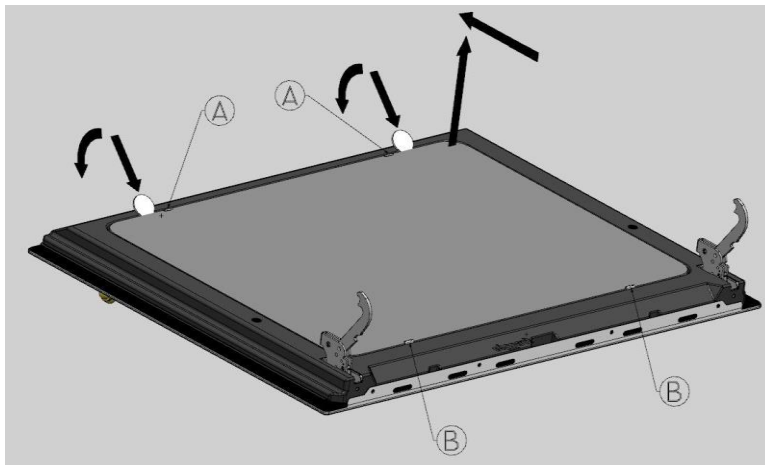


fig. 1

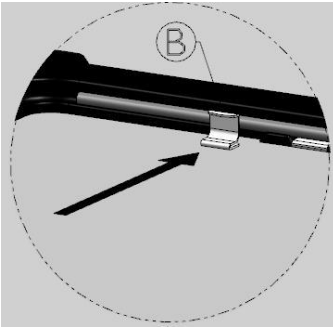


fig. 2

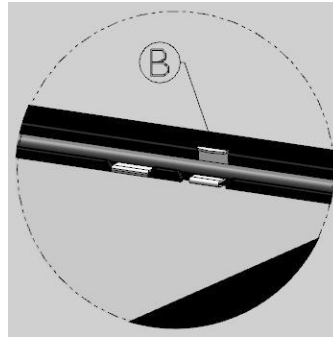


fig. 3

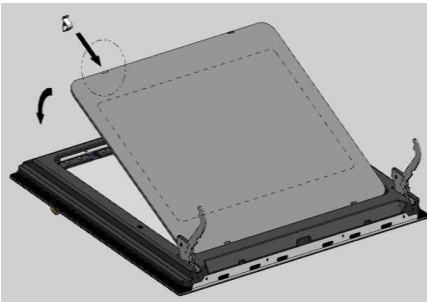


fig. 4

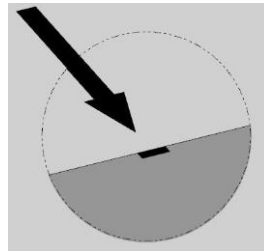


fig. 4/A

Para instalar nuevamente el cristal (prestar atención a meterlo en el sentido correcto, la parte con la gráfica debe estar hacia dentro), colocar los clips superiores A cerca de las muescas estampadas en el cristal (fig. 4/A). Introducir este último en los clips inferiores B, que deben estar colocados correctamente en los lugares de la puerta (fig. 2). Además asegúrese de colocar correctamente las guarniciones cilíndricas en goma de silicona (fig. 3). Ahora presione la parte superior del cristal y ejerza una ligera presión directamente en la zona con los clips superiores **Hasta escuchar**, el click que avisa que el cristal ha sido bloqueado correctamente en posición (fig. 4). **Antes de volver a montar la puerta, asegúrese que el cristal haya sido fijado firmemente en su lugar.**

Modelo puerta con perfiles (quitar la puerta del horno)

Para este modelo puerta, junto con el cristal externo, se puede extraer también el cristal intermedio (si lo hay).

Remover la compuerta del horno, desenroscar los 4 tornillos de fijación de la plancha

en acero C (fig. 5) que bloquean las superficies en cristal en posición. Las superficies en cristal pueden ahora ser removidas haciéndolas deslizarse hacia afuera.

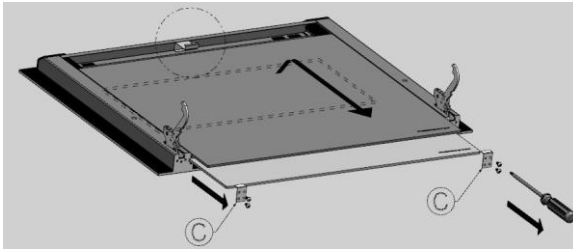


fig. 5

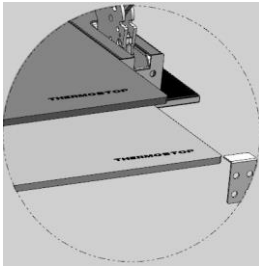


fig. 6

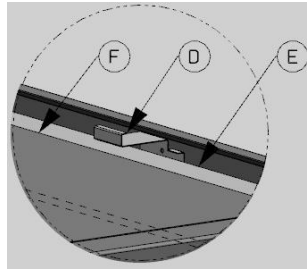


fig. 7

Realizar los mismos pasos en sentido contrario para volver a montar superficies de cristal. Tener máximo cuidado para asegurar que estén en el orden correcto y estén colocados en el sentido exacto (el cristal transparente, si lo hay, debe estar dentro de los otros dos) y la posición de la escritura de las superficies de cristal debe estar como en (la fig. 6). Prestar atención que las guarniciones de protección estén colocadas correctamente. Algunos modelos tienen un clip de anclaje del cristal que debe ser de nuevo colocada correctamente (fig.7), manteniendo el clip D contra la franja pintada en la parte superior de la puerta, e introduciendo el cristal E intermedio y cristal interno F en posición (como se muestra en la figura).

Antes de volver la puerta, asegurarse que el cristal esté fijado firmemente en su lugar.

¡ATENCIÓN! LA REMOCIÓN DEBE REALIZARSE DE MODO CORRECTO Y CON EL MÁXIMO CUIDADO PARA EVITAR LA ROTURA DE LOS CRISTALES.

¡Atención! No remover los frenos de bloqueo de la bisagra de su lugar cuando la puerta no está montada en el horno. No cerrar las bisagras sin el peso de la puerta ya que causa un cierre violento de los muelles.

No apoyar pesos en la puerta y no agarrarla por el mango, se podría dañar el producto y causar malos funcionamientos.

Además, no usar el horno hasta que la puerta del horno haya sido vuelta amontar correctamente.

REMOCIÓN/ MONTAJE DE LAS GUÍAS LATERALES

Proceder como sigue para liberar las guías laterales:
tomar la guía levantándola y halarla hacia el interior del horno (fig.1) de modo que el gancho de la guía salga de la fisura en la pared del horno.
Ahora halar la guía hacia Ud. y levantarla haciéndola salir de su lugar en la parte posterior (fig.2).

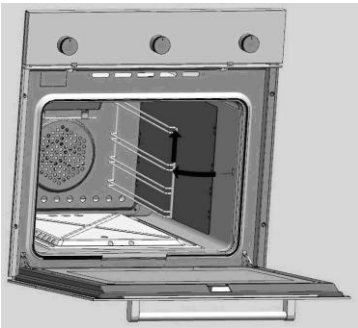


fig. 1

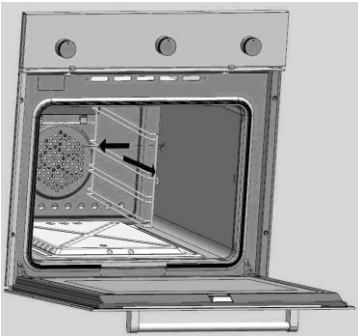
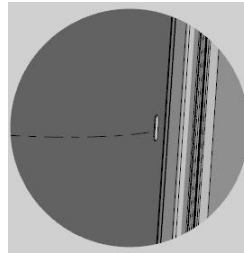
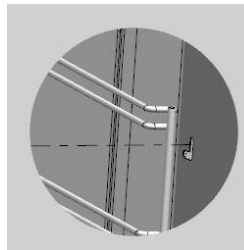


fig. 2



Para volver a montar las guías, efectuar los pasos en orden inverso.
Asegúrese siempre de no dañar el esmalto de las paredes del horno.

REMOCIÓN / MONTAJE DE LAS GUÍAS DE DESLIZAMIENTO (si las hay)

Si existen, hay guías corredizas derechas e izquierdas, que por lo tanto no son intercambiables en ambos lados del horno.

Proceder como sigue para remover el elemento corredizo de la guía lateral:
liberar la guía lateral del horno junto con el elemento corredizo, como se señala en el párrafo precedente.

Colocar la guía en una superficie plana. Ahora ejercer una cierta presión desde arriba hacia abajo cerca a las uniones en el elemento corredizo (fig.1 fase 1). Cuando las uniones debajo salen de la barra de la guía lateral, elemento corredizo ha sido liberado y puede ser removido. (fig.1 fase 2).

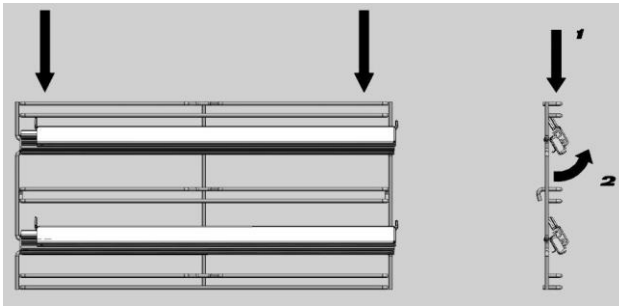


fig. 1

Para volver a colocar la guía de deslizamiento, colocar los ganchos superiores en los redondos especiales de la guía lateral. Asegúrese siempre que el elemento corredizo pueda deslizarse moviéndose fuera del horno. Ahora presionar el corredizo hacia abajo de los elementos (fig.2 fase 1) de modo que esté firmemente acoplado a los redondos inferiores (fig2 paso 2).

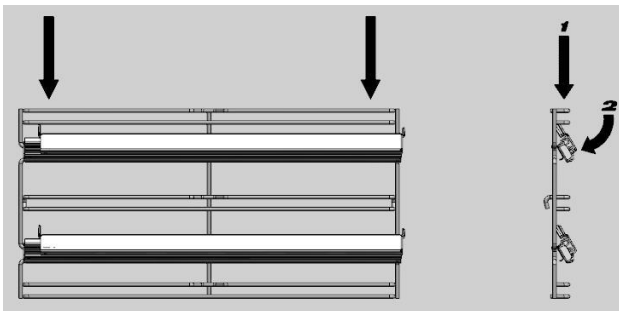
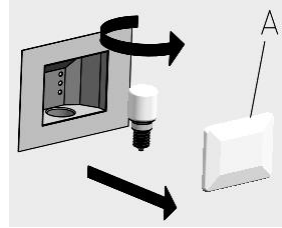
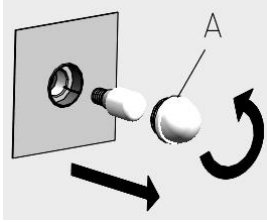


fig. 2

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO

Para prevenir descargas eléctricas y/o daños a las personas, leer y atenerse al siguiente procedimiento:

¡ATENCIÓN! Asegúrese que el aparato esté apagado y haya sido quitada la electricidad antes de sustituir la lámpara para evitar el riesgo de descargas eléctricas.



Asegúrese que el horno y la lámpara estén fríos, luego remover el casquillo de protección A.

No tocar la bombilla caliente con un paño húmedo, puede causar la rotura.

Sustituir la bombilla con otra apropiada de 25 W para 220 - 230 V con conexión tipo E14 apta para altas temperaturas.

En el caso en el cual el casquillo de protección esté dañado o roto, no usar el horno hasta que esta no haya sido sustituido o colocado de modo correcto y seguro.

Atención: para una correcta instalación y uso de este aparato, es necesario referirse a los datos técnicos señalados en la etiqueta de matrícula del producto.

La etiqueta del producto se encuentra en el borde de la fachada interna del horno. Una segunda etiqueta está colocada en la portada del libro de instrucciones.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

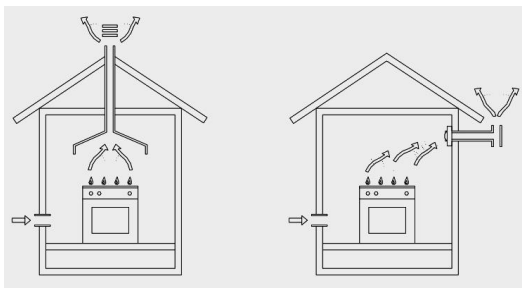
La instalación y la asistencia técnica deben ser efectuadas solo por personal cualificado. Leer con atención las instrucciones para la seguridad señaladas en este manual antes de cualquier uso del horno. Una errada instalación, regulación, calibrado, mantenimiento, asistencia y uso del horno pueden causar graves daños a personas o cosas.

Este producto debe ser instalado como está previsto por el presente manual en conformidad a las normas nacionales y a los reglamentos locales vigentes.

VENTILACIÓN LOCALES DE USO

Este aparato electrodoméstico debe ser instalado y funcionar únicamente en locales permanentemente ventilados y presentar una ventilación aumentada según lo requerido por las normas locales vigentes.

Dicha ventilación debe garantizar el correcto intercambio de los gases de combustión, de la circulación de aire y debe mantener la temperatura de trabajo en los límites de seguridad.



El flujo del aire en el local debe realizarse directamente mediante aperturas realizadas en las paredes externas. Estas aperturas deben tener una sección libre de paso de al menos 100 cm² tal que no pueda ser accidentalmente obstruida.

La descarga de los productos de combustión debe realizarse mediante campanas de aspiración conectadas a humeros o directamente hacia afuera.

En el caso que no sea posible instalar la campana aspiradora es necesario colocar a la pared externa o a la ventana del local de uso un electroventilador, en el caso que existan en el mismo local las aperturas para la entrada del aire previstas por las normas vigentes y proporcionales al caudal del electroventilador. **Los sistemas de descarga de los humos deben estar funcionando durante todo el uso del aparato.**

No levantar o halar el horno por el tirador de la puerta y no ejercer presión o cargar pesos cuando esta está abierta.

La instalación está a cargo del comprador y las eventuales intervenciones solicitadas a la empresa fabricante que dependen de una errada instalación no estarán incluidos en la garantía.

CARACTERÍSTICAS DEL MUEBLE

Los requisitos técnicos del mueble son los siguientes;

- El mueble y sus componentes deben ser capaces de resistir una temperatura de 90°C sin presentar deformaciones y/o defectos en la superficie.
- El mueble debe permitir el libre paso de las conexiones del horno.
- Todos los muebles de cocina a nivel doméstico deben ser protegidos con material ignífugo según lo requerido por las normativas vigentes.

INTRODUCCIÓN DEL HORNO EN EL MUEBLE

Es importante que todas las operaciones relativas a la instalación del aparato sean realizadas por personal cualificado. El horno puede ser instalado tanto en columna como debajo de la encimera de trabajo de un mueble de cocina.

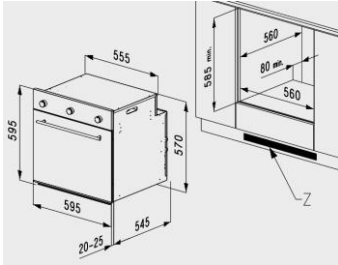


Fig.01 FI60

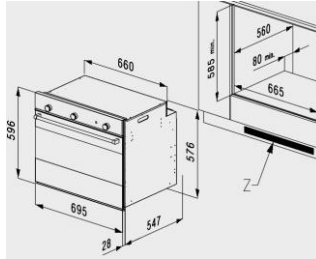


Fig.02 FI70

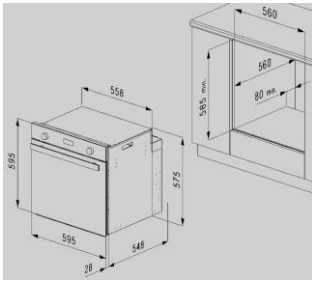


Fig.03 FI-65BB

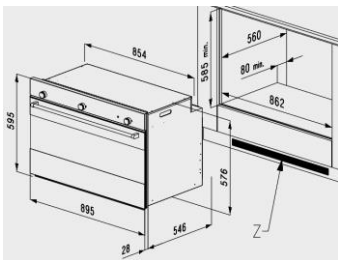


fig.04 FI NC90/SC90

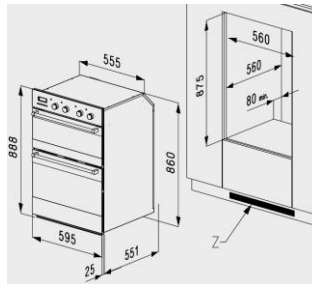
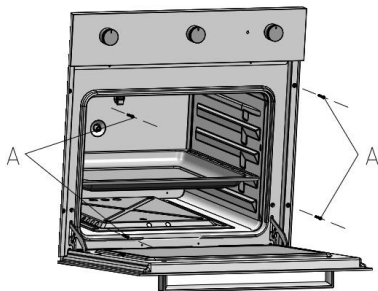


fig.05 FI TWIN

Medidas de empotrado

Las dimensiones de la apertura a efectuar en el mueble para el empotrado del horno están indicadas en las figuras. Asegúrese que el mueble en el cual será instalado el horno sea capaz de soportar el peso de 30 kg para FI 60; 45 kg. para FI 90 y FI 70; 70 kg para FI TWIN.. Para la apertura en el mueble seguir las respectivas dimensiones del tipo de horno adquirido, indicadas en la **Fig. 01** para FI 60, **Fig. 02** para FI 70, **Fig. 03** para FI 65BB, **Fig. 04** para FI 90 y **Fig. 05** para FI TWIN

En el fondo del mueble o en el nivel de apoyo del horno es necesario crear en la zona posterior una apertura (ver figuras) para permitir una suficiente entrada de aire y por tanto el reciclado del mismo para el enfriamiento del horno durante el funcionamiento. Para el buen funcionamiento de los quemadores a gas, además de la apertura posterior debe ser realizada una apertura adicional en el zócalo de la cocina. La falta de esta apertura puede causar el mal funcionamiento o el apagado del quemador a gas. Asegúrese que el horno esté instalado de manera segura en el mueble. Utilizar los tornillos **A** para la fijación del horno.



ENLACE ELÉCTRICO DEL HORNO

Asegúrese que la corriente eléctrica haya sido retirada antes de proseguir con el enlace del horno a la red eléctrica.

El funcionamiento sucede con corriente alternada monofásica 220-230-240 V~ 50-60 Hz, utilizando cable flexible. Asegúrese que la instalación doméstica pueda soportar la carga eléctrica del aparato. (ver placa matrícula).

La seguridad eléctrica de este aparato está asegurada únicamente si el mismo está conectado correctamente a una instalación que disponga de una eficaz conexión a tierra según las normas de ley en vigor.

En caso de conexión permanente a la red eléctrica, es necesario colocar un interruptor bipolar dimensionado a la carga correspondiente con apertura para cada contacto de al menos 3 mm.

En los modelos donde está presente, el cable flexible es suministrado sin la clavija. La clavija a utilizar debe ser idónea a la carga eléctrica del producto y debe respetar las normativas vigentes.

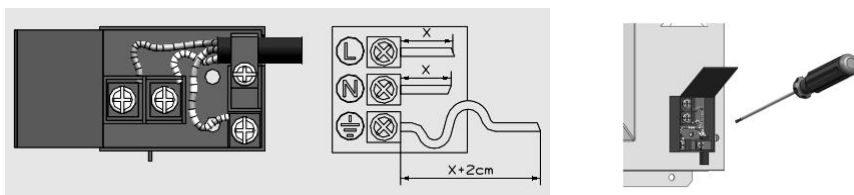
El instalador debe asegurarse que la sección de los cables de la toma sea idónea a la potencia absorbida del horno como se indica en la placa matricula.

La toma de enlace deber ser fácilmente accesible. Ladesconexión del aparato de la red eléctrica debe estar permitida después de haber efectuado la instalación.

MONTAJE/SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

El cable eléctrico debe mantenerse bloqueado a la caja de conexiones del fijacable, de modo que no pueda soltarse. Conectar al borne **L** el cable de línea, al borne **N** el cable del neutro y al borne de tierra \equiv el cable amarillo/verde. El cable amarillo/verde debe ser más largo que los otros dos por al menos 20 mm.

Preste atención a que el cable no pase cerca o entre en contacto con superficies que alcancen una temperatura superior a los 75°C.



CONEXIÓN A TIERRA

La instalación, la conexión y la toma de tierra del sistema eléctrico deben respetar los requisitos de los estándares europeos y de cualquier modo dentro de los parámetros de las normas locales vigentes.

Para su protección de eventuales cortos circuitos o dispersiones eléctricas, este electrodoméstico requiere una conexión de toma de tierra. Debe estar por lo tanto conectado a una adecuada toma eléctrica. El cable de tierra no debe estar interrumpido por el interruptor.

ATENCIÓN:

DESCONECTAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA ANTES DE REALIZAR CUALQUIER TIPO ASISTENCIA TÉCNICA O MANTENIMIENTO AL PRODUCTO.

En caso de sustitución del cable eléctrico, asegúrese del uso de un cable eléctrico certificado según las normativas vigentes e idóneo a las características técnicas del producto.

Usar solo cables flexibles:

para horno GGV o GGVT cable tipo H05RR-FH 3 x 0.75

para horno GET o GEVT cable tipo H05RR-FH 3 x 1.5

ENLACE A LA RED DE GAS

Este aparato electrodoméstico debe ser instalado y funcionar únicamente en locales permanentemente ventilados según las normas locales vigentes.

Compatibilidad del gas

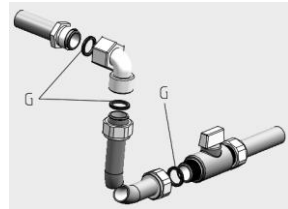
Antes de la instalación, controlar que las condiciones locales de distribución (tipo y presión del gas) y el estado de regulación del aparato, sean compatibles (ver placa datos técnicos del aparato). En caso contrario antes de continuar leer las indicaciones del párrafo “**adaptación a los diversos tipos de gas**”.

Enlace a la red de gas

El enlace a la red de gas debe ser realizada en conformidad con las normas vigentes y únicamente por un técnico adiestrado o por un instalador de aparatos a gas cualificado que debe realizar también la prueba de estanqueidad siguiendo atentamente la escala abajo señalada

Para el enlace seguir el control de la siguiente lista:

- a) apagar todas las llamas piloto y cerrar las respectivas válvulas de otros aparatos a gas presentes
- b) cerrar la válvula principal de la red de gas del local
- c) colocar una válvula a esfera entre la red de gas y el horno, en una posición fácilmente accesible
- d) enlazar el aparato a la red de gas utilizando un tubo de acero inoxidable flexible limitado a aquellos cuya máxima extensión es de 2 mt. o un tubo rígido de cobre de dimensiones apropiadas (**el uso del tubo flexible en goma está prohibido porque no es inspeccionable**) asegúrese que el tubo metálico flexible no entre en contacto con partes móviles o sea aplastado. Preste atención que el tubo rampa de conexión del horno y los distintos empalmes no estén obstruidos por el sucio, objetos extraños, etc. Estos particulares si se dejan dentro del tubo rampa pueden dañar la grifería del horno
- e) proceder ahora al enlace del horno a la red de gas prestando atención al montaje de los distintos empalmes y de las relativas guarniciones **G**
- f) abrir de nuevo la válvula principal de la red de gas.
Aplicar una solución de agua enjabonada en las uniones de las nuevas conexiones de gas para verificar la buena estanqueidad.
- g) abrir la válvula a esfera aguas arriba del aparato a gas y, en caso de presencia de burbujas de aire apretar ligeramente el componente de conexión hasta detener la pérdida o, controlar que haya sido enroscado correctamente. Repetir después la prueba de estanqueidad



Importante: no usar nunca llama viva para el control de las pérdidas de gas. Al final de la prueba de estanqueidad, limpiar la superficie de eventuales residuos de sustancias.

Ahora es posible volver a encender las llamas piloto de los otros aparatos a gas.

En el caso que se deba proceder a la instalación de una placa de cocción combinada con un horno de gas, la conexión a la red de gas no puede hacerse absolutamente mediante solo una válvula de intercepción a esfera. Los dos productos deben ser conectados separadamente utilizando dos válvulas a esfera independientes

ADAPTACIÓN A LOS DISTINTOS TIPOS DE GAS

Todos los modelos de horno tienen accesorios con los kit de los inyectores de recambio para el gas GPL y/o Natural. Controlar la etiqueta del producto para verificar el tipo de gas de calibrado de producción. Para sustituir los inyectores y para la regulación del caudal mínimo, leer el párrafo “sustitución de los inyectores”

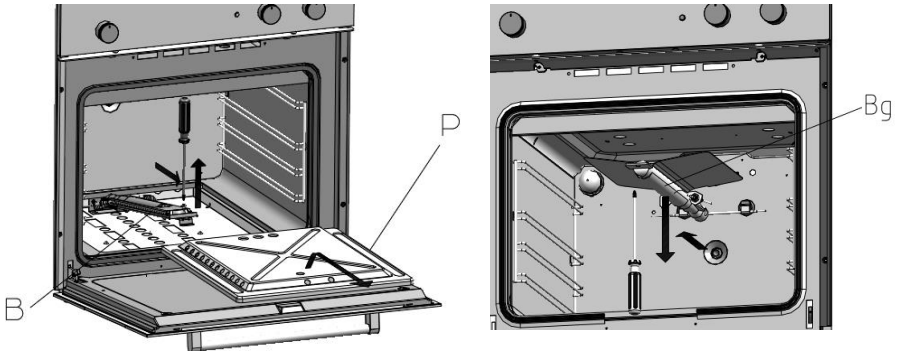
El quemador del horno no necesita regulación del aire primario.

Sustitución de los inyectores

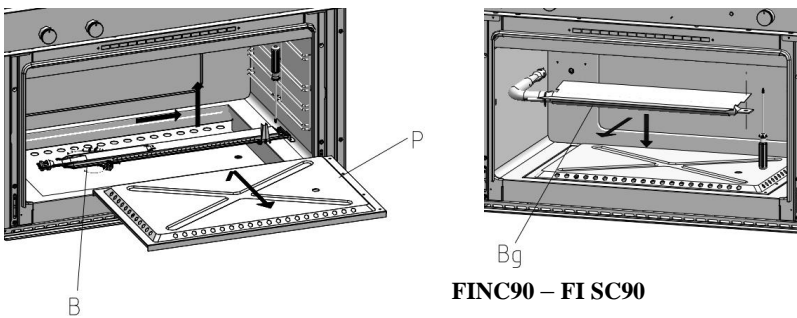
Desconectar primero que nada el horno y cerrar la válvula a esfera que alimenta el gas. Para sustituir los inyectores es necesario quitar el tornillo que fija en la parte anterior el quemador (para el quemador del horno es necesario primero retirar el plano extraíble **P**)

Extraer ligeramente y con cuidado el quemador **B del sitio posterior prestando atención en no tirar el termostato y el cable de la llama de encendido.**

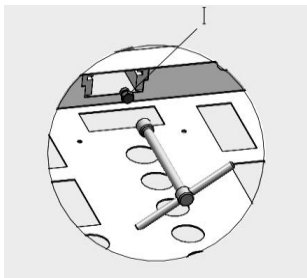
Sucesivamente con una llave hexagonal de 7 mm desenroscar el inyector **I** y sustituirlo siguiendo las indicaciones de la tabla “datos técnicos quemadores gas”. Volver a montar el quemador siguiendo al contrario las operaciones apenas descritas. Seguir ahora las instrucciones del párrafo “regulación del mínimo del termostato”



FI60 – FI65BB – FI70



FINC90 – FI SC90

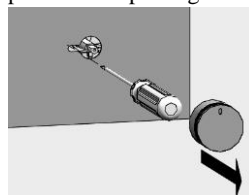


REGULACIÓN DEL MÍNIMO DEL TERMOSTATO

Realizar esta operación con el horno ya colocado en el mueble y con las conexiones eléctricas y de gas ya realizadas como se ha indicado previamente

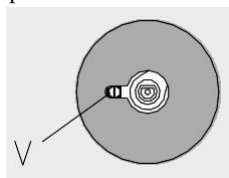
Es necesario realizar la regulación del mínimo cada vez que se pase de un tipo de gas a otro de modo de garantizar el buen funcionamiento de los quemadores

En posición de mínimo la llama debe estar estable y no se debe apagar cuando se pasa del máximo al mínimo y viceversa. La altura de la llama en posición de mínimo debe ser aproximadamente 5 mm.



Calibrado del mínimo

Encender el quemador a calibrar y hacerlo funcionar por algunos minutos. Llevar el índice de la manopla a posición de **mínimo**, remover la manopla. Introducir ahora un mini destornillador de corte en la apertura colocada en el lado izquierdo del husillo del termostato, optimizar la altura de la llama cerrando o abriendo el tornillo **V** de regulación con el husillo bloqueado. Hacer algunas pruebas de cierre y apertura normal de la puerta y en caso de apagado subir ligeramente el mínimo.



NOTA: Todas las regulaciones deben ser realizadas solo por personal cualificado y autorizado.

Para garantizar una correcta y segura operación, el horno debe ser adecuadamente instalado y conectado a tierra/masa por personal cualificado y autorizado. Solicite al instalador que le indique la posición de la válvula a esfera de enlace a la red de gas y que le muestre cómo cerrarla en caso de necesidad. Desconectar el aparato de la red eléctrica antes de cualquier intervención.

ASISTENCIA TÉCNICA Y RECAMBIOS

Recambios

Para la asistencia del electrodoméstico pueden ser utilizados solo componentes autorizados. No repare o sustituya ningún componente del horno que no haya sido recomendado en este manual. Todas las intervenciones y reparaciones deben ser efectuadas por personal técnico autorizado.

Para solicitar un componente de recambio, es necesario indicar los siguientes datos:

- 1) Sigla del modelo horno (**MOD.**) y número de producción (**N.L.**), que se encuentran en la etiqueta del producto colocada en la parte inferior frontal de la fachada del horno y en la primera página del libro
- 2) Descripción y número del componente de recambio, información técnica a disposición solo del servicio de asistencia autorizado.
- 3) Por último, indique los datos del distribuidor que ha vendido el horno, y los datos del centro de asistencia más cercano a Ud.

Asistencia técnica

En el caso que su horno necesite asistencia técnica y/o piezas de recambio, contacte al revendedor o al centro de asistencia técnico autorizado más cercano.

También en este caso es necesario transmitir los datos completos que se encuentran en la etiqueta del producto en aluminio como: modelo (**MOD.**) número de lote (**N.L.**),etc. etiqueta colocada en la parte baja de la fachada del horno o en la primera página del libro de instrucciones

TABLAS DATOS TÉCNICOS

DATOS TÉCNICOS QUEMADORES GAS								
Mod.	Quemad.	Potencia Kw	Presión Gas (mbar)		Inyectores (mm)		By-pass (mm)	
			Nat. G20	But-Prop G30/31	Nat. G20	But-Prop G30/31	Nat. G20	But-Prop G30/31
FI60	horno	2.2	20	30/37	1,10	0,70	reg.	0,40
	grill	2.2	20	30/37	1,10	0,70	-	-
FI65BB	horno	2.2	20	30/37	1,10	0,70	reg.	0,40
	grill	2.2	20	30/37	1,10	0,70	-	-
FI70	horno	2.2	20	30/37	1,10	0,70	reg.	0,40
	grill	2.2	20	30/37	1,10	0,70	-	-
FI NC90	horno	3.3	20	30/37	1,30	0,85	reg.	0,52
	grill	3.3	20	30/37	1,30	0,85	-	-
FI SC90	horno	3.3	20	30/37	1,30	0,85	reg.	0,52
	grill	3.3	20	30/37	1,30	0,85	-	-
FI TWIN	horno	2.2	20	30/37	1,30	0,85	reg.	0,40
	/							
DIMENSIONES EXTERNAS								
MODELO			ancho (cm)		altura (cm)		profundidad (cm)	
FI60			59,5		59,5		55	
FI65BB			59,5		59,5		55	
FI70			69,5		59,5		55	
FI NC90			89,5		59,5		55	
FI SC90			89,5		59,5		55	
FI TWIN			59,5		88,8		55	
DATOS TÉCNICOS DE FUNCIONAMIENTO								
modelo	FI 60	FI 65BB	FI 70	FI NC90	FI SC90	FI TWIN		
						F 60	F 30	
voltaje		220/230/240V - 50/60Hz						
pot. eléctrica total	2,2 KW	2,2 KW	2,2 KW	1,8 KW	2,6 KW	2,6 KW	1,8 KW	
resistencia grill eléct.	1,8 KW	1,8 KW	1,8 KW	1,8 KW	2,5 KW	2,6 KW	1,8 KW	
resistencia circular	/	/	/	/	/	/	1,5 KW	
lámpara horno	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W	
ventilador horno	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W	
vent. Tangencial	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W	
motor asador	1-5 W	1-5 W	1-5 W	1-5 W	1-5 W	/	/	
DIMENSIONES INTERNAS CÁMARA DE COCCIÓN								
modelo	FI 60	FI 65BB	FI 70	FI NC90	FI SC90	FI TWIN		
						F 60	F 30	
Volumen	56 lt	65,1 lt	77 lt	71 lt	110 lt	56 lt	31 lt	
Área cocción Grill	726 cm ²	726 cm ²	726 cm ²	1200 cm ²	1200 cm ²	726 cm ²	726 cm ²	
CONSUMO ENERGÉTICO								
modelo	FI 60	FI 65BB	FI 70	FI NC90	FI SC90	FI TWIN		
						F 60	F 30	
gas natural G20	210 l/h	210 l/h	210 l/h	315 l/h	315 l/h	210 l/h	/	
GPL G30	160 g/h	160 g/h	160 g/h	240 g/h	240 g/h	160 g/h	/	
ACCESORIOS								
modelo	FI 60	FI 65BB	FI 70	FI NC90	FI SC90	FI TWIN		
						F 60	F 30	
brasa horno	sí	sí	sí	sí	sí	sí	sí	
rejillas internas	sí	sí	sí	sí	sí	sí	sí	

