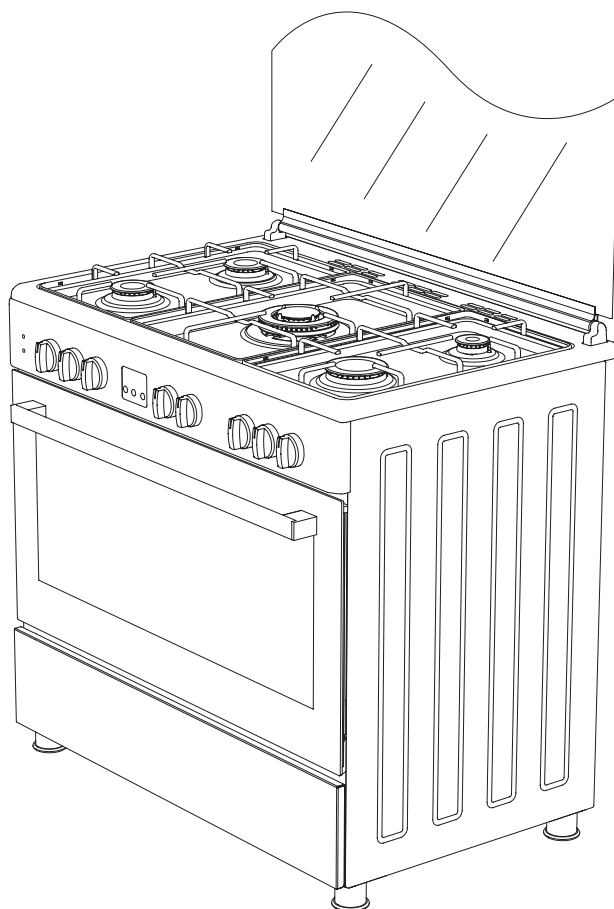


FREE STANDING OVEN

90x60 Gas & Electrical Oven



H10-20-180-088 Rev 003

USER MANUAL **GB**
GUIA DEL USUARIO **ES**

Dear User,

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

Note: This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

* Mark the products as option.

“THIS APPLIANCE SHALL BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS FORCE AND ONLY USED IN A WELL VENTILATED SPACE. READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE”

“Conforms with the WEEE Regulations.”

CONTENTS

Important Warnings.....	4
Introduction Of The Appliance.....	7
Important Warnings.....	8
Electrical Wiring Scheme.....	9
Gas Hose Passage Way.....	10
Chain Lashing Illustration.....	11
Installation Of Your Oven.....	11
Technical Features Of Your Oven.....	12
Reduced Gas Flow Rate Setting For Hob Taps.....	12
Reduced Flame Gas Cock Adjustment.....	13
Description Of Oven.....	13
Description Of The Control Panels.....	14
Using The Burner Groups.....	15
Using Hot Plates.....	16
Installation Of The Oven Feet.....	16
Using Oven Section.....	17
Cooking Time Table.....	18
Using The Grill Deflector Sheet.....	19
Catalytic Walls.....	20
Chicken Roasting.....	20
Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass.....	21
Changing The Oven Lamp.....	21
Maintenance And Cleaning.....	22
Installation Of The Oven Door.....	23
Accessories.....	24
Removal Of The Lower And Upper Burner And Installation Of The Injector To The Gas Oven.....	25
Injector, Gas Flow And Power Table.....	26
If Your Oven Does Not Operate.....	28
Environmentally-Friendly Disposal and Package Information.....	28

IMPORTANT WARNINGS

- 1.WARNING:** To avoid electrocution, ensure that the electrical circuit of the product is open before replacing the lamp.
- 2.WARNING:**Before touching the connection terminals, all supply circuit should be disconnected.
- 3.WARNING:**While operating the grill, the reachable sections can be hot. Keep the children away.
- 4.WARNING:**Any inadvertent cooking made with fats and oils can be dangerous and cause fire.
- 5.WARNING:**Risk of fire; do not store the food materials on the cooking surface.
- 6.WARNING:**If the surface is cracked, unplug the device to prevent any risk of electric shock.
- 7.WARNING:**During usage the reachable sections can be hot. Keep the small children away.
- 8.WARNING:**The appliance and its reachable sections become hot during usage.
- 9.**The setting conditions of this appliance is indicated on the label. (Or data tag)
- 10.**This appliance is not connected to a combustion product discharge system.This appliance shall be connected and installed as per the applicable installation legislation. Consider the requirements related with ventilation.

11. Using a gas hob will release humidity and combustion products in the room where it resides. Especially during when the appliance in use, ensure that the kitchen is well ventilated and retain the natural ventilation holes or install a mechanical ventilation system. (Hood on top of the oven) Sustained usage of the appliance may require additional ventilation. For example opening a window or if available, increasing the ventilation level of a mechanical ventilation system.

12. The reachable sections can become hot when the grill is used. Keep the small children away.

13. WARNING: The appliance is intended for cooking only. It must not be used for other purposes like room heating.

14. There are additional protective equipment to prevent inadvertent touching to the oven doors. This equipment should be installed if there are children.

15. “This appliance should be installed as per regulations and in well-ventilated location only. Read the instructions before installing or operating the appliance.”

16. “Before placing the appliance check the local conditions (gas type and gas pressure) and ensure that the settings of the appliance is appropriate.”

17. “These instructions are applicable for countries of which symbols are indicated on the appliance. If the country symbol is not available on the appliance, in order to adapt the appliance to the conditions of such country, the technical instructions should be read.”

18.“Do not operate the system for more that 15 seconds. If the burner does not ignite at the end of 15 seconds stop the operation of the system and open the section door and/or wait for at least 1 minute before igniting the burner.

19.Do not use steam cleaners to clean the appliance.

20.Before opening the oven door clean the remnants on it. Before closing the oven door, let it cool.

21.NEVER try to extinguish a fire with water, first disconnect the mains supply and then using, for example a lid or blanket, cover the fire.

22.Do not use hard and abrasive cleaning agents or hard metal scrapers to clean the oven door glass as they may scratch and shatter the surface.

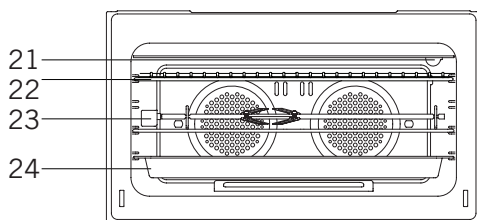
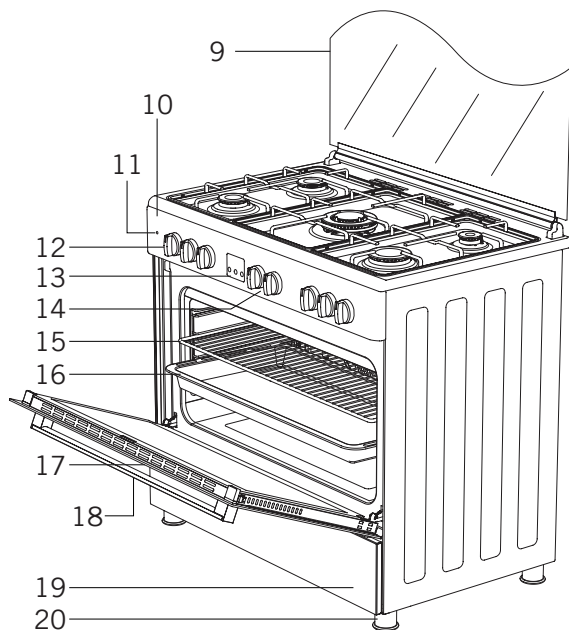
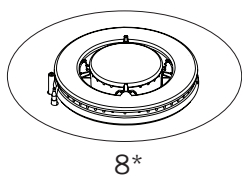
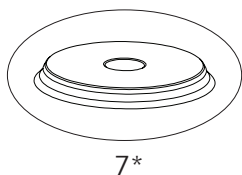
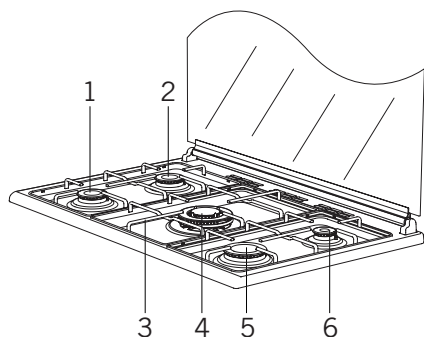
23.After placing a dish, ensure that the door is firmly closed.

24.Unless continuous supervision is provided, the children of age 8 or below should be kept away.

25.Pay attention for not to touch the heating elements.

26.This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



1. Middle Burner
2. Middle Burner
3. Trivet
4. WOK Burner
5. Large Burner
6. Auxiliary Burner
7. Hot Plate
8. WOK Burner

9. Glass Door
10. Control Panel
11. Led Lamp
12. Oven Control Knobs
13. Digital Timer
14. Hob Control Knobs
15. Wire Grill
16. Deep Tray

17. Door
18. Handle
19. Lower Cabinet Door
20. Plastic Leg
21. Lamp
22. Grill
23. Chicken Roasting
24. Deep Tray

IMPORTANT WARNINGS

Electrical Connection and Security

1. Your oven requires 16 or 32 Ampere fuse according to the appliance's power. If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.
2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.
3. Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be installed, immediately contact a qualified electrician. Manufacturer shall never be responsible from the damages that will arise because of the sockets connected to the appliance with no earth system.
4. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.
5. For disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection, must be incorporated in fixed wiring in according with the wiring rules.

Gas Connection and Security

1. Before your appliance is connected to the gas supply, ensure that the gas category and pressure specifications shown in the data plate corresponds with your gas supply. If necessary call authorized service for adjusting to gas category.
2. This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance. In the interest of safety this appliances must be installed and / or serviced by a competent person as stated in the gas safety regulations current editions.
3. The appliance must not be installed in a room without a window or other controllable opening. If is installed in a room without a door which opens directly to the outside, a permanent opening is required. The air circulation should be 2 m³/h per kW of burners.
4. The gas connection should be performed from the right or left. For this reason, change the hose nozzle, plug and the seals.
5. Please use flexible hose for gas connection.

6. If you make a connection with a flexible metal hose, locate a seal between the main gas pipes.

7. The inner diameter of the flexible hose, which the butane hose nozzle is connected, should be 6mm for the house-type gas tubes. The inner diameter of the flexible hose, which the natural hose nozzle is connected, should be 15mm. The hose should tightly be fitted to the hose nozzle by squeezing with a clamp. The hose should be replaced before its last expiry date.

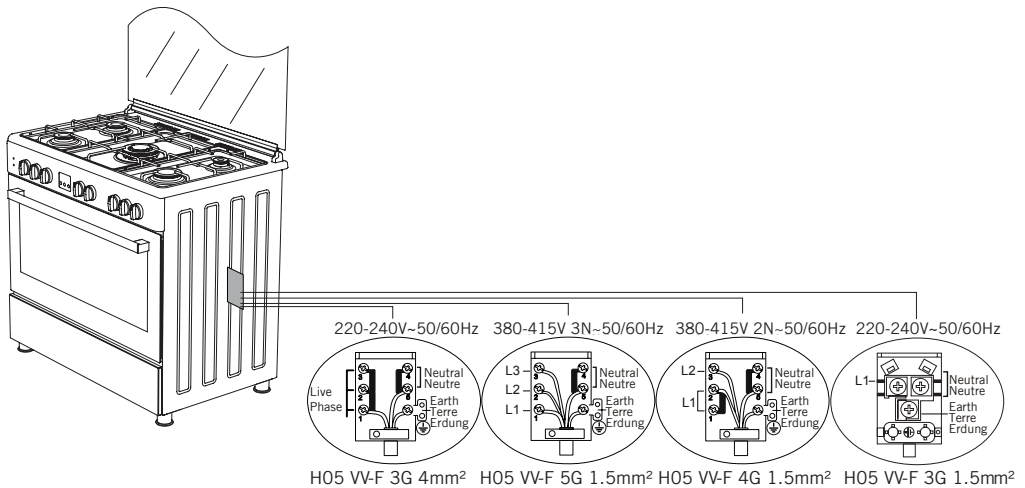
8. Caution! Make the oven connection to the gas inlet valve, the hose length must be short and be sure that there is no leakage. The flexible hose used should not be longer than 125 cm for safety.

9. Re-inspect the gas connection.

10. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

DO NOT MAKE GAS HOSE and ELECTRICAL CABLE OF YOUR OVEN GO THROUGH THE HEATED AREAS, ESPECIALLY THROUGH THE REAR SIDE OF THE OVEN. DO NOT MOVE GAS CONNECTED OVEN. SINCE THE FORCING SHALL LOOSEN THE HOSE, GAS LEAKAGE MAY OCCUR.

ELECTRICAL WIRING SCHEME



GAS HOSE PASSAGE WAY

1. Connect the appliance to the gas piping tap in shortest possible route and in a way that ensure no gas leakage will occur.
2. In order to carry on a tightness and sealing safety check ensure that the knobs on the control panel are closed and the gas cylindir is open.
3. While performing a gas leakage check, never use any kind of lighter, match, cigarette or similar burning substance.
4. Apply soap bubble on the connection points. If there is any kind of leakage then it will cause bubbling.
5. While inserting the appliance in place ensure that it is on the same level with the worktop. If required adjust the legs in order the make level with the worktop.
6. Use the appliance on a level surface and in a well ventilated environment.

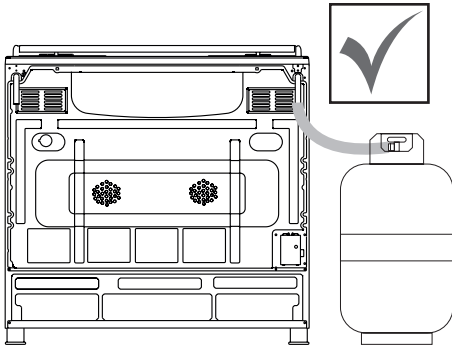


Figure 1

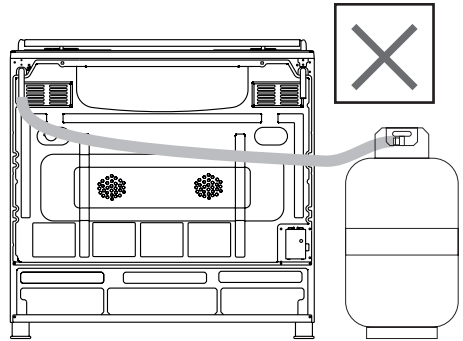
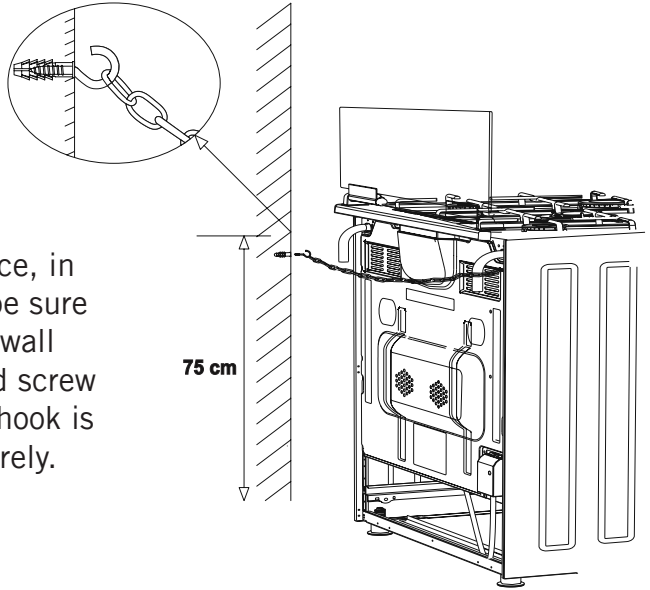


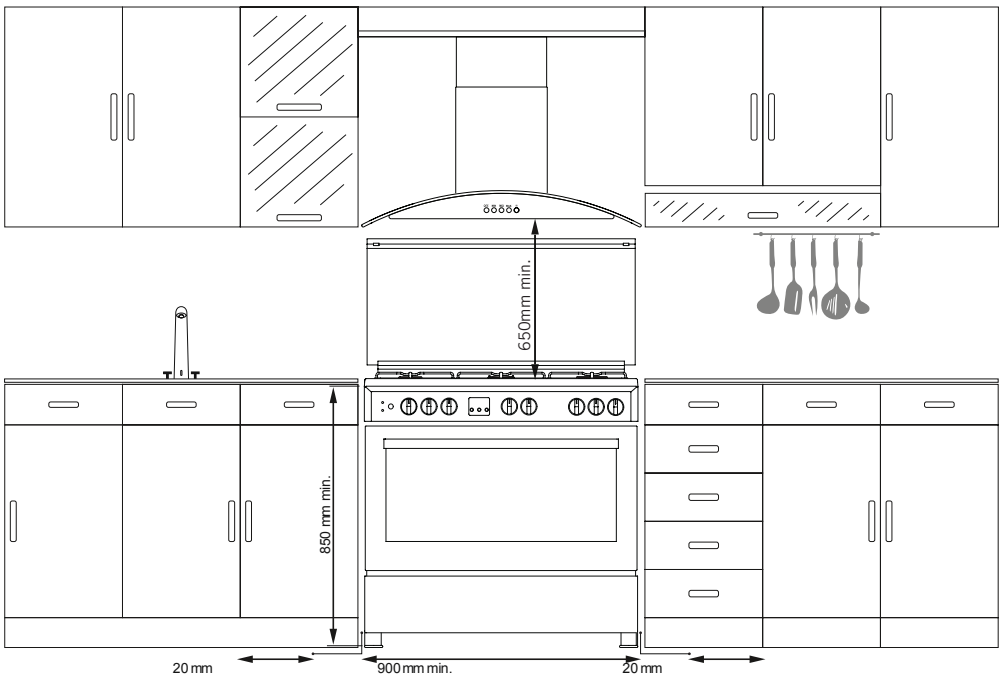
Figure 2

CHAIN LASHING ILLUSTRATION

Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.



INSTALLATION OF YOUR OVEN



TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN

SPECIFICATIONS	90x60
Outer Width	900mm
Outer Depth	610mm
Outer Height	925mm
Lamp Power	15W
Bottom Heating Element	2000W
Top Heating Element	1500W
Grill Heating Element	2500W
Turbo Heating Element	1250W x 2
Supply Voltage	220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz
Hotplate 145mm*	1000W
Hotplate 180mm*	1500W
Hotplate Rapid 145mm*	1500W
Hotplate Rapid 180mm*	2000W

REDUCED GAS FLOW RATE SETTING FOR HOB TAPS

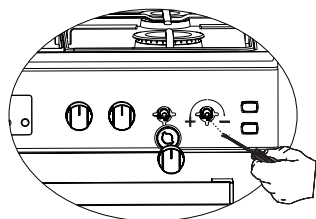


Figure 3

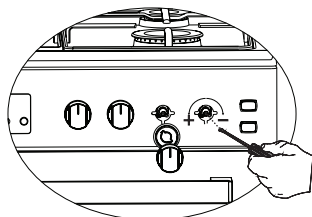


Figure 4

1. Ignite the burner that is to be adjustment and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw. For LPG (Butane-Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise once. "The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm."
4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.

To adjust your oven acc. to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle of the gas cocks as well as nozzle changes. (Figure 3 and 4)

REDUCED FLAME GAS COCK ADJUSTMENT

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as (Figure 5).

2. Please remove nozzle (Figure 6) from burner with special nozzle driver and install new nozzle. (Figure 7)

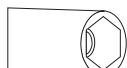


Figure 5

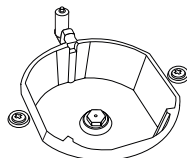


Figure 6

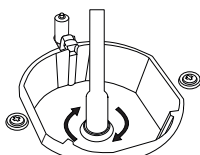
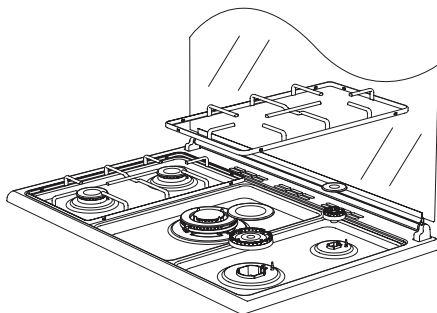


Figure 7



DESCRIPTION OF OVEN

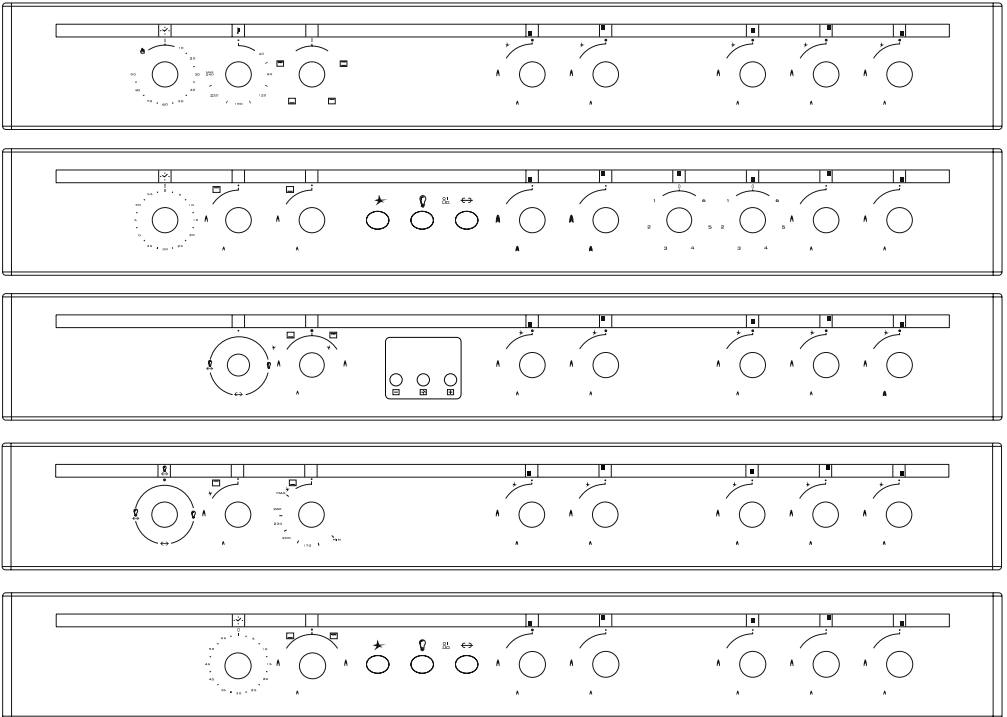
	Turnspit		Fan
	Top + Bottom Heating Element		Turbo Heating + Fan
	Lamp		Bottom + Top Heating Elements + Fan
	Bottom Heating Element + Fan		Grill Heating Element + Fan
	Grill Heating Element		Grill Burner / Grill Heating Element
	Grill Heating Element + Lamp		Top Heating Element
	Electrical Timer		Oven Burner / Bottom Heating Element
	Flame		Ignition Lighter

THERMOSTAT KNOB; In order to operate the oven, thermostat must be adjusted to desired temperature. Your thermostat has a feature of adjustment to 40 - 240 degree.

MECHANIC TIMER KNOB*; In order to operate the oven, timer switch should be adjusted to desired time from 0-90 minute. You can use cooking time table.

Front Right Burner (Small Burner)	Rear Right Burner (Middle Burner)	Wok Burner Or Hotplate	Front Electric Hot Plate	Rear Electric Hot Plate	Rear Left Burner (Middle Burner)	Front Left Burner (Big Burner)
Grill Burner Or Heating Element	Oven Burner (Optional) Or Heating Element	Timer (Optional)	Thermostat (Optional)	Turnspit	Lamp	Ignition Lighter

DESCRIPTION OF THE CONTROL PANELS



USING THE BURNER GROUPS

1. ● Closed 🔥 Fully open 🔥 Half open

2. Our gas ovens top and bottom burner working system is one by one. When you want use your preference burner, before you must make press the tap knob and wait nearly 5-10 second. Then you can to inflame through with automatic ignition system (optional) or match. You must wait 10-15 second after inflame to have press by tap knob and after you can make allow the knob. If you can not made this operation you must try again.

3. The cocks controlling the gas cookers have special mechanism. In order to light the cooker;

4. Always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turning anticlockwise (left). All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition is performed.

5. If your oven has ignition system from push button switch please press and turn gas valve open position and same time press ignition button.

6. In models with security system, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must make press the knob and turn antilock wise. After the ignition (with optional automatic ignition system or match) you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation.

7. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. After 15 seconds, if the burner does not ignite, then stop and if you are trying to ignite the oven then open the door and wait a minimum of one minute before trying again. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

8. Before operating your hob please make sure that the burner caps are well positioned. The right placement of the burner caps are shown as below.

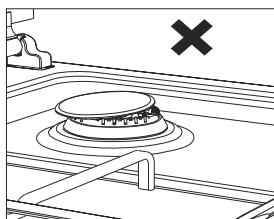


Figure 8

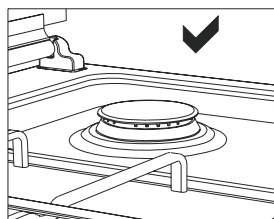


Figure 9

USING HOT PLATES

	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Rapid	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Rapid	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Rapid	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Rapid	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

1. Electric Hotplates have standard of 6 temperature levels.
(as described herein above)

2. When using first time, operate your electric hotplate in position 6 for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.

3. In order to obtain maximum output, be careful that the saucepan which will be used should be flat bottomed, and use the saucepans with dimensions given below.

WOK Burner	26-32cm
Big Burner	22-26cm
Normal Burner	18-22cm
Small Burner	12-18cm



INSTALLATION OF THE OVEN FEET

In order to install the oven feet;

1. Foot attachment lath is installed on the oven from the bottom of the oven as shown in (Figure 10). Nuts are centered on these lathes in order to screw feet. Complete the feet installation process by screwing the feet to the nuts (Figure 11).

2. You can balance your oven by turning the screwed feet according to the surface type you are using.

3. If your oven has plastic food as in (Figure 12) you can adjust your oven's height from these feet as turned clockwise or anticlockwise.

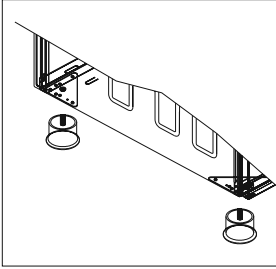


Figure 10

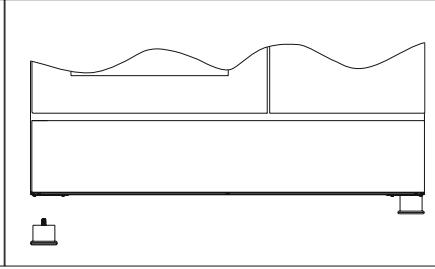


Figure 11

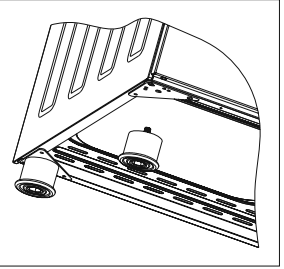


Figure 12

USING OVEN SECTION

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it for 45 minutes while it is empty. In order to make cooking in your oven; oven switch must have been rotated and ignition must have been made. Otherwise, your oven will not run.

2. Kinds of meals you will cook, cooking times and Thermostat positions (Optional) were given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.

3. Open the oven cover at level 1 and use the safety panel when grilling on your oven.

4. Cooking times: The results may change according to the local voltage and material having different quality, amount, and temperatures.

5. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven shouldn't be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

6. Cake forms while cooking cake gives better result.

7. MECHANIC TIMER KNOB; In order to operate the oven, timer switch should be adjusted to desired time.

COOKING TIME TABLE

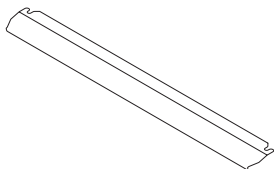
WARNING: Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it.

Food	Cooking Function	Cooking Temperature (°C)	Cooking Rack	Cooking Time (min.)
Cake	Static	180	2	70
Small Cake	Static	180	2	40
Pie	Static	200	2	70
Pastry	Static+Fan	180-200	2	20-25
Cookie	Static	175	2	20
Apple Pie	Static	180-190	1	150
Sponge cake	Static	175	2	45-50
Pizza	Static	190	2	25
Lasagne	Static	180-200	2	50-60
Meringue	Static	100	2	60
Grilled Chicken*	Grill+Fan	220	4	25-35
Grilled Fish*	Grill+Fan	220	4	35-40
Calf Steak*	Grill	Max.	4	30
Grilled Meatball*	Grill	Max.	4	40

* Food must be turned after half of the cooking time.

USING THE GRILL DEFLECTOR SHEET*

Figure 13



1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (Figure 13)

2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grill mode.

WARNING: Accessible parts may be hot when the grill in use. Young children should be kept away.

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (Figure 14)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (Figure 15)

5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.

6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

If the cooker has the “CLOSED GRILL FUNCTIONED” option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

Figure 14

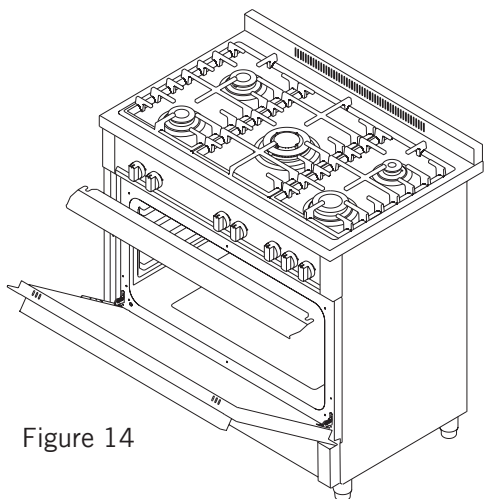
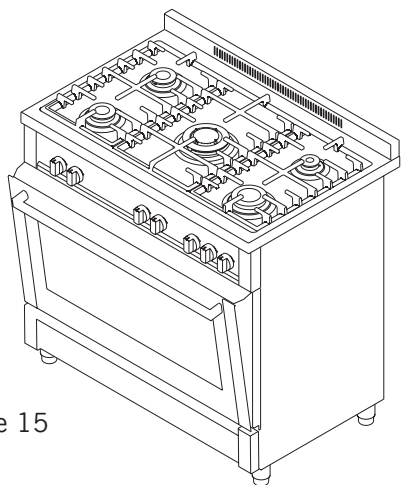


Figure 15



CATALYTIC WALLS*

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.

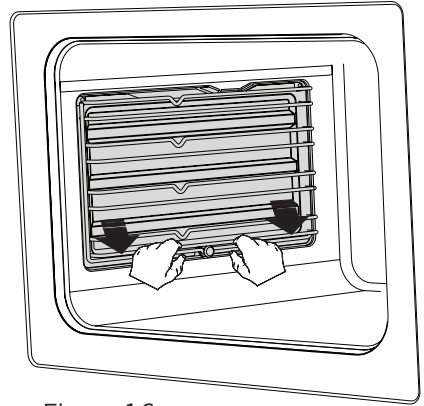


Figure 16

Removing the catalytic walls

In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.

CHICKEN ROASTING*

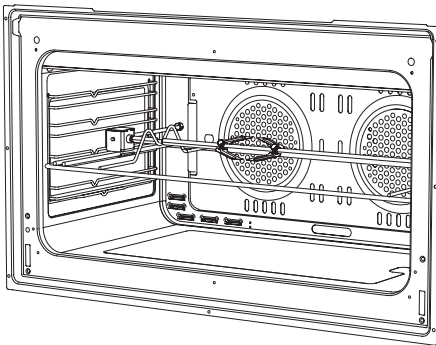


Figure 17

Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

“Always grill with the oven door closed”

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE OVEN'S FRONT DOOR GLASS

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in Figure 18 and pulling the profile towards yourself as shown in Figure 19. Then remove the inner-glass as shown in Figure 20. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

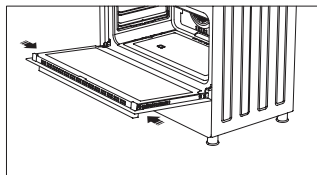


Figure 18

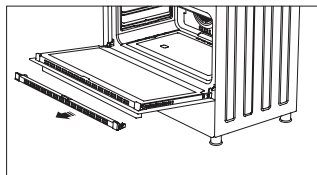


Figure 19

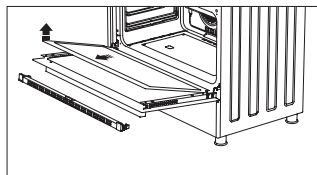


Figure 20

CHANGING THE OVEN LAMP

In order to avoid the possibility of an electric shock, ensure that the circuit of the appliance is open before changing the lamp.

(The open-circuit is an electrical circuit that does not conduct current)

1. First of all, cut the electrical connection of the appliance and ensure that the appliance is cooled down.

2. Remove the glass protection by turning as shown in the figure. If you have difficulty in turning it, the use of plastic gloves will help you.

3. Afterwards, remove the lamp by turning and install the new lamp with the same specifications. The specifications of the lamp should be as follows:

- 230 V, AC
- 15 W
- Type E14

4. Place the glass protection and complete the replacing process by plugging in the electric cable of the appliance. Now, you can use your oven.

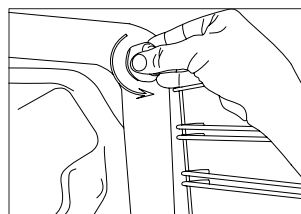


Figure 21

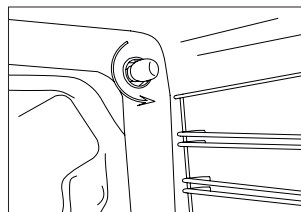


Figure 22

MAINTENANCE and CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket.
2. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
3. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
4. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
5. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
6. Do not clean your oven with steam cleaners.
7. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
8. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
9. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
10. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Then clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

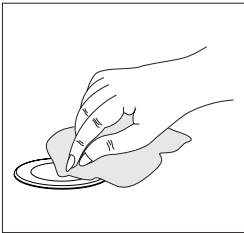


Figure 23

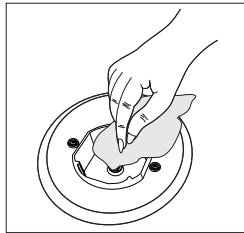


Figure 24

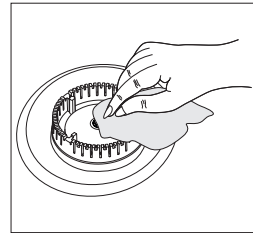


Figure 25

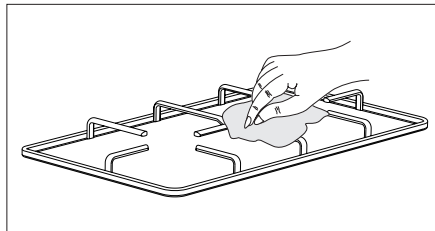


Figure 26

INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

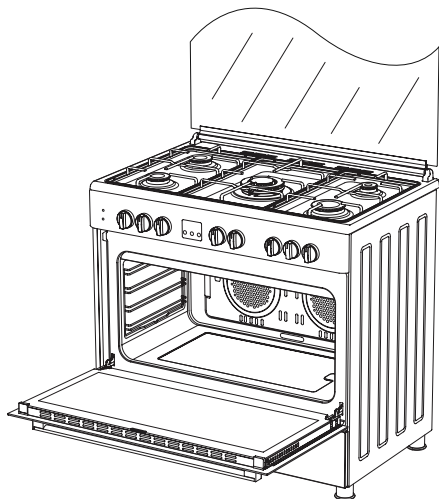


Figure 27

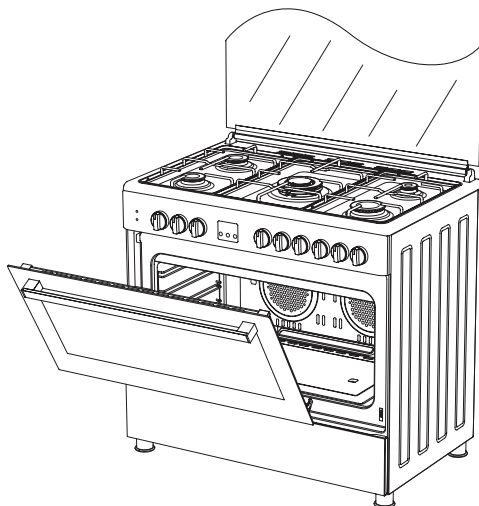


Figure 28

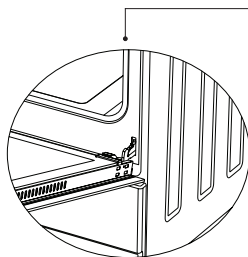


Figure 27.1

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **Figure 27.1**.

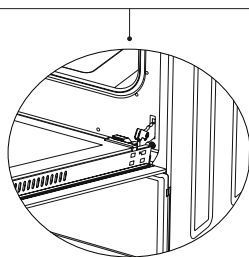


Figure 27.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **Figure 27.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

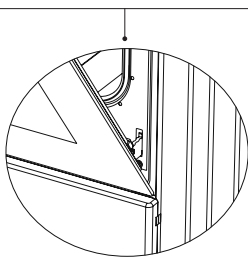


Figure 28.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **Figure 28.1**.

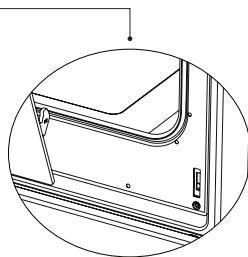
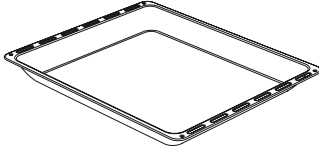


Figure 28.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **Figure 28.2**.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

ACCESSORIES



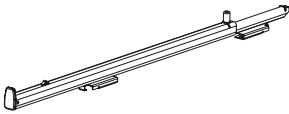
Deep Tray

Used for pastries, deep fried foods and stew recipes. In case of frying directly on the grill for cakes, frozen foods and meat dishes, it can be used of oil pick-up tray.



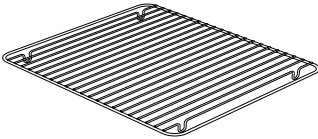
Wire Grill

Used for frying and/or placing the foods to be baked, fried and frozen foods on the desired rack.



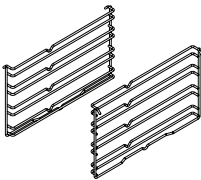
Telescopic Rail*

With the help of telescopic rails, the trays and/or wire racks can be easily placed and removed.



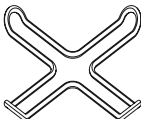
In Tray Wire Grill*

Foods that can stick while cooking such as beef are placed on in tray grill. Thus, the contact and sticking of the food is prevented.



Lower and Upper Wire Racks

While cooking, you can place the deep tray and tray on the lower and upper wire racks.



Coffee Pot Support Unit*

Can be used for coffee pot.

REMOVAL OF THE LOWER AND UPPER BURNER AND INSTALLATION OF THE INJECTOR TO THE GAS OVEN

Removal of the Upper Burner:

With the help of a screw driver, remove the screw as shown in Figure 29. As shown in Figure 29.1, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

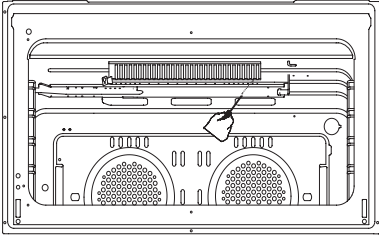


Figure 29

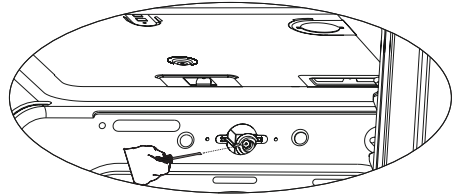


Figure 29.1

Removal of the Lower Burner:

The lower burner door has been fixed with two screws. As shown in Figure 30, remove it with the help of a screw driver. As shown in Figure 30.1, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

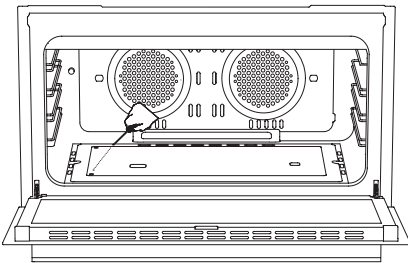


Figure 30

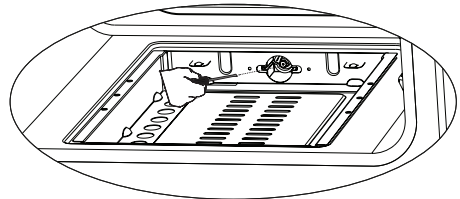


Figure 30.1

90*60
INJECTOR, GAS FLOW And POWER TABLE

BURNER SPECIFICATIONS	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar				
	Gas Natural			Gas Natural		Gas Natural				
	Injector	Gas Flow	Power	Injector	Gas Flow	Power	Injector	Gas Flow	Power	
Wok Burner	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm			
	Gas Flow	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h			
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW			
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm			
	Gas Flow	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h			
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW			
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm			
	Gas Flow	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h			
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW			
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm			
	Gas Flow	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h			
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW			
Grill Burner	Injector	1,20	mm	1,20	mm	1,50	mm			
	Gas Flow	0,257	m ³ /h	0,257	m ³ /h	0,257	m ³ /h			
	Power	2,70	kW	2,70	kW	2,70	kW			
Oven Burner	Injector	1,45	mm	1,45	mm	1,70	mm			
	Gas Flow	0,38	m ³ /h	0,38	m ³ /h	0,38	m ³ /h			
	Power	4,00	kW	4,00	kW	4,00	kW			

**90*60
INJECTOR, GAS FLOW And POWER TABLE**

BURNER SPECIFICATIONS	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Burner	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas Flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Power	3,50	kW	3,5	kW	3,5	kW
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas Flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas Flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas Flow	69	g/h	69,1	g/h	69,1	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,85	mm	0,85	mm	0,85	mm
	Gas Flow	196	g/h	196	g/h	196	g/h
	Power	2,70	kW	2,70	kW	2,70	kW
Oven Burner	Injector	1,00	mm	1,00	mm	1,00	mm
	Gas Flow	291	g/h	291	g/h	291	g/h
	Power	4,00	kW	4,00	kW	4,00	kW

IF YOUR OVEN DOES NOT OPERATE

1. Please check main gas valve.
2. Gas hose is can be broken or bend.
3. Please check the connection of gas hose with oven.
4. Please check noise of gas rate.
5. Please check the gas valve, suitable or unsuitable for your oven.
6. If you can not to solve the problem, to apply manufacturer-supplier services agent or similar qualified persons.
7. We are recommended per 2 year chance your ovens gas valve.
8. Please check the plug of power supply cord has a well connection with wall socket or not.
9. Please check the electric network.
10. Please check the fuse.
11. Please check power supply cord for any damage problems.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Muy estimado cliente,

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

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

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

Atención: Todos nuestros aparatos son sólo para el uso doméstico, no para el uso comercial

* Marque los productos como opción.

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

"Conveniente al Reglamento de WEEE"

CONTENTS

Advertencias Importantes.....	31
Descripción Del Aparato.....	34
Advertencias Importantes.....	35
Esquema De Conexión Eléctrica.....	36
Lugar De Paso De La Manguera De Gas.....	37
Esquema De Conexión Cadena.....	38
Instalación Del Horno.....	38
Información Técnica.....	39
Lama Reducido Polla De Gas De Ajuste.....	39
Ajuste Del Flujo De Gas Reducido Para Las Llaves De Las Placas.....	39
A Continuación Se Explica El Significado De Los Símbolos Utilizados En El Marco De Manejo.....	40
Paneles De Control.....	41
Manejo De Los Fogones.....	42
Utilizando Hornillos.....	42
Instalación De Los Pies Del Dispositivo.....	43
Manejo Del Horno.....	43
Tabla De Horneado Y Asado.....	44
Usar El Panel Deflector De La Parrilla.....	45
Paredes Catalíticas.....	46
Asar Pollo.....	46
Limpieza Y Mantenimiento Del Vidrio De La Puerta Frontal Del Horno.....	47
Cambio De La Lámpara Del Horno.....	47
Mantenimiento Y Limpieza.....	48
Montaje De Puerta De Horno.....	49
Accesorios.....	50
Desmontar Fogones De Inferior Y Superior Del Horno De Gas Y Poner Inyector.....	51
Tubo, Consumo y Línea Mesa.....	52
Si La Cocina De Gas Deja De Funcionar.....	54
Eliminación Respetuosa Con El Medio Ambiente Y Información Sobre El Embalaje.....	54

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1.ADVERTENCIA: para evitar electrocuciones, asegúrese de que el circuito eléctrico del producto esté abierto antes de sustituir la lámpara.

2.ADVERTENCIA: desconecte los circuitos de alimentación antes de tocar los terminales de conexión.

3.ADVERTENCIA: las partes de la parrilla al alcance de la mano pueden estar calientes durante su uso. Mantenga a los niños alejados.

4.ADVERTENCIA: dejar desatendida una cocción con grasas o aceites podría provocar un incendio.

5.ADVERTENCIA: riesgo de incendio, no depositar los alimentos sobre la superficie de cocción.

6. ADVERTENCIA: si la superficie está agrietada, desenchufe el aparato para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

7.ADVERTENCIA: durante el uso, las partes al alcance de la mano pueden estar calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados.

8.ADVERTENCIA: el aparato y sus partes al alcance de la mano se calientan durante el uso.

9.Las condiciones de ajuste del aparato se indican en la etiqueta u hoja de datos.

10.Este aparato no está conectado a un sistema de evacuación de gases de combustión. Este aparato deberá conectarse e instalarse de acuerdo con la legislación vigente aplicable. Tenga en cuenta los requisitos relativos a la ventilación.

11.El uso de una placa de gas provocará la aparición de humedad y gases de combustión en la estancia. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada sobre todo mientras el aparato esté en uso, conserve los orificios de ventilación natural o instale un sistema de ventilación mecánica. (Campana extractora situada sobre el horno) Un uso prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional. Por ejemplo, abrir una ventana o subir el nivel de ventilación del sistema de ventilación mecánica (si lo hubiera).

12.Las partes al alcance de la mano del aparato se calientan durante el uso. Mantenga alejados a los niños pequeños.

13.ADVERTENCIA: el aparato está diseñado únicamente para cocinar. No debe usarse para otros propósitos, como por ejemplo calentar la estancia.

14.Existen equipos de protección adicionales, diseñados para evitar el contacto accidental con las puertas del horno. Estos equipos deben instalarse si hay niños presentes.

15.“Este aparato debe instalarse conforme a las normativas y únicamente en lugares bien ventilados. Lea las instrucciones antes de instalar o manejar el aparato.”

16.“Antes de colocar el aparato, compruebe las condiciones locales (tipo y presión de gas) y asegúrese de que los ajustes del aparato sean los adecuados.”

17.“Estas instrucciones son aplicables a aquellos países cuyo símbolo se indique en el aparato. Si el símbolo de un país no aparece en el aparato, lea las instrucciones técnicas para adaptar el aparato a las condiciones de dicho país.”

18.“No utilice el sistema durante más de 15 segundos. Si el quemador no prende en el plazo de 15 segundos, deje de usar el sistema y abra la puerta de la sección y/o espere al menos 1 minutos antes de volverlo a intentar.

19.No use limpiadores de vapor para limpiar el aparato.

20.Antes de abrir la puerta del horno, limpie los restos de alimentos. Antes de cerrar la puerta del horno, deje que este se enfríe.

21.JAMÁS trate de extinguir un fuego con agua; en primer lugar, desconecte la alimentación y a continuación cubra el fuego con una tapa o una manta.

22.No use agentes de limpieza fuertes o abrasivos ni raspadores de metal duro para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que podrían arañar o resquebrajar la superficie.

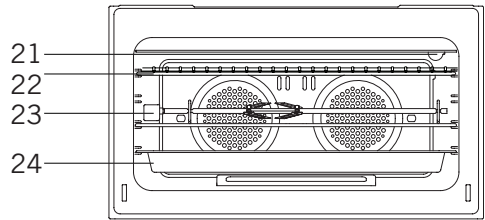
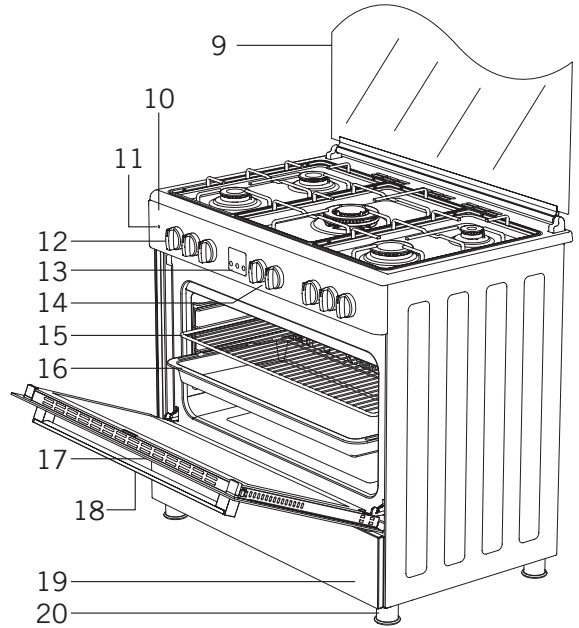
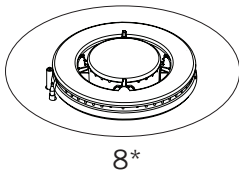
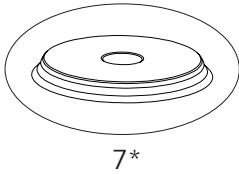
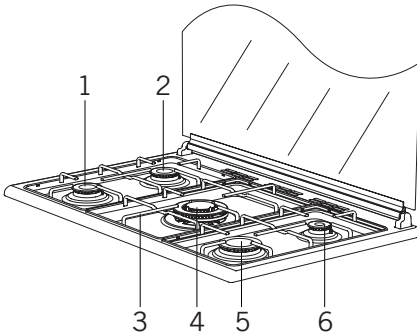
23.Tras depositar un plato, asegúrese de que la puerta esté firmemente cerrada.

24.Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a no ser que se les vigile constantemente.

25.Procure no tocar los elementos de calentamiento.

26.Los niños mayores de 8 años y los adultos discapacitados física, sensorial o mentalmente o carentes de la experiencia y los conocimientos necesarios pueden usar el aparato siempre y cuando hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los riesgos que ello conlleva, o bien lo hagan bajo una supervisión adecuada.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



- | | | |
|---|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Fogón Mediano | 10. Panel de Control | 18. Mango de Horno |
| 2. Fogón Mediano | 11. Lámpara Led De Parte De Horno | 19. Cubierta de Armario Inferior |
| 3. Parrilla | 12. Pomos De Comando | 20. Pie de Plástico |
| 4. Quemador WOK | 13. Temporizador Digital | 21. Lámpara |
| 5. Fogón Grande | 14. Hob Mandos de Control | 22. Esanjería del Alambre |
| 6. Quemador Auxiliar | 15. Esanjería del Alambre | 23. Asar Pollo |
| 7. Hotplate | 16. Bandeja Profunda | 24. Bandeja Profunda |
| 8. Quemador WOK | 17. Puerta de Horno | |
| 9. Cubierta de Vidrio
(*Cubierta de Plata) | | |

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Conexión eléctrica y seguridad

1. Este horno necesita un fusible de 16 o 32 amperes según la potencia del electrodoméstico. De ser necesario, se recomienda su instalación por parte de un electricista cualificado.

2. El horno está configurado para funcionar con una corriente eléctrica de 220-240V / 380-415V AC, 50/60Hz. Si la corriente fuera diferente a este valor especificado, póngase en contacto con su servicio técnico autorizado.

3. La conexión eléctrica del horno debe realizarse únicamente mediante enchufes con sistema de toma a tierra que cumplan con la normativa vigente. Si no hubiera un enchufe adecuado con un sistema de toma a tierra donde el horno se va a instalar, contacte de inmediato a un electricista cualificado. El fabricante no se hará responsable por los daños que podrían surgir por conectar el electrodoméstico a enchufes sin sistema de toma a tierra. Si los extremos del cable de conexión eléctrica están abiertos, según el tipo de electrodoméstico, coloque una modificación adecuada en la corriente que permita que todos los extremos puedan ser desconectados a la vez en caso de que se conecten / desconecte de / a la corriente eléctrica.

4. Si el cable eléctrico es defectuoso, el servicio técnico autorizado o algún electricista cualificado lo deberá sustituir definitivamente para evitar peligros.

5. El cable eléctrico no debe tocar las partes calientes del electrodoméstico.

6. Utilice el horno en una atmósfera seca.

Conexión de gas y seguridad

1. Ajuste la abrazadera a la manguera. Coloque una de las mangueras hasta llegar al final de la tubería.

2. Para un control de las juntas, asegúrese de que los botones en el panel de control estén cerrados, pero que la bombona de gas esté abierta. Coloque algunas burbujas de detergente sobre la conexión. Si hay una pérdida de gas, habrá espuma en el área con detergente.

3. El horno se debe utilizar en un ambiente bien ventilado y debe instalarse en una superficie plana.

4. Vuelva a controlar la conexión de gas.

5. Al colocar el horno en su ubicación, asegúrese de que se encuentre a nivel de la encimera. Colóquelo al nivel de la encimera y ajuste la altura de las patas si fuera necesario.

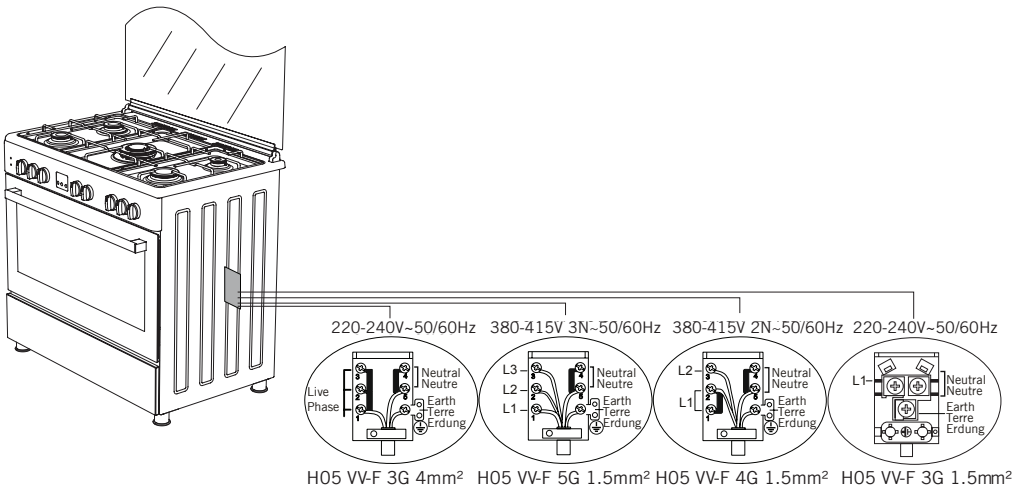
6. No permita que la manguera de gas y el cable eléctrico del horno pasen por áreas calientes, especialmente por la parte de atrás del horno. No mueva el horno conectado al gas. Debido a que al forzarlo se puede aflojar la manguera, podría ocurrir una pérdida de gas.

7. Antes de utilizar el electrodoméstico, para garantizar una utilización segura, verifique que el aparato esté bien fijado a la pared mediante la cadena y el gancho suministrados. Asegúrese de que el gancho esté bien atornillado a la pared.

8. Utilice una manguera flexible para la conexión de gas.

DO NOT MAKE GAS HOSE and ELECTRICAL CABLE OF YOUR OVEN GO THROUGH THE HEATED AREAS, ESPECIALLY THROUGH THE REAR SIDE OF THE OVEN. DO NOT MOVE GAS CONNECTED OVEN. SINCE THE FORCING SHALL LOOSEN THE HOSE, GAS LEAKAGE MAY OCCUR.

ESQUEMA DE CONEXIÓN ELÉCTRICA



LUGAR DE PASO DE LA MANGUERA DE GAS

1. Conecte al aparato al grifo de la tubería usando la ruta más corta posible y de manera que se asegure de que no habrá ninguna fuga de gas.
2. Para llevar a cabo una comprobación de seguridad de tensión y sellado, asegúrese de que las perillas del panel de control estén cerradas y de que la bombona de gas esté abierta.
3. Mientras realice una comprobación de fugas de gas, nunca utilice ningún tipo de mechero, cerilla, cigarrillo o una sustancia irritante.
4. Aplique jabón de burbujas en los puntos de conexión. Si hay cualquier tipo de fuga, esto causará burbujas.
5. Cuando coloque el aparato en su sitio, asegúrese de que esté al mismo nivel que la encimera. Si es necesario, ajustes las patas para que queden aniveladas con la encimera.
6. Utilice el aparato en una superficie llana y en un ambiente bien ventilado.

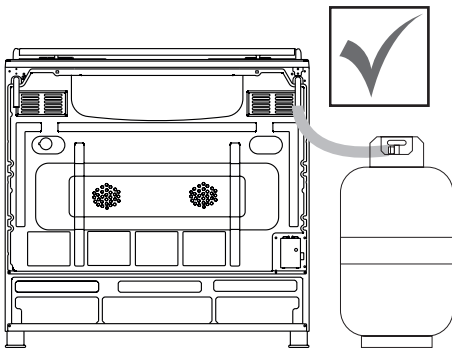


Figura 1

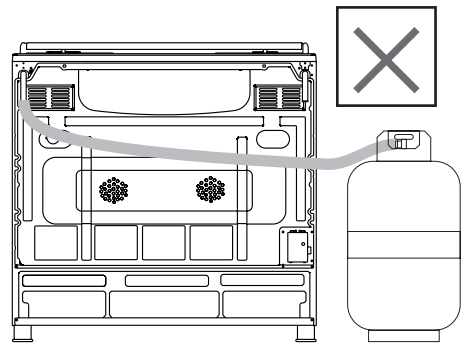
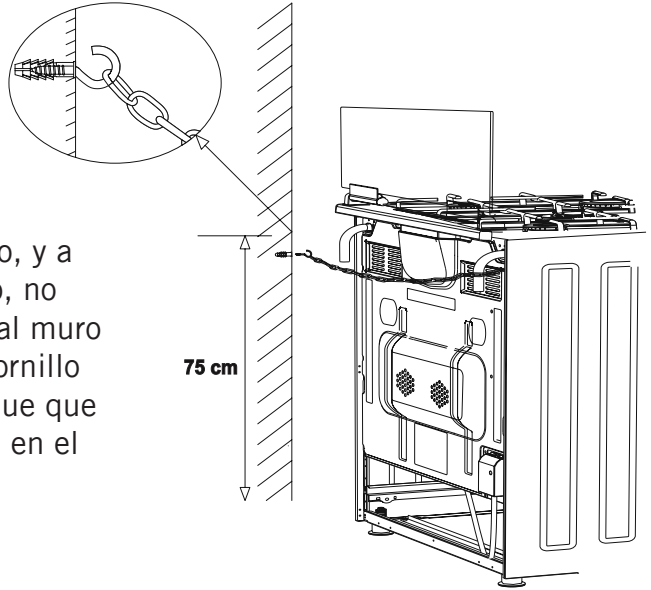


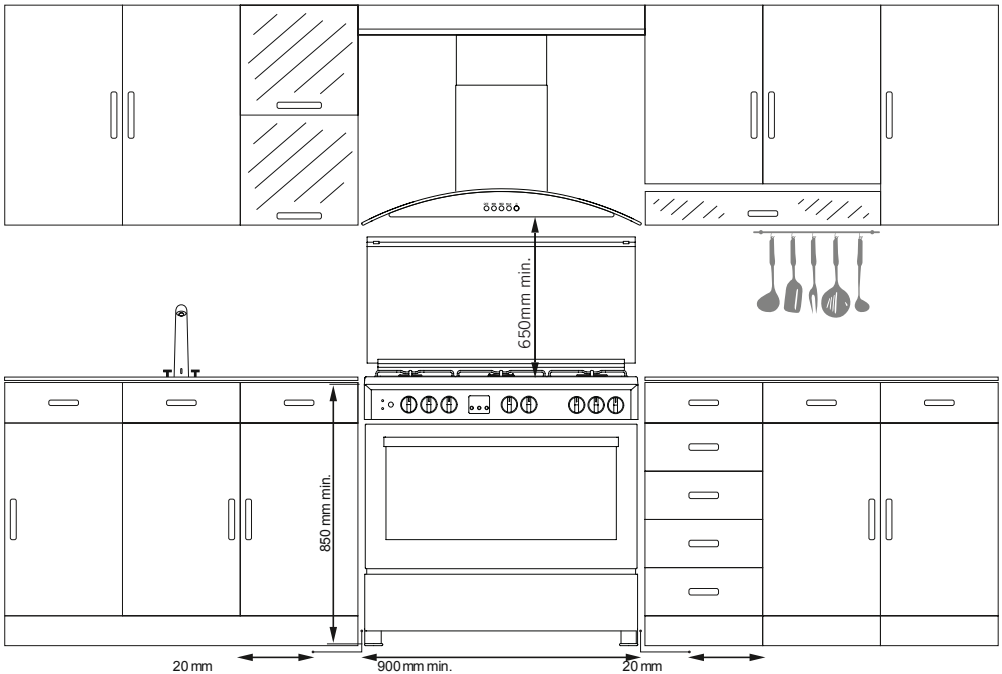
Figura 2

ESQUEMA DE CONEXIÓN CADENA

Antes de usar el artefacto, y a fin de lograr un uso seguro, no olvide sujetar el artefacto al muro utilizando la cadena y el tornillo en gancho provisto. Verifique que el gancho esté atornillado en el muro firmemente.



INSTALACIÓN DEL HORNO



INFORMACIÓN TÉCNICA

CARACTERÍSTICAS	90x60
Anchura Exterior	900mm
Profundidad Exterior	610mm
Altura Exterior	925mm
Potencia Lámparas	15W
Calefacción Botón	2000W
Elemento De Calentamiento	1500W
Elemento De Calentamiento Turbo	2500W
Elemento Calefactor De La Parrilla	1250W x 2
Tensión De Alimentación	220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz.
Calefacción 145mm*	1000W
Calefacción 180mm*	1500W
Calefacción Rápido 145mm*	1500W
Calefacción Rápido 180mm*	2000W

LAMA REDUCIDO POLLA DE GAS DE AJUSTE

1. Utilice una herramienta con un cabezal especial para quitar e instalar la boquilla como se ve en (Figura 3)

2. Elimine la boquilla (Figura 4) del quemador con una herramienta especial e instale una nueva boquilla (Figura 5)

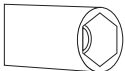


Figura 3

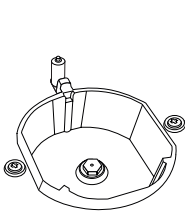


Figura 4

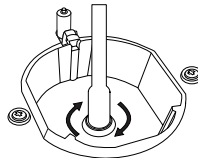
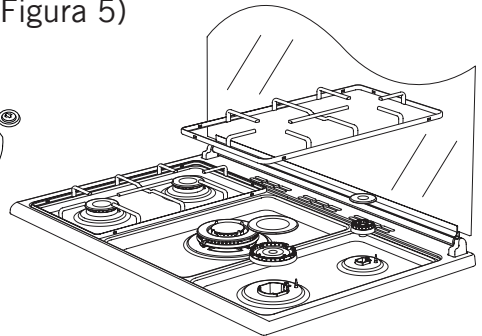


Figura 5



AJUSTE DEL FLUJO DE GAS REDUCIDO PARA LAS LLAVES DE LAS PLACAS

1. Encienda el quemador que debe ajustarse y gire la perilla a la posición reducida.

2. Retire la perilla de la llave del gas.

3. Use un destornillador de tamaño adecuado para ajustar el tornillo de ajuste del flujo.

Para LPG (Butano - Propano), gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Para el gas natural, debe girar el tornillo de sujeción en el sentido contrario a las agujas del reloj una vez.

«La longitud normal de una llama recta en la posición reducida debe ser de 6-7 mm.

4. Si la llama está más alta que la posición deseada, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Si es menor, gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj.

5. Para un último control, ponga el fogón tanto en llama alta como en la posición reducida y compruebe si la llama está encendida o apagada.

La posición del tornillo de ajuste puede variar según el tipo de llave de gas de su aparato. (Figura 6 y 7)

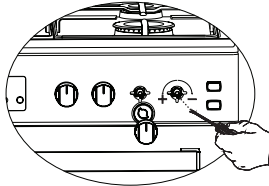


Figura 6

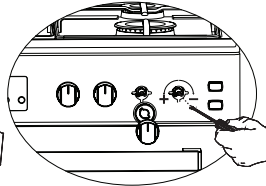


















Figura 7

A CONTINUACIÓN SE EXPLICA EL SIGNIFICADO DE LOS SÍMBOLOS UTILIZADOS EN EL MARCO DE MANEJO

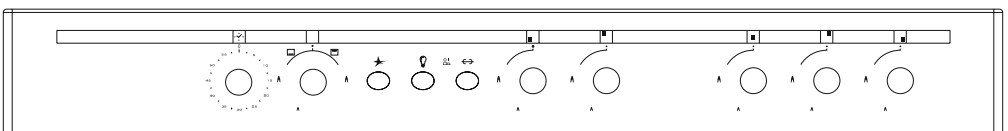
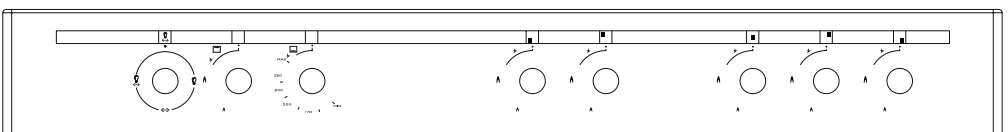
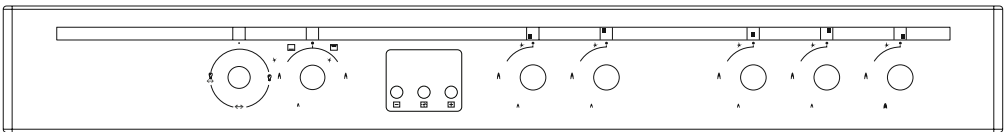
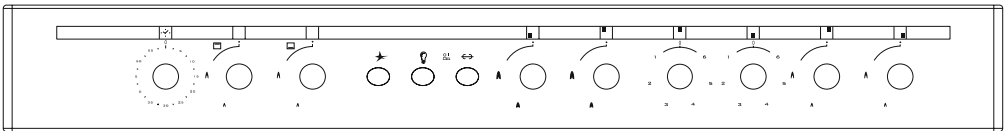
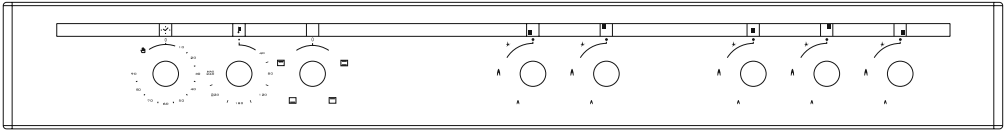
	Asado (Pollo Cocinado)		Operación de Cocción Ventilador
	Cocinar Por la Única Es la Parte Superior Del Horno		Operación de Cocción Ventilador Turbo
	Luz		Convección, el Ventilador Está Funcionando
	Cocinar Por la Única y Funcionamiento Del Ventilador		Cocinar Con la Parrilla+ Ventilador
	Cocinar Con la Parrilla+ Asado (Pollo Cocinado)		Cocinar Con la Parrilla
	Cocinar Con la Parrilla+ Luz		Cocinar Con la Parte Superior
	Temporizador		Cocinar Por la Única
	Llama		Pulsador de Encendedor

BOTÓN DEL TERMOSTATO Para hacer funcionar el horno, se debe ajustar el termostato a la temperatura deseada. El termostato tiene una función de ajuste entre 40 y 240 grados.

BOTÓN DE TEMPORIZADOR MECÁNICO*; Para hacer funcionar su horno, el botón del temporizador se debe ajustar al tiempo deseado, entre 0 y 90 minutos. Puede utilizar una tabla de tiempos de cocción.

Quemador izquierdo trasero (quemador medio)	Quemador izquierdo frontal (quemador grande)	Quemador wok o placa calefactora	Fronte eléctrico plato caliente	Trasero eléctrico plato caliente	Placa calefactora eléctrica delantera	Placa calefactora eléctrica trasera
Quemador de parrilla o elemento calefactor	Quemador de horno (opcional) o elemento calefactor	Temporizador (opcional)	Termostato (opcional)	Asado (pollo cocinado)	Luz	Pulsador De Encendedor

PANELES DE CONTROL



MANEJO DE LOS FOGONES

Prestar atención a los fogones

- Cerrado 🔥 Totalmente Abierto 🔥 Semiabier-To
- Presione el mando (conmutador) respectivo hacia dentro y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté seleccionado el símbolo de llama al máximo.
- Presione el pulsador de encendido. Se activan todos los quemadores pero solo se puede encender el fogón seleccionado.

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

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

Antes de hacer funcionar su placa, asegúrese de que las tapas de los quemadores se encuentren bien posicionadas. El posicionamiento correcto de las tapas del quemador se muestra abajo.

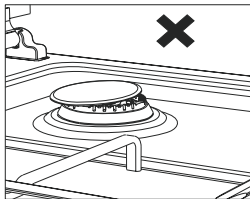


Figura 8

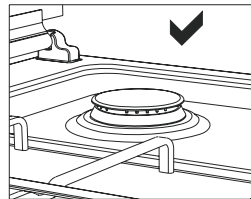


Figura 9

UTILIZANDO HORNILLOS

	NIVEL 1	NIVEL 2	NIVEL 3	NIVEL 4	NIVEL 5	NIVEL 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Rápido	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Rápido	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Rápido	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Rápido	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

1. Las placas de cocción eléctricas tienen 6 niveles de temperatura estándar (como se describe arriba)
2. Al utilizarla por primera vez, haga funcionar su placa de cocción eléctrica en la posición 6 durante 5 minutos. Esto hará que el material sensible al calor en su placa de cocción se endurezca al quemarse.
3. Utilice sartenes de fondo plano, que estén totalmente en contacto con el calor durante el mayor tiempo posible, de este modo, podrá utilizar la energía de manera más productiva.

Wok Quemador	26-32cm
Quemador Grande	22-26cm
Quemador Mediano	18-22cm
Quemador Pequeño	12-18cm



INSTALACIÓN DE LOS PIES DEL DISPOSITIVO

Para instalar los pies del aparato;

1. Como se muestra en la (Figura 10), hay una barra para montar los pies en la parte inferior del horno. Las tuercas sobre estas barras se montan para atornillar los pies. (Figura 11)
2. Completar el proceso de instalación del pie, enroscando los pies a las tuercas. (Figura 12).
3. Puede balancear su horno girando los pies atornillados según el tipo de superficie utilizada.

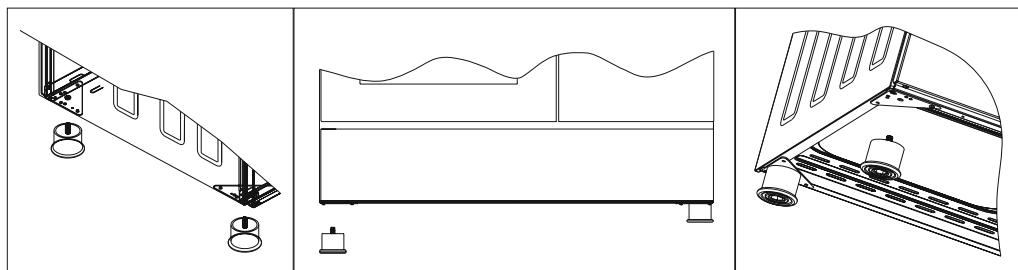


Figura 10

Figura 11

Figura 12

MANEJO DEL HORNO

1. La primera vez que utilice el horno es posible que oiga un ruido molesto. Preste atención a que la habitación esté suficientemente ventilada y caliente el horno vacío durante aproximadamente 30 minutos a 240 °C.

2. En la tabla de horneado y asado se indican los tipos de alimentos, los tiempos de horneado y asado y la posición correcta del termostato para cada uno de ellos.

3. Los valores de la tabla son promedios que han sido obtenidos en los ensayos realizados en nuestros laboratorios.

4. En función del estilo de horneado y asado que utilice y de sus propias costumbres podrá preparar distintos platos.

5. Tiempos de horneado y asado: Éstos tiempos sirven solo como referencia, ya que los materiales, las cantidades y los alimentos utilizados pueden dar distintos resultados en función de la temperatura utilizada.

6. A fin de obtener mejores resultados cuando haga pasteles, recomendamos utilizar moldes de horno apropiados

7. No coloque sartenes, ollas ni bandejas sobre el fondo del horno para asar o mantener la comida caliente.

8. No coloque papel de aluminio ni ningún otro tipo de material sobre el fondo del horno.

ADVERTENCIA: Deberá precalentar el horno durante 7-10 minutos antes de colocar alimentos en él.

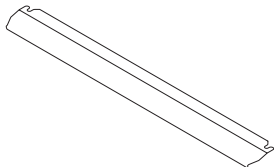
TABLA DE HORNEADO Y ASADO

Alimentos	Función de Cocción	Temperatura de Cocción (°C)	Parrilla de Cocción	Tiempo de Cocción (Min.)
Pastel	Estático	180	2	70
Pequeñas Tortas	Estático	180	2	40
Empanada	Estático	200	2	70
Pasteles	Ventilador Estático	180-200	2	20-25
Galletas	Estático	175	2	20
Pie De Manzana	Estático	180-190	1	150
Bizcocho Esponjoso	Estático	175	2	45-50
Pizza	Estático	190	2	25
Lasaña	Estático	180-200	2	50-60
Merengue	Estático	100	2	60
Pollo A La Parrilla*	Parrilla+Ventilador	220	4	25-35
Pescado Asado*	Parrilla+Ventilador	220	4	35-40
Solomillo*	Parrilla	Max.	4	30
Albóndiga*	Parrilla	Max.	4	40

*Media invertida de alimentos para cocinar.

USAR EL PANEL DEFLECTOR DE LA PARRILLA*

Figura 13



1. Se ha diseñado una protección térmica (Figura 13) para proteger el panel de control y perillas cuando el horno esté en modo Parrilla.

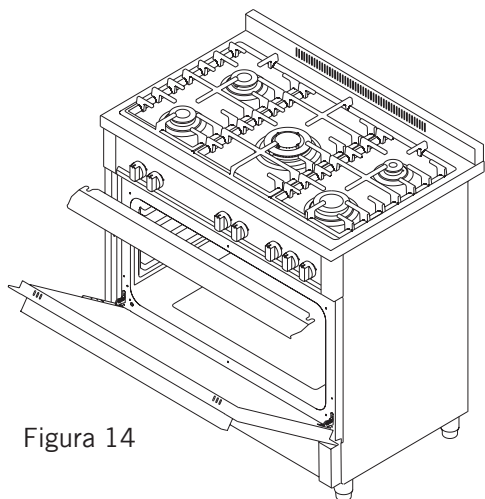


Figura 14

2. Coloque el panel de seguridad debajo del panel de control abriendo el cristal de la cobertura frontal del horno. (Figura 14)

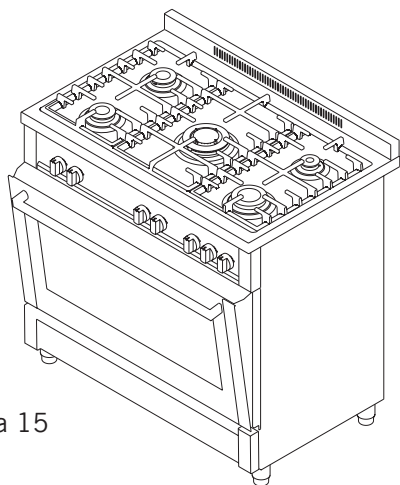
3. Luego, fije el panel de seguridad entre el horno y la cubierta frontal cerrando cuidadosamente la cubierta. (Figura 15)

4. Por favor, use el panel de seguridad para evitar que el calor dañe el panel de control y los botones cuando el horno esté en el modo de parrilla.

5. Para la cocción, es importante mantener la cubierta abierta en la distancia especificada cuando cocine con el modo de parrilla.

6. El panel de seguridad ofrecerá unas condiciones de cocción ideales mientras protege el panel de control y los botones.

Figura 15



PAREDES CATALÍTICAS*

Las paredes catalíticas a la izquierda y a la derecha debajo de las guías. Las paredes catalíticas expulsan el mal olor y ofrecen el mejor rendimiento por parte de la cocina. Las paredes catalíticas también absorben los residuos de aceite y limpian el horno mientras está funcionando.

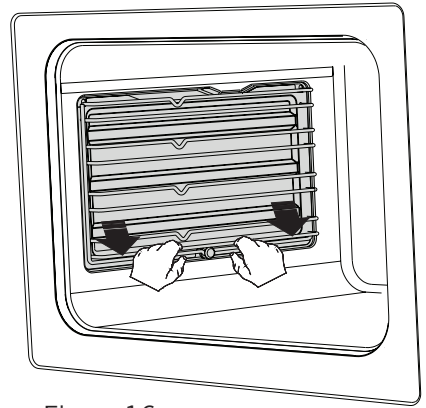


Figura 16

Retirar las paredes catalíticas

Para retirar las paredes catalíticas, debe extraer las guías. Tan pronto como haya extraído las guías, las paredes catalíticas se liberarán automáticamente. Las paredes catalíticas deben cambiarse cada 2 - 3 años.

ASAR POLLO*

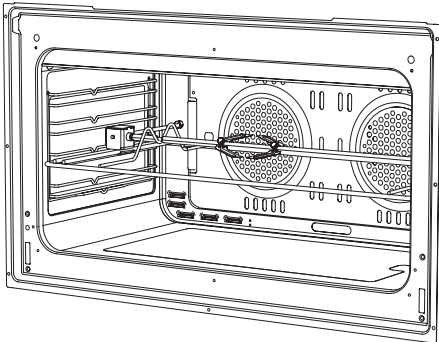


Figura 17

Coloque el asador en el marco. Deslice y gire el marco en el horno al nivel deseado. Ponga una sartén en la parte inferior para recoger los restos. Añada un poco de agua a la sartén para limpiarla más fácilmente. No olvide quitar la parte de plástico del asador. Después de terminar con la parrilla, atornille la asa de plástico a la brocheta y saque la comida del horno.

«UTILICE SIEMPRE LA PARRILLA CON LA PUERTA DEL HORNO CERRADA»

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL VIDRIO DE LA PUERTA FRONTAL DEL HORNO

Retire el perfil presionando los enganches plásticos tanto a la derecha como a la izquierda según se indica en la Figura 18 y traccionando el perfil hacia usted como se indica en la Figura 19. Luego retire el vidrio interno según se indica en la Figura 20. Si es necesario, el vidrio del medio puede retirarse del mismo modo. Una vez realizados la limpieza y el mantenimiento, vuelva a instalar los vidrios y el perfil en el orden inverso. Asegúrese de que el perfil esté correctamente asentado en su lugar.

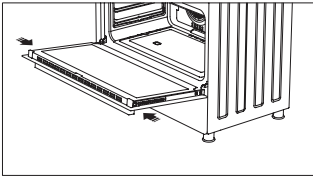


Figura 18

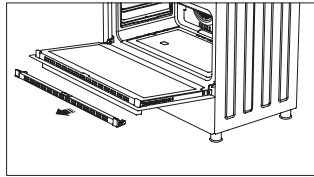


Figura 19

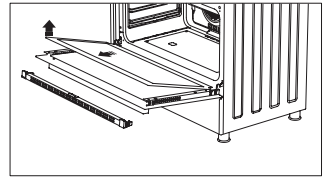


Figura 20

CAMBIO DE LA LÁMPARA DEL HORNO

Para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica antes de cambiar la lámpara asegúrese que el aparato sea en posición correcta. (La posición correcta quiere decir no tener electricidad)

1. Primero quita la conexión y asegúrese que el aparato esté frío.

2. Quita la protección vidrio girando como se puede ver en imagen de al lado. Si es difícil girar, le puede ser de ayuda usar guantes plásticos.

3. Después quita la lámpara girando y ponga una lámpara de mismas especialidades. Las especialidades de la lámpara deben ser así:

- 230 V, AC - 15 W - Tipo E14

4. Ponga la protección vidrio en su lugar, y termine el proceso enchufando el aparato. Ahora puede utilizar su horno.

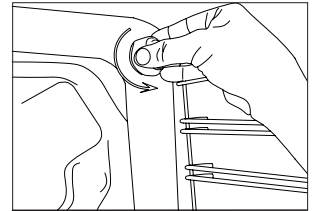


Figura 21



Figura 22

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Desconecte el enchufe del horno de la corriente eléctrica.
2. Mientras se está haciendo funcionar el horno o poco después de que comience a funcionar, alcanzará altísimas temperaturas. Debe evitar tocarlo en las partes que se calientan.
3. No limpie nunca la parte interior, el panel, la tapa, las bandejas y todas las otras partes del horno con herramientas como cepillos duros, esponjas metálicas o cuchillos. No utilice productos ni detergentes que sean abrasivos o corrosivos.
4. Tras la limpieza de las partes interiores del horno con un paño jabonoso, enjuáguelo y luego séquelo bien con un paño suave.
5. Limpie las superficies de vidrio con productos limpiadores específicos para vidrio.
6. No limpie el horno con limpiadores a vapor.
7. Antes de abrir la tapa superior del horno, limpie el líquido derramado de la tapa. También, antes de cerrar la tapa, asegúrese de que la encimera de la cocina se haya enfriado lo suficiente.
8. No utilice nunca productos inflamables como ácido, disolvente y gasolina para la limpieza del horno.
9. No lave ninguna de las partes del horno en el lavavajillas.
10. Para limpiar la tapa frontal del horno, quite los tornillos fijadores que sostienen la manija por medio de un destornillador y retírelos de la puerta del horno. Luego, límpiela y lávela cuidadosamente. Una vez seca, coloque el vidrio del horno con cuidado en su lugar y vuelva a colocar la manija.

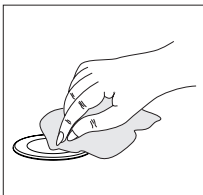


Figura 23

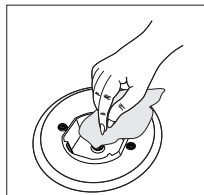


Figura 24

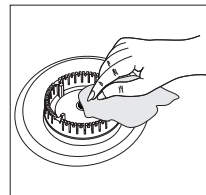


Figura 25

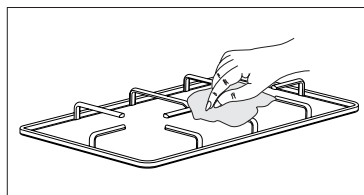


Figura 26

MONTAJE DE PUERTA DE HORNO

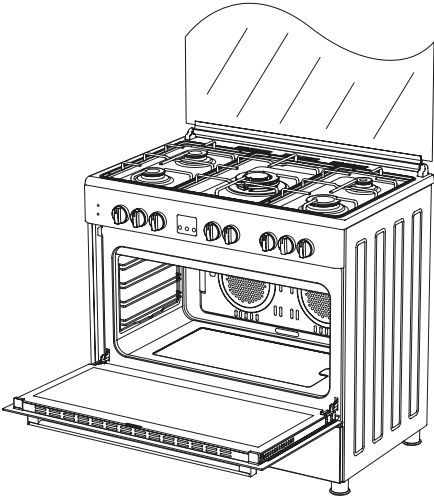


Figura 27

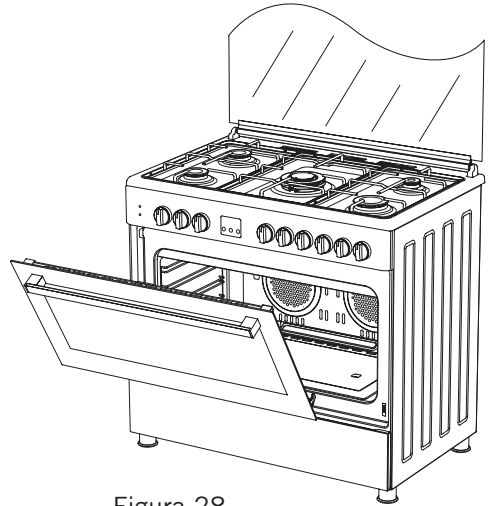


Figura 28

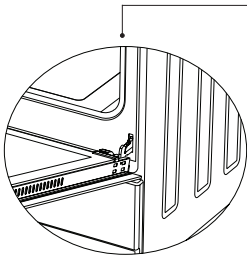


Figura 27.1

Abre la puerta del horno totalmente tirándola hacia usted. Después Como **imagen 27.1** realiza la apertura de cerradura tirando hacia arriba la cerradura de la bisagra con ayuda de un destornillador.

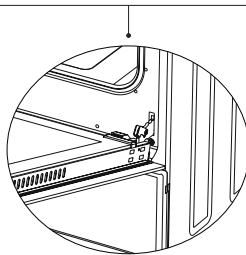


Figura 27.2

Pon la cerradura de la bisagra como **imagen 27.2** a posición más ancha. Pon en misma posición las dos bisagras que juntan el horno y la puerta del horno.

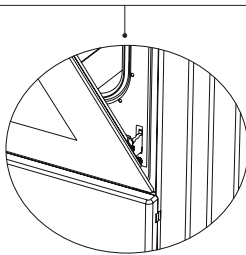


Figura 28.1

Después cierra la puerta del hornocomo **imagen 28.1** hasta que llegue a la cerradura de bisagra.

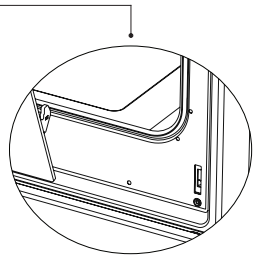
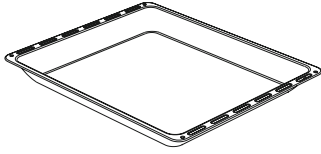


Figura 28.2

Para quitar la puerta del horno, cuando la puerta está cerca a la posición cerrada esfuerzala hacia arriba como se ve en **imagen 28.2**

Para poner la puerta del horno de nuevo a su lugar, realice el proceso de quitar al revés.

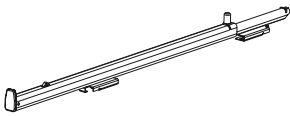
ACCESORIOS

**Bandeja Profunda**

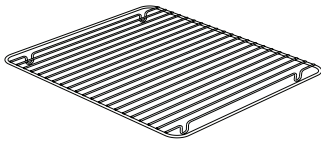
Se utiliza para pastelería, fritas y guiso. También puede utilizarla como recipiente de acumular aceite cuando se cocina pastel, comidas congeladas y comidas de carne directamente sobre parrilla.

**Parrilla de Alambre**

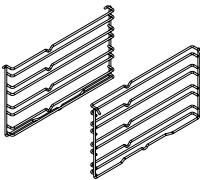
Se utiliza para poner en estantería deseada las comidas congeladas, las comidas para freír o las comidas al horno.

**Reil Telescópico***

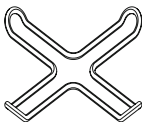
Gracias a reiles telescópicos las bandejas o estantería de alambre se puede poner y quitar fácilmente.

**Parrilla de Alambre Dentro de Bandeja***

Los alimentos que pueden pegar al cocinar como bistec se pueden cocinar sobre la parrilla de alambre dentro de la bandeja. Así se evita que los alimentos se peguen a la bandeja.

**Estanterías de Alambre Inferior y Superior**

Cuando prepara cocina, puede poner la bandeja profunda a estantería superior o inferior.

**Cafetera***

Se utiliza para cafetera de café turco.

DESMONTAR FOGONES DE INFERIOR Y SUPERIOR DEL HORNO DE GAS Y PONER INYECTOR

Quitar El Fogón:

Quita el tornillo con la ayuda de un destornillador como se puede ver en figura 29. Quita el inyector usando llave de vaso como se ve en figura 29.1. Para poner el fogón otra vez a su lugar haga el proceso al réves.

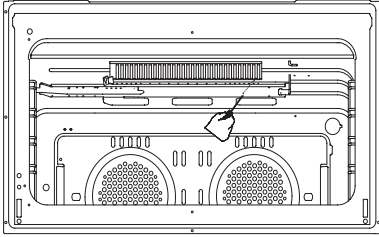


Figura 29

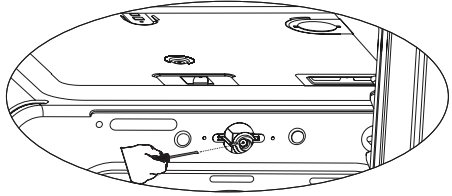


Figura 29.1

Quitar El Fogón Inferior:

La cubierta del fogón inferior está fijada con dos tornillos, quitalos con la ayuda de un destornillador como se ve en figura 30. Quita el inyector usando llave de vaso como se ve en figura 30.1. Para poner el fogón otra vez a su lugar haga el proceso al réves.

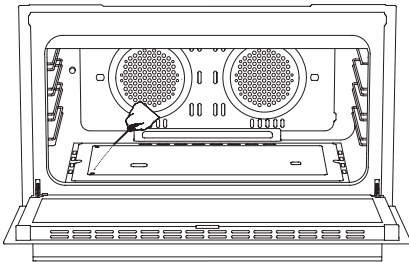


Figura 30

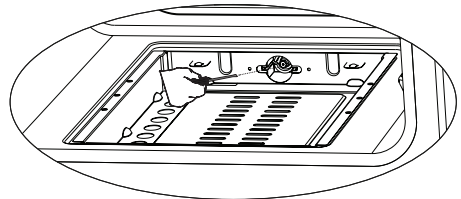


Figura 30.1

90*60

TUBO, CONSUMO Y LÍNEA MESA

MODELO DE TUBO SEGÚN TIPO DE GAS	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gás Natural			Gás Natural		Gás Natural	
Quemador Wok	Tubo	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Consumo	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Línea	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Quemador de Gas Grande	Tubo	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Consumo	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Línea	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Quemador de Gas Mediano	Tubo	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Consumo	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Línea	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Quemador de Gas Pequeño	Tubo	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Consumo	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Línea	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Calent. Inferior Horno	Tubo	1,20	mm	1,20	mm	1,50	mm
	Consumo	0,257	m ³ /h	0,257	m ³ /h	0,257	m ³ /h
	Línea	2,70	kW	2,70	kW	2,70	kW
Calent. Superior Horno	Tubo	1,45	mm	1,45	mm	1,70	mm
	Consumo	0,38	m ³ /h	0,38	m ³ /h	0,38	m ³ /h
	Línea	4,00	kW	4,00	kW	4,00	kW

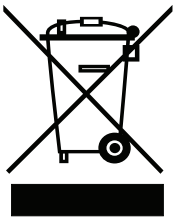
90*60
TUBO, CONSUMO Y LÍNEA MESA

MODELO DE TUBO SEGÚN TIPO DE GAS	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Quemador Wok	Tubo	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Consumo	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Línea	3,50	kW	3,5	kW	3,5	kW
Quemador de Gas Grande	Tubo	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Consumo	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Línea	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Quemador de Gas Mediano	Tubo	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Consumo	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Línea	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Quemador de Gas Pequeño	Tubo	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Consumo	69	g/h	69,1	g/h	69,1	g/h
	Línea	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Calent. Inferior Horno	Tubo	0,85	mm	0,85	mm	0,85	mm
	Consumo	196	g/h	196	g/h	196	g/h
	Línea	2,70	kW	2,70	kW	2,70	kW
Calent. Superior Horno	Tubo	1,00	mm	1,00	mm	1,00	mm
	Consumo	291	g/h	291	g/h	291	g/h
	Línea	4,00	kW	4,00	kW	4,00	kW

SI LA COCINA DE GAS DEJA DE FUNCIONAR

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

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



Deshágase del embalaje de una manera respetuosa con el medio ambiente.

El aparato está etiquetado según la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados (residuos de equipo eléctrico y electrónico - WEE por sus siglas en inglés). La directiva establece el marco para la devolución y el reciclaje de aparatos usados como corresponde en toda la UE.

INFORMACIÓN SOBRE EL EMBALAJE

El embalaje del aparato se fabrica con materiales reciclables, de acuerdo con nuestro Reglamento Nacional sobre Medio Ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a uno de los puntos de reciclaje designado por las autoridades locales.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Imprescindible la presentación de la factura de compra acompañada del presente certificado de garantía.

Riesgos cubiertos.

Este aparato está garantizado contra cualquier defecto de funcionamiento, siempre que se destine a uso doméstico, procediéndose a su reparación dentro del plazo de garantía y sólo por la red de SAT autorizados.

Nuestros electrodomésticos Corberó cuentan con la garantía legal del fabricante que cubre cualquier avería o defecto durante 36 meses, desde su fecha factura de 1 de enero del 2022. En caso de que fuera necesario, nosotros nos ocupamos de cualquier posible incidencia siempre que se deba a un componente defectuoso o fallo de fabricación.

Excepciones de garantía.

- Que la fecha del certificado no coincida con la fecha de venta de la factura original.
- Averías producidas por golpe, por caída o cualquier otra causa de fuerza mayor.
- Si el aparato ha sido manipulado por personal no autorizado.
- Las averías producidas o derivadas como consecuencia de un uso inadecuado, por defectos de instalación, por introducir modificaciones en el aparato que alteren su funcionamiento.
- Puestas en marcha, mantenimiento, limpiezas, componentes sujetos a desgaste, lámparas, piezas estéticas, oxidaciones, plásticos, gomas, carcasas y cristales.
- Los hornos microondas (a excepción de los integrables) y los hornos sobremesa en el caso de cualquier incidencia de funcionamiento, deben de llevarse al servicio técnico más próximo por parte del cliente. No se recojen ni reparan en el domicilio.
- Garantía termos eléctricos. Garantía de 3 años incluyendo los costes de desplazamiento y mano de obra que correspondan de la reparación del producto, teniendo que tener un mantenimiento una vez cada 12 meses. Especialmente si Ud. ha instalado un aparato a gas, tenga presente como titular de la instalación, la obligatoriedad de realizar una revisión completa de los equipos, (según Real Decreto 238 / 2013, del 5 Abril. RITE. IT3, M. Lo termos eléctricos y calderas que incluyen depósitos acumuladores de agua caliente, para que se aplique la prestación de la Garantía, es obligatorio que el ánodo de magnesio esté operativo y que realice la función de protección adecuadamente. Para ello es recomendable que el ánodo se revise bianualmente por el Servicio Oficial y sea renovado cuando fuera necesario. Periodicidad que deberá ser anual en aquellas zonas con aguas críticas (contenido de CaCO₃ superiores a 200mg/L, es decir a partir de 20ºfH de dureza). Depósitos sin el correcto estado del ánodo de protección, no tienen la cobertura de la garantía. Independientemente del tipo de depósito o producto, todas las válvulas de sobrepresión de calefacción o a.c.s., deberán ser canalizadas para evitar daños en la vivienda por descargas de agua. La garantía del producto no asume los daños causados por la no canalización del agua derramada por esta válvula.

“ESTAS EXCEPCIONES ANULAN LA GARANTÍA, SIENDO LA REPARACIÓN CON CARGO AL CLIENTE”

Periodo amparado en aparatos según ley de garantías en la venta de bienes de consumo Ley vigente es “RD 7/2021”

Servicio Técnico Oficial: 911 08 08 08

CERTIFICATE OF GUARANTEE

The presentation of the purchase invoice accompanied by this guarantee certificate is essential.

Covered Risks.

This appliance is guaranteed against any malfunction, provided that it is intended for domestic use, proceeding to its repair within the warranty period and only by the authorized SAT network.

Our Corberó appliances have the manufacturer's legal warranty that covers any breakdown or defect for 36 months, from the invoice date of January 1, 2022. If necessary, we take care of any possible incident whenever it is due to a defective component or manufacturing fault. Warranty Exceptions

Warranty Exceptions

- That the date of the certificate does not coincide with the date of sale of the original invoice.
- Faults produced by blow, by fall or any other cause of force majeure.
- If the device has been manipulated by unauthorized personnel.
- Faults produced or derived as a consequence of improper use, installation defects, or modifications to the device that alter its operation.
- Start-up, maintenance, cleaning, components subject to wear, lamps, aesthetic parts, oxidation, plastics, rubbers, housings and crystals.
- Microwave ovens (with the exception of built-in ones) and tabletop ovens in the event of any incident of operation, they must be taken to the nearest technical service by the customer. They are not collected or repaired at home.
- Electric thermos guarantee. 3-year warranty including travel and labor costs that correspond to the repair of the product, having to have maintenance once every 12 months. Especially if you have installed a gas appliance, keep in mind as the owner of the installation, the obligation to carry out a complete review of the equipment, (according to Royal Decree 238 / 2013, of April 5. RITE. IT3, M. Lo thermos electrical and boilers that include hot water storage tanks, for the benefit of the Guarantee to apply, it is mandatory that the magnesium anode is operational and that it performs the protection function adequately. For this, it is recommended that the anode be checked biannually by the Official Service and is renewed when necessary. Periodicity that must be annual in those areas with critical waters (CaCO₃ content greater than 200mg/L, that is, from 20°fH of hardness) Deposits without the correct state of the protection anode are not covered by the warranty. Regardless of the type of tank or product, all heating or DHW overpressure valves must be channeled to avoid damage and in the house due to water discharges. The product warranty does not cover damages caused by not channeling the water spilled by this valve.

“THESE EXCEPTIONS VOID THE WARRANTY, THE REPAIR BEING CHARGED TO THE CUSTOMER”

Period covered in devices according to the law of guarantees in the sale of consumer goods Current law is “RD 7/2021”

Official Technical Service: 911 08 08 08