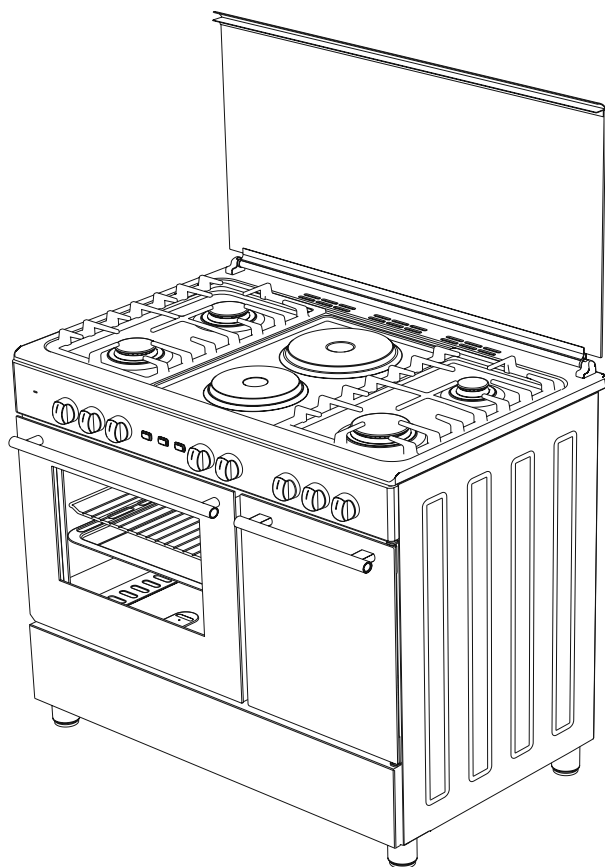


FREE STANDING OVEN

90X60 Gas & Electrical Oven With
Bottle Compartment



H10-20-180-148 Rev 002

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

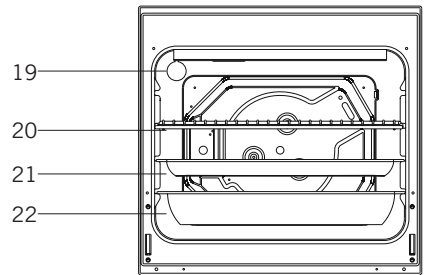
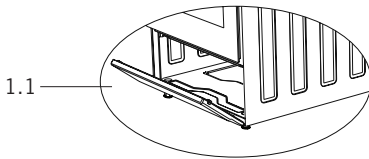
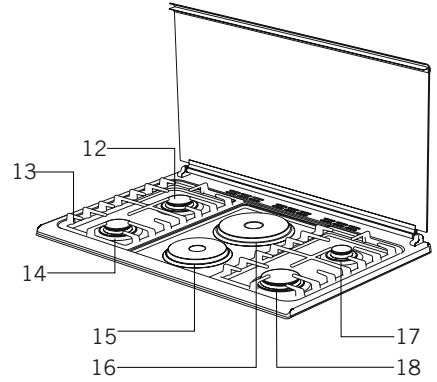
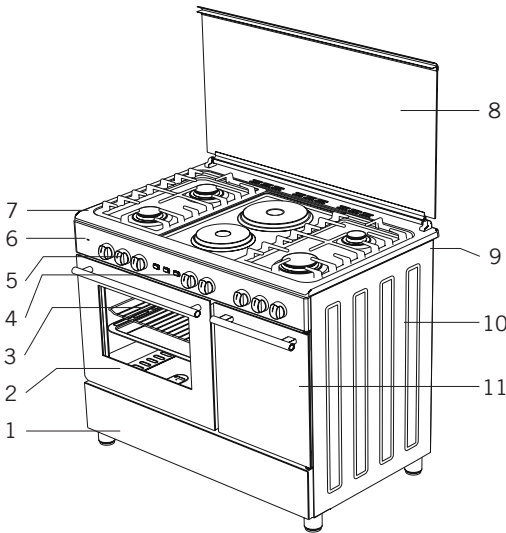
23.After placing a dish, ensure that the door is firmly closed.

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. Dishwarmer
- 1.1. Flap Door
- 2. Glass Oven Door
- 3. Door Handle
- 4. Push Button Switches
- 5. Command Knobs
- 6. Command Panel
- 7. Top Cooker Plate
- 8. Glass Top Lid
- 9. Hose Entry
- 10. Side Panel
- 11. Bottle Gas Location Section

- 12. Left rear burner
- 13. Cooker Grids
- 14. Left front burner
- 15. Hotplate Ø145mm
- 16. Hotplate Ø185mm
- 17. Right rear burner
- 18. Right front burner
- 19. Lamp
- 20. Grill
- 21. Standard Tray
- 22. Deep Tray

IMPORTANT WARNINGS

Electrical Connection and Security

1. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz. Ampere electric supplies. If the mains is different from these values, contact your authorized service.
2. 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 placed, 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.
3. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.
4. Some models are supplied without a plug-an-lead set. In this case please use a flexible cable to suitable for connection to mono phase: H05 VV-F 3 G 4 mm² or for 3 phase: H05 VV-F 5 G 1.5 mm²

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.

8. The hose should be replaced before its last expiry date.

9. The gas bottle diameter shall be max. 300 mm.

10. **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 hose used should not be longer than 125 cm for safety.

11. RE-INSPECT THE GAS CONNECTION.

12. 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.

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 1). Nuts are centered on these lathes in order to screw feet (Figure 2). Complete the feet installation process by screwing the feet to the nuts (Figure 3).

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 you can adjust your ovens height from these feet as turned clockwise or anticlockwise.

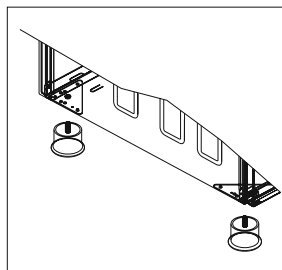


Figure 1

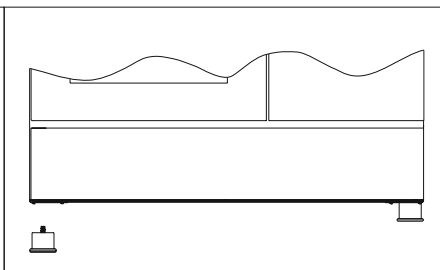


Figure 2

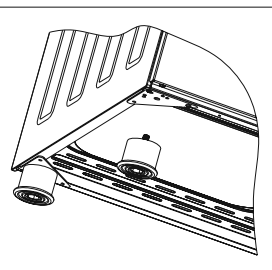
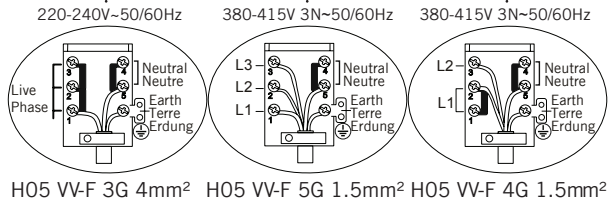
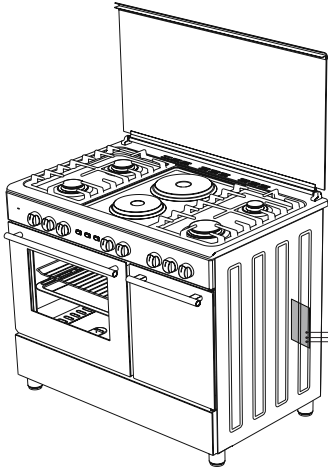
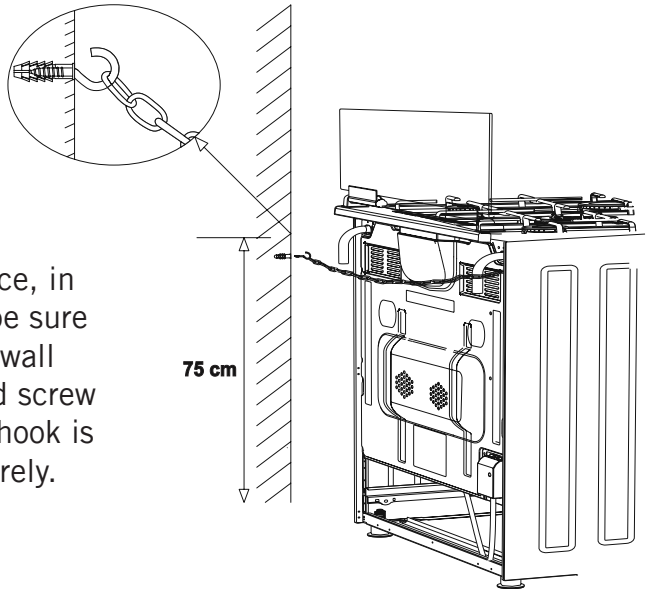


Figure 3

ELECTRICAL WIRING SCHEME

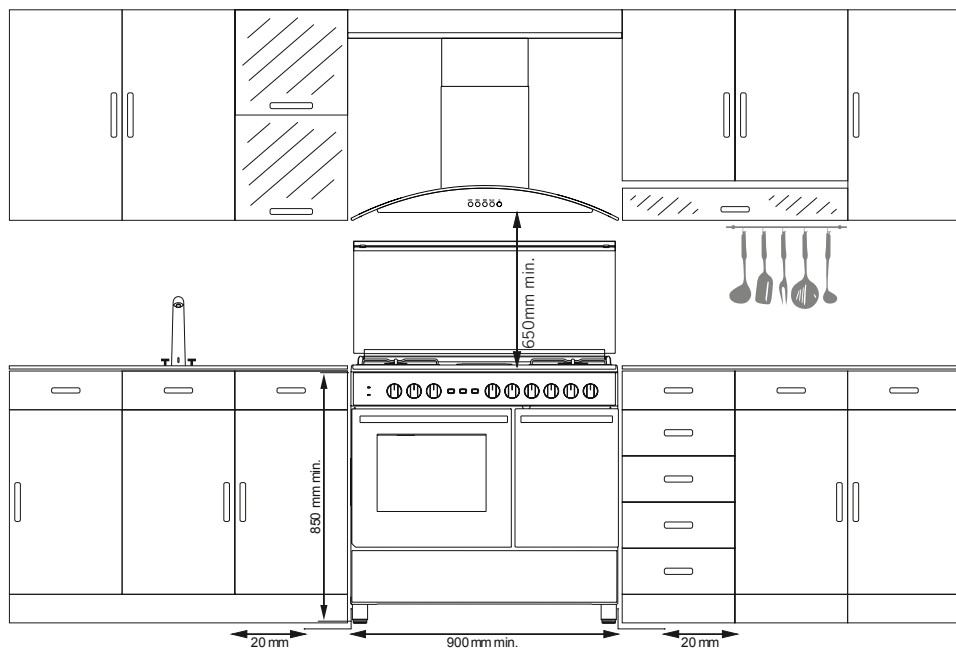


CHAIN LASHING ILLUSTRATION



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
Turnspit Power	4W
Bottom Heating Element	1000W
Top Heating Element	800W
Turbo Heating Element	1800W
Grill Heating	1500W
Supply Voltage	220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz
Hot Plate 145mm*	1000W
Hot Plate 180mm*	1500W
Hot Plate rapid 145mm*	1500W
Hot Plate rapid 180mm*	2000W

REDUCED FLAME GAS COCK ADJUSTMENT

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as (Figure 4)
2. Please remove nozzle (Figure 5) from burner with special nozzle driver and install new nozzle (Figure 6)

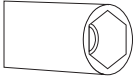


Figure 4

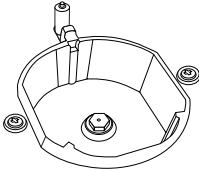


Figure 5

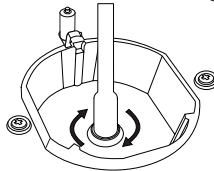
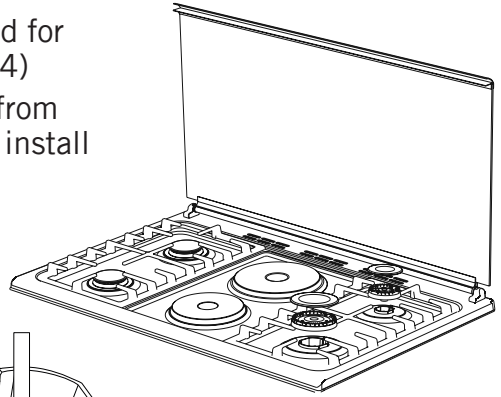


Figure 6



REDUCED GAS FLOW RATE SETTING FOR HOB TAPS

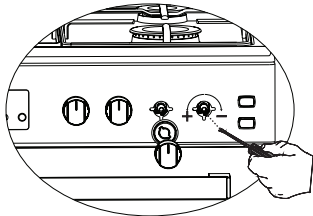


Figure 7

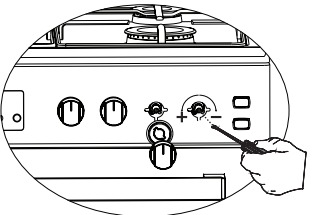


Figure 8

















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 7 and 8)

IF THE APPLIANCE DOES NOT OPERATE















1. Please check the plug of power supply cord has a well connection with wall socket or not.
2. Please check the electric network.
3. Please check the fuse.
4. Please check power supply cord for any damage problems.
5. If you can not solve the problem, get in contact with manufacturer supplier service agent or similar qualified persons.

DESCRIPTION OF OVEN

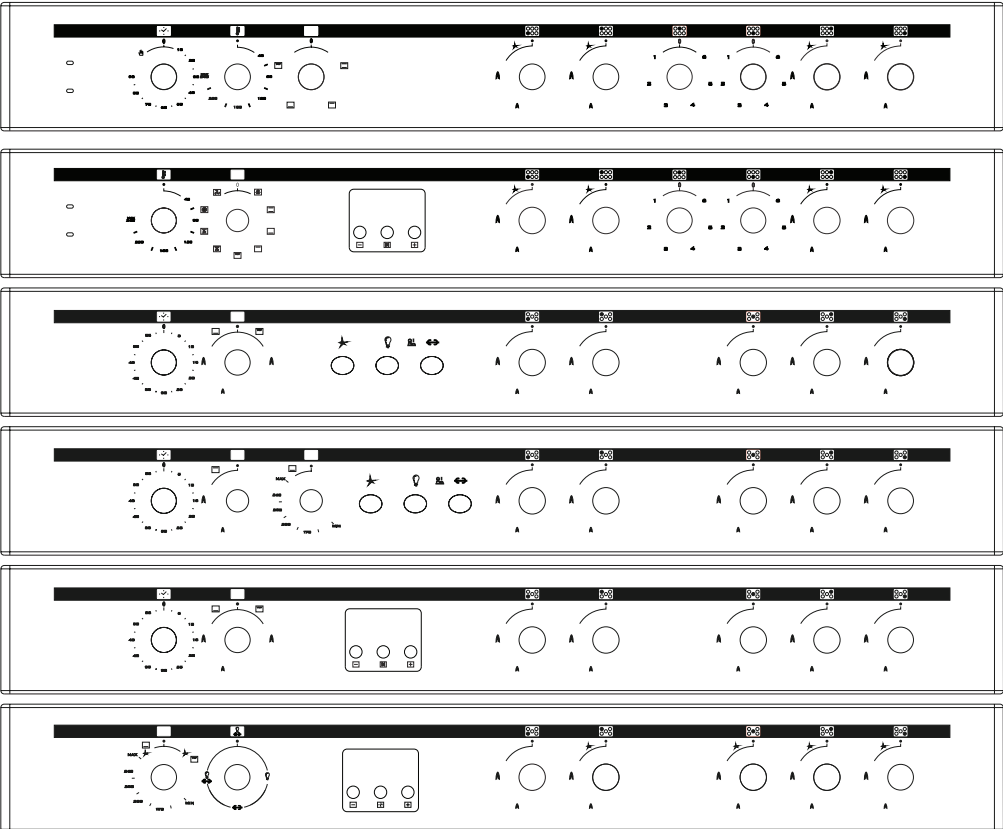
	Turnspit		Fan
	Top + Bottom Heating Element		Turbo Heating + Fan
	Lamp		Bottom + Top Heating Elements + Fan
	Bottom Heating Element + Fan		Grill Heating Element + Fan
	Grill Heating Element		Grill Burner / Grill Heating Element
	Grill Heating Element + Lamp		Top Heating Element
	Electrical Timer		Oven 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 50 - 280 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

Using Gas Cooker:

1. 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 trough 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.

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

3. 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.

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

5. 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.

6. 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.

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.

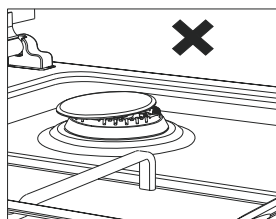


Figure 9

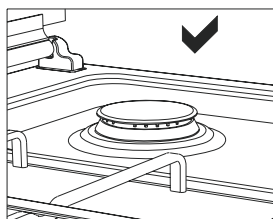


Figure 10

USING HOT PLATE

	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.

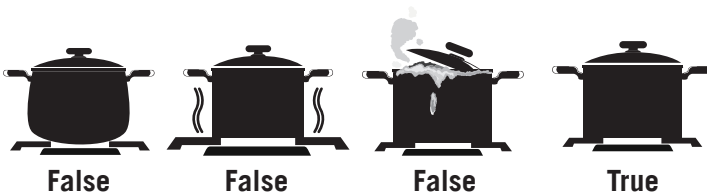
3. In order to obtain maximum output, be careful that the saucepan which will be used should be flat bottomed, and use the saucepans with dimensions given below.

USING COOKER SECTION

Using Gas Burners:

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

- Closed
-  Fully Open
-  Half Open



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

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

COOKING TIME TABLE

Foods	Cooking Function	Temperature (°C)	Rack Position	Cooking Duration (min.)
Cake (Tray/Mold)	Static / Static+Fan	170-180	2	35-45
Small Cakes	Static / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Patty	Static / Static+Fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static	170-180	3	20-25
Apple Pie	Static / Turbo+Fan	180-190	2	50-70
Sponge Cake	Static	200/150*	2	20-25
Pizza	Static+Fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Meringue	Static	100	2	60
Chicken	Static+Fan / Turbo+Fan	180-190	2	45-50
Grilled Chicken**	Grill	200-220	4	25-30
Grilled Fish**	Grill+Fan	200-220	4	25-30
Sirloin Steak*	Grill+Fan	Max.	4	15-20
Grilled Meat Balls**	Grill	Max.	4	20-25

*Without pre-heating. Half of the cooking should be 200°C and then second half should be 150°C.

**During the half of cooking, meal should be turned around.

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. Than clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

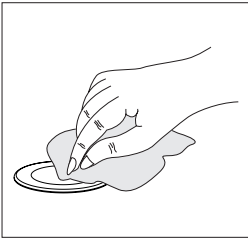


Figure 11

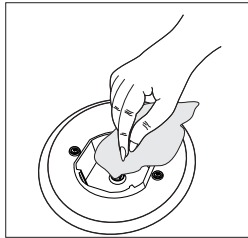


Figure 12

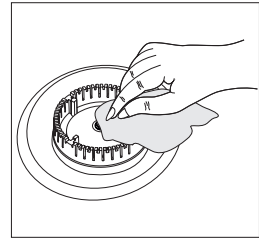


Figure 13

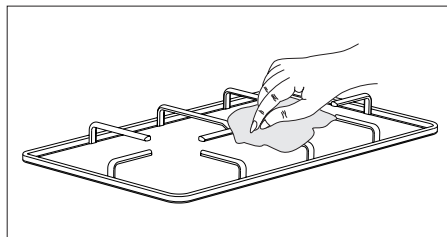


Figure 14

INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

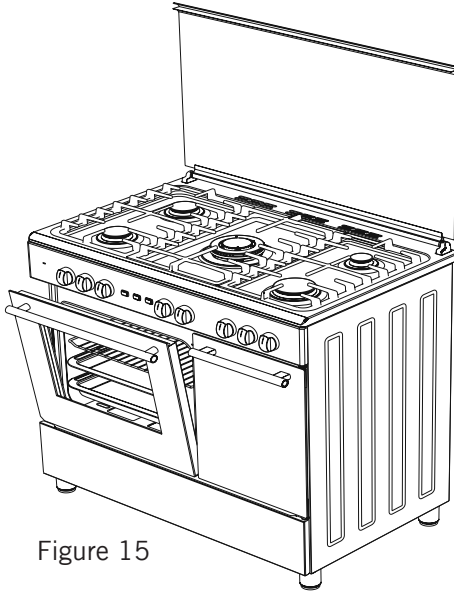


Figure 15

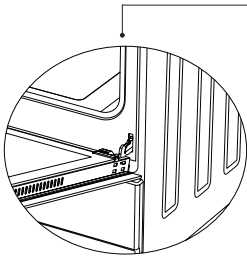


Figure 15.1

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 15.1**.

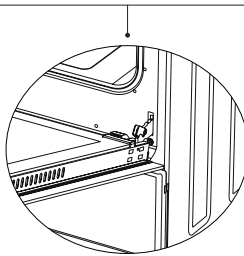


Figure 15.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **Figure 15.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

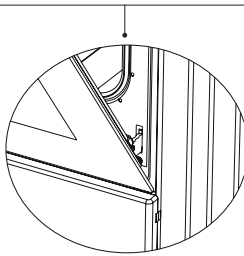


Figure 15.3

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **Figure 15.3**.

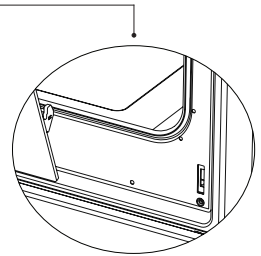


Figure 15.4

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **Figure 15.4**.

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

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.

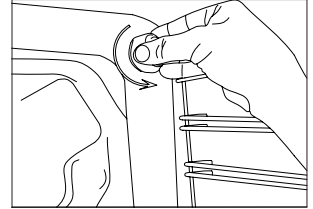


Figure 16

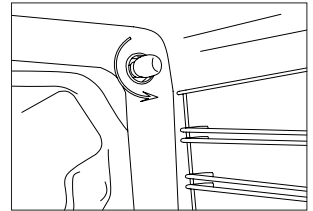


Figure 17

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.

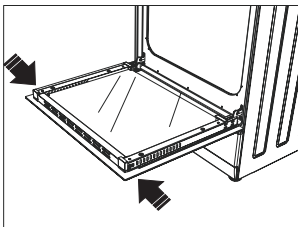


Figure 18

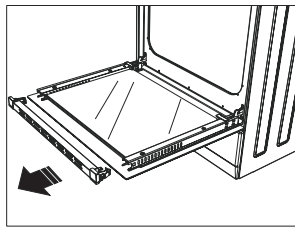


Figure 19

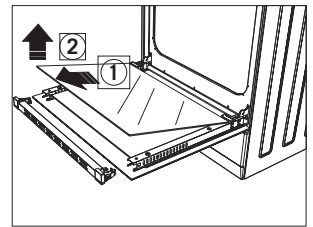
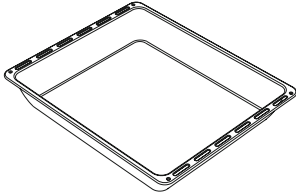


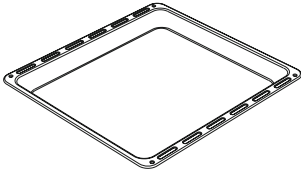
Figure 20

ACCESSORIES



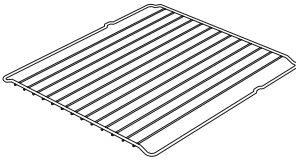
Deep Tray*

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.



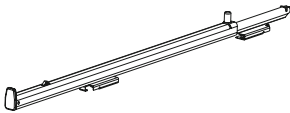
Tray

Used for pastries (cookies, biscuits etc.) and frozen foods.



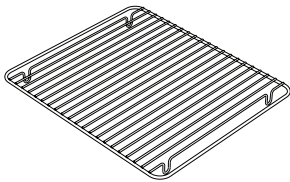
Wire Grill

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



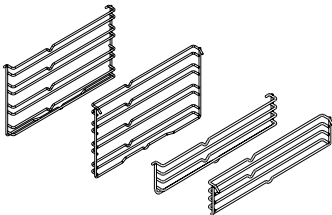
Telescopic Rail*

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



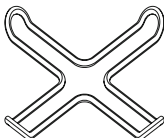
In Tray Wire Grill*

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 21. As shown in Figure 22, remove the burner from its place by pulling it to yourself. As shown in Figure 23, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

Figure 21

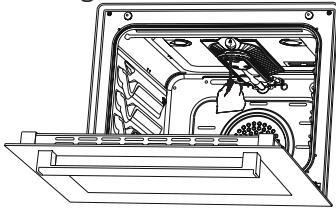


Figure 22

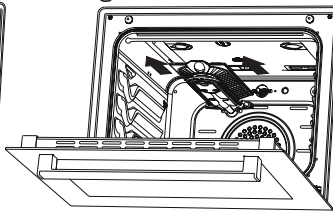
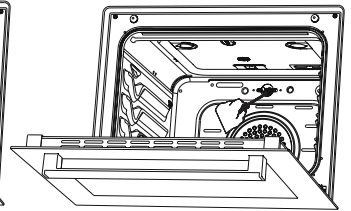


Figure 23



Removal of the Lower Burner:

The lower burner door has been fixed with two screws. As shown in Figure 24, remove it with the help of a screw driver. Remove the door by pulling upwards as shown in Figure 25. Remove the burner from its place by pulling it to yourself as shown in Figure 26. As shown in Figure 27, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to replace the burner, apply the removal process reversely.

Figure 24

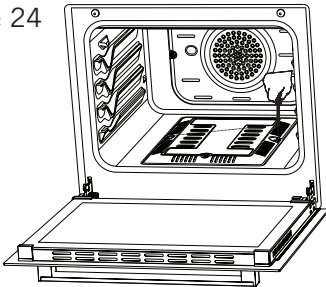


Figure 25

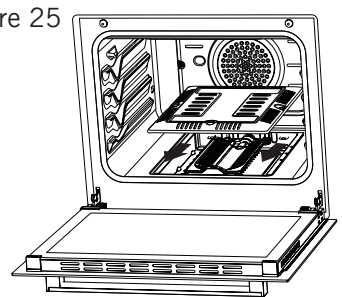


Figure 26

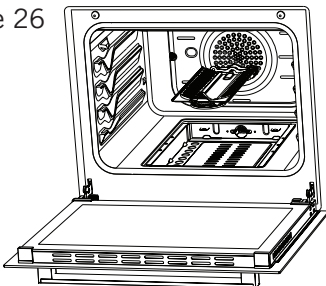
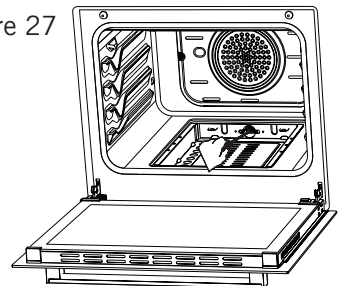


Figure 27



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 cylinder 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 to make level with the worktop.
6. Use the appliance on a level surface and in a well ventilated environment.

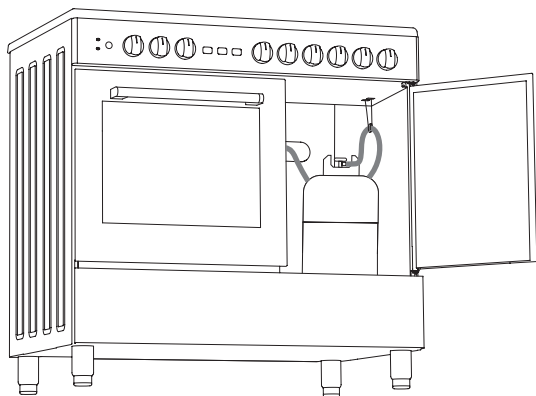


Figure 28

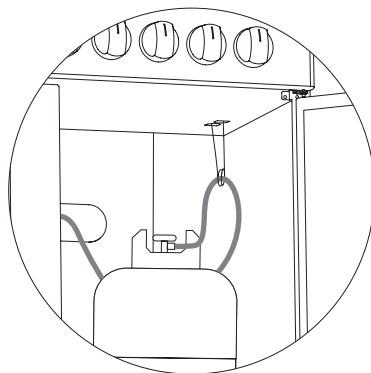


Figure 28.1

USING THE GRILL DEFLECTOR SHEET (Option)*

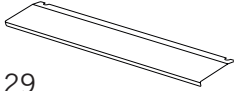


Figure 29

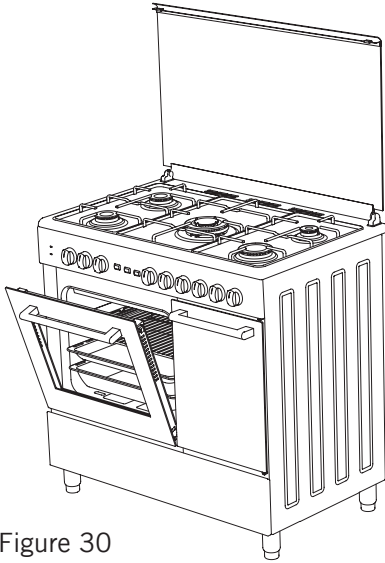


Figure 30

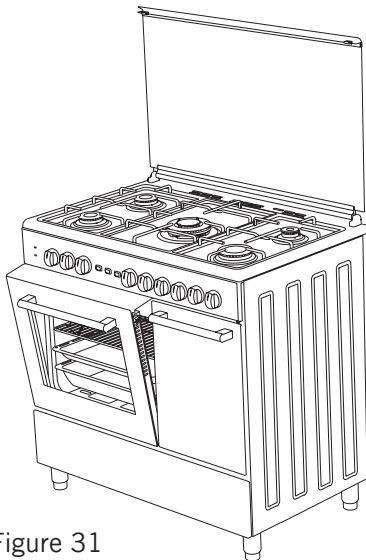


Figure 31

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (Figure 29)

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 30)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover.(Figure 31)

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.

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.

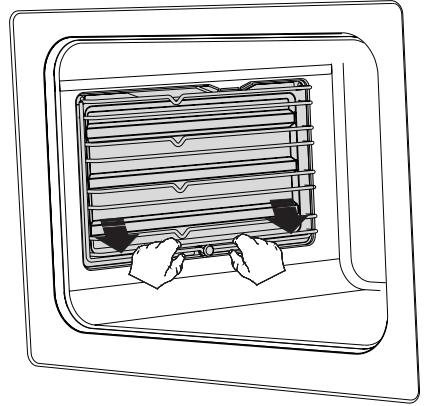


Figure 32

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*

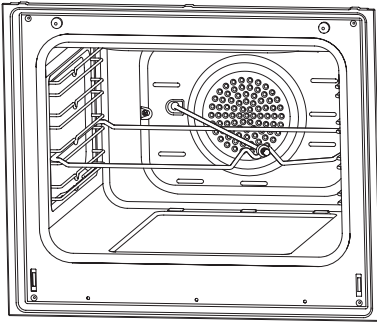


Figure 33

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”

**60*90 GAS CYLINDER COMPARTMENT
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	0,95	mm	0,95	mm	---	---			
	Gas Flow	0,144	m ³ /h	0,144	m ³ /h	---	---			
	Power	1,50	kW	1,50	kW	---	---			
Oven Burner	Injector	0,97	mm	0,95	mm	---	---			
	Gas Flow	0,171	m ³ /h	0,171	m ³ /h	---	---			
	Power	1,80	kW	1,80	kW	---	---			

**60*90 GAS CYLINDER COMPARTMENT
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	3,50	kW	3,50	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	0,65	mm	0,60	mm	0,60	mm
	Gas Flow	109	g/h	109	g/h	109	g/h
	Power	1,50	kW	1,50	kW	1,50	kW
Oven Burner	Injector	0,70	mm	0,70	mm	0,70	mm
	Gas Flow	131	g/h	131	g/h	131	g/h
	Power	1,80	kW	1,80	kW	1,80	kW

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"

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Advertencias Importantes.....	31
Descripción Del Aparato.....	34
Instalación Del Horno.....	35
Instalación De Las Patas Del Horno.....	36
Esquema De Cableado Eléctrico.....	37
Esquema De Conexión Cadena.....	37
Instalación Del Horno.....	38
Información Técnica.....	38
Reducción Del Ajuste De La Llama De Gas Cock.....	39
Ajuste Del Flujo De Gas Reducido Para Las Llaves De Las Placas.....	39
Si El Aparato No Funciona.....	40
A Continuación Se Explica El Significado De Los Símbolos Utilizados En El Marco De Manejo.....	40
Paneles De Control.....	41
Cómo Usar Los Grupos De Quemadores.....	42
Utilizando Hornillos.....	43
Manejo De Los Fogones.....	43
Tabla De Horneado Y Asado.....	44
Mantenimiento Y Limpieza.....	45
Instalación De La Puerta Del Horno.....	46
Cambio De La Lámpara Del Horno.....	47
Limpieza Y Mantenimiento Del Vidrio De La Puerta Frontal Del Horno.....	47
Accesorios.....	48
Desmontar Fogones De Inferior Y Superior Del Horno De Gas Y Poner Inyector.....	49
Lugar De Paso De La Manguera De Gas.....	50
Usar El Panel Deflector De La Parrilla.....	51
Paredes Catalíticas.....	52
Asar Pollo.....	52
Tubo, Consumo y Línea Mesa.....	53
Eliminación Respetuosa Con El Medio Ambiente.....	55

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.

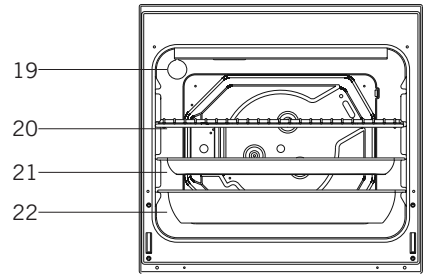
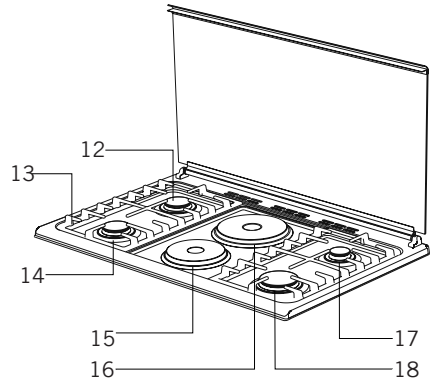
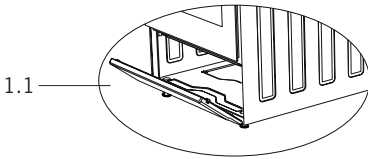
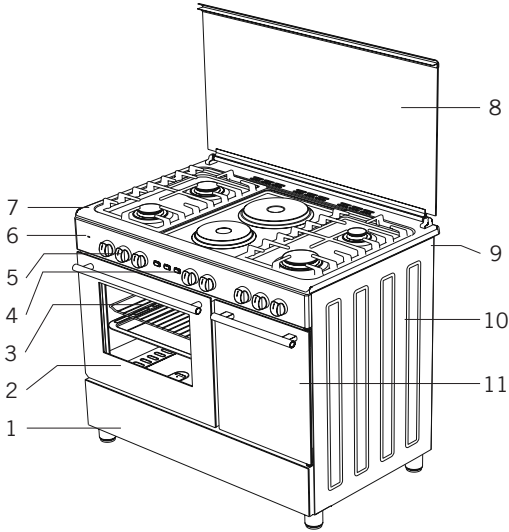
23.Tras depositar un plato, asegúrese de que la puerta esté firmemente cerrada.

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. Calentador De Platos
- 1.1. Cubierta Flape
2. Puerta De Vidrio Del Horno
3. Manija De La Puerta
4. Interruptores
5. Pomos De Comando
6. Panel De Comando
7. Rejillas De La Cocina
8. Bisagras De La Tapa De Vidrio
9. Entrada De La Manguera
10. Panel Lateral
11. Ubicación De La Bombona De Gas

12. Quemador Mediano
13. Rejillas De La Cocina
14. Quemador Grande
15. Plancha Ø145mm
16. Plancha Ø185mm
17. Quemador Mediano
18. Quemador Pequeño
19. Lámpara
20. Esantería Del Alambre
21. Bandeja Estándar
22. Bandeja Profunda

INSTALACIÓN DEL HORNO

Conexión eléctrica y seguridad

1. Su horno está ajustado para suministro eléctrico de 220-240V / 380-415V AC, 50/60Hz. Si el suministro es diferente de estos valores, contáctese con el servicio técnico autorizado.

2. La conexión eléctrica del horno solo debe hacerse a tomas que tengan instalada una conexión a tierra de acuerdo con las reglamentaciones. Si en el lugar donde se colocará el horno no hay una toma con un sistema a tierra correcto, contáctese de inmediato con un electricista calificado. El fabricante nunca será responsable por los daños que puedan surgir debido a que las tomas a las que se conectó el aparato no tenían conexión a tierra.

3. El cable eléctrico no debe tocar las partes calientes del aparato.

4. Algunos modelos se entregan sin el conjunto de enchufe y cable. Si ese es el caso, se recomienda usar un cable flexible para la conexión a alimentación monofásica: H05 VV-F 3 G 4 mm² o para trifásica: H05 VV-F 5 G 1,5 mm².

Conexión a gas y seguridad

1. Antes de conectar el aparato a la conexión de gas, verifique que las especificaciones de categoría y presión de gas que se muestran en la placa de datos corresponda a su sistema de alimentación de gas. De ser necesario, llame al representante técnico autorizado para ajustar la categoría de gas.

2. Este aparato electrodoméstico debe instalarse de acuerdo con las reglamentaciones vigentes y solo debe usarse en un lugar bien ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o usar el aparato. Por razones de seguridad solo el personal competente puede instalar y/o reparar estos aparatos ya que así lo establecen las ediciones actuales de las reglamentaciones de seguridad del gas.

3. El aparato no puede instalarse en una habitación que no tenga ventanas u otro tipo de abertura controlable. Si se instala en una habitación con una puerta que se abre directamente al exterior se requiere que esta puerta esté siempre abierta. La circulación de aire debe ser de 2 m³/h por kW de los quemadores.

4. La conexión de gas debe realizarse desde la derecha o la izquierda. Por ello, se deben cambiar la boquilla de la manguera, el enchufe y los sellos.

5. Para la conexión de gas se debe utilizar una manguera flexible.

6. Si utiliza una manguera de metal flexible para hacer la conexión, ubique el sello entre las tuberías principales de gas.

7. El diámetro interno de la manguera flexible a la que está conectada la boquilla de la manguera para butano debe ser de 6mm para los tubos

de gas de tipo doméstico. El diámetro interno de la manguera flexible a la que está conectada la boquilla de la manguera para gas natural debe ser de 15mm. La manguera debe estar bien ajustada a la boquilla de la manguera con una abrazadera.

8. La manguera debe reemplazarse antes de la última fecha de vencimiento.

9. El diámetro máximo de la bombona debe ser 300 mm.

10. Precaución! Se debe conectar el horno a la válvula de entrada de gas. El tramo de la manguera debe ser corto y se debe asegurar que no haya pérdidas. Por razones de seguridad, la manguera utilizada no debe tener más de 125 cm.

11. Se debe volver a inspeccionar la conexión de gas.

12. Cuando coloque el horno en su ubicación, asegúrese de que esté a la misma altura que la encimera. Si es necesario, ajuste las patas para que el horno esté a la altura de la encimera.

EVITE QUE LA MANGUERA DE GAS Y EL CABLE ELÉCTRICO DEL HORNO PASEN POR ÁREAS CALIENTES, EN ESPECIAL POR LA PARTE POSTERIOR DEL HORNO. NO MUEVA EL HORNO DESPUÉS DE CONECTARLO AL GAS. DADO QUE EL FORCEJEO AFLOJARÁ LA MANGUERA, PODRÍA HABER PÉRDIDA DE GAS.

INSTALACIÓN DE LAS PATAS DEL HORNO

Para instalar las patas del horno:

1. Como se indica en la (Figura 1), el enrejado de sujeción de las patas está instalado en la parte inferior del horno. Las tuercas están centradas en estos enrejados a fin de atornillar las patas (Figura 2). Complete el proceso de instalación de las patas atornillando las patas a las tuercas (Figura 3).

2. Se puede equilibrar el horno girando las patas atornilladas de acuerdo con el tipo de superficie donde esté apoyado.

3. Si el horno tiene patas de plástico como se puede ajustar la altura del horno girando las patas hacia la izquierda o hacia la derecha.

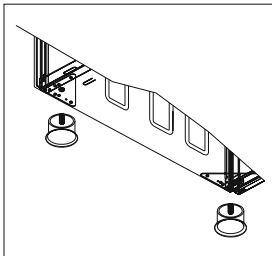


Figura 1

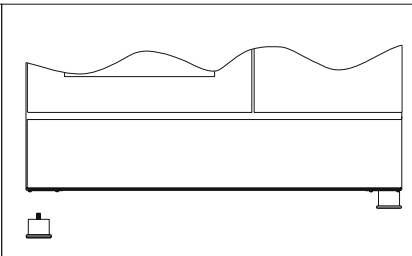


Figura 2

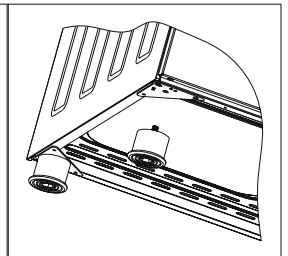
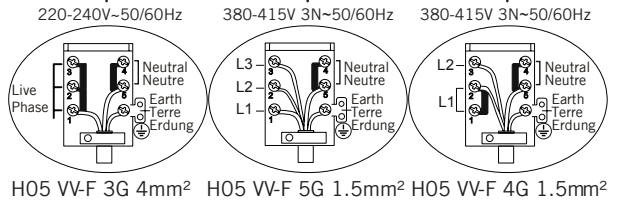
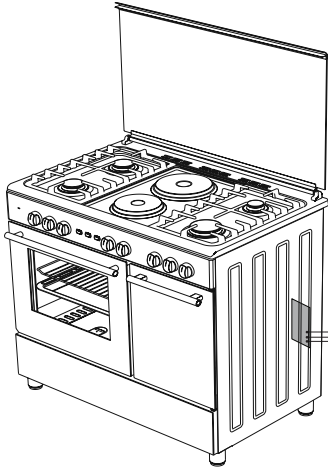
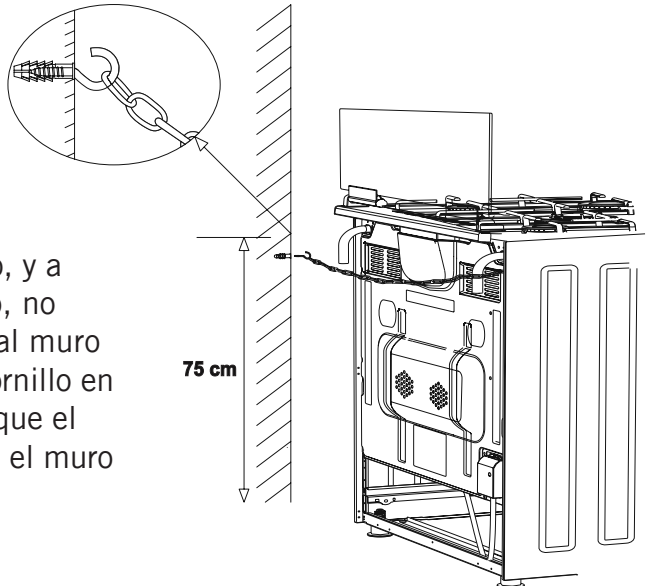


Figura 3

ESQUEMA DE CABLEADO ELÉCTRICO

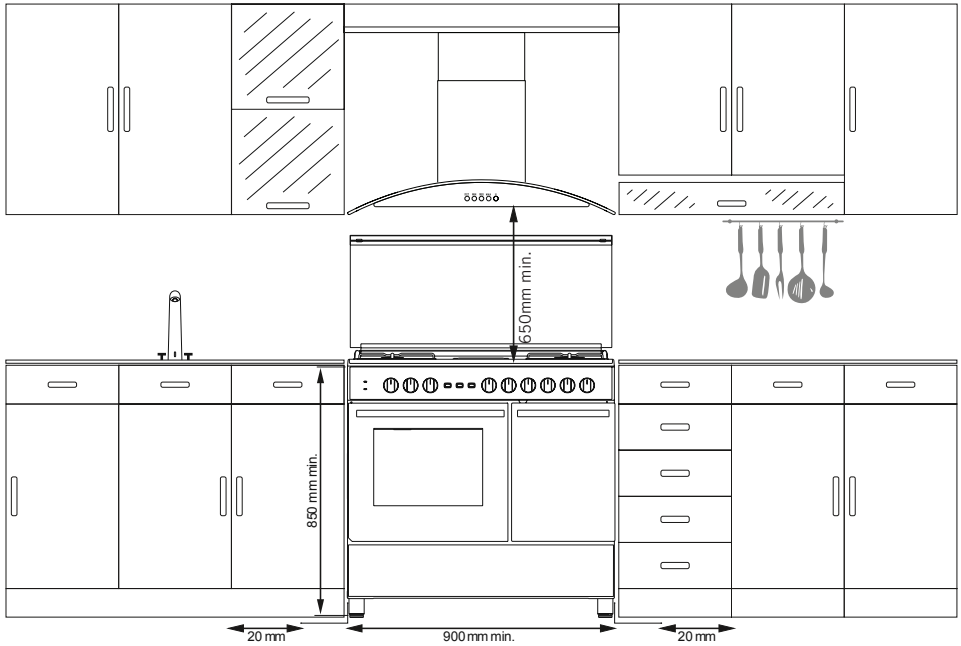


ESQUEMA DE CONEXIÓN CADENA



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

ESPECIFICACIONES	90x60
Ancho Exterior	900mm
Profundidad Exterior	610mm
Altura Exterior	925mm
Potencia De La Bombilla	15W
Potencia Del Asador Giratorio	4W
Elemento Calentador Inferior	1000W
Elemento Calentador Superior	800W
Elemento Calentador Turbo	1800W
Elemento Calentador Del Grill	1500W
Tensión De Alimentación	220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz.
Calefacción 145mm Rápido	1000W
Calefacción 180mm Rápido	1500W
Calefacción Rápido 145mm	1500W
Calefacción Rápido 180mm	2000W

REDUCCIÓN DEL AJUSTE DE LA LLAMA DE GAS COCK

1. Para retirar e instalar la boquilla se debe usar el destornillador con cabeza especial que se muestra en la (Figura 4).

2. Retire la boquilla (Figura 5), del quemador con el destornillador especial para boquillas e instale la nueva boquilla (Figura 6).



Figura 4

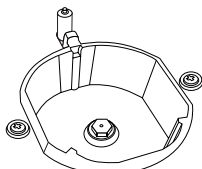


Figura 5

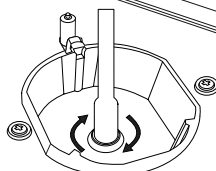
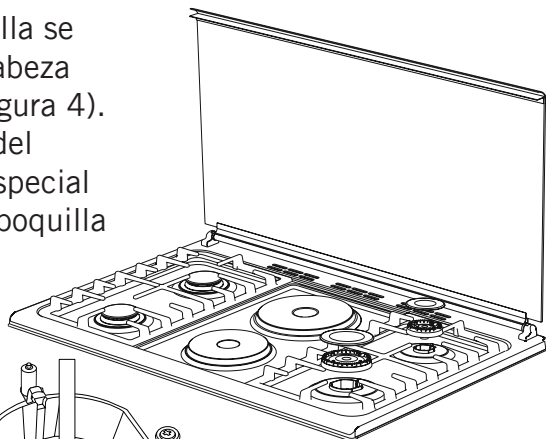


Figura 6



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

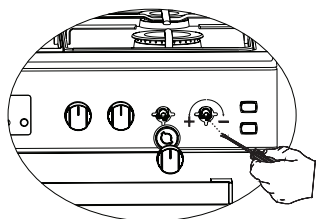


Figura 7

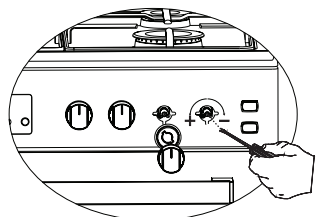


Figura 8

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 7 y 8)

SI EL APARATO NO FUNCIONA

1. Por favor, consulte el enchufe del cable de alimentación tiene una relación bien con toma de corriente o no.
2. Por favor, compruebe la red eléctrica.
3. Por favor, compruebe el fusible.
4. Por favor, compruebe que el cable de alimentación de cualquier problema de daños.
5. Si no puede resolver el problema, póngase en contacto con el agente de servicio al proveedor fabricante o personas calificadas similares.

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

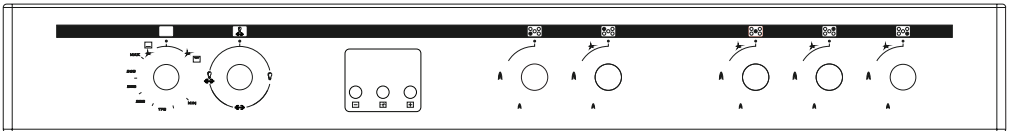
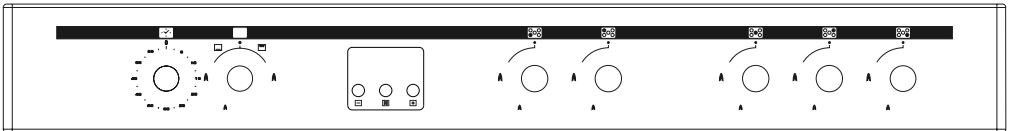
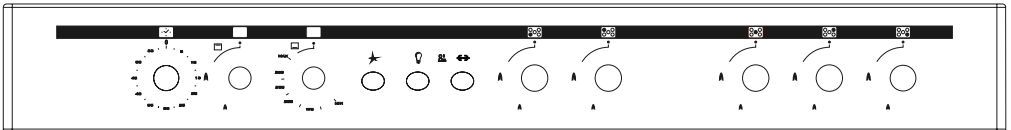
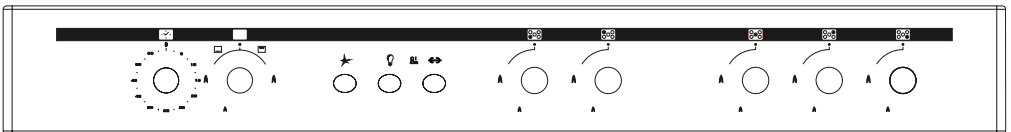
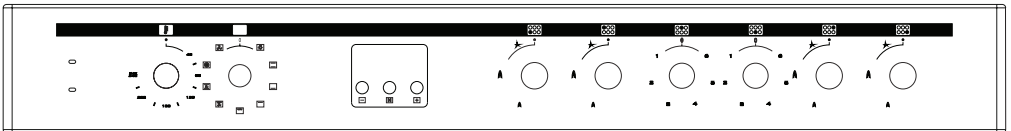
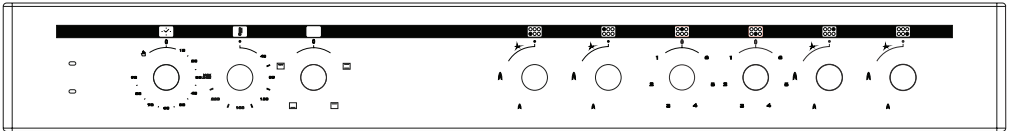
	Asado (Pollo Cocinado)		Operación de Cocción Ventilador
	Cocinar Por la Única Es la Parte Superior Del Horno		Operación de Cocción Ventilador Turbo
	Luz		Convección, el Ventilador Está Funcionando
	Cocinar Por la Única y Funcionamiento Del Ventilador		Cocinar Con la Parrilla+ Ventilador
	Cocinar Con 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 50 y 280 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 Delantero-derecho	Quemador Trasero-derecho	Quemador Para Wok O Plancha	Plancha Eléctrica Delantera	Plancha Eléctrica Trasera	Quemador Trasero Izquierdo	Quemador Delantero Izquierdo
Quemador Del Grill O Elemento Calentador	Quemador Delhorno (Opcional)	Timer (Opcional)	Termostato (Opcional)	Asador Giratorio	Lámpara	Encendedor

PANELES DE CONTROL



CÓMO USAR LOS GRUPOS DE QUEMADORES

Cómo usar la cocina a gas:

1. El sistema de funcionamiento de los quemadores superior e inferior es individual. Cuando desee usar uno de los quemadores, primero debe presionar la perilla y esperar 5-10 segundos. Luego puede encenderlo con el sistema de encendido automático (opcional) o con una cerilla. Se deben esperar 10-15 segundos para soltar la perilla después de que se encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, repita la operación.

2. Los grifos que controlan las cocinas a gas tienen un mecanismo especial. Para encender la cocina.

3. Con la perilla presionada, gírela hacia la izquierda para colocarla en el símbolo de llama. Todos los chisperos funcionan a la vez pero solo se encenderá el quemador que usted controla. Mantenga la perilla presionada hasta que se encienda el quemador.

4. Si el horno tiene sistema de encendido con botón, manténgalo presionado mientras gira la perilla de gas a la posición abierta.

5. En los modelos con sistema de seguridad, cuando se apaga la llama de gas la válvula de control corta automáticamente el gas. Para operar los quemadores con el sistema de seguridad se debe presionar la perilla y girarla a la izquierda. Después de que encienda (con el sistema de encendido automático o con una cerilla) debe esperar 5-10 segundos para que se activen los sistemas de seguridad del gas.

6. No opere el encendido automático continuamente durante más de 15 segundos. Después de 15 segundos, si el quemador no se enciende, détegnase, y si está intentando encender el horno abra la puerta del mismo y espere un mínimo de un minuto antes de intentarlo nuevamente. Si el quemador se apaga por alguna razón, cierre la válvula de control de gas y espere un mínimo de un minuto antes de intentarlo nuevamente.

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.

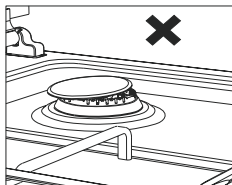


Figura 9

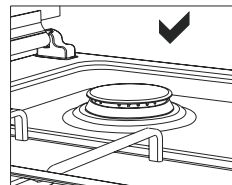


Figura 10

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 planchas eléctricas tienen 6 niveles de temperatura en versión estándar. (según se describe arriba)

2. Cuando la use por primera vez, opere la plancha eléctrica en la posición 6 durante 5 minutos. Esto hará que el agente de la plancha que es sensible al calor se endurezca al quemarse. Utilice recipientes de base plana que estén totalmente en contacto con el calor ya que esto permite usar la energía en forma más productiva.

3. Utilice recipientes de base plana para optimizar la energía. Utilice recipientes del tamaño que se indica a continuación.

MANEJO DE LOS FOGONES

Prestar atención a los fogones:

WOK Quemador	26-32cm
Quemador grande	22-26cm
Quemador mediano	18-22cm
Quemador pequeño	12-18cm

- Cerrado
- 🔥 Totalmente Abierto
- 🔥 Semiabier-To



CÓMO USAR EL SECTOR DEL HORNO

1. Cuando se utiliza el horno por primera vez emite un olor que se debe al uso de los elementos de calentamiento. Opere el horno vacío durante 45 minutos para eliminar este olor. Para poder cocinar en el

horno la perilla del horno debe estar girada y se debe haber encendido. De lo contrario, el horno no funcionará.

2. En la tabla de cocción se indican el tipo de comidas que se pueden cocinar, los tiempos de cocción y las posiciones del termostato. Los valores indicados en la tabla de cocción son valores característicos y se obtuvieron como resultado de pruebas realizadas en nuestro laboratorio. Encontrará sabores agradables a su gusto de acuerdo con sus hábitos de uso y de cocción.

3. Abra la puerta del horno en nivel 1 y use el panel de seguridad mientras cocina en el horno.

4. Tiempos de cocción: Los resultados pueden cambiar de acuerdo con la tensión local y por el hecho de que los materiales sean de distinta calidad, cantidad y temperatura.

5. Mientras se cocina en el horno no se debe abrir la puerta con demasiada frecuencia. De lo contrario, la circulación del calor se desequilibra y los resultados pueden cambiar.

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 (°C)	Posición	Tiempo de Cocción (Min.)
Pastel	Estático / Estático+Ventilador	170-180	2	35-45
Pequeñas Tortas	Estático / Turbo+Ventilador	170-180	2	25-30
Empanada	Estático / Estático+Ventilador	180-200	2	35-45
Pasteles	Estático	180-190	2	25-30
Galletas	Estático	170-180	3	20-25
Pie De Manzana	Estático / Turbo+Ventilador	180-190	2	50-70
Bizcocho Esponjoso	Estático	200/150*	2	20-25
Pizza	Estático+Ventilador	180-200	3	20-30
Lasaña	Estático	180-200	2	25-40
Merengue	Estático	100	2	60
Pollo	Estático+Ventilador / Turbo+Ventilador	180-190	2	45-50
Pollo A La Parrilla**	Parrilla	200-220	4	25-30
Pescado Asado**	Parrilla+Ventilador	200-220	4	25-30
Solomillo**	Parrilla+Ventilador	Max.	4	15-20
Albóndiga**	Parrilla	Max.	4	20-25

* Los bordes sin precalentamiento a 200 ° C hasta que se dore, luego cocinados a 150 ° C.

** Media invertida de alimentos para cocinar.

MANTENIMIENTO y LIMPIEZA

1. Desconecte de la toma de la pared el enchufe que alimenta la electricidad al horno y corte el gas cerrando la válvula de gas.

2. Nunca limpie el interior, el panel, la puerta, las bandejas ni otras partes del horno con elementos tales como cepillos duros, esponjas de acero o cuchillos. No use agentes abrasivos ni que rayen ni detergentes.

3. Después de limpiar las partes interiores del horno con un paño enjabonado, enjuague y luego seque cuidadosamente con un paño suave.

4. Limpie las superficies de vidrio con productos limpia vidrios.

5. Limpie ocasionalmente los cabezales de los quemadores con agua jabonosa y limpie los ductos de gas con un cepillo.

6. Cuando limpie el horno nunca se deben usar agentes inflamables como ácidos, diluyentes o gasolina.

7. No limpie su horno con limpiadores a vapor.

8. No lave ninguna parte del horno en el lavavajillas.

9. Para limpiar la tapa de vidrio del frente del horno retire las arandelas de fijación con un destornillador, limpie y enjuague minuciosamente. Una vez seca, coloque la arandela correctamente y vuelva a instalar el vidrio.

10. El horno está extremadamente caliente durante la operación y al poco tiempo de comenzar a operar. No se deben tocar los elementos de calentamiento.

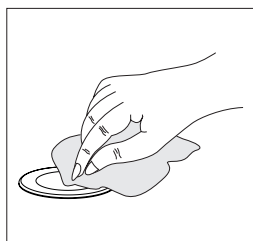


Figura 11

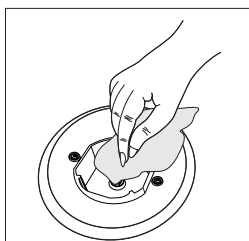


Figura 12

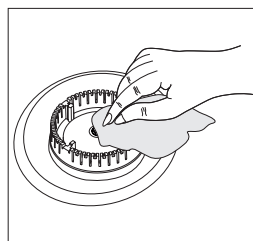


Figura 13

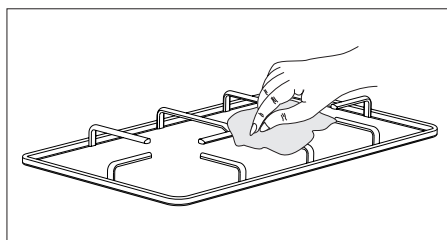


Figura 14

INSTALACIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

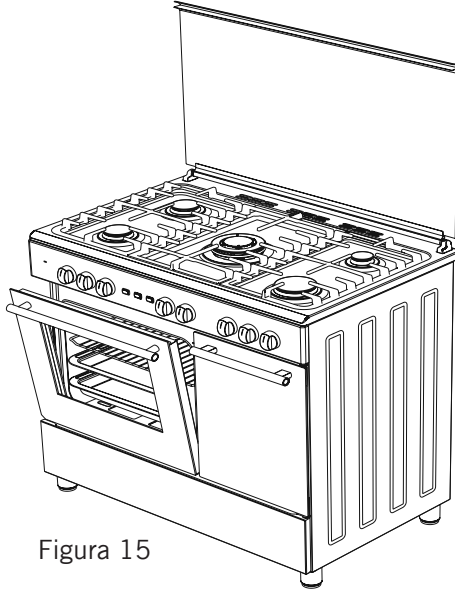


Figura 15

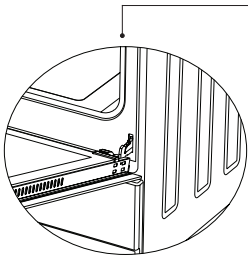


Figura 15.1

Abre la puerta del horno totalmente tirándola hacia usted. Después Como **imagen 15.1** realiza la apertura de cerradura tirando hacia arriba la cerradura de la bisagra con ayuda de un destornillador.

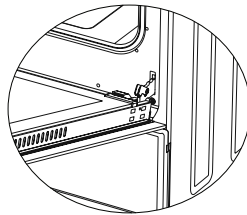


Figura 15.2

Pon la cerradura de la bisagra como **imagen 15.2** a posición más ancha. Pon en misma posición las dos bisagras que juntan el horno y la puerta del horno.

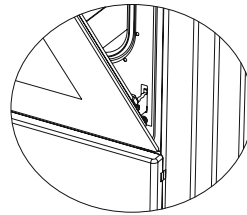


Figura 15.3

Después cierra la puerta del hornocomo **imagen 15.3** hasta que llegue a la cerradura de bisagra.

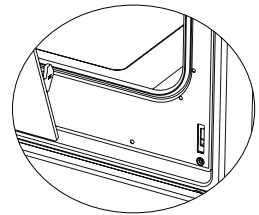


Figura 15.4

Para quitar la puerta del horno, cuando la puerta está cerca a la posición cerrada esfuérzala hacia arriba como se ve en **imagen 15.4**.

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

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.

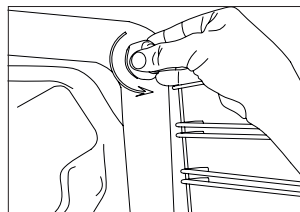


Figura 16

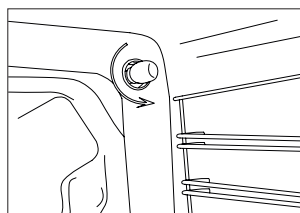


Figura 17

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.

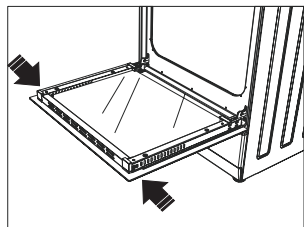


Figura 18

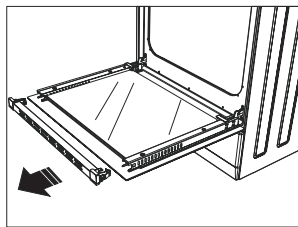


Figura 19

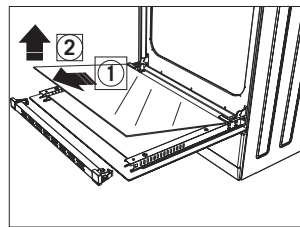
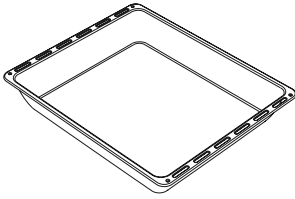
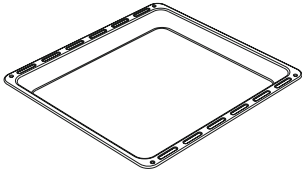


Figura 20

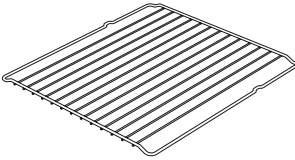
ACCESORIOS

**Bandeja Profunda***

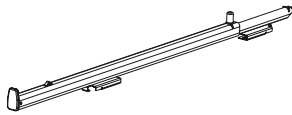
Se utiliza para pastelería, fritas y guiso. También puede utilizarla como recipiente de acumular aceite cuando se cocina pastel, comidas congeladas y comidas de carne directamente sobre parrilla.

**Bandeja**

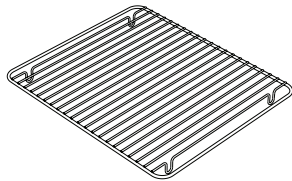
Se utiliza para pastelería (galleta e.t.c) y alimentos congelados.

**Parrilla de Alambre**

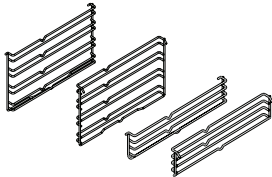
Se utiliza para poner en estantería deseada las comidas congeladas, las comidas para freír o las comidas al horno.

**Reil Telescópico***

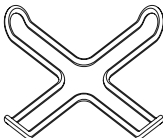
Gracias a reiles telescópicos las bandejas o estantería de alambre se puede poner y quitar fácilmente.

**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 imagen 21. Quita el fogón tirándolo hacia usted como se ve en imagen 22. Quita el inyector usando llave de vaso como se ve en imagen 23. Para poner el fogón otra vez a su lugar haga el proceso al réves.

Figura 21

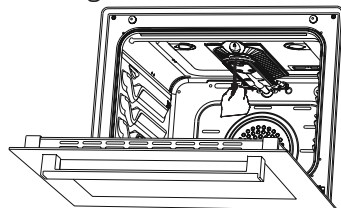


Figura 22

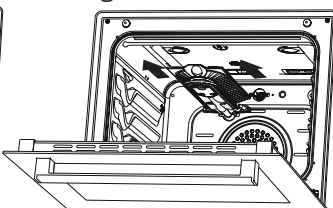
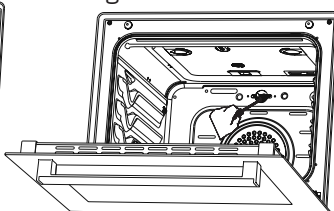


Figura 23



Quitar El Fogón Inferior:

La cubierta del fogón inferior está fijada con dos tornillos, quitálos con la ayuda de un destornillador como se ve en imagen 24. Quita la cubierta tirando hacia arriba como se ve en imagen 25. Quita el fogón tirándolo hacia usted como se ve en imagen 26. Quita el inyector usando llave de vaso como se ve en imagen 27. Para poner el fogón otra vez a su lugar haga el proceso al réves.

Figura 24

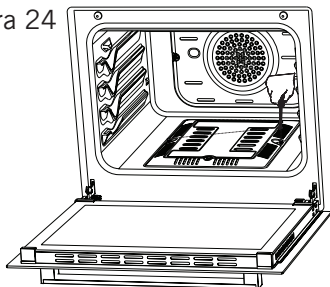


Figura 25

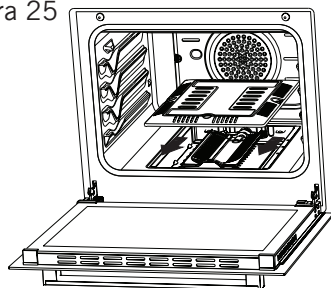


Figura 26

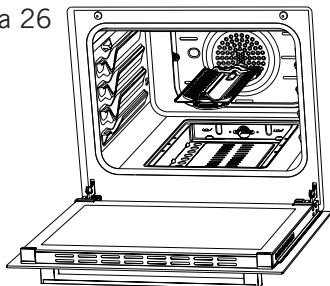
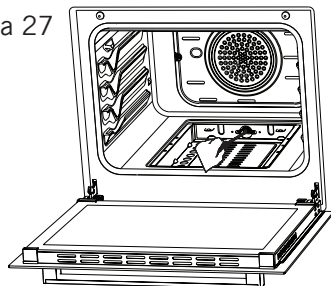


Figura 27



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.

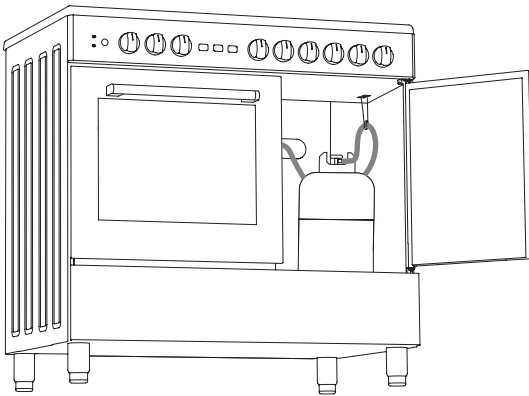


Figura 28

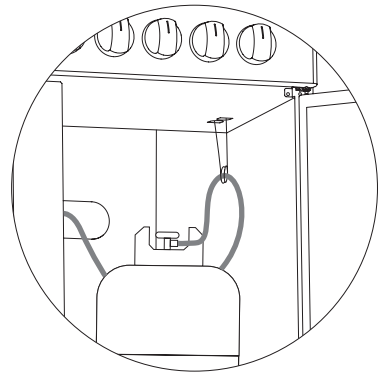


Figura 28.1

USAR EL PANEL DEFLECTOR DE LA PARRILLA (opcional)*

Figura 29

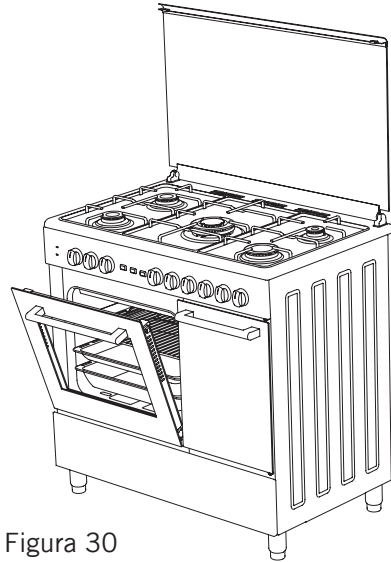
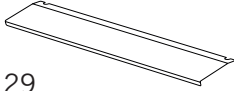


Figura 30

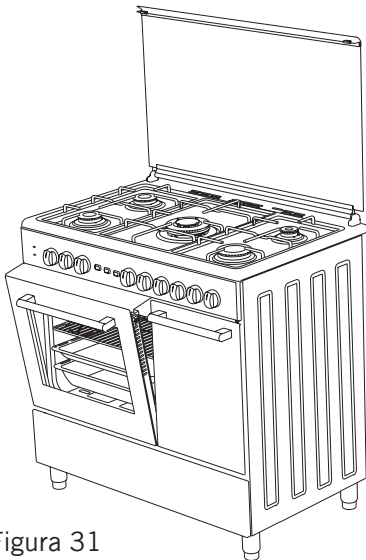


Figura 31

1. Se ha diseñado una protección térmica (Figura 29) para proteger el panel de control y perillas cuando el horno esté en modo Parrilla.
2. Coloque el panel de seguridad debajo del panel de control abriendo el cristal de la cobertura frontal del horno. (Figura 30)
3. Luego, fije el panel de seguridad entre el horno y la cubierta frontal cerrando cuidadosamente la cubierta. (Figura 31)
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.

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.

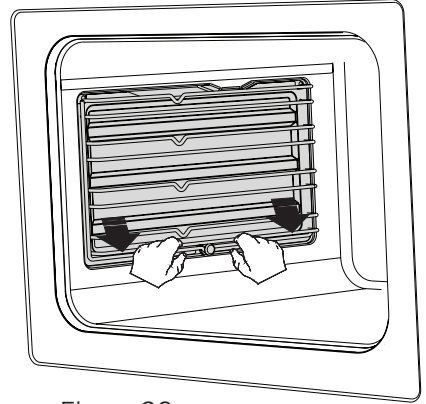


Figura 32

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*

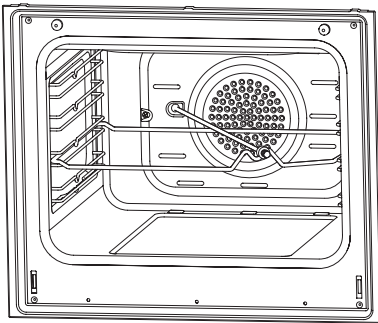


Figura 33

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»

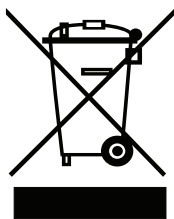
**60*90 COMPARTIMENTO DE CILINDRO DE GAS
TUBO, CONSUMO Y LÍNEA MESA**

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	
	Tubo						
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	0,95	mm	0,95	mm	---	---
	Consumo	0,144	m ³ /h	0,144	m ³ /h	---	---
	Línea	1,50	kW	1,50	kW	---	---
Calent. Superior Horno	Tubo	0,97	mm	0,95	mm	---	---
	Consumo	0,171	m ³ /h	0,171	m ³ /h	---	---
	Línea	1,80	kW	1,80	kW	---	---

**60*90 COMPARTIMENTO DE CILINDRO DE GAS
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	3,50	kW	3,50	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	0,65	mm	0,60	mm	0,60	mm
	Consumo	109	g/h	109	g/h	109	g/h
	Línea	1,50	kW	1,50	kW	1,50	kW
Calent. Superior Horno	Tubo	0,70	mm	0,70	mm	0,70	mm
	Consumo	131	g/h	131	g/h	131	g/h
	Línea	1,80	kW	1,80	kW	1,80	kW

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