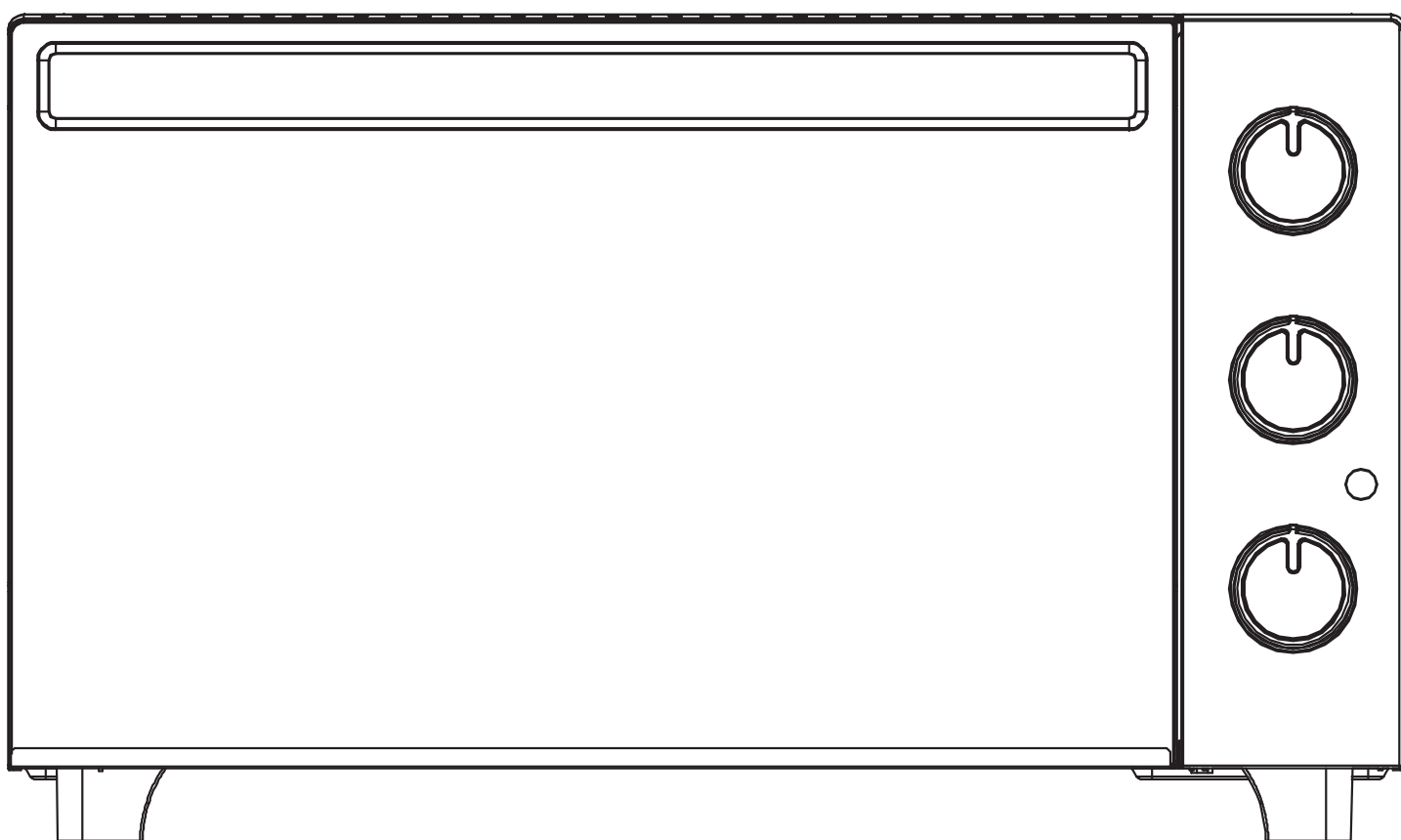


MANUAL DE INSTRUCCIONES

Horno Sobremesa

CHS G 2030 B



Lea el manual detenidamente antes de usar. Guárdelos para mayor referencia.

USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Al usar un aparato eléctrico, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use manijas o perillas.
3. Es necesaria una supervisión estricta cuando cualquier electrodoméstico es utilizado por niños o cerca de ellos.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ninguna parte del horno eléctrico en agua u otro líquido.
5. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
6. No opere el electrodoméstico con el cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico no funcione correctamente, o haya sido dañado de alguna manera, devuelva el electrodoméstico al Centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar peligro o lesiones.
8. Al operar el horno, mantenga al menos cuatro pulgadas de espacio en todos los lados del horno para permitir una circulación de aire adecuada.
9. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso o antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de colocar o tomar piezas, o antes de limpiarlo.
10. Para desconectar, gire el control a STOP, luego desconecte el enchufe. Sujete siempre el enchufe, pero nunca tire del cable.
11. No cubra la BANDEJA PARA MUCHAS ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto puede causar sobrecalentamiento del horno.
12. No lo limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden desprenderse de la almohadilla y tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
13. Los alimentos de gran tamaño o los utensilios de metal no se deben insertar en un horno eléctrico, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
14. Puede producirse un incendio si el horno está cubierto o toca material inflamable, incluidas cortinas, cortinas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No almacene ningún artículo en el horno durante la operación.
15. Se debe tener extrema precaución cuando se usan recipientes contruidos si no son de metal o vidrio.
16. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel ni nada similar.
17. No almacene ningún material, que no sean los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.
18. Siempre use guantes protectores para horno aislados al insertar o retirar artículos del horno caliente.
19. Este electrodoméstico tiene una puerta de vidrio templado de seguridad. El vidrio es más fuerte que el vidrio ordinario y más resistente a la rotura. El vidrio templado puede romperse, pero las piezas no tendrán bordes afilados. Evite rayar la superficie de la puerta o mellar los bordes. Si la puerta tiene un rasguño o una muesca, comuníquese con nuestra línea de atención al consumidor antes de usar el horno.
20. No utilizar en exteriores.
21. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.

22. Este electrodoméstico es PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

23. La temperatura de la puerta o la superficie exterior puede ser mayor cuando el aparato está funcionando.

24. Proteger contra el daño por filo cuando la acción.

25. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando.

26. No descansen utensilios de cocina o platos para hornear en la puerta de vidrio.

27. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad. .

28. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

29. El peso de los alimentos que se coloca en la bandeja de alimentos / rejilla no puede superar los 3,0 kg.

30. Para electrodomésticos con accesorio tipo Y, si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicios o personas calificadas de manera similar para evitar riesgos.

31. La superficie posterior de los electrodomésticos debe colocarse contra una pared.

32. ADVERTENCIA: este aparato incluye una función de calefacción. Las superficies, que no sean las superficies funcionales, pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, este dispositivo debe usarse con PRECAUCIÓN. Sujete el aparato exclusivamente para sujetar superficies destinadas a sostener y utilizar medidas de protección contra el calor como guantes de protección contra el calor o soportes para ollas. Las áreas que no están destinadas a agarrar deben tener suficiente tiempo para enfriarse.

33. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.

34. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

35. Gire la perilla del temporizador a la posición "OFF" para apagar el aparato.

36. Los dispositivos no están destinados a ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado

PRECAUCIÓN: LAS SUPERFICIES DEL APARATO ESTÁN CALIENTES DESPUÉS DEL USO. SIEMPRE use guantes protectores aislados para horno cuando toque el horno caliente o platos calientes y alimentos, o cuando inserte o retire la rejilla, sartenes o platos para hornear.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

Antes de usar su Horno Sobremesa

Antes de usar su horno eléctrico de convección por primera vez, asegúrese de:

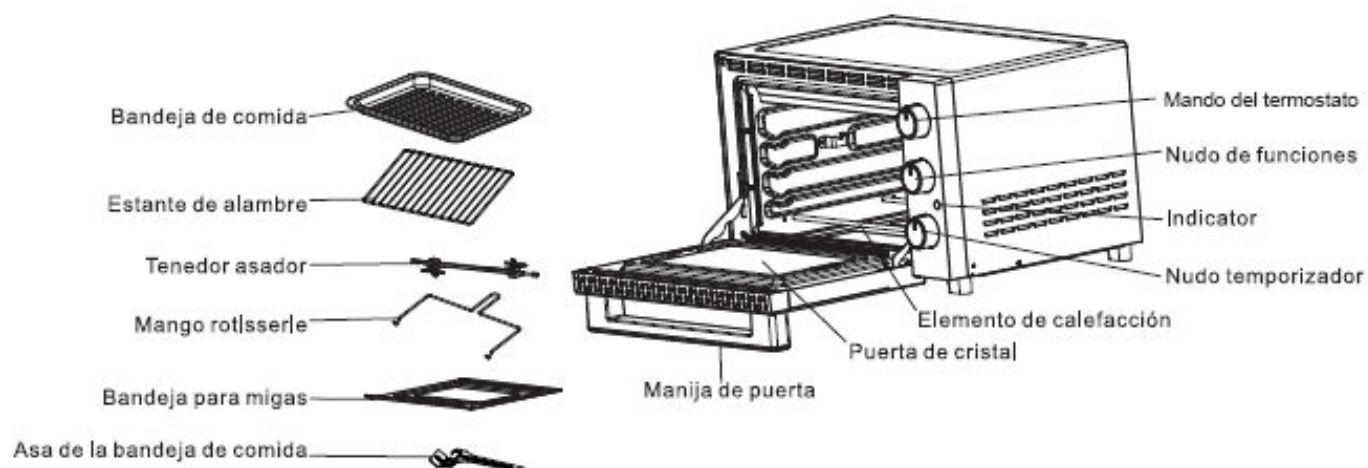
1. Desembale la unidad.

2. Retire todos los bastidores y sartenes. Lave las parrillas y sartenes con agua jabonosa caliente o en el lavavajillas.

3. Seque completamente todos los accesorios y vuelva a armarlos en el horno. Conecte el horno a la toma de corriente y estará listo para usar su nuevo horno eléctrico.

4. Después de volver a armar su horno, le recomendamos que lo haga funcionar a la temperatura MÁXIMA durante aproximadamente 15 minutos para eliminar el aceite de embalaje que pueda quedar después del envío.

COMPONENTES

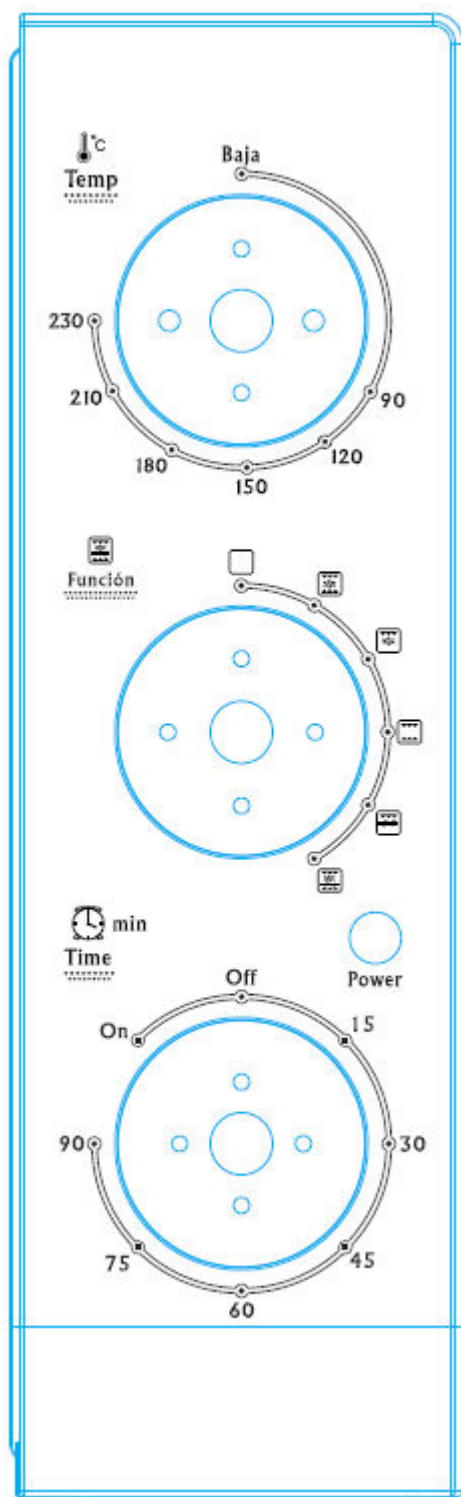


Usando su Horno Sobremesa

Familiarícese con las siguientes funciones y accesorios del horno antes del primer uso:

- Parrilla de alambre Para tostar, hornear y cocinar en general en cacerolas y sartenes estándar.
- Bandeja de comida: para usar en asar y asar carne, pollo, pescado y otros alimentos.
- Fork Tenedor de asador: se utiliza para asar una variedad de carnes y aves.
- Mango de asador: le permite recoger asador de asador.
- Bandeja de migas: para recoger migas o partículas de comida caídas. Se retira para facilitar la limpieza.
- Asa de la bandeja de comida: le permite recoger la bandeja de comida o la rejilla de alambre.
- Perilla del termostato: elija la temperatura deseada de baja-90 ° C-230 ° C (baja es a temperatura ambiente).
- Perilla del temporizador: gire el control hacia la izquierda (en sentido antihorario) y el horno se mantendrá encendido hasta que se apague manualmente. Para activar el temporizador, gire a la derecha (en sentido horario) para otro uso. Sonará una campana al final del tiempo programado.
- Perilla de función: hay cinco modos( modo de espera,  elementos calefactores superiores e inferiores + convección ,  elementos calefactores superiores + convección,  elementos calefactores superiores + elementos calefactores inferiores ,  elementos calefactores superiores + asador ,  convección + asador)

PANEL DE CONTROL



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. FUNCIÓN o

Esta función es ideal para hornear rebanadas de cerdo, muslos de pollo, alitas de pollo, hojuelas de papa, carne de ave, chuletas, pescado, etc. con un calentamiento más uniforme.

Operación

Esta función es ideal para hornear rebanadas de cerdo, muslos de pollo, alitas de pollo, hojuelas de papa, carne de ave, chuletas, pescado, etc. con un calentamiento más uniforme.

Nota: Todos los tiempos de tostado se basan en carnes a temperatura de refrigerador. Las carnes congeladas

pueden tomar bastante más tiempo. Por lo tanto, se recomienda el uso de un termómetro para carne.

Operación

- (1) Coloque una rejilla en la guía de soporte central del horno.
- (2) Coloque la comida a cocinar en la bandeja de comida y luego coloque la bandeja de comida en la rejilla de alambre.

- (3) Gire el mando de función a  o .

- (4) Ajuste la perilla del termostato a la temperatura deseada según sea necesario o la receta.
- (5) Ajuste la perilla del temporizador al tiempo de cocción deseado.
- (6) Verifique que los productos horneados estén listos 5 ~ 10 minutos antes de la finalización esperada.
- (7) Cuando se completa el tostado, sonará una campana y la perilla del temporizador volverá a la posición de apagado automáticamente. Abra la puerta por completo y retire la comida.

PRECAUCIÓN: los alimentos cocinados, la rejilla metálica y la puerta pueden estar muy calientes, manipúlelos con cuidado. No deje el horno desatendido.

2. FUNCIÓN

Esta función es ideal para cocinar pan, pizza y aves en general.

Operación

- (1) Coloque una rejilla en la guía de soporte central del horno.
- (2) Coloque la comida a cocinar en la bandeja de comida y luego coloque la bandeja de comida en la rejilla de alambre.

- (3) Gire el mando de función a .
- (4) Ajuste la perilla del termostato a la temperatura deseada según sea necesario o la receta.
- (5) Ajuste la perilla del temporizador al tiempo de cocción deseado.
- (6) Para revisar o retirar los alimentos, use un asa para ayudar a los alimentos a entrar y salir.
- (7) Cuando se completa el tostado, sonará una campana y la perilla del temporizador volverá a la posición de apagado automáticamente. Abra la puerta por completo y retire la comida inmediatamente o el calor restante en el horno continuará tostando y secando la tostada.

PRECAUCIÓN: los alimentos cocinados, la rejilla metálica y la puerta pueden estar muy calientes, manipúlelos con cuidado.

3. FUNCIÓN o

Esta función es ideal para cocinar pollos enteros y aves en general.

Nota: Todos los tiempos de tostado se basan en carnes a temperatura de refrigerador. Las carnes congeladas pueden tomar bastante más tiempo. Por lo tanto, se recomienda el uso de un termómetro para carne.

Uso del tenedor del asador: inserte el extremo puntiagudo del asador a través del tenedor, asegurándose de que los puntos del tenedor miren en la misma dirección que el extremo puntiagudo del asador, deslícelo hacia el cuadrado del asador y asegúrelo con un tornillo. Coloque la comida para cocinar en el asador pasando el asador directamente por el centro de la comida. Coloque el segundo fuerte en el otro extremo del asado o las aves de corral. Verifique que la comida esté centrada en el asador. Inserte el extremo puntiagudo del asador en el zócalo de la unidad, ubicado en el lado derecho de la pared del horno. Asegúrese de que el extremo cuadrado del asador descansa sobre el soporte del asador, ubicado en el lado izquierdo de la pared del horno.

Operación

- (1) Coloque la bandeja de comida en la guía de soporte más baja del horno para recoger la miga o el aceite.
- (2) Gire la perilla de función a  or .
- (3) Ajuste la perilla del termostato a 230 ° C.
- (4) Ajuste la perilla del temporizador al tiempo de cocción deseado.

- (5) Verifique que los productos horneados estén listos 5 ~ 10 minutos antes de la finalización prevista.
 - (6) Cuando se completa el tostado, sonará una campana y la perilla del temporizador volverá a la posición de apagado automáticamente. Abra la puerta por completo y retire la comida.
- PRECAUCIÓN: los alimentos cocinados, la rejilla metálica y la puerta pueden estar muy calientes, manipúelos con cuidado. No deje el horno desatendido.

USE INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene partes reparables por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Póngase en contacto con un técnico calificado en reparación de electrodomésticos si el producto requiere servicio.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: Para protegerse contra descargas eléctricas, NO SUMERJA EL HORNO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.

Su horno tostador debe limpiarse regularmente para obtener el mejor rendimiento y una larga vida útil. La limpieza regular también reducirá el riesgo de incendio.

Paso 1. Retire el enchufe del tomacorriente. Deje que se enfríe.

Paso 2. Retire la bandeja extraíble para migas, la rejilla y la bandeja tirando del horno. Límpialos con agua y jabón. paño. Asegúrese de usar solo agua jabonosa suave.

Paso 3. Para limpiar el interior del horno, limpie las paredes del horno, la parte inferior del horno y la puerta de vidrio con un paño húmedo y jabonoso.

Repita con un paño seco y limpio.

Paso 4. Limpie el exterior del horno con un paño húmedo.

PRECAUCIÓN: NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS O ALMOHADILLAS METÁLICAS. Asegúrese de usar solo agua jabonosa suave. Los limpiadores abrasivos, los cepillos de fregado y los limpiadores químicos dañarán el revestimiento de esta unidad. Las piezas pueden desprenderse y tocar partes eléctricas que implican un riesgo de descarga eléctrica.

Paso 5. Permita que el aparato se enfríe y seque por completo antes de guardarlo. Si almacena el horno por largos períodos de tiempo

asegúrese de que el horno esté limpio y libre de partículas de alimentos. Guarde el horno en un lugar seco, como en un

mesa o mostrador o estantería de armario. Aparte de la limpieza recomendada, no más mantenimiento por parte del usuario

Debería ser necesario.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

ALMACENAR

Desenchufe la unidad, deje que se enfríe y límpiela antes de guardarla. Guarde el horno eléctrico en su caja en un lugar limpio y seco. Nunca almacene el electrodoméstico mientras esté caliente o todavía enchufado. Nunca enrolle el cable firmemente alrededor del electrodoméstico. No ejerza presión sobre el cable por donde ingresa a la unidad, ya que podría causar que el cable se deshilache y se rompa.

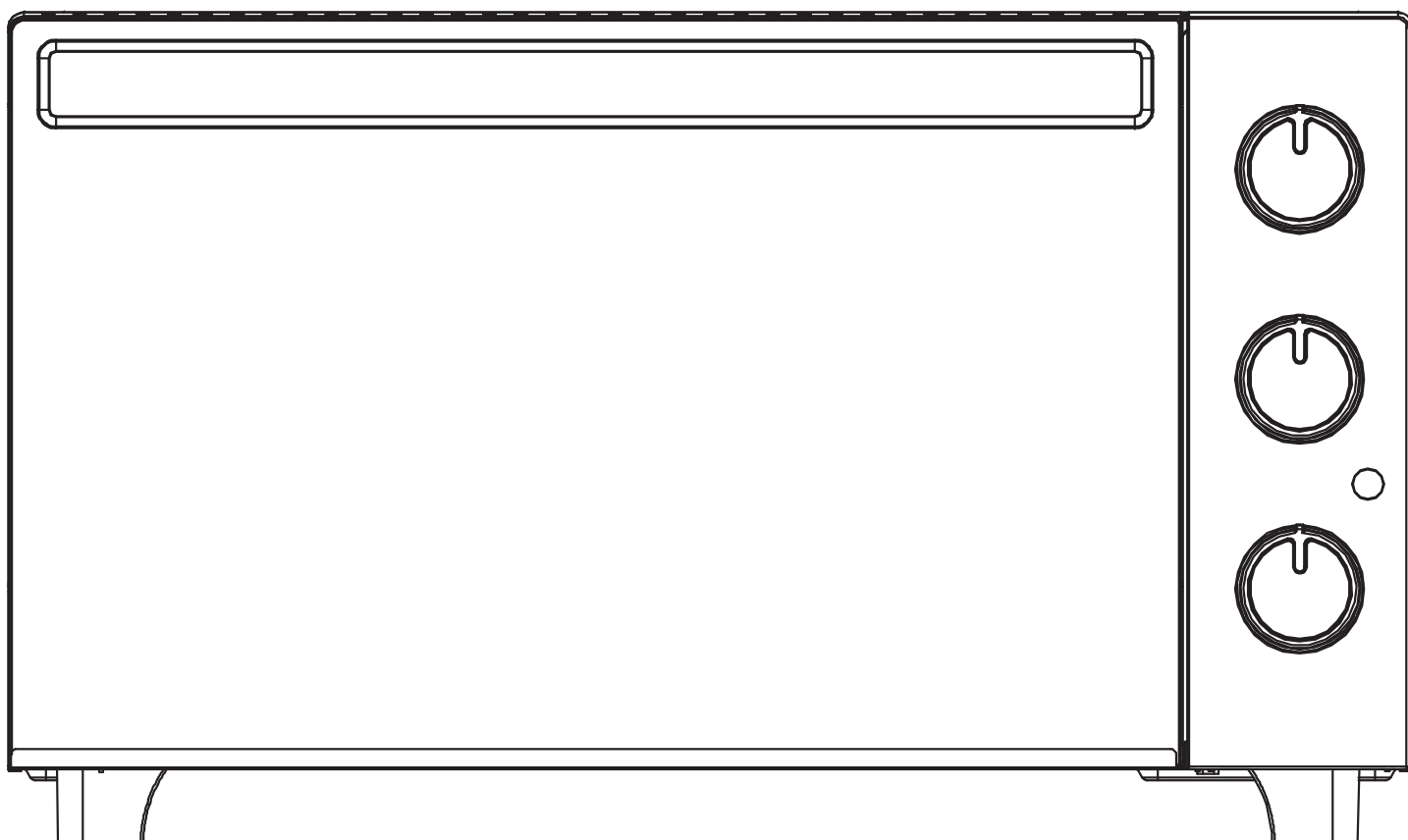
ESPECIFICACIÓN:

Modelo	CHS G 2030 B
Tensi ó n nominal	220V-240V
Frecuencia nominal	50Hz-60Hz
Potencia nominal	1500W
Capacidad del horno	30 litros
Solo para uso doméstico, NO SUMERJA AGUA	
Kurbín Lane S.L. Paseo del Ferrocarril 335 08860 Castelldefels (ESPAÑA)	

INSTRUCTION MANUAL

Electric Oven

CHS G 2030 B



Please read the manual carefully before use. Keep them for further reference.

HOUSEHOLD USE ONLY

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not place any part of the electric oven in water or other liquid.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. When operating the oven, keep at least four inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
9. Unplug from outlet when not in use, or before cleaning. Let it to cool before putting on or taking parts, or before cleaning.
10. To disconnect, turn the control to STOP, then unplug the plug. Always hold the plug, but never pull the cord.
11. Do not cover CRUMB TRAY or any part of the oven with metal foil. This may cause overheating of the oven.
12. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
13. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a electric oven as they may create a fire or risk of electric shock.
14. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on the oven during operation.
15. Extreme caution should be exercised when using containers constructed if anything other than metal or glass.
16. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
17. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
18. Always wear protective, insulated oven mitts when inserting or removing items from the hot oven.
19. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break, but the pieces will not have sharp edges. Avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, contact our consumer relations line before using the oven.
20. Do not use outdoors.
21. Do not use appliance for other than intended use.
22. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
23. The temperature of the door or the outer surface may be higher when the appliance is working.
24. Protect against hurt by sharp edge when action.
25. Temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
26. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
27. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
28. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
29. The weight of the food which is put on the Food Tray/Wire Rack can not be over 3.0kg.
30. For appliance with type Y attachment, if the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its services agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
31. Rear surface of appliances should be placed against a wall.
32. **WARNING:** This appliance includes a heating function. Surfaces, other than the functional surfaces may develop high temperatures. Since temperatures are perceived differently by different people, this device should be used with CAUTION. Hold the appliance exclusively to grip surfaces intended to hold and use such heat protection

measures as heat protection Gloves or pot holders. Areas which are not intended to grips must be given sufficient time to cool.

33. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

34. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

35. Turn the timer knob to "OFF" position to shut off the appliance.

36. appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system

CAUTION: APPLIANCE SURFACES ARE HOT AFTER USE. ALWAYS wear protective, insulated oven gloves when touching hot oven or hot dishes and food, or when inserting or removing rack, pans or baking dishes.

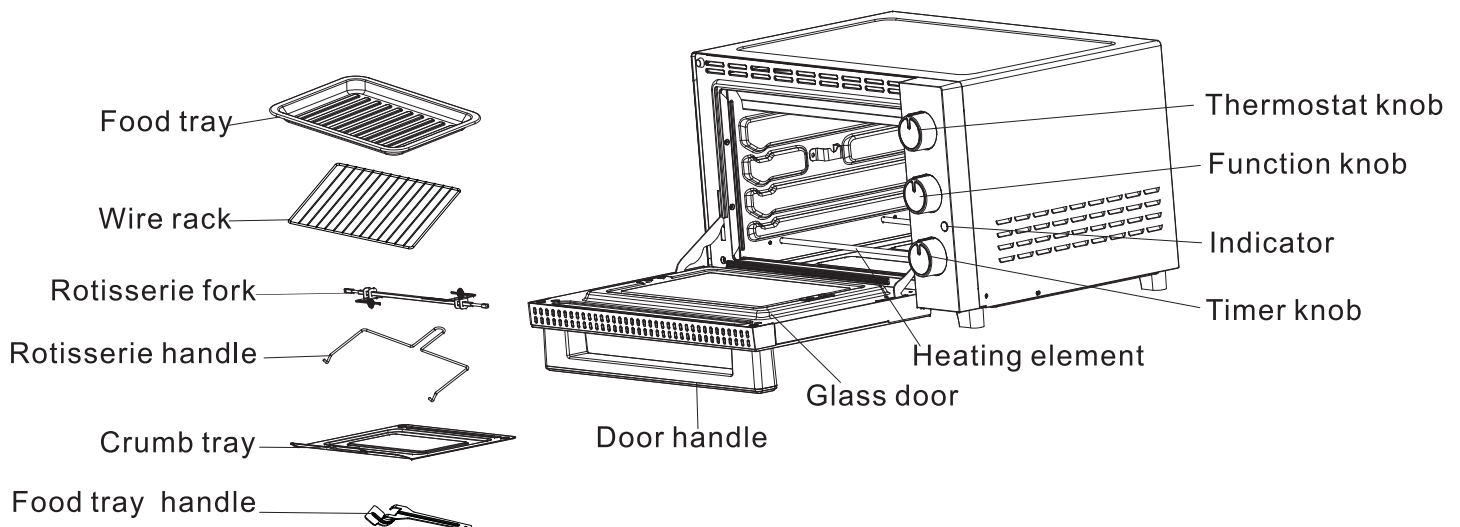
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Before Using Your Electric Oven

Before using your convection electric oven for the first time, be sure to:

1. Unpack the unit.
2. Remove all racks and pans. Wash the racks and pans in hot sudsy water or in dishwasher.
3. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven. Plug oven into outlet and you are ready to use your new Electric Oven.
4. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at MAX temperature for approximately 15 minutes to eliminate any packing oil that may remain after shipping.

COMPONENTS:



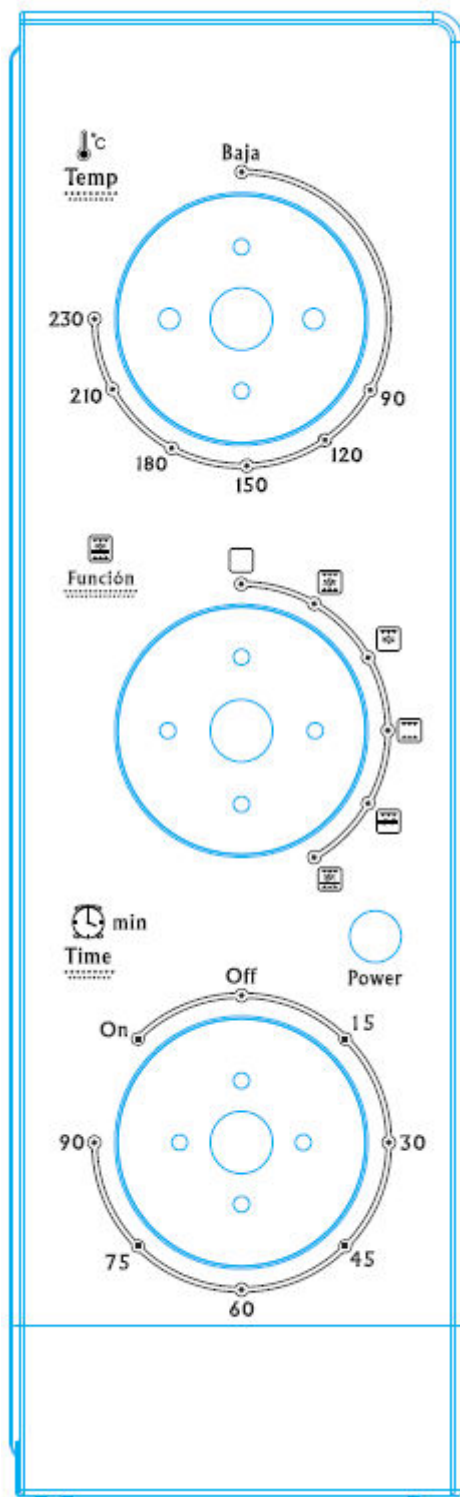
Using Your Electric Oven

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

- **Wire Rack** For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and standard pans.
- **Food Tray:** For use in broiling and roasting meat, poultry, fish, and various other foods.
- **Rotisserie fork:** Use to roast a variety of meats and poultry.
- **Rotisserie Handle:** Allow you to pick up rotisserie spit.
- **Crumb Tray:** For crumb or fallen food particles collection. Pulls out for easy cleaning.
- **Food Tray Handle:** Allow you to pick up food tray or Wire Rack.
- **Thermostat knob:** choose desired temperature from low-90° C-230° C (Low is at the room temperature).
- **Timer knob:** turn control to the left (counter - clockwise) and the oven will STAY ON until manually shut off. To activate timer, turn to right (clockwise) for other use. A bell will sound at end of programmed time.

- **Function knob:** there are five modes ( stand-by mode,  upper and lower heating elements + convection ,  upper heating elements + convection,  upper heating elements + lower heating elements ,  upper heating elements + rotisserie ,  convection + rotisserie)

CONTROL PANEL



OPERATION INSTRUCTIONS

1. FUNCTION or

This function is ideal for baking pork slice, chicken legs, chicken wings, potato flakes, poultry meat, chops, fish and so on with more evenly heating up.

Operation

This function is ideal for baking pork slice, chicken legs, chicken wings, potato flakes, poultry meat, chops, fish and so on with more evenly heating up.

Note: All toasting times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may takes considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

Operation

- (1) Place a Wire Rack into the middle support guide of the oven.
- (2) Place the food to be cooked on the food tray and then place the food tray onto the Wire Rack.
- (3) Turn the **Function knob** to  or .
- (4) Set the **Thermostat knob** to the desired temperature as needed or recipe.
- (5) Set the **Timer knob** to the desired cooking time.
- (6) Check the baked goods for doneness 5~10 minutes before expected completion.
- (7) When toasting is complete, a bell will sound and the **Timer knob** will back to the Off position automatically. Open the door completely and remove the food.

CAUTION: Cooked food, metal rack, and door can be very hot, handle with care. Do not leave the Oven unattended.

2. FUNCTION

This function is ideal for cooking bread, pizza, and fowl in general.

Operation

- (1) Place a Wire Rack into the middle support guide of the oven.
- (2) Place the food to be cooked on the food tray and then place the food tray onto the Wire Rack.
- (3) Turn the **Function knob** to .
- (4) Set the **Thermostat knob** to the desired temperature as needed or recipe.
- (5) Set the **Timer knob** to the desired cooking time
- (6) To check or remove food ,use a handle to help side food in and out.
- (7) When toasting is complete, a bell will sound and the **Timer knob** will back to the Off position automatically. Open the door completely and remove the food immediately or the heat remaining in the oven will continue to toast and dry out your toast.

CAUTION: Cooked food, metal rack, and door can be very hot, handle with care.

3. FUNCTION or

This function is ideal for cooking whole chickens and fowl in general.

Note: All toasting times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may takes considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

Rotisserie fork use: insert pointed end of spit through fork, making sure points of fork face same direction as pointed end of spit, slide towards square of spit and secure with thumbscrew. Place food to be cooked on spit by

running spit directly through center of food. Place second fork into other end of roast or poultry. Check that food is centered on spit. Insert pointed end of spit into drive socket, located on right-hand side of oven wall. Make sure the square end of spit rests on spit support, located on left-hand side of oven wall.

Operation

- (1) Place the food tray into the lowest support guide of the oven to collect the crumb or oil.
- (2) Turn the **Function knob** to  or .
- (3) Set the **Thermostat knob** to 230°C.
- (4) Set the **Timer knob** to the desired cooking time.
- (5) Check the baked goods for doneness 5~10 minutes before expected completion.
- (6) When toasting is complete, a bell will sound and the **Timer knob** will back to the Off position automatically. Open door completely and remove the food.

CAUTION: Cooked food, metal rack, and door can be very hot, handle with care. Do not leave the Oven unattended.

USE MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: To protect against electrical shock, DO NOT IMMERSE THE OVEN IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS.

Your toaster oven should be cleaned regularly for best performance and long life. Regular cleaning will also reduce the risk of fire hazard.

Step 1. Remove plug from electrical outlet. Allow it to cool.

Step 2. Remove the Removable Crumb Tray, Rack, Tray by pulling out of the oven. Clean them with damp, soapy cloth. Make sure to only use mild, soapy water.

Step 3. To clean inside of oven, wipe the oven walls, bottom of oven, and glass door with a damp, soapy cloth. Repeat with a dry, clean cloth.

Step 4. Wipe outside of oven with a damp cloth.

CAUTION: DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS OR METAL SCOURING PADS. Make sure to only use mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the coating on this unit. Pieces can break off the and touch electrical parts involving a risk of electrical shock.

Step 5. Allow the appliance to cool and dry completely before storing. If storing the oven for long periods of time make certain that the oven is clean and free of food particles. Store the oven in a dry location such as on a table or countertop or cupboard shelf. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

TO STORE

Unplug unit, allow it to cool, and clean before storing. Store the Electric Oven in its box in a clean, dry place. Never store appliance while it is hot or still plugged in. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.

SPECIFICATION:

Model	CHS G 2030 B
Rated voltage	220V-240V
Rated frequency	50Hz-60Hz
Rated power	1500W
Oven capacity	30Litres
Household use only , DO NOT IMMERSEIN WATER	
Kurbin Lane S.L. Paseo del Ferrocarril 335 08860 Castelldefels (ESPAÑA)	

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 CaCO_3 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