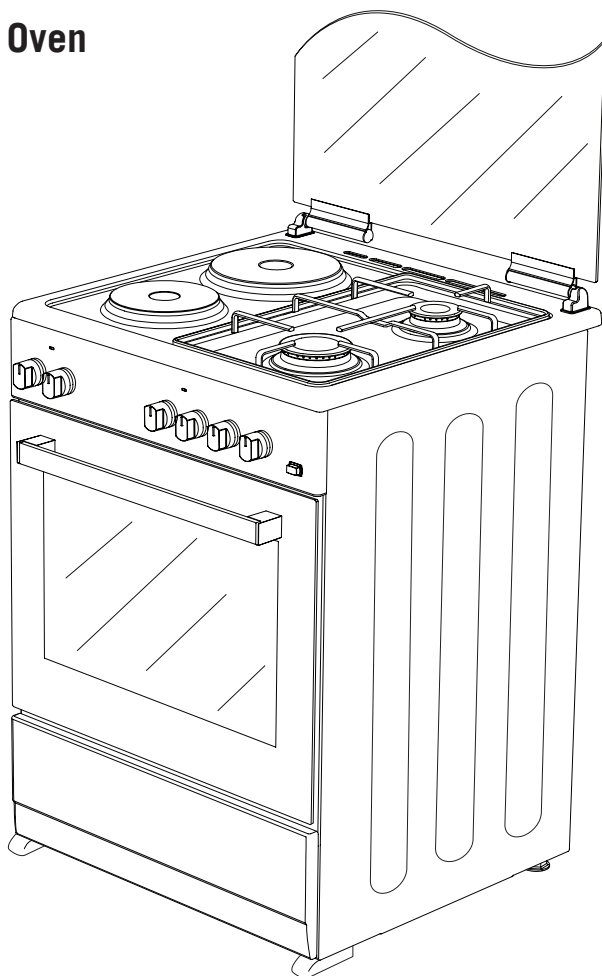


FREE STANDING OVEN

50x50

Gas & Electrical Oven



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

Dear User,

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

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

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

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

* Mark the products as option.

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

“Conforms with the WEEE Regulations.”

CONTENTS

Important warnings.....	4
Introduction of the Appliance.....	7
Important warnings.....	8
Electrical Connection Scheme.....	9
Chain Lashing Illustration.....	9
Installation Of Your Oven.....	10
Technical Features Of Your Oven.....	10
If The Appliance Does Not Operate.....	11
Description Of Oven And Control Panels.....	11
Control Panels.....	12
Using Cooker Section.....	13
Using Hot Plates.....	14
Using Oven Section.....	15
Cooking Time Table.....	16
Maintenance And Cleaning.....	16
Changing The Oven Lamp.....	17
Installation Of The Oven Door.....	18
Chicken Roasting.....	19
Accessories.....	19
Nozzle Change Operation.....	20
Reduced Gas Flow Rate Setting For Hob Taps.....	20
Removal Of The Lower And Upper Burner And Installation Of The Injector To The Gas Oven.....	21
Gas Hose Passage Way.....	22
Using The Grill Deflector Sheet.....	23
Injector, Gas Flow And Power Table.....	24
Environmentally-Friendly Disposal.....	25
Package Information.....	26

IMPORTANT WARNINGS

1.WARNING: To avoid electrocution, ensure that the electrical circuit of the product is open before replacing the lamp.

2.WARNING: Before touching the connection terminals, all supply circuit should be disconnected.

3.WARNING: While operating the grill, the reachable sections can be hot. Keep the children away.

4.WARNING: Any inadvertent cooking made with fats and oils can be dangerous and cause fire.

5.WARNING: Risk of fire; do not store the food materials on the cooking surface.

6.WARNING: If the surface is cracked, unplug the device to prevent any risk of electric shock.

7.WARNING: During usage the reachable sections can be hot. Keep the small children away.

8.WARNING: The appliance and its reachable sections become hot during usage.

9.The setting conditions of this appliance is indicated on the label. (Or data tag)

10.This appliance is not connected to a combustion product discharge system.This appliance shall be connected and installed as per the applicable installation legislation. Consider the requirements related with ventilation.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

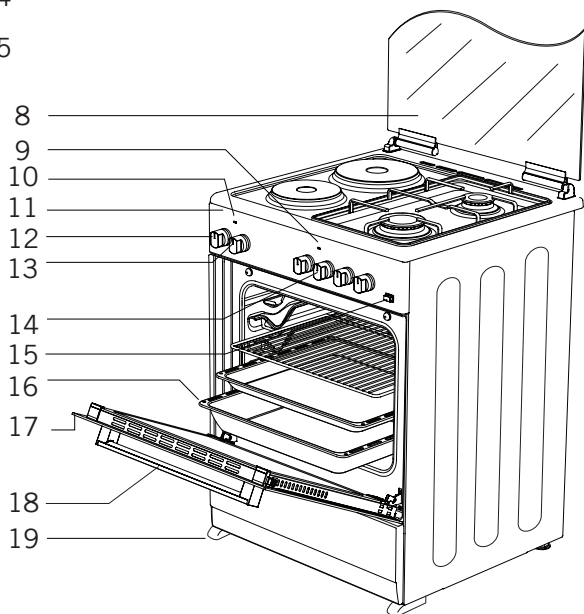
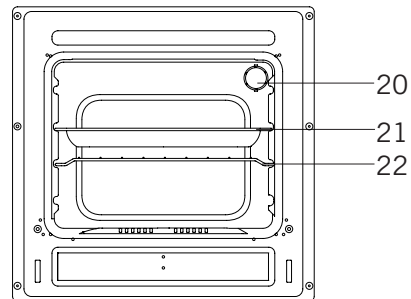
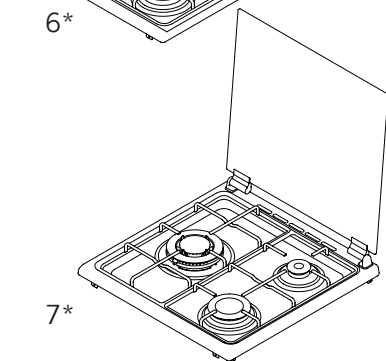
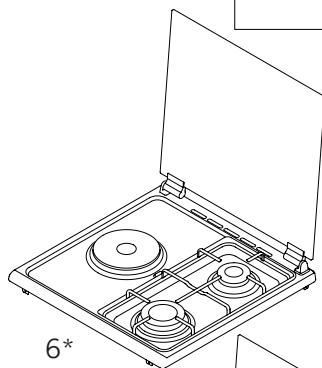
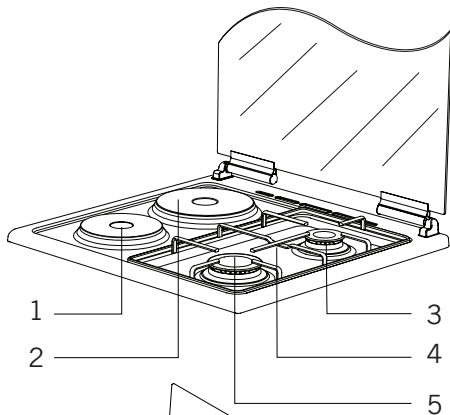
23.After placing a dish, ensure that the door is firmly closed.

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

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

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

INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



- 1. Hotplate Ø145mm*
- 2. Hotplate Ø180mm*
- 3. Middle Burner
- 4. Trivet
- 5. Large Burner
- 6. 2+1 Hotplate Option*
- 7. 2+1 Wok Burner Option*

- 8. Glass Door (Sheet Metal Door*)
- 9. Cooker Section Led Lamp*
- 10. Oven Section Led Lamp*
- 11. Control Panel
- 12. Thermostat Setting
- 13. Oven Setting
- 14. Cooker Section Control Switches

- 15. Push Button Lighter
- 16. Deep Tray*
- 17. Door
- 18. Handle
- 19. Plastic Leg
- 20. Lamp
- 21. Standard Tray
- 22. Grill

IMPORTANT WARNINGS

Electrical Connection and Security

1. Your oven requires 16 or 32 Ampere fuse according to the appliance's power. If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.

2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V AC / 380-415V AC 50/60Hz. electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.

3. Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be 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. If the ends of the electrical connection cable are open, according to the appliance type, make a proper switch installed in the mains by which all ends can be disconnected in case of connecting / disconnecting from / to the mains.

4. If your electric supply cable gets defective, it should definitely be replaced by the authorized service or qualified electricians in order to avoid from the dangers.

5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.

6. Please operate your oven in dry atmosphere.

Gas Connection and Security

Please operate your oven in dry atmosphere.

1. Fit the clamp to the hose. Push one of the hose until it goes to the end of the pipe.

2. For the sealing control; ensure that the buttons in the control panel are closed, but the gas cylinder is open. Apply some soap bubbles to the connection. If there is gas leakage, there will be foaming in the soaped area.

3. The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.

4. Re-inspect the gas connection.

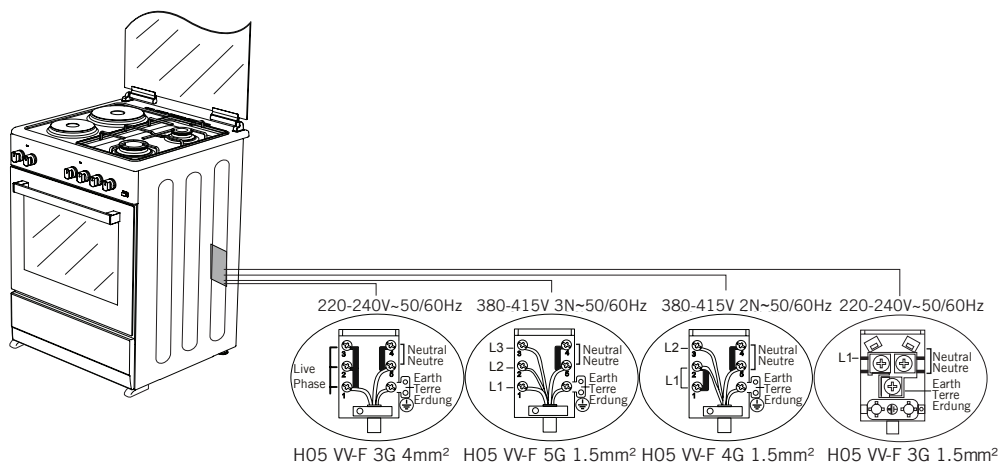
5. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

6. 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.

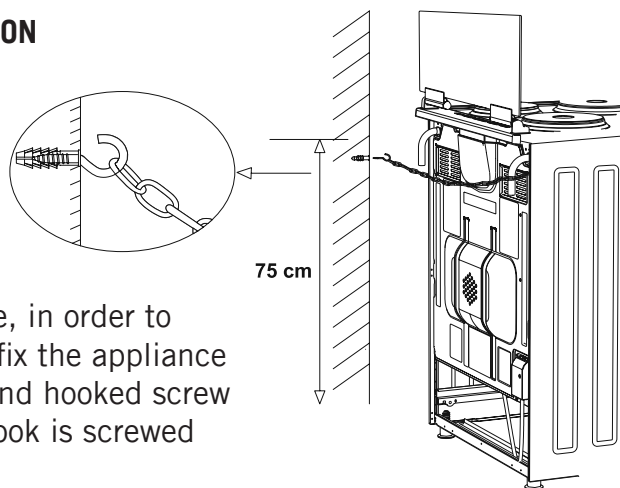
7. Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

8. Please use flexible hose for gas connection.

ELECTRICAL CONNECTION SCHEME

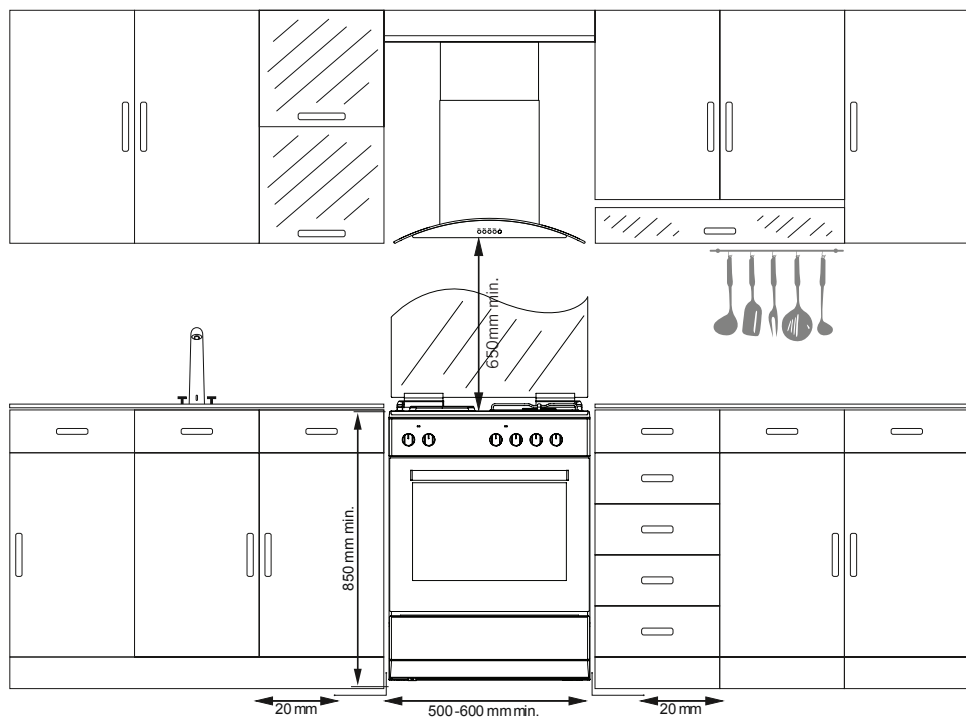


CHAIN LASHING ILLUSTRATION



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	50x50
Outer width	500mm
Outer depth	510mm
Outer height	850mm
Lamp power	15W
Bottom heating element	1000W
Top heating element	800W
Grill heating element	1500W
Supply Voltage	220-240V AC / 380-415V AC, 50/60 Hz
Hot Plate 145mm*	1000W
Hot Plate 180mm*	1500W
Hot Plate rapid 145mm*	1500W
Hot Plate rapid 180mm*	2000W

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.

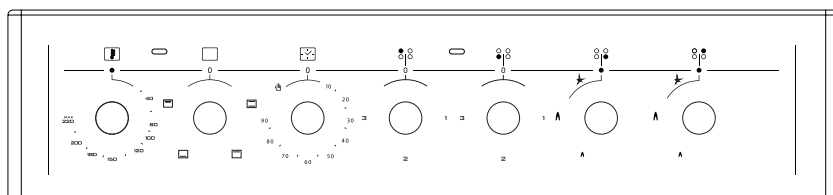
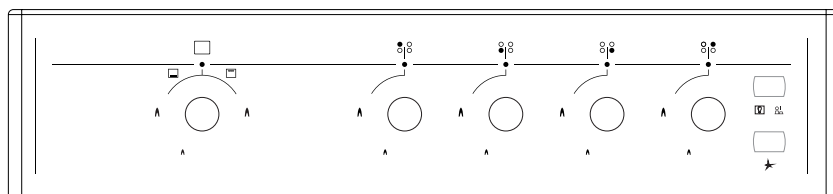
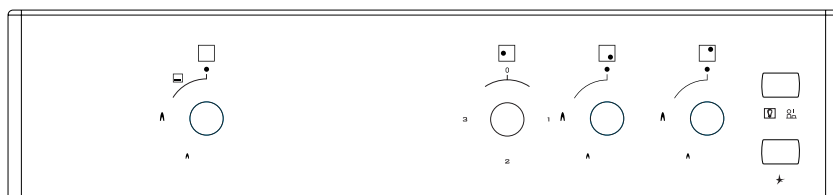
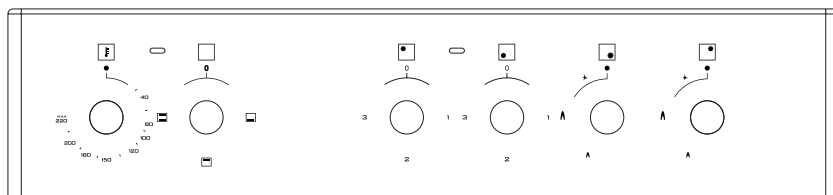
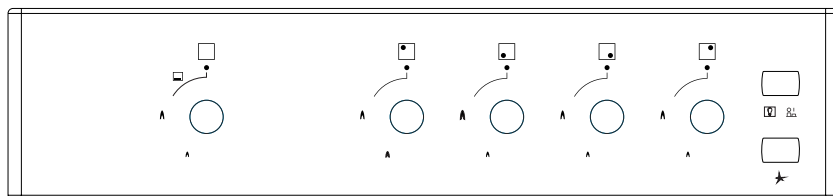
DESCRIPTION OF OVEN and CONTROL PANELS

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

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

MECHANIC TIMER KNOB*; In order to operate the oven, timer switch should be adjusted to desired time from 0-60 or 0-90 minute. You can use cooking time table.

CONTROL PANELS



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* or heating element	Timer *	Thermostat *

USING COOKER SECTION

Using Gas Burners:

WOK Burner	24-28cm
Big Burner	22-24cm
Normal Burner	18-20cm
Small Burner	12-18cm

● Closed

Fully open

Half open

1. 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 herein above.

2. The valves controlling the gas cookers have special security mechanism. In order to light the cooker always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turnin counterclockwise. All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition i performed. Press on the lighter button and turn the knob counter clockwise.

3. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before try again. If the burner is extinguished because of any reason, close the gas control valve and wait minimum one minute before try again.

4. In models with Gas 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 press the knob and turn counter-clock-wise. After the ignition you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation. 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.

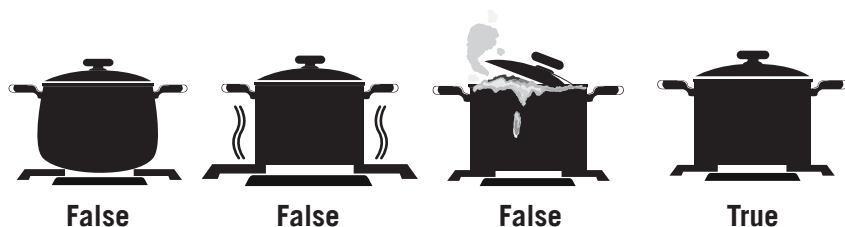
USING HOT PLATES

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

1. Electric hotplates have standard of 6 temperature levels (as describe 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.

3. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.



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.

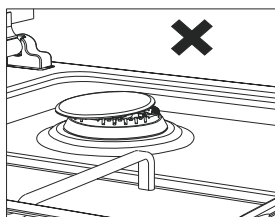


Figure 1

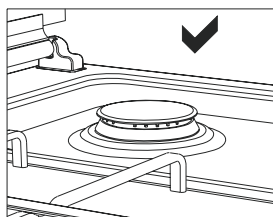


Figure 2

USING OVEN SECTION

Using oven burners

1. If your oven equipped with burners that operates with gas, appropriate knob should be used in order to ignite the burners. Some models have automatic ignition from the knob; it is easy to ignite the burner by turning the knob. Also, burners can be ignited by pressing the ignition button or they can be ignited with a match.

2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum 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.

Using oven heating elements

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 at 240 °C for 45-60 minutes while it is empty.

2. Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.

3. Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are 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.

4. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.

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

6. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

7. Using cake forms while cooking cake gives better result.

8. 5 - 10 min. preliminary heating should be done prior cooking.

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.

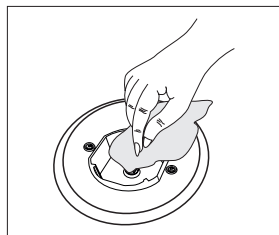


Figure 3

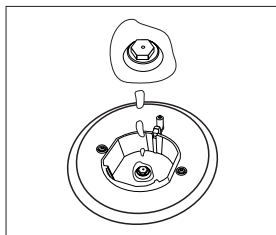


Figure 4

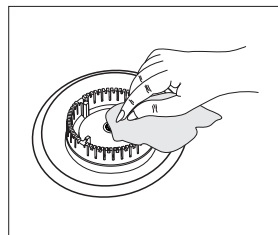


Figure 5

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.

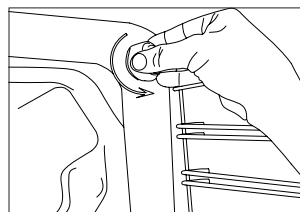


Figure 6

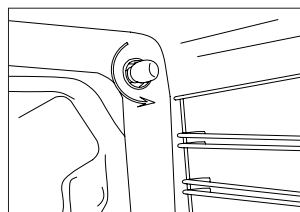


Figure 7

INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

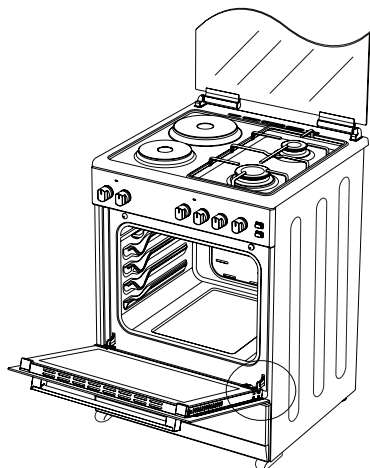


Figure 8

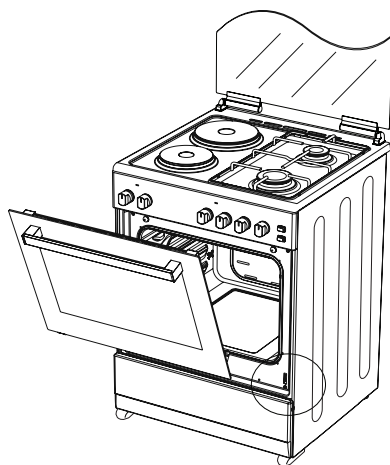


Figure 9

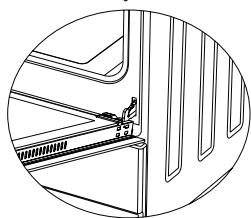


Figure 8.1

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 8.1**.

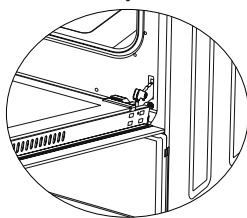


Figure 8.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **Figure 8.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

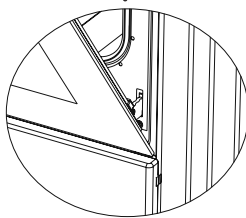


Figure 9.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **Figure 9.1**.

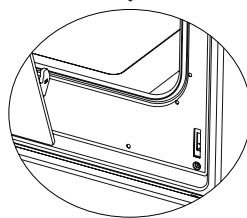


Figure 9.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **Figure 9.2**.

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

CHICKEN ROASTING

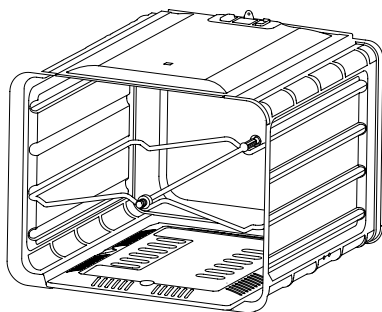
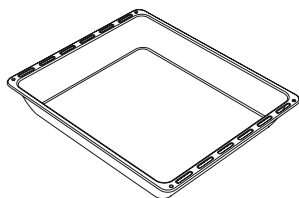


Figure 10

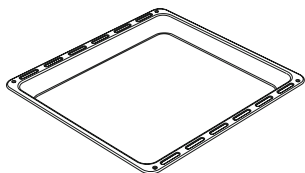
Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the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

ACCESSORIES



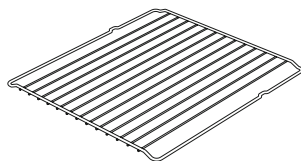
Deep Tray*

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 as oil pick-up tray.



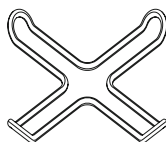
Tray

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.



Coffee Pot Support Unit*

Can be used for coffee pot.

NOZZLE CHANGE OPERATION

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as (Figure 11)

2. Please remove nozzle (Figure 12) from burner with special nozzle driver and install new nozzle (Figure 13)



Figure 11

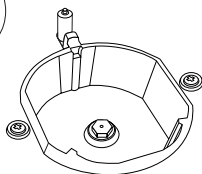


Figure 12

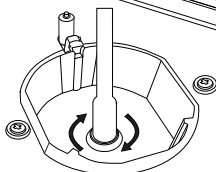
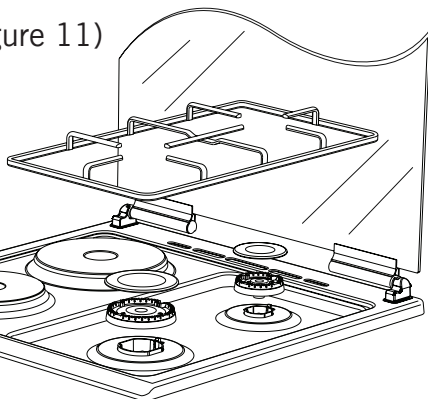


Figure 13



REDUCED GAS FLOW RATE SETTING FOR HOB TAPS

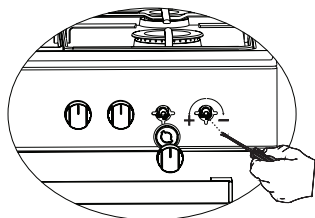


Figure 14

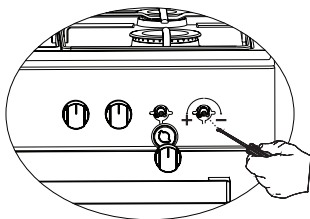


Figure 15

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-Pro pane) turn the screw clockwise. For the naturel 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 then the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.

5. For the last control, bring the burner both to higt-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 14 and 15).

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 16. As shown in Figure 17, remove the burner from its place by pulling it to yourself. As shown in Figure 18, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

Figure 16

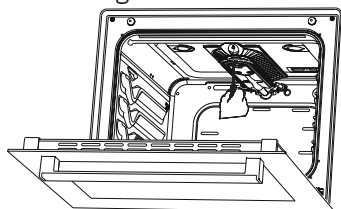


Figure 17

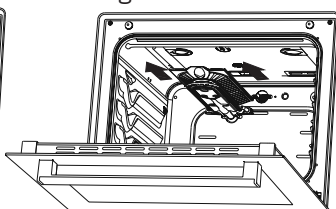
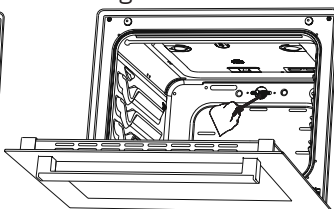


Figure 18



Removal of the Lower Burner:

The lower burner door has been fixed with two screws. As shown in Figure 19, remove it with the help of a screw driver. Remove the door by pulling upwards as shown in Figure 20. Remove the burner from its place by pulling it to yourself as shown in Figure 21. As shown in Figure 22, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

Figure 19

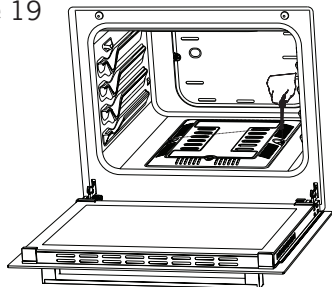


Figure 20

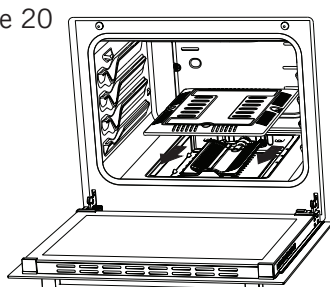


Figure 21

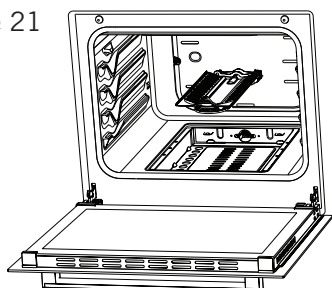
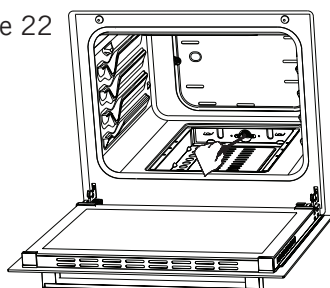


Figure 22



GAS HOSE PASSAGE WAY

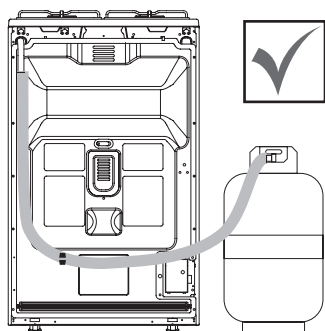


Figure 23

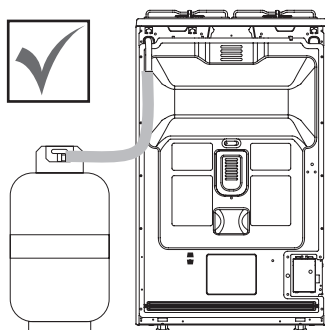


Figure 24

1. Connect the appliance to the gas piping tap in shortest possible route and in a way that ensure no gas leakage will occur.

2. In order to carry on a tightness and sealing safety check ensure that the knobs on the control panel are closed and the gas cylindir is open.

3. While performing a gas leakage check, never use any kind of lighter, match, cigarette or similar burning substance.

4. Apply soap bubble on the connection points. If there is any kind of leakage then it will cause bubbling.

5. While inserting the appliance in place ensure that it is on the same level with the worktop. If required adjust the legs inorder the make level with the worktop.

6. Use the appliance on a level surface and in a well ventilated environment.

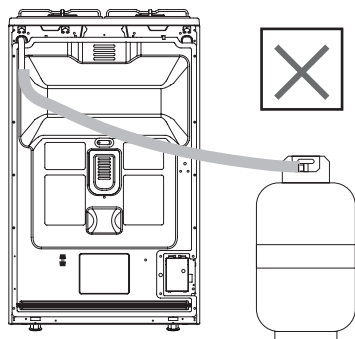


Figure 25

USING THE GRILL DEFLECTOR SHEET*

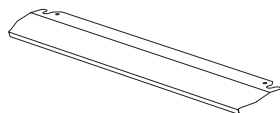


Figure 26

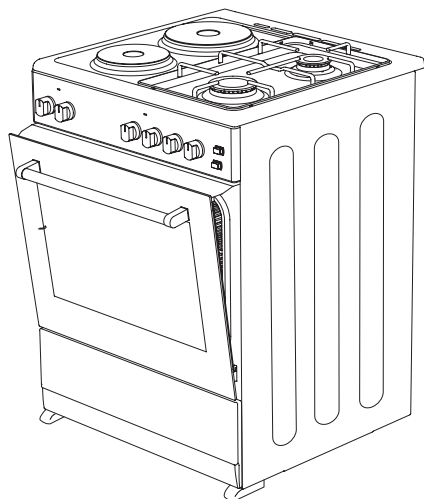


Figure 27

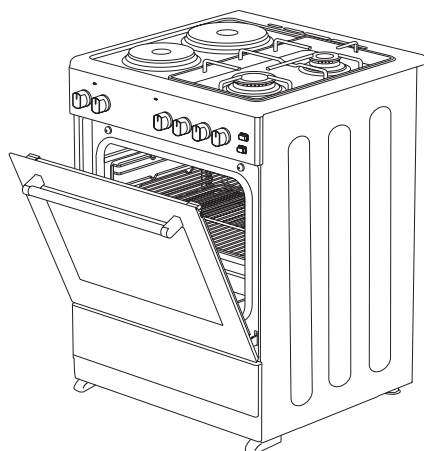


Figure 28

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in Grill mode (Figure 26)

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 is in use. Young children should be kept away.

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass (Figure 27)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (Figure 28)

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.

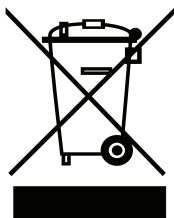
50*50
INJECTOR, GAS FLOW And POWER TABLE

BURNER SPECIFICATIONS	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas Natural			Gas Natural		Gas Natural	
Wok Burner	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas Flow	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/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	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/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	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/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	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,92	mm	0,92	mm	---	---
	Gas Flow	0,144	m³/h	0,144	m³/h	---	---
	Power	1,50	kW	1,50	kW	---	---
Oven Burner	Injector	0,97	mm	0,97	mm	---	---
	Gas Flow	0,171	m³/h	0,171	m³/h	---	---
	Power	1,80	kW	1,80	kW	---	---

50*50
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	g/h	69	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,60	mm	0,55	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	0,65	mm	0,60	mm	0,65	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 framework 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.....	29
Descripción Del Aparato.....	33
Advertencias Importantes.....	34
Esquema De Conexión Eléctrica	35
Esquema De Conexión Cadena.....	35
Instalación Del Horno.....	36
Información Técnica.....	36
Si la cocina de gas deja de funcionar.....	37
A continuación se explica el significado de los símbolos utilizados en el marco de manejo.....	37
Paneles De Control.....	38
Manejo De Los Fogones.....	39
Utilizando Hornillos.....	40
Manejo Del Horno.....	41
Tabla De Horneado Y Asado.....	42
Mantenimiento Y Limpieza.....	42
Cambio De La Lámpara Del Horno.....	43
Montaje De Puerta De Horno.....	44
Asar Pollo.....	45
Accesorios.....	45
Ajuste Del Flujo De Gas Reducido.....	46
Desmontar Fogones De Inferior Y Superior Del Horno De Gas Y Poner Inyector.....	47
Lugar De Paso De La Manguera De Gas.....	48
Usar El Panel Deflector De La Parrilla.....	49
Tubo, Consumo y Línea Mesa.....	50
Eliminación Respetuosa Con El Medio Ambiente y Información Sobre El Embalaje.....	52

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.

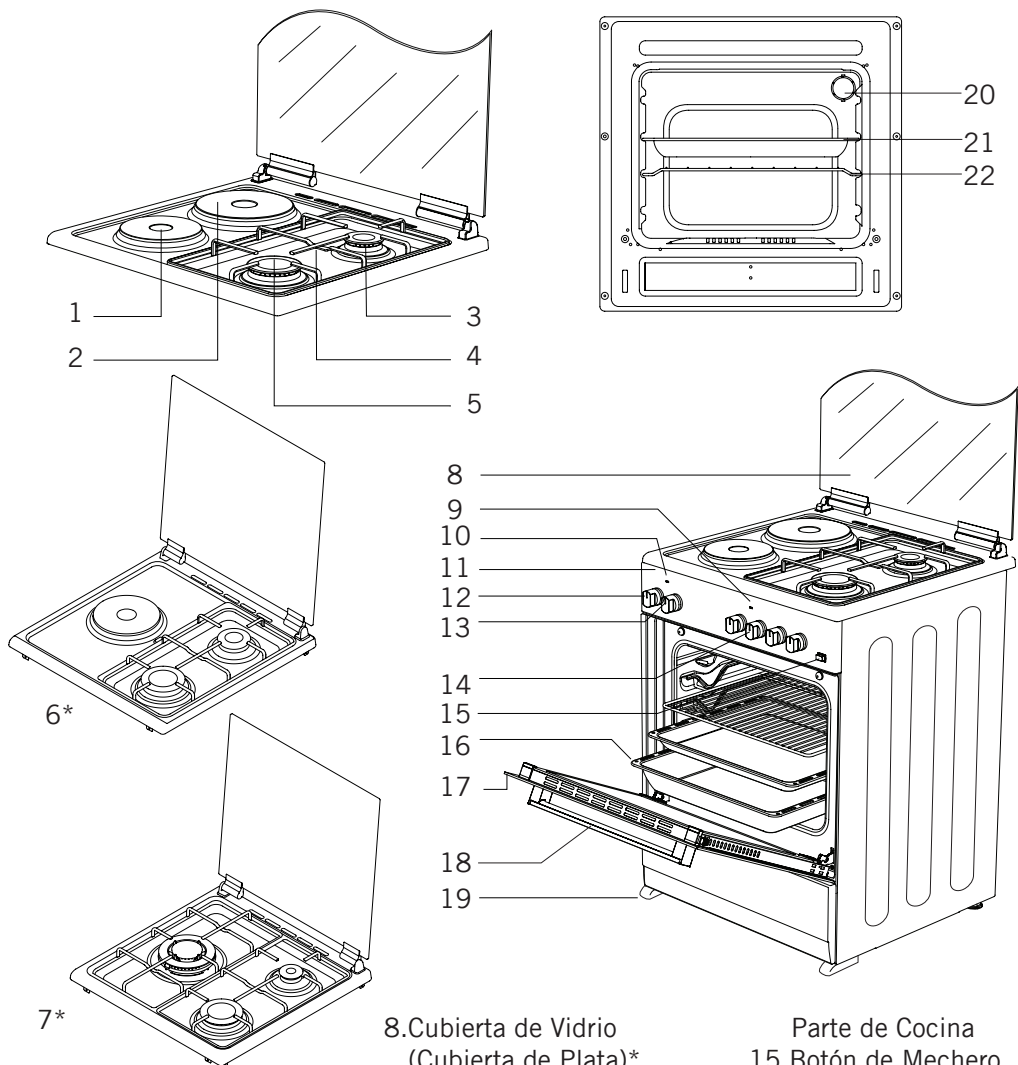
21.JAMÁS trate de extinguir un fuego con agua; en primer lugar, desconecte la alimentación y a continuación cubra el fuego con una tapa o una manta.

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. Hotplate Ø145mm*
- 2. Hotplate Ø185mm*
- 3. Fogón Mediano
- 4. Parrilla
- 5. Fogón Grande
- 6. 2+1 Hotplate Opción*
- 7. 2+1 Quemador WOK Opción*

- 8. Cubierta de Vidrio (Cubierta de Plata)*
- 9. Lámpara Led De Parte De Cocina
- 10. Lámpara Led De Parte De Horno
- 11. Panel de Control
- 12. Ajustes de Parte Termostato
- 13. Ajustes de Parte Horno
- 14. Botones de Control de

- Parte de Cocina
- 15. Botón de Mechero
- 16. Bandeja Profunda *
- 17. Puerta de Horno
- 18. Mango de Horno
- 19. Pie de Plástico
- 20. Lámpara
- 21. Bandeja Profunda
- 22. Esantera del Alambre

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Conexión eléctrica y seguridad

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

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

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

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

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

6. Utilice el horno en una atmósfera seca.

Conexión de gas y seguridad

Utilice el horno en una atmósfera seca.

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

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

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

4. Vuelva a controlar la conexión de gas.

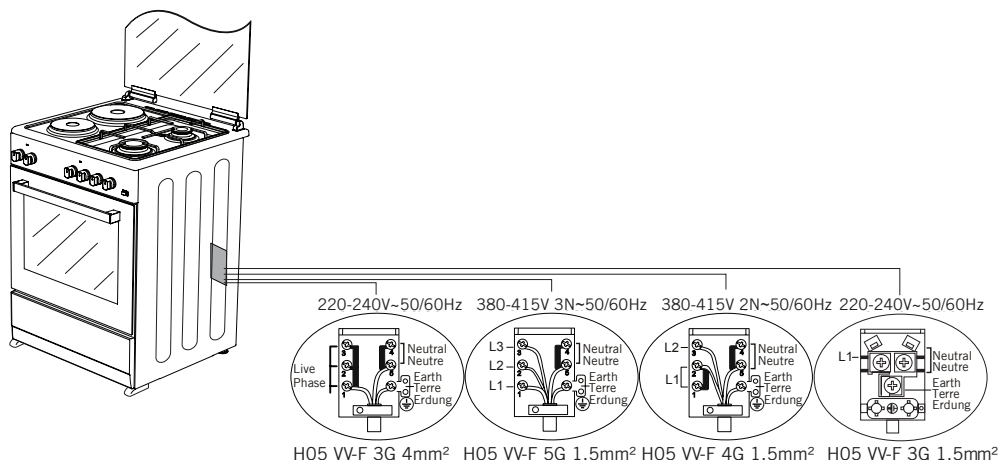
5. Al colocar el horno en su ubicación, asegúrese de que se encuentre a nivel de la encimera. Colóquelo al nivel de la encimera y ajuste la altura de las patas si fuera necesario.

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

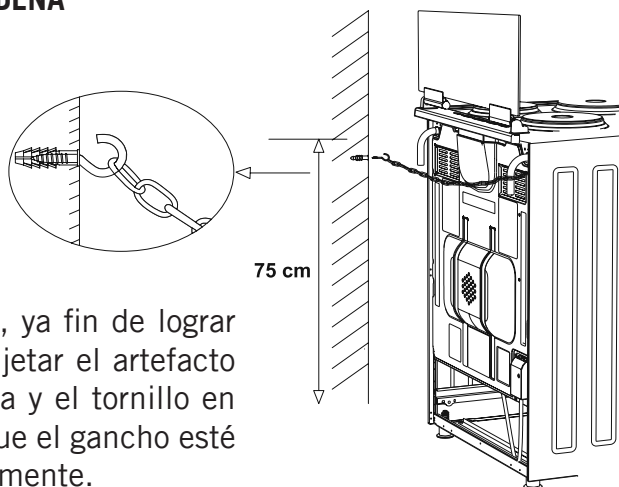
7.Antes de utilizar el electrodoméstico, para garantizar una utilización segura, verifique que el aparato esté bien fijado a la pared mediante la cadena y el gancho suministrados. Asegúrese de que el gancho esté bien atornillado a la pared.

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

ESQUEMA DE CONEXIÓN ELÉCTRICA

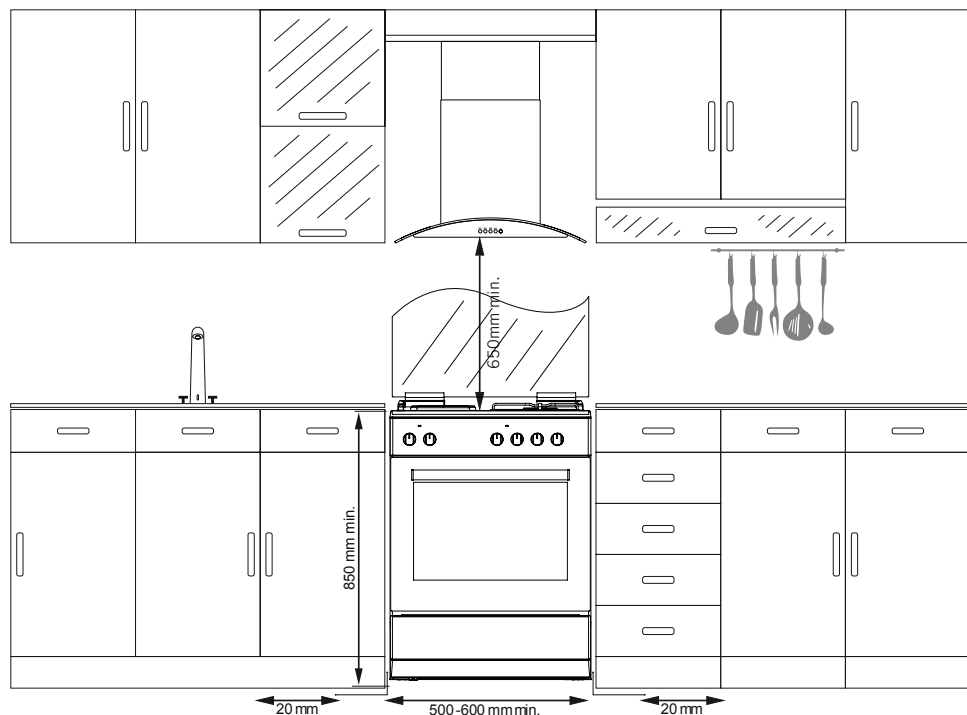


ESQUEMA DE CONEXIÓN CADENA



Antes de usar el artefacto, ya 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

PROPIEDADES	50x50
Anchura Exterior	500mm
Profundidad Exterior	510mm
Altura Exterior	850mm
Potencia Lámparas	15W
Calefacción botón	1000W
Elemento de calentamiento	800W
Elemento calefactor de la parrilla	1500W
Tensión De Alimentación	220-240V AC / 380-415V AC, 50/60 Hz
Calefacción 145mm*	1000W
Calefacción 180mm*	1500W
Calefacción rapid 145mm*	1500W
Calefacción rapid 180mm*	2000W

SI LA COCINA DE GAS DEJA DE FUNCIONAR

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

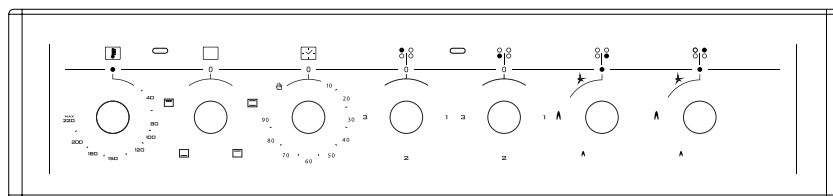
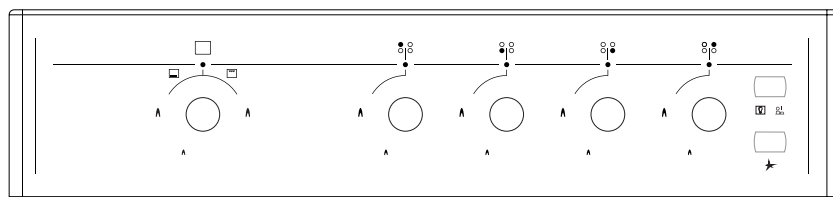
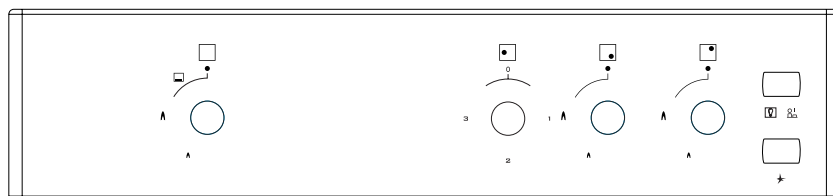
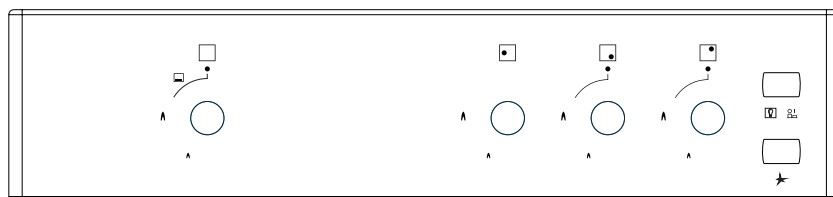
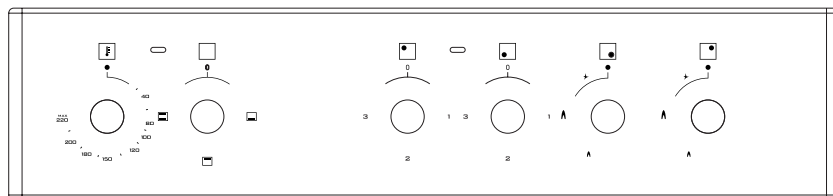
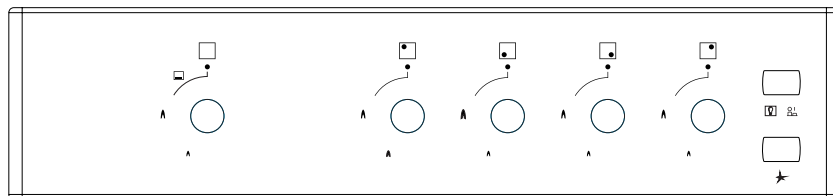
A CONTINUACIÓN SE EXPLICA EL SIGNIFICADO DE LOS SÍMBOLOS UTILIZADOS EN EL MARCO DE MANEJO

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

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

PANELES DE CONTROL



Placa calefactora eléctrica delantera	Placa calefactora eléctrica trasera	Quemador izquierdo trasero (quemador medio)	Quemador izquierdo frontal (quemador grande)
Quemador de parrilla o elemento calefactor	Quemador de horno* o elemento calefactor	Temporizador*	Termostato*

MANEJO DE LOS FOGONES

Prestar atención a los fogones

WOK Quemador	24-28cm
Quemador grande	22-24cm
Quemador mediano	18-20cm
Quemador pequeño	12-18cm

● Cerrado



Totalmente Abierto



Semiabier-To

1. Presione el mando (conmutador) respectivo hacia dentro y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté seleccionado el símbolo de llama al máximo.

2. Presione el pulsador de encendido. Se activan todos los quemadores pero solo se puede encender el fogón seleccionado.

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

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

UTILIZANDO HORNILLOS

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

1. Las placas de cocción eléctricas tienen 6 niveles de temperatura estándar (como se describe arriba)

2. Al utilizarla por primera vez, haga funcionar su placa de cocción eléctrica en la posición 6 durante 5 minutos. Esto hará que el material sensible al calor en su placa de cocción se endurezca al quemarse.

3. Utilice sartenes de fondo plano, que estén totalmente en contacto con el calor durante el mayor tiempo posible, de este modo, podrá utilizar la energía de manera más productiva.



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.

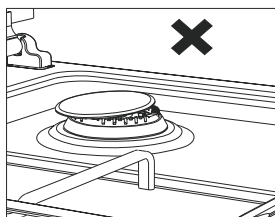


Figura 1

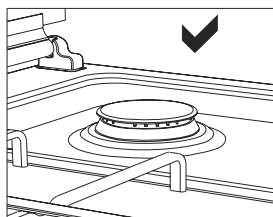


Figura 2

MANEJO DEL HORNO

1. La primera vez que utilice el horno es posible que oiga un ruido molesto. Preste atención a que la habitación esté suficientemente ventilada y caliente el horno vacío durante aproximadamente 30 minutos a 240 °C.
2. Encienda el horno (véase „Manejo de los fogones“).
3. En la tabla de horneado y asado se indican los tipos de alimentos, los tiempos de horneado y asado y la posición correcta del termostato para cada uno de ellos.
4. Los valores de la tabla son promedios que han sido obtenidos en los ensayos realizados en nuestros laboratorios.
5. En función del estilo de horneado y asado que utilice y de sus propias costumbres podrá preparar distintos platos.
6. Tiempos de horneado y asado: Éstos tiempos sirven solo como referencia, ya que los materiales, las cantidades y los alimentos utilizados pueden dar distintos resultados en función de la temperatura utilizada
7. No abra la puerta del horno durante las operaciones de horneado y asado (pérdida de calor).
8. Ello podría perjudicar el resultado del horneado o el asado
9. A fin de obtener mejores resultados cuando haga pasteles, recomendamos utilizar moldes de horno apropiados
10. No coloque sartenes, ollas ni bandejas sobre el fondo del horno para asar o mantener la comida caliente.
11. No coloque papel de aluminio ni ningún otro tipo de material sobre el fondo del horno.
12. Ello podría estropear el esmalte.
13. No deje enfriar la comida dentro del horno. (el horno podría oxidarse)
14. Ello invalidará el derecho a garantía.

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 el enchufe del horno de la corriente eléctrica.
2. Mientras se está haciendo funcionar el horno o poco después de que comience a funcionar, alcanzará altísimas temperaturas. Debe evitar tocarlo en las partes que se calientan.
3. No limpie nunca la parte interior, el panel, la tapa, las bandejas y todas las otras partes del horno con herramientas como cepillos duros, esponjas metálicas o cuchillos. No utilice productos ni detergentes que sean abrasivos o corrosivos.
4. Tras la limpieza de las partes interiores del horno con un paño jabonoso, enjuáguelo y luego séquelo bien con un paño suave.
5. Limpie las superficies de vidrio con productos limpiadores específicos para vidrio.

6. No limpie el horno con limpiadores a vapor.

7. Antes de abrir la tapa superior del horno, limpie el líquido derramado de la tapa. También, antes de cerrar la tapa, asegúrese de que la encimera de la cocina se haya enfriado lo suficiente.

8. No utilice nunca productos inflamables como ácido, disolvente y gasolina para la limpieza del horno.

9. No lave ninguna de las partes del horno en el lavavajillas.

10. Para limpiar la tapa frontal del horno, quite los tornillos fijadores que sostienen la manija por medio de un destornillador y retírelos de la puerta del horno. Luego, límpiela y lávela cuidadosamente. Una vez seca, coloque el vidrio del horno con cuidado en su lugar y vuelva a colocar la manija.

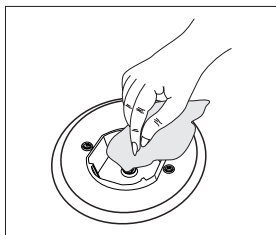


Figura 3

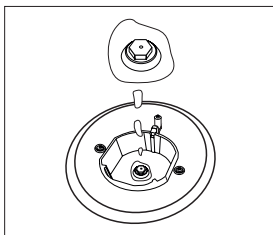


Figura 4

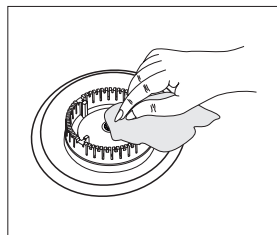


Figura 5

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.

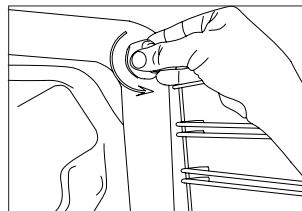


Figura 6



Figura 7

MONTAJE DE PUERTA DE HORNO

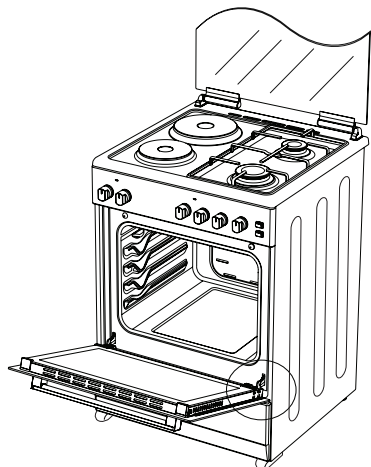


Figura 8

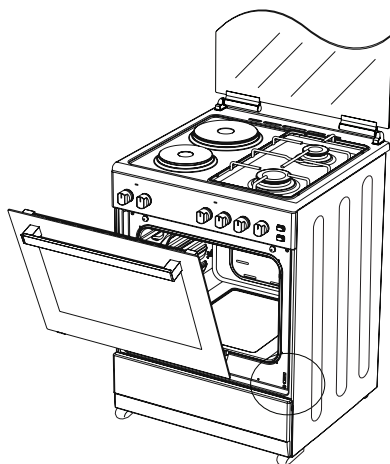


Figura 9

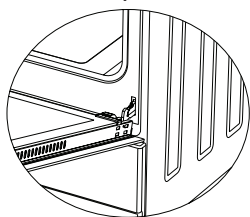


Figura 8.1

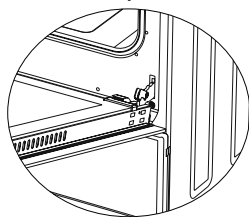


Figura 8.2

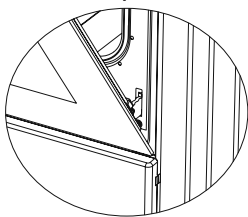


Figura 9.1

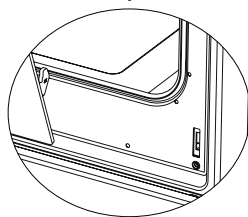


Figura 9.2

Abre la puerta del horno totalmente tirándola hacia usted. Después Como **imagen 8.1** realiza la apertura de cerradura tirando hacia arriba la cerradura de la bisagra con ayuda de un destornillador.

Pon la cerradura de la bisagra como **imagen 8.2** a posición más ancha. Pon en misma posición las dos bisagras que juntan el horno y la puerta del horno.

Después cierra la puerta del horno como **imagen 9.1** hasta que llegue a la cerradura de bisagra.

Para quitar la puerta del horno, cuando la puerta está cerca a la posición cerrada esfuérzala hacia arriba como se ve en **imagen 9.2**.

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

ASAR POLLO

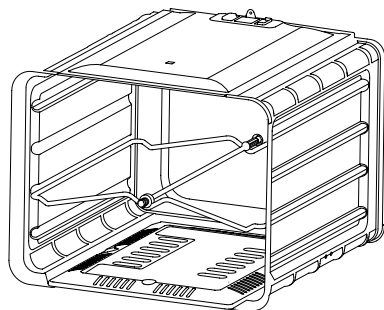
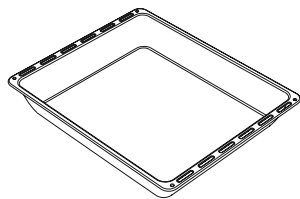


Figura 10

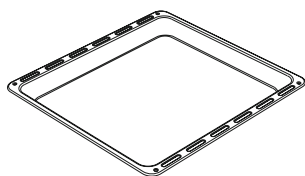
Coloque el asador en el marco. Deslice y gire el marco en el horno al nivel deseado. Ponga una sartén en la parte inferior para recoger los restos. Añada un poco de agua a la sartén para limpiarla más fácilmente. No olvide quitar la parte de plástico del asador. Después de terminar con la parrilla, atornille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

ACCESORIOS



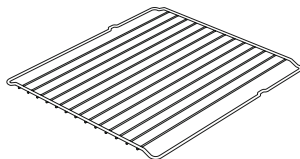
Bandeja Profunda*

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.



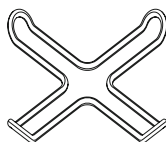
Bandeja

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.



Cafetera *

Se utiliza para cafetera de café turco.

1. Utilice una herramienta con un cabezal especial para quitar e instalar la boquilla como se ve en (Figura 11)

2. Elimine la boquilla (Figura 12) del quemador con una herramienta especial e instale una nueva boquilla (Figura 13)



Figura 11

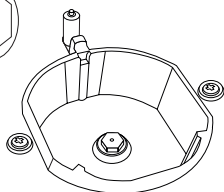


Figura 12

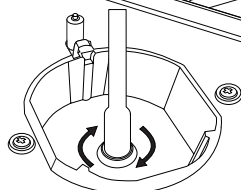
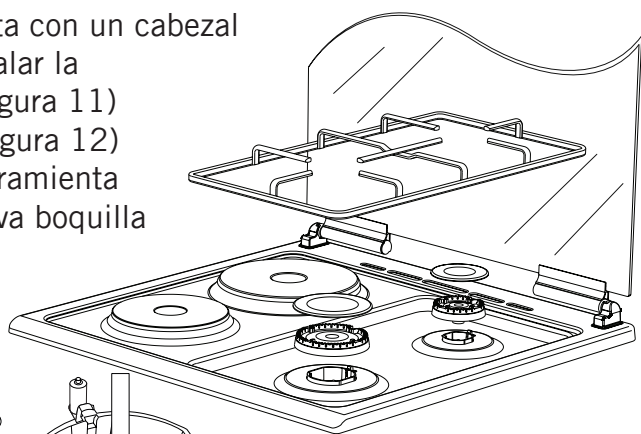


Figura 13



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

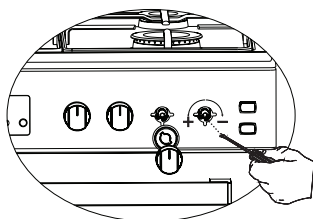


Figura 14

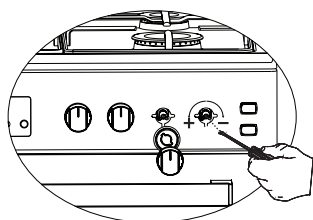


Figura 15

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 14 y 15)

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 16. Quita el fogón tirándolo hacia usted como se ve en imagen 17. Quita el inyector usando llave de vaso como se ve en imagen 18. Para poner el fogón otra vez a su lugar haga el proceso al réves.

Figura 16

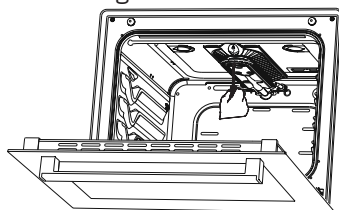


Figura 17

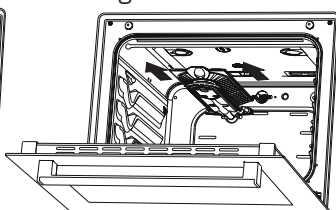
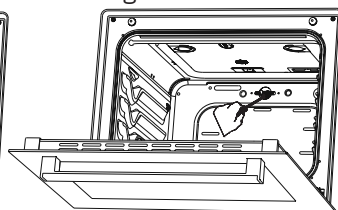


Figura 18



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 19. Quita la cubierta tirando hacia arriba como se ve en imagen 20. Quita el fogón tirándolo hacia usted como se ve en imagen 21. Quita el inyector usando llave de vaso como se ve en imagen 22. Para poner el fogón otra vez a su lugar haga el proceso al réves.

Figura 19

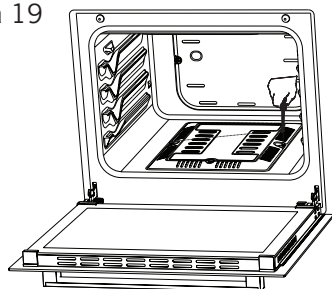


Figura 20

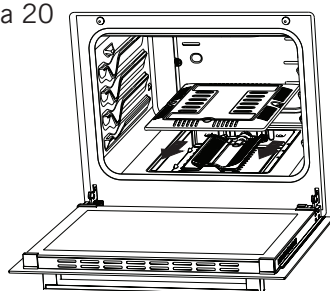


Figura 21

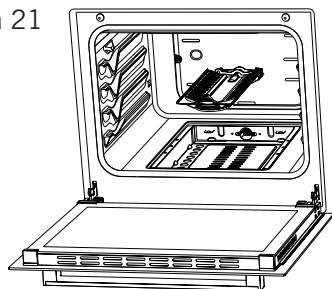
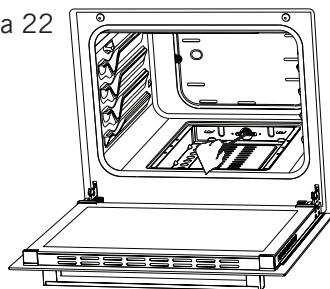


Figura 22



LUGAR DE PASO DE LA MANGUERA DE GAS

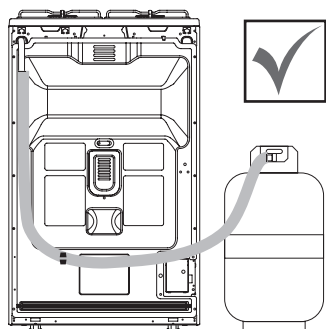


Figura 23

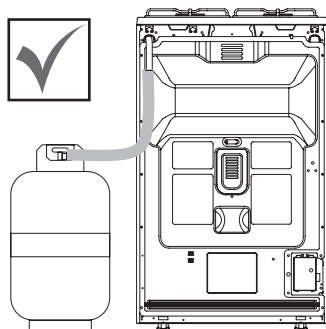


Figura 24

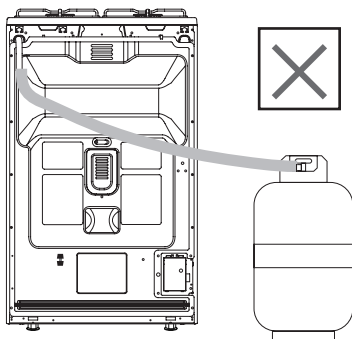


Figura 25

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.

USAR EL PANEL DEFLECTOR DE LA PARRILLA (opcional)*

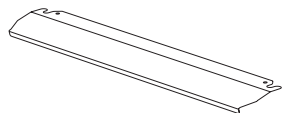


Figura 26

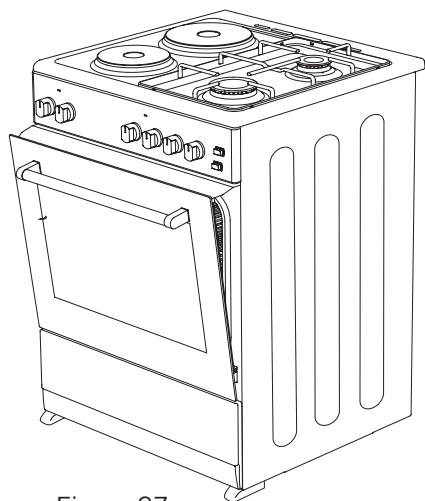


Figura 27

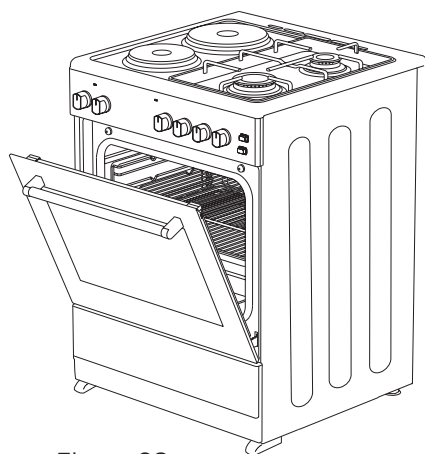


Figura 28

1. Se ha diseñado una protección térmica (Figura 26) 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 27)
3. Luego, fije el panel de seguridad entre el horno y la cubierta frontal cerrando cuidadosamente la cubierta. (Figura 28)
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.

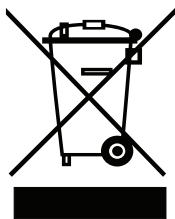
50*50
TUBO, CONSUMO Y LÍNEA MESA

MODELO DE TUBO SEGÚN TIPO DE GAS	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gás Natural			Gás Natural		Gás Natural	
Quemador Wok	Tubo	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Consumo	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/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	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/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	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/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	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Línea	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Calent. Inferior Horno	Tubo	0,92	mm	0,92	mm	---	---
	Consumo	0,144	m³/h	0,144	m³/h	---	---
	Línea	1,50	kW	1,50	kW	---	---
Calent. Superior Horno	Tubo	0,97	mm	0,97	mm	---	---
	Consumo	0,171	m³/h	0,171	m³/h	---	---
	Línea	1,80	kW	1,80	kW	---	---

50*50
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	g/h	69	g/h
	Línea	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Calent. Inferior Horno	Tubo	0,60	mm	0,55	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	0,65	mm	0,60	mm	0,65	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.