

# Manual de instrucciones

Cocinas Domésticas a Gas  
com Horno Eléctrico

## Instruction Manual

Domestic Gas Stoves  
with Electric Oven



# Congratulations

# Felicitaciones

You have just acquired a product with high quality. This manual is made for consumers and extends to the technical service and resale network. It has been developed to provide the information necessary for the correct installation, use and maintenance, ensuring a longer life for your product. The utilization of your stove without reading its manual puts in risk its efficiency and life length. Please read the instructions carefully to obtain the maximum performance of your range.

Usted acaba de adquirir un producto con alta tecnología. Este manual esta destinado a los consumidores, extensivo a la red de asistencia técnica y revendedores de cocinas a gas para uso doméstico. Fue elaborado con el objetivo de suministrar informaciones necesarias para instalación, utilización y mantenimiento de estos productos y garantizar una vida útil más larga. La utilización de las cocinas domésticas sin la lectura del manual coloca en riesgo la eficiencia y la vida útil del producto. Lea con atención las instrucciones para obtener excelente desempeño y utilización correcta de su cocina.

## CONTENTS

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| Safety instructions.....                   | Pg 1  |
| Care with the gas.....                     | Pg 2  |
| Installation.....                          | Pg 2  |
| Gas connection.....                        | Pg 3  |
| Tempered glass lid.....                    | Pg 3  |
| Protecting your stainless steel table..... | Pg 3  |
| Turning the burners on.....                | Pg 3  |
| Flame leve control.....                    | Pg 3  |
| Stoves with automatic ignition.....        | Pg 3  |
| FNC Oven (Easy Clean + Self Cleaning)..... | Pg 4  |
| Lighting the oven (manual).....            | Pg 4  |
| Lighting the oven automatically.....       | Pg 4  |
| Oven heat selector.....                    | Pg 4  |
| Ilustrations.....                          | Pg 5  |
| Using the oven.....                        | Pg 6  |
| Cleaning and Maintenance.....              | Pg 6  |
| General cleaning of the stove.....         | Pg 6  |
| Cleaning the oven.....                     | Pg 7  |
| Cleaning the top table.....                | Pg 7  |
| Product characteristics.....               | Pg 7  |
| Oven grilles.....                          | Pg 7  |
| Dismantling.....                           | Pg 7  |
| Assembly.....                              | Pg 7  |
| Disassembling the sliding grille.....      | Pg 8  |
| Assembling the sliding grill.....          | Pg 8  |
| Technical specifications.....              | Pg 9  |
| Burner Power.....                          | Pg 9  |
| Stove connection diagrams.....             | Pg 9  |
| Table Stove.....                           | Pg 10 |
| Assembling the accessories.....            | Pg 11 |

## SAFETY INSTRUCTIONS

- \* Your stove is for domestic use and should be used by people competent to operate it.
- \* Never transport your stove with the oven's door open, this could cause serious damage to your product.
- \* Keep children away from the stove while in use and soon after. The heat from its pieces can cause serious injury.
- \* Place the cookware with their handles turned inwards to prevent accidents.
- \* Heat food in opened cookware, the heat in a cookware closed increases internal pressure and can cause explosions.
- \* Take care when cooking with flammable products, like oil and fat.
- \* In case of fire with oil and fat, turn off the appliance, and cover the cookware with its lid, a damp cloth or salt. Never add water, in contact with the oil it will spread even more.
- \* Never close the glass lid of the appliance when the burners are hot.
- \* Do not use the appliance as a working or storage surface, you may break the glass.

## ÍNDICE

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| Instrucciones de seguridad.....               | Pg 1  |
| Cuidados con el gas.....                      | Pg 2  |
| Instalación.....                              | Pg 2  |
| Conexión de gas.....                          | Pg 3  |
| Tapa de vidrio templado.....                  | Pg 3  |
| Protección de la mesada inoxidable.....       | Pg 3  |
| Encendido de los quemadores de la mesada..... | Pg 3  |
| Control gradual de la llama.....              | Pg 3  |
| Cocinas con encendido automático.....         | Pg 3  |
| Horno FNC (limpia fácil + autolimpiante)..... | Pg 4  |
| Encendido del horno manual.....               | Pg 4  |
| Encendido del horno con top grill.....        | Pg 4  |
| Temperatura del horno.....                    | Pg 4  |
| Ilustraciones.....                            | Pg 5  |
| Utilización del horno.....                    | Pg 6  |
| Limpieza y mantenimiento.....                 | Pg 6  |
| Limpieza general de la cocina.....            | Pg 6  |
| Como limpiar el horno.....                    | Pg 7  |
| Limpieza de la mesada.....                    | Pg 7  |
| Características de los productos.....         | Pg 7  |
| Rejilla del horno.....                        | Pg 7  |
| Desmontaje.....                               | Pg 8  |
| Montaje.....                                  | Pg 8  |
| Desmontaje de la rejilla deslizante.....      | Pg 8  |
| Ensamblaje de la rejilla deslizante.....      | Pg 8  |
| Especificaciones técnicas.....                | Pg 9  |
| Potencia de las hornillas.....                | Pg 9  |
| Diagramas de conexión de las cocinas.....     | Pg 9  |
| Cocina de mesada.....                         | Pg 10 |
| Montaje de los accesorios.....                | Pg 11 |

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- \* Su cocina es para uso doméstico y la deben utilizar personas capacitadas para manejarla.
- \* Nunca transporte su cocina con la puerta del horno abierta, pues podrá causar serios daños a su producto.
- \* Mantenga a los niños lejos de la cocina cuando esté en funcionamiento o justo después de su uso. La temperatura cerca de las hornallas de la mesada, puerta del horno, tiradores y paredes externas es alta y puede causar quemaduras.
- \* Coloque los utensilios sobre la rejilla de la mesada de la cocina con los cables volcados hacia dentro. Esto ayuda a evitar que los niños tiren de el.
- \* Caliente los alimentos con los embalajes abiertos, pues en los totalmente cerrados el calor aumenta la presión interna pudiendo causar explosión.
- \* Al utilizar aceite o grasa en frituras el cuidado debe ser mayor, pues son inflamables.
- \* Caso la grasa o aceite se incendien, cierre todas las perillas y apague las llamas con una tapa de olla, paño mojado o tire sal; nunca tire agua pues en contacto con la grasa caliente ella se esparce, pudiendo

- \* Use resistance gloves when handling or cleaning the oven.
- \* For stoves with integrated warming drawer, is recommended to empty contents before using the oven.

### Care with the gas

- \* For your safety keep the gas pressure regulator turned off when not in use.
- \* Make sure all the control knobs are off before changing the gas bottle.
- \* Do not use flames or sparks to look for leaks of gas. You can use soap foam, appearing bubbles where the leak is coming off.
- \* If the smell gas, follow the instructions: Turn off the gas bottle's regulator; do not light any form of spark; do not operate electric switches. Open all doors and windows to create ventilation.
- \* When lighting the oven, leave the door open until the flame is stabilized.
- \* In an electrical power shortage, check if all the burners are off before using matches or lighters.
- \* For ovens with electric ignition and light, disconnect the appliance from the wall outlet before maintenance or cleaning.
- \* Always use a pressure regulator for the gas bottle to avoid excessive pressure.
- \* Do not keep flammable products near the stove, there is a risk of fire.
- \* The support for cookware is made for a minimum diameter of 14cm.
- \* Any electric damage must be replaced by an authorized agent or qualified person.
- \* Use only cookware with horizontal bottoms.

### INSTALLATION

- \* Do not use the appliance if it is in contact with water or drafts and do not operate with wet hands. Do not forget that the place must be ventilated.
- \* Install the stove away from flammable materials or heat-conducting materials.
- \* Leave a minimum space of 5cm between the stove and other furniture.
- \* Leave a minimum of 70 – 90cm between the top of the stove and any furniture above it.

causar quemaduras.

- \* Evite acumular líquidos grasientos en la mesada, o en otras partes de la cocina.
- \* Nunca cierre la tapa de vidrio mientras las hornallas de la mesada estén calientes o mientras se esté utilizando el horno.
- \* No coloque objetos sobre la tapa de vidrio, ella puede romperse causando accidentes.
- \* Cuando manipule o retire los recipientes con alimentos del horno, utilice guantes térmicos de protección para evitar quemaduras.
- \* En las cocinas que poseen calentador de platos, retire los utensilios de la cocina antes de utilizar el horno.

### Cuidados con el gas

- \* Para su seguridad, mantenga el regulador de presión del gas cerrado cuando no esté usando la cocina.
- \* Antes de substituir la garrafa de gas, verifique que las perillas estén cerrados.
- \* Nunca use llamas o chispas para localizar fugas de gas, lo que puede causar incendios. Use espuma hecha con jabón, en caso que haya fuga se van a formar burbujas y usted puede mirar dónde está la fuga.
- \* Solamente encienda las hornallas después de tener certeza que no hay fugas en la instalación.
- \* Si siente olor de gas dentro de su casa, para su seguridad tome las siguientes providencias: cierre el regulador de presión de gas; no encienda ningún tipo de llama; no mueva los interruptores eléctricos; abra las ventanas y las puertas, permitiendo más ventilación del ambiente.
- \* Al encender su horno mantenga la puerta del mismo abierta hasta que la llama se establezca.
- \* Faltando energía eléctrica, verifique que ninguna hornalla está abierta antes de usar el fósforo para encender la llama.
- \* En las cocinas con lámparas y encendedores automáticos, retire el enchufe de la tomacorriente antes de hacer cualquier tipo de servicio de mantenimiento y limpieza.
- \* Use siempre regulador de presión de gas, para cualquier tipo de garrafa, pues la ausencia del mismo causará exceso de presión con fugas de gas, lo que puede causar incendio.
- \* Instale solamente un producto para cada garrafa de gas.
- \* A los productos químicos inflamables (ejemplo: alcohol, gasolina, kerosén, etc.) se los debe guardar lejos de su cocina, pues pueden provocar incendios.
- \* El diámetro mínimo del recipiente de las hornallas de la mesada para ser usado en este producto es de 12cm, para que ningún desplazamiento haga que se vuelque el recipiente.
- \* Cable dañado debe ser substituido por el fabricante, agente autorizado o persona calificada.
- \* No se permite el uso de recipientes con base convexa en este producto, o anillo de soporte.

### INSTALACIÓN

- \* Evite lugares húmedos o con corrientes de aire, pero no se olvide que el ambiente debe proveer renovación de aire.
- \* Instale la cocina distante de materiales y productos combustibles (alcohol, gasolina, etc.) y no resistentes al calor.
- \* Deje un espacio libre de 70 a 90 cm entre la mesada de la cocina y el purificador / campana o cualquier armario colocado arriba de la cocina.

- \* The manufacturer is not responsible if you do not follow safety precautions.
- \* The stove should be placed on a flat surface.

### Gas Connection

- \* Use clamps to fix the gas pipe in the stove and in the pressure regulator (Pic. A).
- \* The gas pipe should never go behind the back of the appliance. Its heat resistance is until 70° C (178° F) and the appliance's back can reach higher levels of temperature (Pic B). If needed, a flexible metal pipe should be used to avoid accidents.
- \* Our stoves are produced to be used with liquefied petroleum gas (LPG). To transform to natural gas (NG) please contact the nearest supplier or authorized distributor.

### Tempered glass lid

The stove has a resistant tempered glass lid. Never close it while the burners are on or hot, or while the oven is in use. Do not put hot pans on the glass top.

### Protecting your the stainless steel table

- \* The stainless steel top comes with a plastic film protection (blue) to avoid stains and scratches. Do not forget removing it before use. (Pic. C)
- \* Remains of the film should be removed by appropriated remover or a soft sponge with neutral soap.
- \* Do not let water flows directly on the cooktop, remove it immediately with a soft dry cloth to avoid marks and do not spill detergents directly to it.

### Turning the burners on

- \* After connecting the stove on the gas, press the chosen knob, turn it left to the higher position and press the automatic ignition, controlling the flame as you need. (Pic. D)

### Flame level control

- \* The flame control allows multiple levels of flame. The flame remains stable in all positions, keeping the correct temperature in each case and providing economy.

### Stoves with automatic ignition

- \* The power supply for our appliances are 127/230V - 50/60Hz. Please verify the tension needed.
- \* Connect the stove to the electric device and gas bottle, raise the top glass lid and check if all the burners are correctly installed before continuing to operate the switches (ignition).
- \* Before lighting the oven, do not forget to open the door to avoid gas accumulation inside.

**Attention:** Follow the instructions to avoid possible damages to the automatic ignition system.

- \* La cocina deberá estar sobre una superficie plana y nivelada.

### Conexión de gas

- \* Utilice abrazaderas para fijar la manguera de gas en la cocina y en el regulador de presión fijado en la garrafa (Fig. A).
- \* La manguera de gas nunca debe pasar por la parte trasera de la cocina. ¿Por qué? Porque la manguera resiste a una temperatura de hasta 70°C (178° F) y el calor que se concentra en la parte trasera de la cocina alcanza temperaturas más elevadas y esto puede hacer que se derrita la manguera y ocasionar explosiones y incendios (Fig. B).
- \* En caso que esto no sea posible, es indispensable el uso de manguera metálica flexible para evitar accidentes.
- \* Las cocinas se producen originalmente para uso de gas envasado (GLP). Para transformar la cocina a gas natural (GN), recurra a un representante de su región.

### Tapa de vidrio templado

- \* La cocina posee tapa de vidrio templado resistente. Nunca la cierre mientras las hornallas de la mesada estén encendidas, las rejillas calientes o el horno en utilización.

### Protección de la mesada inoxidable

- \* Las mesadas de acero inoxidable vienen protegidas con una película plástica (plástico azul) para evitar rayas y manchas. No olvide retirar esta película al instalar la cocina (Fig. C).
- \* Los residuos del adhesivo deben ser removidos con un paño embebido en removedor y enseguida con una esponja suave y jabón neutro, terminando así la operación de limpieza.
- \* No deje que el agua se seque o evapore directamente sobre la mesada inox. Enjuáguela inmediatamente con un paño seco y suave, evitando manchas en la mesada, provocadas por el exceso de cloro en el agua. No use esponja de acero o similares que rayen la mesada. Evite derramar removedor o detergente directo sobre la mesada.

### Encendido de los quemadores de la mesada

- \* Conecte la cocina al gas. Presione (empuje) la perilla de la hornalla escogida girándola hacia la izquierda hasta la posición alta, y encienda el quemador regulando la llama de acuerdo con la necesidad (Fig. D).

### Control gradual de la llama

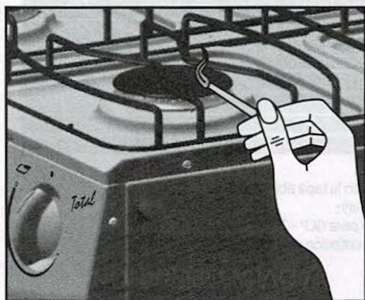
- \* Control gradual de la llama permite múltiples graduaciones. Se mantiene la llama siempre estable desde la alta hasta la baja, proporcionando economía y una temperatura adecuada para cada tipo de

### Cocinas con encendido automático

- \* La red eléctrica del encendido automático es 127/230V - 50/60Hz. Verifique la tensión (voltaje) deseada.
- \* Conecte la cocina a la red eléctrica y al gas, levante la tapa de vidrio de la mesada y verifique si todas las hornallas están correctamente instaladas, antes de proceder al accionamiento del interruptor eléctrico (ignición).
- \* Antes de encender el horno, abra totalmente su puerta para evitar que se acumule gas dentro del mismo.

**Atención:** Siga las orientaciones para evitar posibles daños en el sistema de encendido automático.

## Manual

**FNC Oven (Easy clean + self cleaning)**

\* The oven carries a nonstick coating, preventing the accumulation of fats and making it easier to remove. For its correctly maintenance, it is indicated to make one fatty baking (meat, for example) and then one non fatty (brad, for example).

\* The easy clean product is applied all over the internal area of the oven, coating all entire surfaces.

**Lighting the oven (manual)**

\* Press the oven's button, turning it left to the high position (Pic. E), light the burner through the hole in the inferior part (Pic. F), regulating the flames as required.

**Attention:** To check the lighting, simply look through the hole in the inferior part.

**Lighting the oven automatically**

\* Press the button to the left to the maximum position, keep pressing the button while you press the ignition button. Verify if it is lightened and then keep pressing for more 10 seconds.

**Lighting the oven with top grill**

- \* Raise the top glass lid and open the oven completely;
- \* Press and turn the button to the grill position;
- \* Press the ignition button for a few seconds and the grill burner will lighten instantly;
- \* In the event of power failure, use a match or a lighter.

**Oven heat selector**

(5 positions of temperature control)

\* Most of our products have the oven's button in the center of the panel.

\* The control allows 5 stages of temperature regulation (Pic. H). Providing a better adequacy to each type of cooking. To select the right temperature to your necessity consult the table below:

## Automatic

**Horno FNC (limpia fácil + autolimpiante)**

\* El horno de la cocina posee esmalte antiadherente que no permite que la grasa se acumule en el horno, facilitando internamente su remoción. Para que el esmalte auto limpiante funcione correctamente se debe realizar una cocción grasosa (ejemplo, carne) y otra no grasosa (ejemplo, pan). El limpia fácil se aplica en toda el área interna y en la puerta del horno. Toda su superficie está revestida con esmalte limpia fácil.

**Encendido del horno manual**

\* Para el encendido del horno, no se olvide de levantar la tapa de vidrio de la mesada y dejar la puerta del horno totalmente abierta, antes de proceder al encendido del interruptor eléctrico (ignición).

\* Presione la perilla del horno girando a la izquierda hasta la posición alta (Fig. E), y encienda el quemador a través del orificio existente en el piso del horno (Fig. F), regulando la llama e acuerdo con la necesidad.

**Atención:** Para constatar el encendido, basta mirar por el visor en la abertura (orificio) existente en el piso del horno.

**Encendido del horno automático**

\* Presione la perilla del horno girando a la izquierda hasta la posición máxima, manteniendo la perilla apretada, accione el interruptor de encendido eléctrico.

\* Verifique que el quemador del horno esté encendido y continúe apretando la perilla del horno por aproximadamente 10 segundos.

**Encendido del horno con top grill**

- \* Levante la tapa de vidrio en la mesada y abra totalmente la puerta del horno;
- \* Presione la perilla del horno girando a la derecha hasta la posición que indica "grill";
- \* Accione el interruptor de encendido eléctrico por algunos segundos y el quemador se encenderá automáticamente;
- \* Si falta energía utilice un fósforo o encendedor.

**Temperatura del horno**

(Control de temperatura en 5 posiciones)

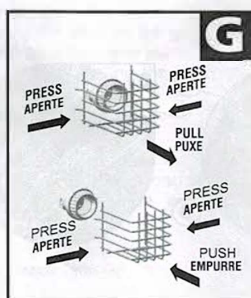
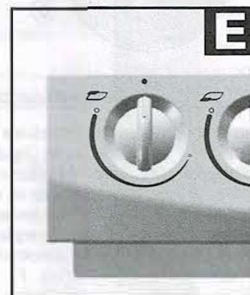
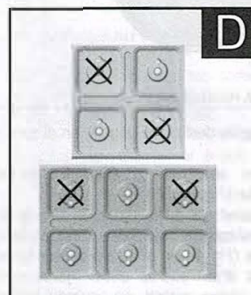
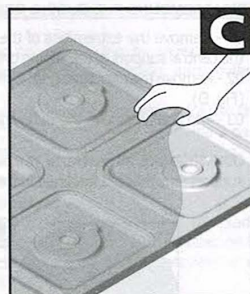
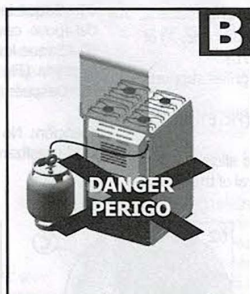
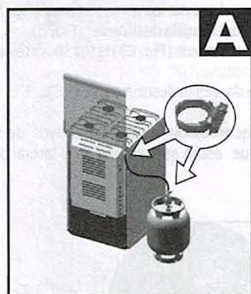
\* La mayoría de las cocinas poseen la perilla del horno en el centro del panel.

\* El registro del horno permite regular la temperatura en cinco fajas (Fig. H) proporcionando mayor adecuación para la cocción de los alimentos. Para seleccionar la temperatura requerida para su alimento, consulte la tabla a continuación:

| Posición/Position (Celsius) | Promedia/Average (Fahrenheit) |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 280 ~ 300°                  | 536 ~ 572                     |
| 260 ~ 280°                  | 500 ~ 536                     |
| 240 ~ 260°                  | 464 ~ 500                     |
| 210 ~ 240°                  | 410 ~ 464                     |
| 160 ~ 210°                  | 320 ~ 410                     |

## ILLUSTRATIONS

## ILUSTRACIONES



## Using the oven

The heat distribution is uniform, please follow basic instruction to optimize the performance: Preheat the oven in the maximum temperature before putting the meal inside the oven: 10 minutes for the 4 burners and 15 minutes for the 5 or 6 burners.

o Dough: After pre-heating, place it in the oven and set the temperature.

o Meat: After pre-heating, place it in the oven and set the temperature, check when it has finished roasting and switch to the maximum temperature to grill.

\* Avoid opening the door constantly.

\* Check through the oven's door glass, saving time, gas and assuring a better cooking.

\* Adjust the baker in the center of the oven, avoiding touching the sides and back of the oven.

\* Never place the food directly in the rack or in the inferior part of the oven. Do not place the any aluminum foil or similar on the rack that blocks the air flotation.

## General cleaning of the stove

\* Before cleaning turn off the electricity plug. Use a non-abrasive cloth or sponge and neutral soap for cleaning the stainless steel parts and non-stick coated areas. Do not allow water to dry or evaporate directly on the stainless top, remove it immediately with a soft dry cloth, avoiding marks caused by excessive chlorine in the water.

\* Never use wire wool or similar cleaning pads to clean any part of the stove.

Important: Use only water or neutral soap to clean the panel and sides.

\* To clean the burners, allow them to cool and use wire wool and soap, leaving a shine appearance, the rinse and dry it completely. Never leave it resting in vinegar or lime.

\* Putting hot burners in contact with cold water can cause damages.

\* Be careful when cleaning the top without the cups, do not let residues fall into the orifices of gas conduction.

## Utilización del horno

La utilización de calor es uniforme, pero se deben seguir algunas instrucciones básicas para sacar el máximo provecho del horno: haga un precalentamiento encendiendo el horno en la temperatura máxima antes de colocar el alimento: 10 minutos para cocinas con 4 hornallas y 15 minutos para cocinas con 5 o 6 hornallas.

o Pastas: Después del precalentamiento, coloque la asadera en el horno y pase a la temperatura deseada.

o Carnes: Después del precalentamiento, coloque la asadera en el horno y pase a la temperatura deseada. Cuando esté asada, pase a la temperatura máxima, hasta alcanzar la coloración deseada.

\* Evite abrir constantemente la puerta del horno.

\* Acompañe la cocción a través del visor del horno, con la luz interna encendida (en los modelos que poseen este recurso), así usted economiza tiempo, gas y garantiza una buena cocción del alimento.

\* Ajuste la asadera en la parte central del horno. No toque en el fondo o en los laterales del horno.

\* Nunca hornee comida directamente en el quemador o en una bandeja apoyada en el quemador del horno. No coloque sobre la rejilla, papel aluminio o cualquier otro que impida la circulación de aire caliente por el horno.

## Limpieza general de la cocina

Antes de iniciar la limpieza de la cocina retire el enchufe del tomacorriente. Para la limpieza de las partes esmaltadas y de acero inoxidable, use un paño humedecido o esponja no abrasiva y jabón neutro. No deje que el agua se seque o evapore directamente sobre la mesada de acero inoxidable, enjuáguela inmediatamente con un paño seco y suave, evitando manchas en la mesada provocadas por el exceso de cloro en el agua.

\* Nunca utilice esponja de acero o similares en la limpieza de cualquier parte de la cocina.

Importante: En la limpieza del panel y partes laterales, use solamente agua y jabón neutro, pues el alcohol, esponja de acero o detergentes pueden dañarlas.

\* Para lavar las hornallas déjelos enfriar y use esponja de acero y jabón en barra, pues otros productos no darán brillo al aluminio, después enjuáguelos completamente. Nunca los deje de remojo en vinagre o limón.

\* La colocación de las hornallas aún calientes en el agua fría podrá provocar que se deforme (torciéndolos).

Before calling for Authorized Service go through the following procedures according to the table below:

Antes de llamar al Servicio Autorizado haga las siguientes verificaciones que se muestran la tabla:

| PROBLEMS / PROBLEMA                                                                                                                                                   | Burner does not light<br>La hornilla no se enciende | Automatic ignition is not working<br>Encendido automático no funciona | Yellow flame marking pans<br>Llama amarilla manchando las ollas | Low or extinguished flame<br>Llama baja o apagándose |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| CAUSE / CAUSA                                                                                                                                                         |                                                     |                                                                       |                                                                 |                                                      |
| Gas has run out<br>El gas se está terminando                                                                                                                          | ×                                                   |                                                                       | ×                                                               | ×                                                    |
| Dirty or damp burners<br>Las hornillas están sucias o mojadas                                                                                                         | ×                                                   | ×                                                                     | ×                                                               |                                                      |
| The gas tap is off<br>El registro de gas está cerrado                                                                                                                 | ×                                                   |                                                                       |                                                                 |                                                      |
| The gas tap is past its expiry date<br>El registro de gas está con fecha vencida                                                                                      | ×                                                   |                                                                       | ×                                                               | ×                                                    |
| The spark plugs (electrodes) are damp or dirty<br>Las bujías están mojadas u sucias                                                                                   |                                                     | ×                                                                     |                                                                 |                                                      |
| The stove in a draft<br>Las puntas inyectoras están sucias o obstruidas                                                                                               |                                                     |                                                                       |                                                                 | ×                                                    |
| The gas jets are dirty or blocked<br>Los orificios inyectoras están sucios u obstruidos                                                                               | ×                                                   |                                                                       | ×                                                               | ×                                                    |
| Burners / flame diffusers are badly seated<br>Los quemadores / espaciadores están mal encajados                                                                       | ×                                                   | ×                                                                     | ×                                                               |                                                      |
| The stove is not connected to the electrical socket / there is no electricity at the socket<br>La cocina no está conectada al enchufe / el enchufe no está energizado |                                                     | ×                                                                     |                                                                 |                                                      |

**Warning:** Many stove bad-functioning problems are due to worn, or poor quality pressure regulators. Therefore check if the regulator is in good condition.  
**Atención:** Muchos de los problemas de mal funcionamiento de la cocina se deben a que los reguladores de presión de la garrafa, por lo tanto, verifique si el regulador está en buen estado.

**Cleaning the oven**

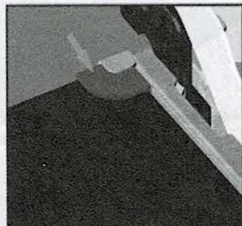
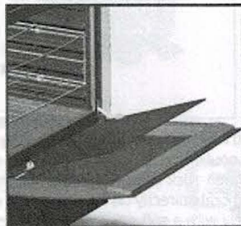
Use cloths or sponges with neutral soap or detergents to clean the shelves, floor and upper part of the oven, rinse well and dry with a dry cloth.

**Cleaning the top table**

To clean it, remove the trivets and leave the burners in their places. This will prevent residues falling into the gasjets.

**Cleaning the inside of the oven's door**

- Some of the ranges have the inner glass removable for a better clean up;
- Use a screwdriver to remove the two screws that hold the glass;
- Remove the glass carefully;
- To assembly it, do the opposite operation.



**Caution:** When putting back the glass, verify if the rubber seal is correctly placed, otherwise the glass can crack.

**Como limpiar el horno**

Para limpiar las rejillas, el piso del horno y la parte superior del horno, usar paños o esponjas con jabón neutro, enjuague bien y seque con un paño seco.

**Limpieza de la mesada**

Para limpiar la mesada de la cocina, retire las rejillas y mantenga las hornallas en el lugar. Este procedimiento evita la caída de residuos sobre los oídos inyectores de gas.

**Limpieza interna de la puerta**

- En algunas cocinas el vidrio interno de la puerta puede ser removido para la realización de la limpieza.
- Utilice un destornillador para retirar los 2 tornillos que sujetan el vidrio;
- Retire el vidrio con cuidado hasta sacarlo totalmente;
- Para el montaje, ejecute la operación contraria.

**Atención:** Cuando vaya a colocar nuevamente el vidrio interno, verifique que la goma esté en el lugar correcto. Si el vidrio no se coloca con esta protección, puede quebrarse.

**PRODUCT CHARACTERISTICS**

• There is a variety of specifications according to the chosen range, if you require any other features contact your resale company to purchase it.

- Top glass li with handle or circular;
- Partial or total view at the oven's door;
- Stainless steel table;
- Warmer drawer;
- Gas safety valve;
- Forged burners and cups;
- Automatic ignition;
- Oven Light.

To replace the lamp do not forget taking it of the energy supplier and to change it press the sides of the protection (Pic. H) pulling it out. After replacing it, press the sides and push the protection to fix it.

**CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS**

• En nuestros modelos de cocinas, hay una diversificación con relación a las características presentadas, se les debe solicitar a nuestros revendedores, en el momento de su adquisición.

- Tapa de vidrio redondeada o con visel;
- Visor parcial o total;
- Mesada en acero inoxidable;
- Calienta platos;
- Perillas con válvula de seguridad;
- Quemador de mesada en aluminio forjado;
- Encendido eléctrico;
- Luz en el horno.

Para substituir la lámpara no se olvide retirar el enchufe del tomacorriente y efectuar el cambio presionando las extremidades del protector (Fig. H) empujándolo afuera. Después de la sustitución, presione nuevamente hasta que encaje en los huecos.

**OVEN GRILLES****Disassembling**

01 - Pull the shelf (Pic. A) from the front, as far as the stopping point (P.P.), when it locks automatically.

02 - With the shelf in its position, lift the front until the point where it is possible to take it out without forcing it. Remove the oven shelf by pulling it towards you.

**Assembly**

01 - To replace the oven shelf, the front should be higher than the back, enabling it to fit into the guides.

02 - After fitting it in place, push the shelf until it fits perfectly into the oven.

**REJILLA DEL HORNO****Desmontaje**

01 - Tire la rejilla (Fig. A) por la parte frontal hasta el punto de parada (P.P.) a partir de donde la rejilla estará trabada automáticamente.

02 - Con la rejilla aún en esta posición, eleve la parte frontal de la rejilla hasta el punto donde sea posible retirarla sin hacer esfuerzo. Retire la rejilla del horno tirando de ella en su dirección.

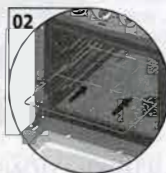
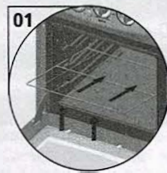
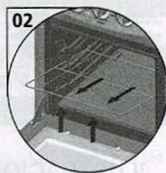
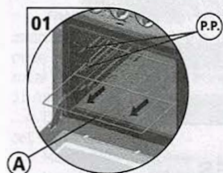
**Ensamblaje**

01 - Para colocar la rejilla del horno es necesario que la parte frontal este más alta que la parte de atrás, posibilitando así el encaje de las guías.

02 - Después del encaje anterior empuje la rejilla hasta el perfecto encaje en el horno.

## DISMANTLING / DESMONTAJE

## ASSEMBLY / MONTAJE



## DISMANTLING / DESMONTAJE

## DISASSEMBLING THE SLIDING GRILLE

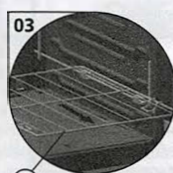
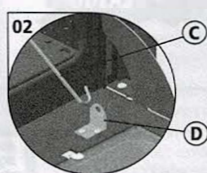
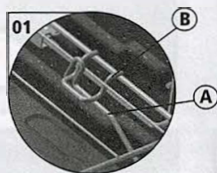
- 01 - Remove the extremities of the carriers (Pic. A) of the central support of the sliding grill (Pic. B).  
 02 - Remove the carriers (Fig. C) of the grilles supports (Fig. D).  
 03 - And finally remove the sliding grilles (Pic. E).

Obs.: It is not advisable to remove the sliding grilles support pins that are fastened in the lateral of the oven.

## DESMONTAJE DE LA REJILLA DESLIZANTE

- 01 - Saque la extremidad de los arrastraderos (Fig. A) del apoyo central de la rejilla deslizante (Fig. B).  
 02 - Saque los arrastraderos (Fig. C) de los soportes de la rejilla (Fig. D).  
 03 - Después quite la rejilla deslizante (Fig. E).

Atención: No es aconsejable quitar los apoyos de la rejilla deslizante que están asegurados en el lateral del horno.

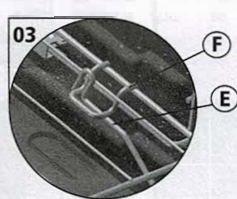
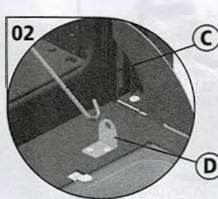
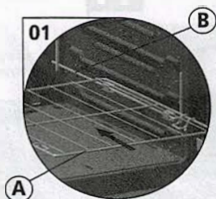


## ASSEMBLING THE SLIDING GRILLES

- 01 - Insert the sliding grilles (Pic. A) in its support (Pic. B).  
 02 - Insert the carriers (Pic. C) in the grill supports (Pic. D).  
 03 - Rotate the carriers in the direction where is located the sliding grilles and insert the extremity of the carriers (Pic. E) in the central support of the sliding grilles (Pic. F). The carriers should be fastened in the second wire of the central support, according to drawing.

## ENSAMBLAJE DE LA REJILLA DESLIZANTE

- 01 - Introduzca la rejilla deslizante (Fig. A) en el apoyo del horno (Fig. B).  
 02 - Introduzca los arrastraderos (Fig. C) en los soportes de la rejilla (Fig. D).  
 03 - Gire los arrastraderos en la dirección donde se localiza la rejilla deslizante e introduzca la extremidad de los arrastraderos (Fig. E) en el apoyo central de la rejilla (Fig. F). Los arrastraderos deben fijarse en el según alambre del apoyo central, de acuerdo con el dibujo.



## BURNER POWER

## POTENCIA DE LAS HORNILLAS

| Modelos      | 04 Hornallas        |
|--------------|---------------------|
| Standard     | 1,670 kW - 0.65 mm* |
| Gigante      | 1,920 kW - 0.7mm    |
| Horno        | 2,000 kW - 0.75mm   |
| Mega flame   | 3,000 kW - 0.87 mm  |
| Triple flame | 3,800 kW - 0.98 mm  |

| Models<br>Modelos | Ranges dimensions (cm)<br>Medidas de las cocinas (cm) |                      |                  |                    |                      | Oven<br>Horno    | Weight<br>Peso |
|-------------------|-------------------------------------------------------|----------------------|------------------|--------------------|----------------------|------------------|----------------|
|                   | Width<br>Ancho                                        | Depth<br>Profundidad | Height<br>Altura | Height*<br>Altura* | Height**<br>Altura** | Liters<br>Litros | Net<br>Líquido |
| 20" Popular       | 48,3                                                  | 57,0                 | 85,3/88,4        | 86,4/89,5          | 126,0                | 46,0             | 21,7           |
| 20" Premium       | 57,0                                                  | 64,0                 | 94,5             | 96,0               | 133,0                | 82,5             | 32,2           |
| 30" Popular       | 76,0                                                  | 58,0                 | 85,3/88,4        | 86,4/89,5          | 126,0                | 107,0            | 33,8           |
| 30" Premium       | 77,0                                                  | 64,0                 | 94,5             | 96,5               | 133,0                | 119,5            | 40,5           |

\* Dimensions with package / Medidas con embalaje

\*\* Dimensions with lid open / Medidas de la cocina con la tapa abierta

Obs.: Dimensions without package / Medidas sin embalaje

LP. supply pressure - 2.75 Kpa / Presión de alimentación para GLP - 2.75 Kpa/28 mBar

Natural gas supply pressure - 1.96 Kpa / Presión de alimentación para GN - 1.96 Kpa/20 mBar

Equipment category - II / Categoría del aparato - II

## Popular combined stove/Cocina combinada popular

### TECHNICAL SPECIFICATIONS / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

|                  |                 |                       |                  |
|------------------|-----------------|-----------------------|------------------|
| Voltage          | 230V            | Voltaje               | 230V             |
| Grill Power      | 750W            | Potencia grill        | 750W             |
| Oven power       | 1000W           | Potencia horno        | 1000W            |
| Oven temperature | 50 °C to 280 °C | Temperatura del horno | 50°C hasta 280°C |

### FUNCIONAMIENTO DEL HORNO / OVEN OPERATION

1 - Posición de apagado

1 - Position off

2 - Gire la perilla hacia la derecha para encender la resistencia superior (Grill)

2 - Rotate the knob to the right position to turn on the top resistance (Grill)

3 - Gire la perilla hacia abajo para encender la resistencia inferior (Horno)

3 - Rotate the knob to the down position to turn on the bottom resistance (Oven)

4 - Gire la perilla hacia la izquierda para encender ambas resistencias (Horno + Grill)

4 - Rotate the knob to the left position to turn on both resistances (Oven + Grill)

5 - Automatic ignition (some models)

5 - Encendido automático (algunos modelos)

6 - LUZ DE SEGURIDAD GRILL: Siempre que la resistencia superior esté en funcionamiento, la luz de seguridad se encenderá.

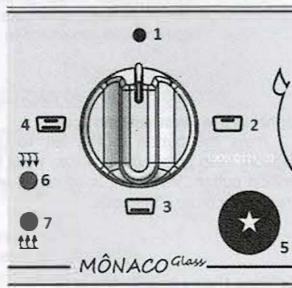
6 - GRILL SAFETY LIGHT - When the top resistance is in operation, the safety light will be on

7 - LUZ DE SEGURIDAD HORNO: Siempre que la resistencia inferior esté en funcionamiento, la luz de seguridad se encenderá

7 - OVEN SAFETY LIGHT - When the bottom resistance is in operation, the safety light will be on

OBS: Siempre que ambas resistencias estén en funcionamiento, las dos luces de seguridad se encenderán.

OBS: When both resistances are in operation, the two safety lights will be on.



#### STOVE CONNECTION DIAGRAMS

#### DIAGRAMAS DE CONEXIÓN DE LAS COCINAS

25w lamp / Lámpara 25w

luz indicadora/indicator light

#### Symbols / Simbología

simple switch / simple interruptor

Earth wire / Cable tierra

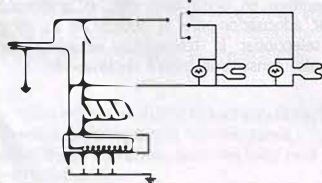
Plug / Enchufe

Coil / Bobina

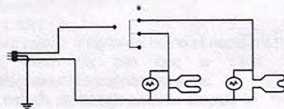
Grill

Horno/Oven

With Automatic ignition / Con encendido automático



Without Automatic ignition / Sin encendido automático



## Combined stove Premium/Cocina combinada Premium

## TECHNICAL SPECIFICATIONS / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

|                  |                   |                       |                   |
|------------------|-------------------|-----------------------|-------------------|
| Voltage          | 220V              | Voltaje               | 220V              |
| Grill Power      | 1000W             | Potencia grill        | 1000W             |
| Oven power       | 2000W             | Potencia horno        | 2000W             |
| Oven temperature | 50 °C to 280 °C.  | Temperatura del horno | 50°C hasta 280°C  |
| Scheduled time   | Up to 120 minutes | Tiempo programado     | Hasta 120 minutos |

## INSTALLATION AND USE

Install only in appropriate plug to the product.

To turn on the oven, follow the steps below:

- Press the switch of the oven (down position);
  - Turn the thermostat to the desired temperature position;
  - Set the desired time by the timer;
- The light indicates the operation of the oven.

To turn on the grill, follow the steps below:

- Press the switch of the grill (up position);
  - Set the desired time by the timer;
- The light indicates the operation of the top grill.

## INSTALACIÓN Y USO

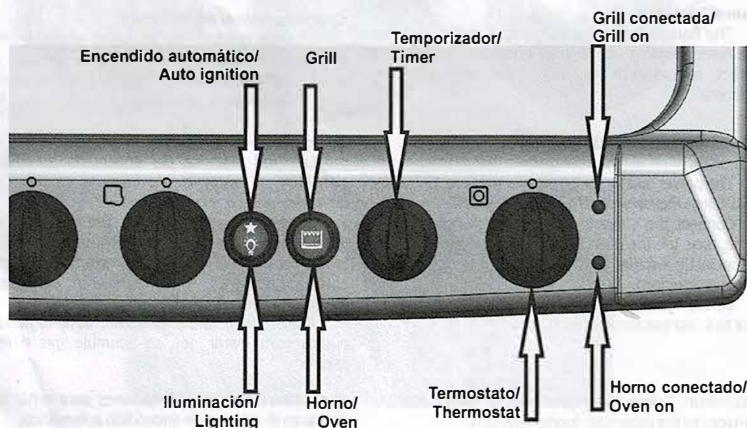
Instale solamente en toma adecuada al producto.

Para encender el horno, siga los siguientes pasos:

- Pulsar el interruptor del horno (para abajo);
  - Gire el termostato a la posición de temperatura deseada;
  - Ajustar el tiempo deseado por el temporizador;
- La luz indica el funcionamiento del horno.

Para encender el grill, siga los siguientes pasos:

- Pulsar el interruptor del grill (para arriba);
  - Ajustar el tiempo deseado por el temporizador;
- La luz indica la operación del grill.



## Note:

The resistances of the oven and grill do not operate together;  
The thermostat does not control the temperature of the grill;  
When the oven reaches the desired temperature, the resistance function operates intermittently turning on and turning off the light.

## Nota:

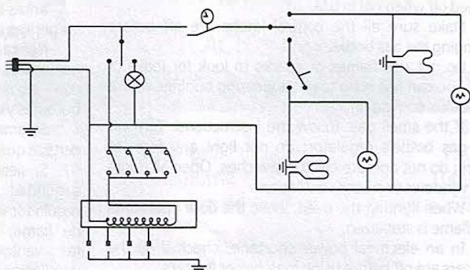
Las resistencias del horno y grill no funcionan juntas;  
El termostato no controla la temperatura del grill;  
Cuando el horno alcanza la temperatura deseada, la función de la resistencia opera intermitentemente encendiendo y apagando la luz.

STOVE CONNECTION DIAGRAMS

DIAGRAMAS DE CONEXIÓN DE LAS COCINAS

## Symbols / Simbología

-  Plug / Enchufe
-  Earth wire / Cable tierra
-  40w lamp / Lámpara 40w
-  Grill
-  Horno/Oven
-  Termostato/Thermostat
-  Timer
-  Double function /doble función
-  Coil / Bobina
-  luz indicadora/indicator light



Nunca toque en el grill, puede causar quemaduras graves/  
Never touch the grill, it can cause serious burns.

