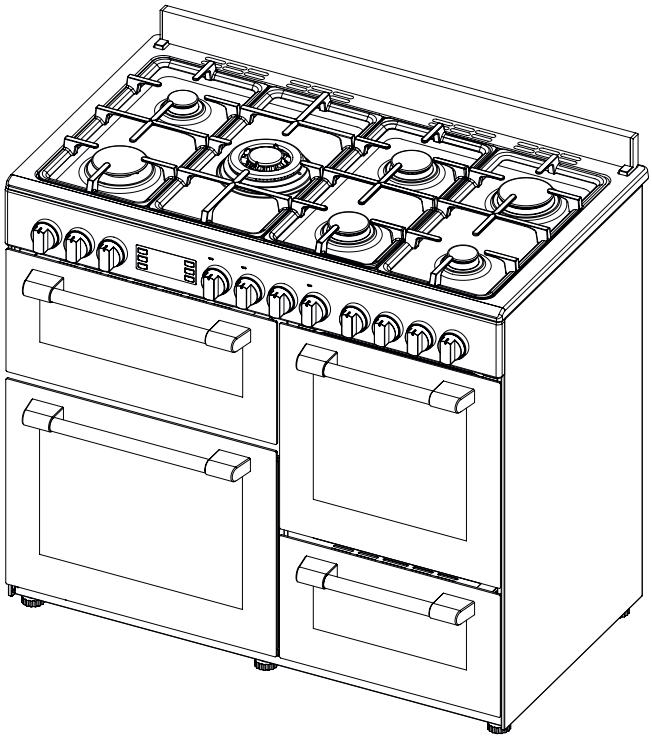
RANGE COOKER

100 cm

Gas & Electrical

Gas & Electricidad



H10-20-180-614

USER MANUAL GB

MANUAL 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.

Products marked with (*) are optional.

“THIS APPLIANCE SHALL BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULA TIONS 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
Electrical connection 16
Gas connection 17
Introduction of the appliance 22
Accessories 23
Technical features of your oven 24
Installation of your oven 27
Chain lashing illustration 29
Using oven section 29
Using the grill 30
Using the chicken roasting 30
Using cooker section 31
Description of oven 34
Cooking time table 35
Maintenance and cleaning 36
Installation of the oven door 37
Cleaning and maintenance of the oven's front door glass 38
Catalytic walls 39
Rack positions 39
Changing the oven lamp 40
Using the grill deflector sheet 41
Troubleshooting 42
Handling rules 44
Recommendations for energy saving 44
Environmentally-friendly disposal 45
Package information 45

IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **"AUTHORIZED SERVICE"**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.

2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.

3. The oven should be used according to operating instructions.

4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.

5. WARNING: The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.

6. WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.

7. WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.

8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)

9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.

10. WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.

11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.

12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

13. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

14. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

15. Touching the heating elements should be avoided.

16. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

17. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

18. This device has been designed for household use only.

19. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

20. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

21. Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

22. Keep the ventilation channels open.

23. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

24. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

25. Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.

26. Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.

27. While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.

28. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

29. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

30. After each use, check if the unit is turned off.

31. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.

32. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

33. Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.

34. Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).

35. Do not put objects that children may reach on the appliance.

36. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

37. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

38. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.

39. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

40. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

41. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

42. Do not place the appliance on a surface covered with carpets. Electric parts gets overheated since there will be no ventilation from below. This will cause failure of the appliance.

43. Do not hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.

44. User should not handle the oven by himself.

45. Use shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.

46. Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.

47. During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

48. Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.

49. Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.

50. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

51. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.

52. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.

53. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

54. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

55. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

56. Cable fixing point shall be protected.

57. WARNING: Don't use oven and grill burners in same time.

58. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

59. Hot surface, leave for cooling before closing the cover.

Electrical Safety

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

3. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.

5. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

6. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.

7. WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.

8. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.

9. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.

10. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

11. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

12. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

13. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

14. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

15. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.

16. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

17. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

18. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

19. Appliance is equipped with a **type "Y"** cord cable.

20. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

Gas Safety

1. This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation must be considered.

2. When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First of all, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.

3. After using the appliance heavily for en extended period of time, additional ventilation may be required. For example open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.

4. This appliance must be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this product.

5. Before positioning the appliance, make sure local network conditions (gas type and gas pressure) meets appliance requirements.

6. The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. If the burner is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.

7. All kinds of operations to be performed on gas installation must be performed by authorized and competent people.

8. This appliance is adjusted for natural gas (NG). If you have to use your product with a different gas type, you have to apply to authorized service for the conversion.

9. For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically accordint to manufacturer recommendations and when required.

10. Gas should burn well in gas products. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.

11. Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odour is detected.

What To Do When Gas Odour Is Detected

1. Do not use naked flame, and do not smoke.

2. Do not operate any electrical switch. (For example: lamp switch or doorbell)

3. Do not use telephone or mobile phone.

4. Open the doors and windows.

5. Close all valves on the appliances that utilize gas and the gas counters.

6. Call fire brigade from a telephone outside the home.

7. Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.

8. Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.

Intended Use

1. This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.

2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.

3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.

4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.

5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.

6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

Electrical Connection

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.

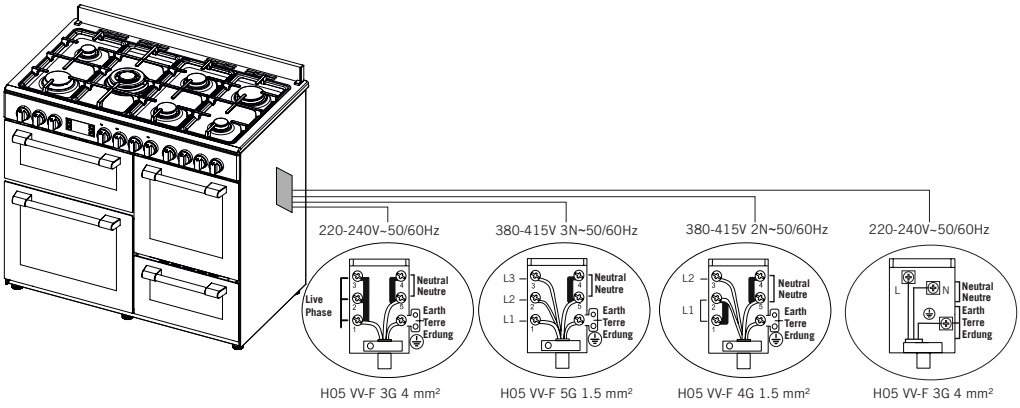
3. Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be placed, immediately contact a qualfied electrician. Manufacturer shall never be responsible 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 qualfied 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.

Electrical connection scheme



Gas Connection

WARNING: Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion.

1. Before your appliance is connected to the gas supply, ensure that the gas category and pressure specifications shown in the data plate corresponds with your gas supply. If necessary call authorized service for adjusting to gas category.

2. This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance. In the interest of safety this appliances must be installed and / or serviced by a competent person as stated in the gas safety regulations current editions.

3. The appliance must not be installed in a room without a window or other controllable opening. If is installed in a room without a door which opens directly to the outside, a permanent opening is required. The air circulation should be 2 m^3/h per kW of burners.

4. The gas connection should be performed from the right or left. For this reason, change the hose nozzle, plug and the seals.

5. Please use flexible hose for gas connection.

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

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

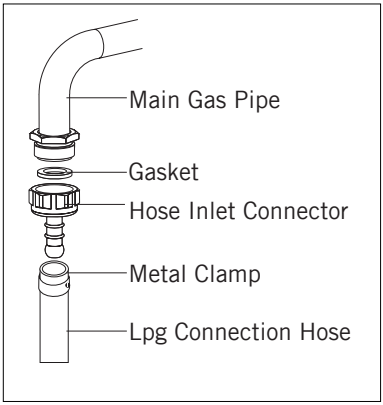
8. CAUTION: Make the oven connection to the gas inlet valve, the hose length must be short and be sure that there is no leakage. The flexible hose used should not be longer than 125 cm for safety.

9. Re-inspect the gas connection.

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

WARNING: 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.

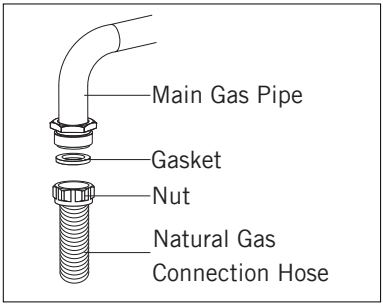
For LPG connection;



For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.

NOTE: The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mmSS feature.

For natural gas connection;



WARNING: Natural gas connection should be done by authorized service.
For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose. To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.

Gas hose passage way

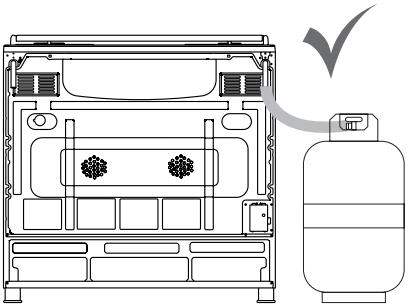


Figure 1

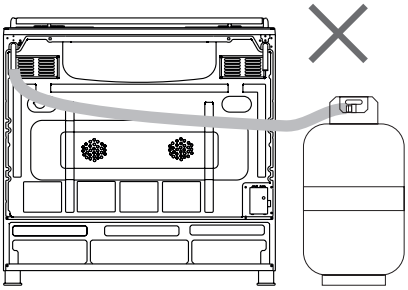


Figure 2

Connect the appliance to the gas piping tap in shortest possible route and in a way that ensure no gas leakage will occur.
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.
WARNING: While performing a gas leakage check, never use any kind of lighter, match, cigarette or similar burning substance.
Apply soap bubble on the connection points. If there is any kind of leakage then it will cause bubbling.
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.
Use the appliance on a level surface and in a well ventilated environment.

WARNING: Before placint the appliance, check that the local distribution conditions (gas type and pressure) conform to the product settings.

Reduced flame gas cock adjustment

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as (figure 3).

2. Please remove nozzle (figure 4) from burner with special nozzle driver and install new nozzle. (figure 5)

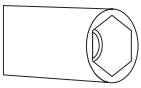


Figure 3

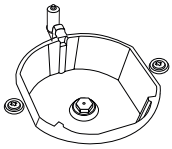


Figure 4

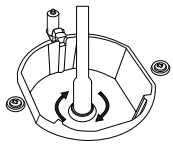


Figure 5

Ventilation of room

The air needed for burning is received from room air and the gases emitted are given directly in room. For safe operation of your product, good room ventilation is a precondition. If no window or room to be utilized for room ventilation is available, additional ventilation should be installed. However, room has a door opening outside, it is no needed to vent holes.

Room size	Ventilating opening
Smaller than 5 m^3	min. 100 cm^2
Between 5 m^3 - 10 m^3	min. 50 cm^2
Bigger than 10 m^3	no need
In basement or cellar	min. 65 cm^2

Reduced gas flow rate setting for hob taps

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 anticolockwise.

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 6 and 7)

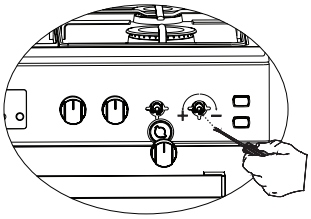


Figure 6

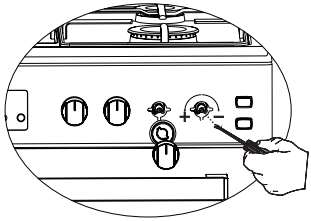


Figure 7

Removal of the cathedral burner

The burner protection sheet is fixed with two screws. As shown in figure 8, use a screwdriver to remove it. As shown in figure 9, press the spring clip in the direction of the arrow to remove the burner from the slot. As shown in figure 10, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

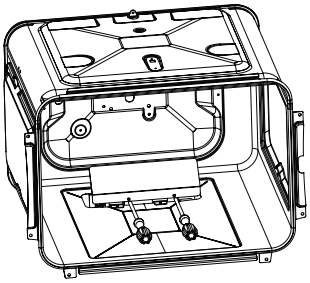


Figure 8



Figure 9

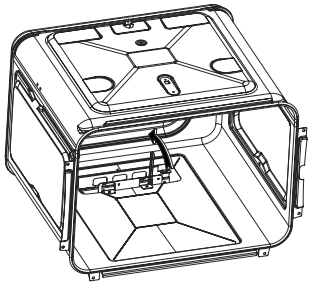
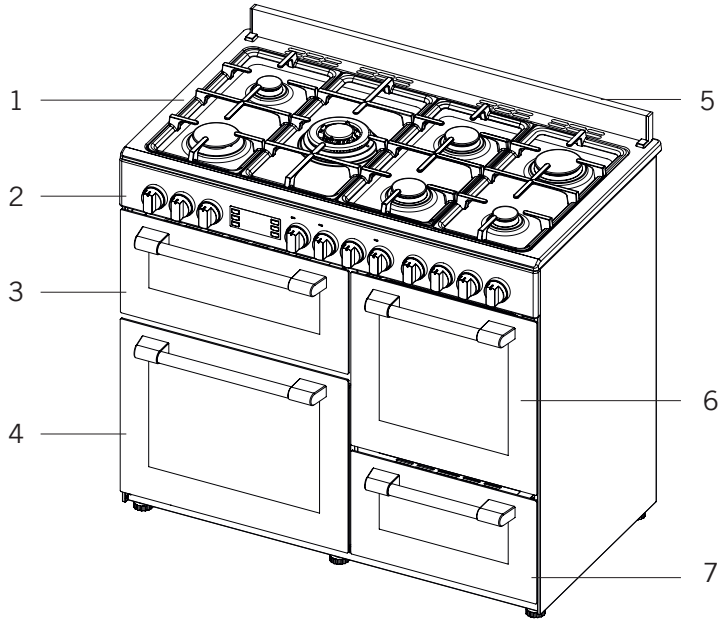


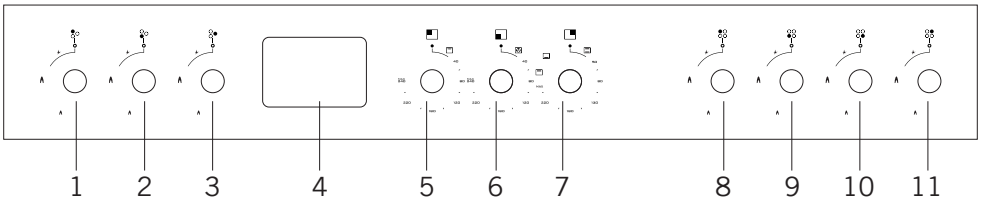
Figure 10

INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



1. Burner plate
2. Control panel
3. LHS grill
4. LHS main oven
5. Splash back *
6. RHS oven
7. Lower part

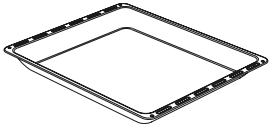
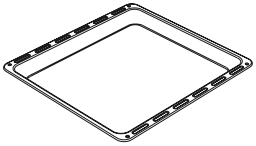
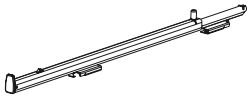
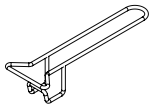
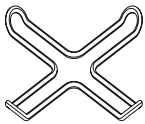
Control panel



1. Auxiliary burner
2. Rapid burner
3. Wok burner
4. Digital timer *
5. LHS gril
6. LHS main oven
7. RHS oven
8. Normal burner
9. Normal burner
10. Auxiliary burner
11. Rapid burner

Note: Not every symbol is on every model; only take notice of the symbols on your device.

Accesories

	**Deep tray *** Used for pastries, deep fried foods and stew recipes. In case of frying directly on the grill for cakes, frozen foods and meat dishes, it can be used of oil pick-up tray.
	**Tray** Used for pastries (cookies, biscuits etc.) and frozen foods.
	**Wire grill** Used for frying and/or placing the foods to be baked, fried and frozen foods on the desired rack.
	**In tray wire grill *** Foods that can stick while cooking such as beef are placed on in tray grill.Thus, the contact and sticking of the food is prevented.
	**Telescopic rail *** With the help of telescopic rails, the trays and/or wire racks can be easily placed and removed.
	**Splash back *** The resulting temperature of the oven chimney avoid contact with the wall.
	**Tray handle** Use for hot tray.
	**Coffee pot support unit *** Can be used for coffee pot.

Technical Features Of Your Oven

Outer width	1000 mm			
Outer depth	600 mm			
Outer height	900 mm			
Lamp power	15-25 W			
	Main Oven	**Grill Oven**	**Top RHS**	**Botton RHS**
Bottom heating element	1200 W	---	1000 W	600 W
Top heating element	1000 W	---	800 W	500 W
Turbo heating element	1800 W	---	1800 W	---
Grill heating element	---	1400 W	---	---
Supply voltage	220-240V AC 50/60Hz			
Total electrical consumption	Type code	MFR0/1702102E	5520 W	
	Type code	MFR0/1512122E	8320 W	
Total gas consumption	Type code	MFR0/1701201G	20,1 kW, 1461 g/h	
	Type code	MFR0/1512122E	10,75 kW, 782 g/h	

WARNING: For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

WARNING: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Burner Specifications	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,10 mbar		G20,13 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural		Gas natural	
Wok Burner	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm	1,60	mm
	Gas Flow	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,318	m³/h	0,333	m³/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,55	mm	1,45	mm
	Gas Flow	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,318	m³/h	0,276	m³/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,20	mm	1,10	mm
	Gas Flow	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,185	m³/h	0,162	m³/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,90	mm	0,85	mm
	Gas Flow	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,100	m³/h	0,96	m³/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,92	mm	0,92	mm	1,10	mm	1,05	mm
	Gas Flow	0,144	m³/h	0,144	m³/h	0,143	m³/h	0,144	m³/h
	Power	1,50	kW	1,50	kW	2,00	kW	1,50	kW
Main Oven	Injector	0,97	mm	0,97	mm	1,25	mm	1,15	mm
	Gas Flow	0,190	m³/h	0,190	m³/h	0,190	m³/h	0,190	m³/h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	1,50	kW	2,00	kW

Burner Specifications		G30,28-30 mbar G31,37 mbar		G30,37 mbar		G30-27,5 mbar	
		LPG		LPG		LPG	
Wok Burner	Injector	0,96	mm	0,96	mm	0,92	mm
	Gas Flow	254	g/h	254	g/h	242	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,85	mm	0,90	mm
	Gas Flow	211	g/h	211	g/h	221,7	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gas Flow	124	g/h	124	g/h	141	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,50	mm	0,50	mm
	Gas Flow	69	g/h	69	g/h	76,3	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW
Grill Burner	Injector	0,60	mm	0,60	mm	0,61	mm
	Gas Flow	109	g/h	109	g/h	145,4	g/h
	Power	1,50	kW	1,50	kW	2,00	kW
Main Oven	Injector	0,70	mm	0,70	mm	0,71	mm
	Gas Flow	131	g/h	131	g/h	109	g/h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	1,50	kW

WARNING: Diameter values written on the injector are specified without a comma. For example; The diameter of 1,70 mm is specified as 170 on the injector.

INSTALLATION OF YOUR OVEN

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

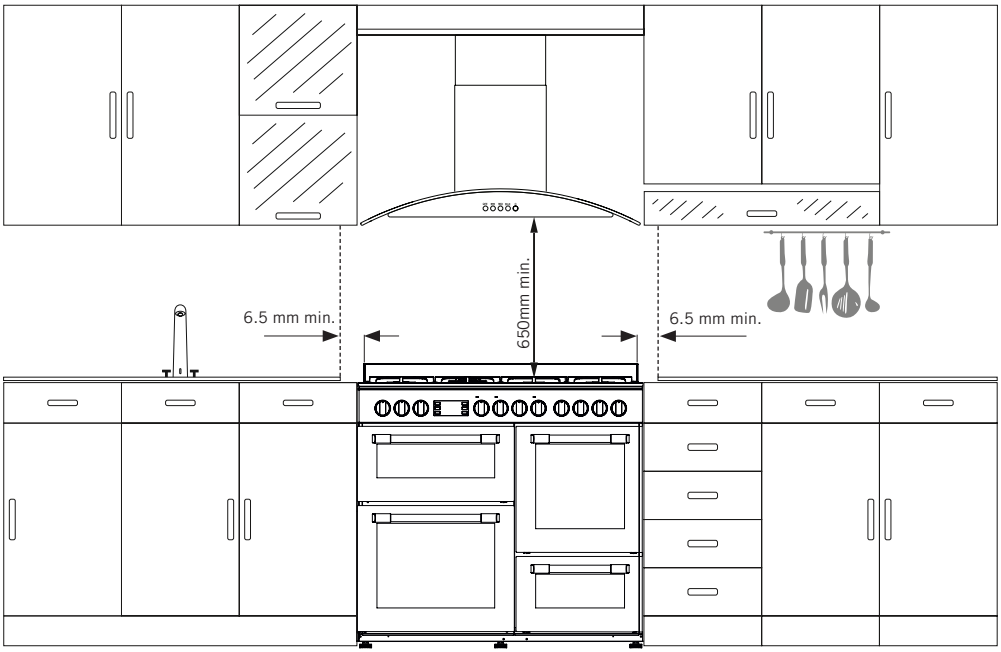
WARNING: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Right Place for Installation and Important Warnings

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (min. 650 mm)

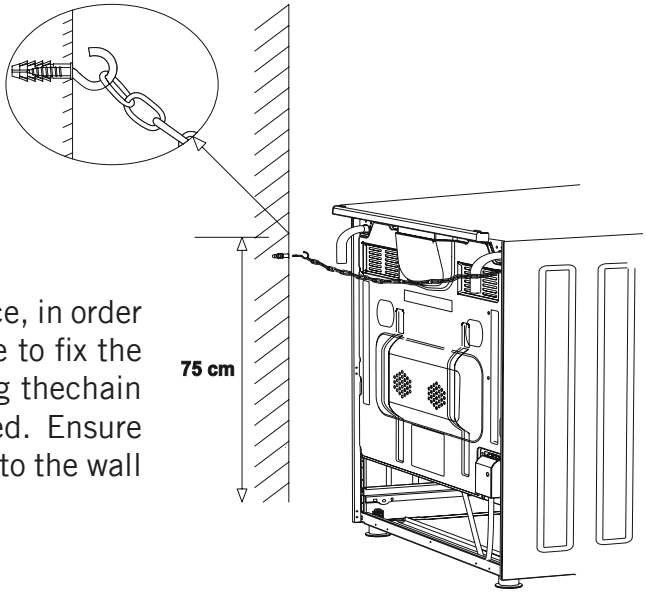


WARNING: The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

WARNING: Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

WARNING: Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

Chain Lashing Illustration



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

USING OVEN SECTION

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

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

3. Open the oven cover when grilling on your oven.

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

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

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

Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.

2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.

3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.

2. Then, set it to the desired grill temperature.

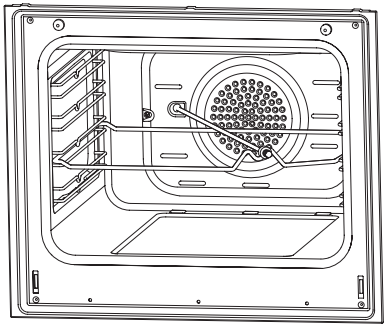
To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

WARNING: Keep the oven door closed while grilling. (electrical grill)

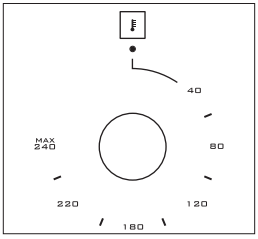
WARNING: Keep the oven door opened while grilling. (gas grill)

Using The Chicken Roasting *



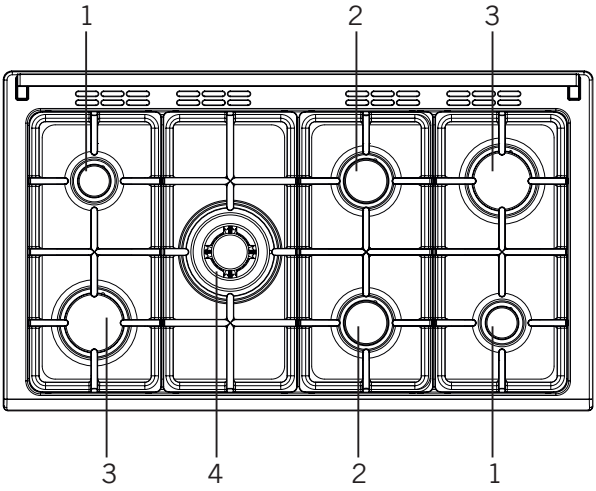
Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fast. Add some water in dripping pan for easy cleaning.Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastik handle to the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

Thermostat



Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 40-240 °C. For cooking temperatures of different food, see cooking table.

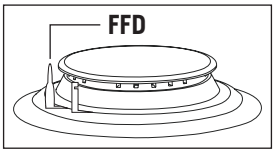
Using Cooker Section



1. Auxiliary Burner
2. Normal Burner
3. Rapid Burner
4. Wok Burner

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking power. In turned off position, gas is not supplied to the burners.

● Closed Fully open Half open



Flame cut-off safety device (FFD) *; operates instantly when safety mechanism activates due to overflown liquid over upper hobs.

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

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

3. The cocks controlling the gas cookers have special mechanism. Always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turning anticlockwise (left). All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition is performed.

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

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

6. 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.

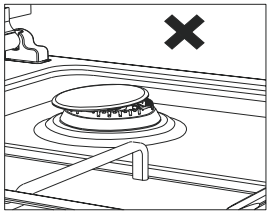


Figure 11

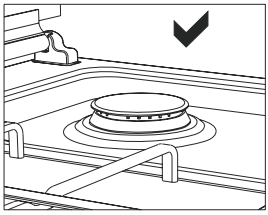
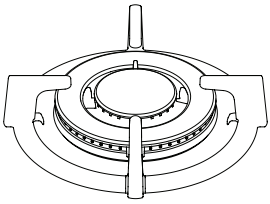


Figure 12

Wok Burner



As it possesses double ring flame system, it gives homogenous heat distribution at the bottom of cooking pot at high temperature. It is ideal for short term and high temperature cooking. When you want to use regular cooking pot on wok burner, it is necessary that you remove wok cooking pot carrier from oven.

Pot Sizes

Small burner	12-18 cm
Normal burner	18-22 cm
Big burner	22-26 cm
Wok burner	26-32 cm

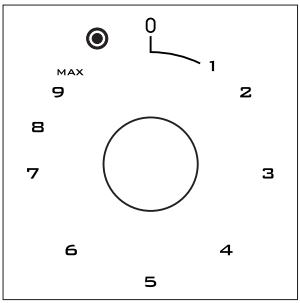


Using Ceramic Plates *

The hob control knobs are used for operating the plates. To obtain the desired cooking power, turn the hob control knobs to the corresponding level.

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6	Level 7	Level 8	Level 9	Max.
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W

Using multi-segmented cooking zones *

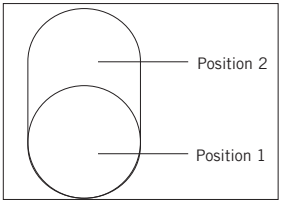


Multi segmented cooking zones allows to cook with different size of saucepans on the same cooking zone. When these cooking zones are activated, first the inward cooking zone turns on.

1. To change the active cooking zone diameter, turn the control knob clockwise.

2. A “click” will be heard as soon as the hotplate radius changes.

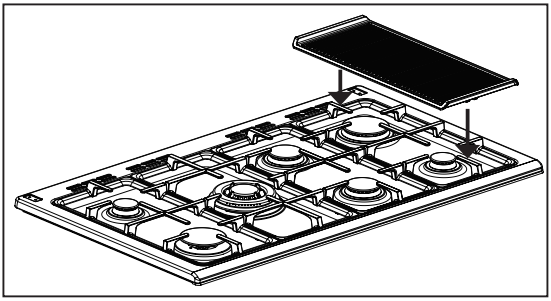
Turning off multi-segmented cooking zones *



Turn the konob counter clockwise to off position to turn off the oven. All segments cooking zone are turned off.

Warning: Position 2 of the multi-segment cooking zones do not operate independently.

Griddle *



Ensure the griddle placed to pins on burner plate. Griddle becomes very hot while it is in use. Keep children away from the oven.
Used to cook your food directly.
Warning: Place the griddle only onto marked area.

1. Metal utensils such as spatulas can damage the cooking surfaace.

2. Do not place the griddle horizontally onto the hob. It wiil not fit properly and may fall from the top of teh hob.

3. Heat the griddle for max. 2 minutes before putting food on it. It may get damaged if it is heated for longer.

Warning: Cause of made of cast iron, the griddle is heavy. Be careful during handling.

DESCRIPTION OF OVEN

	Top + Bottom heating element		Turbo heating + Fan
	Bottom heating element + Fan		Bottom + Top heating elements + Fan
	Grill burner / Grill heating element		Top heating element
	Oven burner / Bottom heating element		Flame
	Ignition Lighter		

WARNING: All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

COOKING TIME TABLE

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

Foods	Oven cavity	Rack position	Cooking function	Temperature (°C)	Cooking duration (min.)
Cookie	Left bottom-Top right	2	Static-Turbo	170-180	30-35
Pizza	Left bottom	2	Turbo Fan	200-240	20-25
Tray cake	Left bottom	2	Static	170-180	35-40
Pastry	Left bottom	2	Static	170-180	30-35
Steak *	Top left	2	Grill	Max.	30-35
Quiche lorraine	Top right	2	Turbo fan	170-180	30-35
Tray patty	Left bottom-Top right	2	Static-Turbo	180-200	30-35
Apple pie	Top right	2	Top Bottom-Fan	180-190	60-65
Small cake	Left bottom	2	Static	170-180	25-30

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

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.

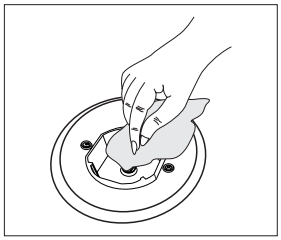


Figure 13

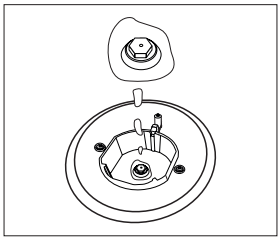


Figure 14

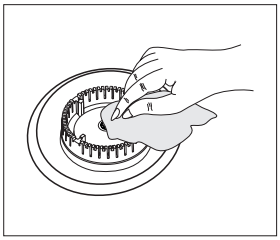


Figure 15

INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

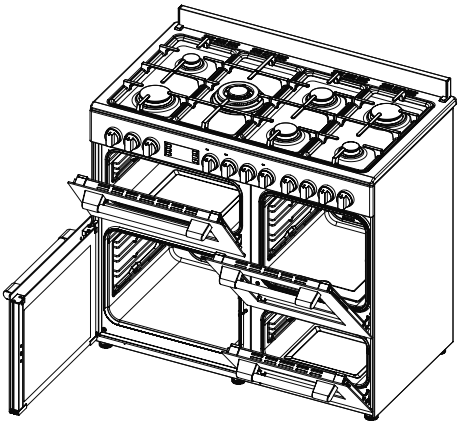


Figure 16

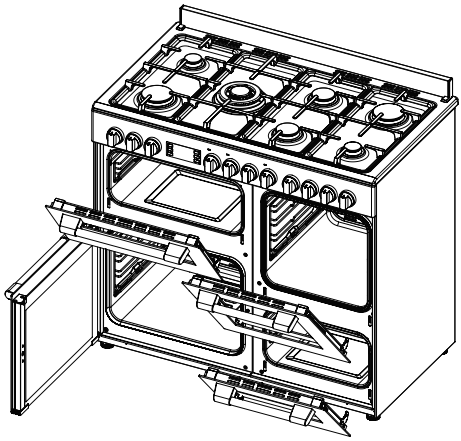


Figure 17

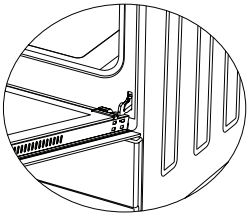


Figure 16.1
Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **figure 16.1.**

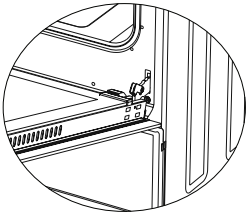


Figure 16.2
Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 16.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

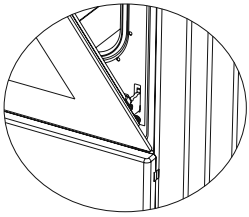


Figure 17.1
Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 17.1.**

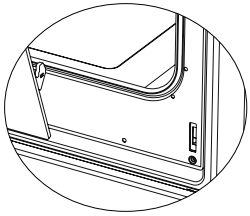


Figure 17.2
To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 17.2**.

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

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE OVEN'S DOOR

Drop-Down Door Glass

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

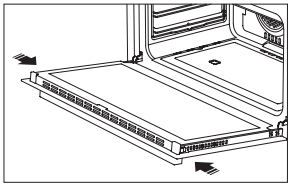


Figure 18

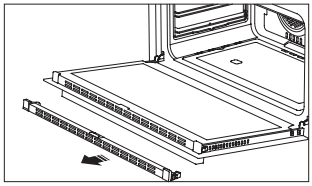


Figure 19

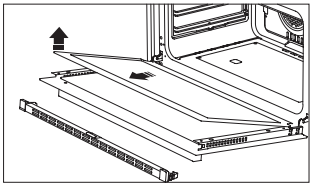


Figure 20

Side Opening Door Glass

Open the door glass. Remove the glass by pulling upward. The outer glass is fixed to the oven door profile. After removing the glass, cleaning can be done easily. After determining procedures for cleaning and maintenance, please put the glass by pushing down. Make sure the glass is well installed.

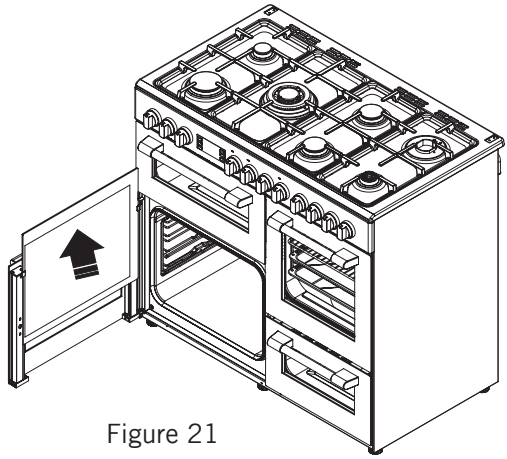


Figure 21

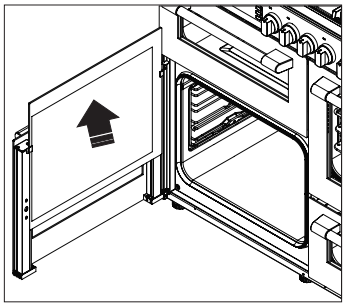


Figure 21.1

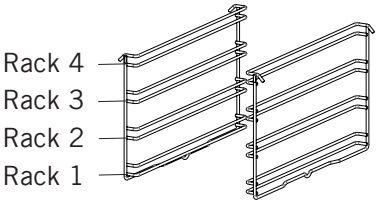
Catalytic walls *

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

Removing the catalytic walls

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

Rack positions



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and than the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

Changing The Oven Lamp

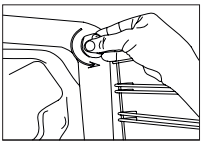
WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

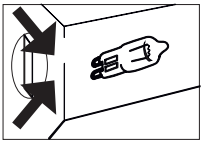
Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

Type G9 Lamp

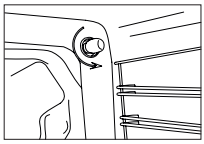


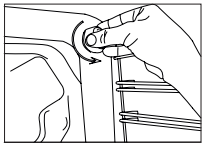


220-240 V, AC
15-25 W

Figure 22

Type E14 Lamp





220-240 V, AC
15 W

Figure 23

WARNING: This product contains a light source of energy efficiency class G.

Using The Grill Deflector Sheet *

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 24)

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

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

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (figure 25)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 26)

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.

WARNING: If the cooker has the **"closed grill functioned"** option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.



Figure 24

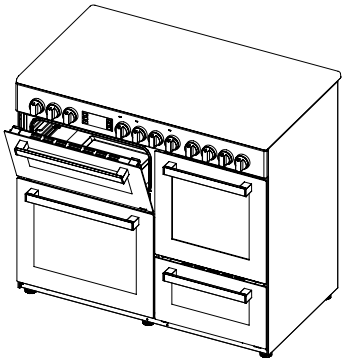


Figure 25

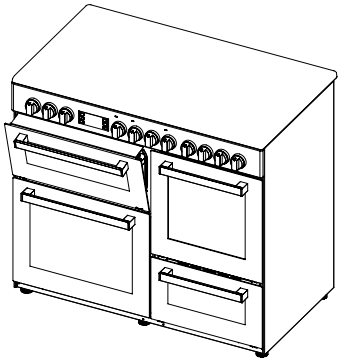


Figure 26

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
	Gas supply not available.	Check if main gas valve is open.
		Check if gas pipe is bent or kinked.
		Make sure gas hose is connected to the oven.
		Check if suitable gas valve is being used.
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Lighter not operating.	Tips or body of ignition plugs are clogged.	Clean tips or body of ignition plugs of gas burners.
	Gas burner pipes are clogged.	Clean gas burner pipes.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	

Problem	Possible Cause	What to Do
Water dripping.	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time.	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.

HANDLING RULES

1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.

3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.

4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.

5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.

6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.

2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.

3. Do not open the oven door frequently while cooking.

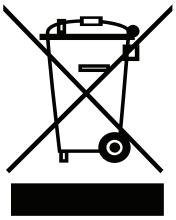
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.

5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.

6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.

7. Defrost the frozen food before cooking.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



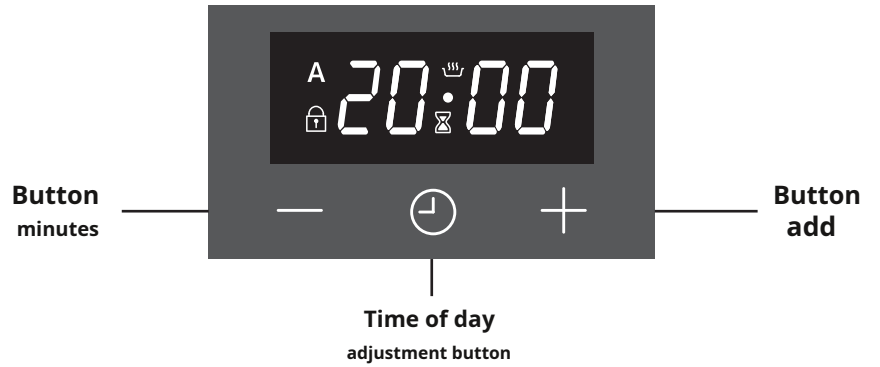
Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

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

PACKAGE INFORMATION

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

Translated from Spanish to English - www.onlinedoctranslator.com



SCREEN SYMBOLS

	Oven status indication • **On:**Cooking or ready to cook. • **Off:**Not cooking.
	Minute hand status indicator • **On:**Active minute hand alarm. • **Blinking:**Minute minder setting mode, setting possible by buttons or or when the current minute minder alarm is completed. • **Off:**The minute hand is not active.
	Child lock indication • **On:**Child lock is activated. • **Off:**Child lock is not activated.
A	**Automatic cooking status indication** • **On:**Full or semi-automatic cooking activated. • **Blinking:**Auto cook condition completed or on. • **Off:**Auto cook not activated.

It's an electronic timing module that allows the food you've placed in the oven to be ready to be served at any time you want. All you have to do is program the cooking time and also the time you want it ready.

It is also possible to use an alarm programmed by minutes independent of the oven.

If the timer is running late or early, it is not a malfunction. The oven timer can run late or early depending on the mains frequency, as it runs directly off the mains voltage. This is not a malfunction.

ON

When switched on, the oven is inactive, the time of day symbols and The time of day indicated is not correct and needs to be adjusted. Press blink. to activate the oven and proceed by setting the time of day as shown below.

SETTING THE TIME

Setting the time of day is only possible when no cooking program is in progress. Press and simultaneously for 3 seconds to enter setting mode, and then the dot symbol between the hour and minute digits will begin to flash. You can set the desired duration using and . The maximum adjustable duration is 23 hours 59 minutes. Setting mode will be exited within 6 seconds after the last button is pressed, or it can be ended immediately by pressing the button.

Note: The time of day setting is also activated within the first 7 seconds after power on.

ADJUSTING THE MINUTE HAND

With this feature, you can set the duration in minutes. Once the set time has elapsed, an alarm will sound.

Press the button once to enter the minute setting mode, the symbol, will begin flashing on the display. Use or to set the desired duration. The maximum adjustable duration is 10 hours. The setting mode will be exited within 6 seconds after the last button is pressed, or it can be terminated immediately by pressing the button.

CANCELING THE ALARM BELL SOUND

Once the set alarm time has elapsed, the alarm buzzer will begin to sound, accompanied by the flashing symbol on the display. Pressing any button will stop the alarm and this display. If no button is pressed, the alarm will automatically end after 5 minutes, but the flashing symbol will continue.

SEMI-AUTOMATIC COOKING

This cooking program is designed to begin cooking immediately for a specified duration. After setting the oven to the desired function and temperature using the oven knobs:

1.Press the button once, the symbol will flash on the display. The cooking duration will be shown on the screen one after the other.

2.Using the or buttons, adjust the desired cooking duration.

3.After 6 seconds from the last button press or press, the setting is complete. The display will remain on, and the screen will show the current time of day.

FULLY AUTOMATIC COOKING

This cooking program is designed to perform delayed cooking by programming the time of day when the food should be ready. In other words, the oven won't start cooking immediately, but will automatically calculate the time to begin cooking.

1.Perform steps 1 and 2 of semi-automatic cooking as indicated above (cooking duration setting).

2.Press the button once again, the symbol will flash on the display and the cooking duration will be displayed on the screen one after another.

3.Using the or buttons, set the final cooking time. will disappear, but the symbol will continue to flash on the display. This indicates that automatic cooking is being programmed, but cooking has not yet begun.

4.After 6 seconds of pressing the last button or upon completion of , the adjustment pressing, the display will show the current time of day.

AUTOMATIC END OF COOKING

After cooking is completed automatically, the icon will turn off. The alarm sound can be silenced by pressing any button. To deactivate the key lock, press the button for 2 seconds. Pressing this button returns the oven to manual mode. If no button is pressed, the alarm will continue for 7 minutes.

POWER SWITCHES

Short-term power interruptions (50 seconds or so) will not affect the product and during this time the timers and day clock continue to progress.

For safety reasons, your oven will turn off except during short-term power interruptions (interruptions of more than 50 seconds). This is indicated by the flashing clock and the icon on the display. The time is shown on the display as **12:00**, and the time will need to be adjusted. (see: on).

Note: The flashing symbol indicates that the oven is inactive and needs to enter manual mode.

CHILD LOCK

This feature is designed to prevent unauthorized modification of the timer settings. This feature will be active within 30 seconds of the last button press. will appear. To deactivate it, press the button for 3 seconds. will disappear.

PROGRAMMABLE OPTIONS

Alarm tone:

Pressing and holding the button for 3 seconds will display the currently valid buzzer tone. Pressing the and buttons will scroll through the three available ringtones. The last ringtone heard will be automatically recorded as the selected tone. After 6 seconds from the last button press or the , the setting is complete.

Brightness adjustment:

Pressing and holding the button The setting will be displayed for 3 seconds of the currently valid brightness. Pressing the buttons and you can scroll through 8 brightness settings available. The last brightness setting viewed will automatically be recorded as the selected setting. After 6 seconds from the last button press or , the adjustment is complete.

Note: The default values are the highest.

Note: Programmable options are non-volatile and will persist after any power failure.

Estimado usuario,

Nuestro objetivo es hacer que este producto le proporcione el mejor resultado que se fabrica en nuestras instalaciones modernas en un entorno de trabajo cuidadoso, en conformidad con el concepto de calidad total.

Por lo tanto, le sugerimos que lea el manual del usuario detenidamente antes de usar el producto y que lo tenga permanentemente a su disposición.

Nota: Este manual de usuario está preparado para más de un modelo. Algunas de las características especificadas en el manual pueden no estar disponibles en su dispositivo.

Todos nuestros electrodomésticos son solo para uso doméstico, no para uso comercial.

Los productos marcados con (*) son opcionales.

“ESTE APARATO DEBERÁ SER INSTALADO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE REGLAMENTACIÓN Y SOLO SE UTILIZARÁ EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO. LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR O UTILIZAR ESTE APARATO”

“Cumple con las Regulaciones WEEE".

Índice

Advertencia importantes 48
Conexión eléctrica 61
Conexión de gas 62
Introducción de uso del aparato 68
Accesorios 69
Características técnicas de su horno 70
Instalación de su horno 73
Ilustración de amarre de cadena 75
Uso de la sección del horno 75
Uso de la parrilla 76
Uso del asador de pollo 76
Uso de la sección de la estufa 77
Descripción del horno 81
Tabla de tiempos cocción 81
Mantenimiento y limpieza 82
Instalación de la puerta de su horno 83
Limpieza y mantenimiento del cristal de la puerta delantera del horno 84
Paredes catalíticas 85
Posiciones del estante 85
Cambio de la bombilla del horno 86
Uso de la hoja deflectora de la parrilla 87
Solución de problemas 88
Reglas de manejo 90
Recomendaciones para el ahorro de energía 90
Desecho ecológico del horno 91
Información sobre el paquete 91

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. La instalación y la reparación siempre deben ser realizadas por el **"SERVICIO AUTORIZADO"**. El fabricante no se hace responsable de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

2. Lea atentamente estas instrucciones de funcionamiento. Solo de esta manera puede usar el dispositivo de forma segura y correcta.

3. El horno debe usarse de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

4. Mantenga a los niños menores de 8 años y a las mascotas alejados cuando opere.

5. ATENCIÓN: Las partes accesibles pueden estar calientes al usar la parrilla. Manténgalos alejados de los niños.

6. ATENCIÓN: Peligro de incendio, no guarde los materiales en la superficie de cocción.

7. ATENCIÓN: El aparato y sus partes accesibles están calientes durante la operación.

8. Las condiciones de configuración de este dispositivo se especifican en la etiqueta. (O en la placa de datos)

9. Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se usa la parrilla. Los niños pequeños deberían mantenerse lejos.

10. ATENCIÓN: Este aparato está diseñado para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, como para calefacción.

11. Para limpiar el aparato, no use limpiadores de vapor.

12. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada después de colocar los alimentos dentro del horno.

13. NO TRATE NUNCA de apagar el fuego con agua. Solo apague el circuito del dispositivo y luego cubra la llama con una cubierta o una manta ignífuga.

14. En caso de no poder vigilar adecuadamente a los menores de 8 años, deberá mantenerles lejos del aparato.

15. Debe evitarse tocar los elementos calientes.

16. ¡PRECAUCIÓN! El proceso de cocción deberá ser supervisado. El proceso de cocción siempre deberá ser supervisado.

17. Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, personas con problemas físicos, auditivos o mentales o personas con falta de experiencia o conocimiento, siempre que se garantice el control o se les proporcione información sobre los peligros.

18. Este dispositivo ha sido diseñado solo para uso doméstico.

19. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza o el mantenimiento al aparato por parte del usuario no debe ser realizado por niños a menos que sean mayores de 8 años y sean supervisados por adultos.

20. Mantenga el aparato y su cable de alimentación lejos de niños menores de 8 años.

21. Coloque cortinas, tul, papel o cualquier material inflamable (inflamable) lejos del aparato antes de comenzar a usarlo. No coloque materiales inflamables encima o dentro del aparato.

22. Mantenga abiertos los canales de ventilación.

23. El aparato no es adecuado para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

24. No caliente latas cerradas ni frascos de vidrio. La presión puede llevar a los tarros a explotar.

25. El asa del horno no es un colgador de toallas. No cuelgue toallas, etc. en el asa del horno.

26. No coloque las bandejas del horno, platos u hojas de aluminio directamente sobre la base del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.

27. Mientras coloca alimentos o retira alimentos del horno, etc., siempre use guantes resistentes al calor.

28. No use el producto estando bajo medicación y/o bajo la influencia del alcohol, que puede afectar su capacidad de buen juicio.

29. Tenga cuidado al usar alcohol en sus alimentos. El alcohol se evaporará a altas temperaturas y puede prenderse fuego y causar un incendio si entra en contacto con superficies calientes.

30. Después de cada uso, verifique si la unidad está apagada.

31. Si el aparato está defectuoso o tiene un daño visible, no lo haga funcionar.

32. No toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable para desconectarlo, siempre sostenga el enchufe.

33. No use el aparato con el cristal de la puerta frontal retirado o roto.

34. Coloque el papel de hornear junto con la comida en un horno precalentado poniéndolo dentro de una olla o en un accesorio de horno (bandeja, parrilla de alambre, etc.).

35. No coloque objetos que puedan alcanzar los niños en el aparato.

36. Es importante colocar la parrilla de alambre y la bandeja correctamente en los estantes de alambre y/o colocar correctamente la bandeja en el estante. Coloque la parrilla o bandeja entre dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de poner comida sobre ella.

37. Contra el riesgo de tocar los elementos del calentador del horno, retire las partes sobrantes del papel de hornear que cuelgan del accesorio o contenedor.

38. Nunca lo use a temperaturas de horno superiores a la temperatura de uso máxima indicada en su papel de hornear. No coloque el papel de hornear en la base del horno.

39. Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre la puerta ni permita que los niños se sienten en ella. Puede hacer que el horno vuelque o que las bisagras de la puerta se dañen.

40. Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje lejos del alcance de los niños.

41. No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal, ya que los arañazos que pueden ocurrir en la superficie del cristal de la puerta pueden hacer que el cristal se rompa.

42. No coloque el aparato sobre una superficie cubierta con alfombras. Las piezas eléctricas se sobrecalientan ya que no habrá ventilación desde abajo. Esto causará la falla del dispositivo.

43. No golpee las superficies de vidrio de las hornillas de vitrocerámica con un metal duro, la resistencia podría dañarse. Puede causar una descarga eléctrica.

44. El usuario no debe manejar el horno solo.

45. El usuario debe tener cuidado al limpiar los quemadores de gas. Puede causar lesiones personales.

46. La comida puede derramarse cuando se desmonta el pie del horno o se rompe, tenga cuidado. Puede causar lesiones personales.

47. Durante el uso, las superficies internas y externas del horno se calientan. Cuando abra la puerta del horno, retroceda para evitar que salga vapor caliente del interior. Hay riesgo de quemaduras.

48. La tapa superior del horno puede cerrarse por una buena razón, y es que el envase de cocción puede voltearse. Dé un paso atrás para evitar que le llegue el calor de la comida. Hay riesgo de quemaduras.

49. No coloque objetos pesados cuando la puerta del horno esté abierta, existe el riesgo de que se voltee.

50. El usuario no debe dislocar la resistencia durante la limpieza. Puede causar una descarga eléctrica.

51. No quite los interruptores de encendido del aparato. De lo contrario, se puede acceder a los cables eléctricos vivos. Puede causar una descarga eléctrica.

52. El suministro del horno se puede desconectar durante cualquier trabajo de construcción en el hogar. Después de completar el trabajo, vuelva a conectar el horno debe ser hecho por un servicio autorizado.

53. No coloque envases metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas en la superficie del aparato, ya que se calientan.

54. Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una cubierta decorativa.

55. Apague el aparato antes de quitar las protecciones. Después de limpiar, instale las protecciones de acuerdo con las instrucciones.

56. El punto de fijación del cable debe estar protegido.

57. ATENCIÓN: No use los quemadores de horno y la parrilla al mismo tiempo.

58. No cocine la comida directamente en la bandeja/rejilla. Por favor, ponga la comida en las herramientas adecuadas antes de ponerlas en el horno.

59. Superficie caliente, deje enfriar antes de cerrar la tapa.

Seguridad eléctrica

1. Conecte el aparato a un enchufe con conexión a tierra protegido por un fusible que cumpla con los valores especificados en el cuadro de especificaciones técnicas.

2. Haga que un electricista autorizado instale un equipo de puesta a tierra. Nuestra empresa no será responsable por los daños que se incurrirán debido al uso del producto sin conexión a tierra de acuerdo con las reglamentaciones locales.

3. Los interruptores automáticos del horno deben colocarse de modo que el usuario final pueda alcanzarlos cuando el horno esté instalado.

4. El cable de alimentación (el cable con enchufe) no debe entrar en contacto con las partes calientes del dispositivo.

5. Si el cable de suministro de energía (el cable con enchufe) está dañado, este cable debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o un personal igualmente calificado para evitar una situación peligrosa.

6. ¡Nunca lave el producto rociando o vertiendo agua sobre él! Existe el riesgo de electrocución.

7. ATENCIÓN: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el circuito del dispositivo esté abierto antes de cambiar la lámpara.

8. ATENCIÓN: Corte todas las conexiones del circuito de suministro antes de acceder a las terminales.

9. ATENCIÓN: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

10. No use cables cortados o dañados o cables de extensión que no sean el cable original.

11. Asegúrese de que no haya líquido o humedad en el tomacorriente donde está instalado el enchufe del producto.

12. La superficie posterior del horno también se calienta cuando se opera el horno. Las conexiones eléctricas no deben tocar la superficie posterior, de lo contrario, las conexiones podrían dañarse.

13. No apriete los cables de conexión a la puerta del horno y no los aplique sobre superficies calientes. Si el cable se derrite, esto puede provocar un cortocircuito en el horno e incluso un incendio.

14. Desenchufe la unidad durante la instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.

15. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o servicio técnico autorizado o cualquier otro personal calificado en el mismo nivel, con el fin de evitar cualquier situación peligrosa.

16. Asegúrese de que el enchufe esté insertado firmemente en el tomacorriente de la pared para evitar chispas.

17. No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato, de lo contrario puede ocurrir una descarga eléctrica.

18. Se requiere un interruptor omnipolar capaz de desconectar la fuente de alimentación para la instalación. La desconexión de la fuente de alimentación debe proporcionarse con un interruptor o un fusible integrado instalado en una fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de construcción.

19. El dispositivo está equipado con un cable **tipo "Y"**.

20. Las conexiones fijas se deben conectar a una fuente de alimentación que permita la desconexión omnipolar. Para dispositivos con categoría de sobretensión por debajo de III, el dispositivo de desconexión se conectará a la fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de cableado.

Seguridad con gas

1. Este aparato no está conectado a aparatos de evacuación de productos en combustión. Este aparato debe estar conectado e instalado de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se deben considerar las condiciones con respecto a la ventilación.

2. Cuando se usa un aparato de cocina a gas: humedad, calor y productos quemados se pueden generan en la habitación. En primer lugar, asegúrese de que la estufa esté bien ventilada cuando utilice el electrodoméstico y mantenga aberturas de ventilación naturales o instale un equipo de ventilación mecánica.

3. Después de usar el artefacto durante un período prolongado, es posible que se requiera ventilación adicional. Por ejemplo, abra una ventana o ajuste una velocidad más alta para la ventilación mecánica, si la hay.

4. Este electrodoméstico debe usarse solo en lugares bien ventilados de acuerdo con la normativa vigente. Lea el manual antes de instalar o usar este producto.

5. Antes de colocar el dispositivo, asegúrese de que las condiciones de la red local (tipo de gas y presión de gas) cumplan con los requisitos del dispositivo.

6. El mecanismo no se puede ejecutar por más de 15 segundos. Si el quemador no está encendido después de 15 segundos, detenga el mecanismo y espere al menos un minuto antes de tratar de encender el quemador de nuevo.

7. Todo tipo de operaciones a realizar en la instalación de gas debe ser realizado por personas autorizadas y competentes.

8. Este aparato está ajustado para gas natural (GN). Si tiene que usar su producto con un tipo de gas diferente, debe solicitar el servicio autorizado para la conversión.

9. Para una operación adecuada, la campana, el tubo de gas y la abrazadera deben reemplazarse periódicamente de acuerdo con las recomendaciones del fabricante y cuando sea necesario.

10. El gas debería arder bien en los productos a base de gas. El gas de combustión bien puede entenderse a partir de la llama azul y la combustión continua. Si el gas no se quema lo suficiente, se puede generar monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, incluso pequeñas cantidades tienen un efecto letal.

11. Pregunte a su suministro de gas local sobre los números de teléfono para emergencias relacionadas con el gas y las medidas que se tomarán cuando se detecte el olor a gas.

Qué hacer cuando se detecta olor a gas

1. No use llamas abiertas y no fume.

2. No opere ningún interruptor eléctrico. (Por ejemplo: interruptor de la lámpara o timbre de la puerta)

3. No use el teléfono ni el teléfono móvil.

4. Abra las puertas y ventanas.

5. Cierre todas las válvulas de los aparatos que utilizan gas y los contadores de gas.

6. Llame a los bomberos desde un teléfono fuera del hogar.

7. Verifique todas las mangueras y sus conexiones en busca de fugas. Si aún huele a gas, salga de la casa y advierta a sus vecinos.

8. No ingrese a la casa hasta que las autoridades aclaren que es seguro.

Uso previsto

1. Este aparato está diseñado para uso en el hogar. El uso comercial del aparato no está permitido.

2. Este aparato solo se puede usar para cocinar. No debe usarse para otros fines, como calentar una habitación.

3. Este aparato no debe usarse para calentar placas debajo de la parrilla, para secar la ropa o las toallas colgándolas en el asa o con fines de calefacción.

4. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños debidos al mal uso o mal manejo.

5. La parte del horno de la unidad se puede usar para descongelar, asar, freír y asar alimentos.

6. La vida operativa del producto que ha comprado es de 10 años. Este es el período durante el cual el fabricante proporciona los recambios necesarios para el funcionamiento de este producto según lo definido.

Conexión Eléctrica

1. Su horno requiere un fusible de 16 o 32 amperios de acuerdo con la potencia del dispositivo. Si es necesario, se recomienda la instalación por un electricista calificado.

2. Su horno se ajusta de acuerdo con el suministro eléctrico de 220-240V CA / 380-415V CA, 50/60 Hz. Si la red eléctrica es diferente a este valor especificado, comuníquese con su servicio autorizado.

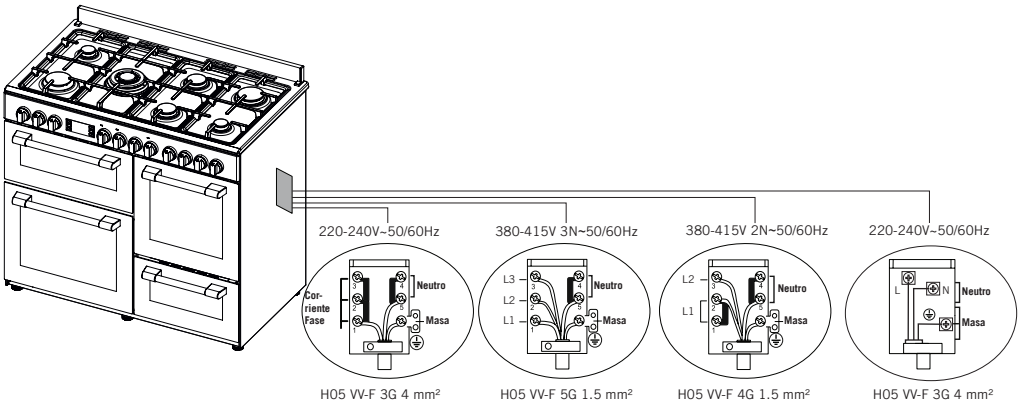
3. La conexión eléctrica del horno solo debe realizarse con los enchufes con el sistema de tierra instalado de acuerdo con las normas. Si no hay una toma adecuada con el sistema de tierra en el lugar donde se colocará el horno, comuníquese inmediatamente con un electricista calificado. El fabricante nunca será responsable de los daños que puedan surgir debido a los enchufes conectados al aparato sin sistema de tierra. Si los extremos del cable de conexión eléctrica están abiertos, de acuerdo con el tipo de aparato, instale un interruptor apropiado en la red eléctrica, con el cual se pueden desconectar todos los extremos en caso de conexión/ desconexión de la red eléctrica.

4. Si su cable de suministro eléctrico está defectuoso, definitivamente debe ser reemplazado por el servicio autorizado o electricistas calificados para evitar los peligros.

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

6. Por favor, use su horno en un ambiente seco.

Esquema De Conexión Eléctrica



Conexión De Gas

ATENCIÓN: Antes de comenzar cualquier trabajo relacionado con la instalación de gas, cierre el suministro de gas. Riesgo de explosión.

1. Antes de conectar el aparato al suministro de gas, asegúrese de que la categoría de gas y las especificaciones de presión indicadas en la placa de datos se corresponden con su suministro de gas. Si es necesario, llame al servicio técnico autorizado para que le ajusten a la categoría de gas.

2. Este aparato debe instalarse de acuerdo con la normativa vigente y utilizarse únicamente en un espacio bien ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato. En interés de la seguridad, estos aparatos deben ser instalados y/o revisados por una persona competente, tal como se indica en las ediciones actuales de las normas de seguridad del gas.

3. El aparato no debe instalarse en una habitación sin ventana u otra apertura controlable. Si se instala en una habitación sin puerta que dé directamente al exterior, es necesario realizar una apertura permanente. La circulación de aire debe ser de 2 m^3/h por cada kW de quemadores.

4. La conexión de gas debe realizarse por la derecha o por la izquierda. Para ello, cambie la boquilla de la manguera, el tapón y las juntas.

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

6. Si realiza la conexión con una manguera metálica flexible, localice una junta entre las tuberías principales de gas.

7. El diámetro interior de la manguera, a la que se conecta la boquilla de butano, debe ser de 6 mm para los tubos de gas de tipo doméstico. El diámetro interior de la manguera flexible, a la que se conecta la boquilla de la manguera natural, debe ser de 15 mm.La manguera debe ajustarse firmemente a la boquilla de la manguera apretando con una abrazadera. La manguera debe ser sustituida antes de su última fecha de caducidad.

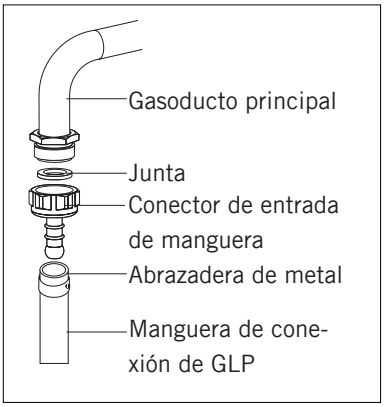
8. PRECAUCIÓN! Realice la conexión del horno a la válvula de entrada de gas, la longitud de la manguera debe ser corta y asegúrese de que no hay fugas. El tubo flexible utilizado no debe ser más largo de 125 cm por seguridad.

9. Vuelva a inspeccionar la conexión de gas.

10. Cuando coloque el horno en su ubicación, asegúrese de que esté en el nivel del mostrador. Llévelo al nivel del mostrador ajustando las patas si es necesario.

ATENCIÓN: No permita que la manguera de gas y el cable eléctrico de su horno pasen por las áreas calentadas, especialmente a través del lado posterior del horno. No mueva el horno conectado a gas. Dado que el forzamiento debe aflojar la manguera, puede producirse una fuga de gas.

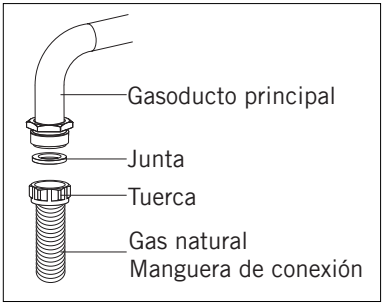
Para La Conexión De GLP;



Para la conexión de GLP (cilindro), coloque la abrazadera de metal en la manguera que sale del cilindro de GLP. Fije un borde de la manguera en el conector de entrada de la manguera detrás del aparato empujando en el extremo a través del calentamiento de la manguera en agua hervida. Después, ponga la abrazadera hacia la parte final de la manguera y apriete con un destornillador. El conector de entrada de la junta y la manguera necesarios para la conexión son como se muestra en la imagen a continuación.

NOTA: El regulador colocado en el cilindro de GLP debe tener la característica 300 mmSS.

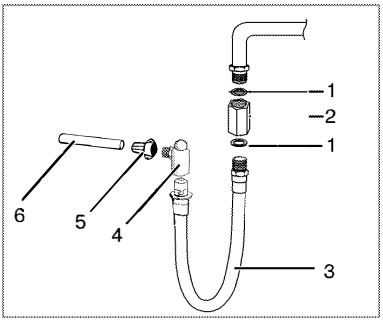
Para Conexión De Gas Natural;



ATENCIÓN: La conexión de gas natural solo se debe hacer a través del servicio autorizado.

Para la conexión de gas natural, coloque la junta en la tuerca en el extremo de la manguera de conexión de gas natural. Para instalar la manguera en la tubería principal de gas, gire la tuerca. Complete la conexión al hacer la revisión de fugas de gas.

Conexión De Gas Tipo Reino Unido;



1. Junta
2. Adaptador
3. Manguera de (seguridad) del gas
4. Vávula con salida de 90°
5. Conector
6. Manguera de entrada de gas

ATENCIÓN: La manguera de gas no debe ser sujetada, doblada, atrapada o entrar en contacto con partes del producto. Existe el riesgo de explosión debido a una manguera de gas dañada.

Paso De La Manguera De Gas

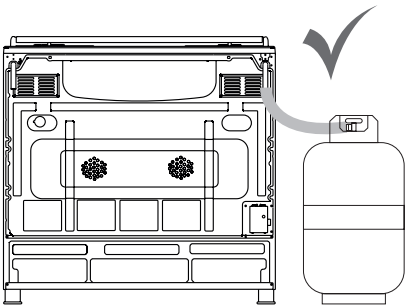


Figura 1

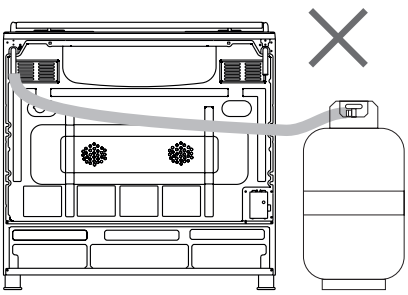


Figura 2

Conecte el aparato a la llave de la tubería de gas en la ruta más corta posible y de una manera que garantice que no habrá fugas de gas.

Para llevar a cabo una prueba de hermeticidad y sellado, asegúrese de que las perillas en el panel de mandos estén cerradas y de que el cilindro de gas esté abierto.

ATENCIÓN: Mientras realiza una prueba de fuga de gas, nunca use ningún tipo de encendedor, fósforo, cigarrillo o sustancia similar que queme.

Aplique agua jabonosa en los puntos de conexión. Si hay algún tipo de fuga, generará burbujas.

Al insertar el dispositivo en su lugar, asegúrese de que esté en el mismo nivel que la encimera. Si es necesario, ajuste las patas en el nivel de fabricación con la encimera.

Use el aparato en una superficie nivelada y en un ambiente bien ventilado.

ATENCIÓN: Antes de colocar el aparato, verifique que las condiciones de distribución local (tipo y presión de gas) se ajusten a la configuración del producto.

Ajuste De La Llave De Gas De Llama Reducida

1. Utilice un controlador con un cabezal especial para quitar e instalar la boquilla como(figura 3).

2. Retire la boquilla (figura 4) del quemador con un controlador especial de boquilla, y coloque la nueva. (figura 5)

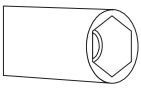


Figura 3

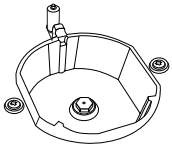


Figura 4

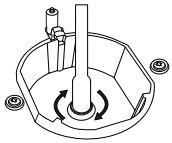


Figura 5

Ventilación De La Habitación

El aire necesario para la combustión se recibe del aire de la habitación y los gases emitidos se dan directamente en la habitación. Para un funcionamiento seguro de su producto, una buena ventilación de la sala es una condición previa. Si no hay ninguna ventana o espacio para ser utilizados para la ventilación de la habitación, se debe instalar una ventilación adicional. Sin embargo, si la habitación tiene una puerta hacia el exterior, no es necesario realizar los orificios de ventilación.

Tamaño de la habitación	Abertura de ventilación
Menor que 5 m^3	mín. 100 cm^2
Entre 5 m^3 - 10 m^3	mín. 50 cm^2
Mayor que 10 m^3	no se requiere
En sótano o bodega	mín. 65 cm^2

Disminución Del Ajuste Del Caudal De Gas Para Los Grifos De La Encimera

1. Encienda el quemador que se va a ajustar y gire la perilla a la posición reducida.

2. Retire la perilla del grifo de gas.

3. Use un destornillador de tamaño adecuado para ajustar el tornillo de ajuste de la tasa de flujo. Para GLP (panel de butano-pro) gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Para el gas natural, debe girar el tornillo hacia la izquierda una vez.

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

4. Si la llama es más alta que la posición deseada, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Si es más pequeña, gírela en sentido antihorario.

5. Para el último control, lleve el quemador tanto a llama alta como a posiciones reducidas y compruebe si la llama está encendida o apagada.

Según el tipo de grifo de gas utilizado en su electrodoméstico, la posición del tornillo de ajuste puede variar.

Para ajustar su horno según para el tipo de gas, realice el ajuste para la llama reducida cuidadosamente girando con un destornillador pequeño como se muestra a continuación en el tornillo en el medio de las llaves de paso de gas, así como los cambios de la boquilla. (Imágenes 6,7)

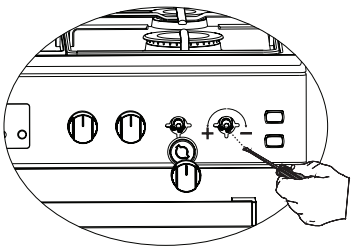


Figura 6

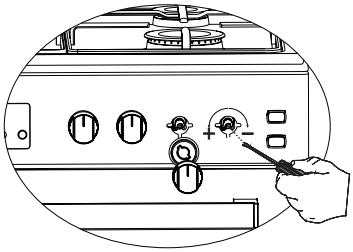


Figura 7

Desmontaje Del Quemador Catedral

La chapa de protección del quemador se fija con dos tornillos. Como se muestra en la figura 8, utilice un destornillador para retirarlo. Como se muestra en la figura 9, presione el clip de resorte en la dirección de la flecha para sacar el quemador de la ranura. Como se muestra en la figura 10, quite el inyector en el cojinete con una llave de vaso. Para volver a colocar el quemador, aplique el proceso de eliminación de forma inversa.

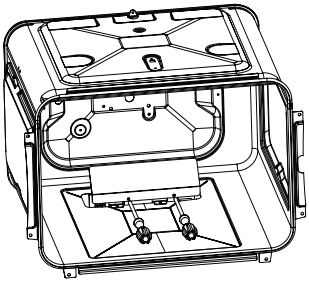


Figura 8



Figura 9

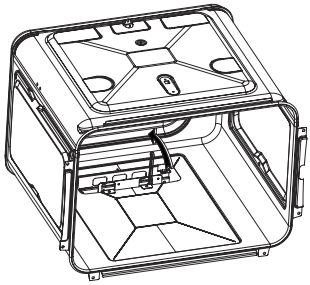
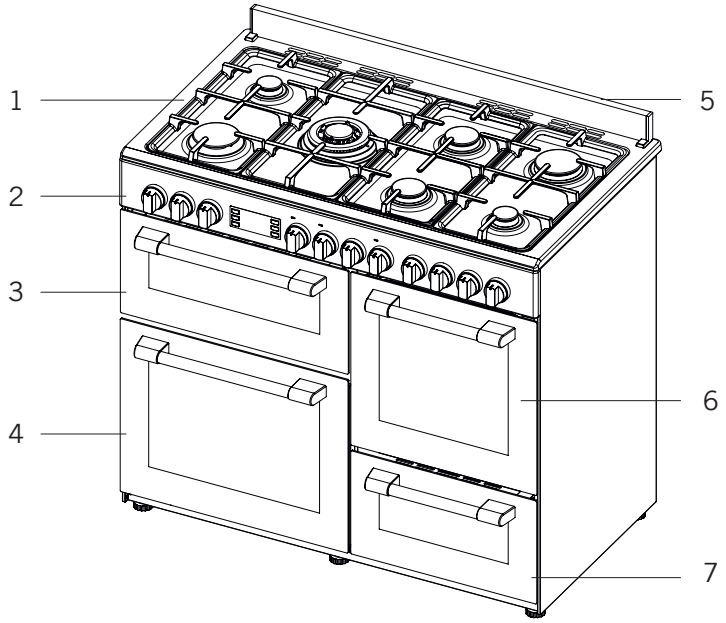


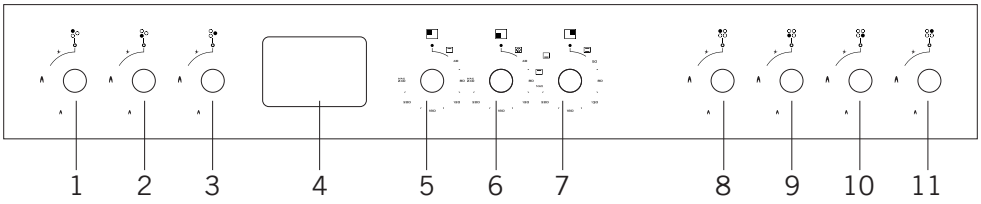
Figura 10

INTRODUCCIÓN AL USO DEL APARATO



1. Placa quemador
2. Panel de control
3. Grill LHS
4. Horno principal LHS
5. Salpicadero *
6. Horno RHS
7. Pieza inferior

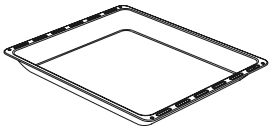
Panel de control



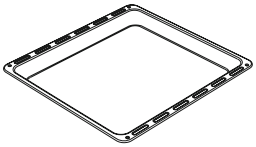
1. Quemador auxiliar
2. Quemador rápido
3. Quemador para wok
4. Temporizador digital*
5. Grill LHS
6. Horno principal LHS
7. Horno RHS
8. Quemador normal
9. Quemador normal
10. Quemador auxiliar
11. Quemador rápido

Nota: No todos los símbolos están en todos los modelos; fíjese sólo en los símbolos de su aparato.

Accesorios



Bandeja profunda*
Se usa para pasteles, frituras y recetas de guisos. En el caso de freír directamente en la parrilla para pasteles, alimentos congelados y platos de carne, se puede utilizar en la bandeja de recolección de aceite.



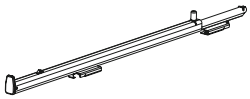
Bandeja
Se utiliza para repostería (galletas, galletas, etc.) y alimentos congelados.



Parrilla de alambre
Se utiliza para freír y/o colocar los alimentos en alimentos horneados, fritos y congelados en el estante deseado.



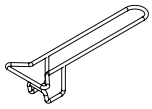
En la parrilla de alambre de la bandeja *
Los alimentos que pueden pegarse durante la cocción, como por ejemplo la carne de vacuno, se colocan en la bandeja grill y así se evita el contacto y la adherencia de los alimentos.



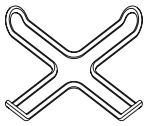
Carril telescópico *
Con la ayuda de rieles telescópicos, las bandejas y/o estantes de alambre se pueden colocar y quitar fácilmente.



Salpicadero *
La temperatura resultante de la chimenea del horno evita el contacto con la pared.



Asa de la bandeja
Uso para bandejas calientes.



Unidad de soporte de cafetera *
Puede ser utilizado para la cafetera.

Características Técnicas De Su Horno

Ancho exterior	1000 mm			
Profundidad externa	600 mm			
Altura exterior	900 mm			
Potencia de la lámpara	15-25 W			
	Horno principal	**Horno grill**	**RHS superior**	**RHS inferior**
Elemento de calefacción inferior	1200 W	---	1000 W	600 W
Elemento calentador superior	1000 W	---	800 W	500 W
Elemento calentador Turbo	1800 W	---	1800 W	---
Elemento calentador de la parrilla	---	1400 W	---	---
Tensión de corriente	220-240V AC 50/60Hz			
Consumo eléctrico total	Código de tipo	MFR0/1702102E	5520 W	
	Código de tipo	MFR0/1512122E	8320 W	
Consumo de gas total	Código de tipo	MFR0/1701201G	20,1 kW, 1461 g/h	
	Código de tipo	MFR0/1512122E	10,75 kW, 782 g/h	

ATENCIÓN: Para que el servicio autorizado realice la modificación, se debe tomar en consideración esta tabla. El fabricante no se hace responsable de cualquier problema que surja debido a cualquier modificación defectuosa.

ATENCIÓN: Para aumentar la calidad del producto, las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso.

ATENCIÓN: Los valores indicados en el aparato o en la documentación que lo acompaña, son lecturas de laboratorio de acuerdo con la correspondiente normativa. Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales.

Quemador Características técnicas	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,10 mbar		G20,13 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural		Gas natural	
Wok Quemador	Inyector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm	1,60	mm
	Flujo de gas	0.333	m³/h	0.333	m³/h	0.318	m³/h	0.333	m³/h
	Potencia	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW	3,50	kW
Rápido Quemador	Inyector	1,15	mm	1,10	mm	1,55	mm	1,45	mm
	Flujo de gas	0.276	m³/h	0.276	m³/h	0.318	m³/h	0.276	m³/h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW	2,90	kW
Semi-Rápido Quemador	Inyector	0,97	mm	0,92	mm	1,20	mm	1,10	mm
	Flujo de gas	0.162	m³/h	0.162	m³/h	0.185	m³/h	0.162	m³/h
	Potencia	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW	1,70	kW
Quemador Quemador	Inyector	0,72	mm	0,70	mm	0,90	mm	0,85	mm
	Flujo de gas	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0.100	m³/h	0,96	m³/h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW	0,95	kW
Parrilla Quemador	Inyector	0,92	mm	0,92	mm	1,10	mm	1,05	mm
	Flujo de gas	0.144	m³/h	0.144	m³/h	0.143	m³/h	0.144	m³/h
	Potencia	1,50	kW	1,50	kW	2,00	kW	1,50	kW
Horno Principal	Inyector	0,97	mm	0,97	mm	1,25	mm	1,15	mm
	Flujo de gas	0.190	m³/h	0.190	m³/h	0.190	m³/h	0.190	m³/h
	Potencia	2,00	kW	2,00	kW	1,50	kW	2,00	kW

Quemador Características técnicas		G30,28-30 mbar G31,37 mbar		G30,37 mbar		G30-27,5 mbar	
		GLP		GLP		GLP	
Wok Quemador	Inyector	0,96	mm	0,96	mm	0,92	mm
	Flujo de gas	254	g/h	254	g/h	242	g/h
	Potencia	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW
Rápido Quemador	Inyector	0,85	mm	0,85	mm	0,90	mm
	Flujo de gas	211	g/h	211	g/h	221,7	g/h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW
Semi-Rápido Quemador	Inyector	0,65	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Flujo de gas	124	g/h	124	g/h	141	g/h
	Potencia	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW
Quemador Quemador	Inyector	0,50	mm	0,50	mm	0,50	mm
	Flujo de gas	69	g/h	69	g/h	76,3	g/h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW
Parrilla Quemador	Inyector	0,60	mm	0,60	mm	0,61	mm
	Flujo de gas	109	g/h	109	g/h	145,4	g/h
	Potencia	1,50	kW	1,50	kW	2,00	kW
Horno Principal	Inyector	0,70	mm	0,70	mm	0,71	mm
	Flujo de gas	131	g/h	131	g/h	109	g/h
	Potencia	2,00	kW	2,00	kW	1,50	kW

ATENCIÓN: Los valores de diámetro escritos en el inyector se especifican sin una coma. Por ejemplo: el diámetro de 1,70 mm se especifica como 170 en el inyector.

INSTALACIÓN DE SU HORNO

Verifique si la instalación eléctrica es adecuada para poner el aparato en funcionamiento. Si la instalación de electricidad no es adecuada, llame a un electricista y un plomero para organizar los servicios públicos según sea necesario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

ATENCIÓN: Es responsabilidad del cliente preparar la ubicación donde se colocará el producto y también tener preparada la instalación eléctrica.

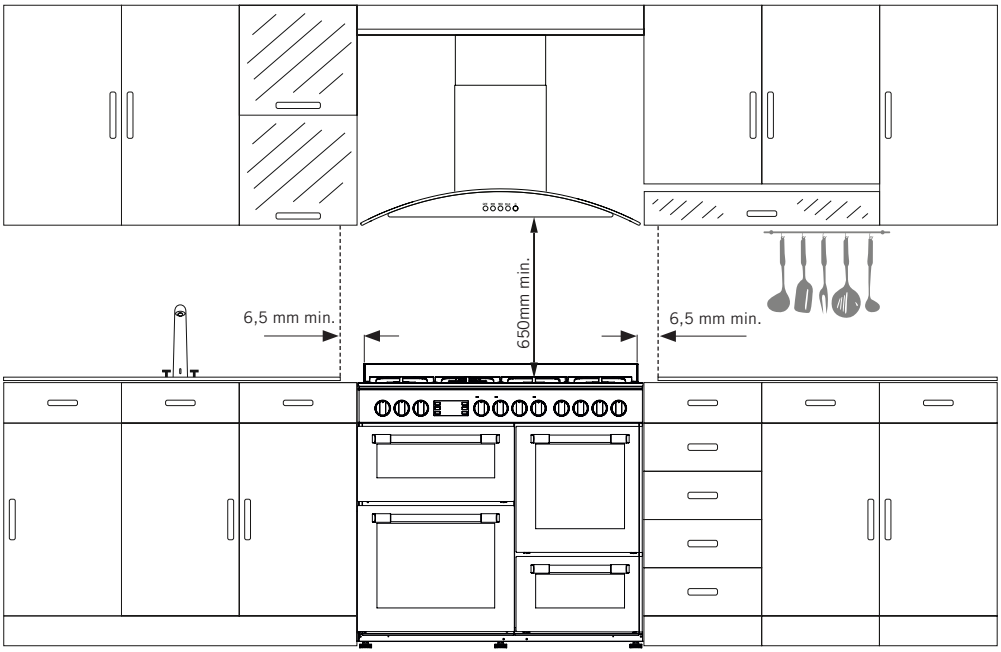
ATENCIÓN: Se deben seguir las reglas en los estándares locales sobre instalaciones eléctricas durante la instalación del producto.

ATENCIÓN: Verifique que no haya daños en el aparato antes de instalarlo. No instale el aparato si está dañado. Los productos dañados causan un riesgo para su seguridad.

Lugar Correcto Para La Instalación Y Advertencias Importantes

Las patas del aparato no deben permanecer sobre superficies blandas, como las alfombras. El piso de la cocina debe ser durable para transportar el peso de la unidad y cualquier otro utensilio de cocina que pueda usarse en el horno.

El aparato es adecuado para usarse en ambas paredes laterales, sin ningún tipo de soporte, o sin instalarlo en un armario. Si se instalará una campana o extractor encima de la estufa, siga las instrucciones del fabricante para la altura de montaje. (mín. 650 mm)

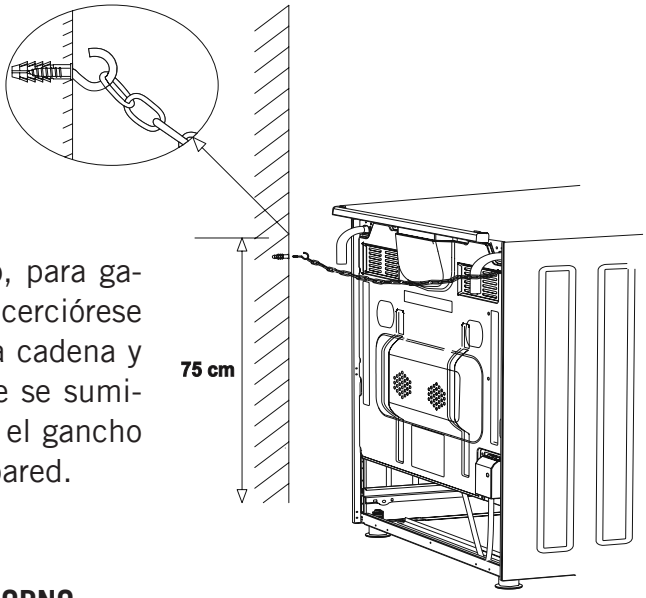


ATENCIÓN: Los muebles de cocina cerca del electrodoméstico deben ser resistentes al calor.

ATENCIÓN: No use la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.

ATENCIÓN: No instale el aparato al lado de refrigeradores o refrigeradores. El calor irradiado por el aparato aumenta el consumo de energía de los dispositivos de refrigeración.

Ilustración De Amarre De Cadena



Antes de usar el aparato, para garantizar un uso seguro, cerciórese de fijarlo a la pared con la cadena y el tornillo enganchado que se suministran. Asegúrese de que el gancho esté bien atornillado a la pared.

USO DE LA SECCIÓN DEL HORNO

1. Cuando el horno se usa por primera vez, se extenderá un olor que se obtendrá del uso de los elementos de calentamiento. Para deshacerse de esto, opere durante 45 minutos mientras está vacío. Para poder cocinar en su horno; el interruptor del horno debe haber sido girado y el encendido debe haber sido realizado. De lo contrario, su horno no funcionará.

2. En la tabla de cocción se indican los tipos de alimentos que se van a cocinar, los tiempos de cocción y las posiciones del termostato (opcional). Los valores que figuran en la tabla de cocción son valores característicos y se obtuvieron como resultado de las pruebas realizadas en nuestro laboratorio. Puede encontrar diferentes sabores adecuados para su gusto dependiendo de sus hábitos de cocina y uso.

3. Abra la tapa del horno cuando no cocine en él.

4. Tiempos de cocción: Los resultados pueden cambiar de acuerdo con el voltaje de área y el material que tiene diferente calidad, cantidad y temperaturas.

5. Durante el tiempo en que se cocina en el horno, la tapa del horno no debe abrirse con frecuencia. De lo contrario, la circulación del calor puede desequilibrarse y los resultados pueden cambiar.

6. Puede hacer pollo revolviendo en su horno por medio de los accesorios.

Uso De La Parrilla

1. Cuando coloque la parrilla en el estante superior, la comida en la parrilla no tocará la parrilla.

2. Puede precalentar durante 5 minutos mientras asa a la parrilla. Si es necesario, puede voltear la comida boca abajo.

3. La comida debe estar en el centro de la parrilla para proporcionar el máximo flujo de aire a través del horno.

Para encender la parrilla:

1. Coloque el botón de función sobre el símbolo de la parrilla.

2. Luego, ajústelo a la temperatura deseada de la parrilla.

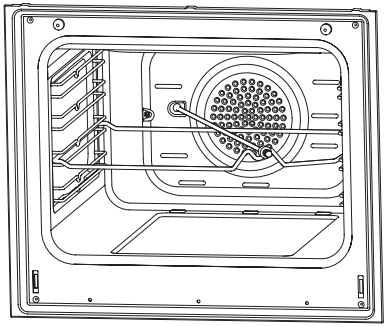
Para apagar la parrilla:

Coloque el botón de función en la posición de apagado.

ATENCIÓN: Mantenga la puerta del horno cerrada mientras cocina a la parrilla. (parrilla eléctrica)

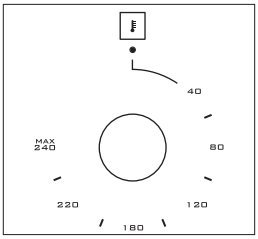
ATENCIÓN: Mantenga la puerta del horno abierta mientras cocina a la parrilla. (parrilla de gas)

Uso Del Asador De Pollos *



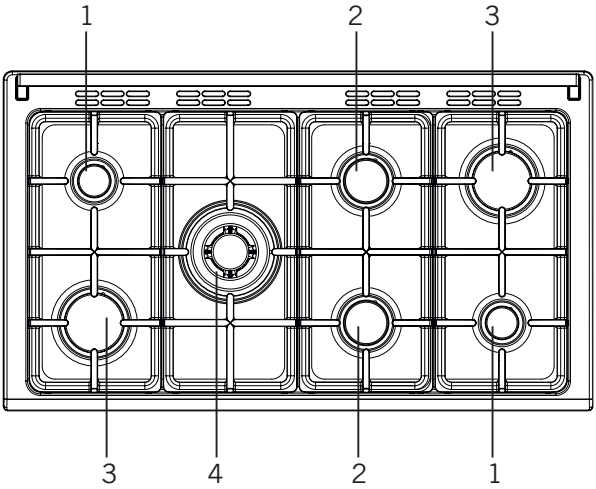
Coloque el ensartador en la estructura. Deslice la estructura del ensartador en el horno al nivel deseado. Coloque una bandeja de goteo en la parte inferior para recoger los jugos. Añada un poco de agua en la bandeja de goteo para facilitar la limpieza. No olvide retirar la parte de plástico del asador. Después de asar, atornille el mango de plástico al pincho y saque la comida del horno.

Termostato



Se utiliza para determinar la temperatura de cocción del plato que se va a cocinar en el horno. Después de colocar la comida dentro del horno, gire el interruptor para ajustar la temperatura deseada entre 40-240 °C. Para las temperaturas de cocción de diferentes alimentos, vea la tabla de cocción.

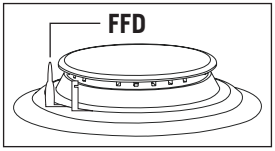
Uso De La Placa



1. Quemador auxiliar
2. Quemador normal
3. Quemador rápido
4. Quemador para wok

El símbolo de la llama grande indica la mayor potencia de cocción y el símbolo de la llama pequeña indica la menor potencia de cocción. En la posición de apagado, no se suministra gas a los quemadores.

● Cerrado Totalmente abierto Medio abierto



El dispositivo de seguridad de corte de llama (FFD, por sus siglas en inglés): opera instantáneamente cuando el mecanismo de seguridad se activa debido al exceso de líquido sobre las placas superiores.

1. Si su horno tiene sistema de encendido desde el pulsador, pulse y gire la válvula de gas en posición abierta y al mismo tiempo pulse el botón de encendido.

2. El sistema de funcionamiento de los quemadores superiores e inferiores de nuestros hornos de gas es uno por uno. Cuando usted quiere utilizar su quemador de preferencia, antes de que usted debe hacer la prensa la perilla del grifo y esperar casi 5-10 segundo. A continuación, se puede inflamar mediante un sistema de encendido automático (opcional) o una cerilla. Usted debe esperar 10-15 segundos después de inflamar a tener prensa por la perilla del grifo y después de que usted puede hacer permitir la perilla. Si no puede realizar esta operación debe intentarlo de nuevo.

3. Las válvulas que controlan los quemadores a gas tienen un mecanismo de seguridad especial. Presione siempre el interruptor hacia delante y llévelo hasta el símbolo de la llama girando en sentido contrario a las agujas del reloj (izquierda). Todos los encendedores deben operar pero solo la hornilla que usted controla debe encenderse. Mantenga presionado el interruptor hasta que realice la ignición.

4. En modelos con sistema de seguridad de gas, cuando la llama de la cocina se apaga, la válvula de control corta el gas automáticamente. Para operar los quemadores con sistema de seguridad de gas, debe presionar la perilla y girar en sentido antihorario. Después del encendido (con el sistema de encendido automático opcional o con cerillas) debe esperar cerca de 5-10 segundos para la activación de los sistemas de seguridad del gas.

5. No opere continuamente el encendedor por más de 15 segundos. Después de 15 segundos, si el quemador no se enciende, deténgase y si está intentando encender el horno, abra la puerta y espere un minuto como mínimo antes de volver a intentarlo. Si el quemador se apaga por alguna razón, cierre la válvula de control de gas y espere un mínimo de un minuto antes de volver a intentarlo.

6. Antes de operar su cocina, asegúrese de que las tapas de los quemadores estén bien posicionadas. Abajo se muestra la colocación correcta de las tapas de los quemadores.

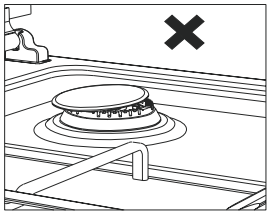


Figura 11

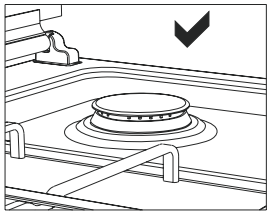
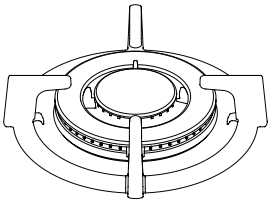


Figura 12

Quemador Para Wok



Como posee un sistema de doble anillo de flama, da una distribución de calor homogénea en el fondo de la cacerola de cocción a alta temperatura. Es ideal para el corto plazo y la alta temperatura de cocción. Cuando se desea utilizar la cacerola regular de cocción en el quemador para wok, es necesario que quite el soporte para wok de la estufa de mesa.

Tamaños de los cazos

Quemador pequeño	12-18 cm
Quemador normal	18-22 cm
Quemador grande	22-26 cm
Quemador para wok	26-32 cm

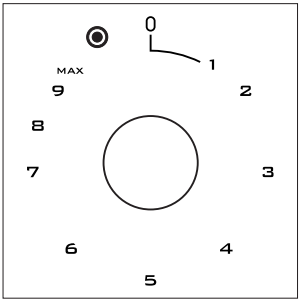


Uso De Placas Cerámicas *

Los mandos de control de la placa de cocción se utilizan para el manejo de las placas. Para obtener la potencia de cocción deseada, gire los mandos de control de la placa de cocción hasta el nivel correspondiente.

	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4	Nivel 5	Nivel 6	Nivel 7	Nivel 8	Nivel 9	Máx.
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W

Uso De Las Zonas De Cocción Multifuncionales *

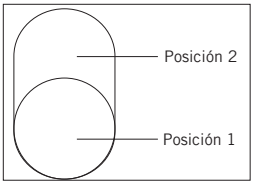


Las zonas de cocción multifuncionales permiten cocinar con diferentes tamaños de cacerolas en la misma zona de cocción. Cuando se activan estas zonas de cocción, primero se enciende la zona de cocción interior.

1. Para cambiar el diámetro de la zona de cocción activa, gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj.

2. Se oirá un "clic" en cuanto cambie el radio de la placa térmica.

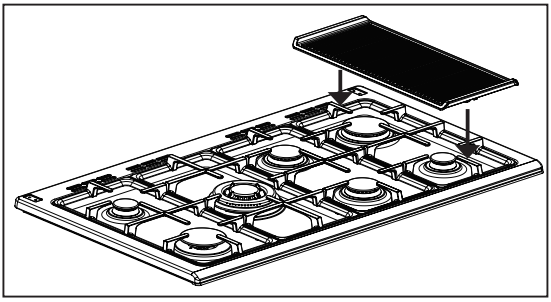
Apagado De Las Zonas De Cocción Multifuncionales *



Gire el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de apagado para apagar el horno. Todos los segmentos de la zona de cocción están apagados.

Advertencia: La posición 2 de las zonas de cocción multi-segmento no funcionan de forma independiente.

Plancha *



Asegúrese de que la plancha de asar está colocada sobre la placa de cocción. La plancha se calienta mucho durante su uso. Mantenga a los niños alejados del horno.
Se utiliza para cocinar sus alimentos directamente.

Advertencia: Coloque la plancha sólo en la zona marcada.

1. Los utensilios metálicos, como las espátulas, pueden dañar la superficie de cocción.

2. No coloque la plancha horizontalmente sobre la placa de cocción. No se ajustará correctamente y puede caerse de la parte superior de la placa.

3. Caliente la plancha durante un máximo de 2 minutos antes de poner los alimentos en ella. Puede dañarse si se calienta durante más tiempo.

Advertencia: Debido a que está hecha de hierro fundido, la plancha es pesada. Tenga cuidado durante la manipulación.

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

	Elemento calentador superior + inferior		Calentador Turbo + ventilador
	Elemento calentador inferior + ventilador		Elementos calentador superior + inferior + ventilador
	Quemador de la parrilla / Elemento calentador de la parrilla		Elemento calentador superior
	Quemador del horno / Elemento calentador infeior		Flama
	Encendedor		

ATENCIÓN: Todos los tipos de calentadores y tipos de programas que constan de estos calentadores pueden no estar disponibles en todos los modelos.

TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

ATENCIÓN: El horno debe ser precalentado durante 7 -10 minutos antes de colocar la comida en él.

Alimentos	Horno Cavidad	Posición del estante	Duración de la cocción	Temperatura °C	Duración de cocción (min.)
Galletas	Abajo a la izquierda - Arriba a la derecha	2	Static-Turbo	170-180	30-35
Pizza	Abajo a la izquierda	2	Turbo ventilador	200-240	20-25
Bandeja pastel	Abajo a la izquierda	2	Estático	170-180	35-40
Hojaldre	Abajo a la izquierda	2	Estático	170-180	30-35
Bistec *	Arriba a la izquierda	2	Parrilla	Máx.	30-35
Quiche lorraine	Arriba derecha	2	Turbo ventilador	170-180	30-35
Bandeja hamburguesa	Abajo a la izquierda - Arriba a la derecha	2	Static - Turbo	180-200	30-35
Tarta de manzana	Arriba derecha	2	Arriba Abajo - Ventilador	180-190	60-65
Tarta pequeña	Abajo a la izquierda	2	Estático	170-180	25-30

* Los alimentos deben ser volteados después de la mitad del tiempo de cocción.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Desconecte el enchufe que suministra electricidad para el horno de la toma.

2. Mientras el horno está en funcionamiento o poco después de que comience a funcionar, está extremadamente caliente. Debe evitar tocar desde los elementos de calentamiento.

3. Nunca limpie la parte interior, el panel, la tapa, las bandejas y todas las demás partes del horno con herramientas como cepillos duros, mallas de limpieza o cuchillos. No use agentes abrasivos, que rayen ni detergentes.

4. Después de limpiar las partes interiores del horno con un paño con jabón, enjuáguelo y luego séquelo completamente con un paño suave.

5. Limpie las superficies de cristal con agentes especiales de limpieza de vidrio.

6. No limpie su horno con limpiadores a vapor.

7. Antes de abrir la tapa superior del horno, limpie el líquido derramado de la tapa. Además, antes de cerrar la tapa, asegúrese de que la mesa de cocción esté suficientemente fría.

8. Nunca use agentes inflamables como ácido, diluyente y gasolina cuando limpie su horno.

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

10. Para limpiar la tapa de cristal frontal del horno, quite los tornillos de fijación que fijan la manija por medio de un destornillador y quite la puerta del horno. Luego de limpiar y enjuague a fondo. Después de secar, coloque el cristal del horno correctamente y vuelva a instalar el asa.

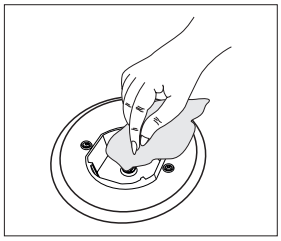


Figura 13

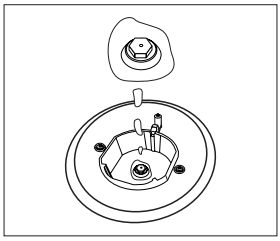


Figura 14

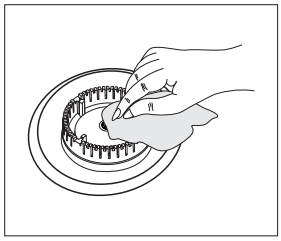


Figura 15

Instalación De La Puerta Del Horno

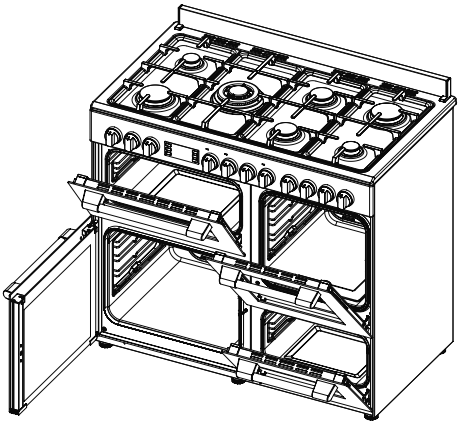


Figura 16

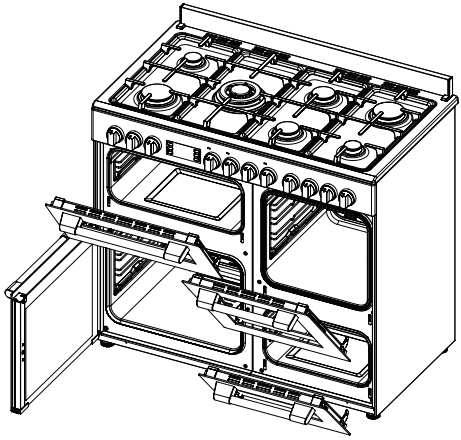


Figura 17

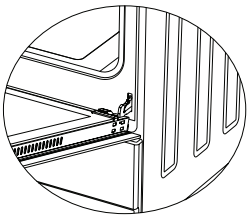


Figura 16.1

Abra completamente la puerta del horno tirando de ella hacia usted. Después, realice el proceso de desbloqueo tirando del cierre de la bisagra hacia arriba con la ayuda de un destornillador como se muestra en la **figura 16.1.**

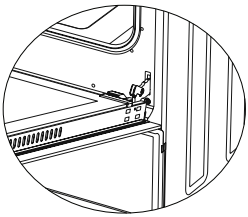


Figura 16.2

Coloque el bloqueo de la bisagra en el ángulo más ancho como se muestra en la **figura 16.2**. Lleve las dos bisagras conectando la puerta del horno a la misma posición.

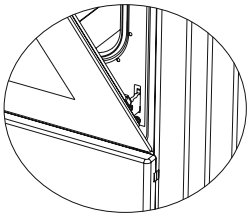


Figura 17.1

Luego, cierre la puerta del horno como para apoyarse en el bloqueo de la bisagra como se muestra en la **figura 17.1.**

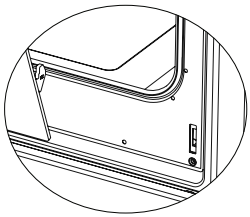


Figura 17.2

Para quitar la puerta del horno, tire de ella hacia arriba sosteniéndola con ambas manos cuando esté cerca de la posición cerrada, como se muestra en la **figura 17.2**.

Para volver a colocar la puerta del horno, realice los pasos mencionados anteriormente en sentido inverso.

Limpieza Y Mantenimiento Del Cristal De La Puerta Delantera Del Horno

Cristal de la puerta abatible

Retire el perfil presionando los pestillos de plástico de los lados izquierdo y derecho, como se muestra en la figura 18, y tirando del perfil hacia usted, como se muestra en la figura 19. A continuación, retire el cristal interior, como se muestra en la figura 20. Si es necesario, el cristal central se puede retirar de la misma manera. Una vez realizada la limpieza y el mantenimiento, vuelva a montar los vasos y el perfil en orden inverso. Asegúrese de que el perfil esté bien asentado en su lugar.

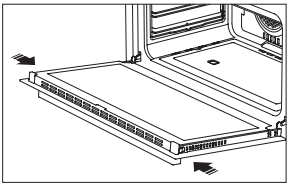


Figura 18

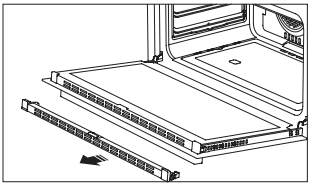


Figura 19

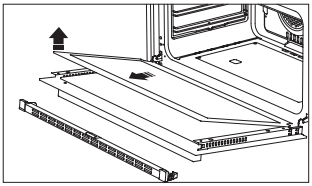


Figura 20

Cristal de la puerta de apertura lateral

Abra el cristal de la puerta. Retire el cristal tirando hacia arriba. El cristal exterior está fijado al perfil de la puerta del horno. Después de quitar el cristal, la limpieza se puede hacer fácilmente. Después de determinar los procedimientos de limpieza y mantenimiento, coloque el vaso empujándolo hacia abajo. Asegúrese de que el cristal está bien instalado.

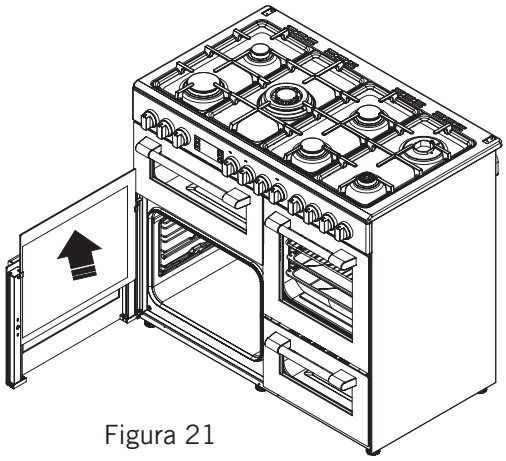


Figura 21

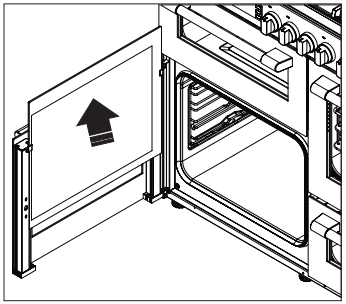


Figura 21.1

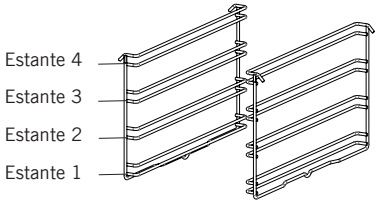
Paredes Catalíticas *

Las paredes catalíticas se encuentran en el lado izquierdo y el lado derecho de la cavidad debajo de las guías. Las paredes catalíticas eliminan el mal olor y obtienen el mejor rendimiento de la estufa. Las paredes catalíticas también absorben los residuos de aceite y limpian el horno mientras está en funcionamiento.

Retirada de las paredes catalíticas

Para eliminar las paredes catalíticas, las guías deben ser retiradas primero. Tan pronto como se saquen las guías, las paredes catalíticas se liberarán automáticamente. Las paredes catalíticas deben cambiarse después de 2-3 años.

Posiciones Del Estante



Es importante colocar la rejilla de alambre en el horno adecuadamente. No permita que el estante de alambre toque la pared trasera del horno. Las posiciones de los estantes se muestran en la siguiente figura. Puede colocar una bandeja profunda o una bandeja estándar en los estantes de alambre inferior y superior.

Instalación y eliminación de estantes de alambre

Para quitar los estantes de alambre, presione los clips que se muestran con las flechas en la figura, primero quite la parte inferior y la parte superior de la ubicación de instalación. Para instalar estantes de alambre, invierta el procedimiento para quitar el estante de alambre.

Cambio De La Bombilla Del Horno

ATENCIÓN: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el circuito del aparato esté abierto antes de cambiar la bombilla. (Tener el circuito abierto significa que la energía está desconectada)

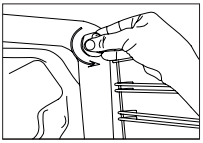
Primero desconecte la alimentación eléctrica del aparato y asegúrese de que el aparato esté frío.

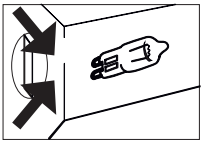
Quite la protección de cristal girando como se indica en la figura de la izquierda. Si tiene dificultad para girar, usar guantes de plástico le ayudará.

Luego, retire la bombilla girando, y ponga la nueva bombilla con las mismas especificaciones.

Reinstale la protección del cristal, conecte el cable de alimentación del electrodoméstico a la toma de corriente eléctrica y complete el reemplazo. Ahora puede usar su horno.

Lámpara tipo G9

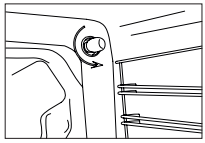


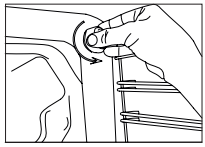


220-240 V, AC
15-25 W

Figura 22

Lámpara tipo E14





220-240 V, AC
15 W

Figura 23

ATENCIÓN: Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.

Uso De La Hoja Deflectora De La Parrilla *

1. Un panel de seguridad está diseñado para proteger el panel de mandos y los botones cuando el horno está en modo de cocinar a la parrilla. (figura 24)

2. Utilice este panel de seguridad para evitar que el calor dañe el panel de mandos y los botones cuando el horno esté en modo de cocinar a la parrilla.

ATENCIÓN: Las partes accesibles pueden estar calientes cuando la parrilla está en uso. Mantenga a los niños lejos del horno.

3. Coloque el panel de seguridad debajo del panel de mandos abriendo la tapa frontal del horno de cristal. (figura 25)

4. Y luego asegure el panel de seguridad entre el horno y la cubierta frontal cerrando suavemente la cubierta. (figura 26)

5. Es importante cocinar para mantener la tapa abierta a una distancia específica cuando se cocina en modo de cocinar a la parrilla.

6. El panel de seguridad brindará una circunstancia de cocción ideal mientras protege el panel de mandos y los botones.

ATENCIÓN: Si la olla tiene la opción de **"parrilla cerrada funcionando"** con termostato, puede mantener la puerta del horno cerrada durante el funcionamiento; en este caso, la hoja deflectora de la parrilla será innecesaria.



Figura 24

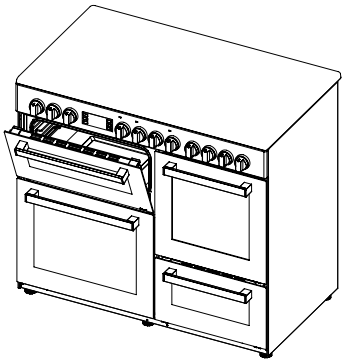


Figura 25

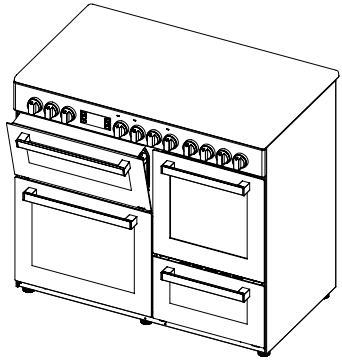


Figura 26

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede resolver los problemas que puede encontrar con su producto al verificar los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

Puntos de verificación

En caso de que experimente un problema con el horno, primero revise la tabla a continuación y pruebe las sugerencias.

Problema	Causa Posible	Qué hacer?
El horno no funciona.	Suministro eléctrico no disponible.	Verifique el suministro de energía.
	Suministro de gas no disponible.	Verifique si la válvula de gas principal está abierta.
		Verifique si la tubería de gas está doblada.
		Asegúrese de que la manguera de gas esté conectada al horno.
		Compruebe si se está utilizando una válvula de gas adecuada.
El horno se detiene durante la cocción.	El enchufe se sale de la toma de corriente.	Vuelva a instalar el enchufe en la toma de corriente.
Se apaga durante la cocción.	Operación continua demasiado larga.	Deje que el horno se enfríe después de largos ciclos de cocción.
	Más de un enchufe en un enchufe de corriente.	Use solo un enchufe para cada enchufe de corriente.
La puerta del horno no se abre correctamente.	Restos de alimentos atascados entre la puerta y la cavidad interna.	Limpia bien el horno y trate de volver a abrir la puerta.
El encendedor no funciona.	El dispositivo de encendido o su extremo están obstruidos.	El dispositivo de endendido o su extremo están obstruidos.
	Los tubos del quemador de gas están obstruidos.	Limpie los tubos del quemador de gas.
Choque eléctrico al tocar el horno.	Sin una conexión a tierra adecuada.	Asegúrese de que la red eléctrica tenga una correcta toma a tierra.
	Se usa una toma de corriente sin conexión a tierra.	

Problema	Causa Posible	Qué hacer?
Goteo de agua	El agua o el vapor se pueden generar bajo ciertas condiciones dependiendo de la comida que se cocina. Esto no es un error del aparato.	Deje que el horno se enfríe y luego séquelo con un trapo de cocina.
Sale vapor de una grieta en la puerta del horno.		
Hay agua dentro del horno.		
El horno no calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y reinicie.
	Controles del horno no ajustados correctamente.	Lea la sección sobre el funcionamiento del horno y reinicie el horno.
	Fusible disparado o interruptor automático apagado.	Sustituya el fusible o reinicie el interruptor. Si esto se repite con frecuencia, llame a un electricista.
Humo que sale durante el funcionamiento.	Cuando utiliza el horno por primera vez.	El humo sale de los calentadores. No se trata de una avería. Después de 2-3 ciclos, no habrá más humo.
	Comida en el calentador.	Deje que el horno se enfríe y limpie los residuos de comida del calentador.
Cuando utilice el horno, saldrá olor a quemado o plástico.	Se usan accesorios plásticos u otros accesorios no resistentes al calor dentro del horno.	A altas temperaturas, debe usar accesorios de cristalería adecuados.
El horno no cocina bien.	La puerta del horno se abre con frecuencia durante la cocción.	No abra la puerta del horno con frecuencia, si la comida que está cocinando no requiere ser volteada. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interna disminuirá y, por lo tanto esto influirá en el resultado de la cocción.
La luz interna es débil o no funciona.	Objeto extraño que cubre la bombilla durante la cocción.	Limpie la superficie interna del horno y revise nuevamente.
	La bombilla podría estar fallando.	Reemplace con una bombilla con las mismas características técnicas.

REGLAS DE MANIPULACIÓN

1. No use la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.

2. Realice el movimiento y el transporte en el embalaje original.

3. Preste la máxima atención al aparato mientras es cargado / descargado y manipulado.

4. Asegúrese de que el embalaje esté bien cerrado durante la manipulación y el transporte.

5. Proteja de factores externos (como humedad, agua, etc.) que puedan dañar el embalaje.

6. Tenga cuidado de no dañar el aparato debido a golpes, colisiones, caídas, etc. mientras lo manipula y transporta, y no lo rompa ni lo deforme durante el funcionamiento.

RECOMENDACIONES PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

Los siguientes detalles le ayudarán a usar su producto ecológica y económicamente.

1. Use envases de color oscuro y esmalte que conducen mejor el calor en el horno.

2. Mientras cocina su comida, si la receta o el manual del usuario indican que se requiere precalentar, precaliente el horno.

3. No abra la puerta del horno con frecuencia mientras cocina.

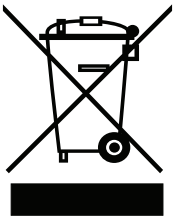
4. Trate de no cocinar múltiples platos simultáneamente en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos hornillas en el estante de rejilla.

5. Cocine múltiples platos sucesivamente. El horno no perderá calor.

6. Apague el horno unos minutos antes del tiempo de caducidad de la cocción. En este caso, no abra la puerta del horno.

7. Descongele la comida congelada antes de cocinar.

DESECHO ECOLÓGICO DEL HORNO



Deseche el embalaje de una manera respetuosa con el medio ambiente.
Este aparato está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19 / UE relativa a aparatos eléctricos y electrónicos usados (residuos de equipos eléctricos y electrónicos - RAEE). La guía determina el marco de trabajo para la devolución y el reciclaje de los aparatos usados, según sea aplicable en toda la UE.

INFORMACIÓN DEL PAQUETE

Los materiales de embalaje del aparato se fabrican con material reciclable, de acuerdo con nuestra Reglamentación Nacional para el Medio Ambiente. No desechar el embalaje junto con la basura doméstica ni similares. Llévelo a los puntos de recogida de material de embalaje designados por las autoridades locales.



SÍMBOLOS DE PANTALLA

	Indicación del estado del horno • **Encendido:** Cocinando o listo para cocinar. • **Apagado:** No cocinando.
	Indicador de estado de minutero • **Encendido:** Alarma activa de minutero. • **Parpadeando:** Modo de ajuste de minutero, ajuste posible mediante los botones ⊕ o ⊖ o cuando la alarma actual de minutero se completa. • **Apagado:** El minutero no está activo.
	Indicación de bloqueo infantil • **Encendido:** El bloqueo para niños está activado. • **Apagado:** El bloqueo para niños no está activado.
A	**Indicación de estado de cocción automática** • **Encendido:** Cocción completa o semi automática activada. • **Parpadeando:** Condición de cocción automática completada o encendida. • **Apagado:** Cocción automática no activada.

Es un módulo de sincronización electrónico que permite que los alimentos que haya puesto en el horno estén listos para ser servidos en cualquier momento que desee. Lo único que tiene que hacer es programar el tiempo de cocción de la comida y también el momento en que desea que su comida esté lista.

También es posible utilizar una alarma programada por minutos independiente del horno.

En caso de que el temporizador esté atrasado o adelantado no es un mal funcionamiento. El temporizador del horno puede ser atrasado o adelantado según la frecuencia de la red eléctrica, ya que se ejecuta directamente con la tensión general. Esta no es una falla de funcionamiento.

ENCENDIDO

Al encenderlo, el horno está inactivo, los símbolos de la hora del día y A parpadean. La hora indicada del día no es correcta y tiene que ser ajustada. Pulse para activar el horno y proceda ajustando la hora del día como se muestra a continuación.

AJUSTE DE LA HORA

El ajuste de la hora del día sólo es posible cuando no hay un programa de cocción en curso. Pulse y simultáneamente durante 3 segundos para entrar en el modo de ajuste y luego el símbolo de punto entre las horas y los dígitos de minutos comenzarán a parpadear. Puede ajustar la duración deseada usando y . La duración máxima ajustable es 23h 59 minutos. El modo de ajuste será abandonado dentro de 6 segundos después de que se pulse el último botón o se puede terminar inmediatamente pulsando el botón .

Nota: El ajuste de la hora del día también se activa en los primeros 7 segundos después de encenderlo.

AJUSTE DEL MINUTERO

Con esta función, puede ajustar la duración en minutos . Una vez transcurrido el tiempo ajustado, se producirá un sonido de alarma.

Pulse el botón una vez para entrar en el modo de ajuste del minuto, el símbolo, empezará a parpadear en la pantalla. Con o con,ajuste la duración deseada. La duración máxima ajustable es de 10 horas. El modo de ajuste será abandonado dentro de 6 segundos después de que se pulse el último botón o se puede terminar inmediatamente pulsando el botón .

CANCELACIÓN DEL SONIDO DEL TIMBRE DE LA ALARMA

Una vez transcurrido el tiempo ajustado de alarma, el timbre de la alarma comenzará a sonar, acompañada por el parpadeo del símbolo en la pantalla. Cualquier pulsación de botón detendrá el sonido de la alarma y esta indicación. Si no se pulsa ningún botón, el sonido de la alarma finalizará automáticamente después de 5 minutos, pero el símbolo parpadeante continuará.

COCCIÓN SEMI AUTOMÁTICA

Este programa de cocción está diseñado para comenzar a cocinar de inmediato durante una duración especificada. Después de ajustar el horno a la función deseada y temperatura mediante las perillas del horno:

1. Pulse el botón dos veces, el símbolo A parpadeará en la pantalla. dur y la duración de la cocción se mostrará en la pantalla una tras otra.

2. Al usar los botones + o −, ajuste la duración de cocción deseada.

3. Después de 6 segundos de que el último botón fue pulsado o pulse A dos veces, ahora el ajuste se ha completado. será constante en la pantalla y la pantalla mostrará la hora actual del día.

COCCIÓN TOTALMENTE AUTOMÁTICA

Este programa de cocción está diseñado para realizar una cocción retardada programando la hora del día, cuando el alimento debe estar listo. En otras palabras, el horno comenzará a cocinar no de inmediato, pero automáticamente calculará el tiempo para iniciar la cocción.

1. Realice los pasos 1 y 2 de la cocción semiautomática como se indicó anteriormente End (ajuste de duración de la cocción).

2. Pulse el botón una vez de nuevo, el símbolo A parpadeará en la pantalla y la duración de la cocción se mostrará en la pantalla una tras otra.

3. Al usar los botones + o −, ajuste el tiempo final de cocción. el símbolo desaparecerá pero el símbolo A seguirá parpadeando en la pantalla. Esto indica que se programa una cocción automática, pero la cocción aún no ha comenzado.

4. Después de 6 segundos de haber pulsado el último botón o al pulsar , el ajuste se completará, la pantalla mostrará la hora actual del día.

FIN DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

Después de que la cocción se termine de manera automática, el icono A inicia a apagarse. El sonido de alarma puede silenciarse pulsando cualquier botón. A fin de desactivar el bloqueo de tecla pulse el botón durante 2 segundos. pulsando este botón el horno se pone a modo manual. Si no se pulsa cualquier botón, alarma seguirá durante 7 minutos.

INTERRUPTORES DE ENERGÍA

Interrupciones de energía a corto plazo (de 50 segundos más o menos) no afectarán el producto y durante este tiempo continúan progresando los temporizadores y el reloj del día.

Por razones de seguridad su horno se apagará excepto de las interrupciones de energía a corto plazo (interrupciones de más de 50 segundos). Esto se indica mediante el parpadeo del reloj y el icono A en la pantalla. En la pantalla la hora se visualiza como **12:00**, y será necesario austar la hora. (consulte: encendido).

Nota: El símbolo A parpadeando indica que el horno está inactivo y que tiene que entrar en el modo manual.

BLOQUEO PARA NIÑOS

Esta función está diseñada para evitar cualquier modificación no autorizada de los ajustes del temporizador. Esta función estará activa, dentro de los 30 segundos siguientes a la última pulsación del botón . aparecerá. Para desactivarlo, pulse el botón durante 3 segundos. desaparecerá.

OPCIONES PROGRAMABLES

Tono de la alarma:

Al pulsar y mantener pulsado el botón durante 3 segundos se obtendrá el tono de zumbador válido actualmente. Al pulsar los botones ⊕ y ⊖, podrá desplazarse por 3 tonos de timbre disponibles. El último tono de timbre oído será grabado automáticamente como el tono seleccionado. Después de 6 segundos de que el último botón fue pulsado o pulse , el ajuste se ha completado.

Ajuste de brillo:

Al pulsar y mantener pulsado el botón ⊕ durante 3 segundos se mostrará el ajuste de brillo válido actualmente. Al pulsar los botones ⊕ y ⊖, puede desplazarse por 8 configuraciones de brillo disponibles. El último ajuste de brillo visto se grabará automáticamente como el ajuste seleccionado. Después de 6 segundos de que el último botón fue pulsado o pulse , el ajuste se ha completado.

Nota: Los valores predeterminados son los más altos.

Nota: Las opciones programables son no volátiles y residirán después de cualquier fallo de alimentación.