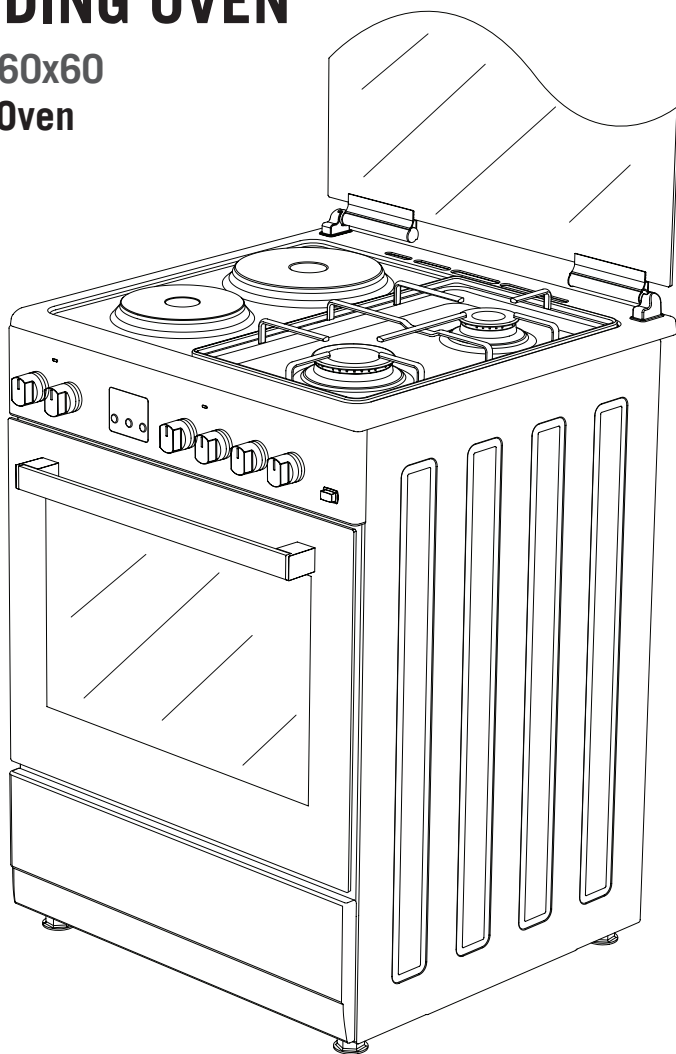


FREE STANDING OVEN

50x55 / 50x60 / 60x60

Gas & Electrical Oven



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

Dear User,

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

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

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

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

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

“Conforms with the EEE Regulations.”

CONTENTS

Important warnings	4
Introduction of the Appliance	6
Important warnings	7
Chain Lashing Illustration.....	8
Installation of your oven	9
Technical features of your oven	9
If the appliance does not operate	11
Control panel	12
Using cooker section	12
Using oven section	14
Maintenance and cleaning	15
Installation of the Oven Door.....	16
Cleaning and maintenance of the oven's front door glass	17
Changing the Oven Lamp	17
Accessories	18
Nozzle change operation	19
Reduced flame gas cock adjustment.....	19
Removal of the Lower and Upper Burner and Installation of the Injector to the Gas Oven	20

IMPORTANT WARNINGS

1. Pay attention to minimum health and safety requirements.
2. The cooker is supplied setup according to the conditions shown on the rating label which is stuck to the rear of the appliance. From this sticker you can learn for which gas type (LPG or NG) this appliance is configured when supplied.
3. Keep the electrical cable of your oven away from the hot areas.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer its services agent or similar qualified persons in order to avoid hazard.
5. Ensure that the appliance is switches off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
6. In case of power failure, readjust your timer definitely. Otherwise, the oven will not operate (Digital Timer).
7. Your oven can be having different output pressure according your countries gas and pressure specifications. Be sure that the cooker is configured correctly for local requirements (for example, the jets must be suitable for local gas type and gas pressure).
8. Connect your oven to LPG in shortest way and without any leakage. Min. 40 cm Max. 125 cm.
9. When making gas leakage check, never use any flame type like those of lighter, matches, cigarette fire or similar ones.
10. Usage of your appliance creates moisture and heath in the room it is placed, make sure that your kitchen is ventilated well. Maintain the natural ventilation ducts properly.
11. **CAUTION!** Do not touch hot parts with bare hands and keep children well supervised
12. When the oven is hot never touch the oven glass by hand.
13. Before starting to use your appliance, keep curtain, tulle, paper or inflammable things away from your appliance. Do not keep combustible or inflammable things in or on the appliance.

14.This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating. All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

15.For disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection, must be incorporated in fixed wiring in accordance with the wiring rules.

16.Some models are supplied without a plug-an-lead set. In this case please use a flexible cable to suitable for connection to mono phase: H05 VV-F3G4mm 2 or for 3 phase: H05 VV-F 5G 1.5mm 2

17.This appliance is produced in accordance with the safety regulations. Incorrect use will harm people and appliance.

18.Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Never let them play with the appliance.

19.Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

20.Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces

21.This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

22.“**CAUTION:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away”

INTRODUCTION OF THE APPLIANCE

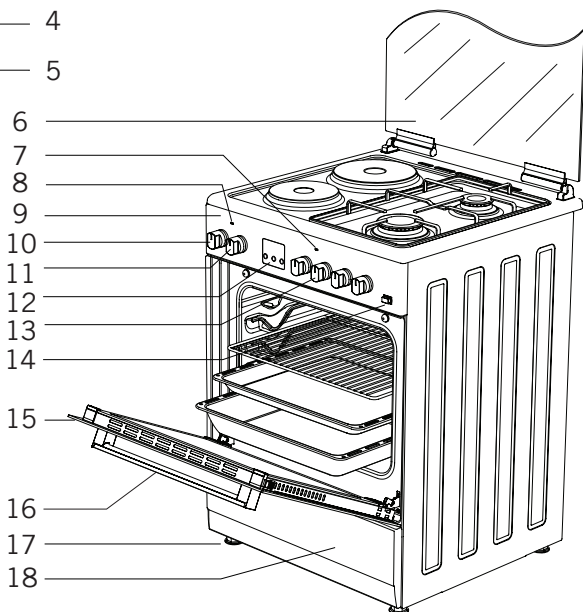
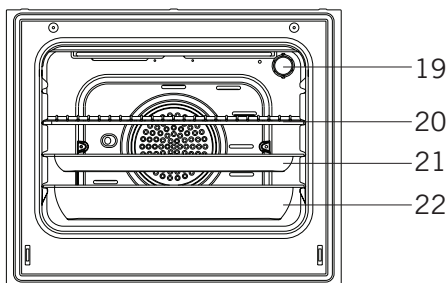
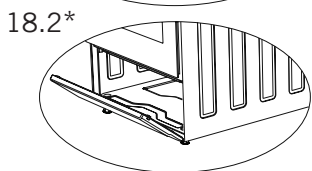
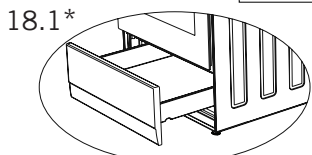
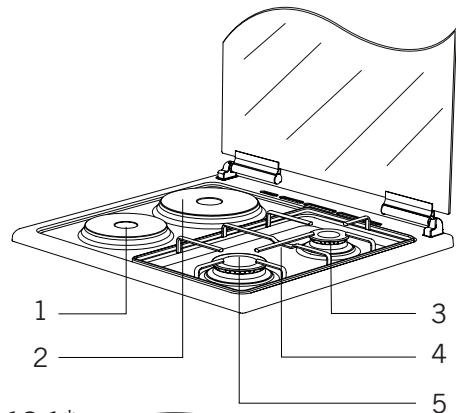


Figure 18.1 and 18.2 are optional for ovens with dimensions 50x60 and 60x60(*)

Figure 18.1 is not available for oven with dimension 50x55 and 18.2 is optional. (*)

- | | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|------------------------|
| 1. Hotplate Ø145mm | 9. Control Panel | 17. Plastic Leg |
| 2. Hotplate Ø185mm | 10. Thermostat Setting | 18. Lower Cabinet Door |
| 3. Middle Burner | 11. Oven Setting | 18.1 Drawer |
| 4. Trivet | 12. Digital Timer | 18.2 Flap Door |
| 5. Large Burner | 13. Cooker Section Control Switches | 19. Lamp |
| 6. Glass Door (Sheet Metal Door) | 14. Push Button Lighter | 20. Grill |
| 7. Cooker Section Led Lamp | 15. Door | 21. Standard Tray |
| 8. Oven Section Led Lamp | 16. Handle | 22. Deep Tray |

IMPORTANT WARNINGS

Electrical Connection and Security

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

2. Your oven is adjusted in compliance with 230V~50-60Hz. (or 230V/400V~50-60Hz.) electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.

3. Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be placed, immediately contact a qualified electrician. Manufacturer shall never be responsible from the damages that will arise because of the sockets connected to the appliance with no earth system. If the ends of the electrical connection cable are open, according to the appliance type, make a proper switch installed in the mains by which all ends can be disconnected in case of connecting / disconnecting from / to the mains.

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

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

6. Please operate your oven in dry atmosphere.

Gas Connection and Security

Please operate your oven in dry atmosphere.

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

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

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

4. Re-inspect the gas connection.

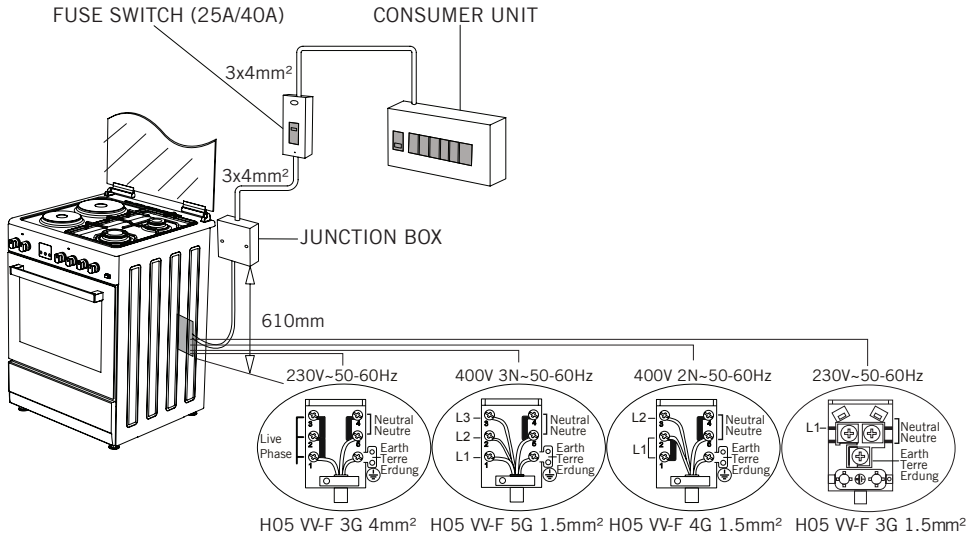
5. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

6. Do not make gas hose and electrical cable of your oven go through the heated areas, especially through the rear side of the oven. Do not move gas connected oven. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.

7. Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to

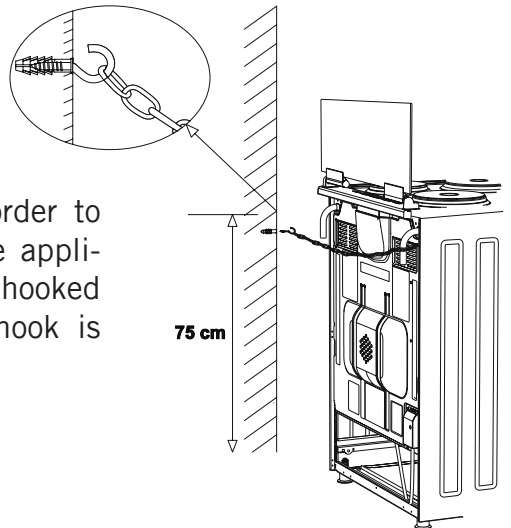
fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

8. Please use flexible hose for gas connection.

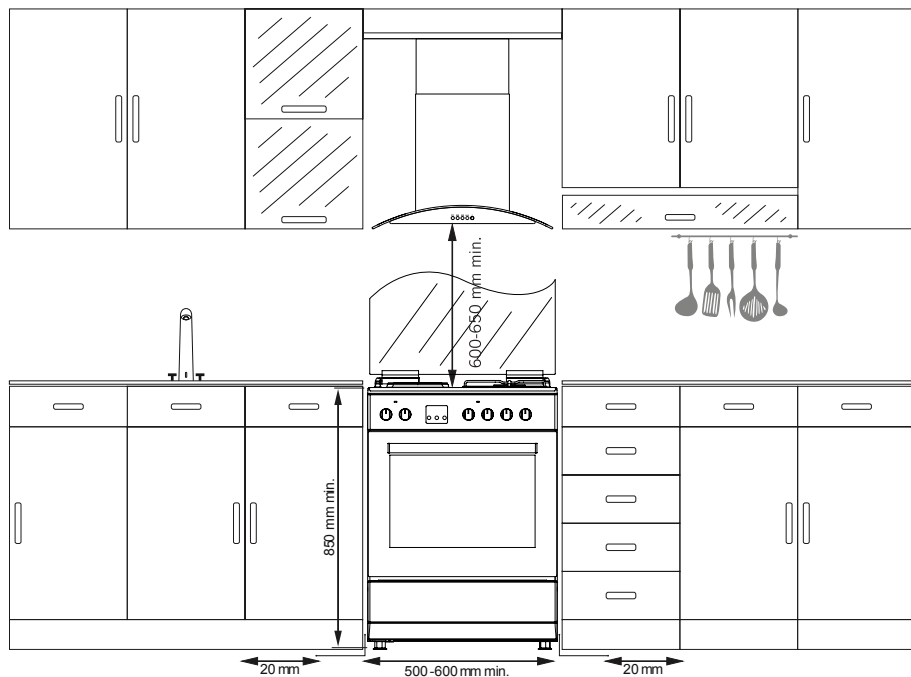


Chain Lashing Illustration

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



INSTALLATION OF YOUR OVEN



TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN

SPECIFICATIONS	50x55	50x60	60x60
Outer width	500mm	500mm	600mm
Outer depth	565mm	630mm	630mm
Outer height	855mm	855mm	855mm
Inner width	341mm	341mm	441mm
Inner depth	443mm	443mm	443mm
Inner height	316mm	316mm	316mm
Inner volume	48lt	48lt	62lt
Lamp power	15W	15W	15W
Bottom heating element	1000W	1000W	1200W
Top heating element	800W	800W	1000W
Turbo heating element	----	1800W	2200W
Grill heating element	1500W	1500W	2000W

















Supply Voltage	220V-240V AC,50-60Hz (Or 230V400V AC,50-60 Hz)
Hot Plate 145 mm	1000 W
Hot Plate 180 mm	1500 W
Hot Plate rapid 145 mm	1500 W
Hot Plate rapid 180 mm	2000 W

BURNER INJECTOR VALUES ACCORDING TO THE GAS TYPE		LPG G30/28-30 mbar	NG G20/20 mbar	NG G25/25 mbar
Wok Burner	Injector Ø mm	0,96	1,30	1,40
	Power kW	3,60	3,35	3,66
	Consumption Gr/h,m ³ /h	259,20	0,300	0,365
Rapid Burner	Injector Ø mm	0,85	1,15	1,15
	Power kW	2,75	2,75	2,75
	Consumption Gr/h,m ³ /h	198	0,263	0,287
Semi Rapid Burner	Injector Ø mm	0,65	0,97	0,97
	Power kW	1,60	1,70	1,70
	Consumption Gr/h,m ³ /h	115,20	0,165	0,175
Auxiliary Burner	Injector Ø mm	0,50	0,72	0,72
	Power kW	0,90	0,90	0,90
	Consumption Gr/h,m ³ /h	64,80	0,086	0,097
Oven Burner	Injector Ø mm	0,65	0,97	0,97
	Power kW	1,80	1,85	1,85
	Consumption Gr/h,m ³ /h	129,60	0,174	0,192
Grill Burner	Injector Ø mm	0,60	0,92	0,92
	Power kW	1,50	1,55	1,55
	Consumption Gr/h,m ³ /h	108	0,153	0,164

IF THE APPLIANCE DOES NOT OPERATE

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

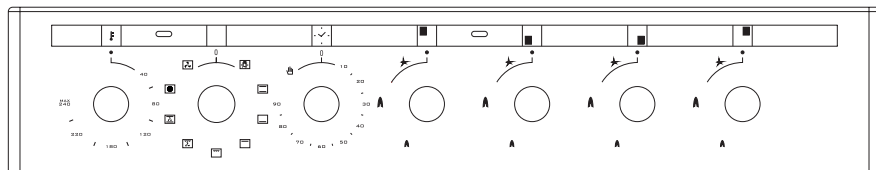
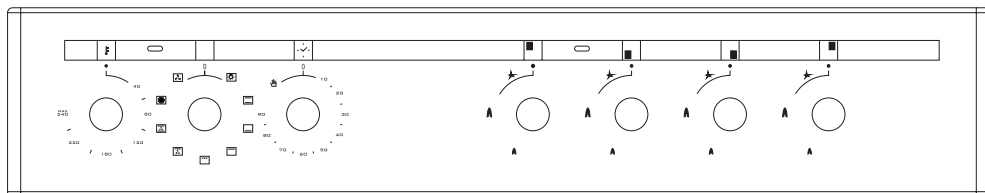
DESCRIPTION OF OVEN and CONTROL PANELS

	Tumspit		Fan
	Top + Bottom heating element		Turbo heating + Fan
	Lamp		Bottom + Top heating elements + Fan
	Bottom heating element + Fan		Grill heating element + Fan
	Grill heating element		Grill burner / Grill heating element
	Grill heating element + Lamp		Top heating element
	Electrical timer		Oven burner / Bottom heating element
	Flame		Ignition lighter

THERMOSTAT KNOB; In order to operate the oven, thermostat must be adjusted to desired temperature. Your thermostat has a feature of adjustment to 50 - 280 degree.

MECHANIC TIMER KNOB (Optional); In order to operate the oven, timerswitch should be adjusted to desired time from 0-90 minute. You can use cooking time table.

CONTROL PANELS



Front electric hot plate	Rear electric hot plate	Rear left burner (middle burner)	Front left burner (big burner)
Grill burner or heating element	Oven burner (optional) or heating element	Timer (optional)	Thermostat (optional)

USING COOKER SECTION

Using Gas Burners:

WOK Burner	24-28cm
Big Burner	22-26cm
Normal Burner	18-22cm
Small Burner	12-18cm

- Closed
- Fully open
- Half open

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

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

turn the knob counter clockwise.

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

4. In models with Gas Security System, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must press the knob and turn counter-clock-wise. After the ignition you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

Using Hot Plates

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

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

2. When using first time, operate your electric hotplate in position 6 for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning.

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



False



False



False



True

Before operating your hob please make sure that the burner caps are well positioned. The right placement of the burner caps are shown as below.

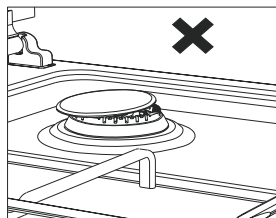


Figure 1

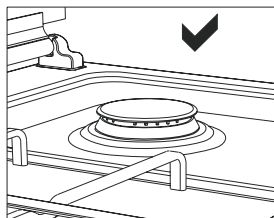


Figure 2

USING OVEN SECTION

Using oven burners

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

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

Using oven heating elements

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 250 °C for 45-60 minutes while it is empty.

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

3. Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.

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

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

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

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

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

Cooking Time Table

Meals	Temperature (°C)	Rack position	Cooking time (min.)
Creamed cake	150-170	2	30-35
Pastry	200-220	2	35-45
Biscuit	160-170	3	20-25
Cookie	160-170	3	20-35
Cake	160-180	2	25-35
Braided cookie	200-220	2	30-40
Filo Pastry	180-220	2	35-45
Savory pastry	160-180	2	20-30
Lamb meat	210-230	1	90-120
Veal	210-230	1	90-120
Mutton	210-230	1	90-120
Chicken (pieced)	210-230	1	75-100
Fish	190-210	2	40-50

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

INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

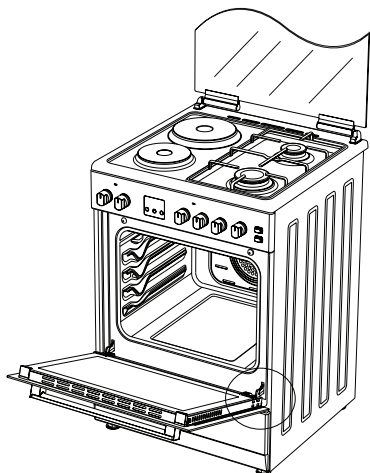


Figure 3

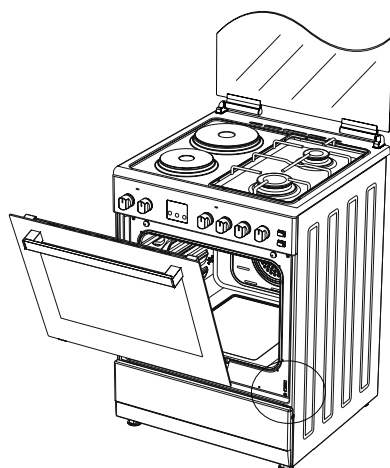


Figure 4

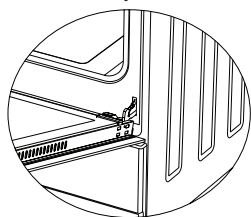


Figure 3.1

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 screwdriver as shown in **Figure 3.1**.

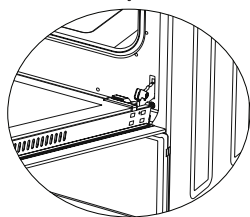


Figure 3.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **Figure 3.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

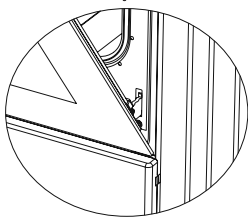


Figure 4.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **Figure 4.1**.

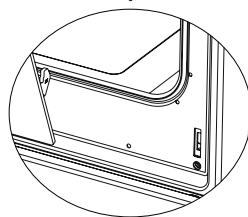


Figure 4.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **Figure 4.2**.

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

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE OVEN'S FRONT DOOR GLASS

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in Figure 5 and pulling the profile towards yourself as shown in Figure 6. Then remove the inner-glass as shown in Figure 7. 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.

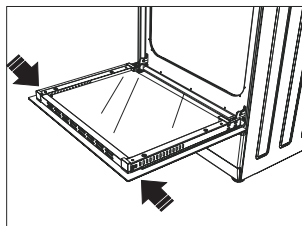


Figure-5

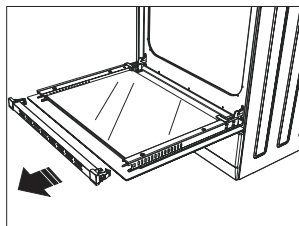


Figure-6

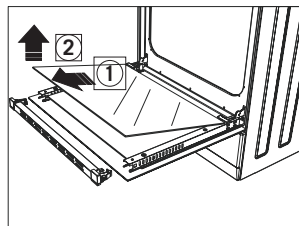


Figure-7

CHANGING THE OVEN LAMP

In order to avoid the possibility of an electric shock, ensure that the circuit of the appliance is open before changing the lamp. (The open-circuit is an electrical circuit that does not conduct current.)

1- First of all, cut the electrical connection of the appliance and ensure that the appliance is cooled down.

2- Remove the glass protection by turning as shown in the figure. If you have difficulty in turning it, the use of plastic gloves will help you.

3- Afterwards, remove the lamp by turning and install the new lamp with the same specifications.

The specifications of the lamp should be as follows:

- 230 V, AC
- 15 W
- Type E14

4- Place the glass protection and complete the replacing process by plugging in the electric cable of the appliance. Now, you can use your oven.

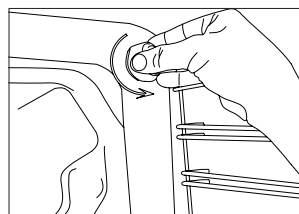


Figure-8

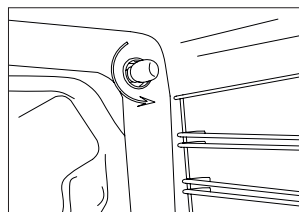
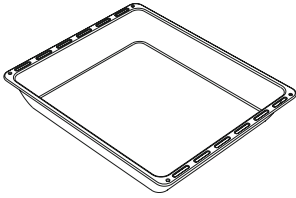


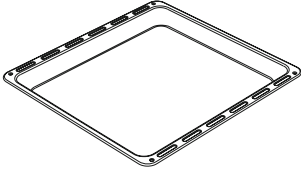
Figure-9

ACCESSORIES



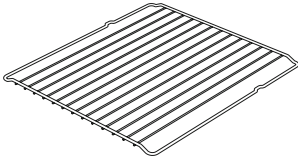
Deep Tray

Used for pastries, deep fried foods and stew recipes. In case of frying directly on the grill for cakes, frozen foods and meat dishes, it can be used of oil pick-up tray.



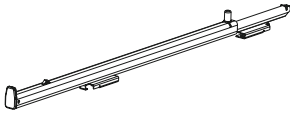
Tray

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



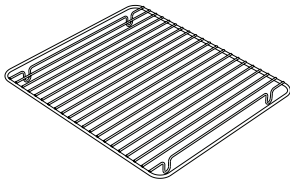
Wire Grill

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



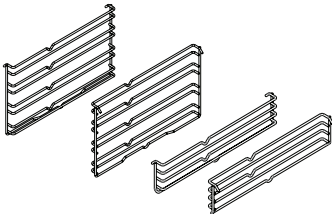
Telescopic Rail

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



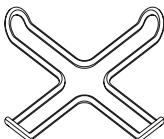
In Tray Wire Grill

Foods that can stick while cooking such as beef are placed on in tray grill. Thus, the contact and sticking of the food is prevented.



Lower and Upper Wire Racks

While cooking, you can place the deep tray and tray on the lower and upper wire racks.



Coffee Pot Support Unit

Can be used for coffee pot.

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as (Figure-10)

2. Please remove nozzle (Figure -11) from burner with special nozzle driver and install new nozzle (Figure -12)

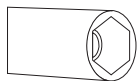


Figure-10

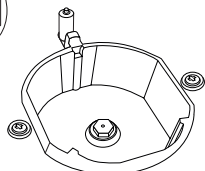


Figure-11

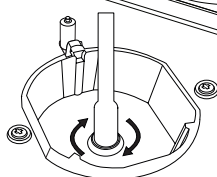
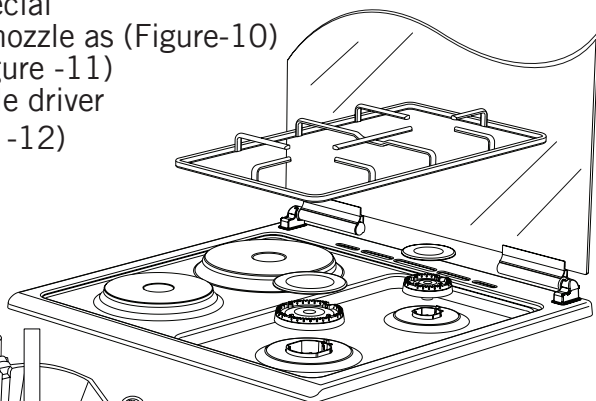


Figure-12



Reduced Flame Gas Cock Adjustment:

	From LPG to NG	From NG to LPG
Rapid Burner	3 Turns Counterclockwise	3 Turns Clockwise
Semi-Rapid Burner	2.5 Turns Counterclockwise	2.5 Turns Clockwise
Auxiliary Burner	2 Turns Counterclockwise	2 Turns Clockwise
WOK Burner	4 Turns Counterclockwise	4 Turns Clockwise
Oven Burner	4,5 Turns Counterclockwise	4,5 Turns Clockwise
Grill Burner	4 Turns Counterclockwise	4 Turns Clockwise

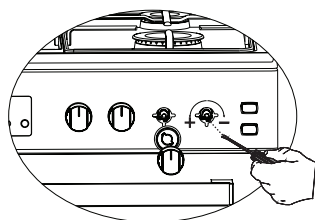


Figure-13

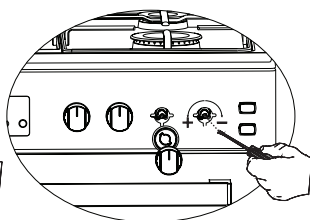


Figure-14

Remove the burner switches of the appliance as shown in Figure 13 and 14. In Figure 13, the setting mechanism is shown at the right lower corner of the tap and in Figure 14, just at the center of the tap. In order to re-place

the switches after making the appropriate adjustments in accordance with the above chart, apply the process reversely.

REMOVAL OF THE LOWER AND UPPER BURNER AND INSTALLATION OF THE INJECTOR TO THE GAS OVEN

Removal of the Upper Burner:

With the help of a screw driver, remove the screw as shown in Figure 15. As shown in Figure 16, remove the burner from its place by pulling it to yourself. As shown in Figure 17, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

Figure 15

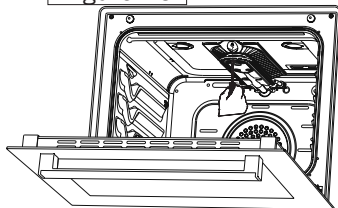


Figure 16

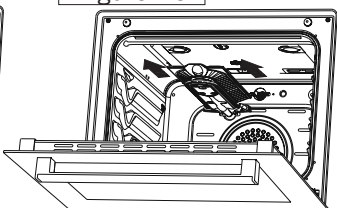
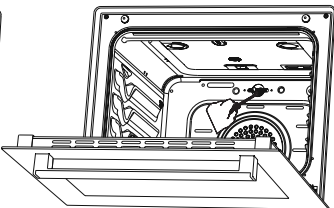


Figure 17



Removal of the Lower Burner:

The lower burner door has been fixed with two screws. As shown in Figure 18, remove it with the help of a screw driver. Remove the door by pulling upwards as shown in Figure 19. Remove the burner from its place by pulling it to yourself as shown in Figure 20. As shown in Figure 21, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

Figure 18

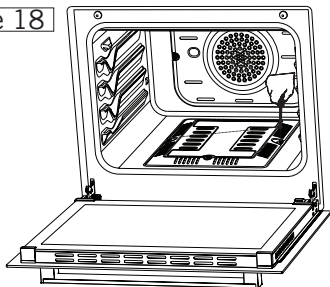


Figure 19

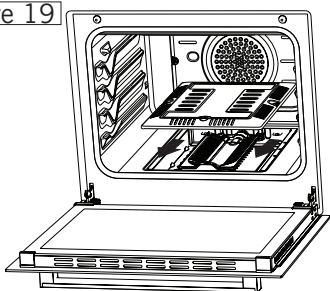


Figure 20

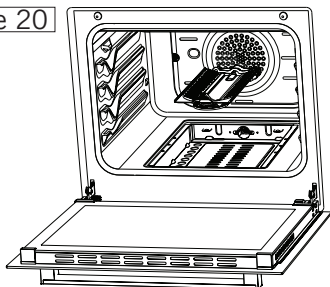
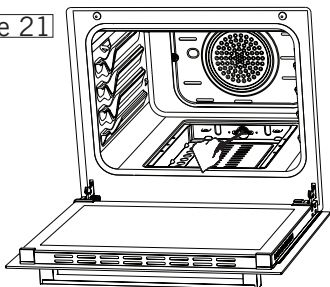


Figure 21



Muy estimado cliente,

Estas instrucciones de uso contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, la instalación / montaje, el empleo y el cuidado del equipo.

Por este motivo le recomendamos leerlas cuidadosamente antes de empezar a utilizar el producto y guardarlas para poderlas volver a consultar en caso de necesidad.

Observación: Estas instrucciones de uso han sido creadas para varios modelos. Algunas de las propiedades indicadas en estas instrucciones pueden diferir de las del equipo que usted ha adquirido.

Atención: Todos nuestros aparatos son sólo para el uso doméstico, no para el uso comercial

"ESTE EQUIPO SE HA DE INSTALAR EN CONFORMIDAD CON LA NORMATIVA VIGENTE Y SOLO PUEDE SER UTILIZADO EN LUGARES BIEN VENTILADOS. LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALARLO O EMPEZAR A UTILIZARLO."

"Conveniente al Reglamento de EEE"

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Indicaciones de instalación y seguridad.....	23
Descripción Del Aparato.....	25
Advertencias Importantes.....	26
Esquema De Conexión Cadena.....	27
Instalación Del Horno.....	28
Información Técnica.....	28
Si la cocina de gas deja de funcionar.....	30
A continuación se explica el significado de los símbolos utilizados en el marco de manejo.....	31
Paneles De Control.....	32
Manejo De Los Fogones.....	32
Manejo Del Horno.....	34
Tabla De Horneado Y Asado.....	35
Mantenimiento Y Limpieza.....	35
Montaje De Puerta De Horno.....	36
Limpieza Y Mantenimiento Del Vidrio De La Puerta Frontal Del Horno.....	37
Cambio De La Lámpara Del Horno.....	37
Accesorios.....	38
Fuego Pequeño.....	39
Desmontar Fogones De Inferior Y Superior Del Horno De Gas Y Poner Inyector.....	40

INDICACIONES DE INSTALACIÓN Y SEGURIDAD

Conexión Eléctrica

1. Esta cocina de gas necesita fusibles de 16 amperios. El enchufe del equipo solo puede conectarse a una toma de corriente que esté debidamente conectada a tierra.

2. Este equipo está diseñado para una alimentación de tensión de 230 V, 50 Hz. Si la red eléctrica principal del lugar donde se va a conectar el equipo no cumple este requisito, diríjase a un punto de servicio autorizado.

3. Proporcione una buena ventilación al lugar (sin corrientes de aire). Este equipo solo puede ser instalado en espacios que cumplan las normativas aplicables. Efectúe los trabajos de limpieza y conservación de los conductos de aire de forma regular.

4. En caso de resultar dañada la línea de alimentación, ésta deberá ser reemplazada por un técnico de servicio o un técnico electricista autorizado para evitar posibles peligros.

5. Durante la conexión y el manejo del equipo, preste atención a que la línea de alimentación no entre en contacto con otras superficies calientes

CONEXIÓN DE GAS

Antes de instalar o cambiar un equipo de gas se ha de informar a la empresa suministradora de gas local.

1. La instalación y la conexión del equipo solo puede ser efectuada a través de una empresa registrada en la lista de instaladores o de un servicio de asistencia técnica bajo contrato.

2. La conexión o el cambio a otro tipo de gas se ha de efectuar conforme a las normas de conexión aplicables:

3. Gas natural: Normas técnicas para instalaciones de gas (TRGI)

4. Gas licuado de petróleo: Normas técnicas para gas licuado de petróleo (TRF)

5. Tenga en cuenta las prescripciones aplicables al empleo de equipos de gas.

6. Encontrará las especificaciones de la cocina de gas y su equipamiento en la ficha de características que hay en la parte posterior de la misma (GLP o gas natural –GN-).

7. En caso de utilizar gas natural la conexión se ha de efectuar con una

manguera de seguridad para gas y una toma de gas con un dispositivo de cierre térmico (TAE).

8. En caso de utilizar gas licuado de petróleo se ha de conectar una pequeña instalación de gas con TAE.

9. No permita que las líneas de alimentación (eléctricas y de gas) entren en contacto con las piezas calientes.

10. En caso de producirse daños en las líneas de alimentación, un técnico deberá reemplazarlas por las líneas correspondientes para evitar posibles peligros.

11. ATENCIÓN: A fin de evitar descargas eléctricas, compruebe que el equipo está desconectado de la red antes de cambiar la lámpara del horno.

12. ATENCIÓN: ¡La presencia de fugas solo puede ser comprobada por un técnico!

13. Durante la búsqueda de fugas no encienda encendedores, cerillas, cigarrillos ni materiales inflamables.

14. Durante el funcionamiento del horno se calientan varias piezas descubiertas tales como los mandos, el marco de manejo y la plancha exterior del horno; mantenga a los niños alejados de estas piezas.

15. No utilice el equipo como una estufa.

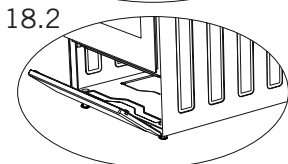
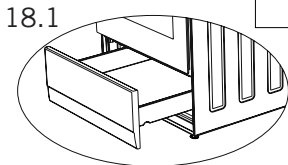
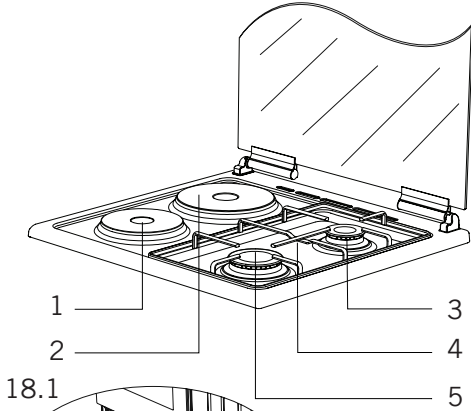
16. Cuando el equipo de gas esté en funcionamiento, mantenga alejados todos los materiales inflamables tales como cortinas, tules, papeles y otros. No coloque materiales inflamables o combustibles en el interior ni encima del aparato. En el carro solo se pueden colocar: vajilla o bandejas para hornos y otros materiales no inflamables.

En caso de producirse un escape de gas:

- cierre la válvula de la instalación o la bombona de gas
- apague todos los quemadores y otras fuentes de encendido.
- ventile la habitación; abra las ventanas y las puertas
- no conecte ningún aparato eléctrico (tampoco la luz)
- informe de la fuga de gas al servicio técnico autorizado inmediatamente

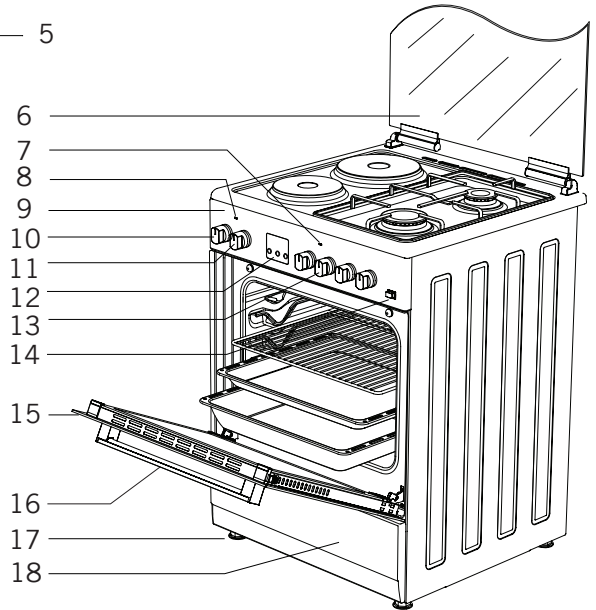
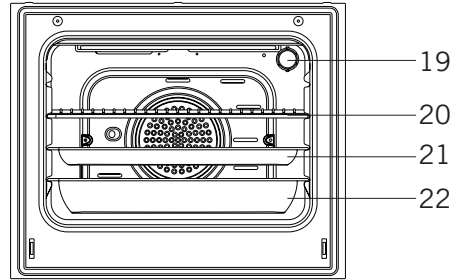
Atención: La conexión incorrecta o realizada por terceros invalidará todas las responsabilidades y el derecho a garantía.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



Las figuras 18.1 y 18.2 son opcionales para poder aplicarse sobre los equipos con medidas 50x60cm y 60x60cm (*)

La figura 18.1 no es aplicable para los equipos con medidas 50x55cm pero la figura 18.2 es opcional para poder aplicarse sobre los equipos con medidas 50x55cm (*)



1. Hotplate Ø145mm
2. Hotplate Ø185mm
3. Fogón Mediano
4. Parrilla
5. Fogón Grande
6. Cubierta de Vidrio (*Cubierta de Plata)
7. Lámpara Led De Parte De Cocina
8. Lámpara Led De Parte De Horno

9. Panel de Control
10. Ajustes de Parte Termos-tato
11. Ajustes de Parte Horno
12. Temporizador Digital
13. Botones de Control de Parte de Cocina
14. Botón de Mechero
15. Puerta de Horno
16. Mango de Horno
17. Pie de Plástico

18. Cubierta de Armario Inferior
- 18.1. Cajón
- 18.2. Cubierta Flape
19. Lámpara
20. Esantería del Alambre
21. Bandeja Estándar
22. Bandeja Profunda

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Conexión eléctrica y seguridad

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

2. El horno está configurado para funcionar con una corriente eléctrica de 230V~50-60Hz. (o 230V/400V~50-60Hz). Si la corriente fuera diferente a este valor especificado, póngase en contacto con su servicio técnico autorizado.

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

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

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

6. Utilice el horno en una atmósfera seca.

Conexión de gas y seguridad

Utilice el horno en una atmósfera seca.

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

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

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

4. Vuelva a controlar la conexión de gas.

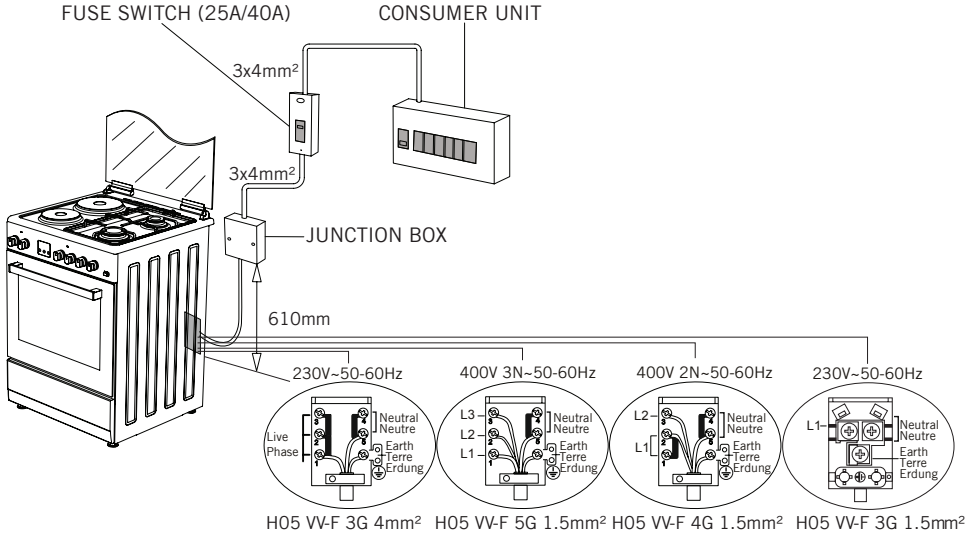
5. Al colocar el horno en su ubicación, asegúrese de que se encuentre a nivel de la encimera. Colóquelo al nivel de la encimera y ajuste la altura de las patas si fuera necesario.

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

aflojar la manguera, podría ocurrir una pérdida de gas.

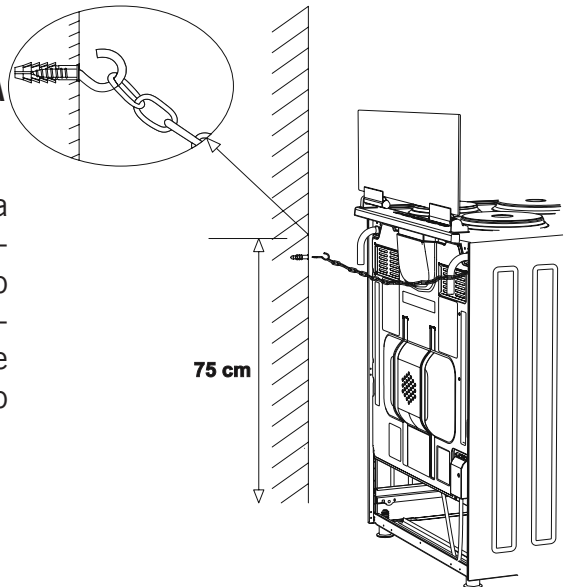
7. Antes de utilizar el electrodoméstico, para garantizar una utilización segura, verifique que el aparato esté bien fijado a la pared mediante la cadena y el gancho suministrados. Asegúrese de que el gancho esté bien atornillado a la pared.

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

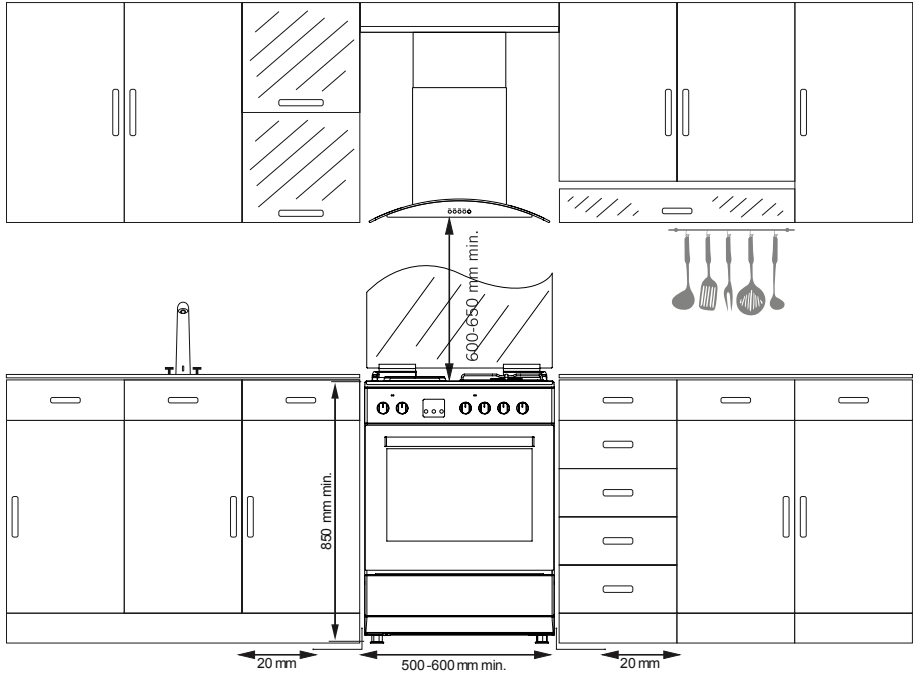


ESQUEMA DE CONEXIÓN CADENA

Antes de usar el artefacto, y a fin de lograr un uso seguro, no olvide sujetar el artefacto al muro utilizando la cadena y el tornillo en gancho provisto. Verifique que el gancho esté atornillado en el muro firmemente



INSTALACIÓN DEL HORNO



INFORMACIÓN TÉCNICA

PROPIEDADES	50x55	50x60	60x60
Anchura Exterior	500mm	500mm	600mm
Profundidad Exterior	565mm	630mm	630mm
Altura Exterior	855mm	855mm	855mm
Anchura Horno	341mm	341mm	441mm
Profundidad Horno	443mm	443mm	443mm
Altura Horno	316mm	316mm	316mm
Volumen Interior	48lt	48lt	62lt
Potencia Lámparas	15W	15W	15W
Calefacción botón	1000W	1000W	1200W
Elemento de calentamiento	800W	800W	1000W
Elemento de calentamiento turbo	-----	1800W	2200W
Elemento calefactor de la parrilla	1500W	1500W	2000W

















Tensión De Alimentación	220V-240V AC,50-60Hz (Or 230V400V AC,50-60 Hz)
Calefacción 145 mm	1000 W
Calefacción 180 mm	1500 W
Calefacción rapid 145 mm	1500 W
Calefacción rapid 180 mm	2000 W

Modelo De Tubo Según Tipo De Gas		LPG G30/28-30mbar	Gás Natural G20/20mbar	Gás Natural G25/25mbar
Quemador Wok	Tubo Ø mm	0,96	1,30	1,40
	Línea kW	3,60	3,35	3,66
	Consumo Gr/h,m ³ /h	259,20	0,300	0,365
Quemador de gas grande	Tubo Ø mm	0,85	1,15	1,15
	Línea kW	2,75	2,75	2,75
	Consumo Gr/h,m ³ /h	198	0,263	0,287
Quemador de gas mediano	Tubo Ø mm	0,65	0,97	0,97
	Línea kW	1,60	1,70	1,70
	Consumo Gr/h,m ³ /h	115,20	0,165	0,175
Quemador de gas pequeño	Tubo Ø mm	0,50	0,72	0,72
	Línea kW	0,90	0,90	0,90
	Consumo Gr/h,m ³ /h	64,80	0,086	0,097
Calent. Superior horno	Tubo Ø mm	0,65	0,97	0,97
	Línea kW	1,80	1,85	1,85
	Consumo Gr/h,m ³ /h	129,60	0,174	0,192
Calent. inferior horno	Tubo Ø mm	0,60	0,92	0,92
	Línea kW	1,50	1,55	1,55
	Consumo Gr/h,m ³ /h	108	0,153	0,164

SI LA COCINA DE GAS DEJA DE FUNCIONAR

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

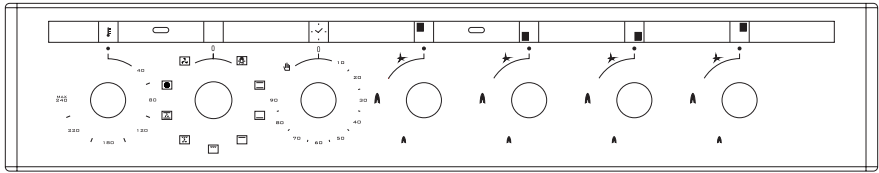
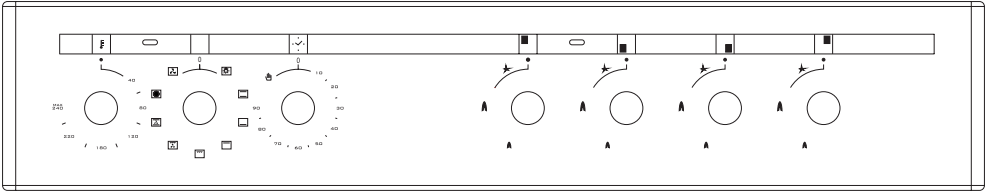
A continuación se explica el significado de los símbolos utilizados en el marco de manejo

	Asado (pollo cocinado)		Operación de cocción ventilador
	Cocinar por la única es la parte superior del horno		Operación de cocción ventilador turbo
	Luz		Convección, el ventilador está funcionando
	Cocinar por la única y funcionamiento del ventilador		Cocinar con la parrilla+ ventilador
	Cocinar con la parrilla+ Asado (pollo cocinado)		Cocinar con la parrilla
	Cocinar con la parrilla+ Luz		Cocinar con la parte superior
	Temporizador		Cocinar por la única
	llama		Pulsador De Encendedor

BOTÓN DEL TERMOSTATO Para hacer funcionar el horno, se debe ajustar el termostato a la temperatura deseada. El termostato tiene una función de ajuste entre 50 y 280 grados.

BOTÓN DE TEMPORIZADOR MECÁNICO (Opcional): Para hacer funcionar su horno, el botón del temporizador se debe ajustar al tiempo deseado, entre 0 y 90 minutos. Puede utilizar una tabla de tiempos de cocción.

PANELES DE CONTROL



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

MANEJO DE LOS FOGONES

Prestar atención a los fogones

WOK Quemador	24-28cm
Quemador grande	22-26cm
Quemador mediano	18-22cm
Quemador pequeño	12-18cm

- Cerrado
- Totalmente Abierto
- Semiabier-To

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

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

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

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

Utilizando Hornillos

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

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

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

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



False



False



False



True

Antes de hacer funcionar su placa, asegúrese de que las tapas de los quemadores se encuentren bien posicionadas. El posicionamiento correcto de las tapas del quemador se muestra abajo.

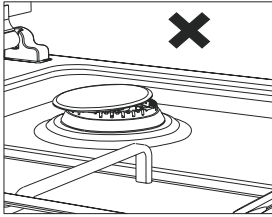


Figura 1

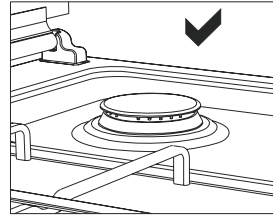


Figura 2

MANEJO DEL HORNO

1. La primera vez que utilice el horno es posible que oiga un ruido molesto. Preste atención a que la habitación esté suficientemente ventilada y caliente el horno vacío durante aproximadamente 30 minutos a 250 °C.

2. Encienda el horno (véase „Manejo de los fogones“).

3. En la tabla de horneado y asado se indican los tipos de alimentos, los tiempos de horneado y asado y la posición correcta del termostato para cada uno de ellos.

4. Los valores de la tabla son promedios que han sido obtenidos en los ensayos realizados en nuestros laboratorios.

5. En función del estilo de horneado y asado que utilice y de sus propias costumbres podrá preparar distintos platos.

6. Tiempos de horneado y asado: Éstos tiempos sirven solo como referencia, ya que los materiales, las cantidades y los alimentos utilizados pueden dar distintos resultados en función de la temperatura utilizada

7. No abra la puerta del horno durante las operaciones de horneado y asado (pérdida de calor).

8. Ello podría perjudicar el resultado del horneado o el asado

9. A fin de obtener mejores resultados cuando haga pasteles, recomendamos utilizar moldes de horno apropiados

10. No coloque sartenes, ollas ni bandejas sobre el fondo del horno para asar o mantener la comida caliente.

11. No coloque papel de aluminio ni ningún otro tipo de material sobre el fondo del horno.

12. Ello podría estropear el esmalte.

13. No deje enfriar la comida dentro del horno (el horno podría oxidarse).

14. Ello invalidará el derecho a garantía.

TABLA DE HORNEADO Y ASADO

Alimentos	Temperatura (°C)	Posición	Tiempo De Horneado O Asado (Minutos)
Pasteles De Nata	150-170	2	30-35
Pasteles	200-220	2	35-45
Bizcochos	160-170	3	20-25
Galletas	160-170	3	20-35
Pasteles	160-180	2	25-35
Galletas Rellenas	200-220	2	30-40
Pastas Dulces	180-220	2	35-45
Volován De Hojaldre	160-180	2	20-30
Cordero	210-230	1	90-120
Ternera	210-230	1	90-120
Oveja	210-230	1	90-120
Pollo (Pieza)	210-230	1	75-100
Pescado	190-210	2	40-50

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Desconecte el enchufe del horno de la corriente eléctrica.
2. Mientras se está haciendo funcionar el horno o poco después de que comience a funcionar, alcanzará altísimas temperaturas. Debe evitar tocarlo en las partes que se calientan.
3. No limpie nunca la parte interior, el panel, la tapa, las bandejas y todas las otras partes del horno con herramientas como cepillos duros, esponjas metálicas o cuchillos. No utilice productos ni detergentes que sean abrasivos o corrosivos.
4. Tras la limpieza de las partes interiores del horno con un paño jabonoso, enjuáguelo y luego séquelo bien con un paño suave.
5. Limpie las superficies de vidrio con productos limpiadores específicos para vidrio.
6. No limpie el horno con limpiadores a vapor.
7. Antes de abrir la tapa superior del horno, limpie el líquido derramado de la tapa. También, antes de cerrar la tapa, asegúrese de que la encimera de la cocina se haya enfriado lo suficiente.
8. No utilice nunca productos inflamables como ácido, disolvente y gasolina para la limpieza del horno.
9. No lave ninguna de las partes del horno en el lavavajillas.
10. Para limpiar la tapa frontal del horno, quite los tornillos fijadores que sostienen la manija por medio de un destornillador y retírelos de la

puerta del horno. Luego, límpiela y lávela cuidadosamente. Una vez seca, coloque el vidrio del horno con cuidado en su lugar y vuelva a colocar la manija.

MONTAJE DE PUERTA DE HORNO

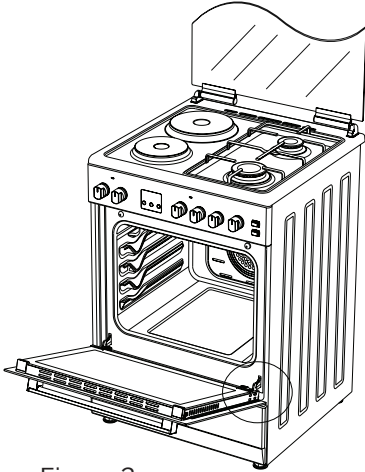


Figura 3

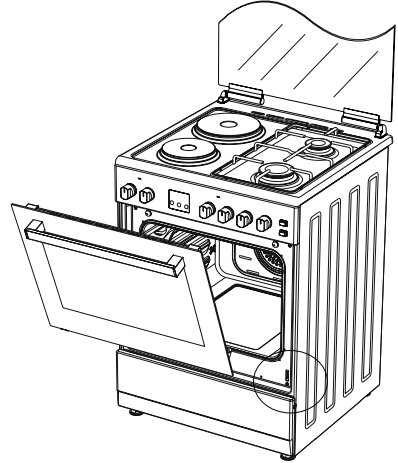


Figura 4

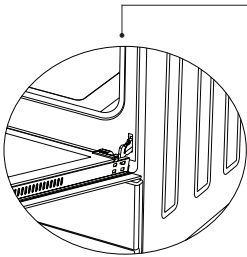


Figura 3.1

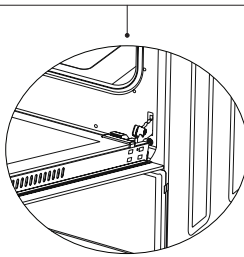


Figura 3.2

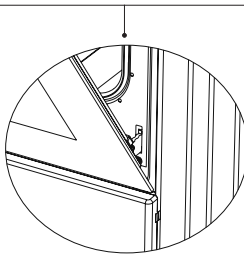


Figura 4.1

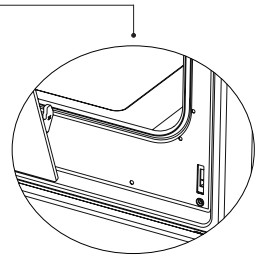


Figura 4.2

Abre la puerta del horno totalmente tirándola hacia usted. Después Como **imagen 3.1** realiza la apertura de cerradura tirando hacia arriba la cerradura de la bisagra con ayuda de un destornillador.

Pon la cerradura de la bisagra como **imagen 3.2** a posición más ancha. Pon en misma posición las dos bisagras que juntan el horno y la puerta del horno.

Después cierra la puerta del hornocomo **imagen 4.1** hasta que llegue a la cerradura de bisagra.

Para quitar la puerta del horno, cuando la puerta está cerca a la posición cerrada esfuérzala hacia arriba como se ve en **imagen 4.2**.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL VIDRIO DE LA PUERTA FRONTAL DEL HORNO

Retire el perfil presionando los enganches plásticos tanto a la derecha como a la izquierda según se indica en la Figura 1 y traccionando el perfil hacia usted como se indica en la Figura 2. Luego retire el vidrio interno según se indica en la Figura 3. Si es necesario, el vidrio del medio puede retirarse del mismo modo. Una vez realizados la limpieza y el mantenimiento, vuelva a instalar los vidrios y el perfil en el orden inverso. Asegúrese de que el perfil esté correctamente asentado en su lugar.

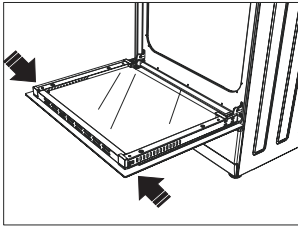


Figura-5

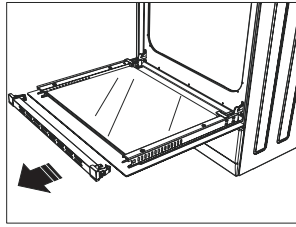


Figura-6

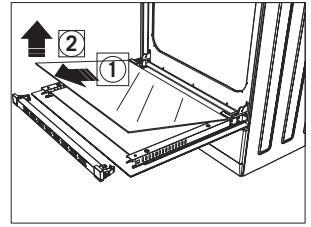


Figura-7

CAMBIO DE LA LÁMPARA DEL HORNO

Para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica antes de cambiar la lámpara asegúrese que el aparato sea en posición correcta. (La posición correcta quiere decir no tener electricidad.)

1-Primero quita la conexión y asegúrese que el aparato esté frío.

2-Quita la protección vidrio girando como se puede ver en imagen de al lado. Si es difícil girar, le puede ser de ayuda usar guantes plásticos.

3-Después quita la lámpara girando y ponga una lámpara de mismas especialidades. Las especialidades de la lámpara deben ser así:

- 230 V, AC
- 15 W
- Tipo E14

4-Ponga la protección vidrio en su lugar, y termine el proceso enchufando el aparato. Ahora puede utilizar su horno.

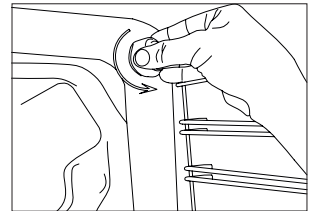


Figura-8

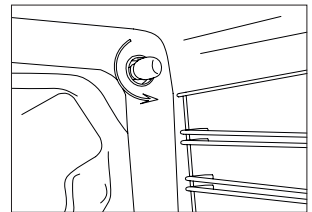
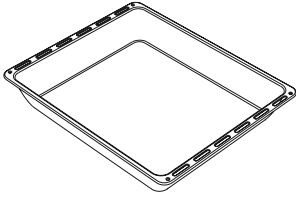
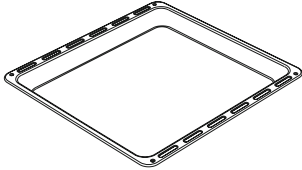


Figura-9

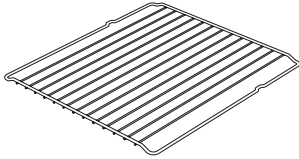
ACCESORIOS

**Bandeja Profunda**

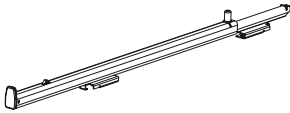
Se utiliza para pastelería, fritas y guiso. También puede utilizarla como recipiente de acumular aceite cuando se cocina pastel, comidas congeladas y comidas de carne directamente sobre parrilla.

**Bandeja**

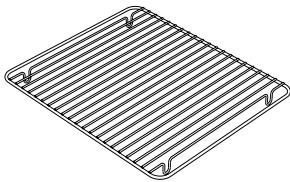
Se utiliza para pastelería (galleta e.t.c) y alimentos congelados.

**Parrilla de Alambre**

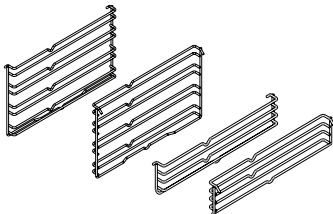
Se utiliza para poner en estantería deseada las comidas congeladas, las comidas para freír o las comidas al horno.

**Reil Telescópico**

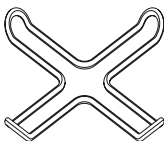
Gracias a reiles telescópicos las bandejas o estantería de alambre se puede poner y quitar fácilmente.

**Parrilla de Alambre Dentro de Bandeja**

Los alimentos que pueden pegar al cocinar como bistec se pueden cocinar sobre la parrilla de alambre dentro de la bandeja. Así se evita que los alimentos se peguen a la bandeja.

**Esteras de Alambre Inferior y Superior**

Cuando prepara cocina, puede poner la bandeja profunda a estantería superior o inferior.

**Cafetera**

Se utiliza para cafetera de café turco.

1. Utilice una herramienta con un cabezal especial para quitar e instalar la boquilla como se ve en (Figura-10)

2. Elimine la boquilla (Figura -11) del quemador con una herramienta especial e instale una nueva boquilla (Figura -12)

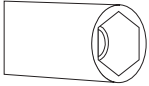
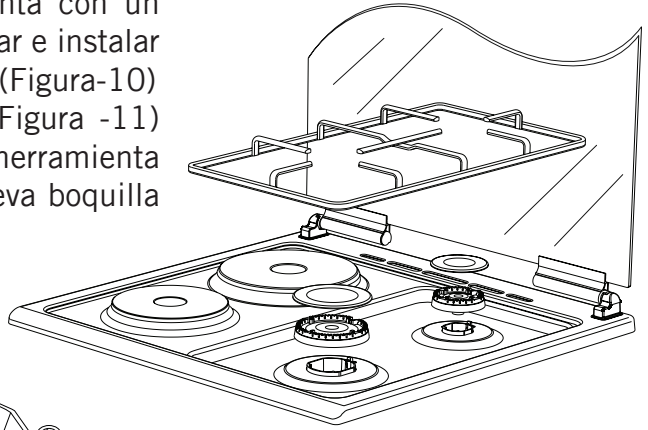


Figura-10

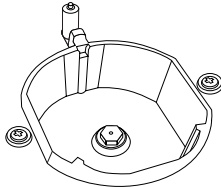


Figura-11

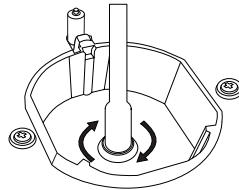


Figura-12

FUEGO PEQUEÑO Ajuste:

	De GLP a gas natural		De gas natural a GLP	
Quemador grande	3	vueltas en sentido contrario a las agujas del reloj	3	vueltas en sentido contrario a las agujas del reloj
Quemador mediano	2,5		2,5	
Quemador pequeño	2		2	

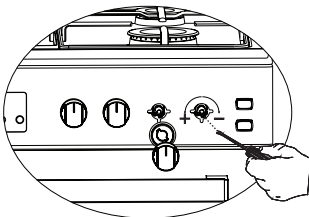


Figura-13

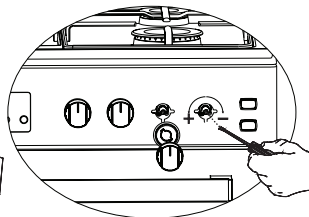


Figura-14

Quita los botones de fogón del aparato como se describe en imágenes 13 y 14. En imagen 13 a la esquina inferior de derecha del grifo y en imagen 14 justo en la mitad del grifo

se encuentran mecanismos de ajuste. Para poner los botones otra vez a sus lugares haz el proceso al réves según la tabla que se ve aquí arriba.

DESMONTAR FOGONES DE INFERIOR Y SUPERIOR DEL HORNO DE GAS Y PONER INYECTOR

Quitar El Fogón:

Quita el tornillo con la ayuda de un destornillador como se puede ver en imagen 15. Quita el fogón tirándolo hacia usted como se ve en imagen 16. Quita el inyector usando llave de vaso como se ve en imagen 17. Para poner el fogón otra vez a su lugar haga el proceso al réves.

Figura-15

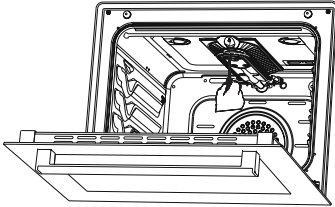


Figura-16

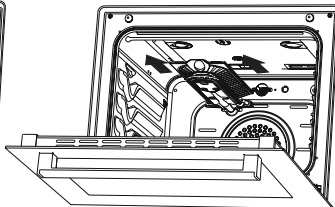
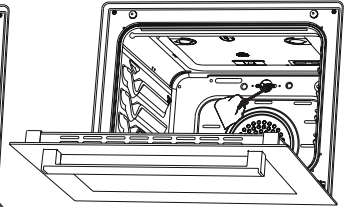


Figura-17



Quitar El Fogón Inferior:

La cubierta del fogón inferior está fijada con dos tornillos, quitálos con la ayuda de un destornillador como se ve en imagen 18. Quita la cubierta tirando hacia arriba como se ve en imagen 19. Quita el fogón tirándolo hacia usted como se ve en imagen 20. Quita el inyector usando llave de vaso como se ve en imagen 21. Para poner el fogón otra vez a su lugar haga el proceso al réves.

Figura-18

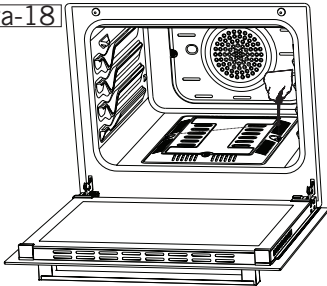


Figura-19

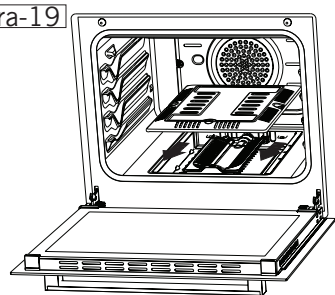


Figura-20

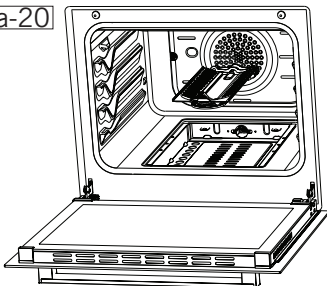


Figura-21

