



MANUAL DE INSTRUÇÕES

INSTRUCTION MANUAL
LIVRE D'INSTRUCTIONS
LIBRO DE INSTRUCCIONES

www.orima.pt

facebook.com/orima.pt



FOGÃO

Cooker | Estufa | Cuisinière

OR-644-ZW

SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE

Apoio ao Cliente: Tel.: (+351) 231 467 436
E: apoiocliente@orima.pt

Serviço Pós Venda: Tel.: (+351) 231 467 427
E: assistencia@orima.pt

PT Obrigado por ter adquirido este produto ORIMA. Por favor leia atentamente este manual antes de começar a usar o aparelho.

UK Thank you for purchasing this ORIMA product. Please read this manual carefully before using the appliance.

FR Merci d'avoir acheté ce produit ORIMA. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

ES Gracias por haber adquirido este producto ORIMA. Por favor lea atentamente este manual antes de empezar a usar el aparato.

Estimado Cliente,

O nosso objectivo é fazer com que obtenha os melhores resultados com o nosso aparelho. Este é produzido em instalações modernas, num ambiente de trabalho cuidadoso e tendo sempre presente o conceito de qualidade máxima.

Assim, recomendamos que leia este manual de instruções atentamente antes de proceder á sua utilização e guarde-o para futuras referências.

Note:

Este manual de instruções serve para vários modelos, pelo que algumas das características, que aqui se encontram, podem não existir no seu aparelho.

Atenção: Todos os nossos aparelhos são para o uso doméstico, não para o uso comercial.

"ESTE APARELHO DEVERÁ SER INSTALADO DE ACORDO COM AS NORMAS EM VIGOR E USADO EM ESPAÇOS BEM VENTILADOS. LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE INSTALAR OU USAR ESTE APARELHO."

"Está em conformidade com os Regulamentos de REEE"

CONTEÚDO

Avisos Importantes	4
Visão Geral Do Produto	7
Ligações Eléctricas E Segurança	8
Ligação De Gás E Segurança	8
Re-Inspecção Da Ligação De Gás	8
Instalação Do Seu Forno	9
Desenho Da Ligação Da Corrente	9
Instalação Do Forno	10
Características Técnicas Do Seu Forno	10
O Forno Não Funciona	12
Descrição Do Forno E Do Pannel De Comandos	12
Painéis De Controlo	13
Usar Queimadores De Gás	13
Usar Os Queimadores Do Forno	15
Secção Do Forno	16
Manutenção E Limpeza	16
Montagem Da Porta Do Forno	17
Limpeza E Manutenção Da Porta De Vidro Na	18
Substituição Da Lâmpada Do Forno	18
Acessórios	19
Definição Do Caudal De Gás Reduzido Para As Torneiras Da Placa	20
Desmontagem Do Fundo Do Forno A Gás E Queimador Superior E Instalação Do Injetor	21
Mangueira De Gás	22
Utilização Do Pannel Defletor Da Grelha	23
Paredes Catalíticas	24
Assar Frango	24
Eliminação Amiga Do Ambiente e Informação Sobre A Embalagem	25

AVISOS IMPORTANTES

1.AVISO: Para evita eletrocussão, assegure-se de que o circuito elétrico do produto está aberto antes de substituir a lâmpada.

2.AVISO: Antes de tocar nos terminais de ligação, todo o circuito de alimentação deve ser desligado.

3.AVISO: Ao funcionar com o grelhador, as secções acessíveis poderão ficar quentes. Mantenha as crianças afastadas.

4.AVISO: Qualquer cozinhado com gordura e óleos, feito de forma descuidada, pode tornar-se perigoso e causar um incêndio.

5.AVISO: Risco de incêndio; não deixe ficar os alimentos sobre as superfícies de cozedura.

6.AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar qualquer risco de choque.

7.AVISO: Durante a utilização, as secções acessíveis poderão ficar quentes. Mantenha as crianças pequenas afastadas.

8.AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.

9.As condições de instalação deste aparelho estão indicadas na tabela. (ou etiqueta de dados)

10.Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos da combustão. Este aparelho deve ser ligado e instalado de acordo com a legislação de instalação aplicável. Tenha em conta os requisitos relativos à ventilação.

11.A utilização de uma placa a gás irá libertar hu-

midade e produtos de combustão no compartimento onde se encontra. Especialmente quando o aparelho está a ser utilizado, assegure-se de que a cozinha está bem ventilada e mantenha os orifícios de ventilação naturais ou instale um sistema de ventilação mecânica. (Placa sobre o forno) A utilização continuada do aparelho poderá requerer ventilação adicional. Por exemplo, abrindo uma janela ou aumentando o nível de ventilação de um sistema mecânico, se este estiver disponível.

12.As secções acessíveis podem ficar quentes quando a grelha está a ser utilizada. Mantenha as crianças pequenas afastadas.

13.AVISO: O aparelho destina-se apenas a cozinhar. Não deve ser usado para outros fins, como o de aquecer a casa.

14.Existe equipamento protetor adicional para evitar tocar acidentalmente nas portas do forno. Este equipamento deverá ser instalado se existirem crianças em casa.

15.“Este aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamentos e apenas em locais bem ventilados. Leia as instruções antes de instalar ou funcionar com o aparelho.”

16.“Antes de colocar o aparelho, verifique as condições do local (tipo de gás e pressão do mesmo) e certifique-se de que a instalação do equipamento é adequada. ”

17.“Estas instruções são aplicáveis a países cujos símbolos estão indicados no aparelho. Se o símbolo do país não estiver disponível no aparelho, para o adaptar às condições de tal país, deverá ler as instruções técnicas.”

18.“Não funcione com o aparelho durante mais do

que 15 segundos. Se o queimador não se acender no final dos 15 segundos, pare o sistema e abra a porta da secção e/ou espere pelo menos 1 minutos antes de acender o queimador. "

19. Não utilize agentes de limpeza com vapor para limpar o aparelho.

20. Antes de abrir a porta do forno limpe os restos sobre ele. Antes de fechar a porta do forno, deixe-o arrefecer.

21. NUNCA tente extinguir um fogo com água; primeiro desligue a alimentação elétrica e depois, usando uma tampa ou cobertor, por exemplo, cubra o fogo.

22. Não use agentes de limpeza abrasivos ou ásperos nem raspadores de metal duros para limpar a porta de vidro do forno, já que podem riscar a superfície.

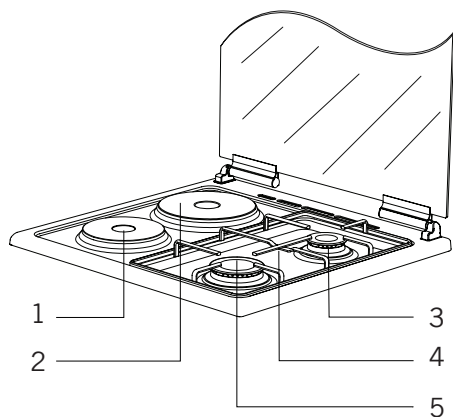
23. Depois de colocar um prato, assegure-se de que a porta está firmemente fechada.

24. A menos que haja uma supervisão contínua, as crianças com idade inferior a 8 anos devem ser mantidas afastadas.

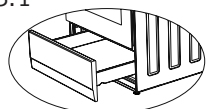
25. Tome cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento!

26. Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam supervisionadas e lhes sejam dadas instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos.

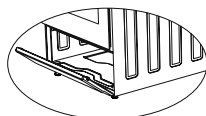
VISÃO GERAL DO PRODUTO



18.1

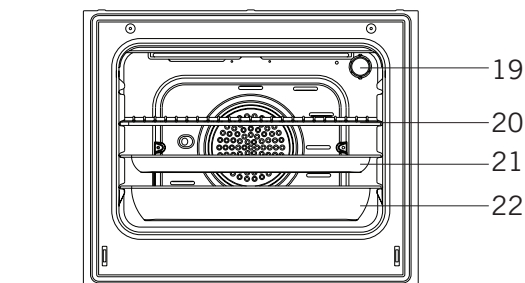


18.2



As Figuras 18.1 e 18.2 são opcionais para fornos de 50x60 e 60x60.(*)

A Figura 18.1 não está disponível para fornos de 50x55 e a Figura 18.2 é opcional.(*)



6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

9. Pannel de controlo

10. Definição do termostato

11. Configuração do forno

12. Configuração do temporizador

digital

13. Teclas de controlo da secção da placa

14. Botão de ignição

15. Porta do forno

16. Pega do forno

17. Pé de plástico

18. Tampa do armário inferior

18.1. Gaveta

18.2. Cobertura da aba

18. Tampa do armário inferior

18.1. Gaveta

18.2. Cobertura da aba

19. Lâmpada

15. Porta do forno

16. Pega do forno

17. Pé de plástico

18. Tampa do armário inferior

18.1. Gaveta

18.2. Cobertura da aba

19. Lâmpada

20. Prateleira de arame

21. Tabuleiro normal

22. Tabuleiro fundo

LIGAÇÕES ELÉCTRICAS E SEGURANÇA

O forno requer um fusível de 16 Amp. Se necessário, recomenda-se que contacte um electricista qualificado para proceder à sua instalação.

O forno requer um fornecimento de energia de 220-240 Vac, 50/60Hz. Se o quadro eléctrico de sua casa tiver um valor diferente daquele mencionado anteriormente, recomendamos que contacte o seu fornecedor.

A ligação eléctrica do forno deve ser feita a uma tomada com ligação-terra de acordo com a regulamentação. Se não tiver nenhuma tomada com ligação-terra no local onde pretende instalar o aparelho contacte imediatamente um técnico qualificado. O fabricante não será responsável pelas avarias que podem ocorrer devido ao aparelho estar ligado a uma tomada sem ligação-terra. Se as pontas dos fios eléctricos da caixa distribuidora estiverem soltos, de acordo com o modelo do aparelho, faça um interruptor apropriado, instalado nos fios, sendo que todos os fios podem ser desligados no caso de ligar/desligar de/para os fios.

Se a sua caixa distribuidora estiver com defeito, esta deve ser substituída por um técnico autorizado ou electricista qualificado, para, assim, evitar uma situação de perigo.

Os cabos eléctricos não devem tocar nas componentes eléctricas.

LIGAÇÃO DE GÁS E SEGURANÇA

Encaixe o gancho à mangueira e de seguida puxe uma, até que ela chegue ao fim do cano.

Para proceder à soldadura, verifique se os botões do painel de comandos estão desligados, estando apenas o cilindro do gás aberto. Aplique sabão à ligação. Se existir fuga de gás, deverá aparecer espuma na área ensaboada.

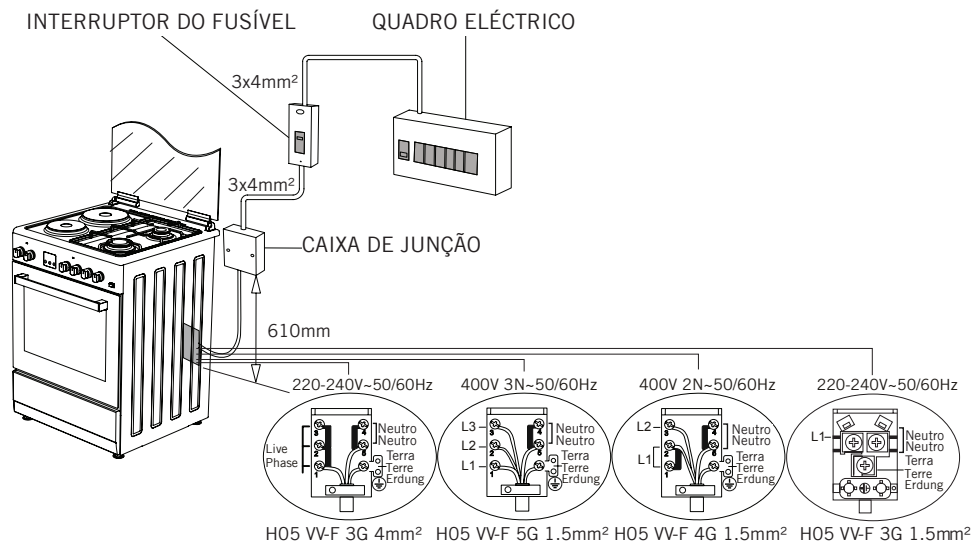
O forno deve ser instalado num local bem ventilado e num chão plano.

RE-INSPECÇÃO DA LIGAÇÃO DE GÁS

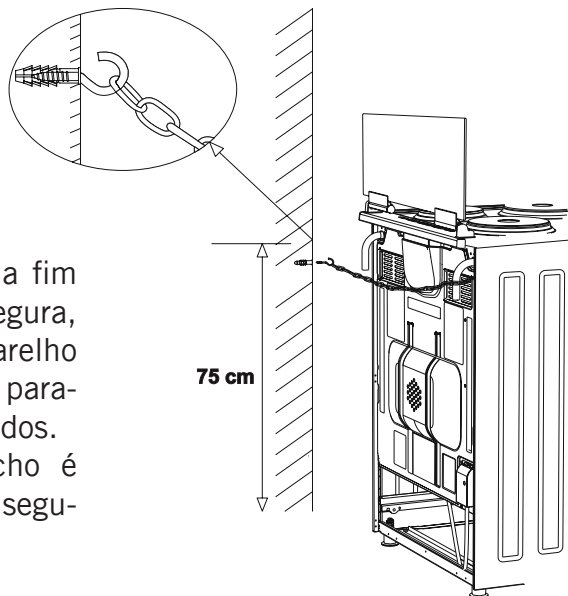
Ao colocar o forno no lugar, verifique se este está ao nível do balcão. Ajuste o mesmo através dos pés reguláveis.

NÃO PERMITA QUE AS MANGUEIRAS DE GÁS E OS FIOS ELÉCTRICOS TOQUEM AS ÁREAS QUENTES, COM ESPECIAL ATENÇÃO À PARTE TRASEIRA DO APARELHO. NÃO ARREDE O FORNO, QUANDO ESTE ESTIVER LIGADO AO GÁS, UMA VEZ QUE AS MANGUEIRAS PODEM SE SOLTAR E OCORRER A FUGA DE GÁS.

INSTALAÇÃO DO SEU FORNO



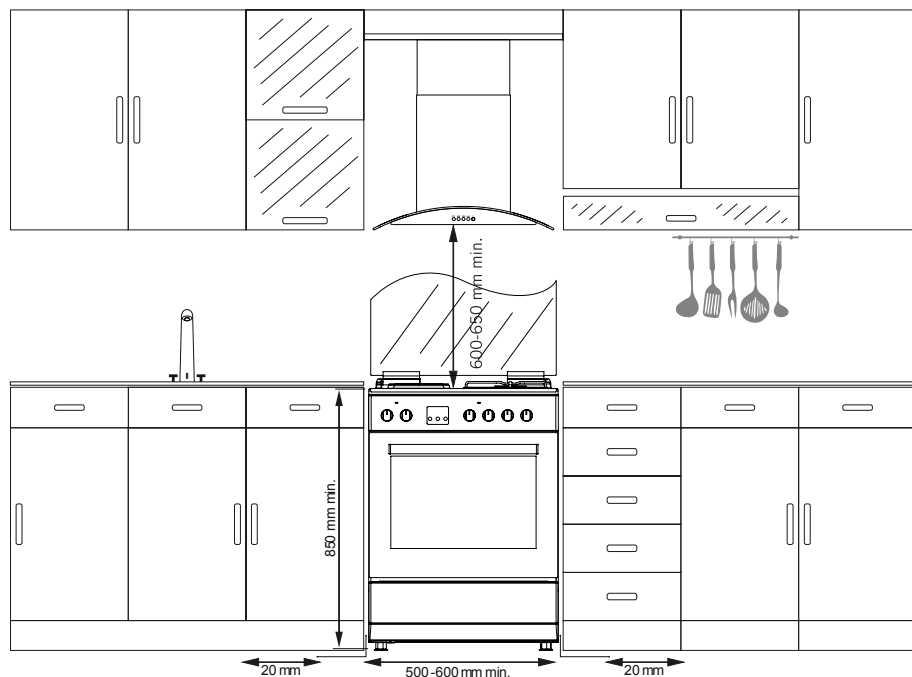
DESENHO DA LIGAÇÃO DA CORRENTE



Antes de utilizar o aparelho, a fim de garantir uma utilização segura, certifique-se de que fixou o aparelho à parede usando a corrente e o parafuso em gancho que são fornecidos.

Certifique-se de que o gancho é aparafusado à parede de forma segura.

INSTALAÇÃO DO FORNO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO SEU FORNO

Especificações	50x55	50x60	60x60
Largura Exterior	500mm	500mm	600mm
Profundidade Exterior	565mm	630mm	630mm
Altura Exterior	855mm	855mm	855mm
Largura Interior	341mm	341mm	441mm
Profundidade Interior	443mm	443mm	443mm
Altura Interior	316mm	316mm	316mm
Volume Interno	48lt	48lt	62lt
Poder De Lâmpada *	15W	15W	15W
Elemento De Aquecimento De Fundo	1000W	1000W	1200W
Elemento De Aquecimento Superior	800W	800W	1000W
Elemento De Aquecimento De Turbo *	----	1800W	2200W
Elemento De Aquecimento De Grelha *	1500W	1500W	2000W

Voltagem De Provisão	220V-240V AC,50/60Hz Ou (220-240V/400V AC,50/60 Hz)
Chapa Quente Ø145mm *	1000W
Chapa Quente Ø180mm *	1500W
Chapa Quente Ø145mm Rapid *	1500W
Chapa Quente Ø180mm Rapid *	2000W

Valores Burner Injector De Acordo Com O Tipo De Gás		LPG G30/28- 30mbar	GN G20/20mbar	GN G25/25mbar
Queimador Wok	Injector Ø mm	0,96	1,30	1,40
	Potência kW	3,60	3,35	3,66
	Consumo Gr/h,m³/h	259,20	0,300	0,365
Queimador Grande	Injector Ø mm	0,85	1,15	1,15
	Potência kW	2,75	2,75	2,75
	Consumo Gr/h,m³/h	198	0,263	0,287
Queimador Médio	Injector Ø mm	0,65	0,97	0,97
	Potência kW	1,60	1,70	1,70
	Consumo Gr/h,m³/h	115,20	0,165	0,175
Queimador Pequeno	Injector Ø mm	0,50	0,72	0,72
	Potência kW	0,90	0,90	0,90
	Consumo Gr/h,m³/h	64,80	0,086	0,097
Grill Superior	Injector Ø mm	0,65	0,97	0,97
	Potência kW	1,80	1,85	1,85
	Consumo Gr/h,m³/h	129,60	0,174	0,192
Grill Inferior	Injector Ø mm	0,60	0,92	0,92
	Potência kW	1,50	1,55	1,55
	Consumo Gr/h,m³/h	108	0,153	0,164

O FORNO NÃO FUNCIONA

1. Verifique a válvula principal de gás;
2. Verifique frequentemente se a mangueira está em bom estado;
3. Verifique a ligação das mangueiras de gás ao forno;
4. Verifique o ruído do gás;
5. Verifique se a válvula de gás é a adequada;
6. Recomendamos que substitua as válvulas do fogão cada 2 anos.
7. Se surgir algum problema com o aparelho, contacte imediatamente o seu fornecedor ou técnico qualificado.

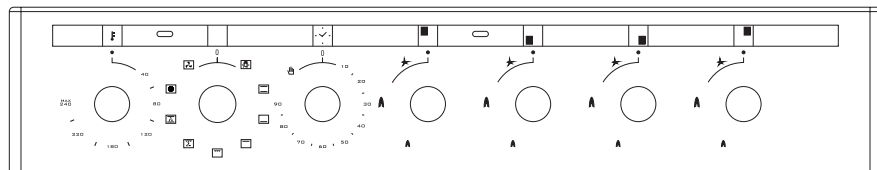
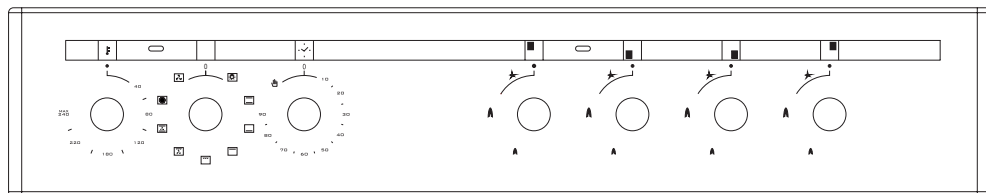
DESCRIÇÃO DO FORNO E DO PAINEL DE COMANDOS

	Espeto		Ventoinha
	Inferior+Superio		Turbo Elemento
	Lâmpada		Inferior+Superior+Turbo
	Inferior+Turbo		Grill+Turbo
	Grill+ Turnspit (Grelha De Frango)		Grill
	Grill+Lâmpada		Superior
	Temporizador		Inferior
	Chama		Ignition lighter

BOTÃO DO TERMÓSTATO; Para que o forno funcione é preciso ajustar o termóstato à temperatura desejada. O seu termóstato possui uma funcionalidade de ajuste entre 50e 280 graus.

BOTÃO MECÂNICO DO TEMPORIZADOR(Opcional); Para que o forno funcione, o botão dotemporizador deve ser ajustado para o tempo desejado entre 0 e 90 minutos. Poderá usar a tabela de tempo de cozedura.

PAINÉIS DE CONTROLO



Bico Elétrico Dianteiro	Bico Elétrico Traseiro	Queimador Esquerdo Traseiro	Queimador Dianteiro Esquerdo
Grelhador Ou Elemento De Aquecimento	Queimador Do Forno (Opcional) Ou Elemento De Aquecimento	Temporizador (Opcional)	Termóstato (Opcional)

USAR QUEIMADORES DE GÁS

Para obter os melhores resultados, verifique se a panela, a ser usada, tem um fundo raso e use apenas panelas com as dimensões abaixo indicadas. As válvulas que controlam o fogão de gás têm um mecanismo de segurança especial.

Queimador WOK	24-28cm
Queimador Grande	22-26cm
Queimador Médio	18-22cm
Queimador Auxiliar	12-18cm

● Fechado



Totalmente Aberto



Metade Aberta

1. Pressione sempre o botão para a frente virando-o no sentido oposto dos ponteiros de relógio (esquerda) até atingir o símbolo da chama.

O bico que escolheu deverá acender. Mantenha o botão pressionado até

que a ignição entre em funcionamento (opcional).

2. Pressione o botão para a frente virando-o no sentido inverso aos ponteiros do relógio (esquerda).

- Nos modelos a gás com sistema de segurança, quando a chama dos bicos está apagada, a a válvula de controlo impede a saída de gás automaticamente (opcional).

- Para fazer uso dos queimadores com sistema de segurança, deve pressionar o botão e virá-lo no sentido inverso aos ponteiros do relógio. Após a ignição (através de um acendedor com sistema automático ou um fósforo) deve aguardar cerca de 5 a 10 segundos para activar o sistema de segurança para fogões a gás.

* Não utilizar a ignição por um período contínuo superior a 15 segundos. Após 15 segundos, se o bico não acender, pare e se tentar novamente abra a porta e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar novamente.

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

1. As placas de fogão elétricas têm 6 níveis padrão de temperatura (como é descrito acima)

2. Ao usar pela primeira vez, coloque a sua placa eléctrica na posição 6 durante 5 minutos. Isto fará com que o agente da sua placa que é sensível ao calor endureça ao ser queimado.

3. Use painéis de fundo plano que entrem totalmente em contacto com o calor, o máximo possível, para que possa utilizar a energia de forma mais produtiva.



Falso



Falso



Falso



Verdadeiro

Antes de utilizar a sua placa, por favor, certifique-se de que os bicos do queimador estão bem posicionados. A posição certa dos bicos do queimador é mostrada abaixo.

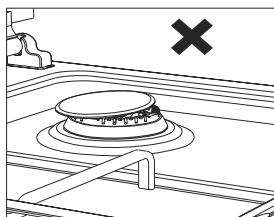


Figura 1

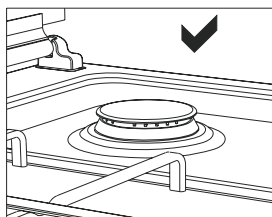


Figura 2

USAR OS QUEIMADORES DO FORNO

Os queimadores superiores e inferiores dos fogões a gás têm um sistema one-by-one. Se preferir, pode usar apenas o seu queimador preferido, mas para isso deverá pressionar o botão e aguardar cerca de 5 a 10 segundos. De seguida poderá acender o bico com um piloto automático (opcional) ou um fósforo. Deve aguardar 10 a 15 segundos após ter acendido o forno e só depois largar o botão. Se não conseguir, repita novamente o processo. De seguida, 3 a 4 minutos depois, pode fechar a porta.

Note: Os valores que constam na tabela, são aqueles obtidos nos nossos laboratórios. Poderá ajustar os sabores fazendo alguns testes. Antes de inserir a comida no forno, deverá permitir que este aqueça 5 a 10 minutos.

Ao utilizar o forno pela primeira vez, verificará que este deita um odor. Para o remover, deverá deixar o forno aquecer durante cerca de 45 minutos a 250° com o forno vazio.

Para accionar o forno deverá ligar um dos botões. O tempo e a posição do termóstato variam consoante o tipo de alimentos. Refira-se à tabela acima supracitada, para ter acesso aos valores recomendados.

Através dos acessórios (opcional) poderá realizar diferentes tipos de cozinhados.

Tempo: Este varia consoante a área disponível, o material, a quantidade e a temperatura escolhidos.

Quando o forno estiver em funcionamento deverá evitar abrir a porta deste frequentemente. Caso contrário a circulação de calor poderá ficar desequilibrada e os resultados finais alterados.

Recomendamos que use uma forma própria para bolos, para a preparação dos mesmos, pois os resultados são melhores.

SECÇÃO DO FORNO

Refeições	Temperatura (°C)	Posição da prateleira	Tempo (Minutos)
Bolos com cremes	150-170	2	30-35
Pasteis	200-220	2	35-45
Biscoito	160-170	3	20-25
Bolacha	160-170	3	20-35
Bolos	160-180	2	25-35
Bolachas entrelaçadas	200-220	2	30-40
Pasteis recheados	180-220	2	35-45
Salgadinhos	160-180	2	20-30
Carne de cabrito	210-230	1	90-120
Carne de vitela	210-230	1	90-120
Carne de carneiro	210-230	1	90-120
Galinha (aos pedaços)	210-230	1	75-100
Peixe	190-210	2	40-50

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

1. Antes de proceder a qualquer tipo de limpeza ou manutenção, desligue sempre o aparelho do abastecimento de energia.
2. O fogão encontra-se quente após ter sido usado, deve, assim, aguardar que este arrefeça para proceder á sua limpeza e manutenção.
3. Não use material abrasivo ou produtos inadequados.
4. Após ter limpo as componentes interiores do forno com um pano ensaboado, enxagúe o pano, volte a passar o forno e depois seque-o com um pano limpo.
5. Limpe o vidro da porta com um detergente adequado.
6. Não limpe o seu fogão com aspiradores mini de vapor.
7. Limpe os bicos frequentemente com água ensaboada e limpe os tubos do gás com uma escova.
8. Antes de abrir a tampa superior do forno, limpe os líquidos dos bicos. Verifique, também se a mesa está fria antes de fechar a tampa.
9. Não use produtos inflamáveis, tais como ácido, diluente ou gasolina, para limpar o seu forno.
10. Não lave nenhuma das componentes na máquina de lavar.

11. Para impar a tampa frontal de vidro do fogão; retire os parafusos do manípulo através de uma chave de fendas e retire a porta. De seguida limpe e enxágüe-a. Após esta ter secado, coloque o vidro no sítio e aparafuse os parafusos ao manípulo.

MONTAGEM DA PORTA DO FORNO

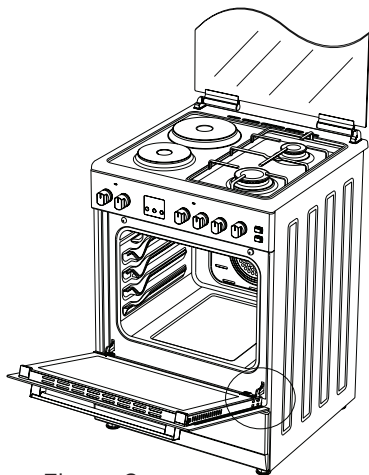


Figura 3

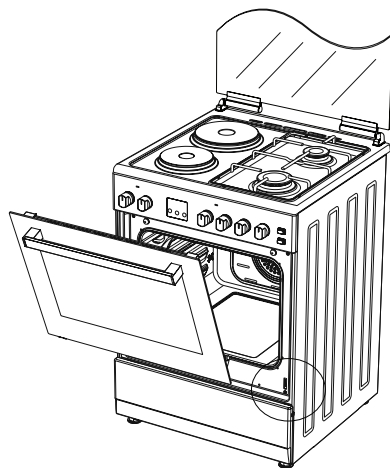


Figura 4

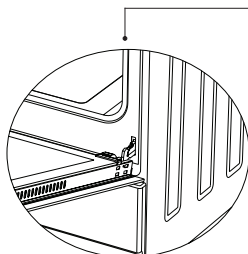


Figura 3.1

Puxe a porta do forno para si e abra-a completamente. Em seguida, puxe a fechadura em dobradiça para cima, conforme mostrado na **Figura 3.1**, usando uma chave de fendas e abra a fechadura.

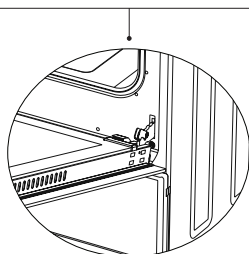


Figura 3.2

Rode a fechadura em dobradiça para o seu ângulo mais amplo, como mostra a **Figura 3.2**. Coloque ambas as dobradiças da porta do forno na mesma posição.

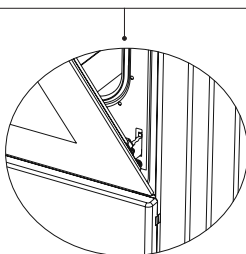


Figura 4.1

Em seguida, feche a porta do forno até que ela assente sobre a fechadura em dobradiça, conforme mostra a **Figura 4.1**.

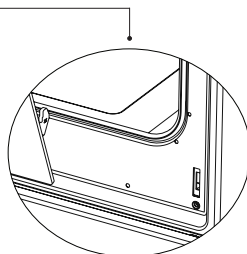


Figura 4.2

Para remover a porta do forno, puxe a porta para cima usando as duas mãos, como mostra a **Figura 4.2** quando a porta atingir uma posição perto da posição fechada.

Para recolocar a porta do forno na posição, siga os passos acima na ordem inversa.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DA PORTA DE VIDRO NA FRENTE DO FORNO

Remova o perfil pressionando as patilhas de plástico dos lados esquerdo e direito, como mostra a Figura 5 e puxando o perfil para si, como pode ver na Figura 6. Em seguida, retire o vidro interior conforme se vê na Figura 7. Se necessário, o vidro do meio pode ser removido da mesma forma. Após a conclusão da limpeza e manutenção, volte a montar o vidro e o perfil pela ordem inversa. Certifique-se de que o perfil está devidamente colocado no seu lugar.

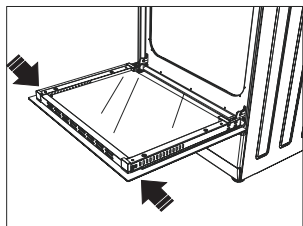


Figura 5

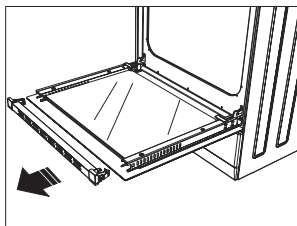


Figura 6

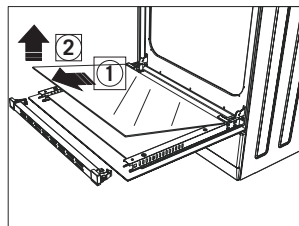


Figura 7

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Para evitar choque elétrico, certifique-se de que o circuito elétrico do produto está interrompido antes de substituir a lâmpada. (Circuito interrompido significa que a eletricidade está desligada).

1-Primeiro desligue o produto da corrente e certifique-se de que o mesmo está frio.

2-Rode e remover o vidro protetor conforme pode ver na imagem seguinte. Se for difícil rodar, use luvas de plástico para facilitar a rotação.

3-Depois rode e retire a lâmpada e substitua-a por uma lâmpada nova equivalente. As especificações da lâmpada devem ser as seguintes:

-230 V, AC -15 W-Tipo E14

4-Volte a colocar a proteção de vidro e ligue o produto, completando o processo de instalação. Agora já poderá colocar o produto em funcionamento.

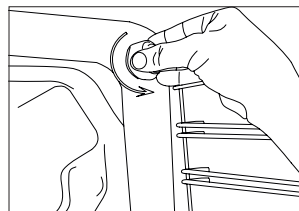


Figura 8

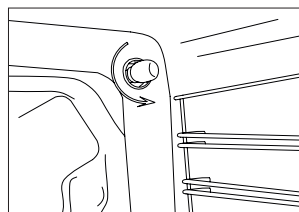
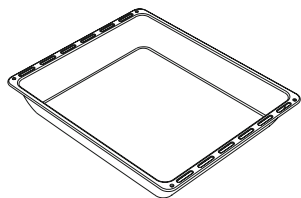


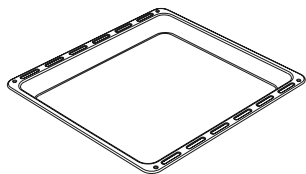
Figura 9

ACESSÓRIOS



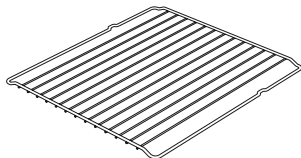
Tabuleiro fundo* (opcional)

Pode ser usado para bolos, assados grandes, alimentos com conteúdo líquido. Se for usado para assar na grelha para bolos, refeições congeladas e pratos de carne, pode ser usado como tabuleiro para recolha do molho.



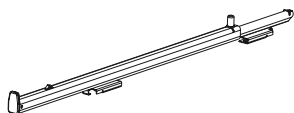
Tabuleiro

Usado para pastelaria (biscoitos, bolachas, etc), refeições congeladas.



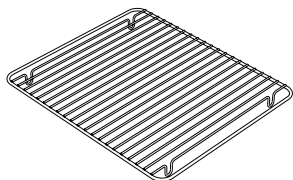
Grelha de arame

Usada para assar e para colocar a comida a cozinhar, assados ou refeições congeladas no suporte desejado.



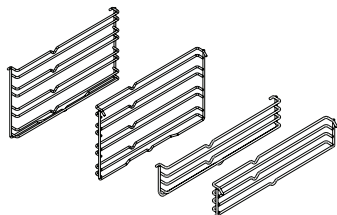
Prateleira telescópica* (opcional)

Suportes telescópicos permitem instalar e remover os tabuleiros e grelhas de fio facilmente.



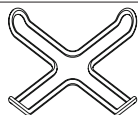
Grelha de arame no tabuleiro* (opcional)

Alimentos como carne, que pode ficar agarrada enquanto se cozinha, deverá ser colocada na grelha de arame dentro do tabuleiro. Desta forma será evitado o contacto e os alimentos não ficarão agarrados.



Grelha de arame inferior e superior* (opcional)

O tabuleiro fundo e o tabuleiro normal podem ser colocados sobre as grelhas de arame inferior e superior ao cozinhar.



Adaptador da cafeteira* (opcional)

Usado para cafeteiras.

* Estes acessórios são opcionais, podendo ser alterados de modelo para modelo.

Indicação de alteração do bocal: Por favor utilize uma chave de fendas especial para remover e instalar o bocal como indica a (figura-10)

Retire o bocal (figura-11) do queimador com uma chave especial e instale o novo bocal (figura-12)

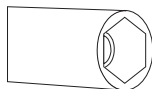


Figura 10

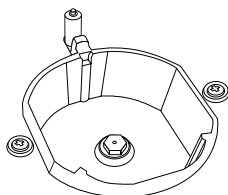


Figura 11

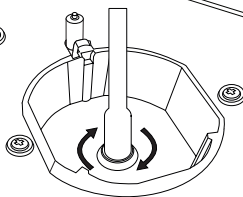
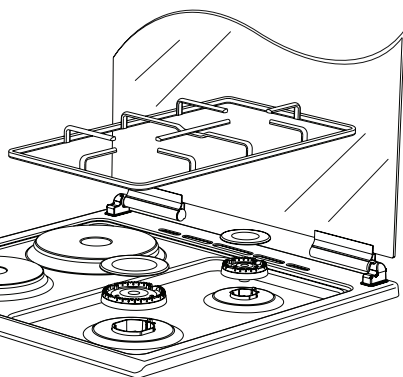


Figura 12



DEFINIÇÃO DO CAUDAL DE GÁS REDUZIDO PARA AS TORNEIRAS DA PLACA

1. Acenda o queimador a ser ajustado e rode o botão para a posição de chama baixa.

2. Remova o botão da torneira de gás.

3. Use uma chave de fendas de tamanho apropriado para ajustar o parafuso de ajuste do fluxo.

Para GPL (Butano - Propano) rode o parafuso no sentido horário. Para gás natural, deverá rodar uma volta o parafuso em sentido anti-horário.

“A extensão normal de uma chama direta numa posição reduzida deverá ser de 6-7 mm.

4. Se a chama for maior do que a posição desejada, rode o parafuso em sentido horário. Se for menor, rode no sentido anti-horário.

5. Para a última verificação, coloque o queimador tanto na posição máxima como na mínima e verifique se a chama está acesa ou apagada.

Dependendo do tipo de torneira de gás utilizada no seu equipamento, a posição do parafuso de ajuste poderá variar.

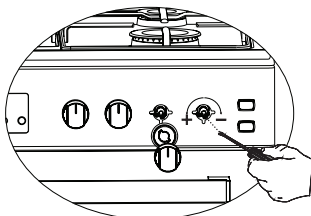


Figure 13

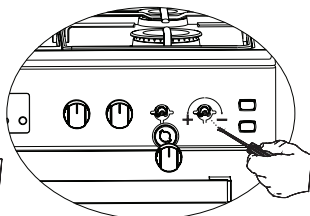


Figure 14

DESMONTAGEM DO FUNDO DO FORNO A GÁS E QUEIMADOR SUPERIOR E INSTALAÇÃO DO INJETOR

Desmontagem do queimador superior:

Remova o parafuso com uma chave de fendas, conforme se mostra na figura 15. Puxe o queimador para si e remova-o da sua base, como pode ver na figura 16. Usando uma chave tubular, retire o injetor como é mostrado na figura 17. Siga os passos acima na ordem inversa para reinstalar o queimador.

Figura 15

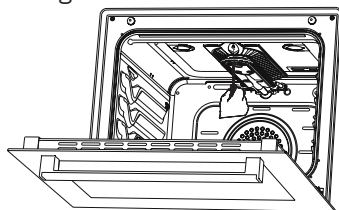


Figura 16

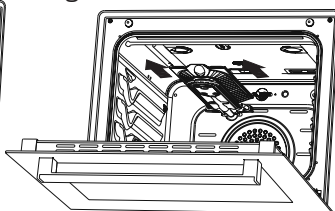
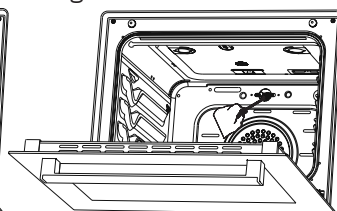


Figura 17



Desmontagem do queimador inferior

A tampa do queimador inferior é fixada com 2 parafusos; remova-os, conforme pode ver na figura 18. Puxe a tampa para cima e remova conforme mostra a figura 19. Puxe o queimador para si e remova-o da sua base, como pode ver na figura 20. Usando uma chave tubular, retire o injetor como é mostrado na figura 21. Siga os passos acima na ordem inversa para reinstalar o queimador.

Figura 18

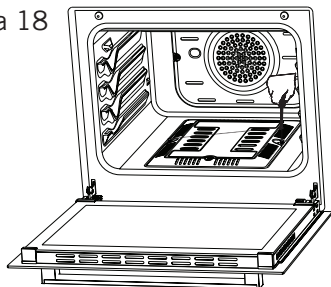


Figura 19

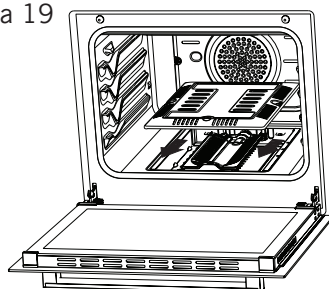


Figura 20

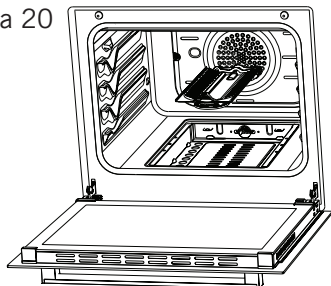
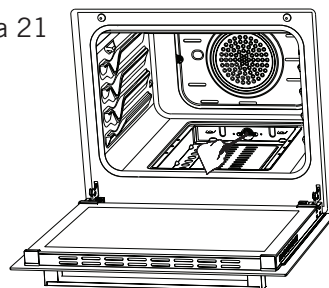


Figura 21



MANGUEIRA DE GÁS

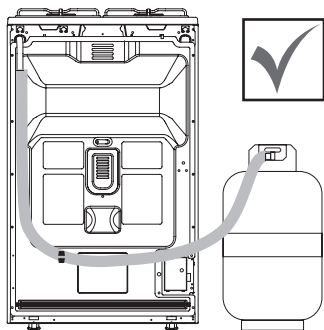


Figura 22

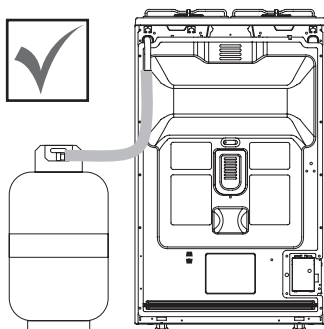


Figura 23

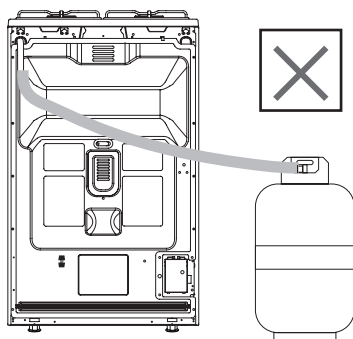


Figura 24

1. Ligue o aparelho à torneira da canalização de gás pelo caminho mais curto possível e de um modo que garanta que não ocorrerá qualquer fuga.

2. Para efetuar uma verificação de aperto e vedação de segurança, certifique-se de que os botões no painel de controlo estão fechados e a botija de gás está aberta.

3. Ao efetuar uma verificação de fuga de gás, nunca utilize qualquer espécie de isqueiro, fósforo, cigarro ou substância combustível semelhante.

4. Aplique espuma de sabão nos pontos de ligação. Se existir qualquer tipo de fuga ocorrerá a formação de bolhas.

5. Ao inserir o aparelho no local, assegure-se de que ele está ao mesmo nível da bancada. Se necessário, ajuste as pernas de forma a nivelar com a bancada.

6. Use o aparelho numa superfície nivelada e num ambiente bem ventilado.

UTILIZAÇÃO DO PAINEL DEFLETOR DA GRELHA (opcional)

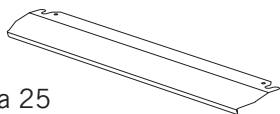


Figura 25

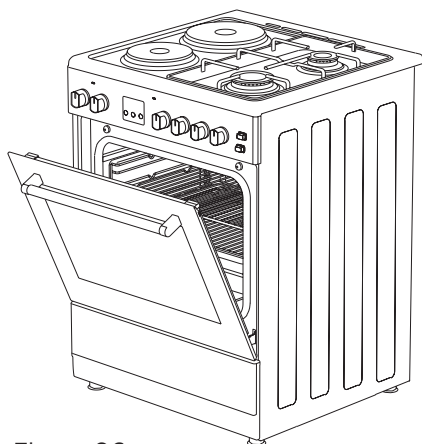


Figura 26

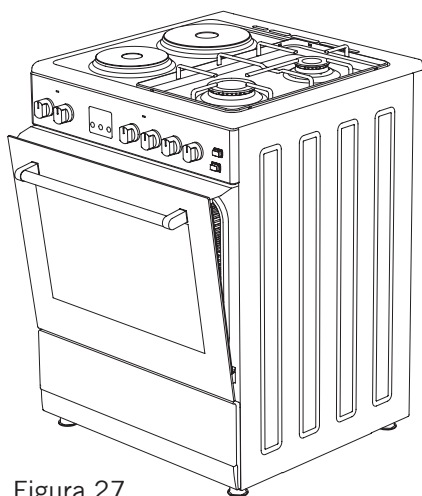


Figura 27

1. Existe um painel de segurança concebido para proteger o painel de controlo e os botões quando o forno está no modo Grelha (Figura 25).

2. Coloque o painel de segurança sob o painel de controlo, abrindo a tampa de vidro frontal do forno (Figura 26).

3. E, em seguida, fixe o painel de segurança entre o forno e a porta da frente fechando a tampa do forno com cuidado. (Figura 27)

4. Por favor, utilize este painel de segurança, a fim de evitar que o calor danifique o painel de controlo e os botões quando o forno está no modo de grelhador.

5. É importante para cozinhar que mantenha a tampa aberta na distância especificada quando cozinhar no modo de grelhados.

6. O painel de segurança irá fornecer uma situação de cozedura ideal e, ao mesmo tempo, proteger o painel de controlo e os botões.

PAREDES CATALÍTICAS

As paredes catalíticas estão localizadas à esquerda e à direita da cavidade sob a guias. As paredes catalíticas erradicam o mau cheiro e obtêm o melhor desempenho do fogão. As paredes catalíticas também absorvem os resíduos de óleo e limpam o seu fogão enquanto ele está a funcionar.

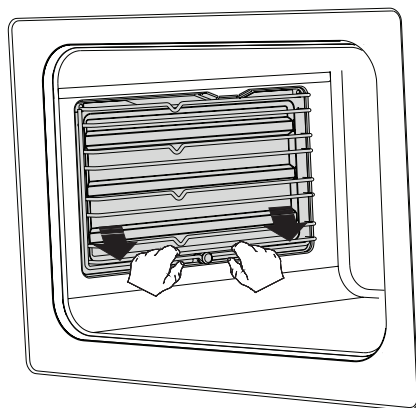


Figura 28

Remover as paredes catalíticas

Para remover as paredes catalíticas, as guias têm de ser puxadas para fora. Assim que as guias são puxadas para fora, as paredes catalíticas são soltas automaticamente. As paredes catalíticas têm de ser mudadas ao fim de 2-3 anos.

ASSAR FRANGO

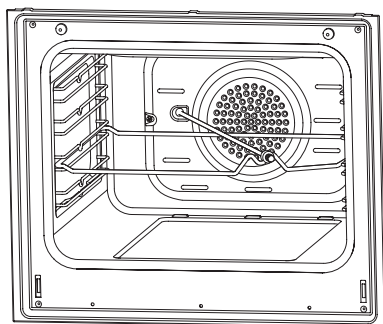
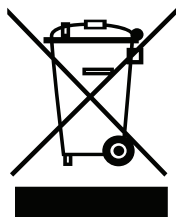


Figura 29

Encaixe o (*) espeto (opcional) na estrutura. Faça deslizar a armação rotativa do espeto para o nível desejado. Coloque um tabuleiro coletor de pingos na parte inferior para recolher as gorduras. Adicione alguma água ao tabuleiro de recolha para uma limpeza mais fácil. Depois de grelhar, aparafuse a pega plástica ao espeto e retire a comida do forno.

“FAÇA GRElhADOS SEMPRE COM A PORTA FECHADA”

ELIMINAÇÃO AMIGA DO AMBIENTE



Elimine a embalagem em condições amigas do ambiente. Este aparelho está etiquetado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa a aparelhos elétricos e eletrónicos usados (Resíduos de Equipamentos Elétricos e eletrónicos REEE). As orientações determinam o enquadramento para a devolução e reciclagem de aparelhos elétricos aplicável em toda a UE.

INFORMAÇÃO SOBRE A EMBALAGEM

Os materiais de embalagem do produto são fabricados a partir de materiais recicláveis, de acordo com as nossas Normas Ambientais Nacionais. Não elimine os materiais de embalagem junto com o lixo doméstico ou outros. Leve-os aos pontos de recolha de material de embalagem indicados pelas autoridades locais.

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 WEEE Regulations.”

CONTENTS

Important warnings	28
Introduction of the Appliance	31
Important warnings	32
Chain Lashing Illustration.....	33
Installation of your oven	34
Technical features of your oven	34
If the appliance does not operate	36
Control panel	37
Using cooker section	37
Using oven section	39
Maintenance and cleaning	40
Installation of the Oven Door.....	41
Cleaning and maintenance of the oven's front door glass.....	42
Changing the Oven Lamp.....	42
Accessories.....	43
Nozzle change operation.....	44
Reduced Gas Flow Rate Setting For Hob Taps.....	44
Removal of the Lower and Upper Burner and Installation of the Injector to the Gas Oven.....	45
Gas Hose Passage Way	46
Using The Grill Deflector Sheet	47
Catalytic Walls	48
Chicken Roasting	48
Environmentally-Friendly Disposal and Package Information.....	49

IMPORTANT WARNINGS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.Using a gas hob will release humidity and combustion products in the room where it resides. Especially

during when the appliance is in use, ensure that the kitchen is well ventilated and retain the natural ventilation holes or install a mechanical ventilation system. (Hood on top of the oven) Sustained usage of the appliance may require additional ventilation. For example opening a window or if available, increasing the ventilation level of a mechanical ventilation system.

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

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

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

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

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

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

18. “Do not operate the system for more that 15 seconds. If the burner does not ignite at the end of 15

seconds stop the operation of the system and open the section door and/or wait for at least 1 minute before igniting the burner.

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

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

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

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

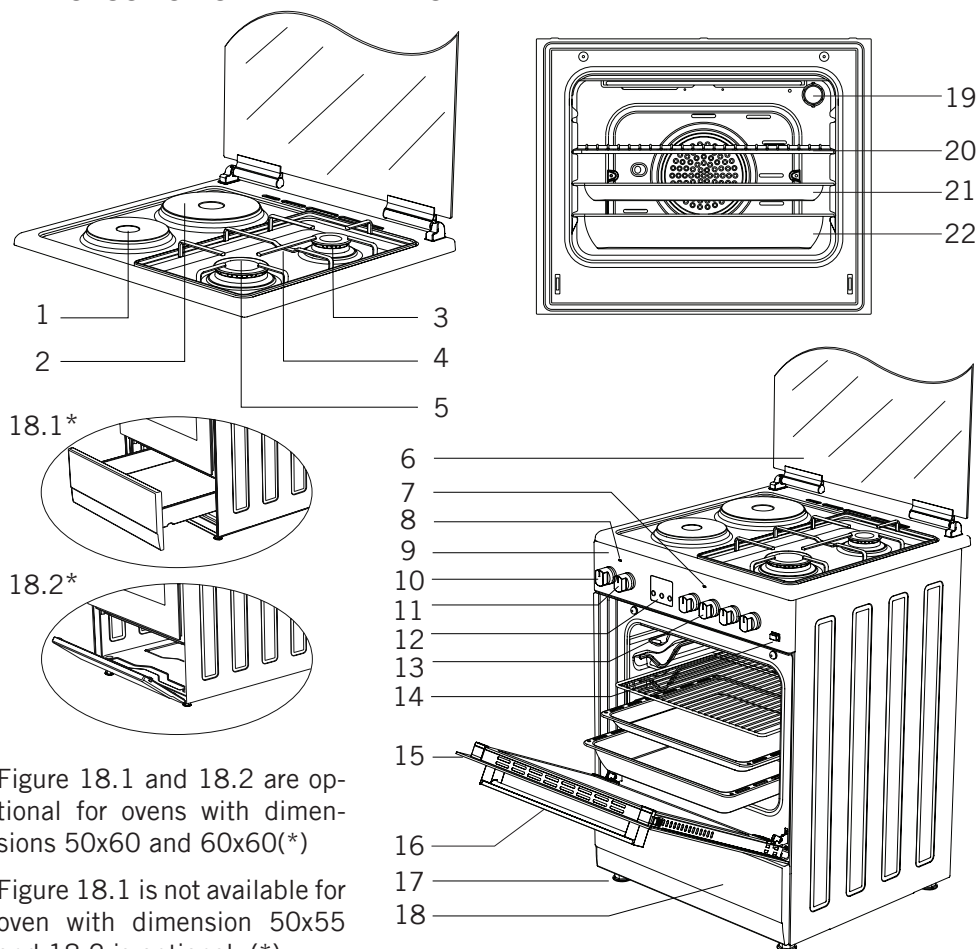
23. After placing a dish, ensure that the door is firmly closed.

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

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

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

INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



1. Hotplate Ø145mm

2. Hotplate Ø185mm

3. Middle Burner

4. Trivet

5. Large Burner

6. Glass Door (Sheet Metal Door)

7. Cooker Section Led Lamp

8. Oven Section Led Lamp

9. Control Panel

10. Thermostat Setting

11. Oven Setting

12. Digital Timer

13. Cooker Section Control Switches

14. Push Button Lighter

15. Door

16. Handle

17. Plastic Leg

18. Lower Cabinet Door

18.1 Drawer

18.2 Flap Door

19. Lamp

20. Grill

21. Standard Tray

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 220-240V~50/60Hz. (or 220-240V/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.

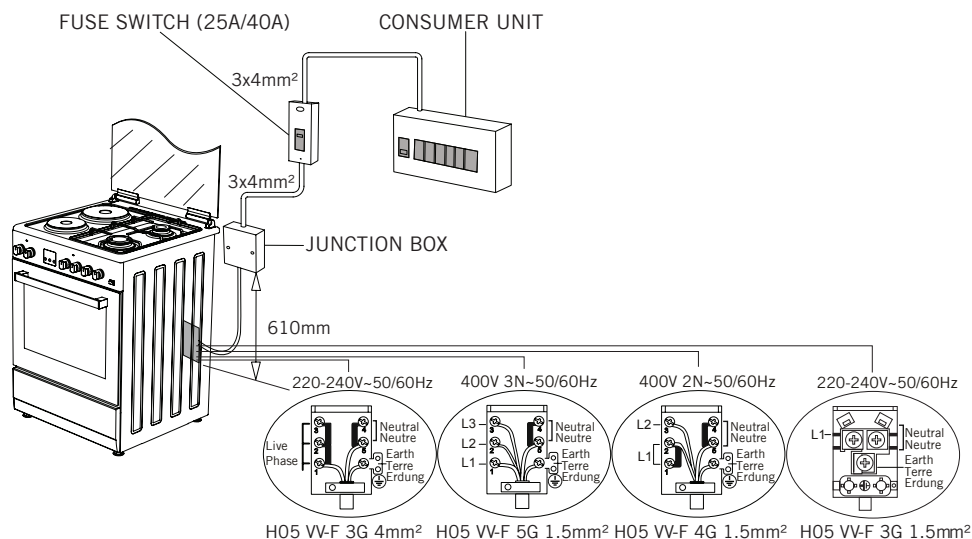
6. Do not make gas hose and electrical cable of your oven go through the heated areas, especially through the rear side of the oven. Do not move gas connected oven. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.

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.

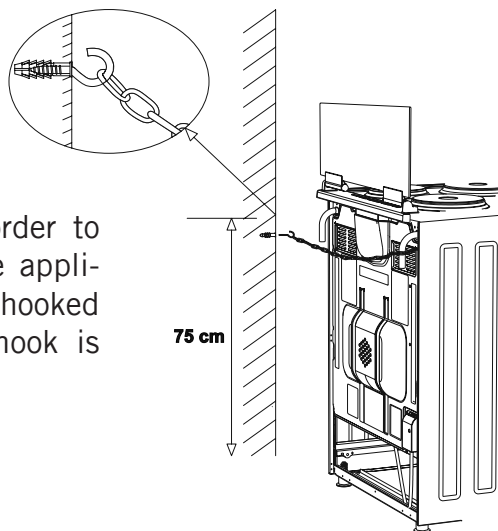
8. Please use flexible hose for gas connection.

ELECTRICAL CONNECTION SCHEME

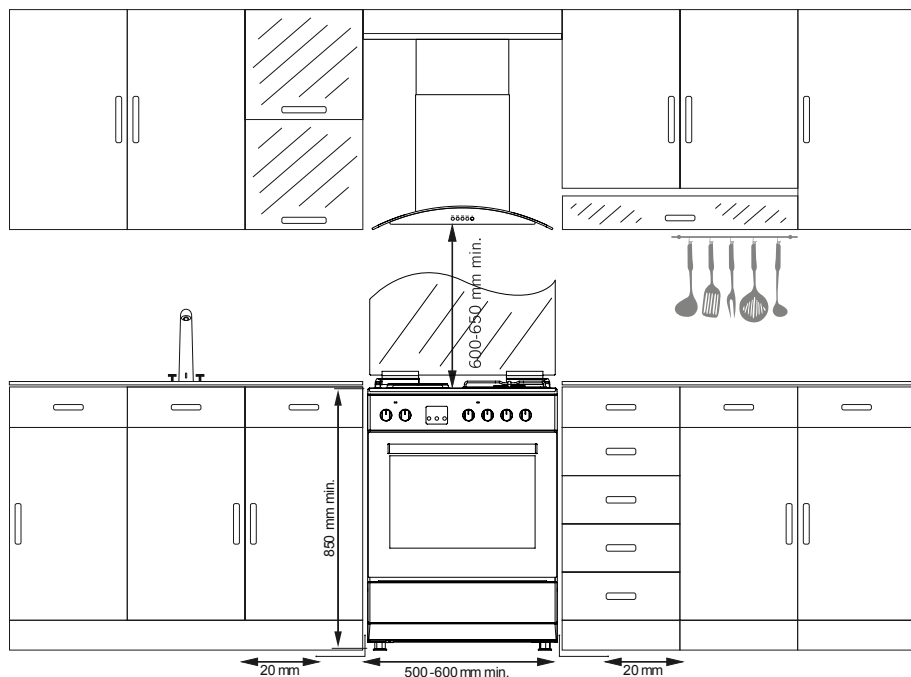


CHAIN LASHING ILLUSTRATION

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



INSTALLATION OF YOUR OVEN



TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN

SPECIFICATIONS	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	220-240V AC,50/60Hz Or (220-240V/400V AC,50/60 Hz)
Hot Plate 145mm	1000W
Hot Plate 180mm	1500W
Hot Plate rapid 145mm	1500W
Hot Plate rapid 180mm	2000W

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,m³/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,m³/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,m³/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,m³/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,m³/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,m³/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.

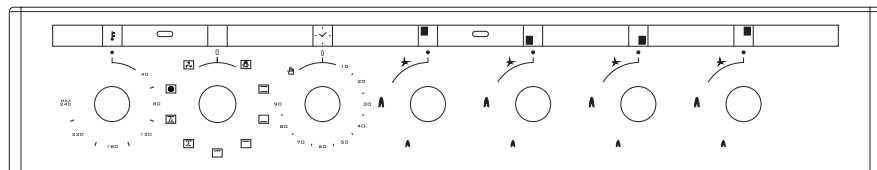
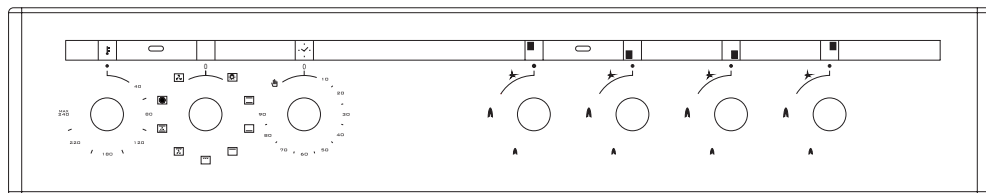
DESCRIPTION OF OVEN and CONTROL PANELS

	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
80mm	200W	250W	450W	---	---	---
145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
145mm rapid	500W	1000W	1500W	---	---	---
180mm rapid	850W	1150W	2000W	---	---	---
145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
145mm rapid	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
180mm rapid	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

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

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

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



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.

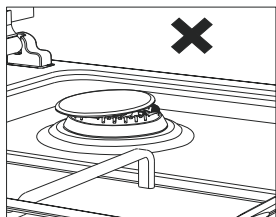


Figure 1

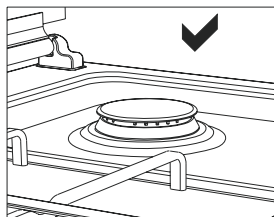


Figure 2

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

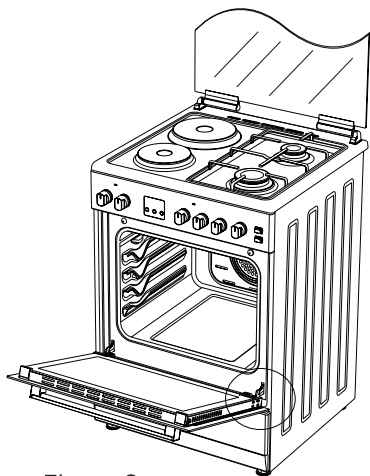


Figure 3

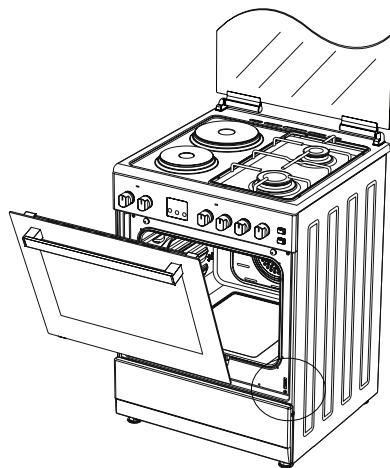


Figure 4

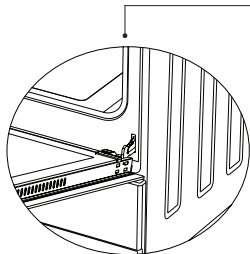


Figure 3.1

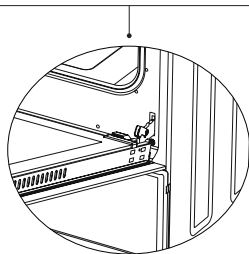


Figure 3.2

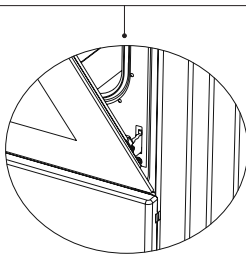


Figure 4.1

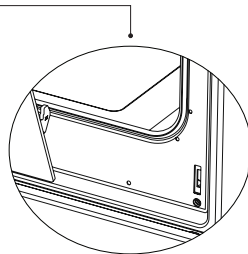


Figure 4.2

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**.

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.

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

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.

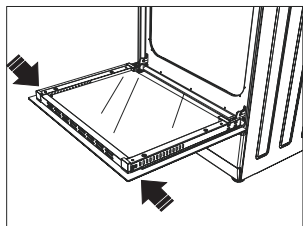


Figure 5

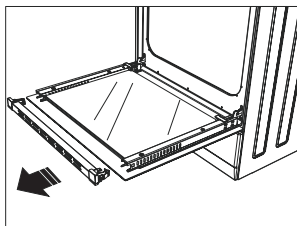


Figure 6

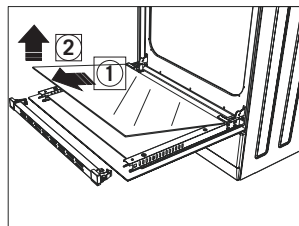


Figure 7

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.

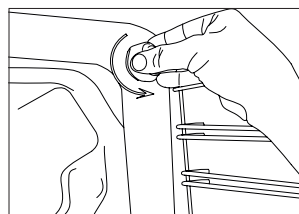


Figure 8

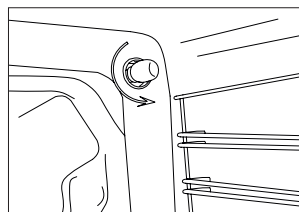
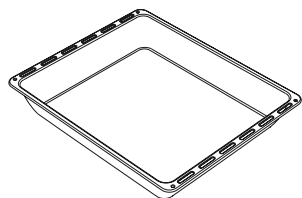


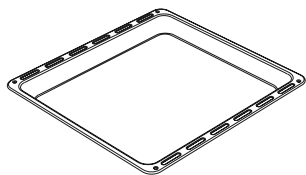
Figure 9

ACCESSORIES



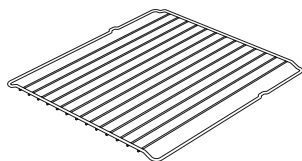
Deep Tray

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.



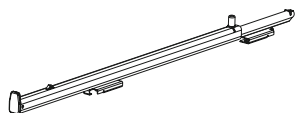
Tray

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



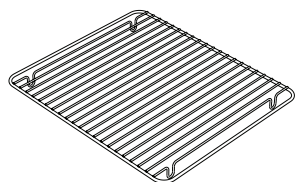
Wire Grill

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



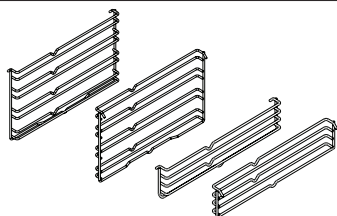
Telescopic Rail

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



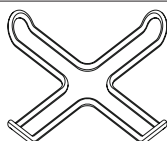
In Tray Wire Grill

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

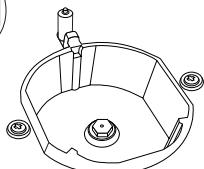


Figure 11

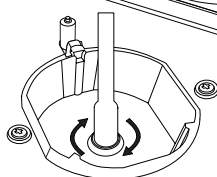
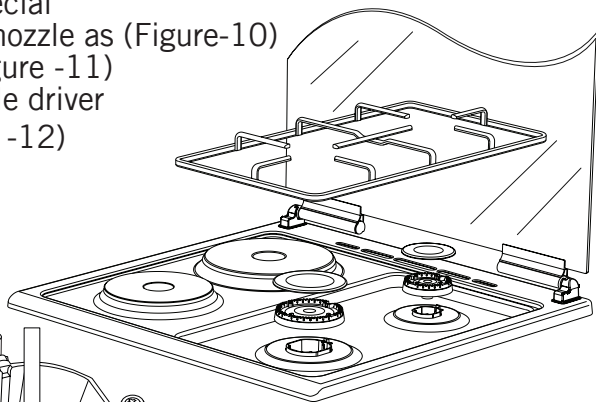


Figure 12



REDUCED 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 - Propane) turn the screw clockwise. For the naturel gas, you should turn the screw counter- clockwise once.

"The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

4. If the flame is higher then the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.

5. For the last control, bring the burner both to higt-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustmenr screw position may vary.

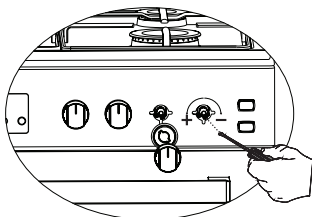


Figure 13

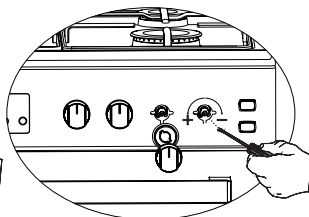


Figure 14

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

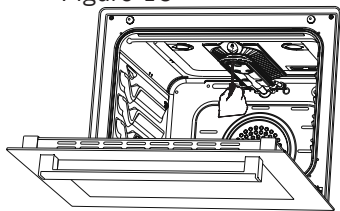


Figure 16

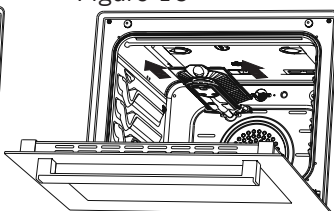
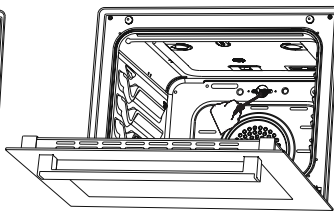


Figure 17



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

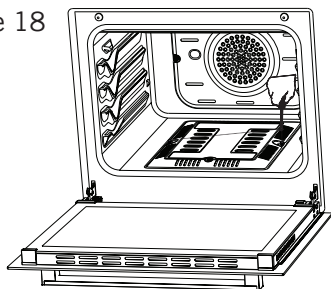


Figure 19

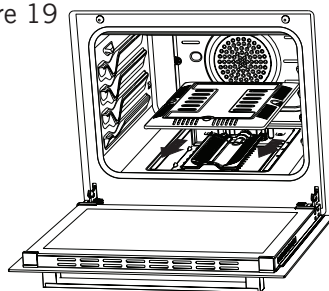


Figure 20

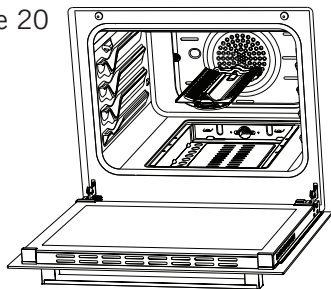
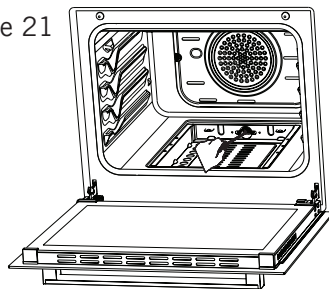


Figure 21



GAS HOSE PASSAGE WAY

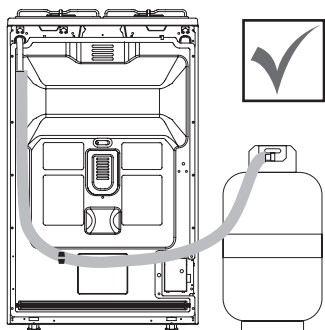


Figure 22

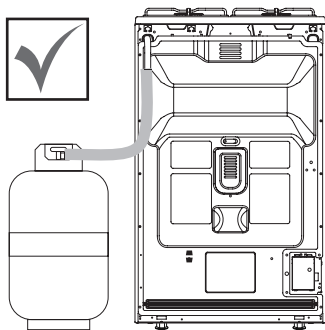


Figure 23

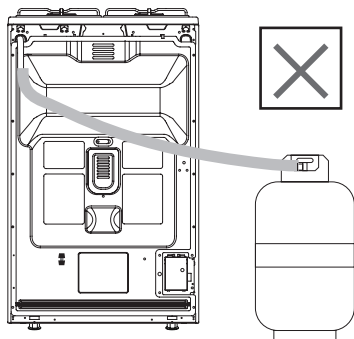


Figure 24

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

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

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

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

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

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

USING THE GRILL DEFLECTOR SHEET

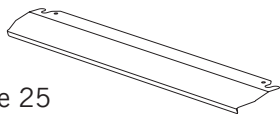


Figure 25

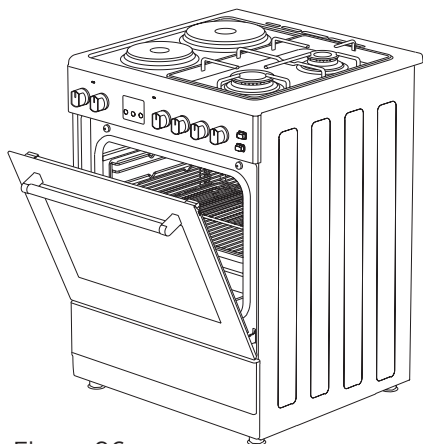


Figure 26

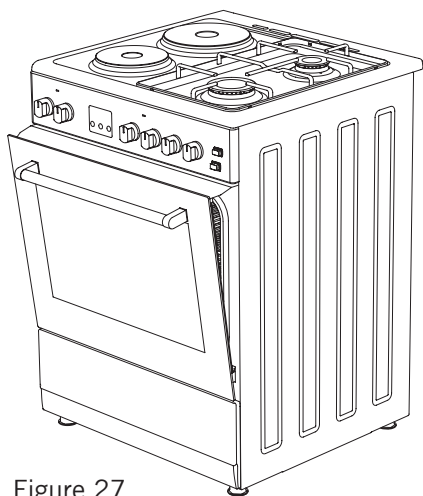


Figure 27

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in Grill mode (Figure 25)

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 26)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (Figure 27)

5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.

6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

If the cooker has the “CLOSED GRILL FUNCTIONED” option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

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.

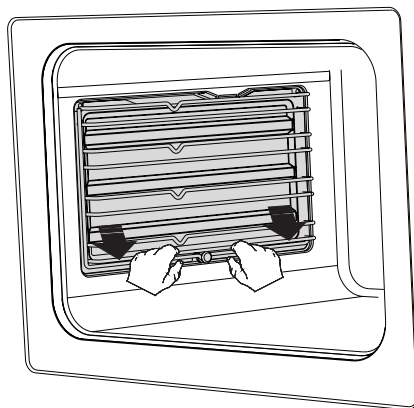


Figure 28

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.

CHICKEN ROASTING

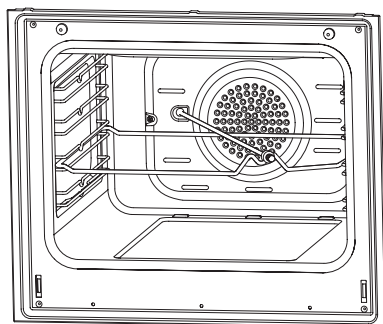
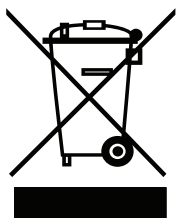


Figure 29

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

“ALWAYS GRILL WITH THE OVEN DOOR CLOSED”

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

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

PACKAGE INFORMATION

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

Muy estimado cliente,

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

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

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

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

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

"Conveniente al Reglamento de WEEE"

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Indicaciones de instalación y seguridad.....	28
Descripción Del Aparato.....	31
Advertencias Importantes.....	32
Esquema De Conexión Cadena	33
Instalación Del Horno.....	34
Información Técnica.....	34
Si la cocina de gas deja de funcionar	
A continuación se explica el significado de.....	36
los símbolos utilizados en el marco de manejo.....	36
Paneles De Control.....	37
Manejo De Los Fogones.....	37
Manejo Del Horno.....	39
Tabla De Horneado Y Asado.....	40
Mantenimiento Y Limpieza.....	41
Montaje De Puerta De Horno.....	41
Limpieza Y Mantenimiento Del Vidrio	
De La Puerta Frontal Del Horno.....	42
Cambio De La Lámpara Del Horno	42
Accesorios.....	43
Ajuste Del Flujo De Gas Reducido.....	44
Para Las Llaves De Las Placas	
Desmontar Fogones De Inferior Y Superior	
Del Horno De Gas Y Poner Inyector.....	45
Lugar De Paso De La Manguera De Gas.....	46
Usar El Panel Deflector De La Parrilla.....	47
Paredes Catalíticas.....	48
Asar Pollo.....	48
Eliminación Respetuosa Con El Medio Ambiente y	
Información Sobre El Embalaje.....	49

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1.ADVERTENCIA: para evitar electrocuciones, asegúrese de que el circuito eléctrico del producto esté abierto antes de sustituir la lámpara.

2.ADVERTENCIA: desconecte los circuitos de alimentación antes de tocar los terminales de conexión.

3.ADVERTENCIA: las partes de la parrilla al alcance de la mano pueden estar calientes durante su uso. Mantenga a los niños alejados.

4.ADVERTENCIA: dejar desatendida una cocción con grasas o aceites podría provocar un incendio.

5.ADVERTENCIA: riesgo de incendio, no depositar los alimentos sobre la superficie de cocción.

6. ADVERTENCIA: si la superficie está agrietada, desenchufe el aparato para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

7.ADVERTENCIA: durante el uso, las partes al alcance de la mano pueden estar calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados.

8.ADVERTENCIA: el aparato y sus partes al alcance de la mano se calientan durante el uso.

9.Las condiciones de ajuste del aparato se indican en la etiqueta u hoja de datos.

10.Este aparato no está conectado a un sistema de evacuación de gases de combustión. Este aparato deberá conectarse e instalarse de acuerdo con la legislación vigente aplicable. Tenga en cuenta los requisitos relativos a la ventilación.

11.El uso de una placa de gas provocará la aparición de humedad y gases de combustión en la estancia.

Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada sobre todo mientras el aparato esté en uso, conserve los orificios de ventilación natural o instale un sistema de ventilación mecánica. (Campana extractora situada sobre el horno) Un uso prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional. Por ejemplo, abrir una ventana o subir el nivel de ventilación del sistema de ventilación mecánica (si lo hubiera).

12. Las partes al alcance de la mano del aparato se calientan durante el uso. Mantenga alejados a los niños pequeños.

13. ADVERTENCIA: el aparato está diseñado únicamente para cocinar. No debe usarse para otros propósitos, como por ejemplo calentar la estancia.

14. Existen equipos de protección adicionales, diseñados para evitar el contacto accidental con las puertas del horno. Estos equipos deben instalarse si hay niños presentes.

15. “Este aparato debe instalarse conforme a las normativas y únicamente en lugares bien ventilados. Lea las instrucciones antes de instalar o manejar el aparato.”

16. “Antes de colocar el aparato, compruebe las condiciones locales (tipo y presión de gas) y asegúrese de que los ajustes del aparato sean los adecuados.”

17. “Estas instrucciones son aplicables a aquellos países cuyo símbolo se indique en el aparato. Si el símbolo de un país no aparece en el aparato, lea las instrucciones técnicas para adaptar el aparato a las condiciones de dicho país.”

18. “No utilice el sistema durante más de 15 segun

dos. Si el quemador no prende en el plazo de 15 segundos, deje de usar el sistema y abra la puerta de la sección y/o espere al menos 1 minutos antes de volverlo a intentar.

19.No use limpiadores de vapor para limpiar el aparato.

20.Antes de abrir la puerta del horno, limpie los restos de alimentos. Antes de cerrar la puerta del horno, deje que este se enfríe.

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

22.No use agentes de limpieza fuertes o abrasivos ni raspadores de metal duro para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que podrían arañar o resquebrajar la superficie.

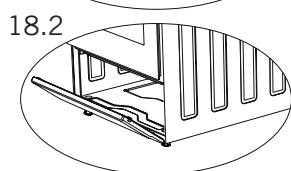
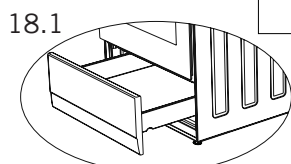
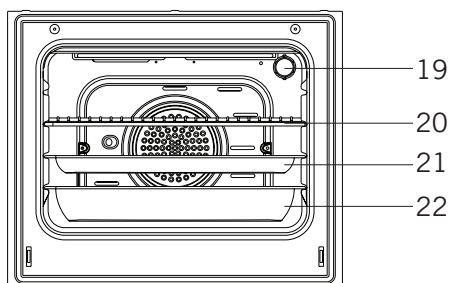
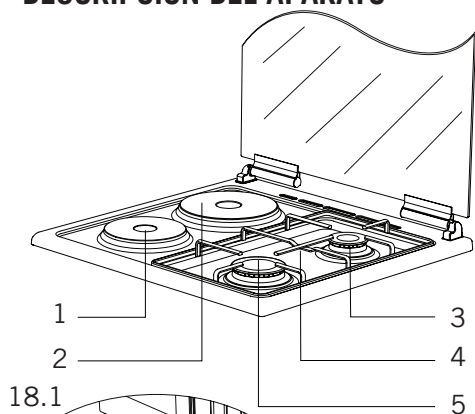
23.Tras depositar un plato, asegúrese de que la puerta esté firmemente cerrada.

24.Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a no ser que se les vigile constantemente.

25.Procure no tocar los elementos de calentamiento.

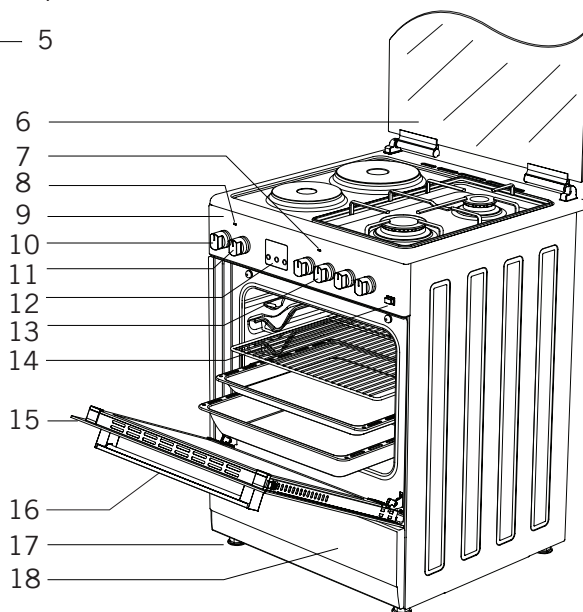
26.Los niños mayores de 8 años y los adultos discapacitados física, sensorial o mentalmente o carentes de la experiencia y los conocimientos necesarios pueden usar el aparato siempre y cuando hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los riesgos que ello conlleva, o bien lo hagan bajo una supervisión adecuada.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



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 Arma-rio 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 220-240V~50/60Hz. (o 220-240V/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.

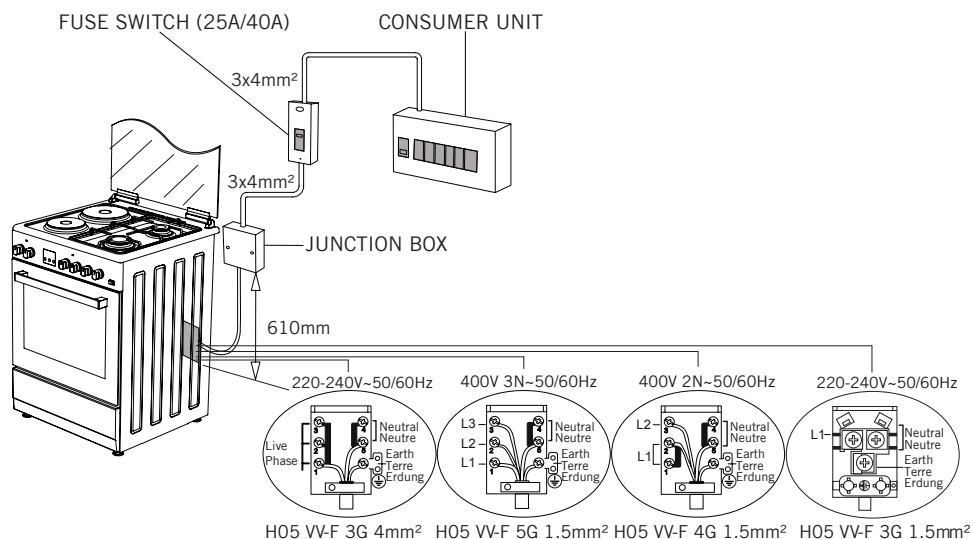
6. No permita que la manguera de gas y el cable eléctrico del horno pasen por áreas calientes, especialmente por la parte de atrás del horno.

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.

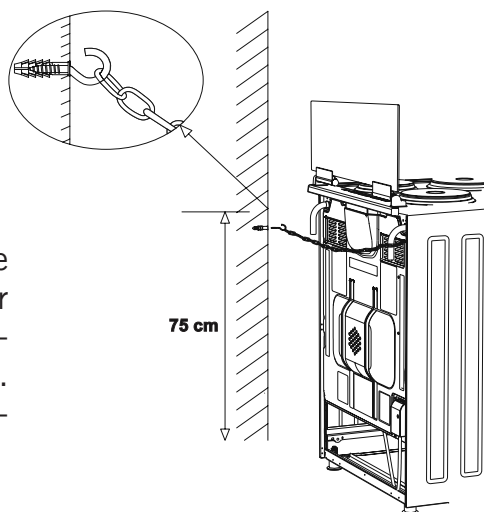
8. Utilice una manguera flexible para la conexión de gas.

ESQUEMA DE CONEXIÓN ELÉCTRICA

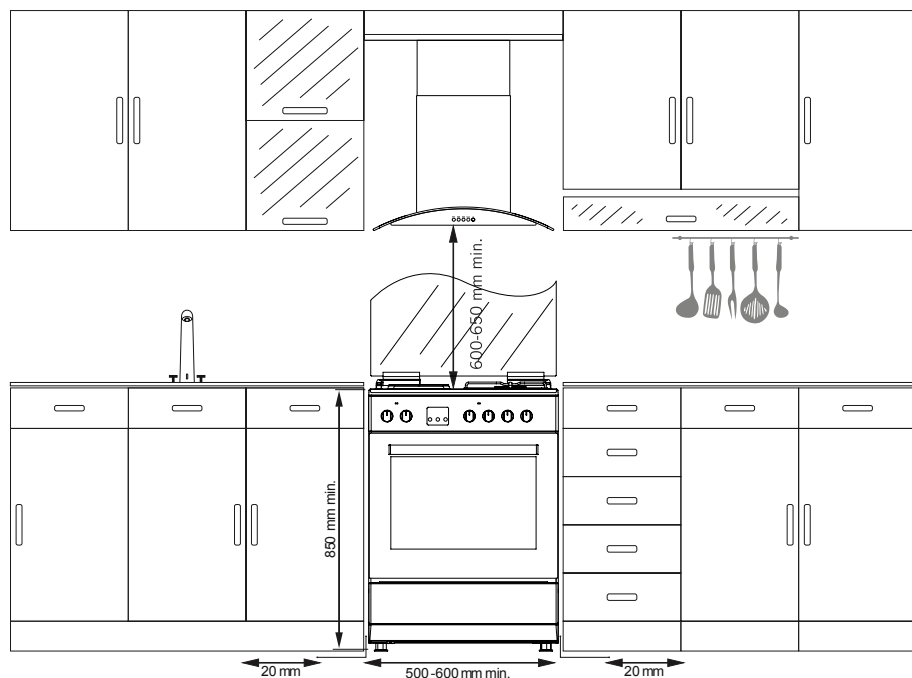


ESQUEMA DE CONEXIÓN CADENA

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	220-240V AC,50/60Hz o (220-240V/400V AC,50/60 Hz)
Calefacción 145mm	1000W
Calefacción 180mm	1500W
Calefacción rapid 145mm	1500W
Calefacción rapid 180mm	2000W

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,m³/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,m³/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,m³/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,m³/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,m³/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,m³/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.

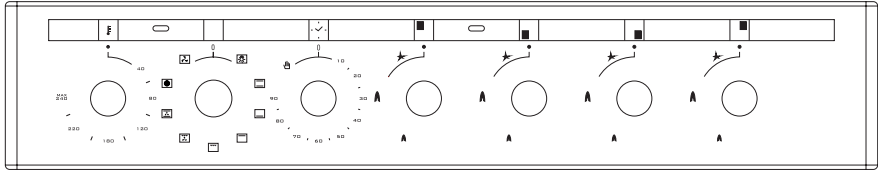
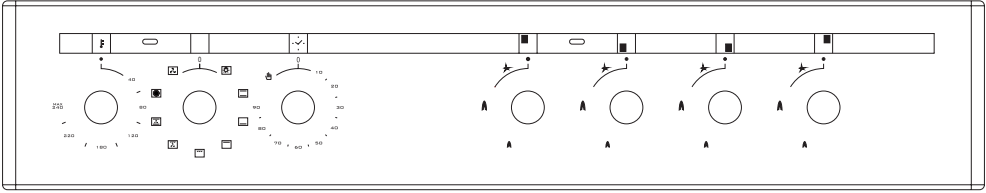
A continuación se explica el significado de los símbolos utilizados en el marco de manejo

	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 frontal (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

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

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

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

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



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.

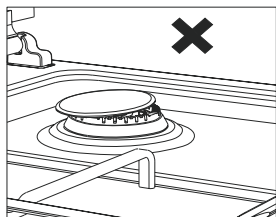


Figura 1

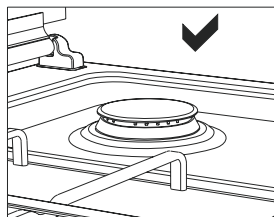


Figura 2

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

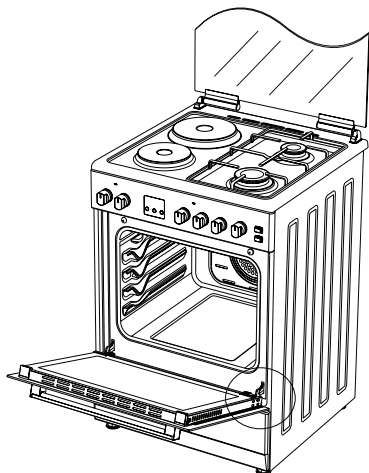


Figura 3

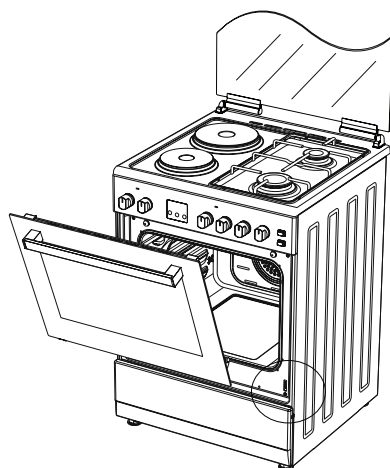


Figura 4

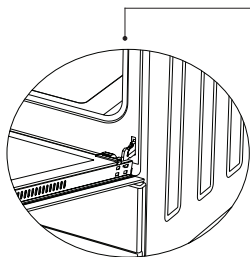


Figura 3.1

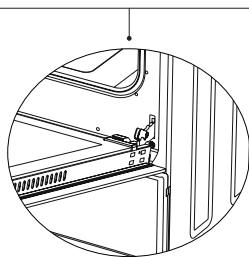


Figura 3.2

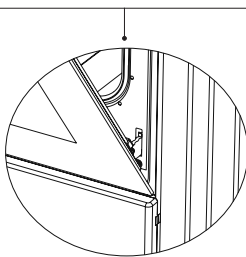


Figura 4.1

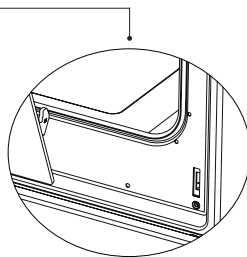


Figura 4.2

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.

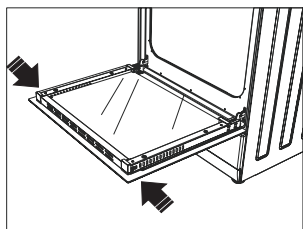


Figura 5

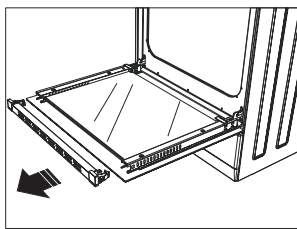


Figura 6

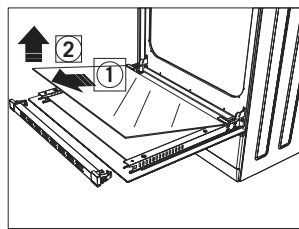


Figura 7

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.

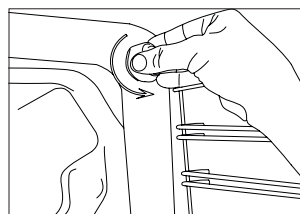


Figura 8

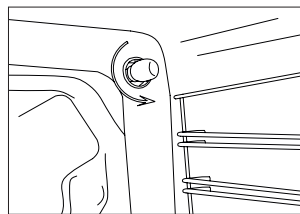
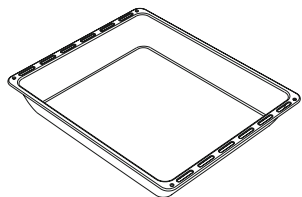
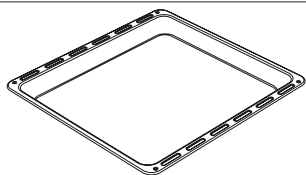


Figura 9

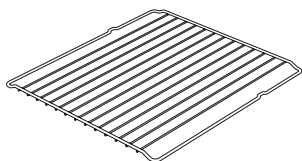
ACCESORIOS

**Bandeja Profunda**

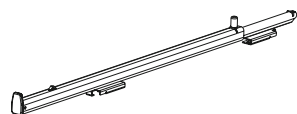
Se utiliza para pastelería, fritas y guiso. También puede utilizarla como recipiente de acumular aceite cuando se cocina pastel, comidas congeladas y comidas de carne directamente sobre parrilla.

**Bandeja**

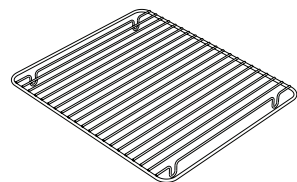
Se utiliza para pastelería (galleta e.t.c) y alimentos congelados.

**Parrilla de Alambre**

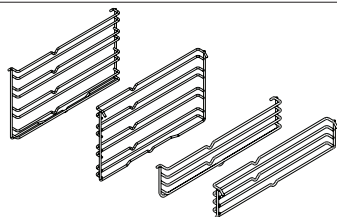
Se utiliza para poner en estantería deseada las comidas congeladas, las comidas para freír o las comidas al horno.

**Reíl Telescópico**

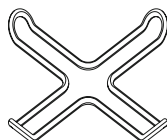
Gracias a reiles telescópicos las bandejas o estantería de alambre se puede poner y quitar fácilmente.

**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.

**Estanterías 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)

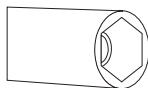


Figura 10

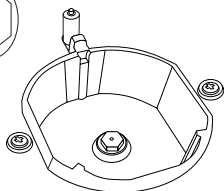


Figura 11

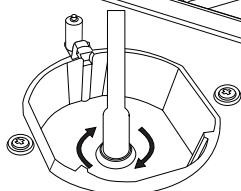
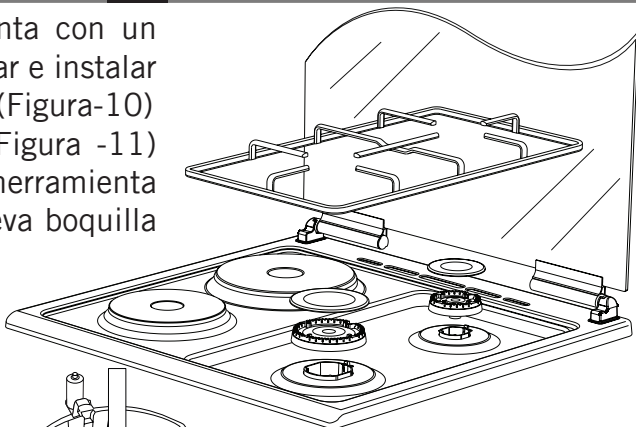


Figura 12

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

1. Encienda el quemador que debe ajustarse y gire la perilla a la posición reducida.

2. Retire la perilla de la llave del gas.

3. Use un destornillador de tamaño adecuado para ajustar el tornillo de ajuste del flujo.

Para LPG (Butano - Propano), gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Para el gas natural, debe girar el tornillo de sujeción en el sentido contrario a las agujas del reloj una vez.

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

4. Si la llama está más alta que la posición deseada, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Si es menor, gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj.

5. Para un último control, ponga el fogón tanto en llama alta como en la posición reducida y compruebe si la llama está encendida o apagada.

La posición del tornillo de ajuste puede variar según el tipo de llave de gas de su aparato.

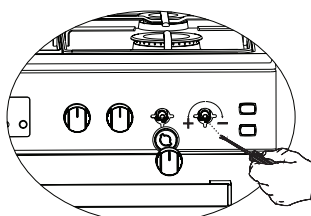


Figura 13

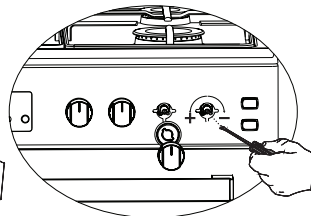


Figura 14

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

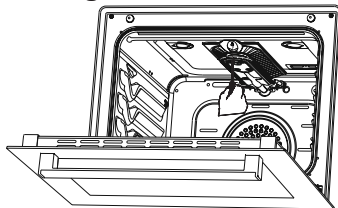


Figura 16

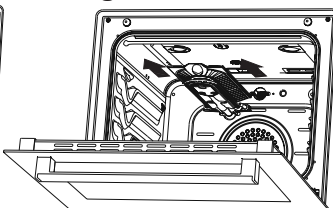
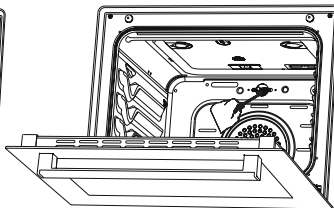


Figura 17



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

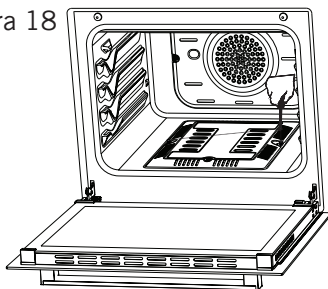


Figura 19

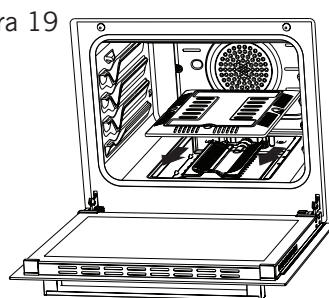


Figura 20

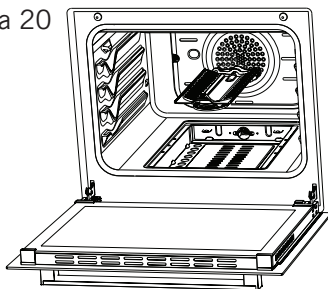
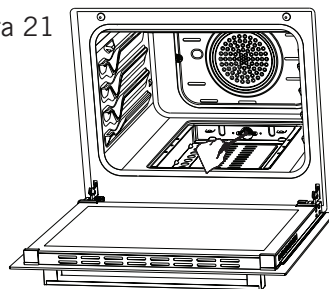


Figura 21



LUGAR DE PASO DE LA MANGUERA DE GAS

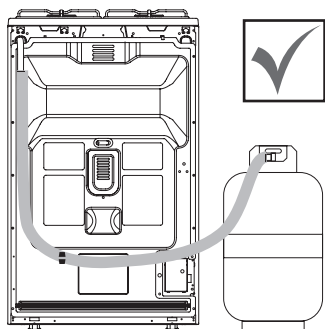


Figura 22

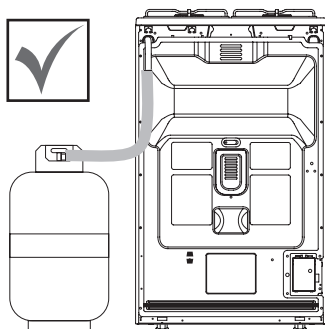


Figura 23

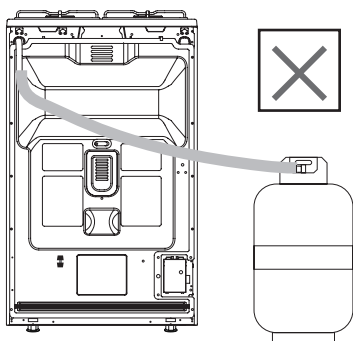


Figura 24

1. Conecte al aparato al grifo de la tubería usando la ruta más corta posible y de manera que se asegure de que no habrá ninguna fuga de gas.

2. Para llevar a cabo una comprobación de seguridad de tensión y sellado, asegúrese de que las perillas del panel de control estén cerradas y de que la bombona de gas esté abierta.

3. Mientras realice una comprobación de fugas de gas, nunca utilice ningún tipo de mechero, cerilla, cigarrillo o una sustancia irritante.

4. Aplique jabón de burbujas en los puntos de conexión. Si hay cualquier tipo de fuga, esto causará burbujas.

5. Cuando coloque el aparato en su sitio, asegúrese de que esté al mismo nivel que la encimera. Si es necesario, ajustes las patas para que queden aniveladas con la encimera.

6. Utilice el aparato en una superficie llana y en un ambiente bien ventilado.

USAR EL PANEL DEFLECTOR DE LA PARRILLA (opcional)

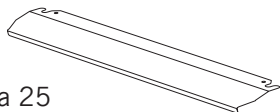


Figura 25

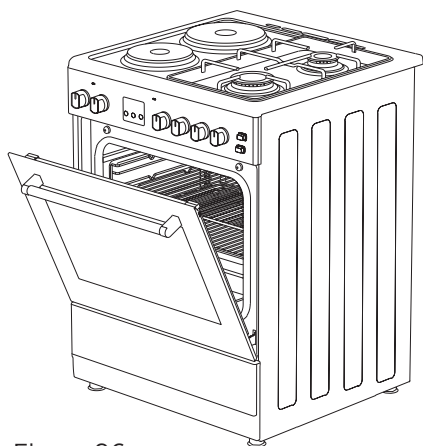


Figura 26

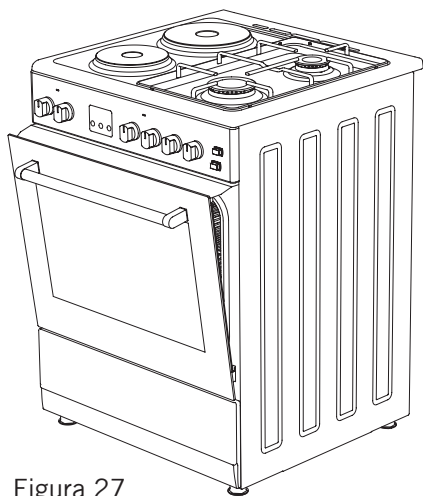


Figura 27

1. Se ha diseñado una protección térmica (Figura 25) para proteger el panel de control y perillas cuando el horno esté en modo Parrilla.

2. Coloque el panel de seguridad debajo del panel de control abriendo el cristal de la cobertura frontal del horno (Figura 26)

3. Luego, fije el panel de seguridad entre el horno y la cubierta frontal cerrando cuidadosamente la cubierta. (Figura 27)

4. Por favor, use el panel de seguridad para evitar que el calor dañe el panel de control y los botones cuando el horno esté en el modo de parrilla.

5. Para la cocción, es importante mantener la cubierta abierta en la distancia especificada cuando cocine con el modo de parrilla.

6. El panel de seguridad ofrecerá unas condiciones de cocción ideales mientras protege el panel de control y los botones.

PAREDES CATALÍTICAS

Las paredes catalíticas a la izquierda y a la derecha debajo de las guías. Las paredes catalíticas expulsan el mal olor y ofrecen el mejor rendimiento por parte de la cocina. Las paredes catalíticas también absorben los residuos de aceite y limpian el horno mientras está funcionando.

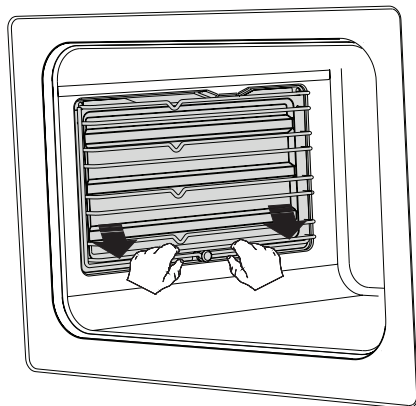


Figura 28

Retirar las paredes catalíticas

Para retirar las paredes catalíticas, debe extraer las guías. Tan pronto cuando haya extraído las guías, las paredes catalíticas se liberarán automáticamente. Las paredes catalíticas deben cambiarse cada 2 - 3 años.

ASAR POLLO

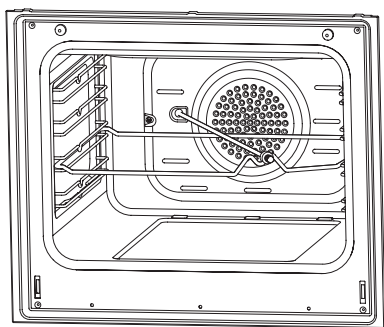
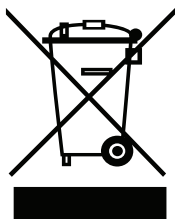


Figura 29

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

«UTILICE SIEMPRE LA PARRILLA CON LA PUERTA DEL HORNO CERRADA»

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



Deshágase del embalaje de una manera respetuosa con el medio ambiente.

El aparato está etiquetado según la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados (residuos de equipo eléctrico y electrónico - WEE por sus siglas en inglés). La directiva establece el marco para la devolución y el reciclaje de aparatos usados como corresponde en toda la UE.

INFORMACIÓN SOBRE EL EMBALAJE

El embalaje del aparato se fabrica con materiales reciclables, de acuerdo con nuestro Reglamento Nacional sobre Medio Ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a uno de los puntos de reciclaje designado por las autoridades locales.