

# PUNKTAL

**Cocina  
Combinada**  
Inoxidable

**PK-1930TK**



[www.punktal.com](http://www.punktal.com)

## Manual de Instrucciones

Antes de utilizar este electrodoméstico, por favor,  
lea este manual de instrucciones cuidadosamente.

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES / ESPAÑOL



Estimado cliente,

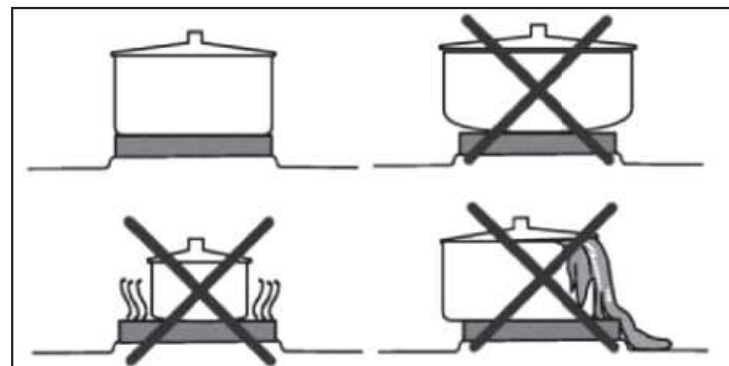
Las piezas de embalaje (bolsas de plástico, polietileno, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son potencialmente peligrosos. Deseche el embalaje cuidadosamente por los medios apropiados.

En este sentido, le recomendamos que lea atentamente el manual antes de utilizar el producto y consérvelo para futuras referencias.

Este manual de usuario está preparado para más de un modelo.

Algunas de las características especificadas en el manual pueden no estar disponibles en su electrodoméstico.

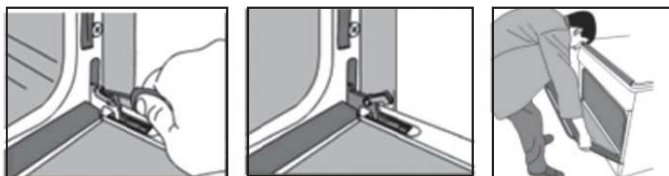
**Advertencia:** Todos nuestros aparatos son sólo para uso doméstico, no para uso comercial.  
ESTE APARATO SE INSTALARÁ DE ACUERDO CON LAS NORMAS VIGENTES Y ÚNICAMENTE SERÁ UTILIZADO EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO.  
LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR O UTILIZAR ESTE APARATO



**WARNING:** According to the usage time, there might be some yellowing around the hot plates.

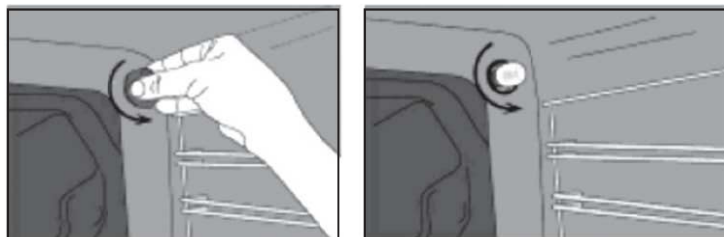
**WARNING:** The electric plates should never be used for “housewarming” purposes and should always been operated with appropriate pots and pans. The pans and pots on plates should never be empty.

## REMOVING OF OVEN DOOR



### Changing oven lamp:

Let the oven cavity and grill burner or heating elements cool down. Cut off the electrical connection of your appliance before changing the inner lamp. Change with a 15-25W, 300 C° temperature resistant lamp.



### USAGE OF COFFEEPOT SUPPORT(\*) Optional

Coffeepot support is to use small diameter pots with your cooker. Place the support part on the grid centrally and then put the pot on it to start using.



## CONTENIDO

ADVERTENCIAS IMPORTANTES.....	4-6
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE SU COCINA.....	6-7
INSTALACIÓN DE SU COCINA.....	8-13
DESCRIPCIÓN DE LA COCINA .....	14
USO DE LA COCINA.....	15-21
SI LA COCINA NO FUNCIONA.....	22-23
USO DE LA PROTECCIÓN TÉRMICA.....	24
USO DEL ESPIEDO GIRATORIO.....	25
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	26
DESMONTAJE DE LA PUERTA.....	27

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES



- ADVERTENCIA:  
¡Este aparato debe estar conectado a tierra!

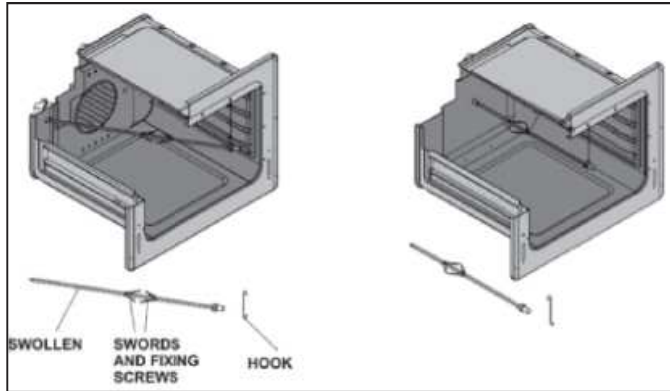
- La información referente a la potencia y las especificaciones de su cocina, se encuentran en la etiqueta de clasificación ubicada detrás de la cocina.
- Asegúrese de que el suministro eléctrico esté APAGADO antes de instalar su electrodoméstico.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Si el cable de suministro está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personal calificado para evitar riesgos.
- Mantenga el cable eléctrico de su cocina lejos de las áreas calientes; no permita que toque el aparato. Manténgalo alejado de ángulos filosos y superficies calientes.
- El uso de su dispositivo crea humedad y calor en la habitación; asegúrese de que su cocina esté bien ventilada.
- El uso intensivo prolongado del artefacto puede requerir ventilación adicional, aumente el nivel de ventilación abriendo ventanas o puertas, cuando esto suceda.
- Cuando la cocina esté caliente, nunca toque la zona de cristal con la mano.
- Este electrodoméstico es sólo para cocinar. No debe usarse para otros fines, por ejemplo, calefacción de habitaciones. Todos nuestros electrodomésticos son sólo para uso doméstico, no para uso comercial.
- Antes de comenzar a usar su electrodoméstico, mantenga las cortinas, papeles y objetos inflamables alejados del mismo. No guarde objetos inflamables o combustibles dentro o cerca del aparato.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del artefacto de una manera segura y comprende los peligros que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento de la cocina no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión de un adulto.
- Utilice guantes cuando use ollas y sartenes. No toque aquellas superficies calientes.
- No traslade la cocina sosteniéndola de la manija.
- No utilice la cocina en atmósferas potencialmente explosivas.
- Si la velocidad actual del fusible en su instalación es menor a 16 Amp, haga que un electricista calificado haga el cambio por un fusible de 16 Amp.

## 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 top 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.



## USING TURNSPIT(\*) OPTIONAL



If your cooker has turnspit option please follows recommendations as below;  
 Install turnspit hook to the fixing hole on the cavity. Put the cooking item (chicken etc.) on grill swollen and fix by sword and screws.  
 Than install them on turnspit motor as shown in below figures and operate turnspit system from command knob from control panel.

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Cuando se usa el horno, algunas partes pueden calentarse; mantenga alejados y supervisados a los niños en todo momento.
- No salpique con agua fría en una bandeja de horno o dentro del horno cuando la superficie del electrodoméstico aún esté caliente. La emisión de vapor puede causar quemaduras y el cambio repentino de temperatura puede causar daños en la superficie del dispositivo.
- **ADVERTENCIA:** las partes accesibles pueden calentarse durante el uso; mantenga alejados a los niños pequeños de las mismas.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos que se han calentado. Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que sean supervisados continuamente por un adulto.
- No utilice limpiadores abrasivos agresivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, esto puede ocasionar la rotura del vidrio.
- Si la velocidad actual del fusible en su instalación es inferior a 32 Amperios, solicite a un electricista calificado que se ajuste a 32 Amperios.
- Este electrodoméstico se fabrica de acuerdo con las mas estrictas normas de seguridad. El uso incorrecto podrá ocasionar accidentes a las personas y daños al dispositivo.
- La cocina debe acceder al suministro eléctrico a través de un interruptor de aislamiento de doble polo adecuado, que tenga una separación de contacto de al menos 3 mm en todos los polos, colocados en una posición fácilmente accesible, adyacente a la unidad.
- Los niños deben ser supervisados por un adulto para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Nunca los deje jugar con la cocina.
- La cocina se puede ubicar en diferentes zonas de la casa: cocina / comedor o un dormitorio, pero nunca en una habitación con bañera o ducha.
- **Precaución:** Las tapas de vidrio pueden romperse cuando se calientan. Apague todos las hornallas antes de cerrar la tapa. Cualquier derrame debe ser removido de la tapa antes de abrirla.
- En los modelos que tienen temporizador digital, después del corte de energía, ajuste su temporizador digital correctamente. De lo contrario, su horno no funcionará.
- **Precaución:** Las partes accesibles pueden estar calientes cuando la parrilla está en uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- No coloque líquidos inflamables, combustibles ni explosivos que puedan deformarse o que el calor del horno provoque posibles riesgos, incluso si el aparato no se usa.

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- El pan puede incendiarse si el tiempo de tostado es demasiado largo. La supervisión es necesaria durante la acción de tostar el pan.
- Para limpiar el panel de protección del ventilador (opcional), se debe apagar la cocina antes de retirar el protector. Después de la limpieza, vuelva a colocarlo en su posición correcta.
- **ADVERTENCIA:** antes de obtener acceso a los terminales, todos los circuitos de alimentación deben estar desconectados.
- **ADVERTENCIA:** La cocción desatendida en una hornalla con grasa o aceite puede ser peligrosa y provocar un incendio. NUNCA intente extinguir el fuego con agua, apague la cocina y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde utensillos o alimentos dentro del horno.
- **ADVERTENCIA:** si la superficie de la cocina está rota o rajada, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica.

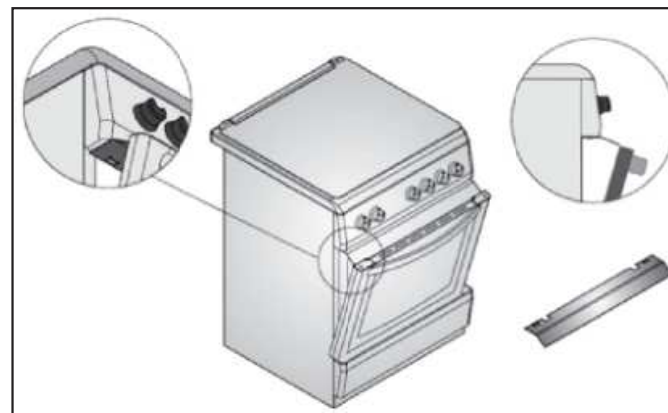
**ADVERTENCIA:** Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con una reducción de capacidades físicas sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les haya dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE SU COCINA (\*) Opcional

ESPECIFICACIONES	50 X 50	50 X 60	60 X 60
Ancho exterior	500 mm	500 mm	600 mm
Profundidad exterior	600 mm	660 mm	660 mm
Altura exterior	850 mm	850 mm	850 mm
Ancho interior	395 mm	395 mm	445 mm
Profundidad interior	405 mm	405 mm	445 mm
Altura interior	330 mm	330 mm	330 mm
Potencia de la lámpara *	15 -25 W		
Termostato	50 -250 °C		
Calefactor inferior	800 W	800 W	1300 W
Calentador superior	650 W	650 W	850 W
Calefactor del grill *	1500 W	1500 W	2500 W

## USING HEAT SHIELD(\*) OPTIONAL



A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in Grill mode.

Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass.

And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is Grill mode.

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

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

## Gas equipments

Problem	Possible Causes	Suggested Solutions
Does not spark ignition.	There is no any current	Check the general fuse box and correct if there are any thrown breakers.
	Main gas valve is turned off	Turn on the main gas valve
	Gas hose is bent.	Connect the gas hose out properly.
Gas does not come	Burner injectors are clogged.	Clean the injectors
	Gas hose is bent.	Connect the gas hose out properly.
Uneven flame / No flame	Burner injectors are clogged.	Clean the injectors
	Burners might be wet.	Dry the burner parts carefully.
	Burner caps might not be placed correctly.	Make sure the caps and the burners are placed correctly.
	Main gas valve is turned off	Turn on the main gas valve
	Empty gas bottle (LPG is used)	Replace with new bottle

## Digital Timer/ Display (models with digital timer)

Problem	Possible Causes	Suggested Solutions
Time display is flashing or lit up clock.	Before power failure occurs.	Set the current time. Turn off the cooking mode and re-rotate the cooking mode you desired

If the problem is not solved:

- 1- Cut the electricity connection of unit (turn off the circuit breaker).
- 2- Call the manufacturer, its services agent or similar qualified persons.

## IMPORTANT

Do not try to repair the device yourself. There are no any parts inside the product may be repaired by customer.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE SU COCINA (\*) Opcional

ESPECIFICACIONES	50 X 50	50 X 60	60 X 60
Voltaje de suministro *	220-240V AC, o 230V AC, 50 - 60 Hz.		
Placa calefactora Ø145 mm	1000 W		
Placa calefactora Ø180 mm	1500 W		
Placa de cocción rápida Ø145 mm *	1500 W		
Placa de cocción rápida Ø180 mm *	2000 W		

VALORES DEL INYECTOR DE QUEMADOR SEGÚN EL TIPO DE GAS LPG			LPG	GAS NATURAL	GAS NATURAL	GAS NATURAL
			G30-30 mbar	G20-20 mbar	G20-25 mbar	G25-25 mbar
Hornalla para sartén wok*	Inyector	mm	0.90	1.20	1.20	1.20
	Potencia	KW	3.00	2.70	2.79	2.70
	Consumo	gr/h, m3/h	236	0.275	0.290	0.311
Hornalla Rápida	Inyector	mm	0.80	1.15	1.05	1.20
	Potencia	KW	2.50	2.50	2.50	2.70
	Consumo	gr/h, m3/h	197	0.234	0.237	0.310
Hornalla Semi Rápida	Inyector	mm	0.65	0.97	0.92	0.94
	Potencia	KW	1.70	1.70	1.70	1.70
	Consumo	gr/h, m3/h	133	0.168	0.160	0.195
Hornalla Auxiliar	Inyector	mm	0.50	0.72	0.70	0.72
	Potencia	KW	0.90	0.90	0.95	0.90
	Consumo	gr/h, m3/h	70	0.085	0.094	0.105
Placas calefactoras del horno	Inyector	mm	0.75	1.10	1.00	1.10
	Potencia	KW	2.20	2.20	2.30	2.30
	Consumo	gr/h, m3/h	173	0.218	0.220/0.219	0.256/0.254
Grill de cocción	Inyector	mm	0.60	0.92	0.85	0.94
	Potencia	KW	1.45	1.45	1.40	1.75
	Consumo	gr/h, m3/h	114	0.144	0.132/0.131	0.185/0.186

## INSTALACIÓN DE SU COCINA

### CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Las condiciones para la conexión eléctrica de este aparato están indicadas en la etiqueta de clasificación.
- Su electrodoméstico requiere un suministro de 16 o 32 amperios de acuerdo con la potencia total de su cocina. Por favor, consulte todos los valores requeridos en la etiqueta de calificación de su cocina. Si es necesario, se recomienda su instalación por parte de un electricista calificado.
- La conexión eléctrica de la cocina por sus polos - y + sólo debe realizarse a un toma corriente que tenga instalado un sistema de descarga a tierra, de acuerdo con las normativas locales. Si no hay conexiones de tomas con un sistema de puesta a tierra en el lugar donde se instalará la cocina, contacte inmediatamente a un electricista calificado para que la instale. El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan surgir debido a que el electrodoméstico no estará conectado a un sistema de descarga a tierra.
- Su cocina es para usar con 220-240V AC o 230V AC para monofásico y 230V / 400V 3N para 3 fases 50-60 de suministro eléctrico. Si su suministro es diferente del valor especificado, comuníquese con su agente del servicio técnico autorizado.
- Cuando coloque la cocina en su ubicación, asegúrese de que esté en el nivel de la mesada, ajustando la altura de las patas si fuera necesario.
- Algunos modelos se suministran sin un juego de cables de enchufar. En este caso utilice un cable flexible adecuado para la conexión a la fase monofónica: H05 VV-F 3 G 2,5 2mm, H05 VV-F 3 G 4 2mm o para 3 fases: H05 VV-F 5 G 1,5 2mm.

## IF THE APPLIANCE DOES NOT OPERATE

### Electrical equipments

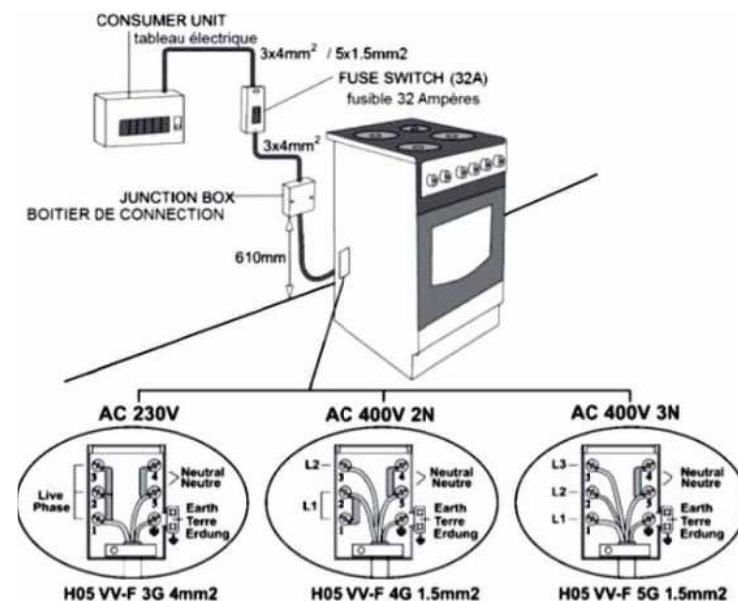
Problem	Possible Causes	Suggested Solutions
Oven is not working	Fuse malfunction or automatic fuse blown	Check the general fuse box and correct if there are any thrown breakers. Check the general fuse box to see if the automatic fuse or the breakers are thrown off. If the problem repeats, call technical service to remove the reason of the fuse blowing.
	The device is unplugged to (grounded) power socket	Make sure the unit is plugged in
Oven light is not working	Oven lamp is defective.	Change the lamp.
	There is no any current	Check the general fuse box and correct if there are any thrown breakers. Check the general fuse box to see if the automatic fuse or the breakers are thrown off. If the problem repeats, call technical service to remove the reason of the fuse blowing.
Oven is not heating	Oven temperature and/or cooking mode has not been selected	Set the cooking mode and temperature
	There is no any current	Check the general fuse box and correct if there are any thrown breakers. Check the general fuse box to see if the automatic fuse or the breakers are thrown off. If the problem repeats, call technical service to remove the reason of the fuse blowing.

### Reduced Flame Adjustment:

In order to adjust your cooker to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle or near of the gas valve as well as nozzle changes.

	From LPG to Natural gas	From Natural gas to LPG
Rapid Burner	3 turns anticlockwise	3 turns clockwise
Semi-rapid Burner	2.5 turns anticlockwise	2.5 turns clockwise
Auxiliary Burner	2 turns anticlockwise	2 turns clockwise
Wok Burner	4 turns anticlockwise	4 turns clockwise
Oven Burner	4,5 turns anticlockwise	4,5 turns clockwise
Grill Burner	4 turns anticlockwise	4 turns clockwise

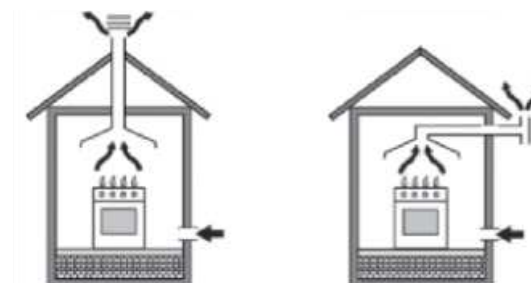
### ESQUEMAS DE CONEXIÓN



### CONEXIÓN DE GAS

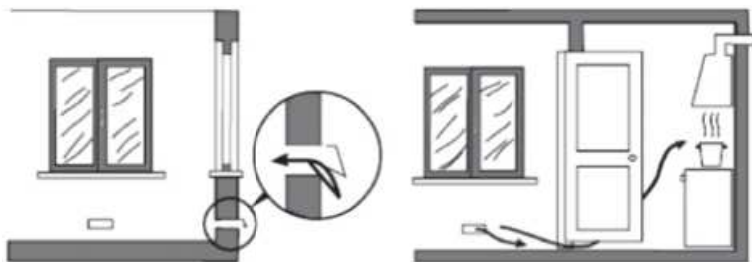
**PRECAUCIÓN:** ESTE APARATO SÓLO DEBE INSTALARSE EN UNA HABITACIÓN VENTILADA PERMANENTEMENTE DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE SEGURIDAD.

Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Se instalará y conectará de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se prestará especial atención a los requisitos necesarios para una correcta ventilación.



El uso de un aparato de cocción a gas produce calor, vapor y humedad en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: mantenga abiertos los conductos de ventilación habituales o instale una ventilación mecánica, dispositivo de iones (campana extractora mecánica de vapores).

El uso prolongado intencionado de la cocina puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, apertura de una ventana o una ventilación más efectiva, por ejemplo, aumentando el nivel de potencia de la ventilación mecánica.



#### Conexión y seguridad:

1. Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local de gas (características y presión del gas) y el ajuste del dispositivo sean compatibles.
2. Las condiciones de ajuste para este electrodoméstico están indicadas en la etiqueta (o placa de datos).
3. Este aparato no está conectado a un dispositivo de extracción de humos. Se instalará y conectará de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se prestará especial atención a los requisitos pertinentes con respecto a la ventilación.
4. Coloque la abrazadera en la manguera. Empuje el extremo de la manguera hasta que llegue al final de la tubería.
5. Para el control de sellado; asegúrese de que las perillas de las hornallas en el panel de control estén cerradas, pero que el pase de gas esté abierto. Aplique algunas burbujas de jabón a la conexión. Si hay una fuga de gas, habrá espuma en el área jabonosa.
6. La cocina debe ser utilizada un lugar correctamente ventilado y debe ubicarse sobre una superficie totalmente plana y estable.
7. Vuelva a inspeccionar la conexión de gas.
8. Cuando coloque la cocina en su ubicación, asegúrese de que esté a la misma altura de la mesada, ajustando las patas si fuera necesario.

**Note:** The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures. Using cake forms while cooking cake gives better result.

#### Nozzle change operation for cooktop gas burners:

1. First of all please close all gas supply of cooker. Please use driver with special head for removed and install nozzle.



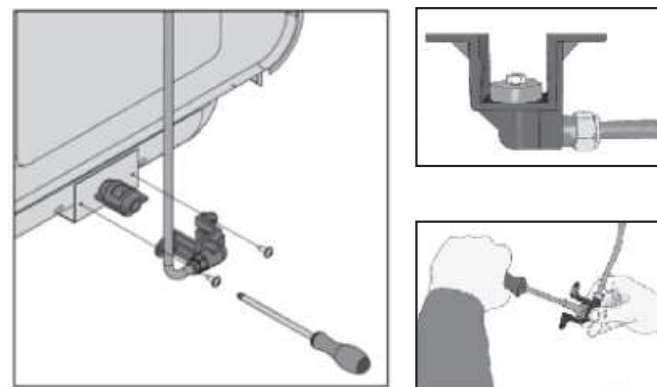
2. Please remove nozzle from burner with special nozzle driver and install new nozzle.




3. Please close nozzle by your finger, open gas valve and check gas leakage by soap foam.

#### Nozzle change operation for oven burners:

Please remove back cover of cooker and remove nozzle fixing body from burner. Then remove nozzle from injector body with special nozzle driver for change nozzle. After change close nozzle hole by finger, open gas valve and check gas leakage by soap foam from round of nozzle-body connection surface. Then re-install nozzle body to the burner by screws.



## USING ELECTRICAL OVEN

- 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- Thermostat control knob should be positioned to desired temperature value.
- 4- Timer control knob should be positioned to desired timing value. End of adjusted cooking time, will heard “bing” tone from timer and cooker will stop the operate. If you want to use cooker without timer control, please turn timer control knob to the manual position as  symbol. (Optional)
- 5- During the time when cooking is being performed in the oven, the door of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.
- 6- 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	200 - 230	1	90 - 120
Veal	200 - 230	1	90 - 120
Mutton	210 - 230	1	90 - 120
Chicken (in pieces)	210 - 230	1	75 - 100
Fish	190 - 210	2	40 - 50

9. No permita que la manguera del gas y el cable eléctrico de su cocina toquen las áreas calientes, especialmente a través de la parte posterior de la cocina. No mueva la cocina conectada al gas debido a que el movimiento podría aflojar la manguera y podría producirse una fuga de gas.

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

11. Conecte su cocina a GLP de la manera más corta y sin fugas. Distancia mín. 40 cm, máx. 125 cm.

12. Cuando realice una comprobación de fugas de gas, nunca use ningún tipo de llama como las de encendedor, fósforos, fuego de cigarrillos o similares.

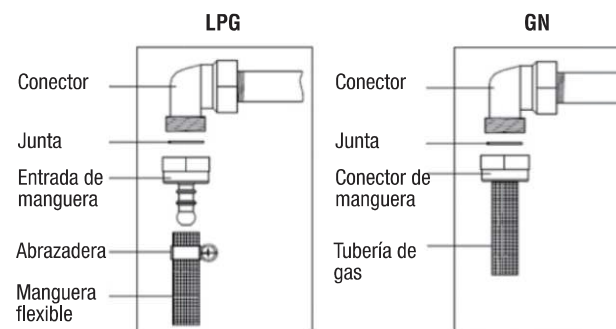
No cierre la tapa cuando la hornalla esté encendida.

**Precaución:** La tapa de vidrio puede romperse cuando las hornallas estén calientes.

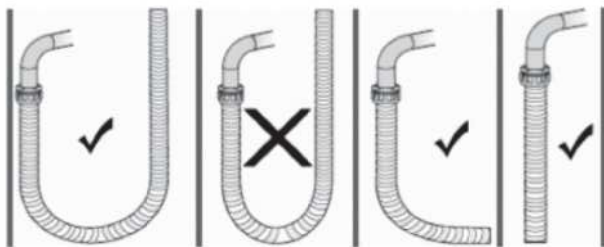
Apague todos las hornallas antes de cerrar la tapa.



### Esquema de conexión para LPG y conexión para GN







Correcto

Incorrecto

Correcto

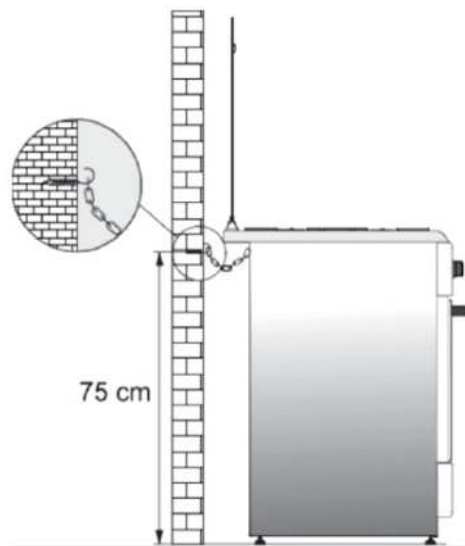
Correcto

#### FIJACIÓN DE PARED (\*) Opcional

- Antes de usar el aparato, para garantizar un uso seguro, fije el aparato a la pared con la cadena y el tornillo de enganche suministrados. Asegúrese de que el gancho esté bien atornillado a la pared.

#### ¡ADVERTENCIA!

Este medio de estabilización debe estar instalado para evitar que se vuelque el aparato. Consulte las instrucciones para la instalación.



#### USING GAS OVEN

Which burner will be used with which corresponding knob is defined by signs on the knob frame or on command panel.

Control for oven burner: Push forward and turn the corresponding knob in counter clockwise direction to the max. (+) symbol. To turn off the burner turn the corresponding knobs clockwise until it stops. Shown on the knob are different symbols for off as , for maximum flame as and minimum flame as.

Control for grill burner: Push forward and turn the corresponding knob in clockwise direction to the max. (+) symbol.

#### Notes:

\* When you start to operate oven burners please do not close oven door and wait 3 minutes as open position.

\* If your cooker has two separate control knob to operate oven and grill burner please push forward and turn the corresponding knob in counter clockwise direction to the max.

\* If your cooker has thermostat, mentioned control knob should be positioned to desired temperature value. (Optional)

\* If your cooker has smart gas oven option (timer with cut off function), please follow up recommendations as mentioned on smart burner cell.

\* If your cooker has mechanical timer, timer knob should be positioned to desired timing value.


End of adjusted cooking time, will heard "bing" tone from timer. The timer is only for warning about time. It can not operate the cooker.



- 3- If the burning does not take place after you press and release the knob, repeat the 2nd step.
- 4- After the duration that was set in the timer, the flame on the burner will be automatically cut off and a notification "bing" sound will be heard. End the process by turning the control knob of the smart burner to (●) position.

**WARNING:**

Time setting is not possible when the knob on position with hand mark C.

 Burner runs forever.

**Using cooktop for Hot Plates:**

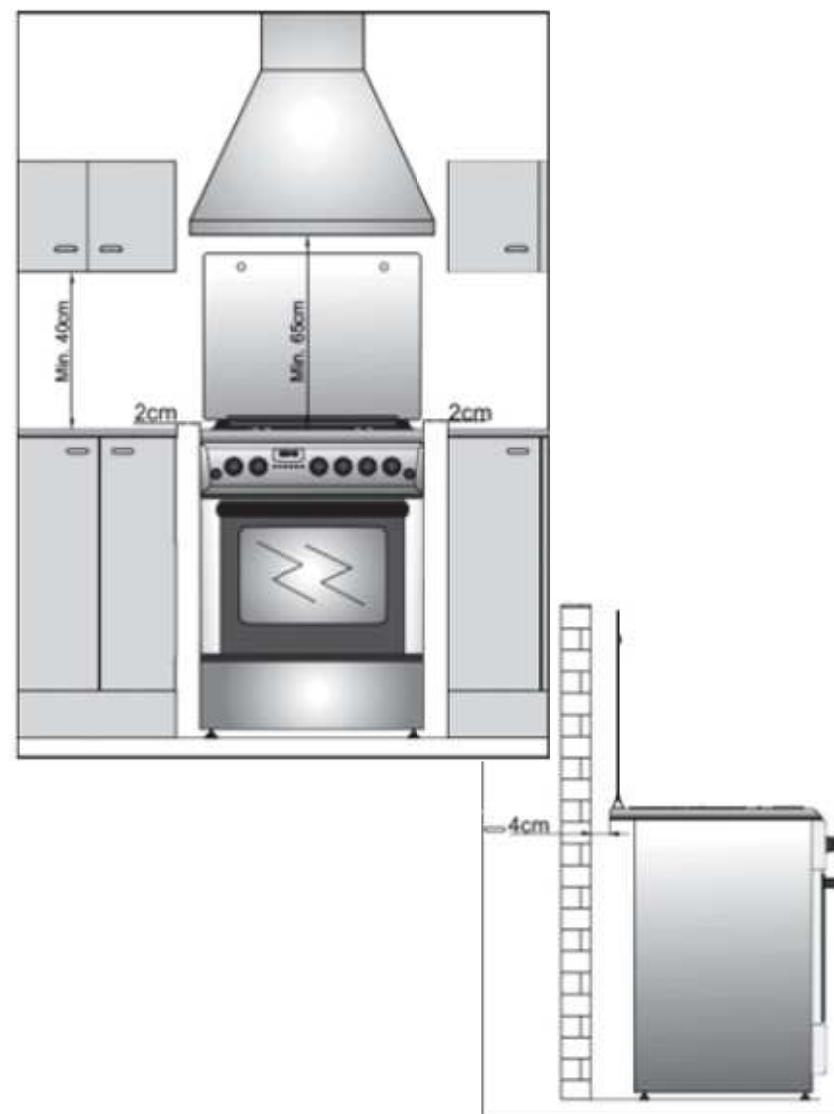
Hotplate power table for 3 levels

145 mm	LEVEL 1		LEVEL 2	750W	LEVEL 3	1000W
180 mm				1100W		1500W

Hotplate power table for 6 levels (Optional)

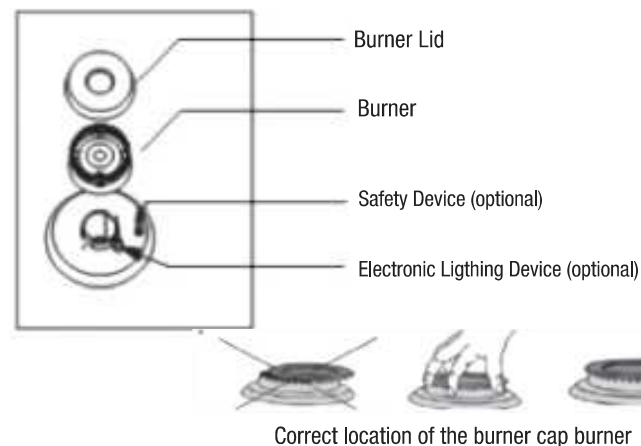
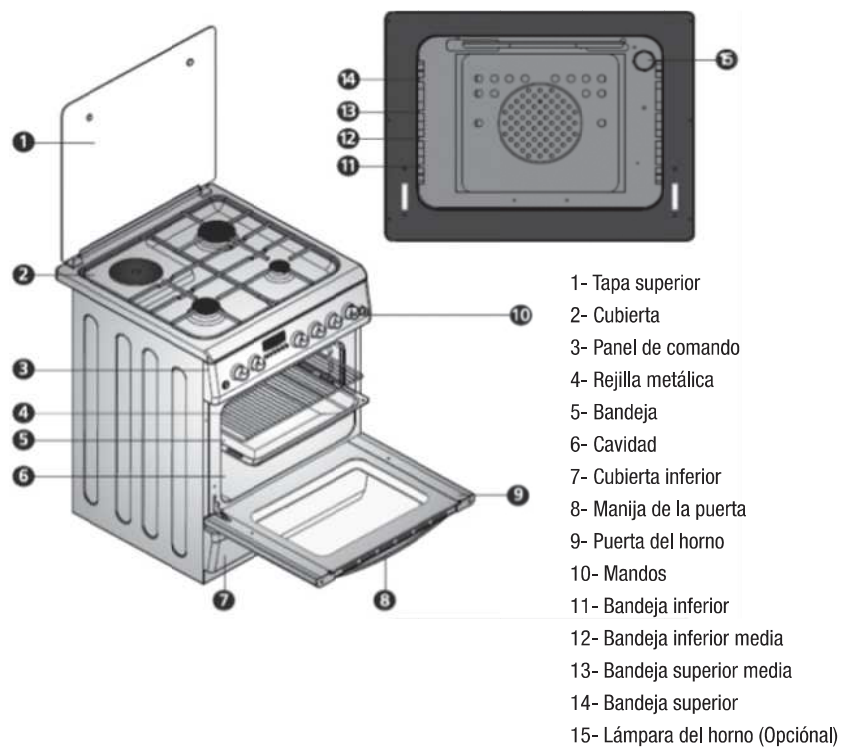
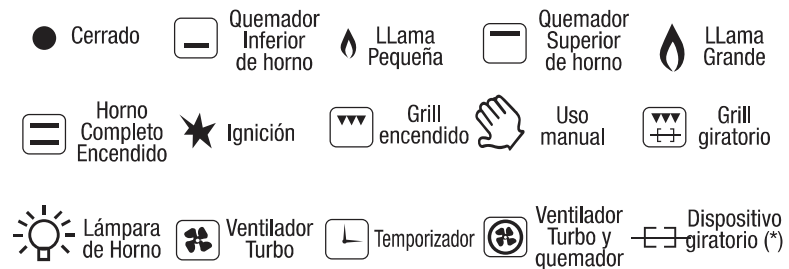
Hot Plate	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6
145 mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
180 mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
145 mm rápido	135W	165W	250W	500W	575W	1500W
180 mm rápido	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

1. Electric hotplates have standard of 3 or 6 temperature levels (as described herein table).
2. When using first time, operate your electric hotplate in maximum position 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.
4. Adjust temperature level by control knob of hotplate as turn to clockwise direction.
5. **ATTENTION!** Do not operate the hot plate while there isn't a pot to heat on it, and do not operate it on while the pot on it is empty.
6. Before cleaning the surface of the hot plates, turn off the hot plates and let them cool down.
7. Do not use any hard, scratching or abrasive materials on the hot plates for cleaning.
8. While cleaning, do not use chemical cleaners such as; thinner, fuel or other corrosives.
9. While cleaning, use a wool sponge along with washing-upliquid.



## DESCRIPCIÓN DE LA COCINA

### Símbolos de las funciones en la cocina:

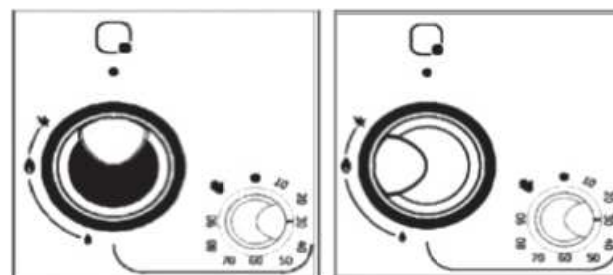


### USABLE SOUCEPAN DIAMETER

Wok Burner	Ø 24 - 28 cm
Rapid Burner	Ø 22 - 26 cm
Semi-rapid Burner	Ø 18 - 22 cm
Auxiliary Burner	Ø 12 - 18 cm

### Smart Burner Cell (Optional)

1- Cooking time is adjusted by turning the control knob to the right (Example: 30 mins.) as below.







2- After the time is adjusted, press the burner control knob and turn it to the left (counterclockwise) to the flame symbol and ignite burner. After the burning commences, make the safety system go on by keeping the knob pressed down for 5-10 seconds.

## USING OF YOUR COOKER

Before using cooker please remove all flammable tapes, styrofoam or any other ambalage materials on cooker. Also take out user manual and other flammable materials from inside of cooker.

### Using cooktop for gas burners:

1. Which burner will be used with which corresponding knob is defined by signs on the knob frame or on command panel.

The gas burner controlled by each one of the knobs is shown by a symbol. Push forward and turn the corresponding knob in counter clockwise direction to the max.  (+) symbol. To turn off the burner turn the corresponding knobs clockwise until it stops . Shown on the knob are different symbols for off as , for maximum flame as  and  minimum flame as.

2. If your cooktop 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.

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

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.


## USO DE SU COCINA




Antes de usar la cocina, retire todas las cintas, bolsas, cartones, espuma inflamables o cualquier otro material de embalaje de la cocina. Saque también el manual del usuario y otros materiales inflamables del interior de la cocina.

### Indicaciones de uso de las hornallas de gas:

1. La hornalla se encenderá con la perilla correspondiente ubicada en el panel de mandos.

Cada hornalla de gas está controlada por una perilla identificadas con un símbolo.

Empuje hacia adelante y gire la perilla correspondiente a la hornalla que se desea encender, en el sentido de las agujas del reloj al máximo (+)  símbolo.

Para apagar las hornallas, gire las perillas correspondientes en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se extingan las llamas . En la perilla se muestran diferentes símbolos para uso con llama  máxima y  llama mínima.

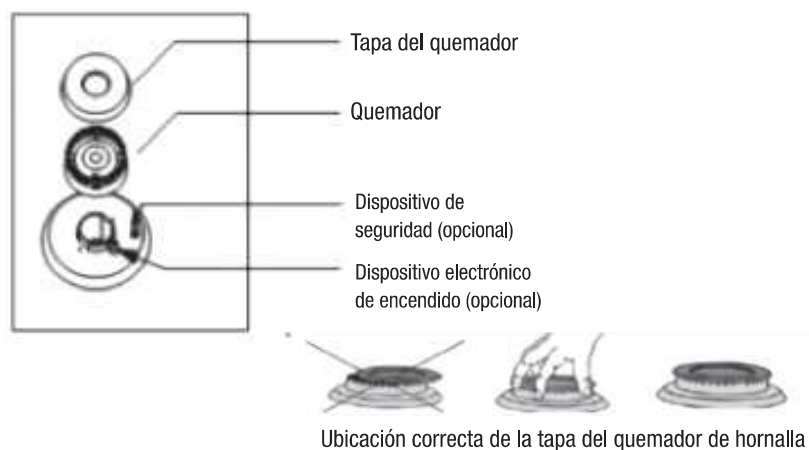
2. Si su cocina está equipada con hornallas que funcionan con gas, se debe usar la perilla apropiada para encenderlas. Algunos modelos tienen encendido automático; es fácil encender la hornalla girando la perilla. Además, las hornallas pueden encenderse presionando la perilla de encendido o pueden encenderse con una cerilla.

3. No haga funcionar de continuo el encendedor por más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende, espere un minuto como mínimo antes de volver a intentarlo. Si las hornallas se apagan por alguna razón, cierre la válvula de control de gas y espere un mínimo de un minuto antes de volver a intentarlo.

4. En modelos con sistema de seguridad de gas, cuando la llama de la cocina se apaga, la válvula de control corta el gas automáticamente. Para utilizar las hornallas con el sistema de seguridad de gas, debe presionar la perilla y girar en sentido anti-horario. Después del encendido, debe esperar casi 5-10 segundos para la activación de los sistemas de seguridad del gas. Si la hornalla se apaga por alguna razón, cierre la válvula de control de gas y espere un mínimo de tiempo antes de volver a intentarlo.

Antes de encender su cocina, asegúrese de que las tapas de las hornallas estén bien colocadas.

La colocación correcta de las tapas de las hornallas se muestra a continuación.

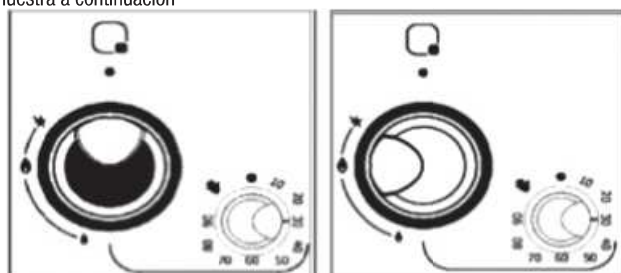


#### Guía de uso de cacerolas de acuerdo a su diámetro

Hornalla para sartén wok*	Ø 24 - 28 cm
Hornalla rápida	Ø 22 - 26 cm
Hornalla semi-rápida	Ø 18 - 22 cm
Hornalla auxiliar	Ø 12 - 18 cm

#### Hornalla inteligente (Opcional)

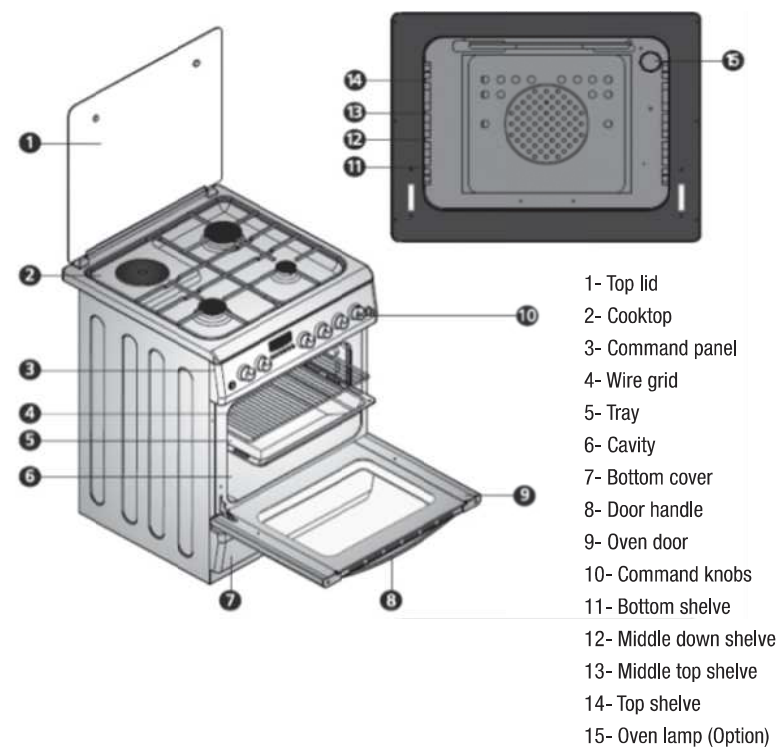
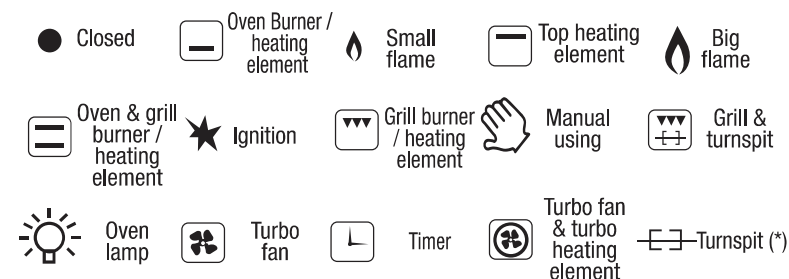
1- El tiempo de cocción se ajusta girando la perilla de control hacia la derecha (Ejemplo: 30 minutos), como se muestra a continuación



2- Después de ajustar el tiempo, presione la perilla de control de la hornalla y gírela hacia la izquierda (en sentido antihorario) hacia el símbolo de la llama y encienda el quemador. Después de que comience la combustión, haga que el sistema de seguridad continúe, manteniendo presionada la perilla durante 5-10 segundos.

#### DESCRIPTION OF COOKER

##### Symbols of functions on cooker:





**3-** Si el encendido no se produce después de presionar y soltar la perilla, repita el 2do paso.

**4-** Después de la duración establecida en el temporizador, la llama en la hornalla se cortará automáticamente y se escuchará un sonido ("bing") de notificación.

Finalice el proceso girando la perilla de control del encendido inteligente a la posición (●).

#### ADVERTENCIA:

El ajuste de la hora no es posible cuando la perilla está en posición  C.

Funcionamiento continuo de la hornalla.

#### Usando la cubierta para calienta platos:

3 Niveles de potencia de la base calienta platos

145 mm	NIVEL 1		NIVEL 2	750W	NIVEL 3	1000W
180 mm				1100W		1500W

6 Niveles de potencia de la base calienta platos

Calienta Platos	NIVEL 1	NIVEL 2	NIVEL 3	NIVEL 4	NIVEL 5	NIVEL6
145 mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
180 mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
145 mm rápido	135W	165W	250W	500W	575W	1500W
180 mm rápido	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

**1.** Las placas eléctricas tienen un nivel estándar de temperatura de 3 o 6 niveles (como se describe en la tabla)

**2.** Cuando lo use por primera vez, opere su placa eléctrica en la posición máxima durante 5 minutos. Esto hará que el agente en su placa calefactora, como es sensible al calor se endurezca al quemarlo.

**3.** Use ollas de fondo plano que entren en contacto con el calor tanto como sea posible, para que pueda utilizar la energía de manera más productiva.

**4.** Ajuste el nivel de temperatura con la perilla de control de la placa calefactora y gírela en el sentido de las agujas del reloj.

**5. ¡ATENCIÓN!** No opere la placa de calentamiento mientras no haya una olla para calentarla y no la encienda mientras la olla esté vacía.

**6.** Antes de limpiar la superficie de los platos calientes, apague los platos calientes y déjelos enfriar.

**7.** No utilice materiales duros, que raspen o sean abrasivos para limpiar los platos calientes.

**8.** Para limpiar, no use limpiadores químicos como; diluyentes, combustibles u otros productos corrosivos.

**9.** Para limpiar, utilice un paño de lana y agua jabonosa.

## USO DEL HORNO DE GAS

Active el quemador que usará con el botón correspondiente, está definido por signos en el panel de comando.

**Control para el quemador del horno:** empuje hacia adelante y gire la perilla correspondiente en sentido antihorario hasta el máximo. 🔥 (+) símbolo. Para apagar la hornalla, gire las perillas correspondientes en el sentido de las agujas del reloj hasta que se ● apague. En la perilla se muestran diferentes símbolos de cocción como, llama 🔥 máxima y llama 🔥 mínima.

**Control para el quemador del grill:** empuje hacia adelante y gire la perilla correspondiente en el sentido de las agujas del reloj hasta el máximo 🔥 (+) símbolo.

### Notas:

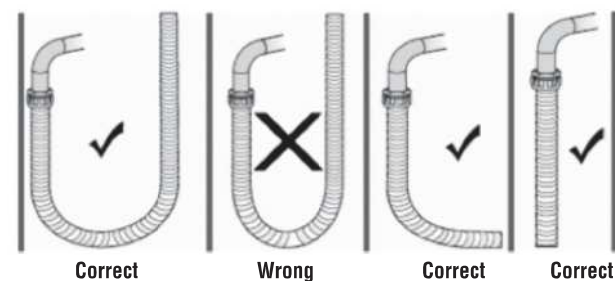
\* Cuando empiece a utilizar los quemadores del horno, no cierre la puerta del horno, espere 3 minutos con la puerta abierta.

\* Si su cocina tiene dos perillas de control separadas para hacer funcionar el horno y el quemador del grill, empuje hacia adelante y gire la perilla correspondiente en sentido antihorario hasta el máximo.

\* Si su cocina tiene un termostato, la perilla de control mencionada debe colocarse según la temperatura deseado, (Opcional).

\* Si su cocina tiene una opción de horno de gas inteligente (temporizador con función de corte), siga las recomendaciones que se mencionan en el apartado del quemador inteligente.

\* Si su cocina tiene un temporizador mecánico, la perilla del temporizador debe colocarse con el valor de sincronización deseado. Al finalizar el tiempo de cocción pre-determinado, escuchará el tono "bing" del temporizador. El temporizador es sólo para advertir sobre el tiempo. No puede operar la cocina.

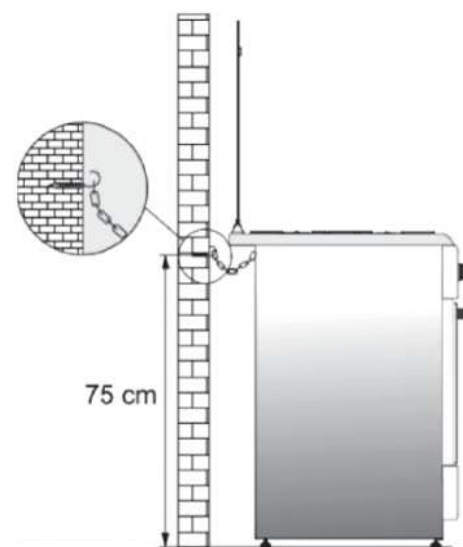


### WALL FIXING (\*) Optional

- 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.

### WARNING!

In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

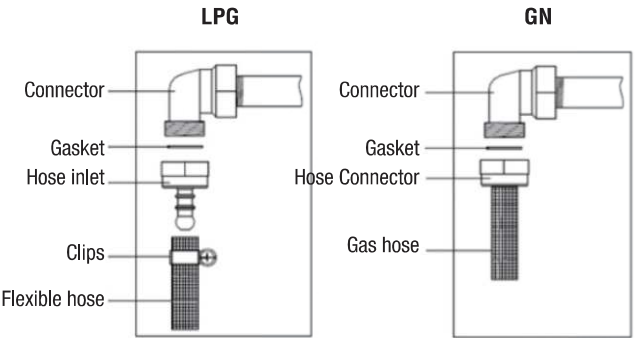


9. Do not make gas hose and electrical cable of your cooker go through the heated areas, especially through the behind of the cooker. Do not move gas connected cooker. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.
10. Please use flexible hose for gas connection.
11. Connect your cooker to LPG in shortest way and without any leakage. Min. 40 cm Max. 125 cm.
12. When making gas leakage check, never use any flame type like those of lighter, matches, cigarette fire or similar ones.  
Do not shut lid when burner alight.

**Caution:** glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners before shutting the lid.



CONNECTION SCHEME FOR LPG CONNECTION SCHEME FOR NG



USO DEL HORNO ELÉCTRICO


1. Cuando utilice su horno por primera vez, percibirá olor debido al uso de los elementos de calentamiento. Ponga a funcionar el horno a 250 °C durante 45-60 minutos mientras está vacío para que el olor a “nuevo” desaparezca.
2. La perilla de control del horno debe colocarse al valor deseado; de lo contrario, el horno no funciona.
3. La perilla de control del termostato debe colocarse al valor de temperatura deseado.
4. La perilla de control del temporizador debe colocarse al valor de sincronización deseado. Al final del tiempo de cocción ajustado, se oirá el tono "bing" del temporizador y la cocina dejará de funcionar. Si desea utilizar la cocina sin control del temporizador, gire la perilla de control del temporizador a la posición manual según símbolo.  (Opcional).
5. Durante el tiempo en que se está cocinando en el horno, la puerta del horno no debe abrirse con frecuencia. De lo contrario, la circulación del calor puede desequilibrarse y los resultados pueden cambiar.
6. Es bueno un calentamiento preliminar del horno de 5 - 10 min. antes de cocinar.

Tabla de tiempo de cocción:

Alimentos	Temperatura (°C)	Posición del estante	Tiempo de cocción (min)
Tarta de crema	150 - 170	2	30 - 35
Pastelería	200 - 220	2	35 - 45
Tortas	160 - 170	3	20 - 25
Galletitas	160 - 170	3	20 - 35
Pastel	160 - 180	2	25 - 35
Pastelería trenzada	200 - 220	2	30 - 40
Pastelería masa filo	180 - 220	2	35 - 45
Pastelería salada	160 - 180	2	20 - 30
Carne de cordero	200 - 230	1	90 - 120
Ternera	200 - 230	1	90 - 120
Cordero	210 - 230	1	90 - 120
Pollo (en trozos)	210 - 230	1	75 - 100
Pescado	190 - 210	2	40 - 50



**Nota:** Los resultados de cocción pueden cambiar según el voltaje de la zona, el producto, sus diferentes calidades, cantidades y temperaturas. Usar las tarteras adecuadas dará mejores resultados.

#### Operación de cambio de boquilla para quemadores de gas de su cocina:

1. Antes que nada, cierre todo el suministro de gas de la cocina. Utilice un controlador con un cabezal especial para quitar e instalar la boquilla.



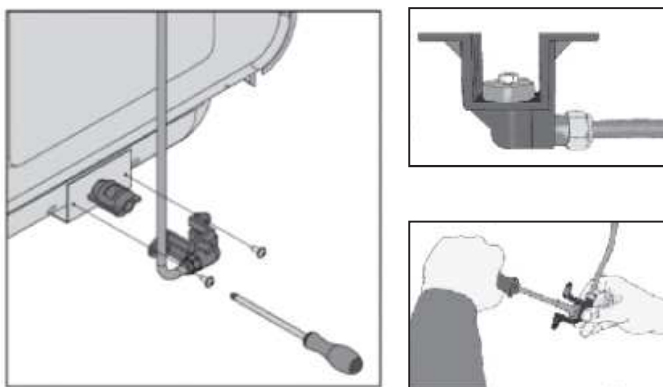
2. Retire la boquilla del quemador con un destornillador especial e instale una nueva boquilla.



3. Cierre la boquilla con el dedo, abra la válvula de gas y compruebe la fuga de gas con espuma de jabón.

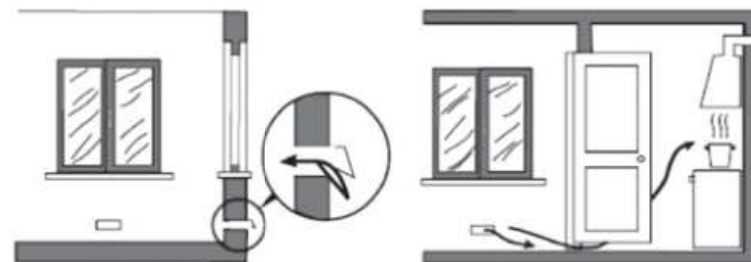
#### Operación de cambio de boquilla para quemadores de horno:

5. Quite la tapa posterior de la cocina y retire el cuerpo de fijación de la boquilla del quemador. Luego quite la boquilla del cuerpo del inyector con un impulsor de boquilla especial para cambiarla. Después de cambiar el orificio de la boquilla con el dedo, abra la válvula de gas y compruebe la fuga de gas con espuma de jabón desde la superficie de conexión del cuerpo de la boquilla. Luego vuelva a instalar el cuerpo de la boquilla en el quemador con tornillos.



The use of a gas cooking appliance results in production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

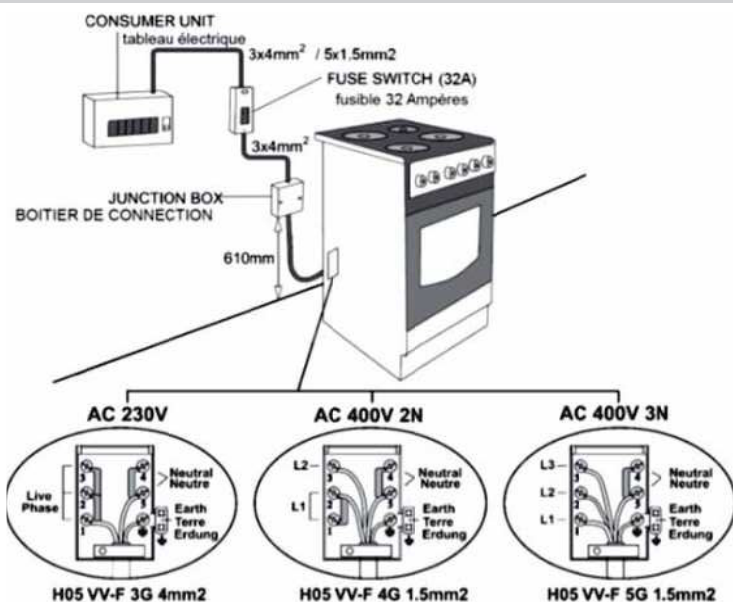


#### Connection and Security:

1. Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
2. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
3. This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
4. Fit the clamp to the hose. Push one of the hose until it goes to the end of the pipe.
5. For the sealing control; ensure that the control 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.
6. The cooker should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.
7. Re-inspect the gas connection.
8. When placing your cooker to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.



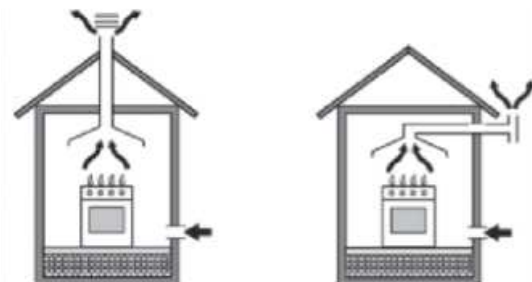
## CONNECTION SCHEMES



## GAS CONNECTION

**CAUTION:** THIS APPLIANCE MUST ONLY BE INSTALLED IN A PERMANENTLY VENTILATED ROOM IN COMPLIANCE WITH THE APPLICABLE REGULATIONS.

This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.



## Reducción del ajuste de llama:

Para ajustar su cocina al tipo de gas, realice el ajuste para la llama reducida con cuidado girando con un destornillador pequeño como se muestra a continuación en el tornillo en el medio o cerca de la válvula de gas, así como los cambios de la boquilla.

	De GLP al gas natural	De gas natural al GLP
Hornalla rápida	Gira 3 vueltas en sentido antihorario	Gira 3 vueltas en sentido horario
Hornalla semi-rápida	Gira 2,5 vueltas en sentido antihorario	Gira 2,5 vueltas en sentido horario
Hornalla auxiliar	Gira 2 vueltas en sentido antihorario	Gira 2 vueltas en sentido horario
Hornalla para sartén (wok)	Gira 4 vueltas en sentido antihorario	Gira 4 vueltas en sentido horario
Encendido de horno	Gira 4,5 vueltas en sentido antihorario	Gira 4,5 vueltas en sentido horario
Quemador del Grill	Gira 4 vueltas en sentido antihorario	Gira 4 vueltas en sentido horario

## SI LA COCINA NO FUNCIONA

Equipamiento Eléctrico

Problema	Posibles causas	Soluciones sugeridas
El horno no funciona	Fallo de funcionamiento del fusible o fusible automático fundido	Verifique la caja de fusibles general y cambie el fusible fundido. Si el problema se repite, llame al servicio técnico para eliminar el motivo del fundido del fusible.
	El dispositivo está desenchufado a una toma de corriente (con conexión a tierra)	Asegúrese de que la unidad esté enchufada
La luz del horno no funciona	La lámpara del horno está defectuosa	Cambie la lámpara
	No hay corriente eléctrica	Verifique la caja de fusibles general y corrija si hay llaves que han saltado. Si el problema se repite, llame al servicio técnico para eliminar el motivo del salto de la llave.
El horno no calienta	La temperatura del horno y / o el modo de cocción no se han seleccionado	Configure el modo de cocción y la temperatura
	No hay corriente eléctrica	Verifique la caja de fusibles general y corrija si hay llaves que han saltado. Si el problema se repite, llame al servicio técnico para eliminar el motivo del salto de la llave.

## INSTALLATION OF YOUR COOKER

### ELECTRICAL CONNECTION

- The adjustment conditions for this appliance are stated on the rating label.
- Your appliance requires 16 or 32 Ampere supply according to total power of your cooker. Please find all required values from rating label of your cooker. If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.
- Electrical connection of the cooker-- should only be made to connections/sockets with an earth system installed in compliance with local regulations. If there are no connections/sockets with an earth system in place where the cooker will be installed, immediately contact a qualified electrician to install. The manufacturer is not responsible for damages that will arise because of the appliance not be connected to an earth system.
- Your cooker is for use with 220-240V AC or 230VAC for mono phase and 230V/400V 3N for 3 phase 50-60 Hz electric supply. If your supply is different from the specified value, contact your authorized service agent.
- When placing your cooker to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.
- Some models are supplied without a plug-and-lead set. In this case please use a flexible cable to suitable for connection to mono phase: H05 VV-F 3 G 2,5 mm<sup>2</sup>, H05 VV-F 3 G 4 mm<sup>2</sup> or for 3 phase: H05 VV-F 5 G 1.5 mm<sup>2</sup>

### TECHNICAL FEATURES OF YOUR COOKER (\*) Optional

SPECIFICATIONS	50 X 50	50 X 60	60 X 60
Supply voltage *	220-240V AC, o 230V AC, 50 - 60 Hz.		
Hot plate Ø145 mm	1000 W		
Hot plate Ø180 mm	1500 W		
Hot plate Rapid Ø145 mm *	1500 W		
Hot plate Rapid Ø180 mm *	2000 W		

BURNER INJECTOR VALUES ACCORDING TO THE GAS TYPE			LPG	NATURAL GAS	NATURAL GAS	NATURAL GAS
			G30-30 mbar	G20-20 mbar	G20-25 mbar	G25-25 mbar
Wok Burner*	Injector	mm	0.90	1.20	1.20	1.20
	Power	KW	3.00	2.70	2.79	2.70
	Consumption	gr/h, m3/h	236	0.275	0.290	0.311
Rapid Burner	Injector	mm	0.80	1.15	1.05	1.20
	Power	KW	2.50	2.50	2.50	2.70
	Consumption	gr/h, m3/h	197	0.234	0.237	0.310
Semi-rapid Burner	Injector	mm	0.65	0.97	0.92	0.94
	Power	KW	1.70	1.70	1.70	1.70
	Consumption	gr/h, m3/h	133	0.168	0.160	0.195
Auxiliary Burner	Injector	mm	0.50	0.72	0.70	0.72
	Power	KW	0.90	0.90	0.95	0.90
	Consumption	gr/h, m3/h	70	0.085	0.094	0.105
Oven Burner	Injector	mm	0.75	1.10	1.00	1.10
	Power	KW	2.20	2.20	2.30	2.30
	Consumption	gr/h, m3/h	173	0.218	0.220/0.219	0.256/0.254
Grill Burner	Injector	mm	0.60	0.92	0.85	0.94
	Power	KW	1.45	1.45	1.40	1.75
	Consumption	gr/h, m3/h	114	0.144	0.132/0.131	0.185/0.186

### Equipamiento de gas

Problema	Posibles causas	Soluciones sugeridas
No enciende la ignición	No hay corriente eléctrica	Verifique la caja de fusibles general y corrija si ha saltado alguna llave
	La válvula de gas principal está cerrada	Abra la válvula de gas principal
	La manguera de gas está doblada	Conecte la manguera de gas correctamente
No hay gas	Los inyectores del quemador están obstruidos	Limpie los inyectores
	La manguera de gas está doblada	Conecte la manguera de gas correctamente
Llama irregular / Sin llama	Los quemadores pueden estar mojados	Seque las partes del quemador con cuidado
	Las tapas del quemador no están bien colocadas	Asegúrese de que las tapas y los quemadores estén colocados correctamente
	La válvula de gas principal está cerrada	Abra la válvula de gas principal
	Garrafa de gas vacía (si usa LPG)	Reemplace con una garrafa nueva

### Temporizador digital / Pantalla (modelos con temporizador digital)

Problema	Posibles causas	Soluciones sugeridas
La pantalla de tiempo parpadea o se ilumina el reloj	Antes de que ocurra un corte de energía	Desactive el modo de cocción y vuelva a seleccionar el modo de cocción que desea

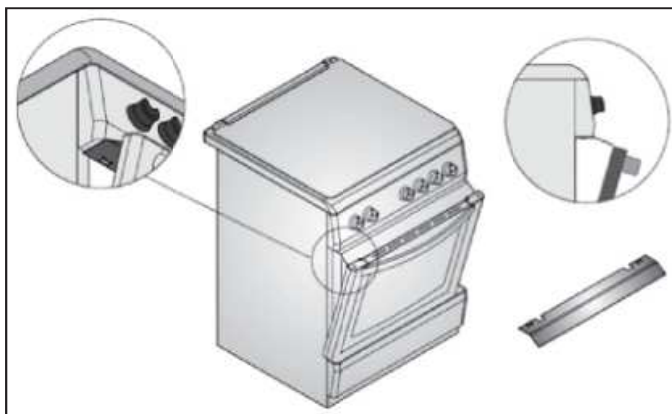
Si el problema no está resuelto:

- 1) Corte la conexión eléctrica de la unidad (apague el disyuntor)
- 2) Llame al servicio técnico autorizado o a un profesional calificado.

### IMPORTANTE

No intente reparar el dispositivo usted mismo. No hay ninguna pieza dentro del producto que pueda ser reparada por el cliente.

## USO DE LA PROTECCIÓN TÉRMICA (\*OPCIONAL)



Un panel de seguridad está diseñado para proteger el panel de control y los botones cuando el horno está funcionando en modo Grill. Coloque el panel de seguridad debajo del panel de control abriendo el vidrio de la cubierta frontal del horno con cuidado.

Luego asegure el panel de seguridad entre el horno y la cubierta frontal cerrando suavemente la cubierta. Utilice este panel de seguridad para evitar que el calor dañe el panel de control y los botones cuando el horno esté funcionando en modo Grill.

Es importante cuando se cocina en modo grill, que mantenga la puerta abierta a una distancia específica. El panel de seguridad proporcionará un modo de cocción ideal mientras protege el panel de control y las perillas de mando.

- Bread may catch fire if the toasting time is too long. Close supervision is necessary during toasting.
  - For cleaning fan guard panel (optional) the cooker must be switched off before removing the guard and after cleaning, the guard must be replaced in correct position into the cooker.
  - **WARNING:** Before obtaining access to terminals, all supply circuits must be disconnected.
  - **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
  - **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
  - **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- WARNING:** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

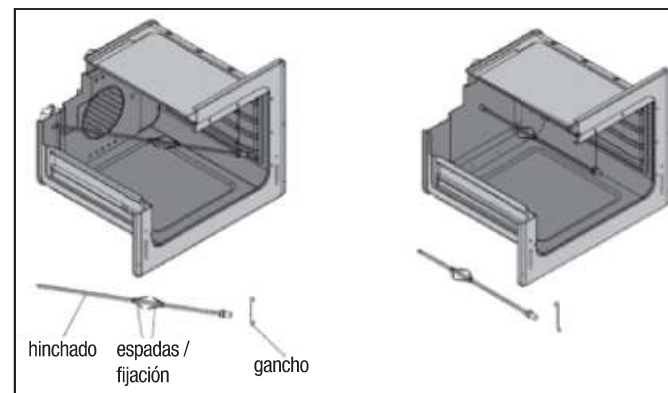
## TECHNICAL FEATURES OF YOUR COOKER (\*) Optional

SPECIFICATIONS	50 X 50	50 X 60	60 X 60
Outer width	500 mm	500 mm	600 mm
Outer depth	600 mm	660 mm	660 mm
Outer height	850 mm	850 mm	850 mm
Inner width	395 mm	395 mm	445 mm
Inner depth	405 mm	405 mm	445 mm
Inner height	330 mm	330 mm	330 mm
Lamp power *	15 -25 W		
Thermostat	50 -250 °C		
Bottom heating element	800 W	800 W	1300 W
Top heating element	650 W	650 W	850 W
Grill heating element *	1500 W	1500 W	2500 W

## IMPORTANT WARNINGS

- When the oven is being used, some parts may become hot; children should be kept away and supervised at all times.
- Do not splash cool water in an oven tray or inside the oven when the surface of the appliance is still hot. Arising steam may cause burns and sudden temperature exchange may cause damages on the surface of the appliance
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface which may result in shattering of the glass.
- If the current rate of the fuse in your installation is less than 32Ampere, have a qualified electrician fit a 32A. use. (With rapid Hotplate models 40 A.)
- This appliance is produced in accordance with the safety regulations. Incorrect use will harm people and appliance.
- The cooker must be supplied via a suitable double pole isolating switch, having contact separation of at least 3 mm in all poles placed in a readily accessible position adjacent to the unit.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Never let them play with the appliance.
- The cooker may be located in a kitchen, a kitchen/diner or bed-sitting room but not in a room containing a bath or shower.
- **Caution:** glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners before shutting the lid. Any spillage should be removed from the lid before opening.
- In models that have digital timer, after power cut set your digital timer rightly. Otherwise, your oven will not operate.
- **Caution:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away”
- Do not put flammable, combustible, explosive liquid able or deformable by heat any material in the oven against possible risk of danger even if your appliance is not in use.

## USO DEL ESPIEDO GIRATORIO (\*OPCIONAL)



Si su cocina tiene la opción para colocar en sus paredes interiores, siga las siguientes recomendaciones; Instale el gancho de seguridad en el orificio de fijación de la cavidad. Coloque el alimento para cocción (pollo, etc.) en la barra y fíjelo con la espada y los tornillos. Luego instáelos en el motor de giro como se muestra en las figuras a continuación y opere el sistema de giro desde la perilla de comando en el panel de control.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Desconecte el enchufe del toma corriente que suministra electricidad a la cocina.
2. Mientras el horno está en funcionamiento o poco después de apagado está extremadamente caliente. Debe evitar tocar los elementos de calentamiento.
3. Nunca limpie la parte interior, el panel, la tapa, las bandejas y todas las demás partes del horno con utensillos como cepillos y esponjas duras, cuchillas, etc. No use agentes abrasivos o detergentes agresivos, que rayen.
4. Después de limpiar las partes interiores del horno con un paño embebido en jabón, enjuáguelo y luego séquelo completamente con un paño suave.
5. Limpie las superficies de vidrio con agentes especiales de limpieza de vidrio.
6. No limpie su horno con limpiadores de presión a vapor.
7. Antes de abrir la tapa superior del horno, limpie el líquido derramado de la tapa. Previamente, asegúrese de que la mesa de cocción esté suficientemente fría.
8. Nunca use agentes inflamables como ácidos, diluyentes y gasolina cuando limpie su horno.
9. No lave ninguna parte de su horno en el lavavajillas.

## IMPORTANT WARNINGS



• WARNING:

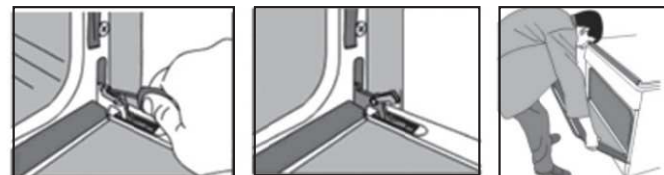
This appliance must be earthed!

- Please find required information as power and ratings for your cooker from rating label is which located behind of appliance.
- Ensure that the electricity supply is turned OFF before installing your appliance.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its services agent or similar qualified persons in order to avoid hazard.
- Keep the electrical cable of your cooker away from the hot areas; do not let them touch the appliance. Keep them away from sharp sides and heated surfaces.
- Usage of your appliance creates moisture and heat in the room; make sure that your kitchen is well ventilated.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening increasing the level of mechanical ventilation where present.
- When the cooker is hot never touch the cooker glass by hand.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating. All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.
- Before starting to use your appliance, keep curtains, paper or inflammable things away from your appliance. Do not keep combustible or inflammable things in or near the appliance.
- 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Use glove when using cooker. Do not touch on hot surfaces.
- Do not carry cooker to hold from handle.
- Do not use cooker in potentially explosive atmospheres.
- If the current rate of the fuse in your installation is less than 16 Amp, have a qualified electrician fit a 16 Amp fuse.

## CONTENTS

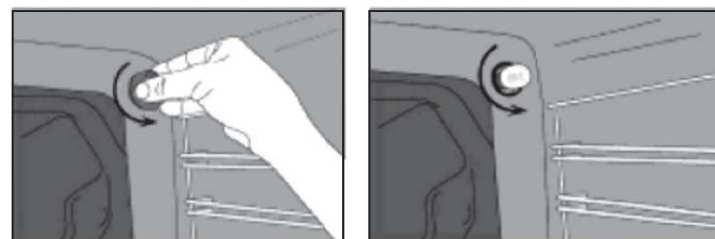
IMPORTANT WARNINGS.....	31-33
TECHNICAL FEATURES OF YOUR COOKER.....	33-34
INSTALLATION OF YOUR COOKER.....	35-40
DESCRIPTION OF COOKER.....	41
USING OF YOUR COOKER.....	42-48
IF THE APPLIANCE DOES NOT OPERATE.....	49-50
USING HEAT SHIELD.....	51
USING TURNSPIT.....	52
MAINTENANCE AND CLEANING.....	53
REMOVING OF OVEN DOOR.....	54

## DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO



### Cambiar la lámpara del horno:

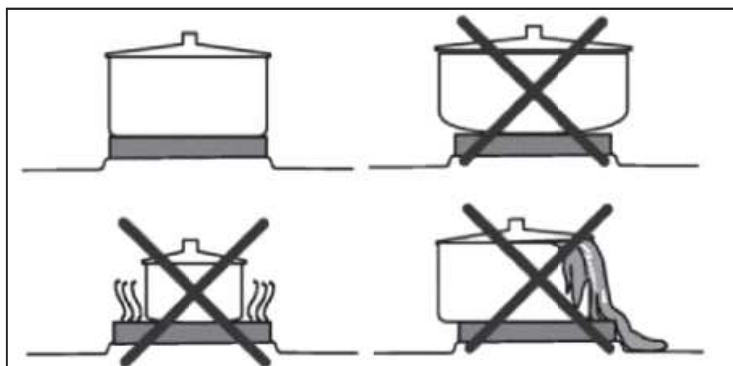
Deje que la cavidad del horno y el quemador de la parrilla o los elementos de calentamiento se enfrien. Corte la conexión eléctrica de su cocina. Cambie por una lámpara resistente a la temperatura de 15-25 W, 300 C°.



### Uso del soporte de cafetera (\*)Opcional

El soporte de cafetera es para usar con recipientes de diámetro pequeño. Coloque la parte de soporte en la parrilla central y luego coloque el recipiente sobre ella para comenzar a usar.





**ADVERTENCIA:**

De acuerdo con el tiempo de uso, puede haber algo de color amarillento alrededor de las hornallas.

**ADVERTENCIA:**

Las placas eléctricas nunca se deben usar con fines de calefacción de la casa y siempre deben operarse con ollas y sartenes apropiadas.

Las ollas y recipientes nunca deben estar vacías encima de las hornallas en funcionamiento.

**Contents/ English**

**Dear Customer,**

Pieces of packaging (plastic bags, polystyrene etc.) must not be left within reach of children, as they are potentially dangerous. Please dispose of packaging thoughtfully by the appropriate means.

To this effect, we recommend that you read the entire guide carefully before operating the product and keep it as a reference.

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.

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

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