FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

ES Manual de instrucciones

EN Instruction manual

IO-CFS-3312 / 9521542 (09.2026 V1)

ES COCINA A GAS Y ELECTRICA

EN GAS-ELECTRIC COOKER

3CLG-600BB
3CLG-601BS

¡Lea detenidamente este manual antes de usar el aparato!
Before using the appliance, please carefully read this manual!

ESTIMADO CLIENTE,

Las cocinas de gas son fáciles de usar y muy eficaces. Después de leer el manual, el uso de la cocina de gas le resultará muy sencillo.

Antes de abandonar la fábrica y ser embalada, la seguridad y la funcionalidad de la cocina de gas fueron minuciosamente comprobadas en los puestos de control de calidad.

Rogamos lean atentamente este manual de uso antes de encender el aparato.
Seguir las instrucciones incluidas en el presente manual les protegerá de un uso inadecuado.

Guarde este manual de manera que esté siempre accesible.
Siga rigurosamente las instrucciones de uso para evitar contratiempos.

¡Nota!
Utilice el aparato sólo después de leer / entender el presente manual.

Este dispositivo está destinado únicamente para uso en el hogar.

El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones que no influyan en la forma de funcionamiento del aparato.

CONTENIDO

Seguridad.....4

Descripción del producto.....12

Instalación.....14

Funcionamiento.....21

Cocinado en el horno - consejos prácticos.....27

Platos de prueba.....30

Limpieza y mantenimiento del horno.....32

Situaciones de emergencia.....36

Datos técnicos.....37

Advertencia. El aparato y sus partes expuestas se calientan durante el uso. Se debe tener mucha precaución debido a la posibilidad de tocar los elementos calefactores. Debe mantener alejados a los niños menores de 8 años sin el cuidado de los adultos.

El uso de este equipo por personas (incluyendo niños) con capacidad física, sensorial o psíquica limitada, que no tengan conocimientos o estén familiarizados con el uso del aparato, puede ser peligroso, por lo que se recomienda lo hagan bajo vigilancia o sigan las instrucciones de uso del aparato bajo la supervisión de la persona responsable de su seguridad. Evite que los niños jueguen con el aparato y realice la limpieza y las tareas de mantenimiento cuando los niños estén bajo tutela.

Advertencia. Cocinar utilizando grasas o aceite sin supervisión puede resultar peligroso, ya que podría ocasionar un incendio.

NUNCA intente apagar un fuego originado mientras cocina en la placa con agua, sino apague el aparato y cubra la llama con una tapa o manta ignífuga.

Advertencia. Riesgo de incendio: no almacene ob- jetos en la superficie de cocción.

Dado que durante el uso el equipo se calienta, se recomienda precaución y no tocar los elementos calientes dentro del horno.

Las partes disponibles pueden calentarse al usarse, por lo que es aconsejable que los niños pequeños permanezcan lejos del dispositivo.

Advertencia. No usar líquidos abrasivos de limpieza o artículos metálicos rugosos para la limpieza de la puerta de vidrio, ya que podrían rayar la superficie, y provocar roturas del vidrio.

Advertencia. Para evitar riesgos eléctricos, antes de reemplazar la bombilla asegúrese de que el equipo está apagado.

Se recomienda limpiar la tapa de toda impureza antes de abrirla. Se recomienda que la superficie de la cocina se enfríe antes de cerrar la tapa.

Para limpiar la cocina no se pueden usar dispositivos de limpieza con vapor.

¡Peligro de quemadura! Al abrir la puerta del horno puede que salga vapor por lo que durante o después de terminar la cocción ábrala con cuidado y sin inclinarse por encima de ella. Recuerde que acorde con la temperatura, el vapor puede ser invisible.

El aparato debe instalarse conforme a la normativa vigente y solo debe usarse en una estancia debidamente ventilada. Antes de instalar y utilizar el dispositivo lea el manual de uso.

Vigile que los niños para que no jueguen con el aparato.

Los quemadores, rejillas, recipientes con líquidos calientes colocados sobre la cocina podrían ocasionar quemaduras del a los niños.

Preste atención a que los cables de conexión de otros electrodomésticos no toquen las partes calientes de la cocina de gas.

No colque material inflamable en el cajón ya que puede encenderse mientras el horno funciona.

No se debe dejar sin supervisión la cocina a la hora de freír. Los aceites y las grasas podrían incendiarse debido a su sobrecalentamiento.

Ponga atención en el momento de ebullición para evitar que se inunden los quemadores.

Cuando se detecte un defecto en la cocina , ésta se podrá volver a usar una vez solucionada la avería por un técnico especializado.

No abra la llave de alimentación de gas o la válvula de la bombona sin comprobar que todos los mandos de control están cerrados.

No permita que se derramen líquidos sobre los quemadores ni que los quemadores se ensucien. Limpie y seque los quemadores inmediatamente después de que se enfríen.

Está prohibido colocar los recipientes de cocina directamente sobre los quema- dores.

En la rejilla de encima de cada quemador no se deben colocar recipientes de cocina que pesen más de 10 kg y en toda la rejilla, de un máximo de 40 kg .

No se debe golpear los mandos de control ni los quemadores.

En la puerta abierta del horno no se deben colocar recipientes de cocina que pesen más de 15 kg.

Nunca coloque en el cajón recipientes o suplementos de horno calientes (por encima de 75°C) ni materiales inflamables.

Está prohibido hacer modificaciones y reparaciones de la cocina por personas sin capacitación profesional.

No abra los mandos de control sin tener en la mano una cerilla encendida o un dispositivo de encendido de gas.

No apague la llama del quemador soplando.

La tapa de vidrio puede agrietarse cuando se calienta. Apague todos los quema- dores antes de bajar la tapa.

Está prohibido realizar modificaciones arbitrarias de la cocina a otro tipo de gas, cambiar la placa de la cocina de lugar o realizar modificaciones de la instalación de suministro. Estas actividades deben ser realizadas por un instalador cualificado y homologado.

EN CASO DE SOSPECHAR ESCAPES DE GAS NO SE PUEDE:

Encender cerillas, fumar cigarrillos, conectar o desconectar receptores eléctricos (timbre o interruptor de luz) ni utilizar otros aparatos eléctricos y mecánicos que generen chispa eléctrica o de percusión. En tal caso hay que cerrar inmediatamente la válvula de la bombona o la llave de cierre de suministro de gas y ventilar bien la habitación. A continuación llame a un especialista cualificado para eliminar la causa de la avería.

No está permitido conectar a la instalación de gas ningún tipo de cables de antena, por ejemplo, de receptores de radio.

En caso de encenderse el gas que se escapa de una instalación no estanca, se debe cerrar inmediatamente el suministro de gas con la válvula de cierre.

En caso de encenderse el gas que se escapa de la válvula no estanca de la bombona, se debe: echar encima de la bombona una manta mojada para enfriar la bombona y cerrar la válvula de la bombona. Después de enfriarla, hay que sacar la bombona al aire libre. Está prohibido volver a utilizar una bombona dañada.

En caso de un periodo de varios días sin utilizar la cocina , se debe cerrar la válvula principal de la instalación de gas, y en caso de usar la bombona, después de cada uso.

ATENCIÓN: El uso de la cocina de gas con horno genera calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que está instalada. Asegúrese de que la zona de la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato esté en uso.

El uso intensivo y prolongado del electrodoméstico puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, mayor capacidad de ventilación mecánica cuando exista, ventilación adicional para eliminar de forma segura los productos de la combustión al exterior, garantizando al mismo tiempo el intercambio de aire en la habitación.

Consulte a un profesional antes de instalar la ventilación adicional.

ATENCIÓN: El electrodoméstico solo puede utilizarse para cocinar y hornear. No debe utilizarse para otros fines, como la calefacción.

Este electrodoméstico está diseñado para funciones típicas en un entorno doméstico (por ejemplo, cocinar) que lleven a cabo usuarios no expertos.

Ejemplos de entornos domésticos:

- casas y pisos,
- tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo similares,
- explotaciones agrícolas,
- hoteles, moteles y otros edificios residenciales en las que el electrodoméstico sea utilizado por usuarios no expertos.

CÓMO AHORRAR ENERGÍA

Al usar la energía de forma responsable cuidamos la economía familiar y actuamos a favor del medio ambiente. Merece la pena ahorrar energía eléctrica. Esto lo conseguimos de la siguiente forma:

- **Utilice utensilios adecuados y correctos para la cocción.**
  El recipiente de cocción nunca deberá ser más pequeño que la corona de la llama del quemador.
  Recuerde que debe cubrir el recipiente con la tapa
- **Limpie los quemadores, la rejilla y la superficie de la cocina .**
  La suciedad perturba la transmisión de calor, y una suciedad quemada muchas veces se deja eliminar tan sólo usando medios que afectan al medio ambiente.
  Es muy importante mantener limpios los orificios de la llama bajo la tapa del quemador y los de los inyectores del quemador.
- **Evite mirar el recipiente innecesariamente mientras se cocina.**
  No abra demasiadas veces la puerta del horno.
- **Use el horno solamente cuando prepare muchos platos.**
  Ahorrará preparando la carne de menos de 1 kg en el quemador de la cocina
- **Empleo del calor sobrante del horno.**
  En caso de preparar un plato durante más de 40 minutos es recomendado desconectar el horno a 10 minutos antes del tiempo.
- **Apertura cuidadosa de la puerta del horno.** El calor se sale por las suciedades que se encuentran en la puerta del horno. Lo mejor es eliminarlas inmediatamente.
- **No empotrar la cocina cerca de frigoríficos ni congeladores.**
  En este caso el gasto de energía eléctrica aumenta sin sentido.

DESEMBALAJE

El embalaje fue diseñado para proteger el producto durante el tiempo de transporte. Después de desembalar el dispositivo les rogamos eliminen los elementos del embalaje de forma que no sea perjudicial para el medio ambiente.
Todos los materiales que se emplean para embalar no son nocivos para el medio ambiente, son 100% reciclables y llevan el respectivo símbolo.

¡Nota! Los materiales de embalaje (bolsas de polietileno, trozos de poliuretano, etc.) deben mantenerse lejos del alcance de niños a la hora de desembalar.

RETIRO DE USO

Este aparato está marcado con símbolo de contenedor para desechos tachado de acuerdo con la Directiva Euro- pea 2012/19/UE y la ley española sobre equipos eléctricos y electrónicos usados R.D. 208/2005.

Este símbolo informa que este aparato, una vez finalizado su uso, no debe ser desechado junto con otros desechos procedentes de casa.
El usuario está obligado a devolverlo a un lugar destinado para recoger equipos eléctricos y electrónicos usados. La devolución de este aparato debe realizarse a través de entidades que realicen la recogida, así como puntos locales de recogida, tiendas o entidades municipales.

El uso adecuado del equipo eléctrico y electrónico usado ayuda a evitar consecuencias nocivas para humanos y para el medio ambiente provocados por componentes peligrosos, el inadecuado almacenamiento y procesamiento de estos dispositivos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Quemador mediano

Quemador grande

Indicador luminoso del regulador de temperatura **L**

Mandos de control de los calefactores de gas

Mando del regulador de temperatura

Quemador mediano

Quemador auxiliar

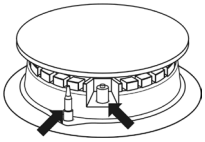
Indicador luminoso de funcionamiento de la cocina **R**

Gas burner control knobs

Mando de las funciones del horno

Oven door handle

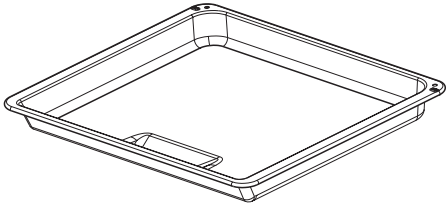
Cajón



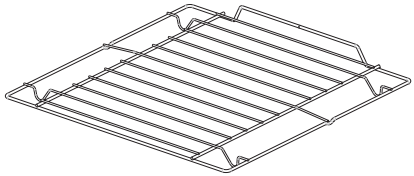
Dispositivo de seguridad de escape de gas

Encendedor de chispa

Accesorios



Bandeja profunda



Parilla estándar
(rejilla para escurrir)

INSTALACIÓN

Las instrucciones dadas a continuación están dirigidas a los técnicos cualificados que vayan a instalar el aparato. Estas instrucciones tienen por objetivo garantizar la ejecución de la instalación y mantenimiento del aparato adecuada.

- Antes de instalar, asegúrese de que las condiciones locales de distribución de gas (tipo de gas y presión) y la configuración del dispositivo son adecuadas.

- Condiciones de configuración de este dispositivo se indican en la placa de características.

- Este dispositivo no está conectado a los conductos de gases de combustión. Debe ser instalado y conectado de conformidad con las normas de instalaciones en vigor. En particular, se debe tener en cuenta los requisitos referentes a la ventilación.

Posicionamiento de la cocina

- La cocina deberá estar seca y bien ventilada y disponer de una ventilación eficiente, de acuerdo con la legislación técnica vigente.

- El lugar donde se vaya a instalar la cocina debe estar dotado de un sistema de ventilación que evacúe al exterior los gases de combustión generados durante la combustión. La instalación deberá contar con una rejilla de ventilación o con una campana extractora. Las campanas extractoras deben instalarse según las indicaciones contenidas en sus manuales de uso.

- La colocación de la cocina deberá garantizar el libre acceso a todos los elementos de control.

- La habitación también debe posibilitar el flujo de aire indispensable para la correcta combustión de gas. El flujo no debe ser no inferior a 2m3/h por 1kW de potencia de los quemadores. El aire puede ser suministrado por flujo directo desde el exterior a través de un canal de sección mín. de 100 cm^2, o directamente desde locales adyacentes, equipados de canales de ventilación que den al exterior.

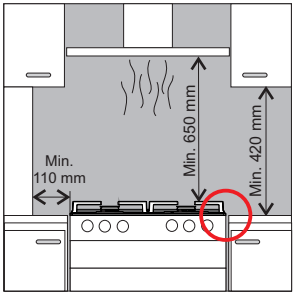
- Si el dispositivo se utiliza intensivamente y por largo tiempo, puede ser necesario abrir las ventanas para mejorar la ventilación.

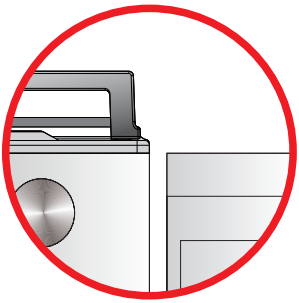
- El gas licuado es más pesado que el aire y por tanto, tiende a acumularse en los niveles inferiores. Los lugares donde haya bombonas de gas licuado deben estar equipados con conductos de ventilación que salgan al exterior para que el gas escape en caso de fuga. Por lo enunciado al comienzo de este párrafo, las bombonas de gas, tanto vacías como parcialmente llenas, no deben colocarse en lugares situados por debajo del suelo (por ejemplo sótanos). Las bombonas no pueden estar demasiado cerca de fuentes de calor (estufas, chimeneas, hornos, etc.) que podrían aumentar la temperatura en el interior de las mismas por encima de 50º C.

- En relación al sobrecalentamiento de las superficies cercanas, la cocina de gas es un dispositivo de clase X y, como tal, puede ser empotrado en los muebles sólo al nivel de la superficie de trabajo, es decir, aprox. 850 mm del suelo. No es aconsejable sobrepasar este nivel.

INSTALACIÓN

- El revestimiento y el pegamento de los muebles para empotrar deben resistir temperaturas superiores a 100º C. En caso contrario la superficie de la chapa de madera podrá sufrir deformaciones o despegarse. Si no está seguro de la resistencia térmica de muebles, colóquelos a una distancia de la cocina de aprox. 2 cm.
- Los muebles situados cerca de la cocina y que sobresalen por encima de ésta deben colocarse a una distancia mínima de 110 mm del borde de la cocina.
- La pared situada detrás de la cocina debe ser resistente a altas temperaturas. Cuando se usa la cocina, la pared posterior puede calentarse a una temperatura 50º C superior a la temperatura ambiente.
- La cocina se debe colocar en un suelo firme y nivelado
- Antes de usar la cocina, debe nivelarla, lo que es especialmente importante para que la grasa se distribuya uniformemente en la sartén. Para lograrlo, use las piernas de ajuste que encontrará al sacar el cajón. Rango de ajuste +/- 5mm.



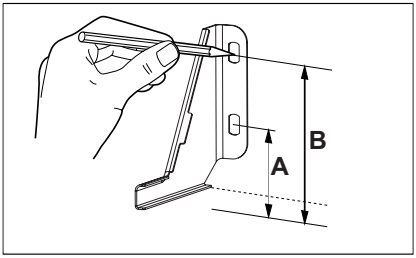


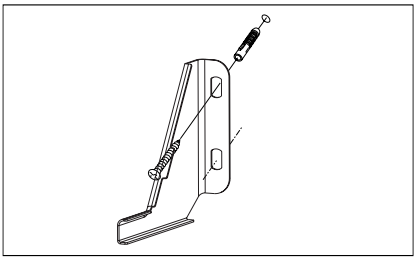
Importante: el listón de protección no se debe retirar del producto.

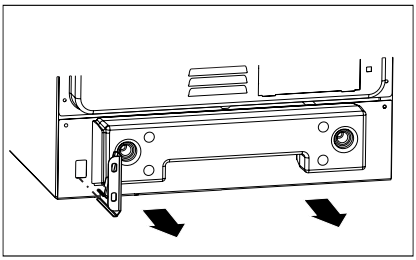
INSTALACIÓN

Instalación del bloqueo contra el vuelco de la cocina.

El bloqueo se instala para evitar que la cocina se caiga al suelo. Gracias al bloqueo que protege contra el vuelco de la cocina, el dispositivo no se caerá si, por ejemplo, un niño intenta subir la puerta del horno.







Cocina altura: 850 mm
A=80 mm
B=123 mm
Cocina altura: 900 mm
A=123 mm
B=166 mm

Conexión de la cocina a la instalación de gas

¡Advertencia!

La cocina debe ser conectada a una instalación que suministre el tipo de gas para el que fue diseñada por el fabricante. La información sobre el tipo de gas para el que fue diseñada por el fabricante se encuentra en la placa de características. Sólo un instalador cualificado y homologado debe conectar la cocina y sólo él tiene el derecho exclusivo de adaptarla a otro tipo de gas.

Indicaciones para el instalador

El instalador deberá:

- Disponer de un certificado de instalador homologado de gas.
- Informarse sobre las especificaciones contenidas en la placa de características referentes al tipo de gas para el que está adaptada la cocina y comparar la información con las condiciones de suministro de gas en el lugar de la instalación.
- Verificar:
  - La eficacia de la ventilación, es decir, del intercambio del aire en el local.
  - La estanqueidad de las conexiones de grifería de gas.
  - La eficacia de funcionamiento de todos los elementos funcionales.
  - Si el sistema eléctrico está diseñado para su uso con el cable de protección (neutro).
- Regular el ajuste de los mandos usando las arandelas adjuntas para el correcto funcionamiento de los encendedores y del dispositivo de seguridad.
- Comprobar el funcionamiento de los encendedores y del dispositivo de seguridad.
  En caso de funcionamiento incorrecto, quitar el mando y realizar el ajuste colocando la arandela o arandela en el pasador de la válvula.

Una vez hecho el ajuste, asegurar el sistema con una arandela de apriete y colocar el mando.

- Expedir al usuario el certificado de instalación de la cocina de gas e informarle sobre su uso.

Conexión a la manguera flexible de acero.

En el caso de instalar la cocina acorde con las condiciones de la clase 2, subcla- se I, se recomienda conectarla a la instalación de gas utilizando sólo la manguera flexible de metal que indique la legislación nacional aplicable. La conexión del suministro de gas a la cocina se realiza utilizando tubos y juntas incluidos en la normativa actual vigente y un conector con rosca tubería G1/2". Es aconsejable sellar la conexión con una cinta de teflón.

La longitud máxima de la manguera flexible no debe exceder de 2000 mm.

Asegúrese que la conexión no estará en contacto con piezas móviles que pudieran dañarla.

Conexión a la tubería rígida.

La cocina dispone de un tubo de empalme roscado de 1/2". Se recomienda sellar la conexión con una cinta de teflón.

La conexión a la instalación de gas debe hacerse de tal manera que no cause esfuerzos en ningún punto ni en ninguna parte del dispositivo.

El uso de un par de apriete excesivo (mayor de 20 Nm), o de estopa para sellar la conexión puede causar daños o fugas.

Conexión con la manguera flexible.

La manguera flexible para la conexión de la cocina de gas sólo se usa en caso de instalaciones de bombonas de gas licuado.

Para realizar la conexión se debe usar la manguera de gas que especifique la norma nacional correspondiente. Si la cocina está conectada a la instalación de gas licuado, utilice un regulador de presión que cumpla con la normativa técnica nacional.

Las principales disposiciones de la normati

¡Advertencia!

Si durante el uso surge la necesidad de sustituir el reductor, la cocina deberá pasar una inspección técnica que incluya la revisión de las válvulas de gas y del funcionamiento del dispositivo de protección.

- El diámetro interior de la manguera debe ser de 8 mm.
- Para fijar la manguera se deben usar las abrazaderas estándar.
- Se debe comprobar que manguera se ajusta firmemente en ambos extremos.
- La manguera no debe tener ningún punto de contacto con los componentes "calientes" de la cocina.
- La manguera no debe tener más de 1,5 m de largo.
- La manguera no debe estar doblada en ningún punto ni estirada totalmente, tampoco debe tener dobleces o estrangulamientos.
- La manguera debe estar accesible en toda su longitud para poder controlar su nivel de desgaste.
- Si se descubre un escape de gas, se debe sustituir la manguera por com- pleto. Está prohibida la reparación de una manguera con fugas.

¡Advertencia!

Finalizado el montaje de la placa, se debe comprobar la estanqueidad de todas las juntas usando, por ejemplo, agua con jabón. No está permitido utilizar fuego para comprobar la estanqueidad.

INSTALACIÓN

Conexión la cocina a la instalación eléctrica

Antes de realizar cualquier conexión del horno a la instalación eléctrica lea la información de la placa nominal.

- La cocina funciona con alimentación de corriente alterna, monofásica (230V 1N~50 Hz) y está dotado del cable de conexión 3 x 1,5 mm^2 con enchufe y contacto protector.
- La caja de conexión de la instalación eléctrica debe tener el macho protector. Después de situar la cocina se requiere que el usuario tenga acceso la caja de conexión de la instalación eléctrica.
- Antes de conectar la cocina a la caja hay que comprobar que:

  - el fusible y la instalación eléctrica resisten la carga de la cocina, el circuito que alimenta la caja deberá estar protegido con el fusible de al menos 16A

  - la instalación eléctrica está dotada del sistema eficaz de toma a tierra que cumpla los requisitos de las normas y leyes actuales,

Después de instalar la cocina debe haber acceso al enchufe.

¡Nota! Cuando el cable de alimentación inseparable sufra daño deberá ser reemplazado por el fabricante o reparado por un especialista o por una persona calificada para evitar peligro.

INSTALACIÓN

Adaptación de la cocina a un tipo de gas diferente.

Esta operación puede ser realizada sólo por un instalador que disponga de la homologación correspondiente.
Si el gas que será suministrado a la cocina es distinto al previsto en la versión de fábrica, es decir, al G30 28-30mbar, será necesario sustituir los inyectores del quemador y realizar un ajuste de la llama.

Para adaptar la cocina a la combustión de otro tipo de gas, será necesario:

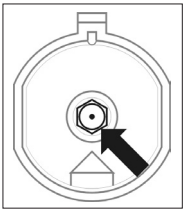
- Sustituir los inyectores (véase tabla debajo).
- Ajustar la “llama económica”.

¡Advertencia!

Las placas suministradas por el fabricante disponen de quemadores adaptados por la fábrica para la combustión del gas detallado en la placa de características y en la garantía.

Quemador tipo Defendi (según la marcación „*DEFENDI*” en el cuerpo del quemador)			**Tipo de gas**		
			G20 20 mbar	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Auxiliar	Diámetro inyector	mm	0,77	0,50	0,50
	Carga térmica	kW	1,00	1,00	1,00
	Consumo de gas	g/h	-	73	-
Mediano	Diámetro inyector	mm	0,97	0,65	0,62
	Carga térmica	kW	1,75	1,75	1,75
	Consumo de gas	g/h	-	127	-
Grande	Diámetro inyector	mm	1,29	0,87	0,83
	Carga térmica	kW	3,00	3,00	3,00
	Consumo de gas	g/h	-	218	-

Para llevar a cabo los ajustes, quite los man- dos de las válvulas.

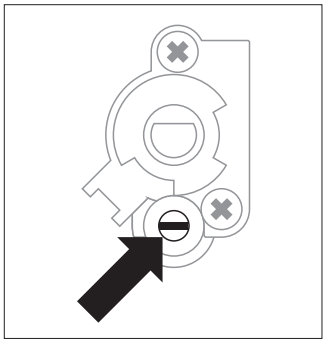


Sustitución del inyector del quemador.
Desatornillar el inyector con una llave de tubo no. 7 y sustituir por uno nuevo, conforme al tipo de gas (véase la tabla arriba).

El procedimiento para cambiar el tipo de gas

Quemador	Llama	Reajuste de la cocina del gas licuado al gas natural	Reajuste de la cocina del gas natural al gas licuado
placa la cocina	completa	1.Sustituir el inyector del quemador por otro acorde con la tabla de inyectores.	1.Sustituir el inyector del quemador por otro acorde con la tabla de inyectores.
	económica	2.Desatornillar ligeramente el tornillo de ajuste y ajustar el tamaño de la llama.	2.Atornillar ligeramente el tornillo de ajuste y comprobar el tamaño de la llama.

Los quemadores de la cocina no requieren ajuste de aire primario. La llama correcta tiene conos claramente visibles de color azul-verde. Una llama corta que genera un silbido o una llama larga de color amarillo sin conos claramente visibles indican que el gas en la instalación es de mala calidad o que el quemador está dañado o sucio. Para comprobar la llama se debe usar el quemador con la llama completa durante aprox. 10 min., y después cambiar la posición del mando a llama económica. La llama no debe apagarse ni saltar al inyector.



Ajuste de válvula

El suministro de gas a los quemadores se abre y ajusta mediante válvulas con protección para escapes. El ajuste de las válvulas se debe realizar con el quemador encendido en posición “llama económica” usando un destornillador de ajuste de 2,5 mm de tamaño.

¡Advertencia!

Después de finalizar el ajuste, se debe colocar una pegatina con el tipo de gas a que ha sido adaptada la cocina.

FUNCIONAMENTO

Antes de poner en marcha el horno por primera vez

Lelimine los elementos de embalaje, vacíe el cajón, limpie la cámara del horno y la placa de cocción para eliminar los agentes químicos de protección aplicados en fábrica,

•saque los accesorios del horno y lavelos en agua templada con lavavajillas y una balleta suave.

•ponga la ventilación de la cocina o abra la ventana,

•caliente el horno (en la temperatura de 250°C, durante unos 30 minutos), elimine la suciedad y lavelo minuciosamente, las zonas de cocción de la placa deben calentarse durante 4 minutos sin colocar el recipiente.
•Realizar las acciones de manejo del aparato contemplando las indicaciones de seguridad.

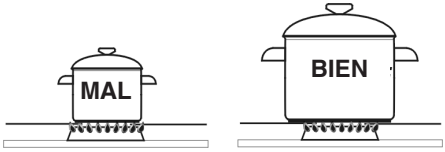
¡Importante!
El recinto interior del horno debe limpiarse solamente con agua templada y un poco de detergente lavavajillas.

FUNCIONAMENTO

Uso de los quemadores

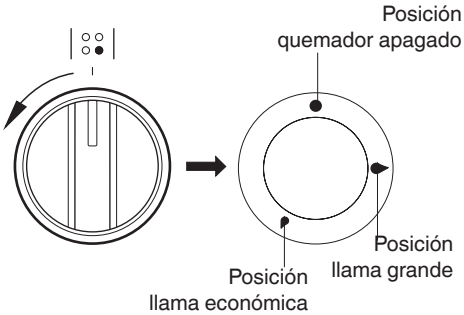
Selección del recipiente

- Hay que prestar atención a que el diámetro del fondo de recipiente sea siempre un poco más grande de la corona de llama del quemador y que el recipiente esté tapado. Se recomienda que el diámetro del recipiente sea de 2,5 a 3 veces más grande que el diámetro del quemador, es decir, para un quemador:
- Pequeño: Recipiente con un diámetro de 90 a 150 mm,
- Mediano: Recipiente con un diámetro de 160 a 220 mm,
- Grande: Recipiente con un diámetro de 200 a 240 mm, y altura no superior a su diámetro.



¡Advertencia!
En la placa de cocina no use re- cipientes que excedan sus bordes.
Utilice recipientes de fondo plano. No utilice recipientes de fondo convexo o cóncavo.

Mandos de control de los quemadores



Encendido de los quemadores sin un encendedor

- Encender una cerilla,
- Apretar el mando hasta sentir resistencia y girar a la izquierda a la posición “llama grande” ,
- Encender el gas con una cerilla,
- Ajustar la llama deseada (por ejemplo “económica”) ,
- Después de la cocción apagar el quemador girando el mando hacia la derecha (posición “apagado” l).

Encendido de los quemadores con un encendedor en el mando*

- Apretar el mando del quemador seleccionado hasta sentir resistencia y girar a la izquierda a la posición “llama grande”
- Mantenerlo presionado hasta el momento de encender el gas,
- Una vez encendida la llama del quemador, liberar la presión y posicionar el mando en el tamaño deseado de la llama.

¡Advertencia!

En los modelos de cocina equipados con dispositivo de seguridad por termopar de quemadores, durante el encendido hay que mantener unos 10 seg. el mando presionado al máximo en la posición “llama grande” para accionar el termopar.

Si tiene alguna dificultad en encender el gas debido a los cambios en su composición, centre la tapa con respecto a la bujía de encendido.

FUNCIONAMENTO

Selección de la llama del quemador

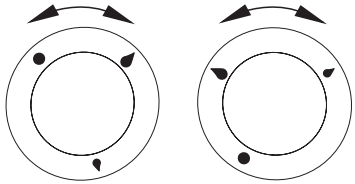
Los quemadores ajustados de forma correcta tienen una llama de color azul claro con un cono interior claramente trazado. La selección del tamaño de la llama depende de la posición del mando de quemador:

Llama grande

Llama pequeña (léase “económica”)

Quemador apagado (el flujo de gas está cerrado).

En función de las necesidades, el tamaño de la llama se puede ajustar con fluidez.



BIEN **MAL**

¡Advertencia!

Está prohibido ajustar la llama en el rango entre la posición “quemador apagado” y la posición ”llama grande”.

Funcionamiento del dispositivo de seguridad de escape de gas

Las cocinas están equipadas con cierre automático del suministro de gas al quemador si la llama se apaga.

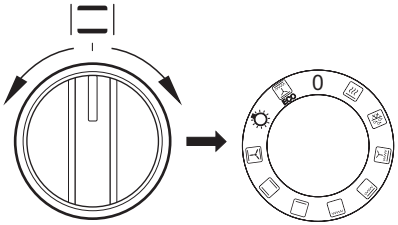
Este sistema protege del escape de gas cuando la llama del quemador se apaga, por ejemplo si éste se inundara.

El usuario ha de encender el quemador de nuevo.

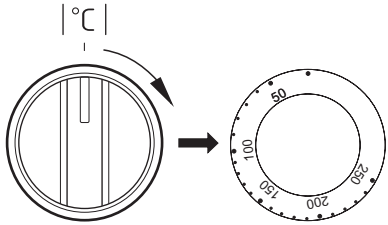
Las funciones del horno y su manejo.

Horno con circuito de aire forzado (con ventilador)

El horno puede ser calentado por medio del calefactor superior e inferior y grill. El control de trabajo del horno se realiza por medio de el mando de selección de la función de trabajo del horno - se mueve el mando hasta la función seleccionada,



y los mandos de regulación de temperatura - al fijar el mando en el valor seleccionado de temperatura.



El horno se apaga cuando fijemos ambos mandos en la posición "•" / "**0**".

¡Nota!
La activación de calentamiento (calefactor, etc.) y activación de cualquier función de horno tendrá lugar al fijar la temperatura.

0 Configuración cero

Calentamiento rápido
Calefactor superior, inferior, asador y ventilador encendidos. Calentamiento previo de horno.

Descongelación
Encendido el ventilador solamente, calefactores apagados

Ventilador, tostador y calefactor superior encendidos
El uso de esta función permite acelerar el proceso de tostado y aumentar el sabor de la comida.

Tostador reforzado (Super parilla)
Al poner la función de “grill fuerte” podemos tostar y al mismo tiempo tener encendido el calefactor superior. Esta función permite conseguir una temperatura elevada del espacio de trabajo superior del horno. Así podremos dorar y tostar porciones más grandes.

Grill activado
“Tostado” superficial. Se usa para tostar pequeñas porciones de carne: filete, escalope, pescado, tostadas, chorizo, gratín (el espesor del plato tostado no deberá ser superior a 2-3 cm, y durante el asado hay que darle la vuelta).

Calefactor inferior encendido
En esta posición del mando, el horno realiza calentamiento solamente con el uso del calefactor inferior. Asado de productos por debajo (por ejemplo, pasteles húmedos y rellenos con frutas).

Calefactor superior e inferior encendidos
Poner el mando en esta posición permite realizar el calentamiento del horno de forma convencional. Sirve perfectamente para preparar pasteles, carne, pescado, pan, pizza (es necesario precalentar el horno y usar bandejas oscuras) y cocer a un nivel.

Ventilador , calefactor superior e inferior encendidos
En esta posición del mando el horno realiza la función "pastel". Horno convencional con ventilador (función recomendada a la hora de asar).

Iluminación independiente de horno
Al mover el mando en esta posición conseguiremos la iluminación de la cámara de horno.

Función de calentamiento ECO
Con el uso de esta función se arranca la forma óptima de calentamiento que tiene como objetivo ahorrar energía durante la preparación de comida. Con esta posición la perilla de la iluminación del horno está desactivada.

Lámpara avisadora

El encendido del horno se señala con el encendido de dos lámparas de control, R y L. El encendido de la lámpara avisadora de color R avisa del funcionamiento del horno. El apagado de la lámpara avisadora L señala que el horno ha llegado la temperatura fijada. Si una receta recomiendan meter los platos en el horno precalentado hay que hacerlo justo después del primer apagado de la lámpara avisadora. Durante el asado la lámpara L de vez en cuando se encenderá y apagará (para mantener la temperatura dentro de la cámara del horno). La lámpara R también puede encenderse en la posición del mando “Iluminación del horno”.

¡Importante!

- Durante el calentamiento rápido en el interior del horno no debe encontrarse la bandeja ni otros elementos que sean accesorios del horno. No se recomienda usar la función de calenta- miento rápido con el programador puest

Uso del grill

El proceso de tostado o asado al grill se hace como consecuencia de actividad de los rayos infrarrojos, emitidos por el calefactor del grill calentado al rojo.

Para conevtar el grill es necesario:

- poner el mando del horno en la posición ,
- calentar el horno durante unos 5 minutos (con la puerta cerrada del horno).
- situar la bandeja con el plato en el adecuado nivel de trabajo del horno y en caso de asar en parrilla, situar al nivel directamente inferior (por debajo de la parrilla) la bandeja para la grasa,el horno se mantendrá más limpio.
- cerrar la puerta del horno.

Para la función de dorado y tostado fuerte poner la temperatura máxima en 250ºC (220ºC*) y para la función grill con ventilador en 190 ºC como máximo.

* puerta del horno con dos paneles de vidrio

¡Advertencia!
El tostado o asado debe ser realizado con la puerta del horno cerrada.

En caso de usar elgrill las partes accsesibles pueden calentarse. Se recomienda no permitir a los niños acercarse al horno.

COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Preparación de repostería

- Se recomienda preparar repostería en las bandejas incluidas para cocinar,
- Se pueden también preparar pasteles en otras bandejas compradas a terceros que deben situarse en la rejilla. Para cocer se recomienda usar bandejas de color negro que conducen mejor el calor y reducen el tiempo de cocción,
- No recomendamos el uso de moldes y bandejas para repostería con superficie clara y brillante en caso de usar la calefacción convencional (calefactor superior+ inferior) el uso de este tipo de moldes puede hacer que la base del pastel no esté bien asada,
- Al usar la función de aire caliente no es necesario calentar previamente la cámara del horno, para las demás funciones, antes de introducir el pastel en el horno, debe estar precalentado,
- Antes de sacar el pastel del horno hay que comprobar la calidad del horneado con un palito de madera (al pinchar el pastel, el palo deberá permanecer seco y limpio una vez extraido),
- Se recomienda dejar el pastel en el horno después de apagarlo durante unos 5 minutos,
- Las temperaturas utilizadas para la repostería horneada con el uso de la función aire caliente suelen ser unos 20/30o centígrados inferiores en relación a los pasteles horneados de manera convencional (con el empleo del calefactor superior e inferior),
- Los parámetros de la tabla son aproximados y deben ser corregidos en función de sus propias experiencias y gustos culinarios.
- En caso de que la información de los libros de cocina se diferencien bastante de los valores de la tabla, les sugerimos seguir los del manual.

Asado de carnes

- Se recomienda preparar en el horno las porciones de carne de más de 1kg. Las porciones más pequeñas es mejor prepararlas en la placa.
- Para asar se recomienda usar vasos refractarios y los mangos de estos vasos deben resistir altas temperaturas,
- En caso de asar en la rejilla o en el asador, se recomienda colocar una bandeja en el nivel inferior con un poco de agua,
- Al menos una vez, a la mitad del asado, se recomienda dar la vuelta a la carne. Y durante el asado se recomienda rociar la carne con la salsa de la bandeja o con agua caliente salada - NO se debe rociar con agua fría

COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Funciones de calentamiento ECO

- con el uso de la función de calentamiento ECO se enciende la forma optimizada de calor que tiene como objetivo ahorrar energía durante la preparación de platos,
- no se puede reducir el tiempo de asado por medio de fijar temperaturas superiores, tampoco se recomienda precalentar el horno antes de asar,
- no se debe cambiar de ajustes de temperatura durante el asado ni abrir la puerta durante el asado.

Parámetros recomendados con el uso de la función de calentamiento ECO

Tipo de preparación de plato	Función del horno	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo [min]
Biscocho	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bollo de levadura/ pastel de mantecado	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Pescado	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Carne de vaca	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Carne de cerdo	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Pollo	ECO	180 - 200	2	80 - 100

COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Horno con circuito de aire forzado (calentador inferior + calentador superior + ventilador)

Tipo de cochura de plato	Función del horno	Temperatura (ºC)	Nivel	Tiempo [min]
Biscocho		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biscocho		150	3	25 - 35
Bollo de levadura/ pastel de mante-cado		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Bollo de levadura/ pastel de mante-cado		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Pescado		210 - 220	2	45 - 60
Pescado		190	2 - 3	60 - 70
Salchichas		230 - 250 (220*)	4	14 - 18
Carne de vaca		225 - 250	2	120 - 150
Carne de cerdo		160 - 230	2	90 - 120
Pollo		180 - 190	2	70 - 90
Pollo		160 - 180	2	45 - 60
Legumbres		190 - 210	2	40 - 50
Legumbres		170 - 190	3	40 - 50

* puerta del horno con dos paneles de vidrio

Los tiempos son vigentes si no se ha indicado de otra forma para la cámara no calentada. Para el horno calentado se debe reducir estos tiempos unos 5-10 minutos.

[1)] Calentar el horno vacío

[2)] Los tiempos presentados se refieren al asado en moldes pequeños

Advertencia: Los parámetros presentados en la tabla son aproximados y deben ser corregidos en función de sus propias experiencias y gustos culinarios.

PLATOS DE PRUEBA. De conformidad con la norma EN 60350-1.

Preparación de pasteles

Tipo de plato	Accesorios	Nivel	Funciones de calentamiento	Temperatura (ºC)	Tiempo de cochura [2] (mín.)
Pasteles pequeños	Bandeja estándar	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Bandeja estándar	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Bandeja estándar	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Bandeja estándar Bandeja profunda	2 + 4 2 - bandeja para pan o para asado 4 - bandeja para pan		155 - 170 [1]	25 - 50 [2]
Pastel crujiente (fajas)	Bandeja estándar	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Bandeja estándar	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Bandeja estándar	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Bandeja estándar Bandeja profunda	2 + 4 2 - bandeja para pan o para asado 4 - bandeja para pan		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Bizcocho sin grasa	Parilla + molde para pastel cubierto en negro Ø 26 cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Pastel de manzanas	Parilla + dos moldes para pastel cubierto en negro Ø 20 cm	2 molde en parilla colocado en diagonal, derecha trasera, izquierda frente		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Calentar el horno vacío, no usar la función de calentamiento rápido.

[2] Los tiempos son vigentes si no se ha indicado de otra forma, para la cámara no calentada. Para el horno calentado se debe reducir estos tiempos unos 5-10 minutos.

PLATOS DE PRUEBA. De conformidad con la norma EN 60350-1.

Parilla

Tipo de plato	Accesorios	Nivel	Funciones de calenta-miento	Temperatura (ºC)	Tiempo (mín.)
Tostadas de pan blanco	Parilla	4		250 (220*) [1]	1,5 - 2,5
	Parilla	4		250 (220*) [2]	2 - 3
Hamburguesas de ternera	Parilla + bandeja para asar (para recoger condensados que gotean)	4 - parilla 3 - bandeja para asar		250 (220*) [1]	1 página 10 - 15 2 página 8 - 13

* puerta del horno con dos paneles de vidrio

[1] Calentar el horno vacío activando para 5 minutos, no usar la función de calentamiento rápido.
[2] Calentar el horno vacío activando para 8 minutos, no usar la función de calentamiento rápido.

Asar

Tipo de plato	Accesorios\	Nivel	Funciones de calenta-miento	Temperatura (ºC)	Hora (mín.)
Pollo entero	Parilla + bandeja para asar (para recoger condensados que gotean)	2 - parilla 1 - bandeja para asar		180 - 190	70 - 90
	Parilla + bandeja para asar (para recoger condensados que gotean)	2 - parilla 1 - bandeja para asar		180 - 190	80 - 100

Los tiempos son vigentes, si no se ha indicado de otra forma para la cámara no calentada. Para el horno calentado se debe reducir estos tiempos unos 5-10 minutos.

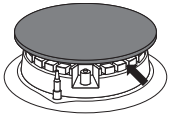
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

La limpieza de la cocina y su mantenimiento adecuado por parte del usuario influyen notablemente en la prolongación de su vida útil sin averías y garantiza el correcto funcionamiento de los elementos calefactores, lo cual redunda en beneficios económicos tangibles.

Antes de la limpieza u otros trabajos de mantenimiento es imprescindible desconectar el aparato de la fuente de alimentación (desenchufar el cable de alimentación). Las actividades de limpieza deberán empezar después de enfriamiento de la cocina.

Quemadores, rejilla de la superficie de la placa y carcasa de la cocina

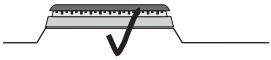
- Para limpiar los quemadores y las rejillas quítelos y lávelos con agua caliente y detergente con el fin de eliminar la grasa y la suciedad. Después se deben secar. Cuando haya retirado las rejillas, lave cuidadosamente la superficie de la placa y séquela con un paño suave. Es muy importante mantener limpios los orificios de la llama que se encuentran debajo de la tapa de quemadores, véase figura inferior. Los orificios de los inyectores deben limpiarse destapándolos con un fino alambre de cobre. No se debe usar alambre de acero ni escariar los orificios.



¡Advertencia!
Los componentes de los quemadores deben estar siempre secos. Las partículas de agua podrían frenar el flujo de gas y provocar que no arda uniformemente.

Después de la limpieza hay que comprobar que los componentes de los quemadores han sido colocados correctamente.
Una posición desalineada de la tapa puede causar daños permanentes en el quemador.

CORRECTO



INCORRECTO

- Para lavar las superficies esmaltadas se deben usar líquidos de suave acción. No utilice ningún tipo de detergente agresivo o abrasivo, como por ejemplo productos de fregado que contengan abrasivos, pastas abrasivas, piedras abrasivas, piedras pómez, esponjas de alambre, etc.
- La placa de acero inoxidable de la cocina se debe lavar cuidadosamente antes de usarla. Se debe prestar especial atención a la eliminación de restos de pegamento de las láminas de plástico retiradas durante el montaje o de cinta adhesiva utilizada en el embalaje de la cocina.
- La cocina se debe limpiar regularmente después de cada uso. No permita que la superficie de trabajo se ensucie mucho, especialmente con quemaduras provenientes de la comida derramada.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

Horno

- El horno debe lavarse después de cada uso. Después de lavar el horno hay que encender la iluminación que permita conseguir mejor visibilidad del espacio de trabajo.
- La cámara de horno debe lavarse solamente con agua templada y un poco de lavavajillas.
- Después de lavar la cámara del horno hay que secarla completamente.

¡Importante! Para la limpieza y mantenimiento no se permite usar ningún limpiador abrasivo, detergente agresivo ni objetos rugosos.

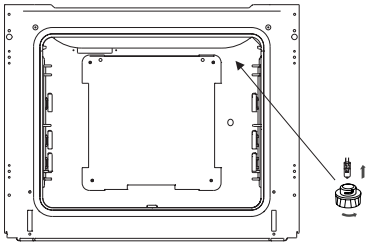
- **Limpieza con vapor-Steam Clean:**
  - en una bandeja situada en el horno en el primer nivel desde el fondo vierta un vaso de agua (0,25 l),
  - Cierre la puerta del horno,
  - Fije el regulador de temperatura en la posición 50°C y el mando ,
  - Caliente la cámara del horno durante unos 30 minutos,
- Después de terminar la limpieza, abra la puerta del horno, limpie el interior con una esponja o con un trapo y, luego, límpielo con agua templada y lavavajillas.
- Una vez lavada la cámara del horno hay que dejarla seca.

- Los elementos esmaltados del equipamiento de la cocina deben lavarse con una solución de agua caliente con lavavajillas.
- No use líquidos que contengan ácidos orgánicos (p.ej. ácido cítrico) y que puedan producir manchas permanentes o eliminar el brillo del esmalte cerámico.

Cambio de bombilla halógena que ilumina el horno.

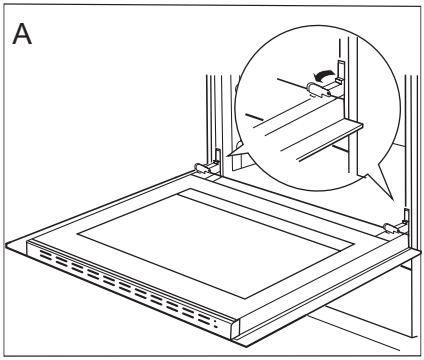
Para evitar la posibilidad de un choque eléctrico, antes de cambiar la bombilla halógena, asegúrese de que el equipo está desconectado de la red eléctrica.

1. Desconectar la alimentación del horno.
2. Retirar los accesorios del horno.
3. Desenroscar y limpiar la pantalla de la lámpara. Dejándola en cualquier caso seca.
4. Sacar la bombilla halógena corriéndola hacia abajo sirviéndose para ello de un paño o papel; a ser necesario, sustituir la bombilla halógena por una nueva G9
   - voltaje 230V
   - potencia 25W
5. Colocar con precisión la bombilla halógena en el alojamiento.
6. Enroscar la pantalla de lámpara.



Desmontaje de puerta

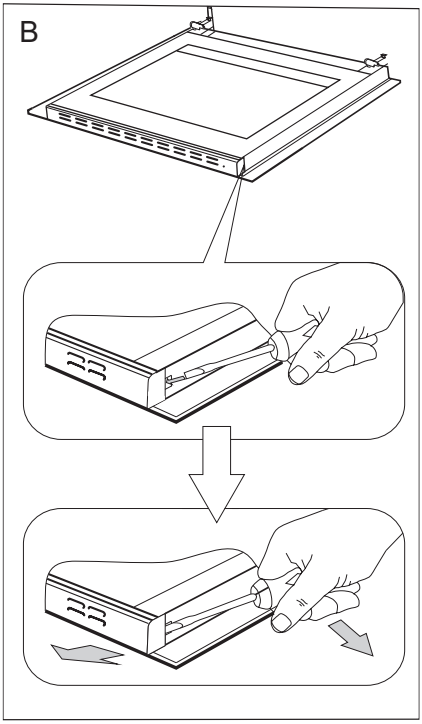
Para tener acceso más fácil a la cámara del horno y para limpiarla, es posible desmontar la puerta. Para ello hay que abrir la puerta, levantar el elemento protector situado en la bisagra (Fig. A). Cerrar ligeramente la puerta, levantar y sacar hacia adelante. Para montar la puerta en el horno hacer lo contrario. A la hora de introducir hay que fijarse de situar correctamente el corte de bisagra en la ranura de bisagra. Después de meter la puerta en el horno hay que bajar el elemento protector y **apretarlo con cuidado**. Si situamos mal el elemento protector podemos dañar la bisagra en el momento de cerrar la puerta.

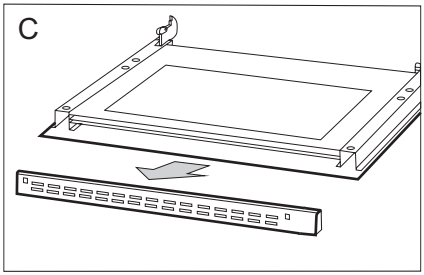


Desmontaje de las protecciones de bisagras

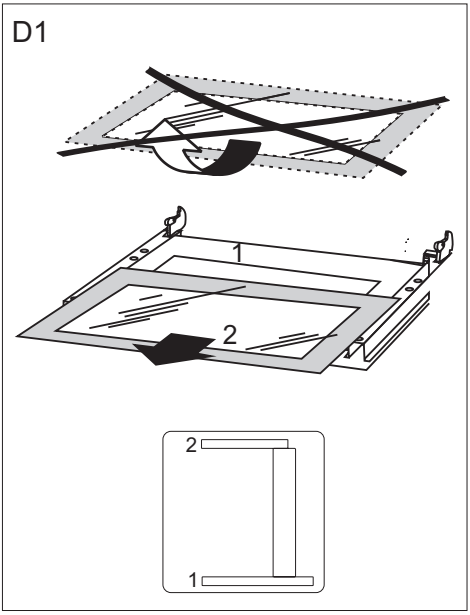
Desmontaje del cristal interno

1. Con un destornillador sacar el panel superior de la puerta y levantarlo por los lados (Fig. B).
2. Desmontar la parte superior de la puerta. (fig. B, C)





3. Saque el cristal interno de la fijación (en la parte inferior de la puerta) (Fig.D1). Extraiga los cristales interiores.
¡Nota! Peligro de rotura de los cristales. Hay que tirar del cristal, no levantar hacia arriba.
Saque el cristal central.
4. Limpie el cristal con agua caliente y con detergente.
Para volver a montar el cristal haga todo en orden inverso. La parte lisa del cristal deberá encontrarse arriba, las rinconeras abajo.
¡Nota! No apretar la parte superior al mismo tiempo por ambos lados de la puerta. Para situar correctamente la parte superior de la puerta, primero adherir el extremo izquierdo a la puerta y apretar el extremo derecho hasta oír "clic". Luego apretar a la izquierda hasta oír "clic".



Desmontaje del cristal interno

SITUACIONES DE EMERGENCIA

En cualquier situación de emergencia es necesario:

- Desconectar los elementos de la cocina.
- Desconectar la alimentación eléctrica.
- Comunicar el fallo.
- Usted podrá reparar algunos pequeños defectos siguiendo las instrucciones de la tabla a continuación. Antes de avisar a Atención al Cliente o al servicio de mantenimiento, compruebe los siguientes puntos:

PROBLEMA	CAUSA	PROCEDIMIENTO
1. El quemador no enciende	Los orificios de la llama este mantenimie	Cierre la válvula de paso del gas y las llaves de los quemadores, ventile la cocina y limpie el quemador y sus orificios con un chorro de aire
2. El encendedor de gas no funciona	Interrupción en alimentación de energía	Comprobar el fusible de la instalación de casa. Sustituirlo cuando esté fundido
	Falta suministro de gas	Abrir la llave de paso de gas
	El encendedor de gas tiene grasa	Limpiar el encendedor de gas
	El mando del quemador no ha sido presionado suficientemente	Mantener presionado el mando hasta obtener la llama completa alrededor de la corona del quemador
3. Al encender el quemador la llama se apaga	Se ha soltado el mango del quemador muy rápidamente	Mantener pulsado el mando durante más tiempo en la posición ”llama grandee
4.componentes eléctricos no funcionan	Interrupción en la alimentación de energía	Comprobar el fusible de la instalación de la casa. Sustituirlo cuando esté fundido.
5.No funciona la iluminación del horno	La bombilla está floja o dañada	Atornillar o sustituir la bombilla fundida (véase el capítulo Limpieza y conservación)

DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	230V ~50 Hz
Potencia nominal	máx. 3,5 kW
Clase de aparato	II2H3+
Dimensiones del horno	
(alto/ ancho/ profundidad)	90/60/60 cm

Consumo de energía en modo de espera [W]	0,5
Consumo de energía en modo apagado [W]	-
Consumo de energía en modo de espera conectado a Internet (por wifi o cable ethernet) o emparejado mediante Bluetooth [W].	-
Tiempo de cambio automático al modo de espera/apagado [min]	-

El producto cumple con los requisitos de las normas EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN-3--1-1, vigentes en la Unión Europea.

Los datos en las etiquetas energéticas de hornos eléctricos se dan de conformidad con la norma EN 60350-1 /IEC 60350-1. Estos valores se determinan con la carga estándar con las funciones activas: calentador inferior y superior (modo convencional) y asistencia de calentamiento con ventilador (si tales funciones están disponibles).

La clase de eficacia energética fue determinada en función de la función disponible en el producto de conformidad con la siguiente prioridad:

Circulación de aire forzada ECO (calentador de ciclotherm + ventilador)	ECO
Circulación de aire forzada ECO (calentador inferior + superior + asador + ventilador)	ECO
Modo convencional ECO (calentador inferior + superior)	ECO

DEAR CUSTOMER,

The cooker is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the cooker will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the cooker was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.
By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.
It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

Caution!
Do not use the cooker until you have read this instruction manual.

The cooker is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

TABLE OF CONTENTS

Safety instructions 40

Description of the appliance 48

Installation 50

Operation 55

Baking in the oven – practical hints 60

Test dishes 63

Cleaning and maintenance 65

Troubleshooting 69

Technical data 70

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.

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 without supervision.

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.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Warning: 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.

Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibillity of electric shock.

Before opening the cover, cleaning it of any dirt is recommended. The cooker hob surface should be cooled down before closing the cover.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

Caution: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

Warning: Use only hob guards designed by manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Please pay attention to children whilst the cooker is in operation, as children do not know the rules of cooker use. In particular, hot surface burners, the oven chamber, grates, the door pane, and pans containing hot liquids standing on the hob may cause burns to children.

Mind that electrical connection leads from other home appliances (e.g. of a food mixer) do not touch hot parts of the cooker.

Do not place flammable material into the drawer whilst using the oven, as it may catch a fire.

Do not leave the cooker unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating.

At the point of boiling, mind to avoid spills on the burner.

If the cooker is damaged, it may be used again only after the fault has been fixed by a specialist.

Do not open the tap on the gas connection or cylinder valve before checking that all burner knobs are closed.

Do not allow the burners to be soiled or liquids to spill on the burners. If soiled, clean and dry burners immediately after they have cooled down.

Do not put pans directly onto burners.

Do not place pans with a weight greater than 10 kg onto the grate over one burner, or pans with a total weight of over 40 kg on the whole grate.

Do not hit the knobs and burners.

Do not put objects with a weight greater than 15 kg onto the open oven door.

Alterations and repairs carried out by an unqualified person are not allowed.

Do not open the cooker knobs before already having a lighted match or a gas lighter in your hand.

Do not put out a burner flame by blowing.

A glass cover may crack when heated. Switch off all the burners before lowering the cover. (Cookers with a glass cover).

Do not make your own alterations to the cooker in order to adapt it to a different type of gas, move the cooker to another place or make changes to the power supply. These operations may only be carried out by an authorised electrician or fitter.

Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.

Keep young children and people not acquainted with the instruction manual away from the cooker.

IN CASE OF ANY SUSPICION OF GAS LEAKAGE YOU MUST NOT:
light matches, smoke cigarettes, switch electrical receivers (door bell or light switch) on and off, or use other electric and mechanical devices that create electrical or percussive sparks. In such a case, immediately close the cylinder valve or tap cutting off gas supply, air the room, and then call a person authorised to repair the source of the leakage.

In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power (applying the above rule) and report the fault to the service centre to be repaired.

Do not attach any antenna cords (e.g. radio) to the gas supply.

In a case of gas escaping from leaky piping and catching fire, close gas supply immediately using a cutting-off valve.

In a case of gas escaping from a leaky cylinder and catching fire: throw a wet blanket over the cylinder to cool it down and turn off the cylinder valve. After it has cooled down, take the cylinder out to an open space. Do not use the damaged cylinder.

When the cooker is not to be used for several days, close the main valve on the gas piping; when using a gas cylinder, close it after each use.

CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use.

Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation.

Consult a professional before installation of the additional ventilation.

CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It shall not be used for other purposes, for example room heating.

This appliance is for typical housekeeping functions (e.g. cooking) by non-expert users.

Examples of household environment are:

- house or apartments;
- shops, offices and other similar working environments;
- farm houses;
- hotels, motels, bed and breakfast and other residential type environments where appliances are used by non-expert users.

HOW TO SAVE ENERGY

Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Use proper pans for cooking.**
  A saucepan should never be smaller than a burner crown.
  Always remember to cover and pans.
- **Ensure burners, the grate the hob are clean.**
  Soils can prevent heat transfer – and repeatedly burnt-on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.
  In particular, ensure that flame openings in the rings under caps, and openings of burner nozzles are clean.
- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**
  Do not open the oven door unnecessarily often.
- **Only use the oven when cooking larger dishes.**
  Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker burner.
- **Make use of residual heat from the oven.**
  If the cooking time is greater than 40 minutes it is recommended to switch off the oven 10 minutes before the end time.
- **Make sure the oven door is properly closed.**
  Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.
- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**
  Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING

During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

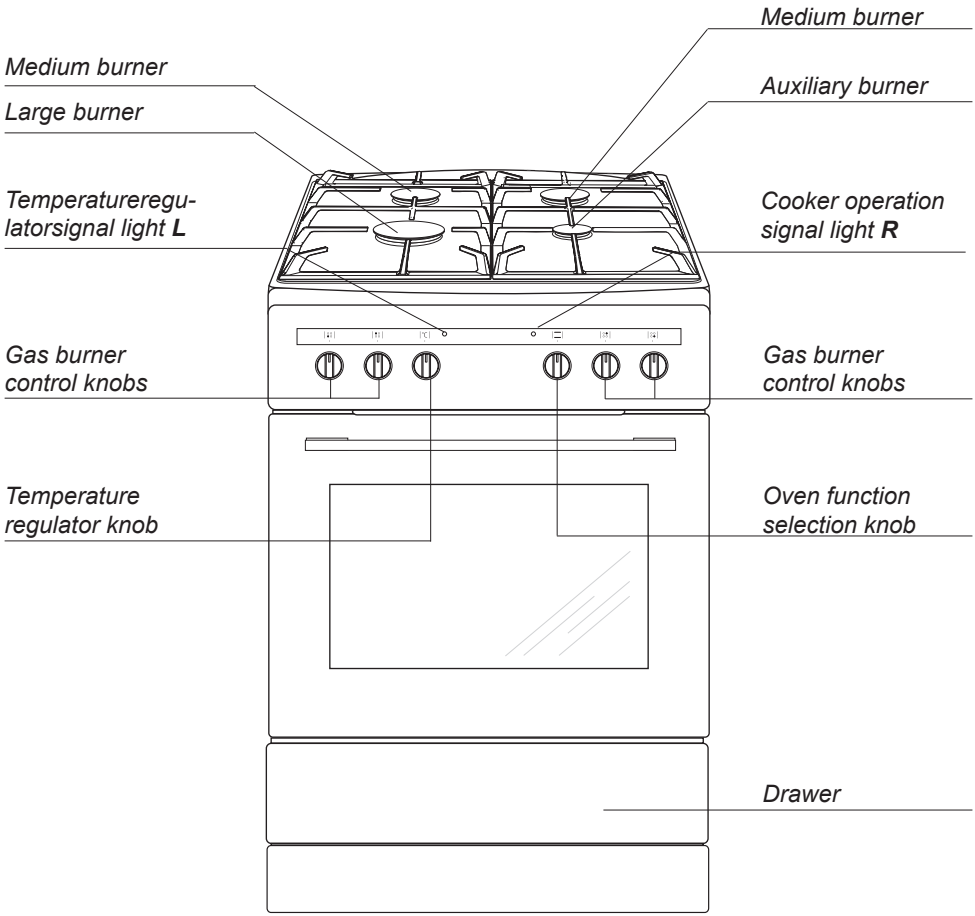
DISPOSAL OF THE APPLIANCE

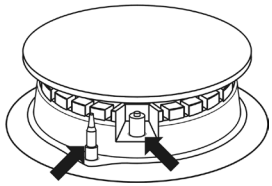
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

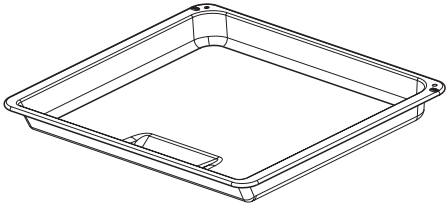
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



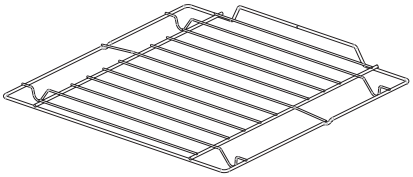


Burner safety valve *Spark ignitor*

Oven fittings



Roasting tray



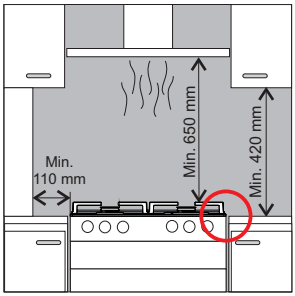
Grill grate
(drying rack)

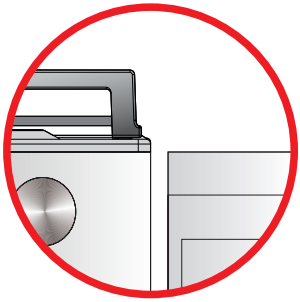
INSTALLATION

The following instructions are addressed to the qualified specialist installing the cooker. These instructions aim at ensuring that installation and maintenance activities are performed as professionally as possible.

Installing the cooker

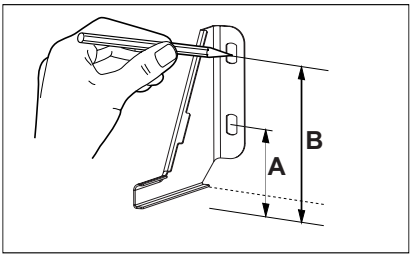
- The kitchen should be dry and airy and have effective ventilation according to the existing technical provisions.
- The room should be equipped with a ventilation system that pipes away exhaust fumes created during combustion. This system should consist of a ventilation grid or hood. Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions. The cooker should be placed so as to ensure free access to all control elements.
- The room should also enable the necessary air supply for proper gas combustion. Air supply should be not less than $2m^3/h$ per 1 kW of burner heat. The air can be delivered from outside by a duct with a section of at least $100cm^2$, or indirectly from adjoining rooms which are fitted with ventilation ducts leading outside.
- If the appliance is used intensively and for a long time, it may be necessary to open a window in order to improve ventilation.
- In terms of protection against the overheating of surrounding surfaces, the gas cooker is an X – class appliance and can be built into furniture only up to the level of the cooking hob, that is around 850 mm above the floor. Raising furniture construction over this level is inadvisable. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2 cm of free space around the cooker. The wall behind the cooker should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 50°C above the ambient temperature.
- The cooker should stand on a hard, even floor (do not put it on a base).
- Before you start using the cooker it should be leveled, which is particularly important for fat distribution in a frying pan. To this purpose, adjustable feet are accessible after removal of the drawer. The adjustment range is +/- 5 mm.

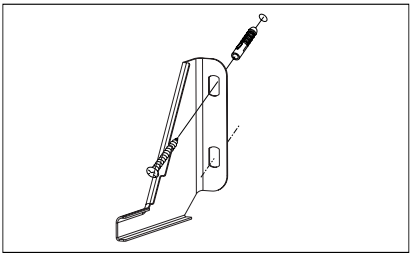


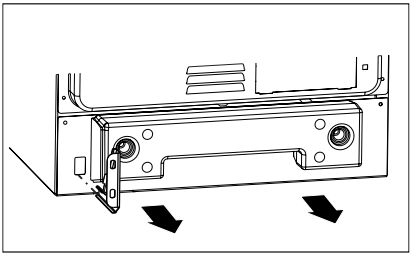


Mounting the overturning prevention bracket.

The bracket is mounted to prevent overturning of the cooker. When the overturning prevention bracket is installed, a child who climbs on the oven door will not overturn the appliance.







Cooker, height 850 mm
A=80 mm
B=123 mm

Cooker, height 900 mm
A=123 mm
B=166 mm

Important:
Whilst every care is taken to eliminate burrs and raw edges from this product, please take care when handling - we recommend the use of protective gloves during installation.

Gas connection

Caution!
The cooker should be connected to a gas supply of the particular type of gas that the appliance is manufactured to function with. Information about the type of gas that the cooker has been adapted to by the factory is shown on the data plate. The cooker should be connected exclusively by an appropriately authorised fitter and only he or she has the right to adapt the cooker to a different type of gas.

Fitting guidelines

A fitter should:

- have a gas fitter's authorisation,
- be acquainted with the information included on the data plate of the cooker about the type of gas to which the cooker is adapted; the information should be compared with gas supply conditions at the place of installation,
- check:
  - airing efficiency, that is efficiency of air exchange in the rooms,
  - tightness of gas fitting connections,
  - effectiveness of all functional elements of the cooker,
  - if the electricity supply is adapted to function with a safety ground lead (zero).
- provide the user with a connection certificate and give him or her instructions in cooker use.

Caution!
The cooker may only be connected to a liquid gas cylinder or the existing gas supply by an authorised fitter, observing all safety rules.

Connection with a flexible steel hose.
If the cooker is connected according to the class 2 specifications, sub-class I, only flexible metal hose can be used which meet the valid national regulations. Gas feeding connector must be G ½" threaded coupling.
Use only pipes and fittings that meet the requirements of the valid standards. Maximum admissible length of the flexible hose is 2000 mm.
Make sure the connection is not touching any mobile elements which could damage the hose.

Connection with a stable pipework.
The cooker comes with a G ½" threaded coupling.
The connection to gas supply must be done in a manner that excludes stresses in any point of the pipework or parts of the appliance. Make sure you do not exceed the torque when making the connection (maximum torque is 20 Nm). Otherwise, the connection may be faulty or leaks may occur.

The gas hose should not touch metal elements of the cooker back shield.

Important!
Each time you replace a reducer carry out technical inspection of the cooker that covers gas valves and proper operation of the flame failure cut-off device.

Caution!
On completion of the cooker installation, the tightness of all connections should be checked, e.g. applying water with soap.
Do not use fire to check tightness.

Electrical connection

- The cooker is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm^2 connection lead with a plug including a protection contact.
- A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.
- Before connecting the cooker to the socket, check if:
  - the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,
  - the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,
  - the plug is within easy reach.

Important!

If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

Adapting the cooker to another type of gas.

This operation may only be carried out by an appropriately authorised fitter.

If the gas the cooker is to be supplied with differs from the gas provided for the cooker by the manufacturer, that is G30 28-30mbar, burner nozzles must be exchanged and the flame needs to be adjusted.

In order to adapt the cooker to burn a different type of gas, you should:

- exchange nozzles (see tables below),
- adjust the “economical” flame.

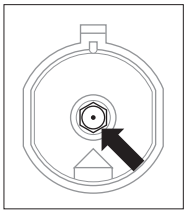
Caution!
The cookers provided by the manufacturer have burners which are factory-adapted to use the gas specified on their data plates and guarantee cards.

Defendi burner (marked *DEFENDI* on the burner body)			**Gas type**		
			G20 20 mbar	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Auxiliary	Nozzle diameter	mm	0.77	0.50	0,50
	Heat load	kW	1.00	1.00	1,00
	Gas consumption	g/h	-	73	-
Medium	Nozzle diameter	mm	0.97	0.65	0,62
	Heat load	kW	1.75	1.75	1,75
	Gas consumption	g/h	-	127	-
Large	Nozzle diameter	mm	1.29	0.87	0,83
	Heat load	kW	3.00	3.00	3,00
	Gas consumption	g/h	-	218	-

Burner flame	**Re-arming from liquid gas to natural gas**	**Re-arming from natural gas to liquid gas**
Full	1. Exchange a burner nozzle for the appropriate type according to the nozzle table.	1. Exchange a burner nozzle for the appropriate type according to the nozzle table.
Economical	2. Unscrew an adjusting bolt slightly and adjust the flame size.	2. Screw in an adjusting bolt slightly and check the flame size.

In order to perform adjusting operations, take off the knobs.

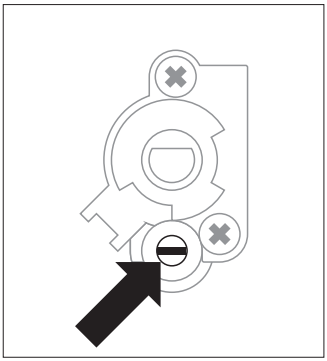
Surface burners applied do not require adjustment of primary air. A correct flame has distinct internal cones of blue and green colour. A short, humming flame or long, yellow and smoking one, without clearly outlined cones, shows improper quality of gas in the household piping or a damaged or soiled burner. In order to check a flame, heat a burner for around 10 minutes with a full flame, and next turn the valve knob to the economical flame position. The flame should not go out or jump onto the nozzles.



Exchange of a burner nozzle – unscrew the nozzle with special socket spanner No 7 and replace with a new one according to a type of gas (see tables).

Caution!
Adapting the appliance to a different type of gas than that indicated by the manufacturer of the cooker on the data plate, or purchasing a cooker for a different type of gas than supplied to the house, is exclusively the responsibility of the user and the fitter.

In cookers with a safety device, a knob with a surface burner safety valve is used, fig. Knobs should be adjusted with the burner switched on and set to the economical flame position, using an adjustment screwdriver of the 2.5 mm size.



Adjustment valve

Caution!
After adjustment is completed, place a label indicating the type of gas to which the cooker is now adapted.

OPERATION

Before using the oven for the first time

- remove packaging elements,
- gently (slowly) remove labels from the oven door, trying not to break the glue tape. If any visible trace is left on the glass, warm up the oven chamber (see below), spray the warmed-up glass with a glass cleaner, and wipe off with a soft cloth.
- empty the drawer, clean off factory preservatives from the oven chamber,
- take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid,
- switch on the ventilation in the room or open a window,
- heat the oven (to a temperature of 250°C, for approximately 30 min.), remove any stains and wash carefully.
- when handling the cooker, follow the safety instructions carefully.

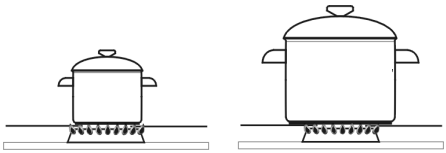
Important!
The inside of the oven should only be washed with warm water and a small amount of washing–up liquid.

How to use surface burners

Choice of cookware

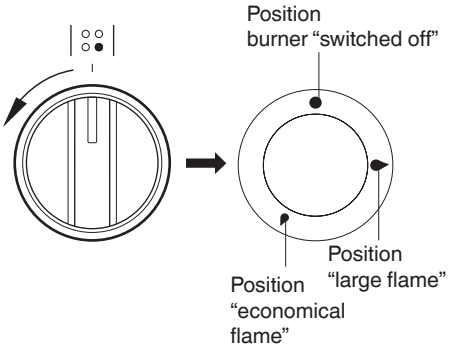
Mind that the diameter of a pan base is always larger than the burner flame crown, and that the pan itself is covered. The recommended pan diameter is around 2.5 to 3 times larger than the burner diameter, that is, for:

- an auxiliary burner – a pan with a diameter of 90 to 150 mm,
- a medium burner – a pan with a diameter of 160 to 220 mm,
- a large burner – a pan with a diameter of 200 to 240 mm, and the pan height should not be greater than its diameter.



WRONG RIGHT

Gas burner control knobs



Knob ignition

- press in the knob to the end and turn it left to the “large flame” position ,
- hold until gas is lit,
- after the flame is lighted release the pressure on the knob and set a required flame size.

Ignition without an ignitor

- light a match,
- press in the knob to the end and turn it left to the “large flame” position
- ignite gas with a match,
- set required flame size (e.g. “economical”),
- switch off the burner after finishing cooking, turning the knob right (to the off position •).

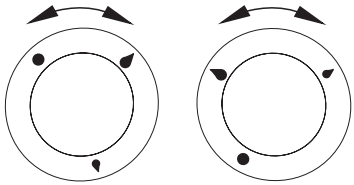
Caution!
In cooker models equipped with a surface burner safety valve, hold the knob pressed down to the end when igniting for 10 seconds at the “large flame” position to activate the safety device.

Selection of the appropriate flame

A correctly adjusted burner has a light blue flame with a clearly visible internal cone. Selection of flame size depends on the position of the burner knob which has been set:

- large flame
- small flame (“economical flame”)
- burner switched off (gas supply is cut off)

Depending on requirements, flame size can be set in a continuous manner.



WRONG RIGHT

Caution!
Do not adjust the flame between the off position
- and the large flame position .

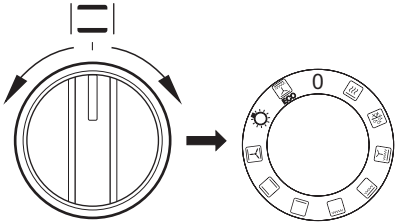
Operation of the burner protection valve

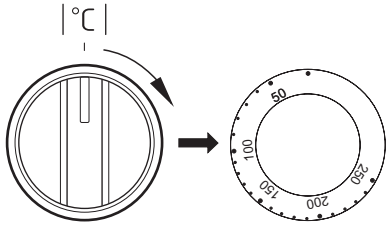
Some models are equipped with an automatic system that cuts off gas supply to a burner when the flame has disappeared.
This system protects the cooker against gas leakage when the flame on a burner goes out e.g. in case of spillage.
The user’s intervention is needed to re-ignite the burner.

Oven functions and operation.

Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, as well as the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.





The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position “•”/“0”.

Caution!
When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has ben set by the temperature regulator knob.

0 Oven is off

Rapid Preheating
Top and bottom heater, roaster and fan on. Use to preheat the oven.

Defrosting
Only fan is on and all heaters are off.

Fan and combined grill on
When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.

Enhanced roaster (super roaster)
In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven’s interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.

Roaster on.
Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).

Bottom heater on
When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).

Top and bottom heaters on
Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.

Top heater, bottom heater and fan are on.
This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).
When the functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.

Independent oven lighting
Set the knob in this position to light up the oven interior.

ECO

ECO Heating
This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. At this knob position, the oven lighting is off.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, **R**, **L**, turning on. The **R** light turned on means the oven is working. If the **L** light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the **L** light goes out for the first time. When baking, the **L**light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The **R** signal light may also turn on at the knob position of “oven chamber lighting”.

Use of the grill

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill ,
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 250ºC (220ºC*), but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190ºC.

* oven door with two glass panels

Warning!
When using function grill it is recommended that the oven door is closed.
When the grill is in use accessible parts can become hot.
It is best to keep children away from the oven.

BAKING IN THE OVEN - PRACTICAL HINTS

Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

ECO Heating

- ECO Heating an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

Recommended setting for ECO Heating

Type of dish	Oven functions	Temperature (°C)	Level	Time in minutes
Sponge cake	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Muffins	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fish	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Pork	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Chicken	ECO	180 - 200	2	80 - 100

BAKING IN THE OVEN - PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

Type of dish	Type of heating	Temperature (°C)	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Sponge cake		150	3	25 - 35
Muffins		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Muffins		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Fish		190	2 - 3	60 - 70
Sausages		230 - 250 (220*)	4	14 - 18
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Chicken		180 - 190	2	70 - 90
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50
Vegetables		170 - 190	3	40 - 50

* oven door with two glass panels

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

[1)] Preheat

[2)] Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Baking

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time [2] (min.)
Small cakes	Baking tray	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Baking tray	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Baking tray	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		155 - 170 [1]	25 - 50 [2]
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Baking tray	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Baking tray	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	2 black baking tins placed after the dia-gonal, back right, front left		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Preheat, do not use Rapid preheat function.

[2] The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Grilling

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	4		250 (220*) [1]	1,5 - 2,5
	Wire rack	4		250 (220*) [2]	2 - 3
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		250 (220*) [1]	1st side 10 - 15 2nd side 8 - 13

* oven door with two glass panels

[1] Preheat for 5 minutes, do not use Rapid preheat function.

[2] Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

Roasting

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
Whole chicken	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	70 - 90
	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	80 - 100

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

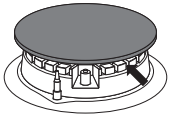
CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the "•"/"0" position. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

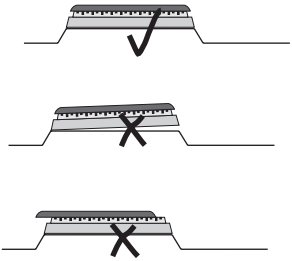
Burners, the burner hob grate, the cooker housing

- In the case of soiled burners and grate, these elements must be removed from the cooker and washed with warm water and washing – up products intended for fats and soils. Next, wipe them dry. After the grate has been removed, wash the burner hob carefully and wipe with a dry and soft cloth. In particular, ensure flame openings in rings under caps are clean, see the figure below. Do not use steel wire or drill holes.



Caution!
Burner elements must always be clean. Water particles may hamper gas flow and produce an incorrect burner flame.

Important:
The burner caps and leads must be repositioned correctly so that they sit squarely onto the hob as shown.



- Wash enamel elements of the cooker with light washing products. When cleaning do not use cleaning agents with a strong abrasive effect, such as scouring powders containing an abrasive, abrasive compounds, abrasive stones, pumice stones, wire brushes and so on.
- Before you start using the cooker with stainless steel hob, its cooking zone first needs to be carefully washed. It is important to remove glue residues from the foils taken off trays during installation, as well as adhesive tape applied during packaging. The hob should be cleaned regularly after each use. Do not allow the hob to get heavily stained, particularly from burnt-on spillages from boiled over liquids.

Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

- **Steam Cleaning function:**
  -pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
  - close the oven door,
  - set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position
  - heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
  - open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.,

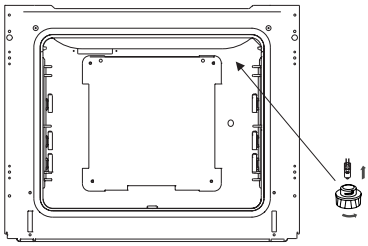
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

Caution!
Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Replacing the halogen bulb in the oven

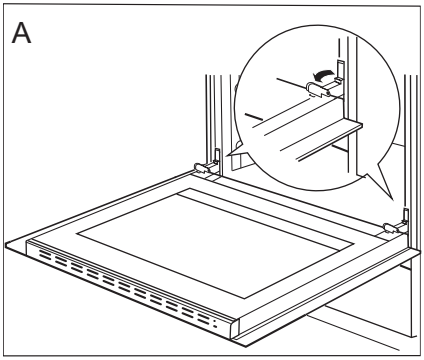
Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.

1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
4. Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one:
- G9
- voltage 230V
- power 25W
5. Replace the halogen bulb in its socket.
6. Screw in the lamp cover.



Door removal

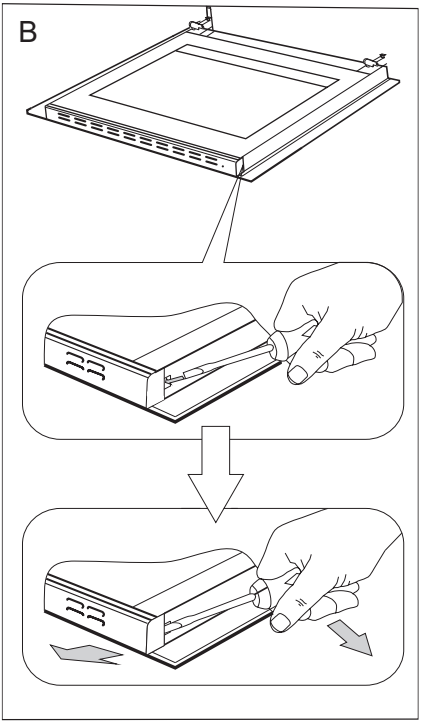
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.

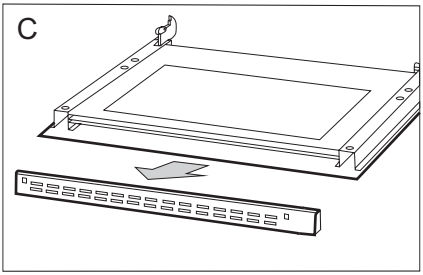


Tilting the hinge safety catches

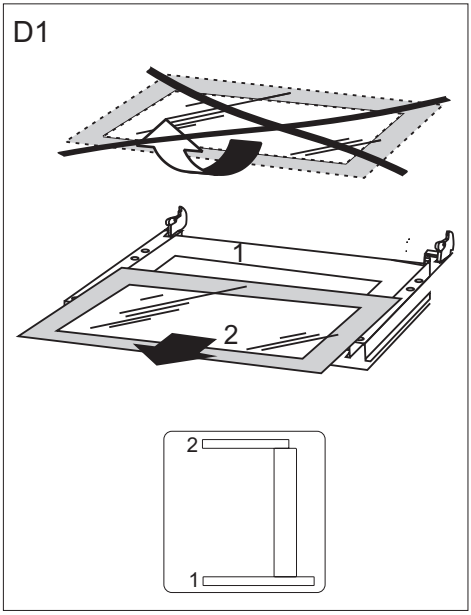
Removing the inner panel

1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)





3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the inner panel (fig. D1).
4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.
   Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.
   Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



Removal of the internal glass panel

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- turn off the appliance,
- disconnect the power supply,
- based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

PROBLEM	REASON	ACTION
1. A burner does not light	flame openings soiled	close the gas by cutting off valve, close burner knobs, air the room, take out and clean the burner, blow on flame openings
2. A gas ignitor does not light	break in power supply	check the household fuse box; if there is a blown fuse, replace it with a new one
	break in gas supply	open the gas supply valve
	soiled (greasy) gas ignitor	clean the gas ignitor
	knob not pressed in long enough	hold the knob pressed in until a full flame appears around the burner crown
3. The flame goes out when lighting a burner	knob released too quickly	hold the knob down longer at the “large flame” position
4. Electrical fittings do not work	break in power supply	check the household fuse box, if there is a blown fuse replace it with a new one
5.The oven lighting does not work	the bulb is loose or damaged	tighten up or replace the blown bulb (see Chapter Cleaning and Maintenance)

TECHNICAL DATA

Voltage rating	230V~50/60Hz
Power rating	max. 3,5 kW
Appliance category	II2H3+
Cooker dimensions H/W/D	90/60/60 cm

Power consumption in standby mode [W]	0,5
Power consumption in off-mode [W]	-
Power consumption in networked standby mode [W]	-
Automatic standby/off time [min]	-

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6, EN 30-1-1

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

Forced air circulation ECO (ring heater + fan)	ECO
Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan)	ECO
Conventional mode ECO (bottom heater + top)	ECO

FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO