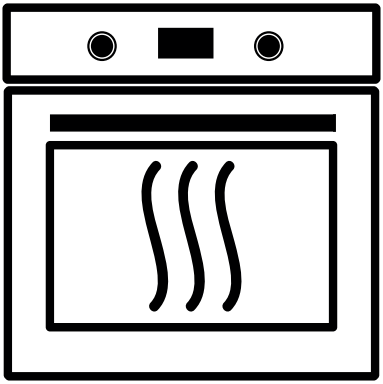


USER MANUEL

Gas Fired Built-in Oven

MANUAL DE USUARİO

Horno Empotrable a Gas

ENG-ESP

Dear Customer

Thank you for your trust in products.

Our aim is to ensure that you use this product, which is produced in accordance with the total quality understanding, in our modern facilities, in a meticulous working environment, without harming the nature, with the best efficiency.

In order for your built-in oven to maintain its first day features for a long time, we recommend that you read the user manual carefully before using your oven and keep it permanently and use it as a reference source.

Note: This manual has been prepared for more than one model. Some features mentioned in the manual may not be available on your appliance.

The illustrations in the manual are schematic and may not correspond exactly to your product. This product is manufactured in modern facilities that respect the environment without harming nature.

Since this product contains electrical components, it must be installed by authorized services. Otherwise, it is not responsible for any problems that may occur.

Features with * sign are options.

“Complies with WEEE Directives”

Contents

1. Safety instructions....5
1.1. General Safety Instructions....5
1.2. Electrical Safety....9
2. Product Overview and Features....12
2.1. Intended Purpose....12
2.2. Introduction of Product....13
2.2.1. Product Content....13
2.2.2. Product Operation Functions....14
2.2.3. Product Accessories (*)....15
2.2.3.1. Accessory Usage....16
2.2.4. Technical Characteristics....22
3. Installation and Assembly....28
3.1. Under Counter Installation....30
3.2. Installation on a Tall Cabinet....30
3.3. Installation Requirements....31
3.4. Power Connection....31
3.4.1. Power Connection and Safety....32
3.4.2. Power Supply Cable Connection....33
3.5. Gas Connection and Safety....35
3.5.1. LPG Connection....35
3.5.2. Natural Gas Connection....36
3.5.3 Gas Conversion....37
3.6. Ventilation of the Room....38
3.7. First Cleaning....38
3.8. First Usage....39
3.9. Normal Operation of the Oven....39
3.10. Grill Operation Recommendations....40
4. Using the Oven....41
4.1. Ventilation Fan....41
4.2. Control Panel (*)....41
4.2.1. Use of the Digital Timer (*)....42
4.2.1.1. Setting the Time of Day (24 Hours)....42
4.2.1.2. Manual Operation....42
4.2.1.3. Setting the Minute Reminder....42
4.2.2.2 Function Features....44
4.2.2.2.1. Initial Power-up....44
4.2.2.2.2. Clock Setting....44
4.2.2.2.3. Reminder Setting....44
4.2.2.2.4. Cooking Start Time Setting....44
4.2.2.2.5. Cooking End Time Setting....45
4.2.2.2.6. Delayed Cooking Setting....45
4.2.2.2.7. Manual Mode....45

Option (*)

4.2.2.2.8. Canceling the Alarm Sound....45
4.2.2.2.9. Canceling the Reminder or Automatic Cooking....45
4.3. Cleaning of Wire Racks....46
4.4. Installation of Telescopic Rails (*)....46
4.5. Oven Lighting....47
4.6. Switching off the Oven....47
5. Cooking Recommendations....47
5.1. General Information for Cooking....47
5.1.1. Cooking Chart (*)....48
6. Environmental Instructions....49
6.1. Compliance with WEEE Regulation and Disposal of Waste Product....49
6.2. Packaging Information....49
7. Care & Maintenance....49
7.1. General Cleaning Information....49
7.1.1. Cleaning Inox and Stainless Surfaces....50
7.1.2. Cleaning of Enamel Coated Surfaces....50
7.1.3. Cleaning of Catalytic Surfaces (*)....50
7.1.4. Cleaning Plastic Parts and Painted Surfaces....50
7.1.5. Cleaning of the Control Panel....50
7.2. Removal and Cleaning of the Oven Door....51
7.3. Removal and Cleaning of the Door Glass....53
7.4. Lamp Replacement....54
8. If not working at all....55

Option (*)

1. Safety Instructions
1.1. General safety instructions

-Read these operating instructions carefully and keep them for reference at all times.

-Use your oven in accordance with this manual. Failure to use the oven in accordance with these instructions will void the product warranty.

-This appliance may be used by children aged 8 years and over and persons with reduced physical, auditory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided that they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and an understanding of the hazards involved.

-Always have the installation and repair work done by “Authorized Service”. It is not responsible for work done by unauthorized persons.

-In case the product is given to someone else, user manuals, product labels and all documents must be given with the product.

-Keep children under 8 years of age and pets away from the oven during use.

-Accessible parts may be hot when the grill is in use. Children should be kept away.

-Do not store ingredients on the cooking surface.

-Do not touch the accessible parts of the oven while it is in use.

-Use the oven for cooking purposes only. Do not use it for heating etc. purposes.

-Avoid touching the heating elements.

-The cooking process must be monitored continuously.

-Use only original spare parts and accessories that you can obtain from authorized service.

-Ensure that children aged 8 years and under cannot reach the cord of the appliance.

-Before using the appliance, keep curtains, tulle paper or flammable (flammable) materials away from the appliance. Do not place flammable or combustible materials in or on the appliance.

-Keep all ventilation ducts open.

-Do not heat closed cans and glass jars in the oven. The pressure may cause the jar to burst.

-Do not hang towels on the oven handle.

-Do not place baking trays, plates or aluminum foil directly on the bottom of the oven. The accumulated heat can damage the base of the oven.

-Always use heat-resistant oven gloves when placing food in the hot oven, rem ving food, etc.

-Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as when taking medication and/or drinking alcohol.

-Be careful when using alcohol in your cooking. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when it comes into contact with hot surfaces.

-Check that the product is closed after each use.

-If there is any visible damage to the product, do not operate the product.

-Never touch the plug of the product with wet hands. Do not hold the cord to pull the plug.

-Do not use the product with the front cover glass removed or broken.

-Place the greaseproof paper with food in a baking dish or on an oven accessory (tray, wire rack, etc.) and place it in the preheated oven.

- Proper placement of the wire rack and tray on the wire racks. It is important to place the grill and/or tray correctly on the rack. Place the grill or tray between the two rails and make sure it is level before placing food on it.

-Remove any excess greaseproof paper hanging from accessories or containers to avoid the risk of it touching the oven heating elements.

-Never use the greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum operating temperature indicated on the greaseproof paper. Never place the greaseproof paper on the oven floor.

-Packaging materials are dangerous for children. Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a risk of injury or suffocation.

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

-During use, the internal and external surfaces of the oven become hot. When opening the oven door, step back to avoid hot vapors escaping from the oven. There may be a risk of burns.

-Do not place heavier loads on the oven door when the oven door is open, the oven may tip over.

-Do not move the heating element during cleaning. This may cause electric shock.

-To avoid overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door.

-Never use grease-proof paper at an oven temperature higher than the maximum usage temperature specified on the grease-proof paper you use. Definitely do not place grease-proof paper on the oven floor.

1.2. Electric safety

-Connect the product to a grounded outlet protected by a fuse in accordance with the values in the specification table.

-Have the grounding installation of your house done by a qualified electrician. Our company will not be responsible for any damages that may occur if the product is used without grounding in accordance with local regulations.

-Oven circuit breaker switches must be within the reach of the end user when the oven is in place.

-The power supply cord (cable with plug) must not touch the hot parts of the appliance.

-If the supply cord (cable with plug) is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a dangerous situation.

-Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electric shock.

-To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

-All supply circuit connections must be disconnected before accessing the terminals.

-When the oven is in operation, the back of the oven heats up. The electrical connections must not touch the back surface as this may damage the connections.

-Do not pinch the connection cables to the oven door and do not pass them over hot surfaces. Melting of the cable may cause the oven to short-circuit and cause a fire.

-Unplug the product during installation, maintenance, cleaning and repair operations.

-Make sure that the product plug is securely fixed to the socket to prevent sparks.

-The product must be installed in such a way that the electrical wiring can be completely disconnected.
The disconnection must be carried out with a switch in accordance with building regulations or with an integrated fuse connected to the fixed electrical installation.

-The product uses a type “Y” cord cable.

-Fixed connections must be connected to an installation that ensures complete separation of all poles. Under overvoltage category III, the disconnection rules must be connected to the fixed installation in accordance with the wiring rules.

- Do not use steam cleaners to clean the appliance.

-NEVER try to extinguish a fire with water.
Only shut down the power of the appliance and then cover the flame with a cloth or fire blanket.

- Do not use harsh and abrasive cleaning agents or hard metal scrapers to clean the glass door of the oven, as these can scratch the surface and cause breakage.

- Ensure that the door is completely closed after the food has been placed.

- The appliance is not designed to operate with an external timer or a separate remote-control system.

- Using a gas stove will increase the humidity and the amount of exhaust air in the room. Ensure that the room is well ventilated, especially when the appliance is in use, and that the natural vents are functional or a mechanical ventilation system is in place. (Extractor hood above the oven) Continuous operation of the appliance may require additional ventilation. For example, exhaust gases should be discharged by opening a window or by operating a mechanical ventilation system, if available.

2. Product Overview and Features

2.1. Intended Purpose

-The product is intended for home use only. It cannot be used for commercial purposes.

-The product can only be used for cooking in kitchens. It cannot be used for purposes such as heating the room.

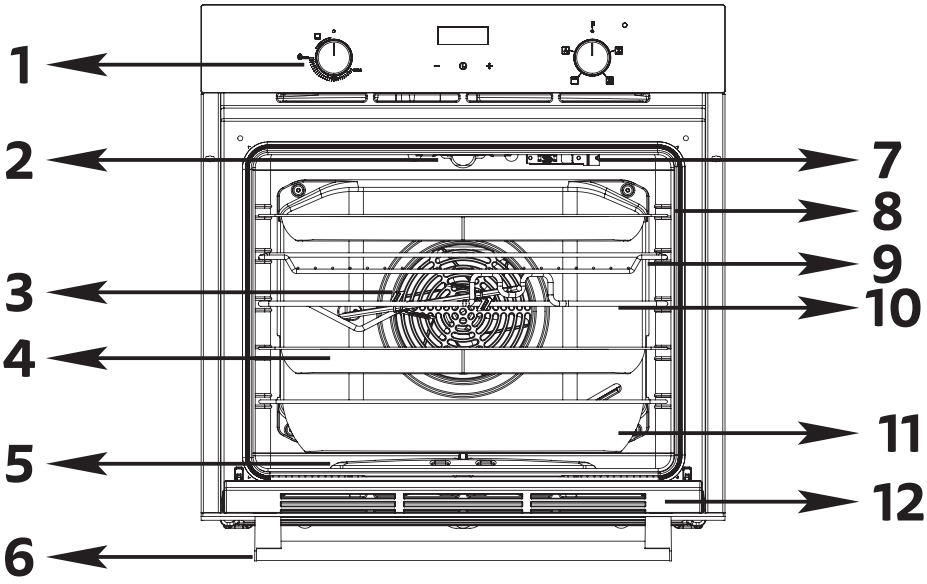
-The oven can be used for defrosting, baking, roasting or grilling food.

-This product should not be used for drying towels or clothes, heating plates, etc.

-The product has a working life of 10 years. This is the manufacturer’s spare parts availability period.

- It can be used for baking, frying or grilling.

2.2. Introduction of Product
2.2.1. Product Content



1. Control panel (*)
2. Lamp (*)
3. Fan motor (behind sheet metal) (*)
4. Standard tray
5. Bottom heating element (behind the sheet) (*)
6. Handle
7. Upper resistance (*)
8. Wire shelving (*)
9. Wire grid
10. Chicken Rotisserie Wire and Skewer (*)
11. Deep tray (*)
12. Cover

Option (*)

2.2.2. Product Operation Functions

Funciton Symbol	Function Definition
	Bottom Heating
	External Grill Heating
	Lamp
	Lamp and Chicken flipping
	Fan
	Chicken flipping and grill heating
	Grill Heating and Fan
	Chicken flipping
	Fan and Chicken flipping
	Fan and Lamp

Option (*)

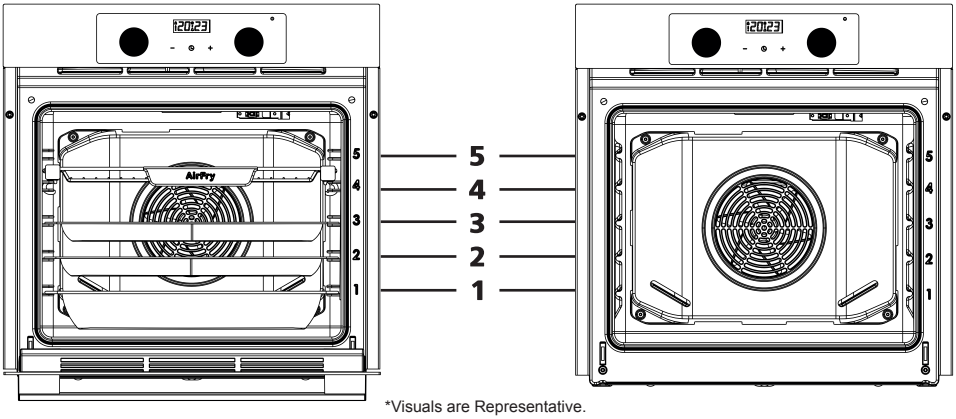
2.2.3. Product Accessories (*)

Telescopic rail (*)			
Wire Grill (*)			
Deep Tray(*)			
Standard Tray			
Chicken Rotisserie Wire (*)			
Skewer (*)			
Pizza Pan (*)			

2.2.3.1. Accessory Usage
-Cooking racks

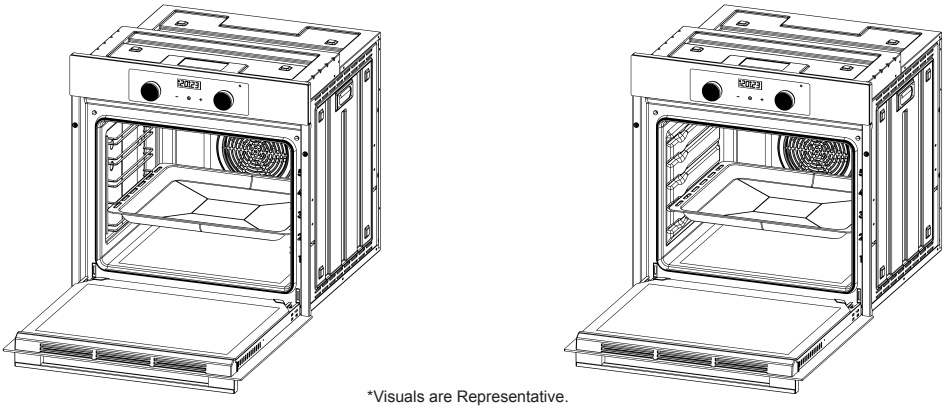
-The oven has 5 levels of cooking space. The order of the shelves is according to the sequence and numbers on the front frame.

Models with wire shelves **Models without wire shelves**



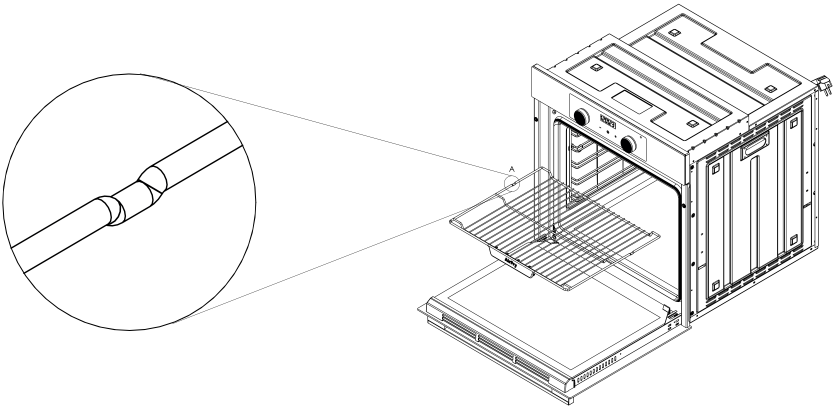
*Visuals are Representative.

Models with wire shelves **Models without wire shelves**



*Visuals are Representative.

Option (*)

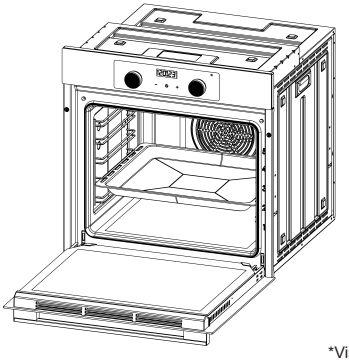


*Visuals are Representative.

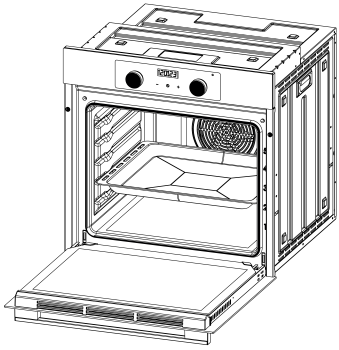
-In models with and without wire rack

The grid should be placed as shown in the figures shown on the top side. The wire rack has one direction, and it should be placed on the desired rack with the open part of the grid facing you, or the form located on the edges should enter first, and the form should be facing down.

Models with wire shelves



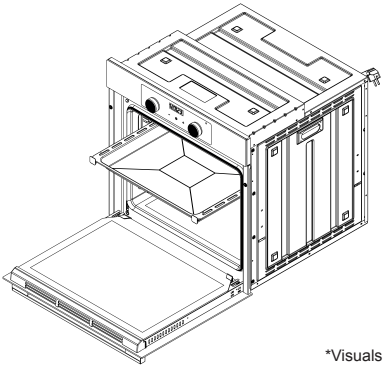
Models without wire shelves

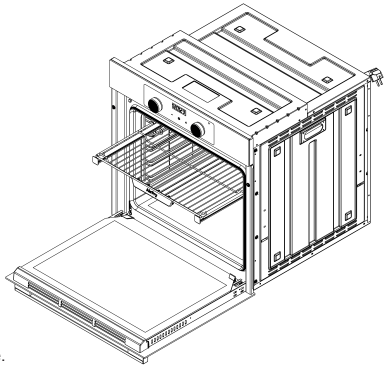


*Visuals are Representative.

- The deep and standard tray should be placed as shown in the pictures above. The tray does not have any direction and can be placed on the form or wire rack designed to hold it.

-Proper placement of the tray and wire grid on the telescopic rails

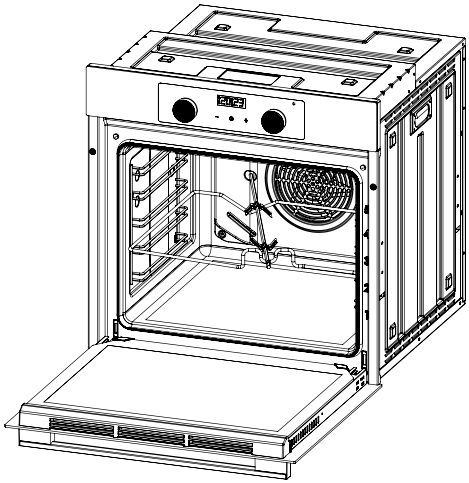




*Visuals are Representative.

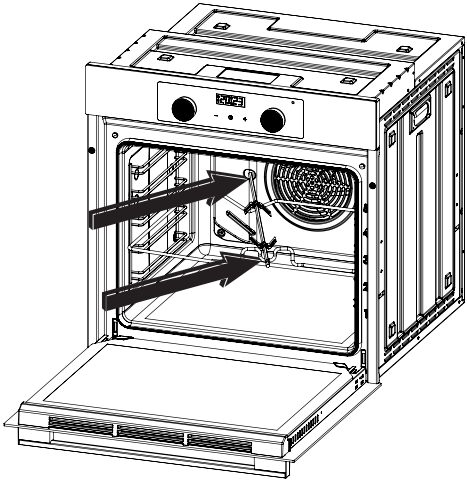
-Thanks to the telescopic rails, the trays or wire grid can be easily installed and removed. The tray and wire rack should be placed on the telescopic rails as shown in the pictures above.

-Use of Chicken Rotisserie Wire and Skewer



*Visuals are Representative.

Place the rotisserie wire on the third rack as shown in the figure.



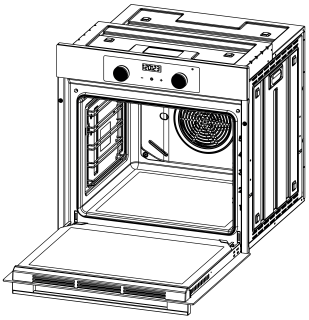
*Visuals are Representative.

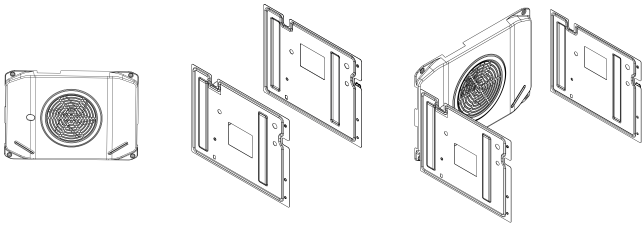
After putting the chick on the skewer, place the pointed part of the skewer in the marked place.

Insert the other part of the skewer into the slot in the wire.

-Catalytic Surfaces and Cleaning Instructions

Catalytic surfaces are special panels located in the cooking chamber of the oven, absorbing oil vapors generated during cooking with the self-cleaning feature. Typically matte in color and having a porous structure, these panels can be found on the side walls, the rear panel of the oven or only on the sides, depending on the model.





Back (*) **Side (*)** **Back+Side (*)**

-Usage Characteristics:

Catalytic surfaces absorb oil vapors and small residues during cooking and convert them into ash at high temperatures over time. The generated ash can be cleaned off easily using a soft, damp cloth when the oven floor cools down. Their porous structure must be clear and healthy for the surfaces to function efficiently. The panel's color may become darker over time, however, this does not impair its function. It is recommended to replace the parts when the surfaces become saturated with grease and lose their functionality.

-Cleaning and Maintenance:

Never attempt to manually clean or use of abrasive cleaning agents to clean catalytic panels. In particular, cleaning with soapy water, detergent, steel wool, scouring pad and similar materials can damage the structure of the panel.
In case of excessive oil spillage, the oven should be run at maximum temperature for 20-30 minutes to burn the oil and turn it into ash to ensure that the panels work at maximum efficiency. The oven can be cleaned with a damp cloth once it has cooled down after this procedure. Excessive oil buildup can impair the function of the panel. In this case, loose residue on the panel surfaces can be removed using a dry or slightly damp soft cloth without exerting force.
Catalytic panels are not designed to be removed from the cooking oven chamber of the oven for cleaning or washing with water.

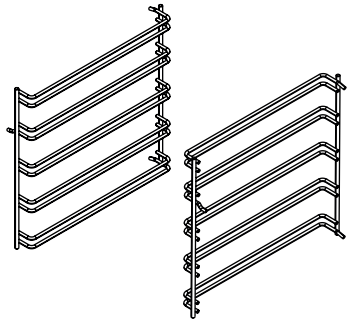
Option (*)

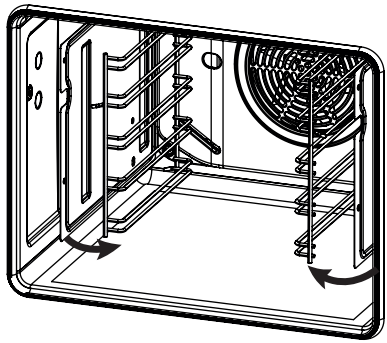
-Removal of the Catalytic Panel (*)

WARNING!
The catalytic panel is only available in models with wire racks. It is not available in models without wire racks.

1. STEP

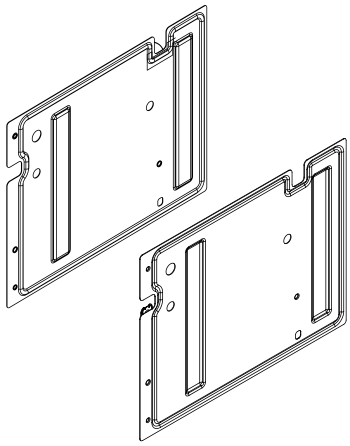
To remove the catalytic panel, the wire rack must first be removed from the appliance. To remove the wire racks, force must be applied horizontally to the wire rack.

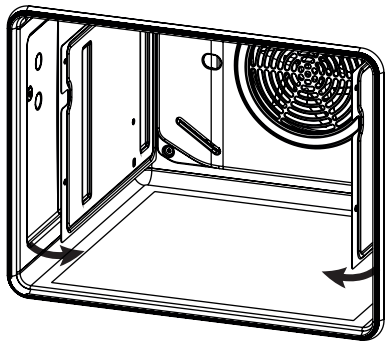




2. STEP

Once the wire rack is removed, the catalytic panel can be easily taken out.





WARNING!
After cleaning, first attach the catalytic panels to the wire racks, then mount the wire racks in the appropriate locations in the appliance.

2.2.4. Technical Characteristics

Specifications	Explanation
Product External Dimension (Height x Width x Depth)	595 x 595 x 568 mm
Supply Voltage and Frequency	220-240 V ~ 50/60 Hz
Product Total Strenght (*)	70 W
Lamp Power (*)	18 W
Thermostat Tempreture Range (*)	50 – 250 °C
Bottom Heater Power (*)	2200 W
Top Heater Power	1600 W
Product class	3

-Technical specifications may be modified to improve the quality and performance of the product.

-The values declared on the product or in the documents supplied with the product are the values obtained in the tests carried out in the laboratory environment according to the relevant standard and may vary according to the working environment of the oven.

Option (*)

**GAS BUILT-IN OVEN ERP LABEL

Model	Rack	Gas Type	Liter	Energy Class	Label Pictogram	"MJ/cycle* kWh/cycle*"	Label Pictogram 2	"MJ/cycle* kWh/cycle*2"	Product	Class	IP
MFB0-60*02*G0*	PLASTERED	NG / G20	59	A		"5,59 MJ/ cycle 1,55 kWh/ cycle"		“Will remain empty because the product will be tested without a fan (zero will not be written)”	Gas+Gas	I	IP20
MFB0-60*02*G0*	WIRE	NG / G20	65	A		"5,59 MJ/ cycle 1,55 kWh/ cycle"		“Will remain empty because the product will be tested without a fan (zero will not be written)”	Gas+Gas	I	IP20
MFB0-60*00*M0*	PLASTERED	NG / G20	64	A		"5,23 MJ/ cycle 1,45kWh/ cycle"		“Will remain empty because the product will be tested without a fan (zero will not be written)”	Mix	I	IP20
MFB0-60*00*M0*	WIRE	NG / G20	68	A+		"5,23 MJ/ cycle 1,45kWh/ cycle"		“Will remain empty because the product will be tested without a fan (zero will not be written)”	Mix	I	IP20

**GAS BUILT-IN OVEN LABEL VALUES

Document Code	Model Information	Explanation	Declaration	"SET FOR LPG LPG G30-30 mbar ∑Qn Values"	"SET FOR NATURAL GAS NG G20-20 mbar ∑Qn-Values"	Label Power Statment	Number to be placed under CE Sign	Number to be placed on CE Sign	PIN CODE	IP Information	Protection Class
MFB0-60*02*G0*	Model 1	Gaz+Gaz	gas oven : 2,2 kW ; gas grill:1,6 kW	∑Qn: 2,2 kW ; 160 g/h	∑Qn: 2,2 kW ; 0,209 m³/h	50W	2218	25	2218DP4992	IP 20	CLASS I
MFB0-60*02*G0*	Model 2	Gaz+Gaz	gas oven : 2,2 kW ; gas grill:1,6 kW	∑Qn: 2,2 kW ; 160 g/h	∑Qn: 2,2 kW ; 0,209 m³/h	70W	2218	25	2218DP4992	IP 20	CLASS I
MFB0-60*00*M0*	Model 3	Mix	electric grill: 2,2 kW ; gas oven: 2,2kW	∑Qn: 2,2 kW ; 160 g/h	∑Qn: 2,2 kW ; 0,209 m³/h	2200W	2218	25	2218DP4992	IP 20	CLASS I
MFB0-60*00*M0*	Model 4	Mix	electric grill: 2,2 kW ; gas oven: 2,2kW	∑Qn: 2,2 kW ; 160 g/h	∑Qn: 2,2 kW ; 0,209 m³/h	2200W	2218	25	2218DP4992	IP 20	CLASS I
MFB0-60*02*G0*	Model 5	Gaz+Gaz	gas oven : 2,2 kW ; gas grill:1,6 kW	∑Qn: 2,2 kW ; 160 g/h	∑Qn: 2,2 kW ; 0,209 m³/h	60W	2218	25	2218DP4992	IP 20	CLASS I

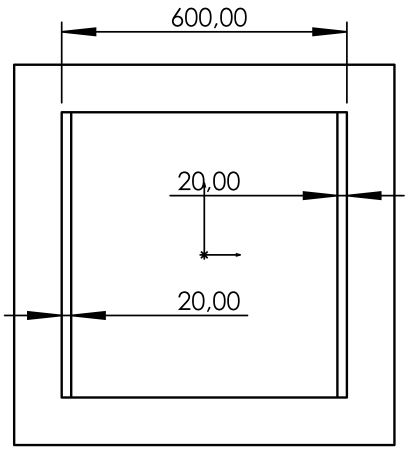
****Pressure and Category by Country**

No	Target Country	Countries	Categori	Pressure
1	AT	Austria	I2H	G20=20mbar
2	CH	Switzerland	I2H	G20=20mbar
3	SK	Slovakia	I2H	G20=20mbar
4	DE	Germany	I2E	G20=20mbar
5	LU	Luxembourg	I2E	G20=20mbar
6	PL	Poland	I2E	G20=20mbar
7	IS	Iceland	I3B/P	G30/G31=30mbar
8	MT	Malta	I3B/P	G30/G31=30mbar
9	BG	Bulgaria	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
10	CY	Greek Cypriot Administration	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
11	CZ	Czech Republic	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
12	DK	Denmark	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
13	ES	Spain	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
14	FI	Finland	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
15	GR	Greece	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
16	HR	Croatia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
17	IT	Italy	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
18	LT	Lithuania	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
19	NO	Northern Mariana Islands	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
20	RO	Romania	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"

21	SE	Sweden	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
22	SI	Slovenia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
23	SK	Slovakia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
24	TR	Turkey	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
25	AL	Albania	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
26	AZ	Azerbaijan	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
27	BA	Bosnia and Herzegovina	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
28	BY	Belarus	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
29	DZ	Algeria	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
30	MD	Republic of Moldova	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
31	GE	Georgia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
32	IR	Islamic Re-public of Iran	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
33	JO	Jordan	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
34	LB	Lebanon	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
35	LY	Libyan Arab Jamahiriya	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
36	MA	Morocco	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
37	ME	Montenegro	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
38	NG	Nigeria	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
39	RS	Serbia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
40	SA	Saudi Arabia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
41	SY	Syrian Arab Republic	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
42	UA	Ukraine	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
43	UZ	Uzbekistan	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
44	ZA	South Africa	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
45	CH	Switzerland	II2H3+	"G20=20mbar G30/G31=28-30/ 37mbar"

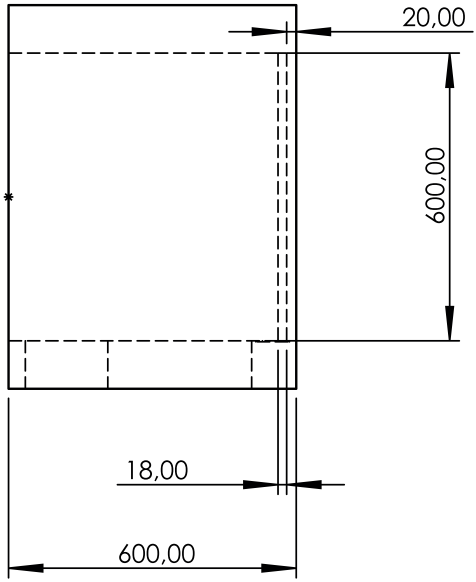
46	CY	Republic of Cyprus	II2H3+	"G20=20mbar G30 G31=28-30/37mbar"
47	CZ	Czech Republic	II2H3+	"G20=20mbar G30/ G31=28-30/37mbar"
48	ES	Spain	II2H3+	"G20=20mbar G30/ G31=28-30/37mbar"
49	GB	United Kingdom (UK)	II2H3+	"G20=20mbar G30/ G31=28-30/37mbar"
50	IE	Ireland	II2H3+	"G20=20mbar G30 G31=28-30/37mbar"
51	IT	Italy	II2H3+	"G20=20mbar G30/ G31=28-30/37mbar"
52	LT	Lithuania	II2H3+	"G20=20mbar G30/ G31=28-30/37mbar"
53	PT	Portugal	II2H3+	"G20=20mbar G30/ G31=28-30/37mbar"
54	BE	Belgium	II2E+3+	"G20/G25=20/25mbar G30/ G31=28-30/37mbar"
55	FR	France	II2E+3+	"G20/G25=20/25mbar G30/ G31=28-30/37mbar"

3. Installation and Assembly



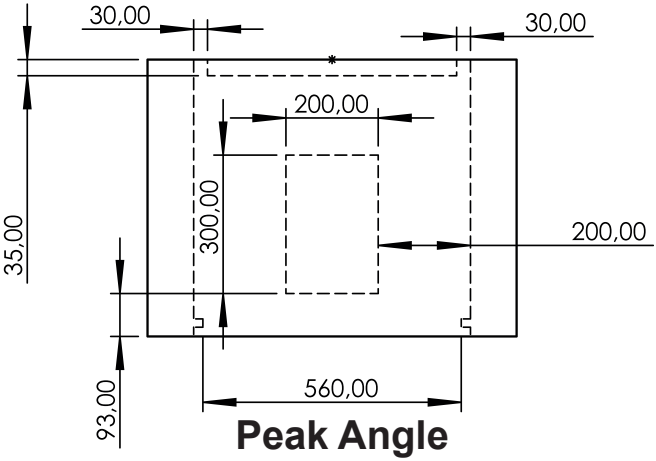
Opposite Angle

*Visuals are Representative.



Side Angle

*Visuals are Representative.



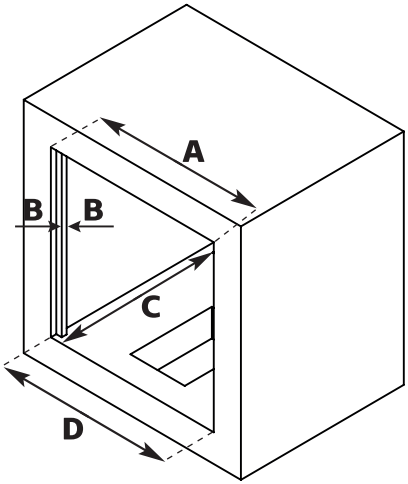
Peak Angle

*Visuals are Representative.

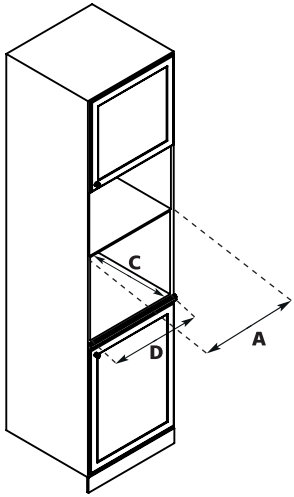
*Measurements are written in millimeters (mm).

Option (*)

3. Installation and Assembly

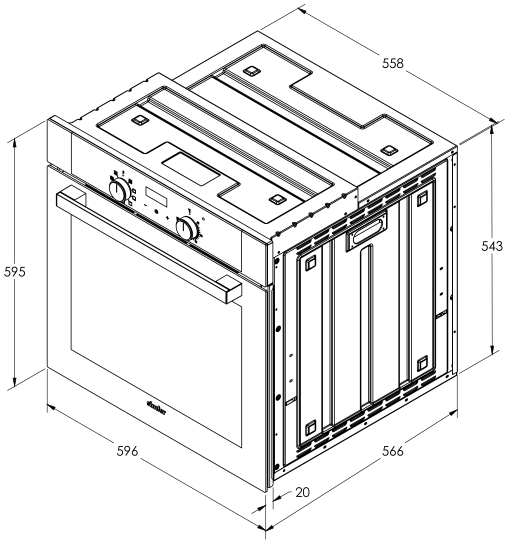


*Visuals are Representative.



*Visuals are Representative.

A	B	C	D
600 mm.	20 mm.	600 mm.	560 mm.



*Visuals are Representative.

Option (*)

3. Installation and Assembly

- The operation place of the product must be made ready before commencing the installation.
- The product must not be installed at locations under the influence of strong air currents.
- Carry the product with at least two people. Do not move the product by dragging to avoid damage to the floor.
- Remove all shipping materials inside and outside the product.

Remove all materials and documentation from the product.

-Before installation, make sure that the local distribution conditions (the nature of the gas and the gas pressure) and the setting of the device are compatible.

-The setting conditions for this device are indicated on the label (or data plate).

-This device is not connected to a combustion products evacuation device. The current setup should be performed and connected in accordance with the regulations. Particular attention should be paid to ventilation requirements.

- When the use of a flexible pipe is specified, the instructions should require that the flexible pipe be installed so that it cannot come into contact with any moving part of the storage unit (for example, a drawer) and does not pass through any gaps that could become blocked.

-If the country symbol does not appear on the device, the installation instructions should be consulted, which provide the necessary instructions for modifying the device according to the country's conditions of use.

3.1. Under Counter Installation

- The cabinet must comply with the dimensions given below.
- A clearance shall be left at the back of the cabinet in order to provide the necessary ventilation.
- A clearance shall be present between the top of the built-in oven and the countertop. This clearance is for ventilation purposes and shall not be covered.

3.2. Installation on a Tall Cabinet

- The cabinet must comply with the dimensions given below.
- Clearances in the dimensions indicated in the figure shall be provided at the back, top and bottom of the cabinet to ensure necessary ventilation.

Option (*)

3.3. Installation Requirements

- Product dimensions are specified.
- Surfaces of furniture and assembly materials to be used for installation must have a minimum temperature resistance of 100 °C.
- The mounting cabinet shall be secured and the floor must be level to prevent the product from tipping over.
- The base of the cabinet shall have a minimum strength that can accommodate a load of 60 kg.
- Placing and securing the oven
- The oven must be placed in the cabinet by two or more people.
- Make sure that the frame of the oven and the front edge of the furniture are evenly flush.
- The power cable must not be under the oven and must not be pinched between the oven and the furniture or twisted.
- Secure the oven to the furniture using the screws supplied with the oven. The screws must be installed through the plastic pieces attached to the product frame. The screws shall not be overtightened. Otherwise it can cause stripping of the threads.
- Check that the oven does not move after installation. There is a risk of tipping over during operation if the oven is not installed in accordance with the instructi-ons.
- A clearance in the following dimensions shall be available at the bottom of the module for air intake.

3.4. Power Connection

- A suitable electrical installation shall be in place at the installation site of the product.
- The mains voltage must comply with the ratings specified on the rating plate of the product.
- Product connection must be established in accordance with local and national electrical requirements.
- Disconnect the mains power before starting installation. Do not connect the product to the mains until the assembly is completed.

3.4.1. Power Connection and Safety

- This oven must be correctly installed and connected on the spot according to the manufacturer's instructions and by an authorized service agent.
- The appliance must be installed in an oven enclosure where ventilation is sufficient.
- The appliance may only be connected to the mains by using an outlet with a properly installed earthing. Contact a qualified electrician if there is no outlet with an earthing system at the location where the appliance is to be installed. The manufacturer may never be held responsible for any damage caused by the following.
- The plug of your oven must be earthed; Make sure that the plug socket is earthed. The plug must be located in an accessible place after installation.
- Your oven is manufactured to be compatible with 220-240 V 50/60 Hz AC power supply and requires a 16 Ampere fuse. Contact an electrician or your authorized service center if the ratings of your power network differs from these specifications.
- When you need to replace the electrical fuse, please ensure that the power connection is established as follows:
- Phase (to the live terminal) brown cable
- Blue wire to the neutral terminal
- Yellow-green wire to the earth terminal
- The oven circuit-breakers must be accessible to the end user when the oven is placed to its final position.
- The power supply cable (plug-in cable) must not be in contact with the hot parts of the appliance. If the power cable (plug-in cable) is damaged, it must be replaced by the importer or its service agent or an equally authorized personnel.

Option (*)

3.4.2. Power Supply Cable Connection

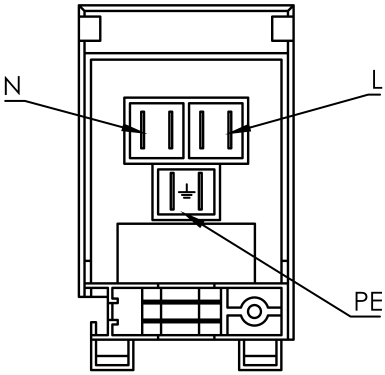
WARNING: If the power cable is damaged, it shall always be replaced by an authorized service center.

• Open the kado lid by inserting the screwdriver in the holes indicated with arrows.

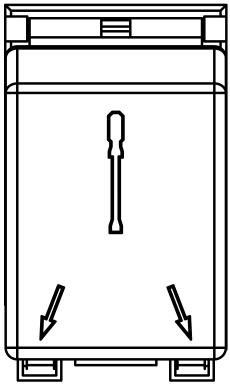
• Connect blue cable to “L” brown cable to “N” yellow-green cable to “PE” terminals.

• Close the lid and check.

**Procedures shall be carried out by a qualified technician.



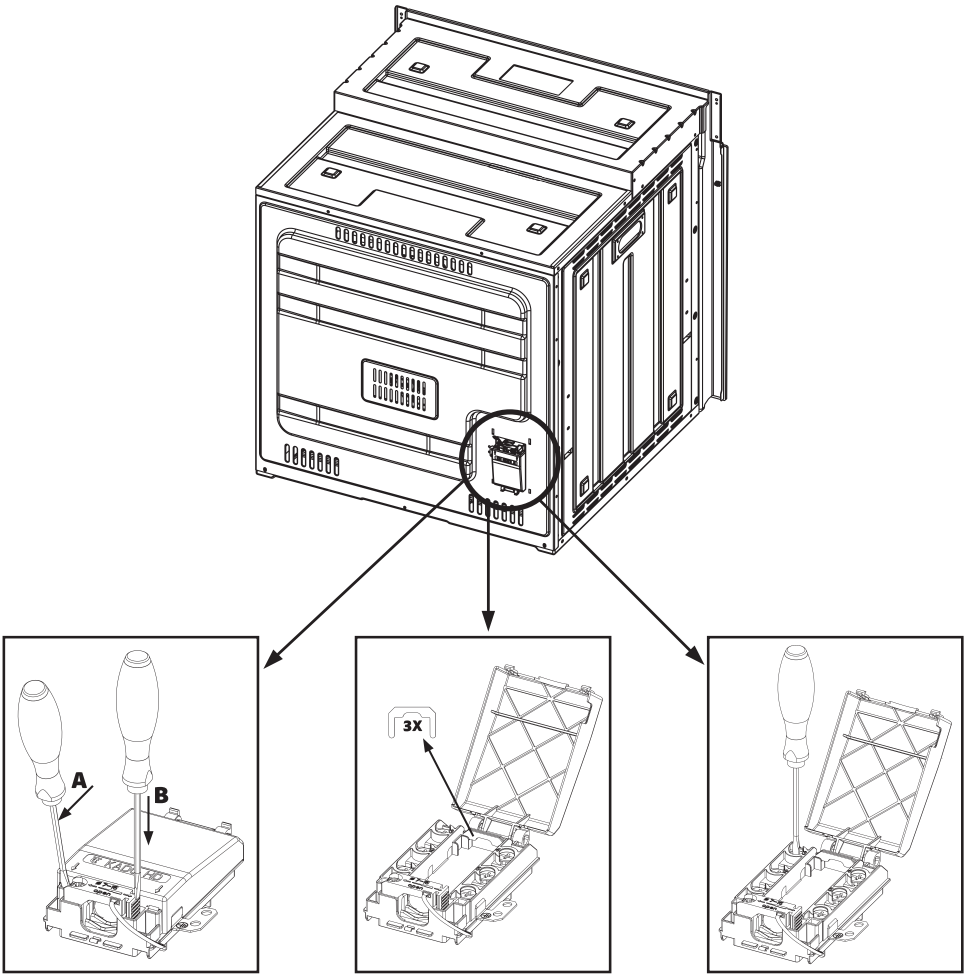
SL200 KADO (OPEN)



SL200 KADO (CLOSED)

3.4.2. Power Supply Cable Connection

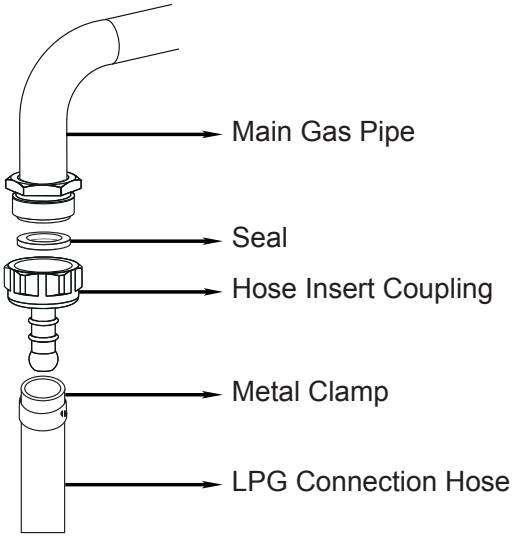
Connection diagram of gas-fired ovens is shown in the visual.



Option (*)

3.5. Gas Connection and Safety
3.5.1. LPG Connection

- Install a metal clamp on the hose coming from the LPG cylinder for LPG (cylinder) connection.
- Warm up the hose in boiling water to expand and push it all the way to the end to secure one end of the hose to the hose inlet connector on the back of the appliance.
- Then slide the clamp towards the end of the hose and tighten it using a screwdriver.
- The gasket and hose inlet connector required for connection are as shown in the figure below.

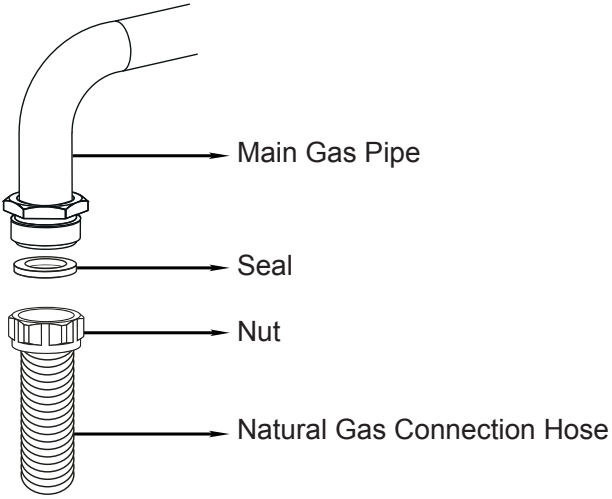


NOTE: The regulator to be installed on the LPG cylinder must have 300 mmSS feature.

ATTENTION: The gas hose and electrical connection of the appliance shall not pass near hot areas such as the back of the appliance.
The gas hose should be connected by making wide angle turns to avoid bending.
Moving an appliance which is already connected to the gas supply may cause gas leakage.

3.5.2. Natural Gas Connection

- Natural gas connection shall always be made by an authorized service agent. For natural gas connection, place the gasket on the nut on the side of the natural gas connection hose. Turn the nut to attach the hose to the main gas pipe. Complete the connection by inspecting for gas leakage.
- Connect your appliance to the gas supply using the shortest path and in a way to prevent any leakage. For safety reasons, the length of the hose used shall be at most 150 cm and at least 40 cm.
- Never use lighters, matches, burning cigarettes or similar flammable materials when checking for gas leaks.
- Apply soap foam to the connection point.
Bubbling will occur in the soaped area in case of any leakage.
- Connect your device to the gas oven in the shortest way possible and in a way that prevents any leaks. For safety reasons, the hose used should be at most 150 cm and at least 40 cm.



ATTENTION: The gas hose and electrical connection of the device should not pass near hot areas such as the back of the device. The gas hose should be connected by making wide angle turns to prevent breakage. Movement of the device to which the gas connection is made may cause gas leakage. It should be resistant to 100°C and comply with local standards, and not touch the moving parts of the module or pass through places where it will be squeezed when being mounted on the module.

Option (*)

3.5.3 Gas Conversion

WARNING!: Gas conversions must be carried out by an authorized service.

During the conversion from LPG to natural gas, the minimum flame adjustment is carried out by the service in the presence of the customer.
Since the minimum flame size can affect cooking performance, this adjustment can be made according to the customer's preference.

The following injectors are used during the conversion.

Code	Heater	Description	Gas Type
H40-25-120-002	Lower	ENJ. TIP-3 Ø 1,00 NG	G20-20
H40-25-130-001	Upper	ENJ. TIP-4 Ø 0,92 NG	G20-20
H40-25-140-007	Lower	ENJ. TIP-5 Ø 0,70 LPG	G30-30
H40-25-140-006	Upper	ENJ. TIP-5 Ø 0,65 LPG	G30-30
H40-25-140-006	Lower	ENJ. TIP-5 Ø 0,65 LPG	G30-50
H40-25-140-005	Upper	ENJ. TIP-5 Ø 0,60 LPG	G30-50

3.6. Ventilation of the Room

- The air required for combustion is taken from the ambient air and the emitted gases are released directly into the room.
- Proper ambient ventilation is a prerequisite for the safe operation of your product.
- Ventilation aid must be installed if there is no window or room opening to the external environment for ventilating the room.
- The ventilation opening table according to room size is given below.

Room Size	Ventilation Opening
Smaller than 5m²	at least 100 cm²
between 5 m3- 10 m²	at least 50 cm²
Larger than 10 m²	Not necessary
Basement floor or cella	at least 65 cm²

3.7. First cleaning

Clean your product for the first time according to the order below.
-Remove all packaging materials.
-Remove all accessories from the product. Clean the accessories with detergent water and a soft cleaning sponge.
-Run the product at 250 °C for 30 minutes without cooking and then allow it to cool down. Please do not panic if you notice any odor or smoke during this time.
-After the product has cooled down, wipe all surfaces with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.
-Make sure that the cleaning materials are not abrasive or sharp objects.

Option (*)

3.8. First Usage

- Please do the following after establishing the necessary connections according to the instructions:
- Remove the user manual and spare parts from the oven.

Remove the protective foil from the front of the appliance, if applicable.

- Wipe the interior of the oven with a damp cloth to remove dust and packaging residues. Nothing must be present inside the oven. Insert the appliance plug into the power outlet.

-Set the thermostat knob to the highest temperature (250 max.°C) and operate the oven for 30 minutes with the door closed. A slight smoke and odor may be emitted meanwhile and this is a normal situation.

- Wipe the inside of the oven with a cloth damped with lukewarm water and detergent after it cools down and then dry it with a clean cloth. You can now use your oven.

3.9. Normal Operation of the Oven

- The top (grill) and bottom burner of this gas oven may only be used separately at a time.
- Use the burner of your choice at any time, first press the tap button and wait 5 seconds to release the air from the pipes.
- Then ignite the burner using the automatic ignition system (optional) or using a match.
- Once the burner is on, you must keep the button pressed for 10 to 15 seconds for the flame monitoring system to work.
- The door must be open when igniting.
- Once the burner is on and fully set after one or two minutes, you can close the oven door.
- The turbo fan does not work when the top heater is on.

ATTENTION: If the burner is not on after 15 seconds, stop operating the appliance and open the compartment door and/or wait at least 1 minute before igniting the burner again.

This requirement does not apply in the following cases:

- if the burner in an oven or grill can only be ignited with the compartment door open;
- if the ignition heat input is less than or equal to 0.06 kW by design and construction.

ATTENTION: If the burner flames are extinguished accidentally, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 minute.

ATTENTION: The use of a gas cooking device causes the production of heat, humidity and combustion products in the room where it is installed. Make sure that the kitchen is well ventilated, especially when the device is in use.

ATTENTION: Accessible parts may be hot while the grill and/or oven are in use. Small children should be kept away.

ATTENTION: If the glass surface breaks:
- Turn off all burners and electric heating elements immediately and disconnect the device from power supply.
- Do not touch the device surface.
- Do not use the device.

3.10. Grill Operation Recommendations
- If possible, use pieces of meat of the same thickness.
- Pieces will develop color evenly and remain juicy and tender in the center.
- Salt the steaks only after grilling.
- Place the cuts of meat directly on the wire rack.
- If you are grilling a single piece of meat, you will obtain the best result if you place it in the center of the wire rack.
- You should also place the deep tray in the position below to collect the meat juices and to keep the oven clean.
- Turn the pieces of meat after two-thirds of the specified cooking time.

Option (*)

4. Using the Oven

4.1. Ventilation Fan

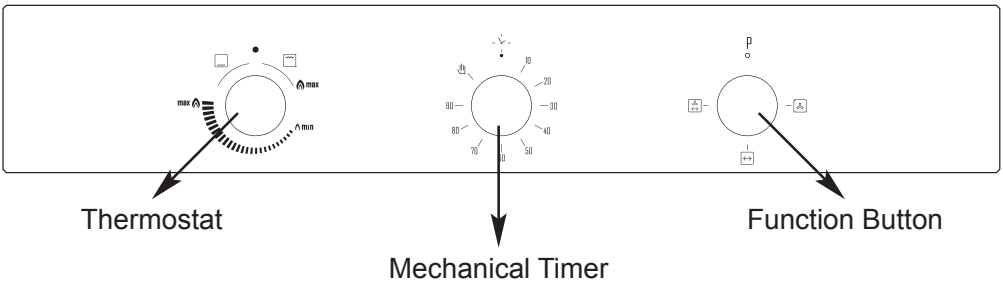
- The ventilation system of the product discharges the waste gases and cools the oven. The waste air needs to be discharged for the oven to work. For this reason, ventilation openings shall never be covered.

-If there is a problem with the ventilation fan, contact the authorized service. Do not continue to use the product or interfere with the product.

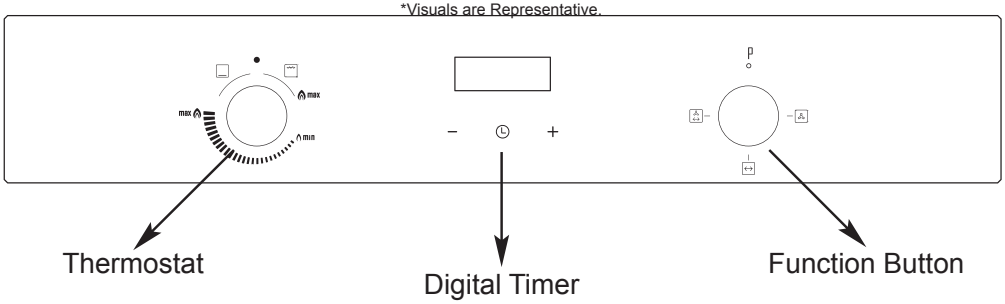
4.2. Control Panel (*)

- The temperature value on the control panel of the oven shall be adjusted with the temperature knob according to the type of food to be cooked. Mechanical, digital or timerless models are available optionally. Mechanical and digital timer is used only for reminder. Built-in lighter or matches can be used for ignition. Press and turn the temperature function knob and wait until it ignites in order to turn on the upper or lower burner. Ensure that the oven door is open during this process. Turn the temperature and function knob to “0” to turn off the oven.

*Visuals are Representative.



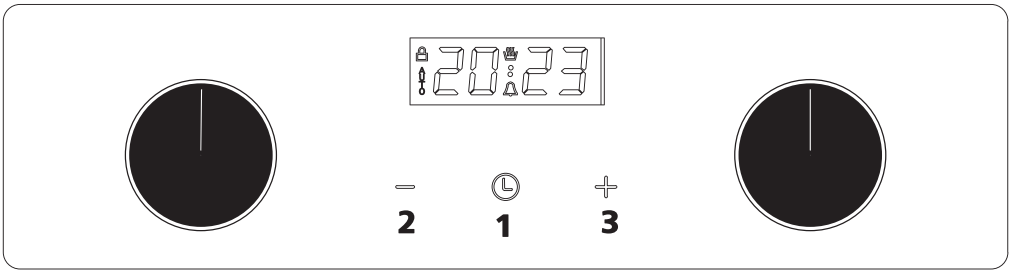
*Visuals are Representative.



Option (*)

4.2.1. Use of Digital Timer

NOTE: This product does not have a programmer function.
It only has a reminder feature.



	Minute Reminder
	Cooking Icon
A	Automatic Cooking Icon
●	Point Icon

1	Function Selector Button
2	Minus Button
3	Plus Button
2 and 3	Manuel

4.2.1.1 Setting the Time of Day (24 Hours)

After connecting or reconnecting to a power source, “0.00” and “AUTO” flash. Press and hold 1 for about 2 seconds, the dot icon starts blinking. Use 2 and 3 to set the current time. Approx. 7 seconds after the end of the set time, the new data is memorized. Time correction can be made after; Press buttons 2 and 3 for approx. 2 seconds, the dot icon starts blinking. You can then set the current time. Caution. If the correct time is not set, the oven may not function properly.

4.2.1.2 Manual Operation

If the programmer is not in semi-automatic or fully automatic mode, the oven can be used manually without cooking time setting.

4.2.1.3 Setting the Minute Reminder

You can activate the minute reminder at any time, these are functions that work independently of the activity status of other programs. The time you can set ranges from 1 minute to 23 hours 59 minutes.

• Press and hold button 1 until the minute counter icon starts blinking. “0.00” starts flashing.

• Use buttons 3 and 2 to enter the required time. The minute reminder icon remains on the screen. After the set time has elapsed, the minute reminder icon starts flashing again and an audible signal warns for approx. 7 minutes.

-Press 1, 2 or 3 to turn off the signal;

-When 1 is pressed for about 2 seconds, the minute reminder icon disappears and the display shows the current time.

Option (*)

Change Timer Beep Tones
The tone of the timer beeps can be changed as follows:
Press buttons 2 and 3 at the same time.
-Press button 1 to see the actual tone.
-Press button 2 to select the desired tone from tone 1 to tone 3.

Exiting Settings
-Press 2 and 3 simultaneously to cancel the automatic functions.
-Press button 1, then buttons 2 and 3 to select the minute counter settings.

Cooking Timer
If the oven has to turn off at a specified time, the cooking timer can be set. It is called semi-automatic operation. Press button 1 until “stop” and “0.00” flash. The digits next to the automatic cooking icon start blinking. Use buttons 3 and 2 to set the cooking time. It varies between 1 minute and 10 hours. The set time is memorized after approx. 7 seconds; the current time is displayed again. the automatic cooking icon remains on the display. Select the required temperature and function. When cooking is complete, an audible signal alerts you for approx. 7 minutes and the automatic cooking icon starts flashing again. Turn the function and thermostat buttons OFF. Press button 1, 2 or 3 to cancel the signal. Press button 1 for about 2 seconds to return to manual operation.

DELAYED COOKING TIME
If the oven needs to be switched on for a specified time, cooking time and switching off at the specified time, cooking time and cooking end time can be set. It is called fully automatic operation.
-Press button 1 until “stop” and “0.00” flash. The automatic cooking icon next to it flashes. -Set the cooking time using buttons 3 and 2. From 1 minute to varies between 10 hours (e.g. 1 hour)
-Press button 1 until “End” and “18.30” (end time) appear. Icons start blinking
-Use buttons -2 and 3 to set the switch-off (end of cooking) time. Limited to 23 hours 59 minutes” (example 19:30)
-Turn the function and thermostat buttons to the required program.
-The cooking icon disappears on the display. The oven will not turn on until the cooking start time (e.g. 18:30), this is the difference between the cooking end time and the cooking time.
-When cooking is complete (e.g. 19:30), an audible signal sounds for approx. 7 minutes and the automatic cooking icon starts flashing again. Turn the function and thermostat buttons OFF.
-Press 1 of the 1, 2 or 3 buttons to cancel the warning. Press button 1 for about 2 seconds to return to manual cooking.

4.2.2.2 Function Features

4.2.2.2.1. Initial Power-up

When the product is first energized, the clock symbol starts flashing on the display. To start using the oven, press the setting bar for about 3 seconds to pass the opening screen. When the opening screen is passed, the clock symbol stops flashing. The product switches to standby mode.

4.2.2.2.2 Clock Setting

To enter the clock setting mode, press and release the setting bar until the clock symbol starts flashing when no cooking or reminder is set. While in the time setting mode, the time can be set by turning the setting bar left and right. In the clock setting mode, if no setting is made for 10 seconds, the clock setting mode is exited. The last position of the hour and minute hands is considered as the set time.

4.2.2.2.3. Reminder Setting

To enter the reminder setting, press and release the setting bar until the bell symbol flashes. In the reminder setting mode, the reminder can be set by turning the setting bar left and right. Once the reminder is set, the setting bar must be pressed to activate it. If the setting bar is not pressed, the reminder will be canceled after 10 seconds and go to standby mode. After exiting the reminder setting, if the reminder has been set, the bell symbol will be on steady, if the reminder has not been set, the bell symbol will not be on. To see how much time is left before the set reminder expires, press the setting bar. The hour hand and minute hand will show the time when the reminder will end for 2 seconds and then go back to showing the time again. To cancel the set reminder, press and hold the setting bar for about 2 seconds. Reminder duration can be set as maximum 3 hours and minimum 2 minutes.

4.2.2.2.4. Cooking Start Time Setting

To enter the cooking start time setting, press and release the setting bar until the start symbol flashes. In the cooking start time setting mode, the cooking start time can be set by turning the adjustment bar left and right. If the setting bar is not pressed, the cooking start time will be canceled after 10 seconds and the standby mode will be entered. The cooking start time cannot be set on its own. After the cooking start time is set, the cooking end time can be set by pressing the setting bar. If the cooking end time is not set, the cooking start time is canceled. Cooking start time can be set as maximum active hour + 12 hours, minimum active hour + 2 minutes.

Option (*)

4.2.2.2.5. Cooking End Time Setting

To enter the cooking end time setting, press and release the adjustment bar until the stop symbol flashes. In the cooking end time setting mode, the cooking end time can be set by turning the setting bar left and right. Once the cooking end time is set, the setting bar must be pressed to activate it. If the setting bar is not pressed, the cooking end time will be canceled after 10 seconds and go into standby mode. The cooking end time can be set on its own. At the set end time, the oven resistances are deactivated and an audible and visual warning is given. Audible and visual warning can be terminated by pressing the setting bar. The cooking end time can be set as maximum active hour + 15 hours, minimum active hour + 2 minutes.

4.2.2.2.6. Delayed Cooking Setting

Delayed cooking is used when you want cooking to start after a certain time. To set delayed cooking, the cooking start time must be set first and then the cooking end time. For example: Active time: 10.00 Cooking Start Time: 11.30 Cooking End Time: 13.30 Cooking will start after 1 and a half hours and will last for 2 hours.

4.2.2.2.7. Manual Mode

The oven is in manual mode if automatic cooking is not installed. In this case, the start and stop symbols are off and the relay is in conduction. To cancel the set cooking times and switch to manual mode, long press the setting bar in the relevant setting menu. When switching to manual mode, the set cooking times are canceled and the product switches to the main screen where the time is displayed. In manual mode, the relay is in conduction. If the oven is to be deactivated, the function setting position on the oven Tmust be set to off. In this mode all leds are off.

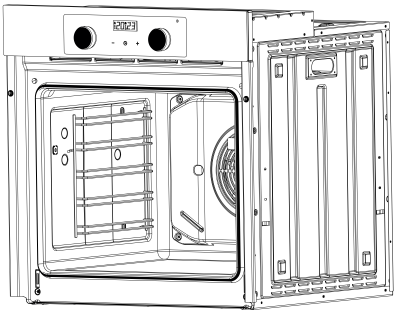
4.2.2.2.8. Canceling the Alarm Sound

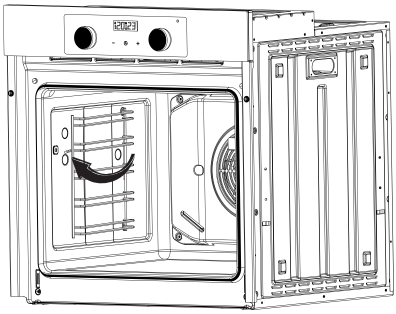
When the set reminder time or cooking time expires, an audible and visual alert is given. The alarm sound and visual warning can be canceled by pressing the setting bar. If no intervention is made, the alarm sound will continue to sound for 1 minute. After 1 minute, the alarm silences but the visual warning continues to be given that the alarm is over.

4.2.2.2.9. Canceling the Reminder or Automatic Cooking

The set reminder or automatic cooking times can be canceled by pressing and holding the setting bar in the relevant setting menu. The product returns to standby mode. The hour and minute hands show the active time.

4.3. Cleaning of Wire Racks

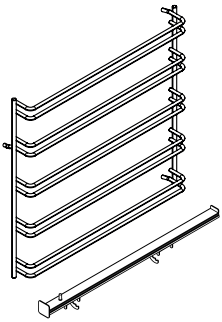




*Visuals are Representative.

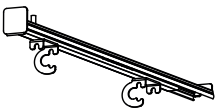
To remove the wire shelves, apply force perpendicular to the surface to which they are attached and the wire shelves will come out. After cleaning, they can be put back in the same way.

4.4. Installation of Telescopic Rails (*)



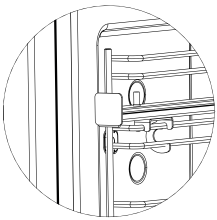
*Visuals are Representative.

Telescopic rails should be installed on the required shelf by looking at the cooking guide. It differs as right and left when installing.



*Visuals are Representative.

You need to attach the telescopic rails to the top wire of the desired shelf.



*Visuals are Representative.

Check that the telescopic rail is fully seated on the wire. The telescopic rail in the picture is the left telescopic rail.

When you want to remove it, pull the tab indicated by the arrow downwards and then pull the telescopic rail in the opposite direction to the attachment direction. There are 2 of these tabs on the telescopic rails, front and back.

4.5. Oven Lighting

-In all functions, the oven lighting is switched on automatically and remains on throughout cooking.

4.6. Switching off the Oven

-You can turn off your oven by turning the function switch and thermostat to the off (top) position.

5. Cooking Recommendations

5.1. General Information for Cooking

-Stay as far away as possible when opening the oven door after cooking. When opening the oven door, hot steam may burn your hands, face and/or eyes.

-The temperature and time values given for cooking vary depending on the recipe and quantity. For this reason, times and temperature values are given as ranges.

-Take accessories out of the oven when not in use during cooking. Accessories not used during cooking may prevent your food from cooking properly.

-Always cut the greaseproof papers used in cooking according to the container. Greaseproof papers overflowing from the container may pose a risk of burning.

5.1.1. Cooking Chart (*)

Food	Function	Temperature (°C)	Rack	PREHEAT TIME (min)	Duration (min)
Tray Cake	Bottom+Fan/ Top+Fan	160	4-2	15	15-12
Mold cake	Bottom+Fan/ Top+Fan	160	2	15	33-7
Borek	Bottom+Top/ Top+Fan	200	3-2	15	18-13
Pogaca	Bottom+Top	200	4-3	15	8-6
Cookie	Bottom+Fan/ Top+Fan	180	4-3	15	14-6
Pizza	Bottom+Top	200	3	15	14-6
Baguette Bread	Bottom+Fan	200	4	15	14-11
Apple Tart	Bottom+Fan/ Top+Fan	180	3-2	15	20-8
Muffin	Bottom+Fan/ Top+Fan	160	3	15	11-9
Lasagna	Bottom+Fan/ Top+Fan	200	3	15	20-8
Chicken with Vegetables	Bottom/Top	220	3-4	15	38-30
Whole Chicken	Bottom+Fan/ Top+Fan	240	PÇM	15	70-40
Fish	Bottom+Fan/ Top+Fan	240	3	15	15-15
Meat with Vegetables	Bottom/Top	220	3	15	25-15
Grilled Chicken	Bottom+Fan/ Top+Fan	220	3-4	15	22-15
Grilled Meatballs	Top	220	4	15	10-10
Some of the foods listed in the cooking table may require fermentation, marination, or similar processes before cooking. These are not specified in the table.					
Example Usage (For Pie)					
The oven is preheated for 15 minutes. After that, it is baked at 180°C on the 3rd rack in Bottom+Fan mode for 25 minutes. Then, it is moved to the 2nd rack, and the function is changed to Top+Fan. It is baked for an additional 5 minutes.					

6. Environmental instructions

6.1. Compliance with WEEE regulation and disposal of waste product

This product does not contain harmful and prohibited substances specified in the “Regulation on the Control of Waste Electrical and Electronic Equipment” published by the Ministry of Environment and Urbanization. It complies with the WEEE Regulation. This product is made from high quality component materials that are recyclable and reusable. Therefore, do not dispose of the product with household or other waste at the end of its service life. Take it to a collection point for recycling electrical and electronic equipment. Ask your local authority in your area for these collection points. Help protect the environment and natural resources by recycling used products. Before disposing of the product, disconnect the power plug for the safety of children and make sure that the locking mechanism of the loading door is inoperable.

6.2. Packaging information

The packaging of the product is made of recyclable materials in accordance with our national legislation. Do not dispose of packaging waste with household or other waste, dispose of it at the packaging collection points specified by the local authority.

7. Care & Maintenance

7.1. General Cleaning Information

-Without regular cleaning, the lifetime of your product may be reduced and common problems may increase.
-The product should be cleaned after each cooking. In this way, food waste is easily removed and it is prevented from burning in the next use.
-Do not use steam cleaners, abrasive detergent powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning. Detergents and objects may damage the surfaces of your product.
-Clean the product with dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth.
-Allow the product to cool down after cooking before cleaning. Hot surfaces may cause burns.
-Make sure that any remaining liquid is completely wiped off after cleaning.

7.1.1. Cleaning Inox and Stainless Surfaces

-Do not use cleaning materials containing acid or chlorine for cleaning stainless and inox surfaces.
-Make sure to wipe in one direction with a detergent cloth (nonscratching).
-Discoloration that occurs on inox and stainless surfaces over time does not affect the operation of the product.
-Stains that remain on inox and stainless surfaces for a long time may cause corrosion. For this reason, clean the lime, oil, starch and protein stains after cooking immediately.

7.1.2. Cleaning of Enamel Coated Surfaces

-Clean enamel surfaces with dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth.
-You can use the steam cleaning function for light non-permanent dirt on enameled surfaces. (*)
-Use stainless steel dishwashing wire and oven cleaner for cleaning burnt food residues. (You can get the recommended cleaners for cleaning enamel surfaces from authorized service).
-Wait for the product to cool down before cleaning the product after cooking. Hot surfaces may cause burns.

7.1.3. Cleaning of Catalytic Surfaces (*)

-The inner walls of the oven can only be enameled or catalytic.
-The catalytic walls of the oven have a light matt color and porous surface.
-The catalytic surfaces of the oven should not be cleaned.
-Catalytic surfaces absorb oil thanks to their porous structure and when the surface is saturated with oil, it starts to shine. In this case, it is recommended to replace the surfaces.

7.1.4. Cleaning Plastic Parts and Painted Surfaces

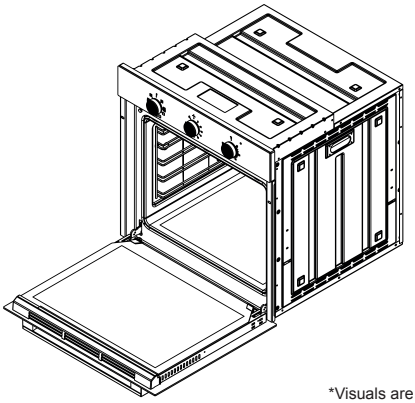
-Clean plastic parts and painted surfaces with dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and wipe dry with a dry cloth.
-Do not use hard metal scrapers and abrasive materials. These materials may damage the surfaces.

7.1.5. Cleaning of the Control Panel

-When cleaning button-controlled panels, wipe the panel and buttons with a damp soft cloth and wipe dry. Do not remove the buttons and the gasket underneath to clean the panel.
-When cleaning the touch control panels, use a damp soft cloth and wipe dry with a dry cloth.

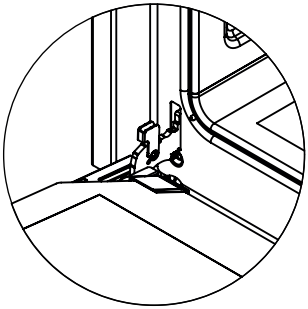
Option (*)

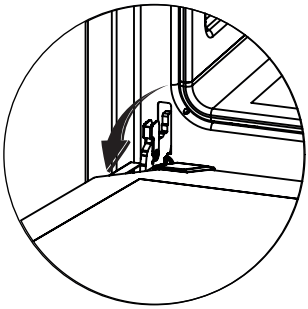
7.2. Removal and Cleaning of the Oven Door



1) Open the oven door

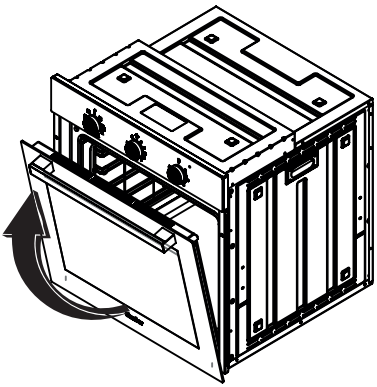
*Visuals are Representative.





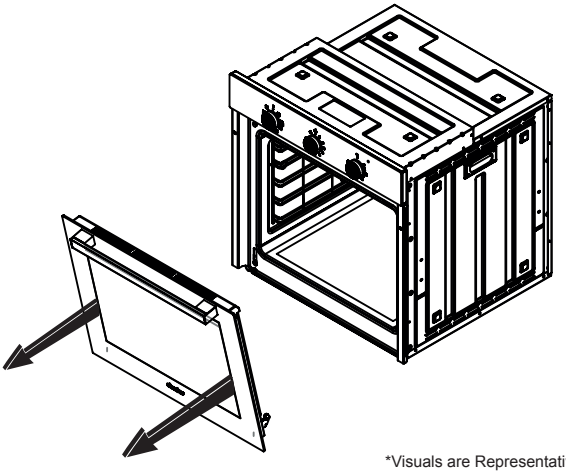
2) Lift the hinge lock upwards.

*Visuals are Representative.



3) Close the lid slightly and lift it upwards to pull it out.

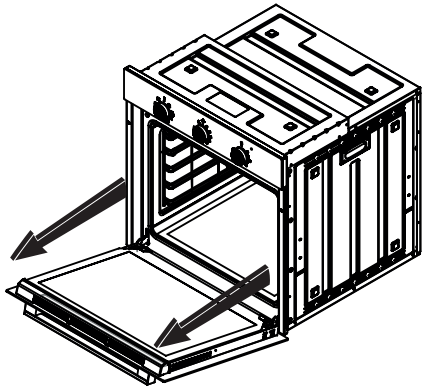
*Visuals are Representative.



4) After cleaning, reverse the steps to put the cover back on.

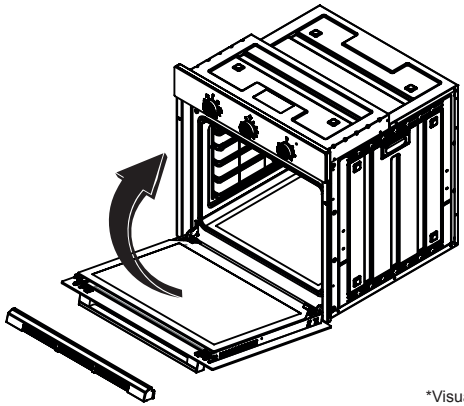
*Visuals are Representative.

7.3. Removal and Cleaning of the Door Glass



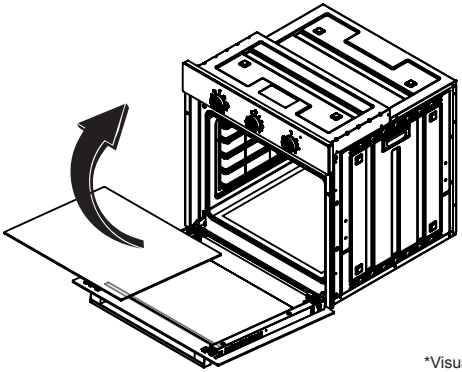
1) Grasp the plastic on the door by the corners and pull it upwards.

*Visuals are Representative.



2) Remove the inner glass by pulling it upwards.

*Visuals are Representative.

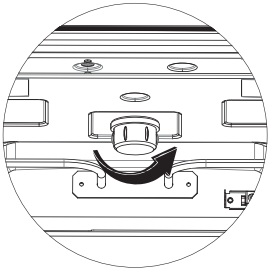


3) After cleaning, reverse the steps to put the cover back on.

*Visuals are Representative.

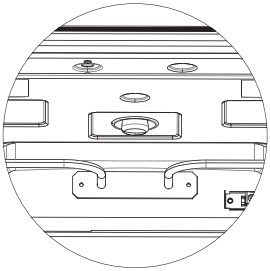
**After cleaning, follow the steps backwards to reattach the cover.

7.4. Lamp Replacement



*Visuals are Representative.

Make sure that the plug is not plugged in before removing the lamp! Remove the lamp housing glass by turning



*Visuals are Representative.

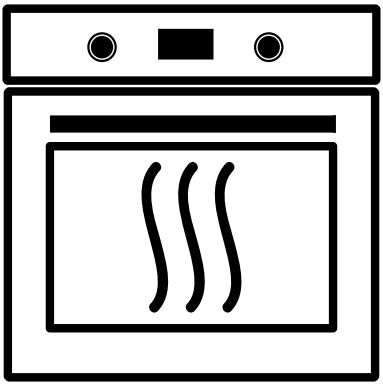
Replace the defective lamp with a new one. Refit the lamp and the lamp housing glass by turning it.

*Visuals are Representative.

8. If not working at all

If it does not work; Before contacting the service, make sure that the plug is plugged in and the electrical fuse in the installation is intact, do not take any action that may damage the product.

Service and Spare Parts: Have your product installed by our authorized services free of charge. You can obtain spare parts for your product from your dealer or authorized service center.



Manual de usuario

Horno Empotrable a Gas

ESP

Nuestro estimado cliente,

Gracias por su confianza en los productos.

Nuestro objetivo es garantizar que utilice este producto con la mejor eficiencia, que ha sido fabricado en nuestras modernas instalaciones en un ambiente de trabajo meticuloso, de acuerdo con el concepto de calidad total, sin dañar la naturaleza.

Antes de utilizar su horno empotrable, lea detenidamente el manual de usuario, lo conserve de forma permanente y lo utilice como referencia para asegurarse de que dure mucho tiempo.

Nota: Este manual de usuario ha sido preparado para más de un modelo. Es posible que algunas funciones mencionadas en el manual no estén disponibles en su dispositivo.

Las cifras del manual son esquemáticas y es posible que no coincidan exactamente con su producto. Este producto ha sido fabricado en modernas instalaciones respetuosas con el medio ambiente..

Dado que este producto contiene componentes eléctricos, su montaje debe ser realizado por los servicios autorizados de. De lo contrario, no se hace responsable de los problemas que puedan ocurrir.

Las características marcadas con * son opciones.

“Cumple con las normas WEEE.”

Índice

1. Instrucciones De Seguridad.....5
1.1. Instrucciones Generales De Seguridad.....5
1.2. Seguridad Eléctrica.....10
2. Presentación y Características Del Producto.....13
2.1. Propósito De Uso.....13
2.2. Descripción Del Producto.....14
2.2.1. Contenido Del Producto.....14
2.2.2. Funciones De Funcionamiento.....15
2.2.3. Accesorios Del Producto (*).....16
2.2.3.1.Uso De Accesorios.....17
2.2.4.Especificaciones Técnicas.....23
3.Instalación y Montaje.....29
3.1.Instalación Bajo Encimera.....31
3.2.Instalación En Gabinete Alto.....31
3.3.Requisitos De Instalación.....32
3.4.Conexión Eléctrica.....32
3.4.1.Seguridad En La Conexión Eléctrica.....33
3.4.2. Conexión Del Cable De Alimentación.....35
3.5.Conexión y Seguridad Del Gas.....36
3.5.1.Conexión De Gas LPG.....36
3.5.2.Conexión De Gas Natural.....37
3.5.3. Conversión de Gas.....38
3.6.Ventilación Del Ambiente.....38
3.7.Primer Uso y Limpieza Inicial.....39
3.8.Primer Encendido.....39
3.9.Uso Normal Del Horno.....39
3.10.Consejos Para Asar.....40
4.Uso Del Horno.....41
4.1.Ventilador De Extracción.....41
4.2.Panel De Control (*).....41
4.2.1.Uso Del Temporizador Digital (*).....42
4.2.1.1.Ajuste De La Hora (Formato 24h).....42
4.2.1.2.Configuración Manual.....42
4.2.1.3.Ajuste Del Recordatorio De Minutos.....42
4.2.2.2.Funciones Del Horno.....44
4.2.2.2.1.Encendido Inicial.....44
4.2.2.2.2.Ajuste De Hora.....44
4.2.2.2.3.Ajuste Del Recordatorio.....44
4.2.2.2.4.Ajuste De La Hora De Inicio De Cocción.....45
4.2.2.2.5.Ajuste De La Hora De Finalización De Cocción.....45
4.2.2.2.6.Ajuste De Cocción Diferida.....45
4.2.2.2.7.Modo Manual.....46

Opcional (*)

4.2.2.2.8.Cancelación Del Sonido De Alarma.....46
4.2.2.2.9.Recordatorio o Cancelación Automática De Cocción.....46
4.3. Limpieza de estantes de alambre.....46
4.4. Instalación de rieles telescópicos. (*).....47
4.5.Iluminación del horno.....47
4.6.Apagando del horno.....47
5.Recomendaciones De Cocción.....48
5.1.Información General Sobre La Cocción.....48
5.1.1.Tabla De Cocción (*).....49
6.Instrucciones Ambientales.....50
6.1.Conformidad Con La Directiva RAEE y Eliminación Del Producto Desechado.....50
6.2.Información Sobre El Embalaje.....50
7.Mantenimiento y Limpieza.....50
7.1.Información General De Limpieza.....50
7.1.2.Limpieza De Superficies Inox e Inoxidables.....51
7.1.3.Limpieza De Superficies Esmaltadas.....51
7.1.4.Limpieza De Superficies Catalíticas (*).....51
7.1.5.Limpieza De Piezas Plásticas y Superficies Pintadas.....51
7.1.6.Limpieza Del Panel de Control.....51
7.2.Desmontaje y Limpieza De La Puerta del Horno.....52
7.3.Desmontaje y Limpieza Del Cristal De La Puerta.....54
7.4.Sustitución De La Lámpara.....55
8.Si No Funcionase.....55

Opcional (*)

1. Instrucciones de seguridad
1.1. Instrucciones generales de seguridad

- Lea atentamente este manual de usuario y consérvelo siempre como
referencia.

- Utilice su horno de acuerdo con este manual. Si el horno no se utiliza de acuerdo con el manual, la garantía del producto quedará anulada.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, auditivas o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entienden las peligros involucrados.

- Siempre haga que el “Servicio Autorizado “ realice los procedimientos de instalación y reparación. No se hace responsable de los trabajos realizados por personas no autorizadas.

- En caso de que el producto se entregue a otra persona, los manuales de usuario, las etiquetas del producto y todos los documentos deben entregarse con el producto.

-Mantenga alejados a los niños menores de 8 años y a las mascotas mientras el horno esté en uso.

- Las partes accesibles pueden estar calientes al usar la parrilla. Los niños deben mantenerse alejados.

-No guarde los ingredientes sobre la superficie de cocción.

- No toque las partes accesibles del horno mientras esté en funcionamiento.

- Utilice el horno únicamente para cocinar. Calefacción, etc No lo utilice para otros fines.

- Evite tocar los elementos calefactores.

- El proceso de cocción debe ser monitoreado constantemente.

- Utilice únicamente repuestos y accesorios originales que pueda obtener del servicio autorizado.

-Asegúrese de que los niños menores de 8 años no puedan alcanzar el cable del aparato.

- Antes de usar el dispositivo, mantenga las cortinas, el papel de tul o los materiales inflamables (inflamables) alejados del dispositivo. inflamable o materiales inflamables dentro o sobre el dispositivo.

- Mantenga todos los conductos de ventilación despejados.

- No calentar latas cerradas ni tarros de cristal en el horno. La presión resultante puede hacer que la jarra explote.

-No cuelgue toallas en el asa del horno.

-No coloque bandejas para hornear, platos o papel de aluminio directamente sobre el piso del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.

- Al colocar alimentos en el horno caliente, retirar los alimentos, etc. Utilice siempre guantes de horno resistentes al calor.

- No use el producto en situaciones que puedan afectar su juicio, como el uso de medicamentos y/o alcohol.

- Tenga cuidado al usar alcohol en sus comidas.
El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede encenderse cuando entra en contacto con superficies calientes, provocando un incendio.

- Verifique que el producto esté apagado después de cada uso.

- No opere el producto si hay daños visibles en el producto.

- Nunca toque el enchufe del producto con las manos mojadas. No sujete el cable para tirar del enchufe.

- No utilice el producto con el cristal de la cubierta frontal retirado o roto.

- Colocar el papel vegetal en una fuente de horno o sobre el accesorio del horno (bandeja, rejilla, etc.) con los alimentos y colocarlo en el horno precalentado.

- Colocación adecuada de la parrilla y la bandeja en las parrillas Es importante colocar correctamente la parrilla y/o la bandeja en la parrilla. Coloque la parrilla o bandeja entre los dos rieles y asegúrese de que esté nivelada antes de colocar alimentos sobre ella.

- Retire los excesos de papel encerado que cuelgan del accesorio o recipiente para evitar el riesgo de tocar las resistencias del horno.

- Nunca utilice el papel encerado que utiliza a una temperatura del horno superior a la temperatura máxima de uso indicada en el mismo. Nunca coloque el papel encerado en el piso del horno.

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. EMBALAJE Mantenga los materiales fuera del alcance de los niños. Existe peligro de lesiones o asfixia.

- No utilice limpiadores abrasivos o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio como resultado de rayones en la superficie del vidrio de la puerta, ya que el vidrio puede romperse.

-Durante el uso, las superficies interior y exterior del horno se calientan. Al abrir la puerta del horno, retroceda para evitar que salga vapor caliente del horno. Puede haber riesgo de quemaduras.

- No se deben colocar cargas más pesadas sobre la puerta del horno cuando la puerta del horno está abierta, el horno puede volcarse.

- No mueva la resistencia durante la limpieza. esto es electricidad
puede causar un choque.

- Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa.

-No utilice papel para hornear en un horno a una temperatura superior a la temperatura máxima de uso especificada en el papel para hornear que utilice. Nunca coloque papel de hornear sobre el suelo del horno.

1.2.Seguridad Eléctrica

- Conectar el producto a una toma de tierra protegida por un fusible que cumpla con los valores de la tabla de especificaciones técnicas.

- Haga que un electricista matriculado realice la instalación de puesta a tierra de su casa. Nuestra empresa no será responsable de los daños que puedan ocurrir si el producto se utiliza sin conexión a tierra de acuerdo con las normas locales.

- Los interruptores del disyuntor del horno deben estar al alcance del usuario final mientras el horno está en su lugar.

- El cable de alimentación (cable enchufable) no debe conectarse a las partes calientes del aparato.
no debe tocar

- Si el cable de alimentación (cable enchufable) está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o personal calificado similar para evitar un peligro.

- Nunca lave el producto rociándolo o vertiéndolo con agua! Existe peligro de descarga eléctrica.

- Para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, asegúrese de que el dispositivo esté apagado antes de reemplazar la lámpara.

-Todas las conexiones del circuito de alimentación sin acceder a los terminales
debe ser cortado

- Mientras el horno está funcionando, su superficie posterior también se calienta. Las conexiones eléctricas no deben tocar la superficie trasera, las conexiones pueden dañarse.

- No apriete los cables de conexión en la puerta del horno y no los pase sobre superficies calientes. Como consecuencia de la fusión del cable, puede provocar un cortocircuito en el horno y provocar un incendio.

- Desenchufar el producto durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación. sáquelo del zócalo.

- Asegúrese de que el enchufe del producto esté irmemente fijado en el enchufe para evitar chispas.

- El producto debe instalarse de manera que la instalación eléctrica pueda cortarse completamente.
El corte debe realizarse con un interruptor o con un fusible integrado conectado a la instalación eléctrica fija de acuerdo con las normas de construcción.

- En el producto se utiliza cable tipo “Y”.

- Las conexiones fijas deben conectarse a una instalación que proporcione separación total en todos los polos. En la categoría de sobretensión III, las reglas de desconexión deben conectarse a la instalación fija de acuerdo con las reglas de cableado.

- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato.

- NUNCA intente apagar el fuego con agua. Apague solamente el circuito del aparato y luego cubra la llama con una manta o manta ignífuga.

- Para limpiar la puerta de cristal del horno no deben usarse limpiadores duros o abrasivos ni rascadores metálicos, ya que pueden rayar la superficie y provocar su rotura.

- Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada después de colocar la comida.

-El aparato no está diseñado para funcionar con un reloj externo ni con un sistema de control remoto independiente.

- El uso de un horno a gas incrementará la humedad y la cantidad de aire residual en la habitación en la que se encuentre. Especialmente mientras el aparato esté en uso, asegúrese de que la habitación esté bien ventilada y que las aberturas de ventilación natural funcionen o que exista un sistema de ventilación mecánica (campana extractora sobre el horno).

2. Introducción y características del producto

2.1. Propósito de uso

- El producto está destinado exclusivamente para uso doméstico. No se puede utilizar con fines comerciales.

-El producto solo se puede utilizar para cocinar en cocinas. Calentar la habitación, etc. no se puede utilizar para otros fines.

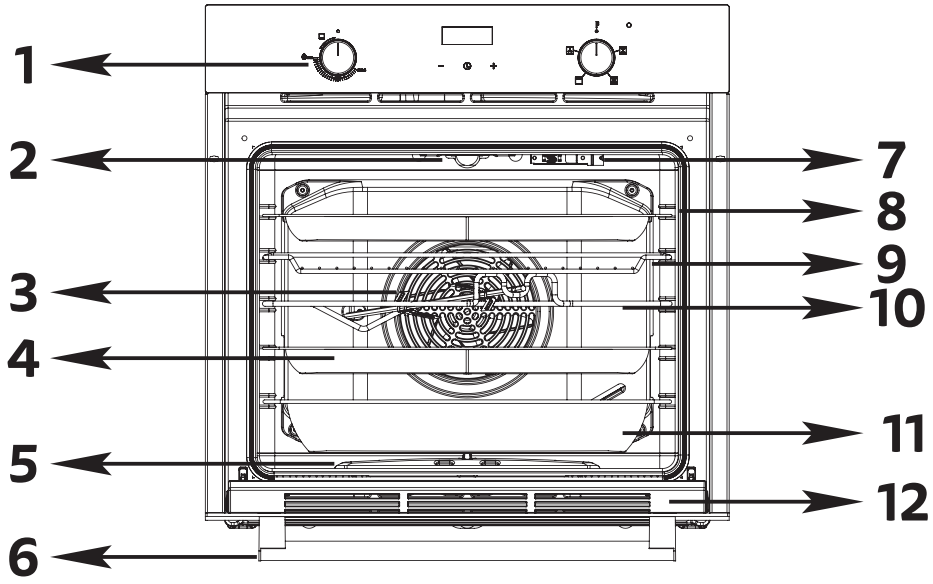
-El horno se puede utilizar para descongelar, hornear, asar o Se puede utilizar para asar a la parrilla.

- Este producto; secar toallas o ropa, calentar platos, etc. no debe ser usado para

- La vida útil del producto es de 10 años. Este período es el período de disponibilidad de repuestos del fabricante.

-Puede utilizarse para hornear, asar o gratinar.

2.2. Descripción del producto
2.2.1. Contenido del producto



1- Panel de control (*)
2- Lámpara (*)
3- Motor del ventilador (detrás de la chapa metálica) (*)
4- Bandeja estándar
5- Elemento calefactor inferior (detrás de la chapa) (*)
6- Manija / Asa
7- Resistencia superior (*)
8- Rejilla metálica (*)
9- Parrilla metálica
10- Varilla y pincho para rostizar pollo (*)
11- Bandeja profunda (*)
12- Tapa

Opcional (*)

2.2.2. Funciones De Funcionamiento

Función Símbolo	Descripción de la función
	Calentamiento inferior (*)
	Calentamiento de parrilla (*)
	Lámpara (*)
	Lámpara y Asador de pollos
	Ventilador (*)
	Asador de pollos y calefacción a la parrilla (*)
	Parrilla calefacción y ventilador (*)
	Asador de pollos
	Ventilador y Asador de pollos
	Ventilador y Lámpara

Opcional (*)

2.2.3. Accesorios Del Producto (*)

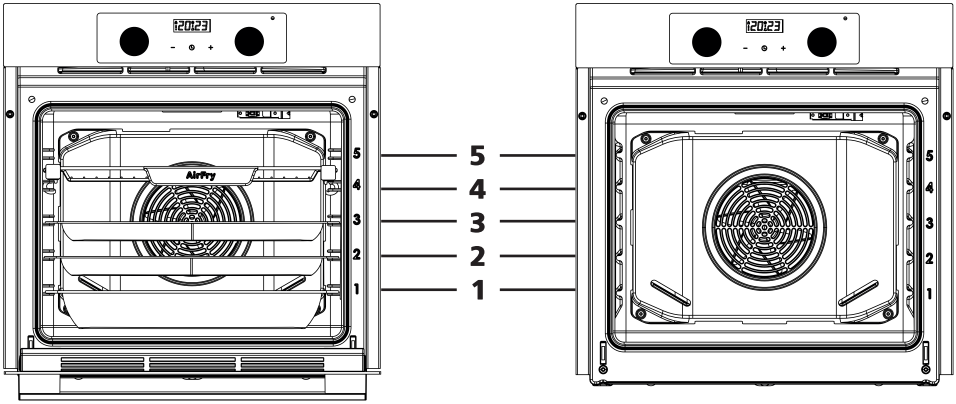
Riel telescópico (*)			
Rejilla de alambre (*)			
Bandeja profunda (*)			
Bandeja estándar			
Alambre de torneado de pollo (*)			
Niebla (*)			
Bandeja para pizza (*)			

Opcional (*)

2.2.3.1. Uso De Accesorios

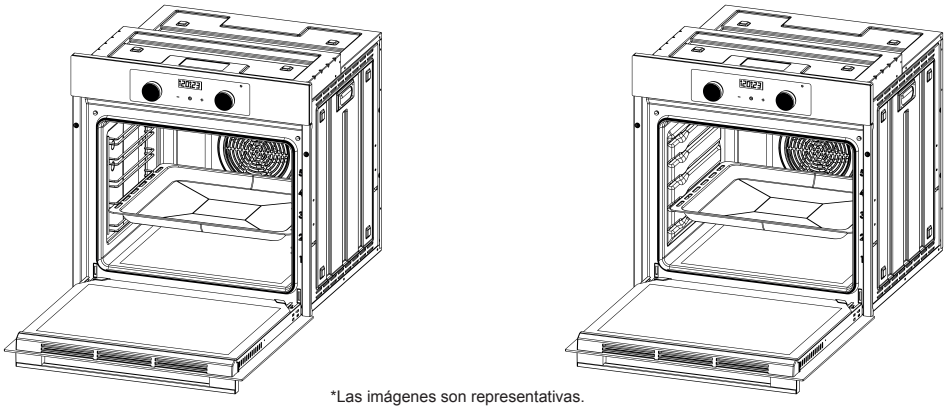
- Rejillas de cocción
-El horno tiene 5 niveles de zona de cocción. El orden de los estantes es según el orden y los números del bisel frontal.

Modelos de estantes de alambre **Modelos sin estantes de alambre**



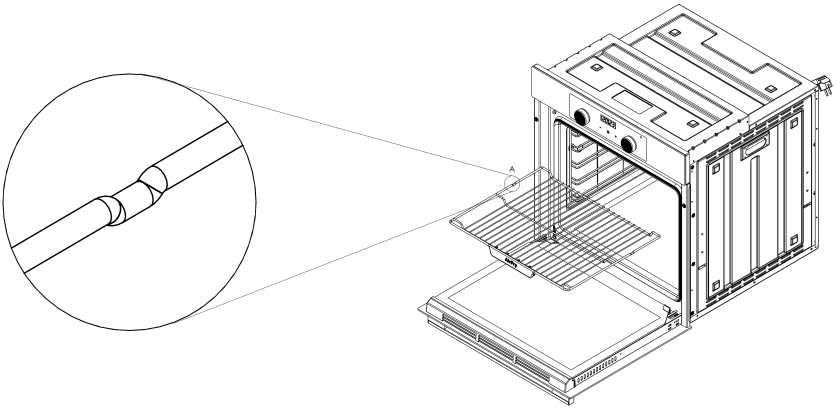
*Las imágenes son representativas.

Modelos de estantes de alambre **Modelos sin estantes de alambre**



*Las imágenes son representativas.

Opcional (*)

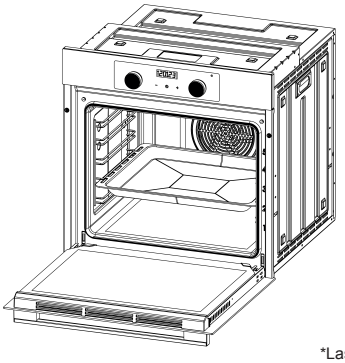


*Las imágenes son representativas.

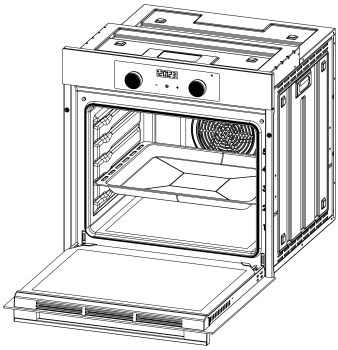
En los modelos con y sin estante,

El estante se debe colocar como se muestra en las figuras anteriores. El estante tiene una dirección y se debe colocar en la rejilla deseada con la parte abierta del estante hacia usted o con el molde de los bordes entrando primero y mirando hacia abajo.

Modelos de estantes de alambre



Modelos sin estantes de alambre

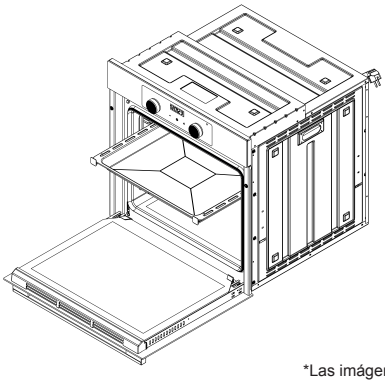


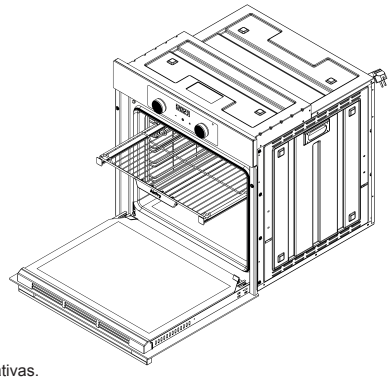
*Las imágenes son representativas.

Las bandejas hondas y estándar se deben colocar como se muestra en las imágenes anteriores. La bandeja no tiene dirección y se puede colocar sobre un molde o rejilla de alambre diseñado para sostenerla.

Opcional (*)

-Colocación adecuada de la bandeja y rejilla sobre los rieles telescópicos

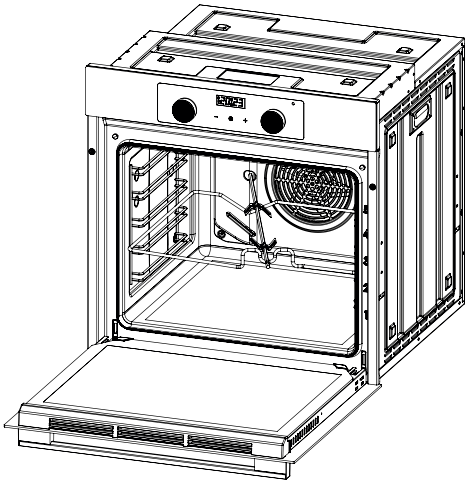




*Las imágenes son representativas.

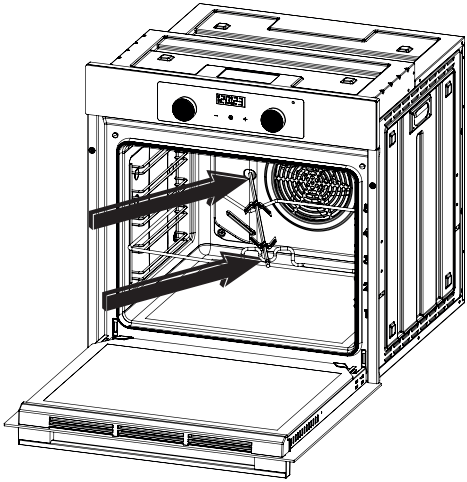
- Gracias a los rieles telescópicos, las bandejas o rejillas de alambre se pueden colocar y quitar fácilmente. La bandeja y la rejilla de alambre deben colocarse sobre rieles telescópicos como se muestra en las imágenes de arriba.

-Uso del alambre y la brocheta para asar pollo



Place the rotisserie wire on the third rack as shown in the figure.

*Las imágenes son representativas.



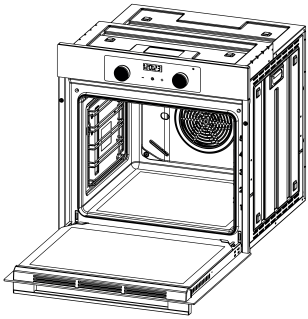
After putting the chick on the skewer, place the pointed part of the skewer in the marked place.

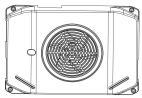
Insert the other part of the skewer into the slot in the wire.

*Las imágenes son representativas.

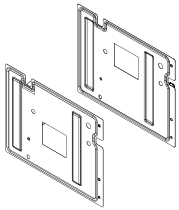
Opcional (*)

Superficies catalíticas e instrucciones de limpieza
Las superficies catalíticas son paneles especiales situados en la cámara de cocción del horno que se autolimpian absorbiendo los vapores de grasa que se forman durante la cocción. Estos paneles, que suelen ser de color mate y tener una estructura porosa, se encuentran en las paredes laterales del horno, en el panel trasero o, según el modelo, sólo en los laterales.

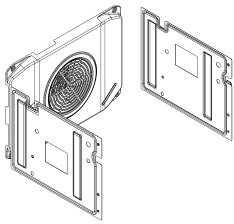




Atrás (*)



Lado (*)



Atrás+Lado (*)

Características de utilización:
Las superficies catalíticas absorben vapores de grasa y pequeños residuos durante la cocción, que con el tiempo se convierten en cenizas a altas temperaturas. Las cenizas que se forman se pueden limpiar fácilmente con un paño suave y húmedo después de que el suelo del horno se haya enfriado. Para que las superficies funcionen eficazmente, la estructura porosa debe estar abierta y sana. El color del panel puede oscurecerse con el tiempo, lo que no afecta a su funcionamiento. Cuando las superficies se llenan de aceite y pierden su función, se recomienda sustituir las piezas.

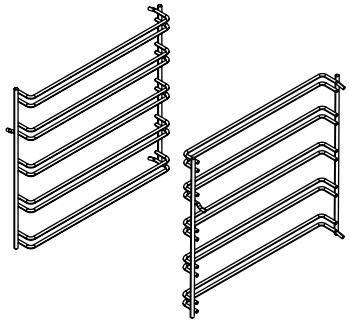
Limpieza y mantenimiento:
No se recomienda limpiar los paneles catalíticos a mano o con materiales de limpieza abrasivos. En particular, la limpieza con agua jabonosa, detergente, alambre lavavajillas, esponja dura y materiales similares puede dañar la estructura del panel. Para que los paneles funcionen con la máxima eficacia, en caso de derrame excesivo de aceite, el horno debe funcionar a la temperatura máxima durante 20-30 minutos para garantizar que el aceite se convierta en cenizas. Después del proceso, el suelo puede limpiarse con un paño húmedo una vez que el horno se haya enfriado. En caso de acumulación excesiva de aceite, el funcionamiento del panel puede verse reducido. En este caso, las superficies del panel pueden limpiarse con un paño suave seco o ligeramente húmedo para eliminar los restos sueltos de la superficie sin presionar.
Los paneles catalíticos no están diseñados para ser retirados de la cámara del horno y limpiados o lavados con agua.

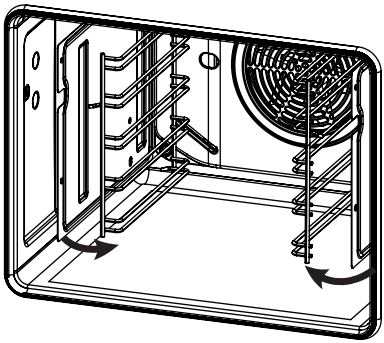
Retirada del Panel Catalítico (*)

ADVERTENCIA!
El panel catalítico solo está disponible en modelos con rejillas metálicas. No está disponible en modelos sin rejillas metálicas.

1. PASO

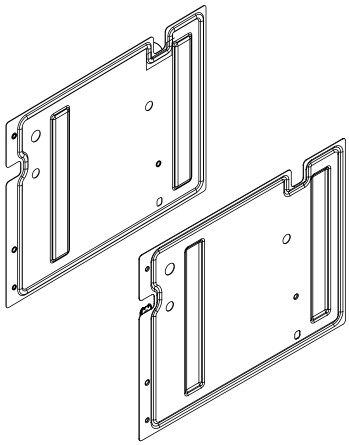
Para retirar el panel catalítico, primero debe quitarse la rejilla metálica del electrodoméstico. Para extraer las rejillas, debe aplicarse fuerza de forma horizontal sobre la rejilla.

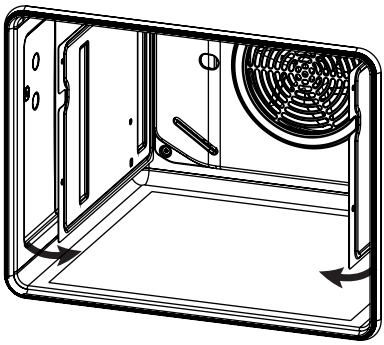




2. PASO

Una vez retirada la rejilla metálica, el panel catalítico se puede extraer fácilmente.





ADVERTENCIA!
Después de la limpieza, primero debe colocarse el panel catalítico en las rejillas metálicas, y luego montar las rejillas en los lugares correspondientes en el electrodoméstico.

Opcional (*)

2.2.4. Especificaciones Técnicas

Función	Descripción
Dimensiones externas del producto (Alto x Ancho x Fondo)	595 x 595 x 568 mm
Tensión de alimentación y frecuencia	220-240 V ~ 50/60 Hz
Producto Potencia total (*)	70 W
Poder de la lámpara (*)	18 W
Rango de temperatura del termostato (*)	50 – 250 °C
Potencia del calentador inferior (*)	2200 W
Potencia del calentador superior	1600 W
Clase del producto	3

- Las especificaciones técnicas se pueden cambiar para aumentar la calidad y el rendimiento del producto.

- Los valores declarados en el producto o en los documentos suministrados con el producto son los valores obtenidos en las pruebas realizadas en el entorno de laboratorio según la norma correspondiente, y pueden variar según el entorno de trabajo del horno.

Opcional (*)

**ETIQUETA ERP DEL HORNO EMPOTRABLE A GAS

Modelo	Parrilla	Tipo de Gas	Litros	Clase de Energía	Pictograma de Etiqueta	"MJ/ciclo* kWh/ciclo*"	Pictograma de Etiqueta 2	"MJ/ciclo* kWh/ciclo*2"	Producto	Clase	IP
MFB0-60*02*G0*	Empotrado	NG / G20	59	A		"5,59 MJ/ciclo 1,55 kWh/ciclo"		"Quedará en blanco porque el producto se probará sin ventilador (no se escribirá cero)"	Gas+Gas	I	IP20
MFB0-60*02*G0*	Metálica	NG / G20	65	A		"5,59 MJ/ciclo 1,55 kWh/ciclo"		"Quedará en blanco porque el producto se probará sin ventilador (no se escribirá cero)"	Gas+Gas	I	IP20
MFB0-60*00*M0*	Empotrado	NG / G20	64	A		"5,23 MJ/ciclo 1,45 kWh/ciclo"		"Quedará en blanco porque el producto se probará sin ventilador (no se escribirá cero)"	Mixto	I	IP20
MFB0-60*00*M0*	Metálica	NG / G20	68	A+		"5,23 MJ/ciclo 1,45 kWh/ciclo"		"Quedará en blanco porque el producto se probará sin ventilador (no se escribirá cero)"	Mixto	I	IP20

**VALORES DE ETIQUETA DEL HORNO EMPOTRABLE A GAS

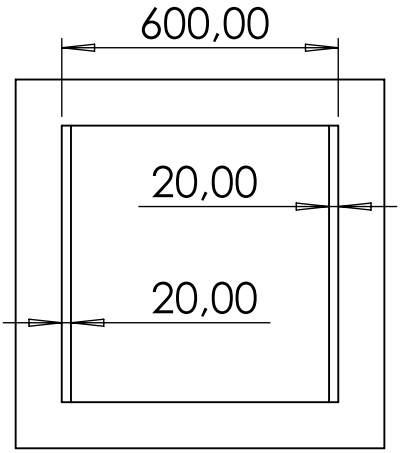
Código del Documento	Información del Modelo	Descripción	Declaración	"AJUSTADO A GLP G30-30 mbar ∑Qn Valores"	"AJUSTADO A GAS NATURAL NG G20-20 mbar ∑Qn Valores"	Declaración de Potencia en la Etiqueta	Número que figurará debajo del Marcado CE	Número que figurará encima del Marcado CE	CÓDIGO PIN	Información IP	Clase de Protección
MFB0-60*02*G0*	Modelo 1	Gas+Gas	horno a gas: 2,2 kW ; parrilla a gas: 1,6 kW	∑Qn: 2,2 kW ; 160 g/h	∑Qn: 2,2 kW ; 0,209 m³/h	50W	2218	25	2218DP4992	IP20	CLASS I
MFB0-60*02*G0*	Modelo 2	Gas+Gas	horno a gas: 2,2 kW ; parrilla a gas: 1,6 kW	∑Qn: 2,2 kW ; 160 g/h	∑Qn: 2,2 kW ; 0,209 m³/h	70W	2218	25	2218DP4992	IP20	CLASS I
MF-B0-60*00*M0*	Modelo 3	Mixto	parrilla eléctrica: 2,2 kW ; horno a gas: 2,2 kW	∑Qn: 2,2 kW ; 160 g/h	∑Qn: 2,2 kW ; 0,209 m³/h	2200W	2218	25	2218DP4992	IP20	CLASS I
MF-B0-60*00*M0*	Modelo 4	Mixto	parrilla eléctrica: 2,2 kW ; horno a gas: 2,2 kW	∑Qn: 2,2 kW ; 160 g/h	∑Qn: 2,2 kW ; 0,209 m³/h	2200W	2218	25	2218DP4992	IP20	CLASS I
MFB0-60*02*G0*	Modelo 5	Gas+Gas	horno a gas: 2,2 kW ; parrilla a gas: 1,6 kW	∑Qn: 2,2 kW ; 160 g/h	∑Qn: 2,2 kW ; 0,209 m³/h	60W	2218	25	2218DP4992	IP20	CLASS I

**Presión y Categoría por País

Nº	Abreviatura de País	Países	Cate-goría	Presión
1	AT	Austria	I2H	G20=20mbar
2	CH	Suiza	I2H	G20=20mbar
3	SK	Eslovaquia	I2H	G20=20mbar
4	DE	Alemania	I2E	G20=20mbar
5	LU	Luxemburgo	I2E	G20=20mbar
6	PL	Polonia	I2E	G20=20mbar
7	IS	Islandia	I3B/P	G30/G31=30mbar
8	MT	Malta	I3B/P	G30/G31=30mbar
9	BG	Bulgaria	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/ G31=30mbar"
10	CY	Chipre (República)	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/ G31=30mbar"
11	CZ	República Checa	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/ G31=30mbar"
12	DK	Dinamarca	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/ G31=30mbar"
13	ES	España	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/ G31=30mbar"
14	FI	Finlandia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/ G31=30mbar"
15	GR	Grecia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/ G31=30mbar"
16	HR	Croacia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/ G31=30mbar"
17	IT	Italia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/ G31=30mbar"
18	LT	Lituania	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/ G31=30mbar"
19	NO	Islas Marianas del Norte	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/ G31=30mbar"
20	RO	Rumanía	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/ G31=30mbar"

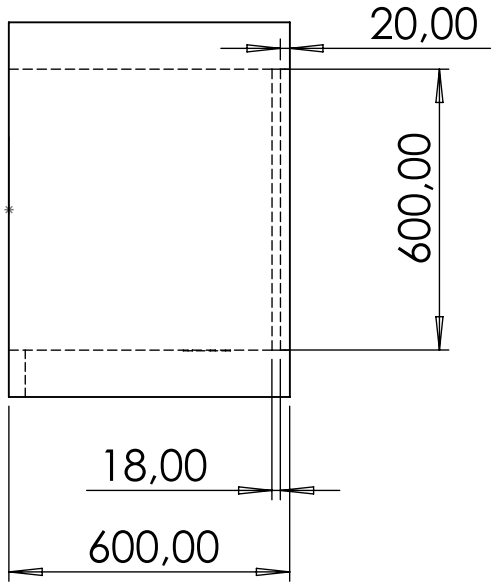
21	SE	Suecia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
22	SI	Eslovenia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
23	SK	Eslovaquia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
24	TR	Turquía	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
25	AL	Albania	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
26	AZ	Azerbaiyán	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
27	BA	Bosnia y Herzegovina	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
28	BY	Bielorrusia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
29	DZ	Argelia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
30	MD	República de Moldavia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
31	GE	Georgia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
32	IR	Irán (República Islámica)	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
33	JO	Jordania	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
34	LB	Líbano	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
35	LY	Libia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
36	MA	Marruecos	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
37	ME	Montenegro	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
38	NG	Nigeria	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
39	RS	Serbia	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
40	SA	Arabia Saudita	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
41	SY	Siria (República Árabe)	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
42	UA	Ucrania	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
43	UZ	Uzbekistán	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
44	ZA	Sudáfrica	II2H3B/P	"G20=20mbar G30/G31=30mbar"
45	CH	Suiza	II2H3+	"G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar”

46	CY	Chipre (República)	II2H3+	"G20=20mbar G30 G31=28-30/37mbar"
47	CZ	República Checa	II2H3+	"G20=20mbar G30/ G31=28-30/37mbar"
48	ES	España	II2H3+	"G20=20mbar G30/ G31=28-30/37mbar"
49	GB	Reino Unido	II2H3+	"G20=20mbar G30/ G31=28-30/37mbar"
50	IE	Irlanda	II2H3+	"G20=20mbar G30 G31=28-30/37mbar"
51	IT	Italia	II2H3+	"G20=20mbar G30/ G31=28-30/37mbar"
52	LT	Lituania	II2H3+	"G20=20mbar G30/ G31=28-30/37mbar"
53	PT	Portugal	II2H3+	"G20=20mbar G30/ G31=28-30/37mbar"
54	BE	Bélgica	II2E+3+	"G20/G25=20/25mbar G30/ G31=28-30/37mbar"
55	FR	Francia	II2E+3+	"G20/G25=20/25mbar G30/ G31=28-30/37mbar"



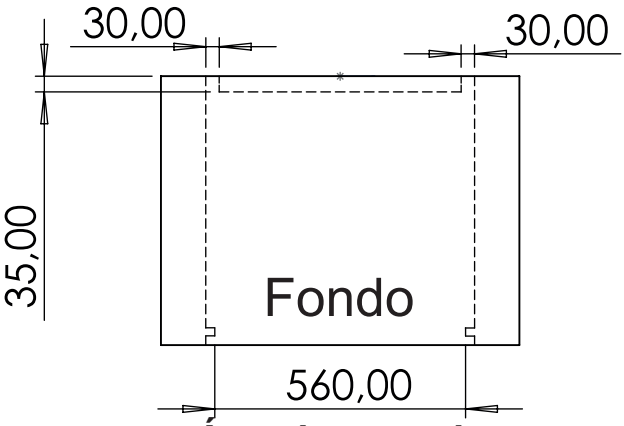
Ángulo opuesto

*Las imágenes son representativas.



Angulo lateral

*Las imágenes son representativas.

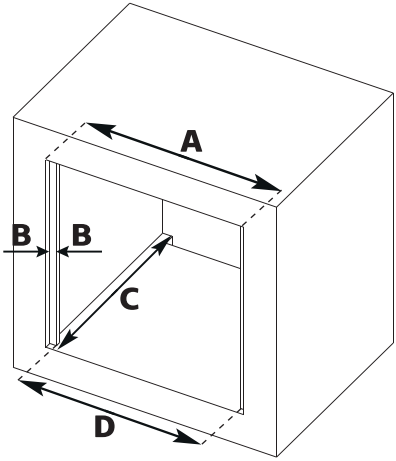


Ángulo superior

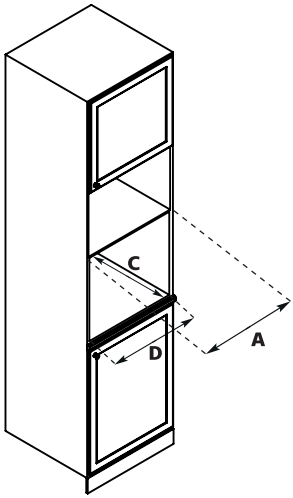
*Las imágenes son representativas.

*Las dimensiones están escritas en milímetros (mm).

3. Instalación y Montaje

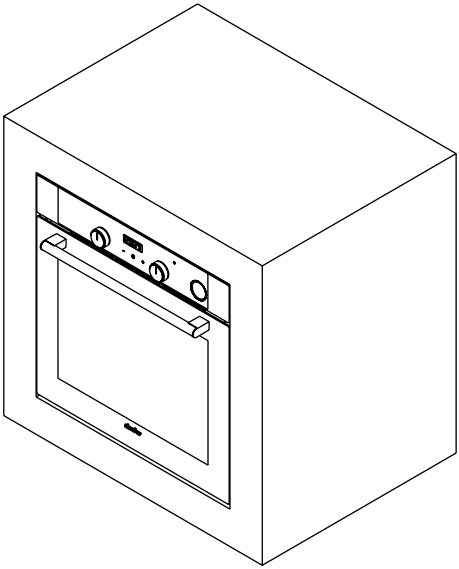


*Las imágenes son representativas.



*Las imágenes son representativas.

A	B	C	D
600 mm.	20 mm.	600 mm.	560 mm.



*Las imágenes son representativas.

Opcional (*)

3. Instalación y Montaje

- El lugar de uso del producto debe estar listo antes de comenzar la instalación.
- El producto no debe instalarse en lugares expuestos a corrientes de aire fuertes.
- Transporte el producto con al menos dos personas. No arrastre el producto para evitar daños al suelo.
- Retire todos los materiales de embalaje internos y externos. Saque todos los accesorios y documentos del producto.

Antes de comenzar la primera instalación de su producto, debe realizar los siguientes preparativos.

- Verificar que la instalación eléctrica sea la adecuada. La preparación de la instalación eléctrica es responsabilidad del cliente y debe cumplir con las normas locales pertinentes. Si la instalación eléctrica no es adecuada, llame a un instalador eléctrico calificado y haga los arreglos necesarios.
- Comprobar si hay algún daño en alguna parte del producto. Si hay algún daño en el producto, no lo instale.
- Asegúrese de que haya un espacio detrás de la parte donde colocará el dispositivo. Este espacio es necesario para que el sistema de ventilación funcione correctamente.
- Si hay un cajón debajo del horno, se debe colocar un estante entre el horno y el cajón.
- Los muebles de cocina deben estar al mismo nivel que el producto y deben estar fijos.
- Las superficies utilizadas, laminados sintéticos y adhesivos son resistentes al calor debiera ser. (Mínimo 100°C).
- No instale el producto cerca de refrigeradores o hieleras. El calor emitido por el producto aumenta el consumo de energía de los dispositivos de refrigeración.
- No utilice la tapa y/o el asa para transportar o mover el producto.

Después de realizar los preparativos descritos anteriormente, puede continuar con la instalación de acuerdo con los pasos a continuación.

3.1. Instalación Bajo Encimera

- El gabinete debe cumplir con las dimensiones indicadas a continuación.
- Para garantizar la ventilación adecuada, debe dejarse un espacio libre en la parte posterior del gabinete.
- Debe haber un espacio entre la parte superior del horno empotrado y la encimera. Esta abertura es para ventilación y no debe cubrirse.

3.2. Instalación en un Gabinete Alto

- El gabinete debe cumplir con las dimensiones indicadas a continuación.
- Las aberturas con las dimensiones mostradas en la figura deben estar en la parte trasera, superior e inferior del gabinete para garantizar la ventilación adecuada.

3.3.Requisitos De Instalación

-Se proporcionan las dimensiones del producto.
-Las superficies del mueble y los materiales de montaje utilizados deben tener una resistencia mínima a la temperatura de 100 °C.
-Para evitar que el producto se vuelque, el gabinete de montaje debe estar asegurado y colocado sobre un piso nivelado.
-La base del gabinete debe tener una resistencia mínima suficiente para soportar un peso de 60 kg.
-Colocación y fijación del horno
-Coloque el horno dentro del gabinete con la ayuda de dos o más personas.
-Asegúrese de que el marco del horno y el borde frontal del mueble estén alineados de manera uniforme.
-El cable de alimentación no debe quedar debajo del horno, ni comprimirse o doblarse entre el horno y el mueble.
-Fije el horno al mueble utilizando los tornillos proporcionados. Los tornillos deben colocarse a través de los plásticos fijados al marco del producto. No apriete demasiado los tornillos, de lo contrario, las roscas pueden dañarse.
-Después de la instalación, verifique que el horno no se mueva. Si no se instala de acuerdo con las instrucciones, existe riesgo de vuelco durante el funcionamiento.
-En la parte inferior del módulo debe haber aberturas con las dimensiones indicadas para permitir la entrada de aire.

3.4.Conexión Eléctrica

- El lugar de instalación del producto debe disponer de una instalación eléctrica adecuada.
- El voltaje de la red debe coincidir con los valores indicados en la placa de características del producto.
- La conexión debe realizarse de acuerdo con los requisitos eléctricos locales y nacionales.
- Corte la energía de la red antes de comenzar la instalación. No conecte el producto a la red hasta que la instalación esté terminada.

Opcional (*)

3.4.1.Seguridad En La Conexión Eléctrica

- Este horno debe instalarse correctamente según las instrucciones del fabricante y por un servicio autorizado.
- El aparato debe instalarse en un compartimento con ventilación suficiente.
- Las conexiones eléctricas deben realizarse únicamente con tomas de corriente equipadas con un sistema de puesta a tierra adecuado. Si no hay una toma con sistema de puesta a tierra en el lugar de instalación, consulte a un electricista autorizado. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por incumplimiento de estas normas.
- El enchufe del horno debe estar conectado a tierra; asegúrese de que la toma lo esté también. El enchufe debe ubicarse en un lugar accesible después de la instalación.
- Su horno está diseñado para funcionar con una fuente de alimentación de 220-240 V, 50/60 Hz AC y requiere un fusible de 16 Amperios. Si su red difiere de estos valores, consulte a un electricista o al servicio autorizado.
- Al cambiar el fusible eléctrico, asegúrese de que la conexión esté realizada de la siguiente manera:
- Fase (terminal vivo): cable marrón
- Neutro (terminal neutro): cable azul
- Tierra (terminal de puesta a tierra): cable amarillo-verde
- Los interruptores de desconexión del horno deben estar ubicados en un lugar accesible para el usuario cuando el horno esté instalado.
- El cable de alimentación (con enchufe) no debe entrar en contacto con partes calientes del aparato. Si el cable de alimentación resulta dañado, debe ser reemplazado por el importador, un servicio autorizado o personal igualmente cualificado.

3.4.2. Conexión Del Cable De Alimentación

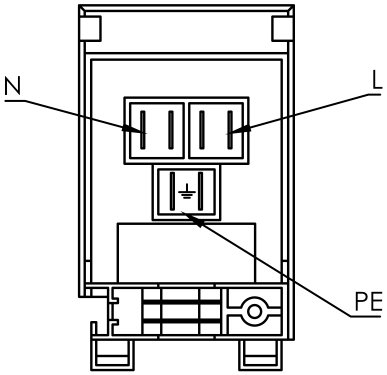
ADVERTENCIA!: Si el cable de alimentación está dañado, siempre deberá ser reemplazado por un centro de servicio autorizado.

• Abra la tapa del kado insertando un destornillador en los orificios indicados con flechas.

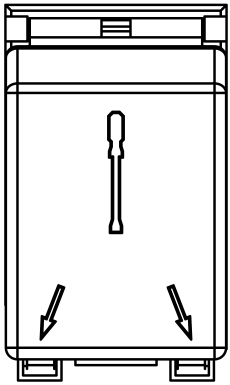
• Conecte el cable azul a la terminal “L”, el cable marrón a “N” y el cable amarillo-verde a “PE”.

• Cierre la tapa y verifique.

Los procedimientos deberán ser realizados por un técnico calificado.



SL200 KADO (ABIERTO)

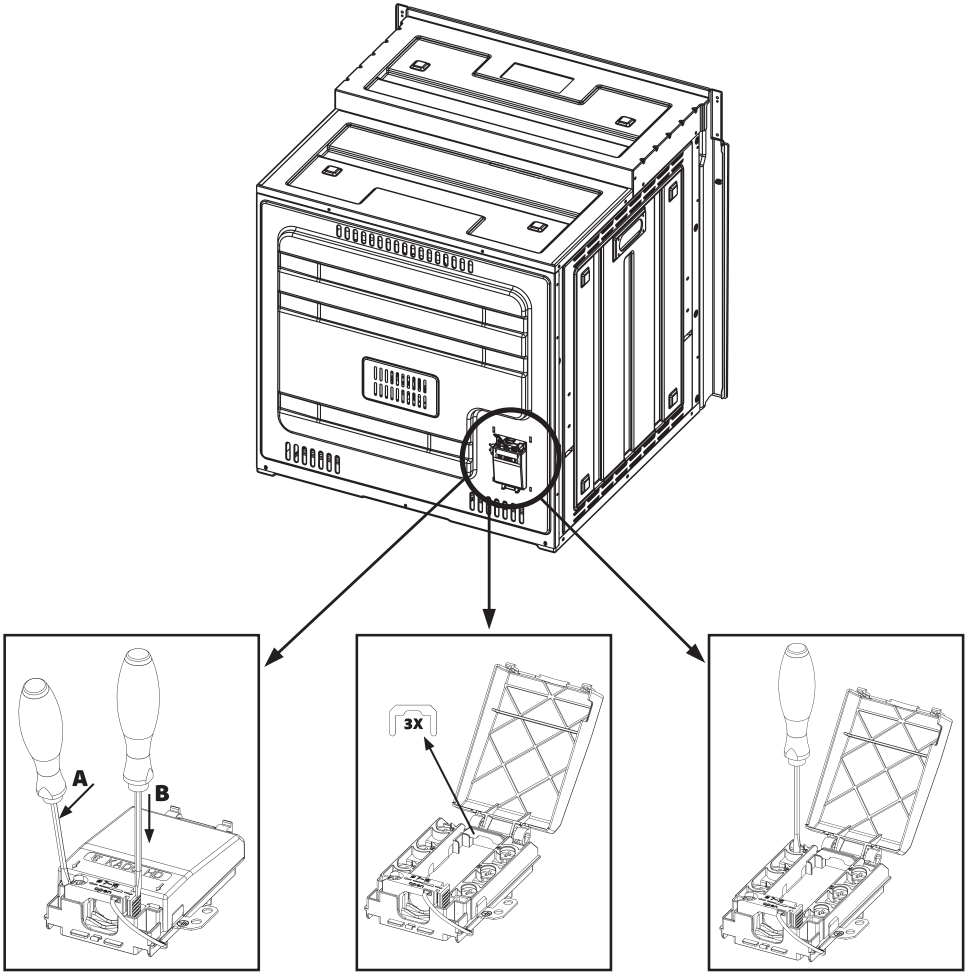


SL200 KADO (CERRADO)

Opcional (*)

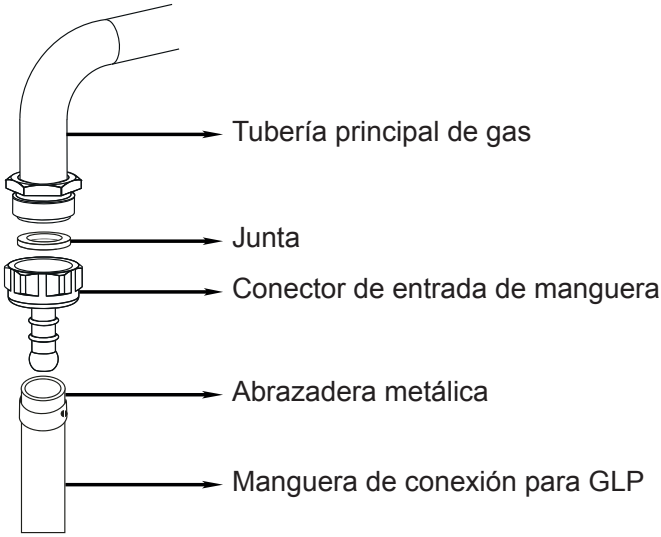
3.4.2. Conexión Del Cable De Alimentación

El diagrama de conexión de los hornos a gas se muestra en la imagen.



3.5.Conexión y Seguridad Del Gas
3.5.1. Conexión De Gas GLP (Gas Licuado de Petróleo)

- Para la conexión de GLP (cilindro), coloque una abrazadera metálica sobre la manguera que sale del cilindro.
- Caliente la manguera en agua hervida e inserte un extremo en el conector de entrada de la manguera situado en la parte posterior del aparato.
- Luego deslice la abrazadera hacia el extremo de la manguera y apriétela con un destornillador.
- La junta y el conector de entrada de manguera necesarios para la conexión son como se muestra en la figura.



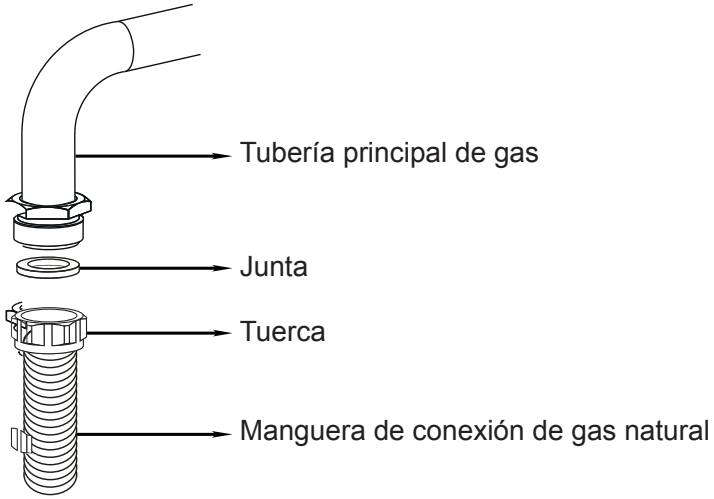
NOTA: El regulador a colocar en el cilindro de GLP debe tener la característica de 300 mmSS.

ATENCIÓN: La manguera de gas y la conexión eléctrica no deben pasar por zonas calientes como la parte trasera del aparato. La manguera debe colocarse con curvas amplias para evitar pliegues. El movimiento del aparato después de la conexión puede provocar fugas de gas.

Opcional (*)

3.5.2.Conexión De Gas Natural

- La conexión de gas natural debe ser realizada por un servicio autorizado.
- Para la conexión, coloque la junta en la tuerca del extremo de la manguera de gas natural. Atornille la tuerca para fijar la manguera a la tubería principal de gas. Complete la instalación realizando una prueba de fugas.
- Conecte el aparato de la manera más directa posible y evitando cualquier fuga. Por seguridad, la manguera utilizada debe tener una longitud máxima de 125 cm y mínima de 40 cm.
- Al comprobar fugas de gas, nunca use encendedores, fósforos, cigarrillos encendidos u otros materiales inflamables.
- Aplique espuma de jabón en el punto de conexión. Si existe alguna fuga, se formarán burbujas en la zona enjabonada.



ATENCIÓN: La manguera de gas y la conexión eléctrica del dispositivo no deben pasar cerca de zonas calientes, como la parte trasera del aparato. La manguera de gas debe conectarse realizando curvas de ángulo amplio para evitar roturas. El movimiento del dispositivo al que está conectada la manguera de gas puede provocar fugas de gas.
Debe ser resistente a 100 °C, cumplir con las normativas locales y no debe tocar las partes móviles del módulo ni pasar por lugares donde pueda quedar aprisionada durante la instalación en el módulo.

3.5.3. Conversión de Gas

ADVERTENCIA!: Las conversiones de gas deben realizarse únicamente por un servicio autorizado. Durante la conversión de GLP a gas natural, el ajuste de la llama mínima debe hacerse por el servicio en presencia del cliente.
El tamaño mínimo de la llama puede ajustarse según la preferencia del cliente, ya que influye en el rendimiento de cocción.

Para la conversión deben utilizarse los inyectores indicados a continuación.

Código	Calentador	Descripción	Tipo de gas
H40-25-120-002	Inferior	ENJ. TIP-3 Ø 1,00 NG	G20-20
H40-25-130-001	Superior	ENJ. TIP-4 Ø 0,92 NG	G20-20
H40-25-140-007	Inferior	ENJ. TIP-5 Ø 0,70 LPG	G30-30
H40-25-140-006	Superior	ENJ. TIP-5 Ø 0,65 LPG	G30-30
H40-25-140-006	Inferior	ENJ. TIP-5 Ø 0,65 LPG	G30-50
H40-25-140-005	Superior	ENJ. TIP-5 Ø 0,60 LPG	G30-50

3.6.Ventilación Del Ambiente

- El aire necesario para la combustión se toma del ambiente y los gases emitidos se liberan directamente dentro de la habitación.
- Una buena ventilación de la estancia es un requisito previo para el funcionamiento seguro del producto.
- Si no hay una ventana o acceso al aire exterior, debe instalarse ventilación adicional.
- La abertura de ventilación según el tamaño de la habitación se muestra en la tabla siguiente:

Tamaño de la habitación	Abertura de ventilación
Menor a 5m³	at least 100 cm²
Entre 5m³ y 10m³	at least 50 cm²
Mayor a 10m³	Not necessary
En sótano o bodega	at least 65 cm²

Opcional (*)

3.7. Primer Uso y Limpieza Inicial

Realice la primera limpieza de su producto según el siguiente orden.
- Retire todos los materiales de embalaje.
- Retire todos los accesorios del producto. Limpie los accesorios con agua jabonosa y una esponja de limpieza suave.
- Hacer funcionar el producto a 250 °C durante 30 minutos sin ningún proceso de cocción y luego esperar a que se enfríe. Si encuentra olor y humo en este momento, no entre en pánico.
- Después de que el producto se haya enfriado, limpie todas las superficies con un paño húmedo o una esponja y séquelas con un paño.
- Asegúrese de que los materiales de limpieza no sean objetos abrasivos o afilados.

3.8.Primer Encendido

- Tras realizar las conexiones según las instrucciones, en el primer uso debe hacerse lo siguiente:
- Retire el manual y las piezas de repuesto del horno. Si existe, retire la lámina protectora del frente del aparato.
- Limpie el interior del horno con un paño húmedo para eliminar polvo y restos del embalaje. El horno debe estar vacío. Conecte el cable a la toma eléctrica.
- Ajuste el termostato a la temperatura máxima (250 °C) y haga funcionar el horno con la puerta cerrada durante 30 minutos. Durante este proceso puede aparecer humo y olor leves; esto es normal.
- Una vez frío, limpie el interior con agua tibia y detergente suave y luego seque con un paño limpio. El horno ya puede usarse.

3.9.Uso Normal Del Horno

- En este horno de gas solo se puede utilizar uno de los quemadores (superior o inferior) a la vez.
- Para usar el quemador deseado, primero presione la perilla de gas y espere 5 segundos para liberar el aire de las tuberías.
- Luego puede encender el quemador con el sistema de encendido automático (opcional) o con un fósforo.
- Una vez encendido el quemador, mantenga la perilla presionada entre 10 y 15 segundos para que funcione el sistema de control de llama.
- La tapa del horno debe estar abierta durante el encendido.
- Cuando el quemador se haya encendido y estabilizado después de 1-2 minutos, puede cerrar la puerta del horno.
- Cuando el calentador superior está encendido, el ventilador turbo no funciona.

ATENCIÓN: Si el quemador no enciende después de 15 segundos, deje de intentar, abra la puerta del compartimento y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentarlo.

Esta indicación no aplica cuando:
- El quemador del horno o la parrilla solo puede encenderse con la puerta abierta;
- La potencia de encendido, por diseño y construcción, es ≤ 0,06 kW.

ATENCIÓN: Si la llama del quemador se apaga accidentalmente, apague el control del quemador y no intente encenderlo nuevamente durante al menos 1 minuto.

ATENCIÓN: Durante el uso de la parrilla y/o del horno, las partes accesibles pueden estar calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados.

ATENCIÓN: Si se rompe la superficie de vidrio:
- Apague inmediatamente todos los quemadores y elementos eléctricos y desconecte el aparato de la red eléctrica.
- No toque la superficie del aparato.
- No use el aparato.

3.10.Consejos para asar a la parrilla
- Siempre que sea posible, use piezas de carne del mismo grosor.
- Estas piezas se dorarán uniformemente y quedarán jugosas en el centro.
- Sazone los filetes únicamente después de asarlos.
- Coloque los trozos de carne directamente sobre la parrilla de alambre.
-Si va a asar una sola pieza, colóquela en el centro de la parrilla para obtener mejores resultados.
- Coloque la bandeja profunda en la posición indicada para recoger los jugos de la carne y mantener limpio el horno.
- Dé la vuelta a las piezas de carne después de dos tercios del tiempo de cocción indicado.

Opcional (*)

4.Uso Del Horno

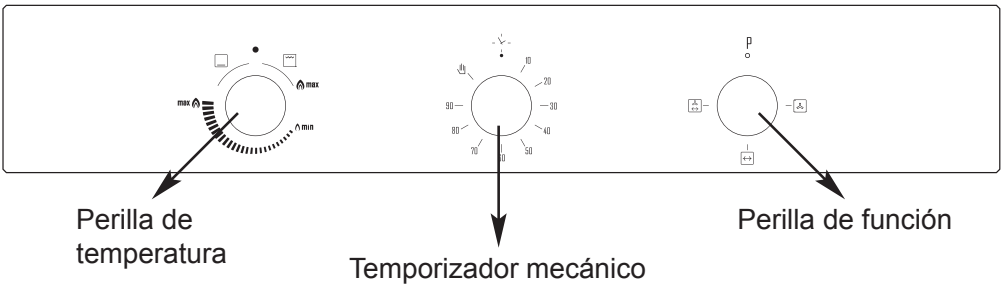
4.1.Ventilador De Extracción

- Gracias al sistema de ventilación de nuestro producto, se eliminan los gases residuales y se enfría el horno. Para su correcto funcionamiento, el horno debe poder expulsar el aire residual. Por ello, las aberturas de ventilación no deben cubrirse.

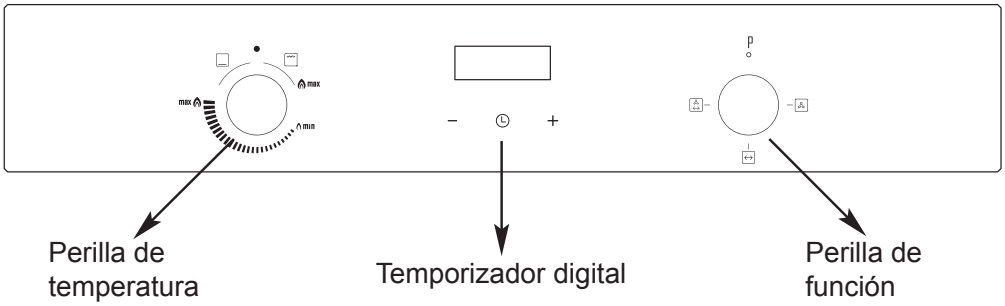
4.2.Panel De Control (*)

- En el panel de control del horno, la temperatura se ajusta con la perilla de temperatura según el alimento a cocinar. Según la opción, disponemos de modelos mecánicos, digitales o sin temporizador. Los temporizadores mecánicos y digitales se usan solo como recordatorio. Para encender, se puede usar el encendedor incorporado o un fósforo. Para activar el calentador inferior o superior, gire la perilla de función manteniéndola presionada hasta que se encienda la llama. Durante este proceso, asegúrese de que el horno esté abierto. Para apagar el horno, coloque las perillas de temperatura y función en la posición “0”.

Las imágenes son representativas

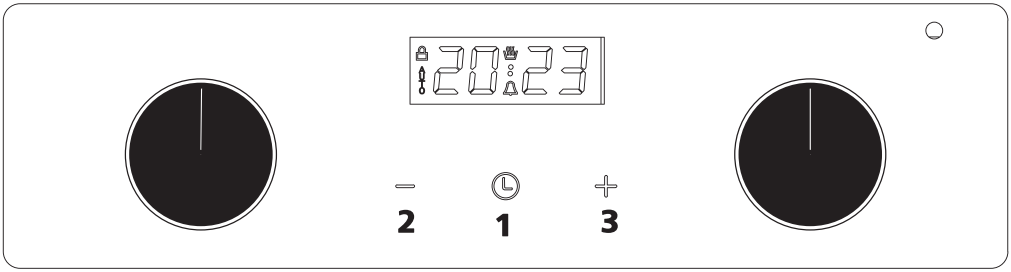


Las imágenes son representativas



4.2.1.Uso Del Temporizador Digital (*)

NOTA: Este producto no tiene función de programador. Solo cuenta con una función de recordatorio.



	recordatorio de minutos	**1**	Botón de selección de función
	icono de cocina	**2**	Botón Menos
A	icono cocción automática	**3**	Botón Más
●	icono de punto	**2 v 3**	Manual

4.2.1.1.Ajuste De La Hora (Formato 24h)

“0.00” y “AUTO” parpadean después de enchufar o volver a conectar a una fuente de alimentación. Mantenga presionado el botón 1 durante aproximadamente 2 segundos, el ícono del punto comenzará a parpadear. Configure la hora actual con los botones 2 y 3. Aproximadamente 7 segundos después del final del tiempo establecido, se memorizan nuevos datos. La corrección de tiempo se puede hacer después; Pulse los botones 2 y 3 durante unos 2 segundos, el icono del punto comenzará a parpadear. A continuación, puede establecer la hora actual. ¡Ten cuidado! Si no se establece la hora correcta, es posible que el horno no funcione correctamente.

4.2.1.2.Configuración Manual

Si el programador no está en modo semiautomático o totalmente automático, el horno se puede utilizar manualmente sin programar el tiempo de cocción.

4.2.1.3.Ajuste Del Recordatorio De Minutos

Puedes activar el minutero en cualquier momento, son funciones que funcionan independientemente del estado de actividad de otros programas. El tiempo que puede configurar varía de 1 minuto a 23 horas y 59 minutos.

• Pulse 1 hasta que el icono del contador de minutos empiece a parpadear sujetar “0.00” comienza a parpadear.

• Ingrese el tiempo requerido usando los botones 3 y 2. El icono del cuentaminutos permanece en la pantalla. Una vez transcurrido el tiempo establecido, el icono del minutero vuelve a parpadear y avisa con una señal sonora durante aproximadamente 7 minutos.

Opcional (*)

• Presione 1, 2 o 3 para apagar la señal;
• Cuando se presiona 1 durante unos 2 segundos, el icono del cuentaminutos desaparece y la pantalla muestra la hora actual.t

Cambiar los tonos de pitido del temporizador
El tono de los pitidos del temporizador se puede cambiar de la siguiente manera: Presione los botones 2 y 3 simultáneamente.
• Presione el botón 1 para ver el tono actual.
• Presione 2 para seleccionar el tono deseado del 1 al 3.

Salir de la configuración
•Presione los botones 2 y 3 simultáneamente para cancelar las funciones automáticas.
•Presione el botón 1, luego los botones 2 y 3 para seleccionar la configuración del contador de minutos.

Temporizador de cocina
Si el horno se apaga a la hora especificada, se puede configurar el temporizador de cocción. Se llama funcionamiento semiautomático. Presione el botón 1 hasta que “stop” y “0.00” parpadeen. Los dígitos junto al símbolo de cocción automática comienzan a parpadear. Configure el tiempo de cocción con los botones 3 y 2. Va desde 1 minuto hasta 10 horas. El tiempo establecido se memoriza después de unos 7 segundos; La hora actual se muestra de nuevo. el ícono de cocción automática permanece en la pantalla. Seleccione la temperatura y la función requeridas. Cuando se completa la cocción, una señal audible le advierte durante aproximadamente 7 minutos y el ícono de cocción automática comienza a parpadear nuevamente. Apague las perillas de función y termostato. Presione 1, 2 o 3 para cancelar la señal. Pulse el botón 1 durante unos 2 segundos para volver al funcionamiento manual.
TIEMPO DE COCCIÓN RETRASADO
Si es necesario abrir el horno durante el tiempo especificado, se puede ajustar el tiempo de cocción y el apagado a la hora especificada, el tiempo de cocción y el tiempo de finalización de la cocción. Se llama operación totalmente automática.
•Presione el botón 1 hasta que “stop” y “0.00” parpadeen. junto a el icono de cocción automática parpadea.
•Programe el tiempo de cocción con los botones 3 y 2. con 1 minuto
Varía entre 10 horas. (por ejemplo, 1 hora)
• Pulse el botón 1 hasta que se visualicen “Fin” y “18.30” (hora de finalización). Los íconos comienzan a parpadear.
•Programe el tiempo de apagado (fin de cocción) con los botones 2 y 3. Limitado a 23 horas y 59 minutos” (ejemplo 19:30)
•Gire los botones de función y termostato al programa requerido.

• El icono de cocción desaparece de la pantalla. El horno no se encenderá hasta la hora de inicio de la cocción (ejemplo 18:30), esta es la diferencia entre la hora de finalización de la cocción y el tiempo de cocción.
• Cuando finalice la cocción (por ejemplo, a las 19:30), sonará una señal audible durante unos 7 minutos y el ícono de cocción automática comenzará a parpadear nuevamente. Apague las perillas de función y termostato.
•Presione 1 de los botones 1, 2 o 3 para cancelar la advertencia. Pulse el botón 1 durante unos 2 segundos para volver a la cocción manual.

4.2.2.2.Funciones Del Horno

4.2.2.2.1.Encendido Inicial

Cuando el producto es encendido por primera vez, el símbolo del reloj comienza a parpadear en la pantalla. Para comenzar a utilizar el horno es necesario pasar la pantalla de apertura presionando la barra de ajuste durante aproximadamente 3 segundos. El símbolo del reloj deja de parpadear cuando se pasa la pantalla inicial. El producto entra en modo de suspensión.

4.2.2.2.2.Ajuste De Hora

Para ingresar al modo de configuración de la hora, presione y suelte la barra de configuración hasta que el símbolo de la hora comience a parpadear cuando no se haya configurado ninguna cocción ni recordatorios. En el modo de configuración del reloj, la hora se puede ajustar girando la barra de ajuste hacia la izquierda y hacia la derecha. En el modo de configuración del reloj, si no se realiza ningún ajuste durante 10 segundos, se sale del modo de configuración del reloj. La última posición de las manecillas de las horas y minutos se considera un tiempo determinado.

4.2.2.2.3.Ajuste Del Recordatorio

Para acceder a la configuración del recordatorio, presione y suelte la barra de ajuste hasta que el símbolo de la campana parpadee. En el modo de configuración de recordatorio, el recordatorio se puede ajustar girando la barra de ajuste hacia la izquierda y hacia la derecha. Una vez configurado el recordatorio, es necesario presionar la barra de ajuste para que esté activo. Si no presiona la barra de configuración, el recordatorio configurado se cancelará después de 10 segundos y el dispositivo entrará en modo de espera. Después de salir de la configuración del recordatorio, si se ha configurado el recordatorio, el símbolo de la campana permanecerá encendido; si no se ha configurado el recordatorio, el símbolo de la campana no se iluminará. Debe presionar la barra de configuración para saber cuánto tiempo queda antes de que expire el período de recordatorio establecido. Las manecillas de las horas y los minutos indican la hora en que finaliza el recordatorio durante 2 segundos y luego regresan a la hora. Para cancelar el recordatorio programado, presione la barra de ajuste durante aproximadamente 2 segundos. La duración del recordatorio se puede configurar en un máximo de 3 horas y un mínimo de 2 minutos

Opcional (*)

4.2.2.2.4.Ajuste De La Hora De Inicio De Cocción

Para acceder a la configuración de la hora de inicio de la cocción, presione y suelte la barra de ajuste hasta que el símbolo de inicio parpadee. En el modo de configuración de la hora de inicio de la cocción, la hora de inicio de la cocción se puede ajustar girando la barra de ajuste hacia la derecha y hacia la izquierda. Si no presiona la barra de ajuste, la hora de inicio de la cocción se cancelará después de 10 segundos y se activará el modo de espera. La hora de inicio de la cocción no se puede ajustar sola. Una vez configurada la hora de inicio de la cocción, la hora de finalización de la cocción se puede ajustar presionando la barra de ajuste. Si no se establece la hora de finalización de la cocción, se cancelará la hora de inicio de la cocción. El tiempo de inicio de la cocción se puede configurar de la siguiente manera: tiempo máximo activo + 12 horas, tiempo mínimo activo + 2 minutos.

4.2.2.2.5.Ajuste De La Hora De Finalización De Cocción

Para acceder a la configuración de final del tiempo de cocción, presione y suelte la barra de ajuste hasta que el símbolo de la campana parpadee. En el modo de configuración de la hora de finalización de la cocción, el final de la cocción se puede ajustar girando la barra de ajuste hacia la izquierda y hacia la derecha. Una vez configurado el recordatorio, es necesario presionar la barra de ajuste para que esté activo. Si no presiona la barra de configuración, el final de la cocción configurado se cancelará después de 10 segundos y el dispositivo entrará en modo de espera. Después de salir de la configuración del recordatorio, si se ha configurado el recordatorio, el símbolo de la campana permanecerá encendido; si no se ha configurado el final de la cocción, el símbolo de la campana no se iluminará. Debe presionar la barra de configuración para saber cuánto tiempo queda antes de que expire el período de el final de la cocción establecido. Las manecillas de las horas y los minutos indican la hora en que finaliza el final de la cocción durante 2 segundos y luego regresan a la hora. Para cancelar el recordatorio programado, presione la barra de ajuste durante aproximadamente 2 segundos. La duración del final de la cocción se puede configurar en un máximo de 3 horas y un mínimo de 2 minutos. + 15 horas, hora activa mínima + 2 minutos.

4.2.2.2.6.Ajuste De Cocción Diferida

La cocción diferida se utiliza cuando se desea que el proceso de cocción comience después de un tiempo determinado. Para programar una cocción retrasada, primero debe configurar la hora de inicio de la cocción y luego la hora de finalización. Por ejemplo: Hora activa: 10:00 a. m. Hora de inicio de cocción: 11:30 a. m. Hora de finalización de la cocción: 1:30 p. m. La cocción comenzará después de 1,5 horas y durará 2 horas.

4.2.2.2.7.Modo Manual

Si no está configurada la cocción automática, el horno está en modo manual. En este caso, los símbolos de inicio y parada están apagados y el relé está activo. Para cancelar los tiempos de cocción configurados y pasar al modo manual, es necesario mantener presionada la barra de ajuste en el menú de configuración correspondiente. Al cambiar al modo manual, los procesos de cocción configurados se cancelan y el dispositivo cambia a la pantalla principal donde se muestra la hora. En modo manual, el relé funciona. Si desea desactivar el horno, debe desactivar la posición de configuración de funciones en el horno. En este modo, todas las luces están apagadas.

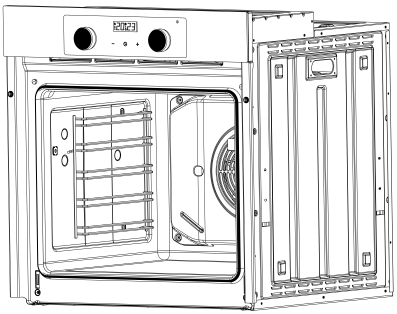
4.2.2.2.8.Cancelación Del Sonido De Alarma

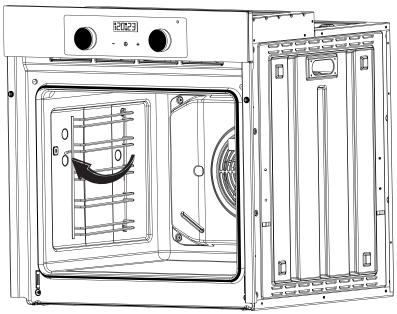
Cuando haya transcurrido el tiempo recordatorio o tiempo de cocción programado, sonará un aviso sonoro y visual. La alarma sonora y visual se puede cancelar presionando la barra de ajuste. Si no se toma ninguna medida, la alarma audible continúa sonando durante 1 minuto. Después del primer minuto, la alarma se detiene, pero sigue sonando una advertencia visual para indicar que la alarma ha terminado.

4.2.2.2.9.Recordatorio o Cancelación Automática De Cocción

La configuración de recordatorios o tiempos de cocción automáticos se puede cancelar presionando prolongadamente la barra de configuración en el menú de configuración correspondiente. El dispositivo vuelve al modo de suspensión. Las manecillas de las horas y los minutos indican el tiempo activo.

4.3. Limpieza de estantes de alambre



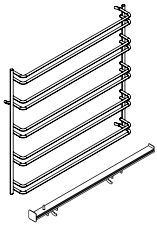


*Las imágenes son representativas.

Si aplica una fuerza perpendicular a la superficie en la que están fijados los estantes de alambre, los estantes de alambre se desprenderán. Se puede volver a colocar de la misma manera después de la limpieza.

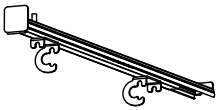
Opcional (*)

4.4. Instalación de rieles telescópicos. (*)



Los carriles telescópicos deben instalarse en el estante deseado consultando la guía de cocción. A la hora de instalar se diferencian según si están a la izquierda o a la derecha.

*Las imágenes son representativas.



Debe fijar los rieles telescópicos al cable superior del estante deseado.

*Las imágenes son representativas.

Compruebe que el carril telescópico se ajuste perfectamente al cable. El riel telescópico de la imagen es el riel telescópico izquierdo.

*Las imágenes son representativas.

Cuando desee quitarlo, tire de la lengüeta indicada por la flecha hacia abajo y luego tire del riel telescópico en contra de la dirección de montaje. Hay 2 de estos clavos, uno en la parte delantera y otro en la parte trasera, en los rieles telescópicos.

4.5.Iluminación del horno

- En todas las funciones, la iluminación del horno se enciende automáticamente y permanece encendida durante toda la cocción.

4.6.Apagando del horno

-Puede apagar el horno colocando el interruptor de función y el termostato en la posición de apagado (arriba).

5.Recomendaciones De Cocción

5.1.Información General Sobre La Cocción

- Evite en lo posible abrir la puerta del horno después de cocinar. Vapor caliente al abrir la puerta del horno; puede quemarle la mano, la cara y/o los ojos.

- Los valores de temperatura y tiempo dados para la cocción varían según la receta y la cantidad. Por este motivo, los tiempos y los valores de temperatura se dan como intervalos.

- Saque del horno los accesorios que no utilice durante la cocción. Los accesorios que no se utilizan durante la cocción pueden impedir que los alimentos se cocinen correctamente.

- Asegúrese de cortar los papeles de horno utilizados en la cocción de acuerdo con el recipiente. Los papeles resistentes a la grasa que se desbordan del contenedor pueden presentar riesgo de quemadura.

Opcional (*)

5.1.1.Tabla De Cocción (*)

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Nivel de rejilla	Precalentamiento (min)	Tiempo (min)
Bandeja de pastel	Inferior+Ventilador/ Superior+Ventilador	160	4-2	15	15-12
Molde de pastel	Inferior+Ventilador/ Superior+Ventilador	160	2	15	33-7
Börek	Inferior+Superior/ Superior+Ventilador	200	3-2	15	18-13
Panecillos	Inferior+Superior	200	4-3	15	8-6
Galletas	Inferior+Ventilador/ Superior+Ventilador	180	4-3	15	14-6
Pizza	Inferior+Superior	200	3	15	14-6
Pan baguette	Inferior+Ventilador	200	4	15	14-11
Tarta de manzana	Inferior+Ventilador/ Superior+Ventilador	180	3-2	15	20-8
Muffin	Inferior+Ventilador/ Superior+Ventilador	160	3	15	11-9
Lasaña	Inferior+Ventilador/ Superior+Ventilador	200	3	15	20-8
Pollo con verduras	Inferior+Superior	220	3-4	15	38-30
Pollo entero	Inferior+Ventilador/ Superior+Ventilador	240	PÇM	15	70-40
Pescado	Inferior+Ventilador/ Superior+Ventilador	240	3	15	15-15
Carne con verduras	Inferior+Superior	220	3	15	25-15
Pollo a la parrilla	Inferior+Ventilador/ Superior+Ventilador	220	3-4	15	22-15
Albóndigas a la parrilla	Superior	220	4	15	10-10
Algunos alimentos en la tabla de cocción pueden requerir fermentación, marinado u otro proceso previo. Estos no se indican en la tabla.					
Ejemplo de uso (para bandeja de pastel)					
Se calienta el horno durante 15 minutos. Luego, en modo Inferior+Ventilador, se cocina en la cuarta rejilla a 160 °C durante 15 minutos, después se mueve a la segunda rejilla y se cambia la función a Superior+Ventilador. Se cocina durante 12 minutos adicionales.					

Opcional (*)

6.Instrucciones Ambientales

6.1.Conformidad Con La Directiva RAEE y Eliminación Del Producto Desechado

Este producto es T.C. No contiene sustancias nocivas y prohibidas especificadas en el “Reglamento de Control de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos” publicado por el Ministerio de Medio Ambiente y Urbanismo. Cumple con el Reglamento WEEE.

Este producto está fabricado con componentes de materiales de alta calidad, que son reciclables y reutilizables. Por lo tanto, no deseche el producto con la basura doméstica o de otro tipo al final de su vida útil. Llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Pregúntele a su gobierno local acerca de estos puntos de recolección. Ayude a proteger el medio ambiente y los recursos naturales reciclando productos usados. Antes de tirar el producto, corte el enchufe para la seguridad de los niños y el mecanismo de bloqueo de la puerta de carga no se detendrá.

6.2.Información Sobre El Embalaje

El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables de acuerdo con nuestra legislación nacional. No deseche los residuos de envases junto con los residuos domésticos u otros, deséchelos en los puntos de recogida de envases especificados por la autoridad local.

7.Mantenimiento y Limpieza

7.1.Información General De Limpieza

- Si la limpieza no se realiza a intervalos regulares, la vida útil de su producto puede disminuir y los problemas comunes pueden aumentar.
- El producto debe limpiarse después de cada cocción. Este
De esta forma, los restos de comida se limpian fácilmente y se evita que se quemen en el próximo uso.
- No utilice limpiadores a vapor, detergentes abrasivos, polvos, cremas de limpieza u objetos afilados durante la limpieza. Los detergentes y los objetos pueden dañar las superficies de su producto.
- Limpie el producto con jabón para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.
- Antes de limpiar el producto después de la cocción, espere a que el producto se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.
- Asegúrese de que los líquidos restantes se limpien por completo después del proceso de limpieza.

Opcional (*)

7.1.2.Limpieza De Superficies Inox e Inoxidables

-No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para la limpieza de superficies inoxidables e inox.
- Tenga cuidado de limpiar en una dirección con un paño (que no raye) con detergente.
- La decoloración de las superficies de acero inoxidable e inoxidable con el tiempo no afecta el funcionamiento del producto.
-Las manchas a largo plazo en superficies de acero inoxidable e inoxidable pueden causar corrosión. Por lo tanto, limpie inmediatamente las manchas de cal, aceite, almidón y proteínas que se producen después de la cocción.

7.1.3.Limpieza De Superficies Esmaltadas

- Limpie las superficies esmaltadas con líquido lavavajillas, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- Puede utilizar la función de limpieza a vapor para suciedad leve no permanente en superficies esmaltadas. (*)
- Utilice lana de alambre de acero inoxidable y limpiador de hornos para limpiar los restos de alimentos quemados. (Puede obtener los limpiadores recomendados para limpiar superficies esmaltadas en el servicio autorizado)
- Antes de limpiar el producto después de la cocción, espere a que el producto se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

7.1.4.Limpieza De Superficies Catalíticas (*)

- Las paredes interiores del horno sólo pueden ser esmaltadas o catalíticas.
- Las paredes catalíticas del horno tienen un color mate claro y una superficie porosa.
- No se deben limpiar las superficies catalíticas del horno.
- Las superficies catalíticas absorben el aceite gracias a su estructura porosa y comienzan a brillar cuando la superficie está saturada de aceite. En este caso, se recomienda reemplazar las superficies.

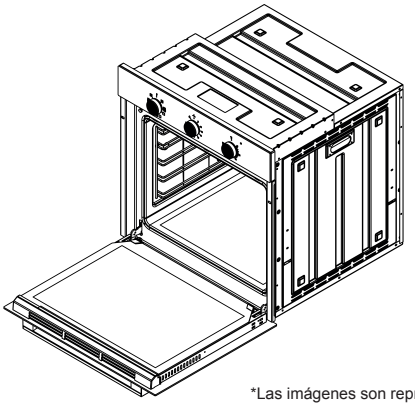
7.1.5.Limpieza De Piezas Plásticas y Superficies Pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con jabón para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja, y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni materiales abrasivos. Estos materiales pueden dañar las superficies.

7.1.6.Limpieza Del Panel de Control

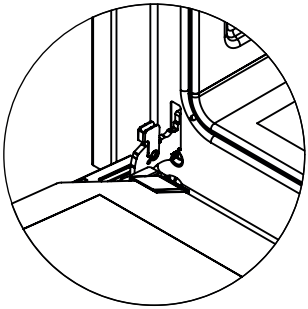
- Cuando limpie los paneles controlados por botones, limpie el panel y los botones con un paño suave húmedo y séquelos. No quite los botones y la junta debajo para limpiar el panel.
- Cuando limpie los paneles de control táctil, utilice un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco.

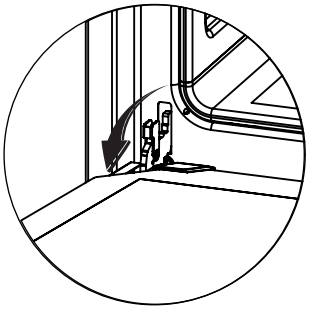
7.2.Desmontaje y Limpieza De La Puerta del Horno



1) Abre la puerta del horno

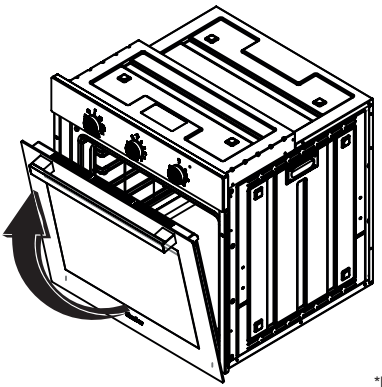
*Las imágenes son representativas.





2) Levante el bloqueo de la bisagra hacia arriba.

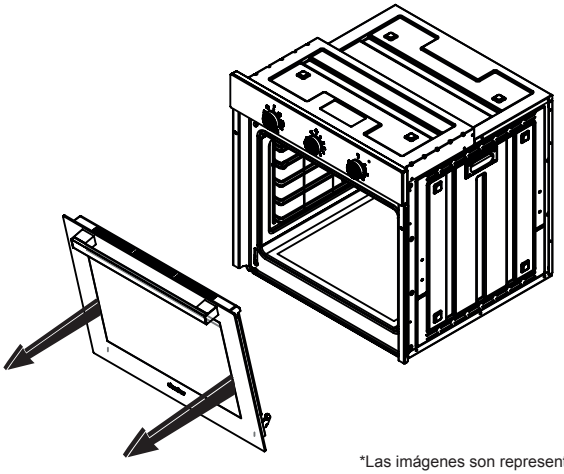
*Las imágenes son representativas.



3) Cierre ligeramente la tapa, levántela hacia arriba y tire de ella hacia usted.

*Las imágenes son representativas.

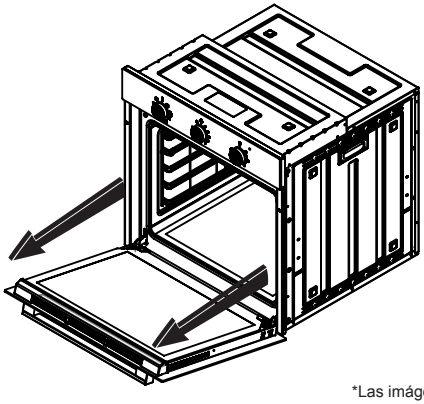
Opcional (*)



4) Para volver a colocar la cubierta después de la limpieza, invierta los pasos.

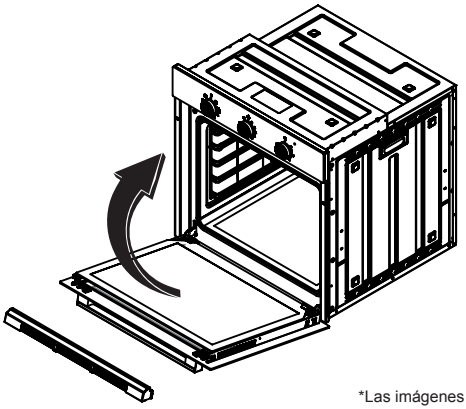
*Las imágenes son representativas.

7.3.Desmontaje y Limpieza Del Cristal De La Puerta



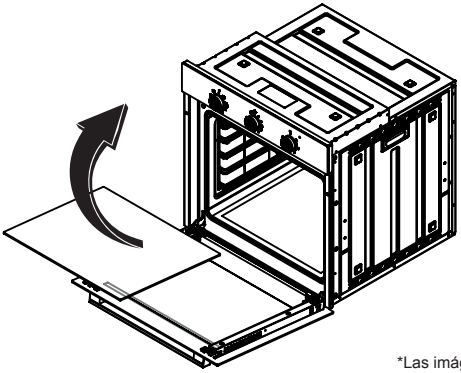
1) Sujete el plástico de la tapa por las esquinas y tire hacia arriba.

*Las imágenes son representativas.



2) Retire el cristal interior tirando hacia arriba.

*Las imágenes son representativas.



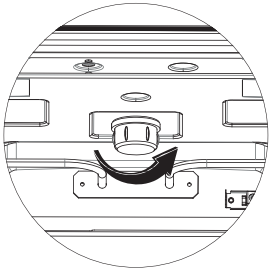
3) Retire el vidrio del medio (si lo hay) tirando de él hacia arriba.

*Las imágenes son representativas.

**Después de limpiar, siga los pasos en sentido inverso para volver a colocar la cubierta.

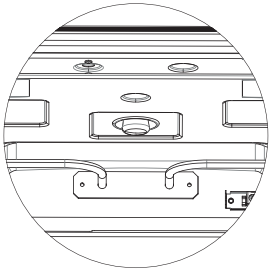
Opcional (*)

7.4.Sustitución De La Lámpara



Antes de retirar la lámpara, asegúrese de que el enchufe no esté enchufado en el portalámparas. Retire el cristal de la carcasa de la lámpara girándolo.

*Las imágenes son representativas.



Reemplace la lámpara defectuosa por una nueva. Vuelva a instalar la lámpara y el vidrio de la carcasa de la lámpara girándolo.

*Las imágenes son representativas.

*Las imágenes son representativas.

8.Si No Funcionase

Si no funciona; Antes de ponerse en contacto con el servicio, asegúrese de que el enchufe esté enchufado en el tomacorriente y que el fusible eléctrico en la instalación esté intacto, no haga nada que pueda dañar el producto.

Servicio y piezas de repuesto: Haga que nuestros servicios autorizados instalen su producto de forma gratuita. Puede obtener repuestos para su producto de su distribuidor o servicio autorizado.