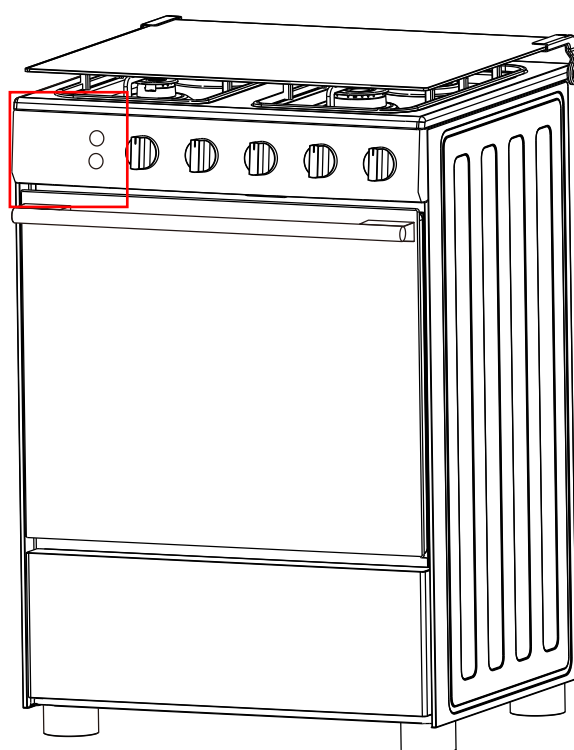




Línea Europea

Cocina a gas



MODELO LINDAU BLACK

Manual de instrucciones

¡Gracias por elegirnos! Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato. Este libro contiene información valiosa sobre la operación, el cuidado y el servicio. Manténgalo en un lugar seguro para futuras referencias. Si el aparato se vende o se transfiere a otro propietario, o si se muda de casa y abandona el electrodoméstico, asegúrese siempre de que el libro se entregue con el aparato para que el nuevo propietario pueda conocer el funcionamiento del aparato y las advertencias pertinentes.

ADVERTENCIA!

ESTAS ADVERTENCIAS SE PROPORCIONAN EN INTERÉS DE LA SEGURIDAD, LEA CUIDADOSAMENTE ANTES DE INSTALAR O USAR EL APARATO

Para mantener la EFICIENCIA y la SEGURIDAD de este aparato, le recomendamos: llame a los Centros de Servicio autorizados por la tienda donde compra la cocina. Siempre use repuestos originales

1. Este aparato está diseñado para uso no profesional dentro del hogar.
2. Antes de usar el aparato, lea atentamente las instrucciones en este manual del propietario, ya que debe encontrar todas las instrucciones que necesita para garantizar una instalación, uso y mantenimiento seguros. Mantenga siempre este manual del propietario a la mano, ya que puede Necesitar referirse a ello en el futuro.
3. Después de retirar el embalaje, verifique que el dispositivo no esté dañado. Ante cualquier duda, no utilice el aparato. Póngase en contacto con su Centro de Servicio más cercano de la tienda donde compra el aparato. Nunca deje los componentes del empaque bolsas de plástico, poliestireno espumado, clavos, etc. al alcance de los niños, ya que son una fuente de peligro potencial.
4. El aparato debe ser instalado solo por una persona calificada de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. El fabricante declina toda responsabilidad por una instalación incorrecta que pueda dañar a personas y animales y dañar la propiedad.
5. Este aparato diseñado para ser usado por niños mayores de 8 años. La persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento debe estar bajo supervisión e instruirse con respecto al uso de los aparatos de manera segura y comprender los peligros que implica el uso del aparato.
6. La seguridad eléctrica de este aparato solo se puede garantizar si la cocina está conectada a tierra de manera correcta y eficiente, de conformidad con las normas vigentes sobre seguridad eléctrica. Siempre asegúrese de que la conexión a tierra sea eficiente si tiene alguna duda, llame a un electricista calificado para que verifique el sistema. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños resultantes de un sistema que no haya sido conectado a tierra.
7. Compruebe que la capacidad eléctrica del sistema y las tomas sean compatibles con la potencia máxima de la encimera, como se indica en la etiqueta de clasificación. Si tiene alguna duda llame a un técnico calificado.
8. Cuando se utiliza la cocina por primera vez, se puede emitir un olor, que cesará después de un período de uso. Cuando utilice la cocina por primera vez, asegúrese de que la habitación esté bien ventilada, por ejemplo, abra una ventana o use un extractor y que las personas que pueden ser sensibles al olor

Evitar los humos. Se sugiere retirar a las mascotas de la habitación hasta que el olor haya cesado. Este olor se debe al acabado temporal de los revestimientos de horno y elementos de sandalia, por lo que el aislamiento absorbe la humedad.

9. Asegúrese de que el aparato esté apagado antes del mantenimiento apagando los interruptores principales y girando todas las perillas a la posición APAGADO.

10. Las aberturas y ranuras utilizadas para ventilación y dispersión de calor en la parte posterior y debajo del panel de control nunca deben cubrirse.

11. El usuario no debe reemplazar el cable de alimentación de este aparato. Siempre llame a un centro de servicio postventa autorizado por el vendedor en caso de daños o reemplazo del cable.

12. Este aparato debe utilizarse para el propósito para el cual fue diseñado expresamente. Cualquier otro uso se considera inadecuado y, por consiguiente, peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad por daños resultantes de un uso inadecuado e irresponsable.

13. Se deben seguir una serie de reglas fundamentales al usar aparatos eléctricos. Los siguientes puntos son de particular importancia, no toque el aparato donde tiene las manos o los pies mojados, no use el aparato con los pies descalzos. Nunca permita que el cable de red se estire, tire o se dañe si la cocina se mueve para limpiarla, etc. No use la cocina si el cable de red está dañado, consulte a un electricista calificado. No permita que la cocina sea utilizada sin supervisión por niños o personas que no estén familiarizadas con ella.

14. Siempre apague el suministro eléctrico de la cocina y deje que se enfríe antes de realizar cualquier operación de limpieza, etc.

15. Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de la cocina.

16. Para evitar derrames accidentales, no utilice utensilios de cocina con fondos irregulares o deformados.

En los quemadores o en las placas eléctricas.

17. Se debe tener especial cuidado al usar sartenes, etc. para evitar salpicaduras. o derrame de aceite caliente. No deben usarse sin supervisión ya que el aceite sobrecalentado puede

Hervir y también podría encender.

18. Las piezas de este aparato, las superficies de cocción, retienen el calor durante períodos considerables después de

apagando. Por lo tanto, se debe tener cuidado al tocar estas áreas antes de

Se han enfriado completamente.

19. Nunca utilice líquidos inflamables como alcohol o gasolina, etc. cerca del aparato cuando está en uso.

20. Cuando utilice aparatos eléctricos pequeños cerca de la encimera, mantenga alejado el cable de alimentación

De las partes calientes.

21. Asegúrese de que las perillas estén en su posición "OFF" (apagado) cuando el aparato no esté en uso. también

Haga que todas las partes potencialmente peligrosas del aparato sean seguras, sobre todo para los niños.

Quién podría jugar con el aparato.

22. Cuando el aparato está en uso, los elementos calefactores y algunas partes de la puerta del horno

llegar a ser extremadamente caliente Asegúrate de no tocarlos y mantener a los niños bien lejos.

23. Si utiliza el cable de alimentación para una sola fase, el área de sección transversal mínima es

10mm². Para las tres fases, el área de sección transversal mínima es de 2,5 mm².

24. El aparato que ha comprado puede ser ligeramente diferente al que se ilustra en este manual. Por favor refiérase a la información relacionada con el modelo que tiene.

25. No use limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría romper el vidrio. 26. Cualquier derrame debe eliminarse de la tapa antes de abrir y de la superficie de la encimera. Debe dejarse enfriar antes de cerrar la tapa.

Información de seguridad

POR FAVOR LEA LAS PRECAUCIONES A CONTINUACIÓN ANTES DE USAR SU APARATO.

Siempre

Apague los controles cuando haya terminado de cocinar y cuando no esté en uso.

Retroceda cuando abra la puerta de un horno para permitir que se acumule vapor o calor. dispersar.

Use guantes secos para el horno de buena calidad cuando retire artículos de la parrilla del horno.

Coloque las bandejas en el centro sobre la placa de cocción y asegúrese de que los mangos se mantengan alejados del

borde de la encimera y no puede calentarse con otras placas / sartenes calientes.

Tenga cuidado de evitar quemaduras por calor / vapor cuando opere los controles.

Apague el suministro de electricidad antes de limpiar y deje que el aparato se enfríe.

Asegúrese de que los estantes estén en la posición correcta antes de encender el horno.

Mantenga el aparato limpio, ya que la acumulación de grasa o grasa de la cocina puede causar un

fuego.

Siga los principios básicos de manejo de alimentos e higiene para evitar la posibilidad de crecimiento bacteriano.

Mantenga las ranuras de ventilación libres de obstrucciones.

Consulte el servicio técnico a un ingeniero de servicio de electrodomésticos calificado.

Tenga cuidado de no tocar los elementos de calefacción dentro del horno, ya que durante el uso del horno

se calienta

Nunca

Nunca cubra el interior del horno con papel de aluminio, ya que podría sobrecalentar el aparato.

Nunca deje a los niños sin supervisión donde se instale un aparato de cocina ya que todas las superficies estarán calientes durante y después de su uso.

No permita que niños o personas que no estén familiarizados con el aparato lo utilicen sin supervisión.

Nunca permita que nadie se siente o se pare sobre ninguna parte del aparato.

Nunca almacene artículos por encima del aparato que los niños puedan intentar alcanzar.

Nunca deje nada sobre la superficie de la encimera cuando esté desatendido y no esté en uso.

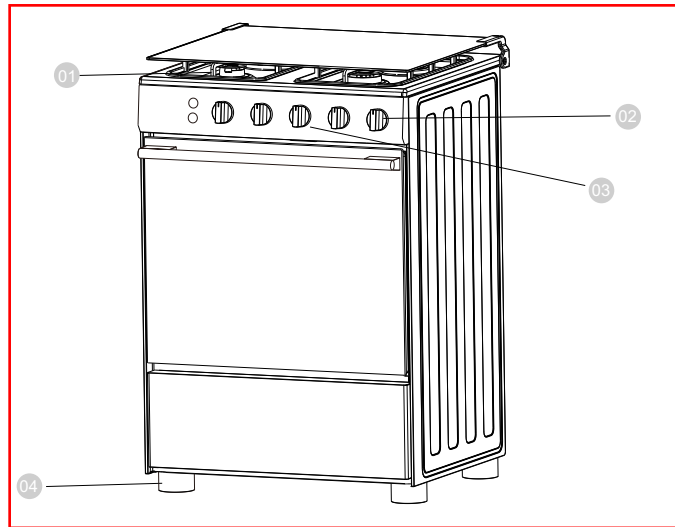
Nunca retire los estantes del horno mientras el horno esté caliente.

Nunca caliente recipientes de alimentos sin abrir, ya que la presión puede acumularse y hacer que el recipiente explote.

Nunca almacene productos químicos / alimentos, recipientes presurizados en o sobre el aparato, o en gabinetes inmediatamente encima o al lado del aparato. Nunca coloque objetos inflamables o plásticos sobre o cerca de la encimera. Nunca llene la grasa de freír el anillo de 1/3 de aceite de oliva o aceite de leche.

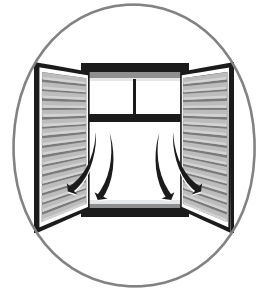
Nombre de Las Partes

1. Hornillas selladas.
2. Perillas de las hornillas
3. Perilla del horno
4. Pies del horno



Importante

El equipo que usted ha comprado puede ser diferente al que se encuentra ilustrado en este manual. Chequee por favor con la información del modelo que Usted ha comprado. La aplicación que usted tiene puede llevar un enchufe diferente al que está ilustrado en este manual. El enchufe que viene con el producto sigue la especificación eléctrica del país en donde es vendido.

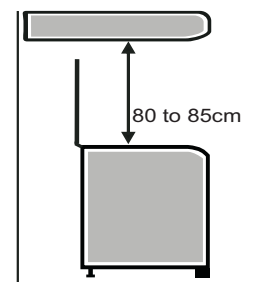


Condiciones del Lugar de Instalación

1. El uso de las estufas de gas produce calor y humedad en donde están instaladas.
2. Asegúrese que haya un buen flujo de aire, manteniendo una ventilación natural a través de una ventana, puerta o instalando una campanilla que extraiga el gas que se encuentra en el ambiente. Si la ventilación no es buena, esto puede causar la carência del oxígeno, lo cuál podría ser perjudicial para su salud y el rendimiento del gas.
3. Si la estufa de gas trabaja durante un largo periodo de tiempo, será necesario aumentar el flujo de aire.
4. La entrada de aire no debe disminuir el buen funcionamiento de la gama de gas o corte la llama del gas.
5. Para instalar su estufa de gas, compruebe si su casa tiene una llave de gas exclusivo para la estufa y se encuentra en buenas condiciones.
6. Asegúrese que su casa tenga un enchufe exclusivo para la estufa de gas y si se encuentra en buenas condiciones.
7. No instale la estufa de gas encima de las alfombras.
8. No instale la estufa de gas cerca del refrigerador, porque el calor excesivo dificulta su rendimiento.

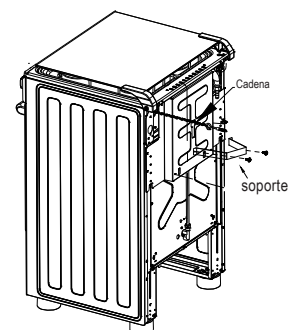
Instalación de la estufa de gas

1. Deje al menos 80 a 85 cm entre la parte superior de la estufa de gas y cualquier mueble o Campana de cocina antes de ser instalado.
2. Instalar la cadena en la parte posterior del horno; Instale el amortiguador de soporte en la placa trasera (sólo para algunos modelos).
3. Asegúrese de no bloquear la salida de gas del horno de embudo o las rejillas de ventilación de gas, al momento de instalar el horno.
4. El soporte metálico debe fijarse para asegurar que el calor de la cubierta trasera pueda escapar suavemente.



Instalación de Gas

1. Esta estufa fue diseñada para el uso de gas licuado GLP y GN.
2. Se debe utilizar siempre un regulador de presión exclusivamente para su estufa de gas. La falta de presión del regulador podría causar fugas de gas. Comprobar la validez de la presión del regulador. El regulador debe ser reemplazado cada 5 años.



Especificaciones técnicas del regulador

Presión: GLP 27.5 mbar / GN 18.4 mbar

Consumo Máximo: 2kg/h

3. Siempre use una manguera de PVC para el trabajo desde - 20° C a

100°. Asegúrese que la manguera:

.No tenga uniones.

.No vaya en la parte posterior de la estufa de gas, ni cerca de las salidas de aire caliente.

Debe ser menor a 125cm de largo.

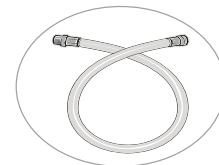
4. Si es posible, instale el cilindro de gas fuera de la cocina, en un lugar protegido y con flujo de aire.

5. Use una manguera de 1 / 2" metálica para conectarla a la estufa de gas.

6. Utilice manguera de plástico solo cuando no este ubicada en la parte posterior de la estufa de gas.



Regulador de presión



tubo metálico flexible

Manguera de Instalación

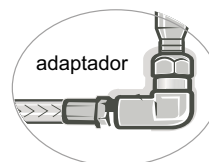
1. Coloque la abrazadera de metal en el extremo de la manguera.

2. Conectar la manguera a la entrada del horno y apretar la abrazadera

3. Coloque la pinza en el otro extremo de la manguera y conéctelo al regulador de presión. Apretar la pinza.

4. Regular la presión del cilindro de gas con cuidado

5. Después de la instalación chequea que no haya ninguna fuga usando jabón o detergente líquido.



adaptador



Seguridad para los niños

1. Evita accidentes. Antes de desempacar la estufa. Mantenga el material envoltorio fuera del alcance de los niños.

2. No permita a los niños manipular el equipo, ni siquiera cuando este desconectado.

3. Evitar que los niños toquen la superficie y permanezcan cerca del equipo cuando este caliente en uso todavía o después de estar apagado.

Para quien lo vaya a instalar

1. Desconecte la estufa antes de limpiarla o hacerle mantenimiento.

2. Nunca desconecte la estufa tirando del cable de alimentación. Use el enchufe. No manipule el enchufe de la estufa de gas. No gire, enrede ni apriete el cable de alimentación.

3. No es recomendable modificar las características del equipo. No instalar la cocina de gas sobre el cable de alimentación. Conecte la estufa de gas en su propia toma de corriente. No use extensiones, ni enchufes adaptadores. Para evitar cualquier accidente, antes de reemplazar la lámpara de la luz, apague las hornillas superiores y desenchufe el equipo. Use una lámpara de 25W para reemplazarla. Cuidado con la comida y los utensilios de cocina.

1. Para apartar o remover comida se deben utilizar guantes de cocina.

2. Nunca deje cerca de la cocina y de las hornillas ningún material inflamable mientras se encuentre en uso. Cuando este usando aceite de cocina o mantequilla deberá tener especial cuidado, ya que estos productos son inflamables.

3. No use el horno para guardar utensilios de cocina, especialmente aquellos que contengan residuos o grandes cantidades de aceite.

4. Los recipientes con curvas o bordes salientes no deberán ser usados, ya que estos por naturaleza son inestables.

5. El mango del utensilio debe colocarse hacia adentro.



Instrucciones para limpiar la cocina

1. Antes de limpiar o hacerle mantenimiento su estufa de gas debe estar desenchufada.

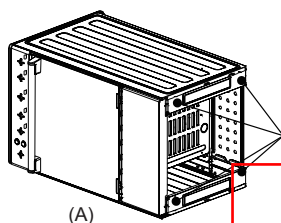
2. La limpieza debe hacerse cuando la estufa de gas se encuentre fría.

3. Por razones de higiene y seguridad usted deberá tener su estufa de gas siempre limpia.

4. elija el tamaño de la hornilla de acuerdo a la olla que vaya a utilizar.

5. Después de cada uso siempre deberá limpiarse el vidrio de la estufa de gas.

Instalación de los pies



Instale las cuatro ruedecillas en el panel básico. (Vea el dibujoA)

Cómo utilizar el horno

Ajuste del temporizador (sólo para algunos modelos)

1. Para ajustar la hora, gire la perilla a la hora deseada. (El tiempo se puede ajustar hasta 50 minutos)

Antes de encender el horno, por favor elimine los siguientes elementos:

- Bandeja central;
- Parrilla.

1. Identifique la perilla del horno en el medio de las perillas.
2. El encendido puede ser manual o eléctrico.

Encendido manual del horno (sólo para algunos modelos)

Gire la perilla a la posición máxima y al mismo tiempo coloque un fósforo encendido en el quemador del horno.

Encendido eléctrico (sólo para algunos modelos):

Pulse el botón de encendido y gire la perilla del horno al mismo tiempo hasta que la luz del horno encienda.

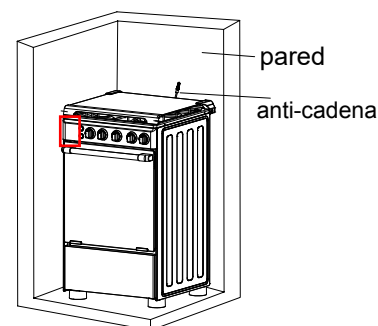
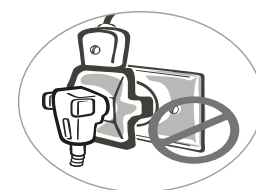
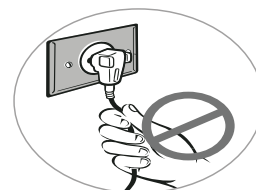
3. Asegúrese que el horno caliente, luego cierra la puerta cuidadosamente. Mantenga el horno a una temperatura máxima entre 10 a 20 minutos.

4. Seleccione la temperatura. Para apagar el horno, gire la perilla a la posición de apagado.

5. Su estufa de gas puede tener un control térmico o un termostato. El horno con un termostato le dará la temperatura más precisa con la perilla.

6 . Para cadena de antivuelo: Primero haz un agujero en la pared. Luego coloque el tapón de plástico en ella y finalmente atornille bien la cadena

(sólo para algunos modelos)



Bastidores Horno

El nivel en donde se debe colocar la rejilla o bandeja de hornear dependerá del tipo de alimentos que desee cocinar. Nosotros recomendamos:

1. Utilizar el regulador central para hacer pan, pasteles, etc
2. Siga las instrucciones de la receta adecuada.
3. Para hornear pan, galletas, pizzas y alimentos similares, use la placa de hornear en la rejilla.

Importante

Nunca hornear los alimentos directamente sobre el quemador superior o la bandeja que cubre el quemador.

Quemador para el encendido

1. Elige el mando del quemador que desea a la luz.
2. El encendido puede ser manual o eléctrico.



Manual de encendido (Sólo para algunos modelos)

1. Gire la perilla de la hornilla que desea encender hasta la posición máxima, luego mantenga cerca el fósforo de la hornilla.
2. Encendido eléctrico (sólo para algunos modelos): Pulse el botón de encendido y, al mismo tiempo gire la perilla en sentido antihorario hasta que encienda la hornilla.
3. Seleccione la temperatura.
4. Gire la perilla a la posición de apagado para apagar la hornilla.

Luz del horno (sólo para algunos modelos)

1. Presione el botón que indica la luz del horno para encender la luz.
2. Para apagar la luz, pulse el botón de nuevo.

Importante: Es normal que continúe el encendido mientras se mantiene presionado el interruptor de encendido.

El uso del asador: (Sólo para algunos modelos)

1. Retire la parrilla y sustitúyala por la bandeja del horno.
2. Coloque la comida en el asador utilizando las varillas que correspondan al tamaño del horno.
3. Gire la perilla del asador.
4. Cierre la puerta para que comience asar.

Accesorios: (sólo para algunos modelos)

Pincho de asado

El asador en su velocidad media calienta la comida uniformemente.

Al mismo tiempo, esto puede garantizar una mejor cocción.

Consejos (sólo para algunos modelos)

1. No use cualquier tipo de protección (papel aluminio), ya que esto podría causar obstrucción de la boquilla del gas o mal funcionamiento de las piezas de las hornillas.
2. Cuando use el horno, evite tocar el vidrio externo y los accesorios internos, espere que estos se enfríen dejándolos un tiempo prudencial y luego proceda a retirarlos.

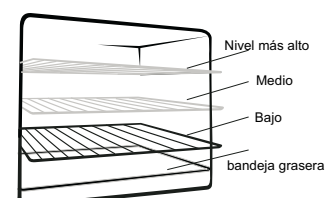
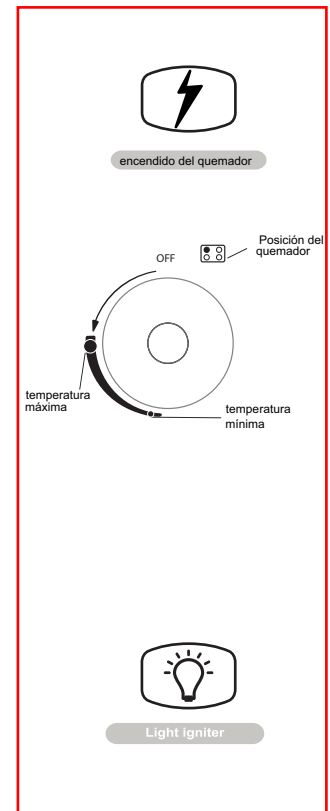
Recomendaciones Importantes

Para un menor y más eficiente consumo de gas es recomendable usar las parrillas con un diámetro adecuándose al tamaño de las hornillas previniendo quemaduras con la llama de la hornilla al momento de abrirla. Es recomendable reducir la llama antes que el líquido empiece a hervir. Y mantenga la llama a fuego mínimo mientras sea necesario con el fin de mantener la ebullición. Asegúrese que haya una buena ventilación en el lugar en donde se encuentre instalada la estufa de gas. Es recomendable encender la hornilla antes de colocar la olla sobre la parrilla.

Limpieza y Mantenimiento

Antes de hacer limpieza y mantenimiento la estufa de gas deberá estar desenchufada.

1. Al terminar de usar la estufa de gas límpiela con un paño suave, con una solución de agua, jabón y bicarbonato (2 cucharaditas llenas en 1 litro de agua)
2. Para limpiar el vidrio frontal y el panel de control, es recomendable usar un papel seco.
3. No use detergentes, corrosivos o abrasivos muy fuertes.



Instrucciones de la parte de la parrilla en el horno de gas independiente (solo para algunos modelos):

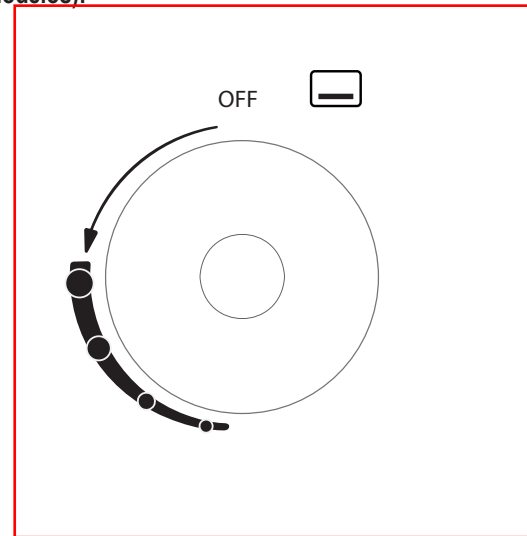
1> Al usar la función de parrilla, el proceso de operación debe ser: Encienda el gas principal interruptor, si está permitido, verifique el sistema de flujo de gas si la presión cumple con el tipo y presión que se proporciona en la etiqueta de clasificación.

2> Presione el botón de encendido con la mano izquierda y, al mismo tiempo, presione la válvula mando de operación y gire a **la izquierda 60 grados** con la mano derecha, y luego se escuchará el sonido de una descarga de encendido a alta presión. La parrilla debe ser se enciende y la llama debe atravesar todos los orificios de fuego rápidamente, la llama será estable. Después de 4-5 segundos puede detener el funcionamiento de ambas manos.

3> Confirme que la parrilla funciona normalmente, después de colocar los alimentos que necesitan para asar, cierre ligeramente la puerta del horno. No cierre la puerta rápidamente y fuerte, o la llama se apagará por el salto de la presión en cavidad.

4> Después de cerrar la puerta, observe que la llama se mantiene estable a través de la ventana, ajuste el temporizador para asar según las necesidades del usuario.

Instrucciones de la parte de la parrilla en el horno de gas independiente (solo para algunos modelos):



PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCION
Olor a gas	La conexión de la manguera Tubo pinchado	Cambie la instalación
	Quemadores en posición incorrecta	Colocarlos en posición correcta
	Quemador en uso se apago accidentalmente	Llame al Servicio de Atención Al cliente
	El regulador está mal Instalado.	Instale correctamente
Fuerte olor	Aceite y grasa al fabricar al fabricar la estufa.	Esto es normal al utilizarla por primera vez.
Ruido	Expansión de metal debido al calor.	Normal
Los componentes eléctricos no funcionan.	Desconecte la estufa. La toma de corrientes no tiene energía.	Conecte el cordón eléctrico. Compruebe el toma corriente conectando una lámpara.
Al encender la lámpara, se inicia el motor del asador.		Esto es normal.

TABLA GENERAL DE EQUIVALENCIAS

MEDIDAS COMUNES		MEDIDAS LIQUIDAS	
1 Pizca	Menos de ¼ de cucharadita	8 cucharadas	½ taza
3 Cucharaditas	1 cucharada	1 taza	8 onz. liquidas
2 cucharadas	30 gramos = 1 Onza	1 taza	¼ Litro
4 cucharadas	¼ taza	2 tazas	½ Litro
8 cucharadas	½ taza	3 tazas	1 Botella = 750cc
12 cucharadas	¾ taza	4 tazas	1 Litro
16 cucharadas	1 taza		
EQUIVALENCIAS EN FARENHEIT Y GRADOS CELCIUS			
122° F = 50°C		250° f = 121° C	
400°F = 204° C			
130	54	275	135
150	66	300	149
175	79	325	163
200	93	350	177
225	107	375	191

Thank you for choosing us! Please read all instructions before using this appliance. This book contains valuable information about operation, care and service. Keep it in a safe place for future reference. Should the appliance be sold or transferred to another owner, or should you move house and leave the appliance, always ensure that the book is supplied with the appliance so that the new owner can be acquainted with the functioning of the appliance and relevant warnings.

Warning

THESE WARNINGS ARE PROVIDED IN THE INTEREST OF SAFETY, PLEASE READ THEM CAREFULLY BEFORE INSTALLING OR USING THE APPLIANCE

- To maintain the EFFICIENCY and SAFETY of this appliance, we commend:
 - Call the Service Centers authorized by the store where you buy the cooker.
 - Always use original Spare Parts
1. This appliance is intended for non-professional use within the home.
 2. Before using the appliance, read the instructions in this owner's manual carefully, since you should find all the instructions you require to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.
 3. After removing the packaging, check that the appliance is not damaged. If you have any doubt, do not use the appliance. Contact your nearest Service Centre of the store where you buy the appliance. Never leave the packaging components plastic bags, foamed polystyrene, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.
 4. The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.
 5. This appliance designed to be used by children aged above 8 years. Person with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge shall be under supervision and instructed concerning use of the appliances in a safe way and understand the hazards involved when using the appliance.
 6. The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with current regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient if you have any doubts call in a qualified electrician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
 7. Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the hob, as indicated on the rating label. If you have any doubts call in a qualified technician
 8. When the cooker is first used an odor may be emitted, this will cease after a period of use. When first using the cooker ensure that the room is well ventilated e.g., open a window or use an extractor fan and that persons who may be sensitive to the odor

avoid any fumes. It is suggested that any pets be removed from the room until the smell has ceased. This odor is due to temporary finish on oven liners and element sandal so any moisture absorbed by the insulation.

9. Ensure that the appliance is switched off before maintenance by switching off the main switches and turning all knobs to OFF position.
10. The openings and slots used for ventilation and dispersion of heat on the rear and below the control panel must never be covered.
11. The user must not replace the supply cable of this appliance. Always call an after-sales servicing Centre authorized by the seller in the case of cable damage or replacement.
12. This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from improper and irresponsible use.
13. A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance do not touch the appliance you're your hands or feet are wet do not use the appliance bare footed. Never allow the Mains Cable to be stretched, pulled or damaged if the Cooker is moved for cleaning etc. Do not use the cooker if the Mains Cable is damaged, consult a qualified electrician. Do not allow the cooker to be used unsupervised by children or persons unfamiliar with it.
14. Always switch off the electrical supply to the cooker and allow it to cool down before carrying out any cleaning operations etc.
15. Danger of fire: do not store items on the cooker surfaces.
16. To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners or on the electric plates.
17. Special care should be taken when using chip pans etc. in order to avoid splashing or spillage of hot oil. They should not be used unattended since over heated oil may boil over and could also ignite.
18. Parts of this appliance, cooking surfaces, retain heat for considerable periods after switching off. Care should, therefore, be taken when touching these areas before they have completely cooled down.
19. Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
20. When using small electrical appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
21. Make sure the knobs are in its "OFF" position when the appliance is not in use. Also make all potentially dangerous parts of the appliance, safe, above all for children who could play with the appliance.
22. When the appliance is in use the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.
23. If you use the power cable for single phase, the minimum cross-sectional area is 10mm^2 . For three phases the minimum cross sectional area is 2.5 mm^2

24. The appliance that you have bought may be slightly different from the one illustrated in this manual. Please refer to the information related to the model you have.
25. Do not use harsh abrasive cleaner or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
26. Any spillage should be removed from the lid before opening and the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.

Safety Information

PLEASE READ THE PRECAUTIONS BELOW BEFORE USING YOUR APPLIANCE.

Always

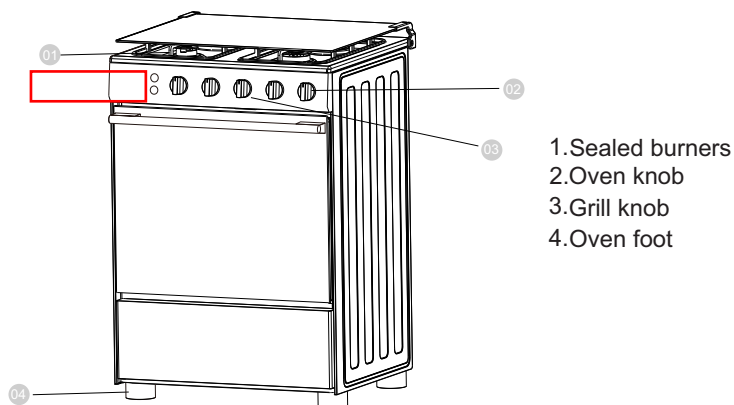
- _ Turn controls OFF when you have finished cooking and when not in use.
- _ Stand back when opening an oven door to allow any build up of steam or heat to disperse.
- _ Use dry good quality oven gloves when removing items from the oven grill.
- _ Place pans centrally over the hotplate and make sure handles are kept away from the edge of the hob and cannot become heated by other hot plate/ pans.
- _ Take care to avoid heat/ steam burns when operating the controls.
- _ Turn off the electricity supply before cleaning and allow the appliance to be cool.
- _ Make sure the shelves are in the correct position before switching on the oven.
- _ Keep the appliance clean, as a build up of grease or fat from cooking can cause a fire.
- _ Follow the basic principles of food handling and hygiene to prevent the possibility of bacterial growth.
- _ Keep ventilation slots clear of obstructions.
- _ Refer servicing to a qualified appliance service engineer.
- _ Take care to avoid touching heating elements inside the oven, as during use the oven becomes hot.

Never

- _ Never line the interior of the oven with foil as this may cause the appliance to overheat.
- _ Never leave children unsupervised where a cooking appliance is installed as all surfaces will be hot during and after its use.
- _ Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it without supervision.
- _ Never allow anyone to sit or stand on any part of the appliance.
- _ Never store items above the appliance that children may attempt to reach.
- _ Never leave anything on the hob surface when unattended and not in use.
- _ Never remove the oven shelves while the oven is hot.
- _ Never heat up unopened food containers as pressure can build up causing the container to burst.
- _ Never store chemicals/food stuffs, pressurized container in or on the appliance, or in cabinets immediately above or next to the appliance.
- _ Never place flammable or plastic items on or near the hob.
- _ Never fill a deep fat frying pan more than 1/3 full of oil or use a lid.

Product description

Parts name

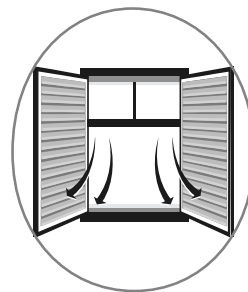


Important

The appliance that you have bought may be slightly different from the one illustrated in this manual. Please refer to the information related to the model you have. The appliance you have may carry a different plug than the one illustrated in this manual. The plug that comes with the product follows the electrical specification of the country where it is sold.

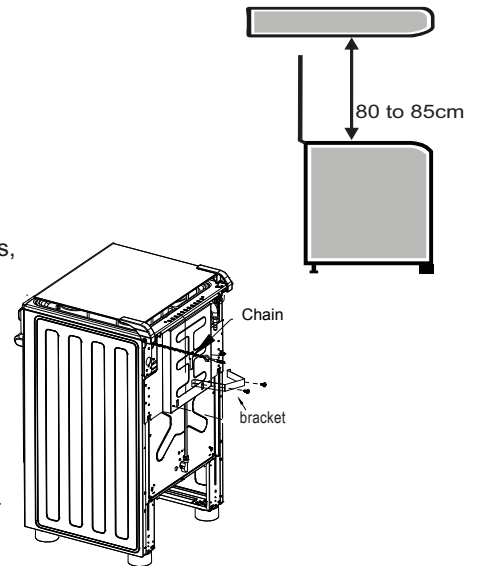
Installation place conditions

- 1>The use of the gas ranges produce heat and humidity where they are installed
- 2> Be sure that there is a good air flow, keeping natural air ventilation through a window or door by installing a range hood to extract the air. If ventilation is not good, this might cause lack of oxygen, which is dangerous for your health and the gas performance.
- 3> If the gas range will be working for a long period of time, an extra ventilation will be necessary to increase the air flow.
- 4> Air draft should not decrease the performance of the gas range or cut the gas flame.
- 5>To install your gas range to a LPG(Liquefied Petroleum Gas) and NG pipe, check if your hose has a gas tap exclusive for the gas range and if this is in good condition.
- 6> Be sure that your house has an exclusive plug for your gas range and this is in good conditions.
- 7> Do not install the range on top of carpets.
- 8> Do not install the range near the refrigerator, as the excessive heat hinders its performance.



Gas range installation

- 1> Leave at least 80 to 85cm between the top of the gas range and any cabinet or range hood install above prepared to be installed built in.
- 2> Install the chain to the back of the oven;
Install the bracket to the back plate (only for some models).
- 3> Make sure to not block the oven gas exit, including the funnel or the gas vents, when you install the oven.
- 4> Metal bracket should be fixed well, to ensure the heat of back cover can go out smooth.

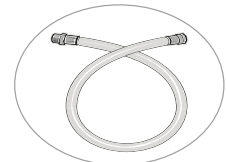


Gas installation

- 1> This range was designed for use with LPG and NG.
- 2> Always use a pressure regulator exclusive for your gas range. The lack of pressure regulator might cause excess of pressure and leak of gas. Always check for the validity of the pressure regulator. Hose and regulator should be replaced every 5 years. Technical specification of the pressure regulator.
 - Pressure: LPG 27.5 mbar / NG 18.4 mbar
 - Max. consumption: 2kg/h
- 3> Always use a PVC hose to work from -20°C to 100°C. Be sure that hose:
 - does not have joints.
 - does not go on the back of the gas range neither close to the hot air exits.
 - its less then 125cm long.
- 4> If possible, install the gas cylinder outside the kitchen, in a place protected and with air flow.
- 5> Use a ½ metallice hose to connect to the gas range.
- 6> Only use a plastic hose when this one does not go on the back of the gas range.



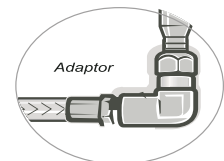
Pressure regulator



Metallic flexible tube

Hose installation (only for some modes):

- 1> Place the metal clamp on the hose end.
- 2> Connect the hose to the oven inlet and tighten the clamp.
- 3> Place the other clamp on the opposite hose end and connect it to the pressure regulator, Tighten the clamp.
- 4> Bolt the pressure regulator to the gas cylinder carefully.
- 5> After the installation, check if there is any gas leak, using soap or liquid detergent foam.



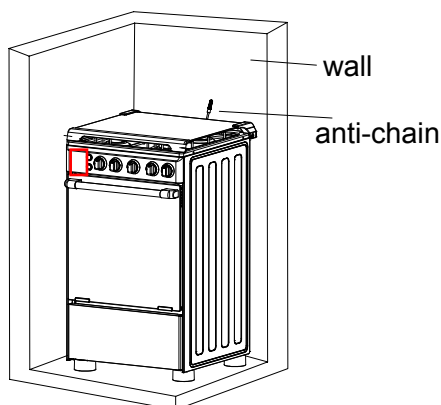
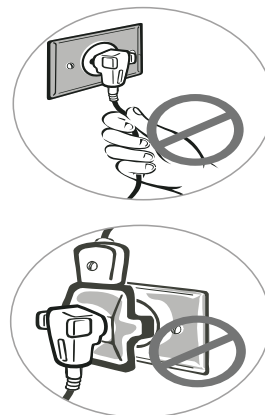
Safety

For children

- 1>. Avoid accidents. After unpacking the range, keep packing materials away from children.
- 2>. Do not allow children to handle the appliance, even when it is disconnected.
- 3>. Prevent children from touching the range surface and from staying in its proximity when in use, still hot, or after turn off.

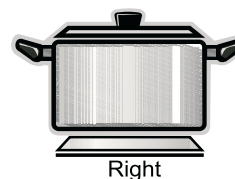
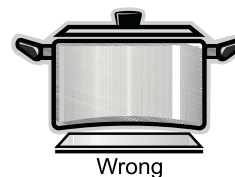
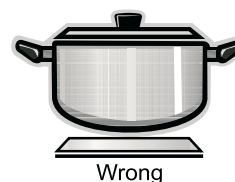
For the user and installer

- 1>. Disconnect the range before cleaning or doing maintenance.
- 2>. Never unplug the range by pulling on the power cord. Use the plug.
Do not manipulate your gas range plug. Do not bite, twist or tie the power cord.
- 3>. It is dangerous to modify your gas range specifications and characteristics.
Do not install your gas range on top of the power cord.
- 4>. Connect the range to its own outlet. Do not use an extension cord or adaptor plug.
To avoid any accident, before replacing the light lamp, turn off the cook top burners and unplug the appliance. Use a range lamp of 25W to replace it.
- 5>. For anti-chain: First punch a hole on the wall. Then put the plastic plug into it and screw the chain at last. (only for some modes):



Care with food and cookware

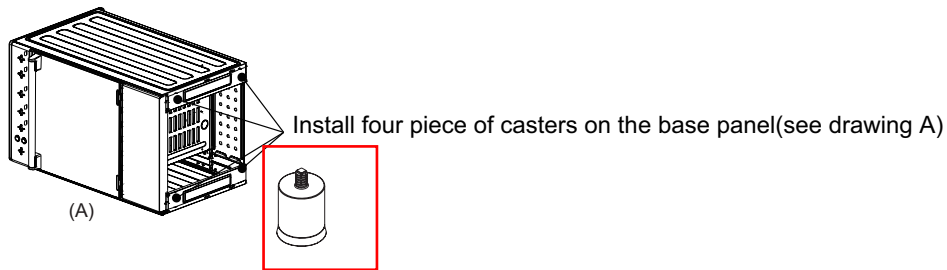
- 1> To handle or remove food, please use the cooking gloves.
- 2> Never leave clothes or flammable materials near the burners when the range is in use. When using frying oil or butter, additional care must be taken since these products are flammable.
- 3> Do not use the oven to store utensils, especially those containing residues or large quantities of oil or fat.
- 4> Containers with curved bases or salient edges must not be used since they can be easily destabilized when moved.
- 5> The handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward.



Instructions for cleaning your range

- 1> Before cleaning or servicing your gas range, unplug it and cut gas tap.
- 2> Cleaning should be done when the appliance is cold.
- 3> For hygienic and security reasons, you should keep your gas range always clean.
- 4> After each use, always clean the glass cover of the gas range.
- 5> Choose the burner size according to the pot you are going to use.

Foot installation:



How to use:

Timer setting:(only for some models)

1> To set the time, turn the knob clockwise to the desired time.The time can be set up to 50 minutes.

2> When cooking is finished, it will beep.

Before lighting the oven,please remove the following elements: A.Dripping pan; B.Baking rack.

C.Identify the oven knob in the middle of the knobs. D.Ignition can be manual or electric.

Manual ignition:Turn the knob to the maximum position, then at the same time keep a match close the oven burner.(only some models)

Electric ignition (only some models) : Press the ignition button and turn the oven knob counterclockwisely at the same time until the oven light.

1> Be sure that the oven is burning, then close door smoothly. Preheat the oven at maximum temperature for 10 to 20 minutes.

2> Select the temperature.To turn off the oven,turn the knob to the off position.

3> your gas range can have a thermo control or a thermostat.Oven with a thermostat will give you more precise temperature as indentified mo the oven konb.

Oven racks:

Leveling the baking rack or tray will depend on the type of the food you want to cook. We recommend:

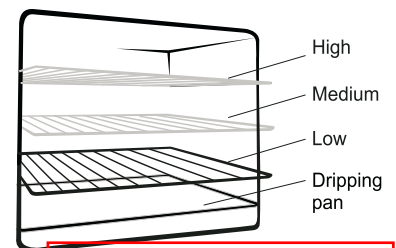
1> Use the central slider to bake bread,cakes,etc.

2> Follow the instructions of the proper recipe.

3> To bake bread, cookies,pizzas or similar food, use the baking plate on the grate.

Important:

Never bake food directly on the upper burner or the tray covering the burner.



Burner ignition

1> Choose the knob of the burner that you want to light.

2> Ignition can be manual or electric.

Manual ignition: (only some models)

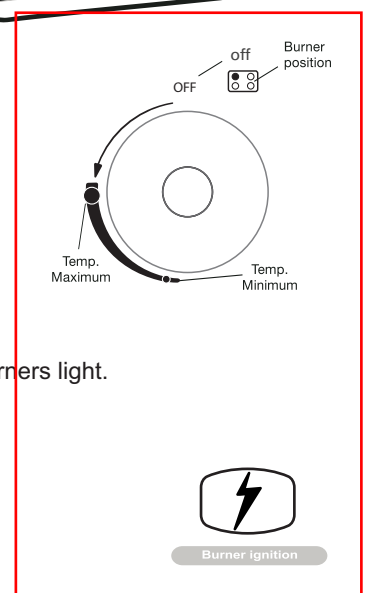
Turn the knob of the burner you want to light up to maximum position, then at the same time keep a match close the burner.

Electric ignition (only for some modes):

Press the ignition button and at the same time turn the knob counterclockwise until the burners light.

3> Select the temperature.

4> Turn the knob to off position to turn off the burner.

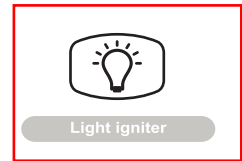


Oven light(only for some models)

1> Press the button that indicates the oven light to turn the light on.

2> To turn the light off, press the button again.

It is normal that all the burners have continuous sparking when pressing the electric ignition.



Usage of the Rotisserie Rack: (only for some models)

1> Remove the grill rack and replace with the oven tray.

2> Put the food on the rotisserie and fix it using the forks, then install the rod on corresponding support inside the oven.

3> Turn on the knob "Grill" as indicated in the previous point.

4> Gently close the door to start roasting.

Accessories: Rotisserie skewer

The average speed of the motor heat the food evenly. At the same time, it can guarantee the nutrition of the food.

Tips and adverse side

1> Do not use any kind of protection on the board (aluminium foil) as it could cause clogging of the gas nozzle or bad coupling of the burners parts.

2> When using the oven avoid touching its glass surface and internal accessories, wait for them to cool for a reasonable time before handling them.

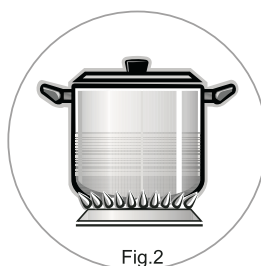
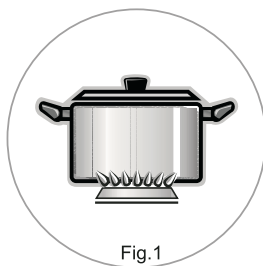
3> When cooking on the oven, avoid contact with glass. Avoid children in the kitchen when you are cooking.

4> Never allow a kid to sit on the oven door, neither put heavy items on it.

5> To avoid electrical shocks, unplug the gas range when you replace the oven light.

Important recommendations

For a lower and more efficient gas consumption it is advisable to use pans with a diameter adequate to the burners size (fig.1 and 2), preventing the flame to burn in the open (fig.3). It is advisable to reduce the flame as soon as the liquid starts to boil, and keep the flame to the minimum necessary to sustain boiling. Make sure there is adequate ventilation in the room where the range is installed. For an easier ignition, light the burner before placing the pan over the grill.



Cleaning and maintenance

Before any cleaning or servicing unplug the gas range and cut gas tap.

1> To clean the finishing use a soft cloth with a hot soap water solution with bicarbonate (2 spoonfuls in 1L of water).

2> To clean the glass front and control panel of the touch pad system, it is recommended to use a dry paper towel.

3> Do not use detergents aerosols, corrosive or strongly abrasive products.

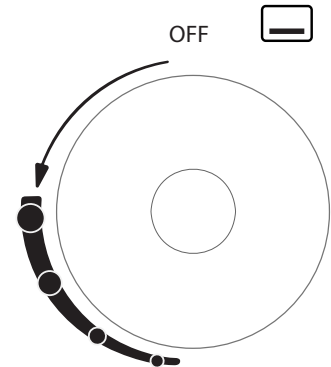
4> Do not use scrubbers as they may deteriorate the appearance and polish.

Important

When cleaning the board or the burners, you must be careful not to let food remainders into the oven, pay attention into the gas exit.

Instruction of grill part in free-standing gas oven (only for some models):

- 1> When using grill function, the operate process should be: Turn on chief gas switch, if allowed, check the gas flow system whether the pressure fulfill the kind and pressure that provided on rating label.
- 2> Press the ignition button with left hand, and at the same time, press the valve operation knob and turn left 60 degree with right hand, and then sound of high pressure ignition discharge shall be heard. Grill shall be ignited and the flame shall go through all the fire holes quickly, the flame shall be stable. After 4-5 seconds you can stop the operating of both hands.
- 3> Confirm the grill working normally, after puttiing the foods materical that need to be grilled, close the oven door lightly. Do not close the door rapidly and strongly, or the flame will go out because of the leaping of the pressure in cavity.
- 4> After closing door, observe the flame is buring stable through the window, set the timer to grill accroding to user's need.



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Gas Smell	Connection hose or tubing punctured	Change the installation
	Burners incorrect position	Place them in the correct position.
	An oven burner in use accidentally went off.	Call the costumer service
	Pressure regulator badly installed	Install it correctly
Strong Smells	Oil and grease used to manufacture your stove	It is normal the first time you use it.
Noise	Metal expansion due to heat	Normal.
Electric components do not function	Disconnected stove socket without power	Connect the electric cord.Check the socket connecting a lamp.
When turning on the lamp,the roasting rod		It is normal.

GENERAL EQUIVALENCES TABLE			
COMMON MEASURES		LIQUID MEASURES	
1 Pinch	Less than $\frac{1}{4}$ teaspoonful	8 Spoonfuls	$\frac{1}{2}$ Cup
3 Teaspoonfuls	1 Spoonful	1 Cup	8 Liquide Ounces
2 Spoonfuls	30 grams= 10 Ounce	1 Cup	$\frac{1}{4}$ Liter
4 Spoonfuls	$\frac{1}{4}$ Cup	2Cups	$\frac{1}{2}$ Liter
8 Spoonfuls	$\frac{1}{2}$ Cup	3 Cups	1Liter
16 Spoonfuls	1 Cup		
EQUIVALENCES FARENHEIT AND CELCIUS GRADES			
122° F = 50°C	250° f = 121° C	400°F = 204° C	
130 54	275 135	425	218
150 66	300 149	450	232
175 79	325 163	475	246
200 93	350 177	500	260
225 107	375 191		



Línea Europea

SERVIMATIC SAC.

CERTIFICADO DE GARANTÍA PARA ARTEFACTOS KLIMATIC

Concede un año de garantía total, contra defectos de fabricación de nuestros productos o de sus componentes.

Condiciones generales

- 1.** Esta garantía cubre defectos de funcionamiento o la calidad de sus componentes.
- 2.** Lea cuidadosamente el manual del usuario para conocer las condiciones normales de funcionamiento y restricciones de esta póliza.
- 3.** La reparación se realiza en forma gratuita por parte de SERVIMATIC SAC durante el periodo de vigencia de la garantía, siempre y cuando se haya producido por defectos de fabricación.
- 4.** Para hacer efectiva la garantía el cliente deberá comunicarse a nuestro call center a los números detallados en la presente póliza.
- 5.** La garantía rige a partir de la fecha de adquisición del producto.
- 6.** El producto será cambiado únicamente cuando los defectos de fabricación o fallas de materiales resulten irreparables. En todos los demás casos la garantía se hará efectiva mediante la reparación o sustitución correspondiente de la parte y/o pieza afectada.
- 7.** En ningún caso el distribuidor, ni SERVIMATIC SAC, asume la responsabilidad por el contenido de posibles productos en el interior de los artefactos al momento de producirse la contingencia.
- 8.** El distribuidor ni SERVIMATIC SAC, asume responsabilidad en los siguientes casos:
 - Mal funcionamiento del producto por no cumplir las instrucciones indicadas en el manual del usuario.
 - Uso de reguladores de presión de tipo industrial o de paso directo de gas. Nuestras cocinas están diseñadas para funcionamiento normal con una presión de 280 mm H₂O con una tolerancia de +/- 20% características que poseen los reguladores de presión de uso doméstico.
 - Productos destinados al uso comercial, salvo indicación del manual.
 - Las puertas, ventanas, tapas y mesa de trabajo de vidrio, no están consideradas dentro de la cobertura de garantía.

CONSERVE ESTE CERTIFICADO

- Productos cuyas partes y/o piezas hayan sido material de alteraciones modificaciones perdidas y/o manipulación por personas no autorizadas o ajenas a nuestros centros técnicos autorizados.

- Problemas generales por; mala manipulación, agentes externos (tierra, polvo, agua, insectos, conexiones exteriores, roedores, fluctuaciones de voltaje, desastres naturales, agentes de limpieza no especificadas en el manual, etc).

- Productos cuyo numero de serie o la indicación y/o placa de este haya sido alterada, borrado o eliminado y los que carecen del comprobante de pago que acredite su compra.

- La garantía no cubre aquellas partes que están sujetas, a la manipulación habitual del cliente o personas encargadas de su manejo (perilla, botones, manija, luces piloto, filtros y accesorio como parrillas, rosticeros, bandejas, etc.) y que presenten signos de desgaste normal por uso, o que se haya forzado su uso en contra del sentido correcto.

- Daños ocasionados por transporte, mala manipulación y casos fortuitos. Tampoco cubre el deterioro del producto por uso normal

- La garantía no cubre los gastos de programación, limpieza mantenimiento ni transporte del producto, ni se responsabiliza por atenciones de servicios técnicos autorizados fuera de la garantía

- La adaptación de repuestos y accesorios no originales, que pueden causar un funcionamiento defectuoso.

- Daños ocasionados por causas de fuerza mayor (incendios, inundaciones, actos terroristas, terremotos, etc).

- Daños originados por falta de mantenimiento o por causa de productos de limpieza o materiales inadecuados que pudieran ocasionar rayas, manchas, degradación, decoloración, etc, por ejemplo: pulidores, esponjas y/o telas abrasivas sobre superficie de acero.

Para utilizar nuestro servicio de garantía, sólo debe ponerse en contacto con nuestro Servicio Técnico Autorizado o con el Distribuidor que atendió la compra.

Para asesoría y consultas llámanos
SERVIMATIC SAC.

Francisco Almenara N° 384, Urb. Santa Catalina. La Victoria.
Teléfonos del servicio técnico de SERVIMATIC SAC:
319-2005 / 319-2013
319-2014 / 319-2017

Email: servtec@klimatic.com.pe

www.klimatic.com.pe

ARTEFACTO:
MODELO:
N° SERIE:
FECHA DE COMPRA:
DISTRIBUIDOR: