



**COCINA DE GAS**  
TCG020110MD

# **TELSTAR**

**LA CALIDAD NO CUESTA MÁS**

*MANUAL DE INSTRUCCIONES*

Lea estas instrucciones cuidadosamente antes de usar su cocina de gas, y guárdelas cuidadosamente.

La foto del horno es solo para referencia, podría haber poca diferencia para los diferentes modelos

¡Gracias por elegirnos! Por favor, lea todas las instrucciones antes de usar este aparato. Este libro contiene valiosa información acerca de la operación, la atención y el servicio. Guárdelo en un lugar seguro para futuras consultas. Si el aparato es vendido o transferido a otro propietario, o bien cambia de domicilio y deja el aparato, asegúrese siempre de que el libro se suministra con el aparato para que el nuevo propietario puede estar familiarizado con el funcionamiento del aparato y las advertencias pertinentes.

## **ADVERTENCIA**

ESTAS ADVERTENCIAS HAN SIDO PROPORCIONADAS CON EL INTERÉS DE SEGURIDAD, POR FAVOR LEA CON CUIDADO ANTES DE INSTALAR O UTILIZAR EL APARATO

- Para mantener la eficiencia y la seguridad de este aparato, recomendamos:
  - Llame a los Centros de Servicio autorizados o a la tienda donde compro la cocina.
  - Utilice siempre piezas de repuestos originales
1. Este aparato está destinado para uso no profesional dentro de la casa.
  2. Antes de usar el aparato, lea las instrucciones de este manual con cuidado, ya que usted debe encontrar todas las instrucciones que se requieren para garantizar la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Siempre mantenga este manual del propietario a la mano, ya que puede que tenga que referirse a él en el futuro.
  3. Después de quitar el embalaje, compruebe que el aparato no esté dañado. Si tiene alguna duda, no utilice el aparato. Póngase en contacto con su centro de servicio más cercano de la tienda en la que compró el aparato. Nunca deje los componentes de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc) dentro del alcance de los niños, ya que son una fuente potencial de peligro.
  4. El aparato debe ser instalado por una persona calificada en el cumplimiento de las instrucciones proporcionadas. El fabricante declina toda responsabilidad por la instalación incorrecta que pueda perjudicar a las personas y los animales y daños a la propiedad.
  5. Este aparato está diseñado para ser utilizado por niños de más de 8 años. Personas con capacidades físicas reducidas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento estarán bajo la supervisión y las instrucciones sobre el uso de los aparatos de una manera segura y entender los riesgos involucrados al usar el aparato
  6. La seguridad eléctrica del aparato sólo puede garantizarse si la cocina es correcta y eficientemente conectada a tierra, de acuerdo con la normativa vigente en materia de seguridad eléctrica. Asegúrese siempre de que la puesta a tierra sea eficiente, si usted tiene alguna duda llame a un electricista calificado para que revise el sistema. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños resultantes de un sistema que no ha sido puesto a tierra.
  7. Compruebe que la capacidad eléctrica del sistema y tomas soporten la potencia máxima de la placa, como se indica en la etiqueta. Si usted tiene alguna duda llame a un técnico calificado.
  8. Cuando la cocina se utiliza por primera vez, un olor puede ser emitido, esto cesará después de un período de uso. La primera vez que se use la cocina asegúrese de que la habitación esté bien ventilada por ejemplo, abrir una ventana o usar un extractor de humo las personas que pueden ser sensibles al olor para evitar el humo. Se sugiere que las mascotas estén fuera de la habitación hasta que el olor ha cesado. Este olor es debido a los acabados de los revestimientos del horno y a sus elementos de modo que la humedad es absorbida por el aislamiento.

9. Asegúrese de que el aparato esté apagado antes del mantenimiento, apagando los interruptores principales y pasando todas las perillas a la posición OFF.
10. Las aberturas y ranuras de ventilación y dispersión de calor en la parte trasera y debajo del panel de control nunca se deben cubrir.
11. El usuario no debe sustituir el cable de alimentación de este aparato. Siempre llame a un centro de servicio post-venta autorizado por el vendedor en el caso de daños en el cable o el reemplazo.
12. Este aparato debe ser utilizado para el propósito para el que fue diseñado expresamente. Cualquier otro uso se considera impropio y por consiguiente peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad por daños derivados de un uso inadecuado e irresponsable.
13. Una serie de normas fundamentales se debe seguir cuando use aparatos eléctricos. Los siguientes son de particular importancia no toque el aparato con las manos o los pies mojados, no use el aparato descalzo. Nunca permita que el cable de red que se extendido, tirado o dañado si la cocina se mueve para la limpieza, etc. No utilice el horno si el cable de alimentación está dañado, consulte a un electricista calificado. No permita que la cocina sea utilizada sin supervisión por niños.
14. Siempre apague el suministro eléctrico a la olla y deje que se enfríe antes de realizar cualquier operación de limpieza, etc.
15. Peligro de incendio: No almacene artículos sobre las superficies de cocina.
16. Para evitar derrames accidentales no use utensilios con fondos irregulares o deformes en los quemadores o en las placas eléctricas
17. Especial cuidado se debe tener al usar sartenes de pastilla, etc., a fin de evitar salpicaduras o derrames de aceite caliente. No deben ser utilizados sin vigilancia ya que el aceite caliente puede desbordarse y también podrían incendiarse.
18. Partes de este aparato, superficies de cocina, retienen el calor por períodos considerables después de la desconexión. Se debe, por lo tanto, tener cuidado al tocar estas áreas antes de que se hayan enfriado completamente.
19. Nunca use líquidos inflamables como alcohol o gasolina, etc. cerca del aparato cuando está en uso.
20. Al utilizar aparatos eléctricos pequeños cerca de la superficie de cocción, mantenga el cable de alimentación alejado de las partes calientes.
21. Asegúrese de que los mandos estén en la posición "OFF" cuando el aparato no está en uso. También asegúrese de que todas las partes potencialmente peligrosas de la máquina, caja de seguridad, sobre todo para los niños que pueden jugar con el aparato.
22. Cuando el aparato está en uso los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Asegúrese de no tocarlos y mantenga a los niños alejados.
23. Si utiliza el cable de alimentación de una sola fase, el área mínima de la sección transversal es 10mm<sup>2</sup>. Durante tres fases el área transversal mínima es de 2,5 mm<sup>2</sup>.
24. El aparato que usted ha comprado puede ser ligeramente diferente de la que se muestra en este manual. Por favor, consulte la información relacionada con el modelo que usted tiene.
25. No utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.
26. Cualquier derrame debe ser retirado de la tapa antes de abrir y la superficie de vitrocerámica debe dejarse enfriar antes de cerrar la tapa.

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

POR FAVOR LEA LAS PRECAUCIONES ABAJO ANTES DE USAR SU APARATO.

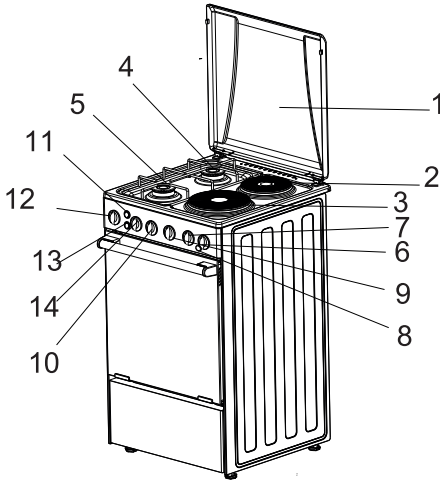
### **Siempre**

- Gire el control a OFF cuando haya terminado de cocinar y cuando no esté en uso.
- Hazte a un lado cuando se abre la puerta del horno para permitir que cualquier acumulación de vapor o calor se disperse.
- Utilice guantes secos para horno buenos de calidad al retirar los artículos en la parrilla del horno.
- Coloque las cacerolas centralmente sobre la zona de cocción y asegúrese de que las manijas se mantengan lejos del borde de los discos y que no puedan calentarse por otros discos calientes / sartenes.
- Tenga cuidado para evitar quemaduras de calor / vapor al operar los controles.
- Apague el suministro de energía eléctrica antes de la limpieza 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 cocción puede causar un incendio.
- Siga los principios básicos de manipulación de alimentos y la higiene para evitar la posibilidad de crecimiento bacteriano.
- Mantenga las ranuras de ventilación libres de obstrucciones.
- Solicite asistencia técnica a un técnico de servicio calificado.
- Tenga cuidado de no tocar las resistencias dentro del horno, ya que durante el uso del horno se calienta.

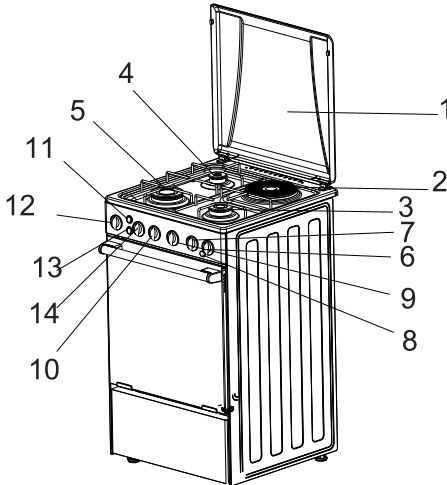
### **Never**

- Nunca forre el interior del horno con papel de aluminio ya que esto puede causar que el aparato se sobrecaliente.
- Nunca deje a los niños sin vigilancia donde se ha instalado un aparato de cocción como todas las superficies estarán calientes durante y después de su uso.
- No permita que niños o personas que no están familiarizadas con el aparato lo utilicen sin supervisión.
- Nunca permita que nadie se siente o se pare en cualquier parte del aparato.
- Nunca almacene artículos sobre el aparato que los niños puedan intentar alcanzar.
- Nunca deje nada en la superficie de vitrocerámica cuando este desatendida y no esté en uso.
- Nunca retire las parrillas del horno mientras el horno está caliente.
- Nunca caliente recipientes de alimentos sin abrir ya que la presión puede acumularse causando que el contenedor explote.
- Nunca almacene productos químicos / productos alimenticios, recipientes presurizados en o sobre el aparato o en los gabinetes encima o al lado del aparato.
- Nunca coloque objetos inflamables o de plástico en o cerca de la superficie de cocción.
- Nunca llene por completo de grasa el sartén, no más del 1/3 de aceite o usar una tapa.

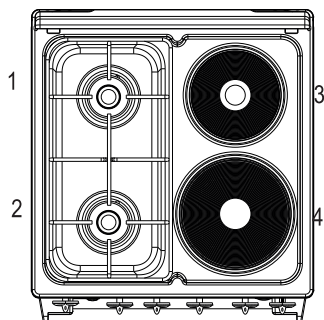
## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- 1- Tapa de Metal
- 2, 3- Discos
- 4, 5- Quemador de Gas
- 6- Perilla del Disco
- 7- Perilla del Disco
- 8- Luz Indicadora
- 9- Perilla del quemador del Horno y la Parrilla
- 10- Perilla del Quemador
- 11- Luz del Horno y barbacoa giratoria
- 12- Perilla del Temporizador
- 13- Ignición Eléctrica
- 14- Perilla del Quemador

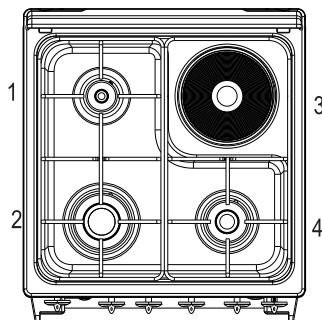


- 1- Tapa de Metal
- 2- Disco
- 3, 4, 5- Quemadores de Gas
- 6- Perilla del Disco
- 7- Perilla del Quemador
- 8- Luz Indicadora
- 9- Perilla del Quemador del Horno y la Parrilla
- 10- Perilla del Quemador
- 11- Luz del Horno y barbacoa giratoria
- 12- Perilla del Temporizador
- 13- Ignición Eléctrico
- 14- Perilla del Quemador

**Anafre**

2000B2G2HGG0ME007/008

- 1 Gas range
- 2 Gas range
- 3 Electric range
- 4 Electric range



2000B3G1HGG0ME007/008

- 1 Gas range
- 2 Gas range
- 3 Electric range
- 4 Gas range

**Importante**

El aparato que usted ha comprado puede ser ligeramente diferente del que se muestra en este manual. Por favor, consulte la información relacionada con el modelo que usted tiene. El aparato que tiene puede traer un enchufe diferente del que se muestra en este manual. El enchufe que viene con el producto sigue la especificación eléctrica del país donde se vende.

**USO Y MANTENIMIENTO****Condiciones del lugar de instalación**

1- El uso de una cocina de gas resulta en la producción de calor, humedad, y para los productos de combustión en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada cuando el aparato está en uso: mantener los agujeros de ventilación natural abiertos o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica).

2- Uso intensivo prolongado de los aparatos puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, la apertura de una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando el nivel de la ventilación mecánica cuando está presente.

**PRECAUCIÓN:** Las partes accesibles pueden estar calientes cuando la parrilla está en uso. Los niños deben mantenerse alejados.

**ATENCIÓN:** Este aparato es sólo para fines de cocina. No debe ser utilizado para otros fines, ejemplo para la calefacción de la habitación.

- 3- Corrientes de aire no debe disminuir el rendimiento del aparato de gas o cortar la llama de gas.
- 4- Para instalar su aparato de gas a una tubería GLP (Gas Licuado de Petróleo), comprobar si su casa tiene una llave de gas exclusivo para el aparato de gas y si esto está en buenas condiciones.
- 5- Asegúrese de que su casa tenga un conector exclusivo para su aparato de gas y éste se encuentre en buenas condiciones.
- 6- No instale el aparato en la parte superior de las alfombras.
- 7- No instale el aparato cerca de la nevera, ya que el calor excesivo dificulta su rendimiento.
- 8- Este aparato es sólo para fines de cocina. No debe ser utilizado para otros fines, por ejemplo recalentamiento.
- 9- Las distancias mínimas indicadas no excederán de 20 mm para las paredes adyacentes a los lados que están por debajo de la altura del aparato.

### **Instalación de aparatos de gas**

- 1- Deje por lo menos de 80 a 85 cm entre la parte superior del aparato de gas y cualquier mueble o electrodoméstico que este preparado para ser instalado encima o para ser incorporado.
- 2- Deje al menos 5 cm en la parte posterior y 2 cm de cada lado del aparato de gas para permitir que el calor pueda salir.
- 3- Asegúrese de no bloquear la salida de gas del horno, incluyendo el embudo o las rejillas de ventilación de gas, al instalar el horno.
- 4- El soporte metálico debe fijarse para asegurar que el calor de la cubierta trasera puede escapar sin problemas

## **INSTALACIÓN DE GAS**

- 1> Este aparato fue diseñado para su uso con GLP y GN gas
- 2> Siempre use un regulador de presión exclusiva para su aparato de gas. La falta de regulador de presión puede causar el exceso de presión y fugas de gas. Siempre verifique la validez del regulador de presión. La manguera y regulador deben sustituirse cada 5 años o cuando está fuera de validez.

Especificación técnica del regulador de presión:

- 1- Consumo máximo: 2kgh. El regulador debe ser certificado según el 12864 y cumplir con las normas locales.

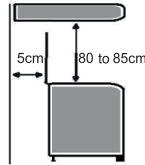
El aparato se suministra con una manguera autorizada y certificada con las normas EN aplicables y de conformidad con las normas y reglamentos nacionales. La longitud de la manguera no deberá exceder de 1,25 m. Finlandia no superior a 1,2 m.

- 2- Utilice siempre la manguera de PVC para trabajar desde -20 C a 100 ° C. Asegúrese de que la manguera:

- a) No tenga juntas.
- b) No vaya en la parte posterior del aparato de gas ni cerca de las salidas de aire caliente.

·Su longitud máxima es de 125cm, o menos si se menciona en normas locales del país de destino.

- 3- Si es posible, instale el cilindro de gas fuera de la cocina, en un lugar protegido y con el flujo de aire.
- 4- Utilice una manguera de ½ para conectar con el aparato de gas.
- 5- Sólo utilice una manguera de plástico cuando éste no va en la parte posterior del aparato de gas.

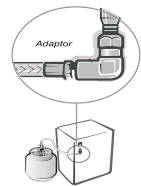
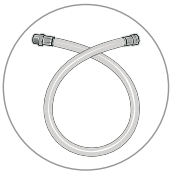


## INSTALACIÓN DE LA MANGUERA

- 1- Coloque la abrazadera de metal en el extremo de la manguera.
- 2- Conecte la manguera a la entrada del horno y apretar la abrazadera.
- 3- Coloque la otra pinza en el extremo de la manguera opuesto y conectarlo al regulador de presión, apriete la abrazadera.
- 4- Atornillar el regulador de presión al cilindro de gas cuidadosamente.
- 5- Después de la instalación, compruebe si hay alguna fuga de gas, utilizando jabón o espuma de detergente líquido.
- 6- Con el fin de combatir la cadena primero hacer un agujero en la pared. Coloque la tapa de plástico en ella y atornille el extremo de la cadena.

**Siempre verifique la validez del regulador de presión.**

**La manguera y regulador deben reemplazarse cada 5 años o cuando se rompe.**



## Tenga cuidado con los alimentos y utensilios de cocina

- 1- Para gestionar o eliminar los alimentos, por favor utilice los guantes de cocina.
- 2- No deje ropa o materiales inflamables cerca del quemador cuando la estufa está en uso. Cuando se utiliza el aceite o mantequilla para freír un cuidado especial se debe tomar, ya que estos productos son inflamables.
- 3- No utilice el horno para almacenar utensilios, especialmente los que contienen grandes cantidades de residuos o de aceite y grasa.
- 4- Contenedores con curvas, bases o bordes salientes no deben utilizarse, ya que fácilmente pueden ser desestabilizadas cuando se mueve.
- 5- El mango del utensilio se debe colocar de modo que se vuelva hacia el interior.



## SEGURIDAD

### Para niños

- 1- Evite accidentes. Después de desembalar el aparato, mantener los materiales de embalaje alejados de los niños.
- 2- No permita que los niños manejen el aparato, incluso cuando está desconectado
- 3- Evite que los niños toquen la superficie del aparato y de permanecer en su proximidad cuando está en uso, todavía caliente, o después de apagar.
- 4- Las partes accesibles pueden calentarse cuando el aparato está en uso. Los niños deben mantenerse lejos.
- 5- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con reducida ph sensorial o capacidades mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de los suyos.
- 6- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- 7- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, personal calificado, con el fin de evitar riesgos.

### Para el Usuario e Instalador

- 1- Desconecte el aparato antes de limpiar o hacer mantenimiento.
  - 2- Nunca desenchufe el aparato tirando del cable de alimentación. Utilice el enchufe. No manipular el enchufe del aparato de gas.  
No muerda, gire o ate el cable de alimentación.
  - 3- Es peligroso modificar las especificaciones y características de aparatos de gas. No instale el aparato de gas en la parte superior del cable de alimentación.
  - 4- Conecte el aparato a su propia salida. No utilice un cable de extensión o el enchufe adaptador.
- Para evitar cualquier accidente, antes de sustituir el bombillo de la luz, apague los quemadores superiores y desenchufe el aparato. Utilice un bombillo de 25W para reemplazarlo.
- 5- Por contra la cadena: En primer lugar hacer un agujero en la pared. A continuación, poner el tapón de plástico en t y el tornillo de la cadena en el último.

### Advertencia

- 6- Este aparato deberá ser instalado de acuerdo con la normativa vigente y sólo se utiliza en un espacio bien ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.

### Advertencia para la Instalación

- 7- Antes de instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (naturaleza de la presión del gas y el gas) y el ajuste del aparato sean compatibles.
  - 8- Las condiciones de ajuste para este aparato se indican en la etiqueta (o placa de datos)
  - 9- Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión.
- Estará instalado y conectado de conformidad con las normas de instalación vigentes. Deberá prestarse especial atención a los requisitos pertinentes en relación con la ventilación



## CUIDADO CON LOS ALIMENTOS Y UTENSILIOS DE COCINA

- 1- Para controlar o eliminar los alimentos, por favor utilice los guantes de cocina.
- 2- Nunca deje ropa o materiales inflamables cerca de los quemadores cuando el aparato está en uso. Cuando se utiliza el aceite o mantequilla para freír tenga cuidado adicional, ya que estos productos son inflamables.
- 3- No utilice el horno para almacenar utensilios, especialmente aquellos residuos que contengan grandes cantidades de aceite o grasa.
- 4- Contenedores con bases curvas o bordes salientes no deben utilizarse ya que pueden ser fácilmente desestabilizado cuando se mueve.
- 5- El mango del utensilio debe colocarse de modo que se vuelva hacia el interior.



Correcto



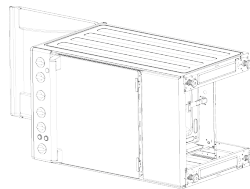
Incorrecto



Incorrecto

## INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA DE SU APARATO

- 1- Antes de limpiar o realizar el mantenimiento de su aparato de gas, desconéctelo y cortar la llave del gas
  - 2- La limpieza debe realizarse cuando el aparato este frío.
  - 3- Por razones de higiene y de seguridad, usted debe mantener su aparato de gas siempre limpio.
  - 4- Después de cada uso siempre limpiar la cubierta de vidrio del aparato de gas
  - 5- Seleccione el tamaño del quemador de acuerdo con la olla que se va a utilizar.
- Instalación de la Bases:



Instale cuatro piezas de ruedas en el panel de base (ver dibujo A)

### Como usar:

Ignición Eléctrica:

Presione el botón de encendido mientras gira la perilla del horno hacia las manecillas del reloj al mismo tiempo que la luz del horno

1- Asegúrese de que el horno este encendido, a continuación cierre la puerta con suavidad. Precaliente el horno a temperatura máxima de 10 a 20 minutos.

## REJILLAS DEL HORNO

Nivelación de la rejilla para hornear o bandeja dependerá del tipo de alimento que desea cocinar

Nosotros recomendamos:

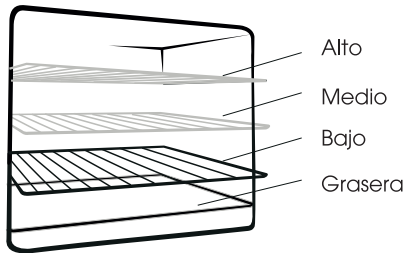
- 1- Utilice el control deslizante central para hacer pan, pasteles, etc.
- 2- Siga las instrucciones de la receta adecuada.
- 3- Para hornear pan, galletas, pizzas o comida similar, utilice el bicarbonato

### **Importante:**

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

El encendido del quemador

- 1- Elija la perilla del quemador que desea encender
- 2- El encendido puede ser eléctrico.



## IGNICIÓN ELECTRICA

1- Pulse el botón de encendido (indicada con una "estrella") y al mismo tiempo gire la perilla a la izquierda hasta que se enciendan los quemadores.

Si el quemador no se enciende en 5 segundos, regrese la perilla a la posición "OFF" y espere 30 segundos antes de devolver a intentarlo.

2- Gire la perilla a la posición de apagado para apagar el quemador.



## LUZ DEL HORNO

1- Presione el botón que indica con un "bombillo" para encender la luz.

2- Para apagar la luz, presione el botón de nuevo.

Es normal que todos los quemadores tengan destellos continuos cuando se presiona la ignición eléctrica.



## CONTROL DE AJUSTES

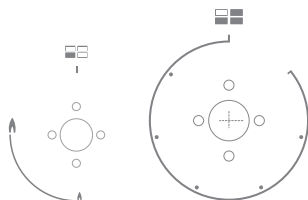
### Ubicación de la zona de cocción

#### Quemador de Gas

Ajuste Bajo (Mantiene la comida caliente)

Ajustes Altos (calentamiento rápido hacia arriba, de cocción rápida, tostado)

Cuando finaliza la cocción, gire la perilla a la posición OFF



## QUEMADOR

1- Gire la perilla del quemador a la izquierda para cambiar a la posición que usted quiera.

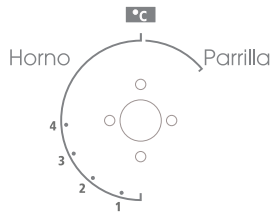
**ADVERTENCIA:** Asegúrese siempre de que todos los controles estén en la posición OFF, cuando el aparato no está en uso.

**ADVERTENCIA:** Bajo ninguna circunstancia el quemador debe utilizarse con papel de aluminio en contacto con la superficie del disco.

Las perillas de los quemadores se pueden girar en cualquier dirección para proporcionar un control de calor variable. Gire las perillas de control hacia la derecha desde la posición OFF para aumentar la potencia, hay 6 diferentes posiciones de potencia. Gire el control a 6 para cocinar rápido. Para cocinar más lentamente o cocinar a fuego lento, gire el control a un ajuste más bajo de acuerdo al tamaño de la cacerola y la cantidad de líquido. Los dos discos pequeños son especiales para los sartenes pequeños para cocinar a baja temperatura y cocer a fuego lento. No dejar ningún disco encendido sin un sartén ya que desperdicia energía y puede acortar la vida de la zona de cocción.

## HORNO Y PARRILLA DEL QUEMADOR

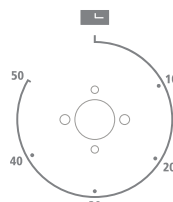
- 1- El horno se controla a través de una doble válvula de gas de flujo de salida, y la válvula controla por separado el botón y la parte superior del quemador (pero no puede hacer el trabajo de dos quemadores juntos al mismo tiempo).
- 2- Cuando se utiliza la función de parrilla, el proceso de operación debe ser: Encienda el interruptor principal de gas, si se permite, revise el sistema de flujo de gas a ver si la presión cumple con el tipo y la presión que se proporciona en la etiqueta de clasificación.
- 3- Pulse el botón de encendido con la mano izquierda, y al mismo tiempo, pulse el botón de funcionamiento de la válvula y gire a la derecha (sentido horario) 60 grados con la mano derecha, y luego el sonido de la descarga de encendido pre Seguro alta se oír. La parrilla se encendió y la llama pasará por todos los agujeros de fuego rápidamente, la llama debe ser estable, no debe haber ningún fenómeno de apagado. La llama pulsa firmemente. Después de 4-5 segundos puede detener la operación de ambas manos.
- 4- Confirme que la parrilla esté funcionando normalmente, después de poner el material de los alimentos que deben ser a la parrilla, cierre la puerta del horno ligeramente. No cierre la puerta rápidamente y con fuerza, o la llama se apaga debido al salto de la presión en la cavidad.
- 5- Después de cerrar la puerta, observe que la llama arda estable a través de la ventana, ajuste el temporizador para la parrilla de acuerdo a la necesidad del usuario.



## AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

- 1- Para ajustar la hora, gire la perilla en sentido horario a la hora deseada. El tiempo se puede establecer un máximo de 60 minutos.
- 2- Cuando la cocción ha terminado este sonará.

Antes de encender el horno, retire los siguientes elementos: A. sartén; B. rejilla para hornear. C. Identificar el mando de horno en el medio de las perillas. D. encendido puede ser manual o eléctrico.



## RE-ENCENDIDO

Si la llama está apagada por ciertas razones, el dispositivo de seguridad se corta la alimentación de gas de forma automática, gire el interruptor a la posición "ON" y luego encender de nuevo, deberá esperar durante 1 minuto debido a que el aire en el tanque, puede haber ignición ligera, gire el interruptor a la posición "ON" y encender de nuevo.

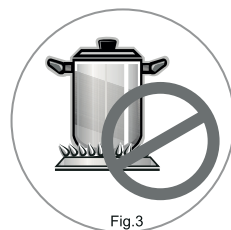
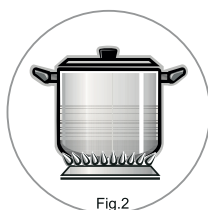
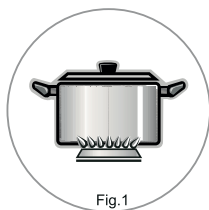
**En el caso de que se extingan las llamas de los quemadores accidentalmente, apague el control de los quemadores y no intente re-encender el quemador por lo menos durante 1 minuto.**

## RECOMENDACIONES IMPORTANTES

Para un menor y más eficiente consumo de gas, es aconsejable utilizar sartenes con un diámetro adecuado para el tamaño de los quemadores (fig.1 y 2), prevenir que la llama queme en espacio abierto (fig.3). Es aconsejable reducir la llama en cuanto el líquido empiece a hervir, y mantener la llama al mínimo necesario para mantener la ebullición. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada en la habitación donde está instalado el aparato. Para un encendido fácil, encender el quemador antes de colocar la bandeja sobre la parrilla.

Quemadores de Gas  
Quemador económico  
Quemador de salida estándar  
Quemador de alto rendimiento  
Quemador de Tazón

Diámetro de la olla o sartén  
8-16 cm  
12-20 cm  
20-23 cm  
23-26 cm



**Advertencia:** Se sugiere utilizar solo guardias de los quemadores diseñados por el fabricante del aparato de cocina

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desenchufe el aparato de gas y corte el grifo de gas.

1- Para limpiar el acabado utilice un paño suave con un paño de jabón caliente con una solución de agua jabonosa caliente con bicarbonato (2 cucharadas en 1 litro de agua)

2- Para limpiar el vidrio frontal y el panel de control del sistema de pantalla táctil, se recomienda usar un toalla de papel seca.

3- No use detergentes aerosoles, corrosivos o productos fuertemente abrasivos.

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

### **Importante**

Al limpiar el tablero o los quemadores, hay que tener cuidado de no dejar restos de comida en el horno, ponga atención a la salida de gas.

### **Advertencia**

No utilice limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie que puede resultar en rotura del cristal.

No utilice esponjas abrasivas para limpiar el interior del horno, ya que puede quitar el esmalte, lo que afectará la eficiencia de su horno.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### **Olor ligero o pequeña cantidad de humo cuando se utiliza la cocina por primera vez.**

Esto es normal y debe cesar después de un período corto.

Si se utiliza la parrilla después de tostar, a continuación, el humo puede aparecer a partir de depósitos causados por el tostado, esto es normal.

### **Nada Funciona**

¿Está el interruptor principal de pared cocina encendida? Puede que no haya suministro eléctrico.

### **El horno no cocina uniformemente**

Compruebe que los recipientes que se utilizan en el horno permitan suficiente flujo de aire alrededor de ellos.

Revice que la cocina esté nivelada.

### **Los discos están lentos para hervir o no cocina a fuego lento**

Compruebe que sus cacerolas se ajusten a las recomendaciones de estas instrucciones.

### **Las marcas que aparecen en los quemadores. No se pueden limpiar el quemador / quemadores.**

La capa del quemador se puede limpiar con agua tibia y un limpiador no abrasivo.

**Condensación en la pared en la parte trasera de la cocina.**

Vapor y / o condensación pueden aparecer de la ventilación en la parte trasera del aparato cuando se utiliza un horno especial para los alimentos con un alto contenido de agua e.g, papas congeladas, pollo asado, etc. Esto es normal y cualquier exceso debe ser limpiado.

**Vapor / Condensación en el horno después de su uso.**

El vapor es un subproducto de cocinar cualquier alimento con alto contenido de agua. Esto es normal y podría ser limpio cuando regule la limpieza del pollo asado, etc. Esto es normal y cualquier exceso debe ser limpiado.

**TABLA GENERAL DE EQUIVALENCIAS**

TABLA GENERAL DE EQUIVALENCIAS			
MEDIDAS COMUNES		MEDIDAS DE LIQUIDOS	
1 Pisca	Menos de ¼ de cucharadita	8 Cucharadas	½ Taza
3 Cucharaditas	1 Cucharada	1 Taza	8 Onzas líquidas
2 Cucharadas	30 gramos= 10 Onza	1 Taza	¼ de litro
4 Cucharadas	¼ Taza	2 Tazas	½ litro
8 Cucharadas	¼ Taza	4 Tazas	1 litro
16 Cucharadas	1 Taza		
EQUIVALENCIAS DE FARENHEIT Y GRADOS CELCIUS			
122°F = 50°C		250°F = 121°C	
130	54	275	135
150	66	300	149
175	79	325	163
200	93	350	177
225	107	375	191
		400°F = 204°C	
		425	218
		450	232
		475	246
		500	260



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<sup>2</sup>. For three phases the minimum cross sectional area is 2.5 mm.
- 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.

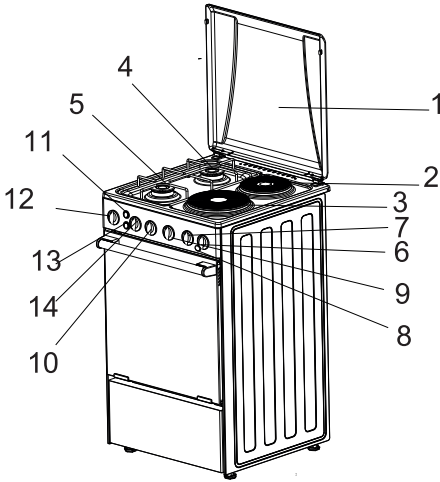
### Always

- 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.

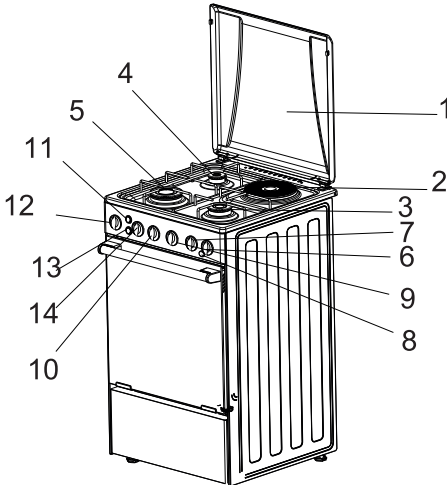
### Never

- 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.

**PRODUCT DESCRIPTION**

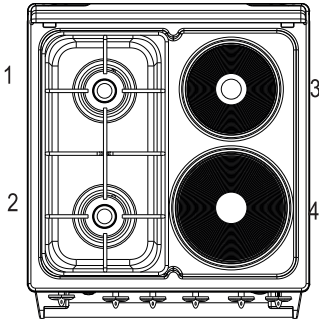


- 1-Metal lid
- 2,3-Hotplate
- 4,5-Gas burner
- 6-Hotplate knob
- 7-Hotplate knob
- 8-Light indicator
- 9-Oven&Grill burner knob
- 10-Burner knob
- 11-Oven light & Rotating barbecue
- 12-Timer knob
- 13-Electric igniter
- 14-Burner knob



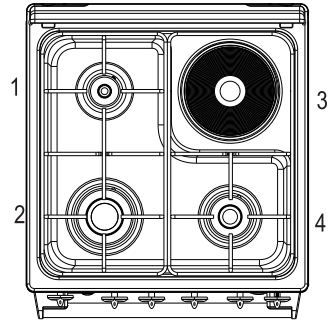
- 1-Metal lid
- 2-Hotplate
- 3,4,5-Gas burner
- 6-Hotplate knob
- 7-Burner knob
- 8-Light indicator
- 9-Oven&Grill burner knob
- 10-Burner knob
- 11-Oven light & Rotating barbecue
- 12-Timer knob
- 13-Electric igniter
- 14-Burner knob

## Cooktop



2000B2G2HGG0ME007/008

- 1 Gas range
- 2 Gas range
- 3 Electric range
- 4 Electric range



2000B3G1HGG0ME007/008

- 1 Gas range
- 2 Gas range
- 3 Electric range
- 4 Gas range

### 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.

## USE AND MAINTENANCE

### Installation place condition

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

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

**CAUTION:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

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

- 3- Air draft should not decrease the performance of the gas appliance or cut the gas flame.
- 4- To install your gas appliance to a LPG (Liquefied Petroleum Gas) pipe, check if your house has a gas tap exclusive for the gas appliance and if this is in good condition.
- 5- Be sure that your house has an exclusive plug for your gas appliance and this is in good conditions.
- 6- Do not install the appliance on top of carpets.
- 7- Do not install the appliance near the refrigerator, as the excessive heat hinders its performance.
- 8- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purpose, for example room heating.
- 9- The stated minimum distances shall not exceed 20 mm for walls adjacent to the sides which are below the height of the appliance.

### **Gas appliance installation**

- 1- Leave at least 80 to 85cm between the top of the gas appliance and any cabinet or appliance hood install above prepared to be installed built in.
- 2- Leave at least 5cm in the back and 2cm each side of the gas appliance to allow the heat to get out.
- 3- Make sure to not blok the oven gas exit, including the funnel or the gas vents, when you install the oven.
- 4- The metal support must be fixed either to ensure that the heat of the rear cover can escape smoothly.

## **GAS INSTALLATION**

- 1>This appliance was designed for use with LPG&NG gas
- 2>Always use a pressure regulator exclusive for your gas appliance. 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 or when it is out of validity.  
5cm 80 to 85cm

Technical specification of the pressure regulator:

Pressure: Refer to TECHNICAL DATA in this manual.

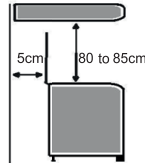
- 1) Max. consumption: 2kg/h. The regulator should be certified according to EN 12864 and comply with local code.

The appliance shall be supplied with an approved hose which is certified to applicable EN standards and in conformity with the National standards and regulations. The length of the hose shall not exceed 1.25m. For Finland not exceeding 1.2m.

- 3> Always use a PVC hose to work from -20°C to 100°C. Be sure that hose: ·

- 1) does not have joints.
  - 2) does not go on the back of the gas appliance neither close to the hot air exits.
- Its max 125cm long, or less if mentioned in local regulations of the destination country.

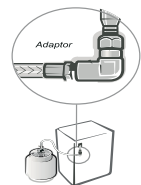
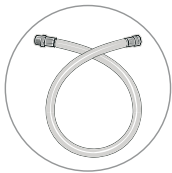
- 4> If possible, install the gas cylinder outside the kitchen, in a place protected and with air flow.
- 5> Use a 1/2 metallic hose to connect to the gas appliance.
- 6> Only use a plastic hose when this one does not go on the back of the gas appliance.



## HOSE INSTALLATION

- 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.
- 6- In order to combat chain first blow a hole in the wall. Put the plastic cap on it and screw the chain end.

**Always check for the validity of the pressure regulator.  
Hose and regulator should be replaced every 5 years or when it is broken.**



## Watch out for food and kitchen utensils

- 1- To manage or eliminate foods, please use the oven mitts.
- 2- Do not leave clothing or flammable materials near the burner when the stove is in use. When using oil or butter for frying extra care should be taken, as these products are flammable.
- 3- Do not use the oven for storing utensils, especially those containing large amounts of waste or oil and grease.
- 4- Container with base curves or projecting edges should not be used because they can easily be destabilized when moving.
- 5- The handle of the utensil to be positioned so that it becomes inward.

## SAFETY

### For children

- 1- Avoid accidents. After unpacking the appliance, 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 appliance surface and from staying in its proximity w use, still hot, or after turn off.
- 4- Accessible parts may become hot when the appliance is in use. Children should be kept.
- 5- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced ph sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their s
- 6- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 7- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service ag similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

### For the user and installer

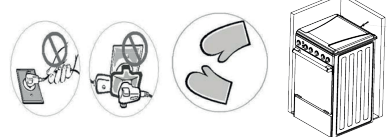
- 1- Disconnect the appliance before cleaning or doing maintenance.
- 2- Never unplug the appliance by pulling on the power cord. Use the plug. Do not manipulate your gas appliance plug. Do not bite, twist or tie the power cord.
- 3- It is dangerous to modify your gas appliance specifications and characteristics. Do not install your gas appliance on top of the power cord.
- 4- Connect the appliance 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 appliance 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.

### Warning

- 6- This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

### Warning for installation

- 7- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and wall gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible
- 8- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate)
- 9- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation





## 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 appliance 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 easily destabilized when moved.
- 5- The handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward.



Right



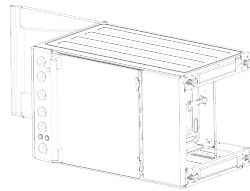
Wrong



Wrong

## INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR APPLIANCE

- 1- Before cleaning or servicing your gas appliance, 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 appliance always clean.
  - 4- After each use always clean the glass cover of the gas appliance
  - 5- Choose the burner size according to the pot you are going to use.
- Foot installation:



Install four piece of casters on the base panel(see drawing A)

### How to use:

Electric ignition:

Press the ignition button while turn the oven knob counterclockwise 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.

## OVEN RACKS

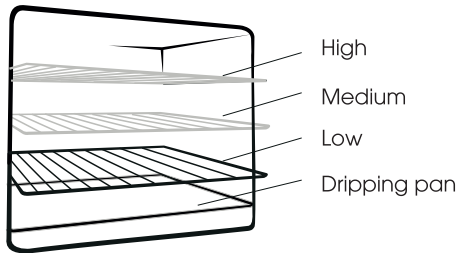
Leveling the baking rack or tray will depend on the type of the food you want to cook. We recommend:

- 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 electric.



## ELECTRIC IGNITION

1- Press the ignition button(indicated with a "star") and at the same time turn the knob counterclockwise until the burners light.

If the burner does not ignite in 5 seconds, return the control knob to the "OFF" position and wait . for 30 seconds before trying again.

2- Turn the knob to off position to turn off the burner.



## OVEN LIGHT

1- Press the button indicated with a "lamp" 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.



## CONTROL SETTINGS

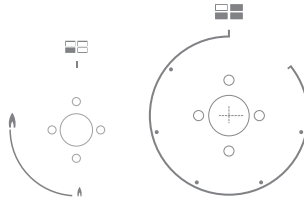
### Location of the cooking zone

#### Gas burner

Lowest setting (keep food warm)

Highest setting (quick heating up, quick cooking, roasting)

When finished cooking, turn the control back to the Off position.



## HOTPLATE BURNER

1>Turn the hotplate knob counterclockwise to the shift position that you want .

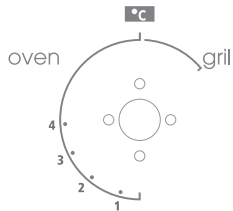
**WARNING:** Always ensure that all controls are in the OFF position, when the appliance is not in use.

**WARNING:** Under no circumstances should the hob be used with aluminum foil in contact with the hob surface.

The knobs for the hobs can be rotated in either direction to provide variable heat control. Turn the hobs control knobs clockwise from OFF position to increase power, there are 6 positions for different power rating. Turn the control to 6 for fast cooking. To cook more slowly or simmer, turn the control to a lower setting according to the size of the saucepan and the amount of liquid. The two small Hotplates are special for smaller pans, low temperature cooking and simmering. Do not leave a hotplate switched on without a pan as this wastes energy and may shorten the life of the hotplate

## OVEN & GRILL BURNER

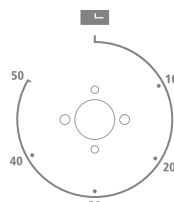
- 1- The oven is controlled via dual gas out-flow valve, and the valve separately controls the button and top burner (but can not make the two burner work together at the same time).
- 2- When using grill function, the operate process should be: Turn on chief gas switch, if allowed, check the gas flow system whether the pressure fulfill the kind and pressure that provided on rating label.
- 3- Press the ignition button with left hand, and at the same time, press the valve operation knob and turn right (clockwise) 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, no phenomenon of flameout. Tempering of flame fiercely pulsating. After 4-5 seconds you can stop the operating of both hands.
- 4- Confirm the grill working normally, after putting the foods material 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.
- 5- After closing door, observe the flame is burning stable through the window, set the timer to grill according to user's need.



## TIMER SETTING

- 1- To set the time, turn the knob clockwise to the desired time. The time can be set up to 60 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.



## RE-IGNITION

If the flame is out for certain reasons, the safety device will cut off the gas power automatically, turn the switch to position "O" then ignite again, you should wait for 1 minute due to the air in the long, there may be unsmooth ignition, revolve the switch to "O" position and ignite again.

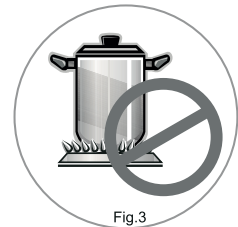
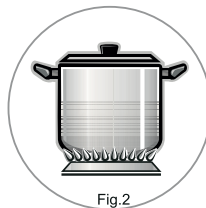
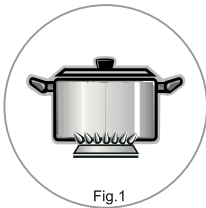
**In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 min.**

## 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 appliance is installed. For an easier ignition, light the burner before placing the pan over the grill.

Gas burners  
Economy burner  
Standard output burner  
High output burner  
Wok burner

Pot or pan diameter  
8-16 cm  
12-20 cm  
20-23 cm  
23-26 cm



**Warning:** You are suggested to use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

- 1- To clean the finishing use a soft cloth with a hot soapy 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.

### Warning

Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface which may result shattering of the glass. Do not use abrasive pads to clean the interior of the oven as this may remove the enamel, which will affect the efficiency of your oven..

## TROUBLESHOOTING

### **Slight odour or small amount of smoke when using the cooker for the first time.**

This is normal and should cease after a short period.

If using a grill after roasting, then smoke may appear from deposits caused by roasting, this is normal.

### **Nothing Works**

Is the main cooker wall switch turned on? There may be no electricity supply.

### **Oven does not cook evenly.**

Check that the containers being used in the oven allow sufficient air flow around them. Check that the cooker is level.

### **Hotplates are slow to boil or will not simmer**

Check that your pans conform to the recommendations in these instructions.

### **Marks appearing on hotplates. Can not clean hob / hotplates.**

Marks appearing on hotplates. Can not clean hob / hotplates.

The hob surround can be cleaned with warm water & non abrasive cleaner.

**Condensation on the wall at the rear of the cooker.**

Steam and/or condensation may appear from the vent at the rear of the appliance when using an oven particularly for foods with a high water content e.g. frozen chips, roast chicken etc. This is normal and any excess should be wiped off.

**Steam / Condensation in the oven after use.**

Steam is a by-product of cooking any food with high water content. This is normal and could be clean when regular cleaning of cooker.roast chicken etc. This is normal and any excess should be wiped off.

**GENERAL EQUIVALENCES TABLE**

GENERAL EQUIVALENCES TABLE			
COMMON MEASURES		LIQUID MEASURES	
1 Pinch	Less than 1/4 teaspoonful	8 Spoonfuls	½ Cup
3 Teaspoonfuls	1 Spoonfuls	1 Cup	8 Liquide Ounces
2 Spoonfuls	30 grams= 10 Ounce	1 Cup	¼ liter
4 Spoonfuls	¼ Cup	2 Cups	½ liter
8 Spoonfuls	¼ Cup	4 Cups	1liter
16 Spoonfuls	1 Cup		
EQUIVALENCES FARENHEIT AND CELCIUS GRADES			
122°F = 50°C		250°F = 121°C	
130	54	275	135
150	66	300	149
175	79	325	163
200	93	350	177
225	107	375	191
		400°F = 204°C	
		425	218
		450	232
		475	246
		500	260

**COCINA DE GAS**  
TCG0201 10MD



**TELSTAR**

LA CALIDAD NO CUESTA MÁS

SERVICIO AL CLIENTE: