



Rev. 04 05/20
Conj.301051261

EQUIPO S.A.
Ocho de Octubre 2355 piso 12 - of 1201
Torre del Congreso
Montevideo, Uruguay
Teléfono Tél: +598 2 4023108

**¡ATENCIÓN! LEA CUIDADOSAMENTE ESTE
MANUAL ANTES DE UTILIZAR LA COCINA.
CONSERVE LA FACTURA DE COMPRA
JUNTO A ESTE MANUAL.**

1. INSTALACIÓN DE LA COCINA

Usted puede instalar su cocina, siguiendo las instrucciones dadas en este manual:

- En la parte trasera de la cocina, usted encontrará una placa de identificación conteniendo: modelo, número de serie, tipo de gas, presión nominal del gas y potencia nominal de los quemadores.
- Todas las cocinas poseen una sola entrada de gas, localizada en la parte trasera, que es adecuada para gas GLP suministrado en bombonas.
- Si usted desea adaptar su cocina para gas canalizado (GN o GC), por favor, llame al SAT – Servicio Autorizado TEM.
- La cocina debe instalarse en local bien ventilado, sin corrientes de aire que puedan apagar las llamas de los quemadores.
- Deje por lo menos 5 cm de distancia entre la cocina y cualquier mueble o pared. Los armarios, campanas extractoras y el techo deben estar a una distancia superior a 65 cm de los quemadores de la cocina.

2. INSTALACIÓN DEL GAS

Antes de realizar la instalación del gas en la cocina, asegúrese de que las piezas se encuentren en buen estado de conservación (manguera, abrazadera, regulador de presión, etc.).

El cilindro o garrafa de gas debe ser instalado del mismo lado en donde se encuentra la entrada de gas, de forma que la manguera no pase por la parte trasera de la cocina. En caso de que esto no sea posible, utilice la manguera metálica para realizar la instalación.

2.1. GLP - GAS EN BOTELLA

Partes* necesarias para instalación de la cocina con gas GLP:
(*No suministradas junto con el producto)

- Regulador de presión para garrafa (Verifique la fecha de validez).
- 2 abrazaderas de metal con tornillo.
- Manguera de plástico reglamentada. (Verifique la fecha de validez).

Instalación:

1. Ponga la abrazadera de metal encima de la punta de la manguera a ser conectada al pico de entrada de gas de la cocina (Fig. A).
2. Apriete el tornillo de la abrazadera con un destornillador para lograr una conexión bien firme (Fig. B).



POLIZA DE GARANTIA

Felicitaciones por su compra, estamos confiados que este producto le entregará momentos de gran satisfacción. Por favor destine algunos minutos a leer detenidamente el **MANUAL DE INSTRUCCIONES**, antes de operar su nuevo producto, de esta forma, se asegurará de hacerlo correctamente y sin riesgos.

Este producto ha sido fabricado bajo estrictas normas de calidad y ha sido sometido a un riguroso control de calidad antes de su comercialización, lo que asegura un excelente funcionamiento en condiciones normales de uso doméstico familiar.

CONDICIONES DE LA GARANTIA

EQUIPO S.A.- IMPORTADOR.

Con domicilio en la calle 8 de Octubre 2355, piso12, oficina 1202 y teléfono 2402 3108*, 2507 3117 - 2507 0863, **GARANTIZA** esta unidad por el termino de **12 MESES** contra todo defecto de fabricación que impidan su correcto funcionamiento, salvo las excepciones que se indicaran mas abajo.

LA VIGENCIA de la garantía rige a partir de la fecha de la factura de compra, la que deberá presentarse para tener derecho a sus términos.

LA GARANTIA COMPRENDE regulaciones y/o sustituciones de cualquiera de los componentes que presentaren defectos de fábrica necesarios para el correcto funcionamiento de la unidad, siempre que el producto no se hubiese deteriorado o pericido por algún hecho imputable al consumidor, caso fortuito o fuerza mayor y/o hecho de un tercero.

Los cambios de unidades solo se harán dentro de las primeras 72 horas siempre y cuando el aparato se encuentre en las condiciones originales y si y solo si la evaluación del servicio técnico autorizado por EQUIPO S.A. verifique que corresponde dicho cambio.

EXCEPCIONES:

No están comprendidas en esta GARANTIA:

- Las partes estéticas de metal, silicona, madera, plástico, cristal.
- Bases, botoneras, manijas, controles remotos, y otras piezas que puedan estar expuestas a caídas, golpes y/o accidentes.
- Las unidades intervenidas por particulares o servicios no autorizados por el Importador.
- Las unidades o partes de estas que presenten desperfectos o deterioros causados por notorio mal uso. Se considerara mal uso el diferente al indicado en las instrucciones de manejo y el contrario al sentido común.
- Los daños o desperfectos causados por caso fortuito o fuerza mayor, traslados o manipuleo de terceros.
- Los daños por conexión a fuentes de energía inadecuadas

COSTOS DE TRASLADO A CARGO DEL USUARIO: Dentro y fuera de la vigencia de la garantía, serán de cargo del usuario los costos de traslado del técnico al domicilio dentro de la ciudad de Montevideo, Fuera de la ciudad de Montevideo, el traslado de la unidad al servicio técnico deberá siempre ser realizado por el cliente, siendo de su cargo los costos del referido traslado.

ACLARACIÓN

Los términos de la garantía que pudieran venir en algún folleto diferente a este, que venga con el producto NO tendrán valor alguno y no forman parte de la GARANTÍA DE EQUIPO S.A. para ninguno de los productos que este importa o representa.

EQUIPO S.A.

Agustín Sosa 3584 Montevideo, Uruguay
Teléfono 25073117 - 25070863

quién reparará su producto, al cumplir las condiciones y plazos indicados en esta póliza.

Característica	Aniversario 4H	Avanti 4H	Avanti 6H	Celebración 4H	Celebración 5H	Celebración Glass 4H	Celebración Glass 5H	Celebración Plus 4H	Celebración Plus 5H
Grill	No	No	No	No	No	Si	Si	Si	Si
Encendido Automático	No	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si
Temporizador	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Luz en el Horno	No	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si
Termocupula en Hornalla	No	No	No	No	No	Si	Si	Si	Si
Tomacorriente	No	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si
Cantidad de Rejillas	01	02	02	02	02	02	02	02	02
Rejillas Deslizantes	---	01	01	01	01	01	01	01	01
Característica	Gourmet 4H	Gourmet 5H	Isabella 4H	Kitchen Chef 4H	Luna Glass 4H	Luna Glass 5H	Mastercook 4H	Mastercook 5H	Mastercook 5H
Grill	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Encendido Automático	Si	Si	Si	No	Si	Si	No	No	No
Temporizador	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Luz en el Horno	No	No	No	No	Si	Si	No	No	No
Termocupula en Hornalla	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Tomacorriente	Si	Si	Si	No	Si	Si	No	No	No
Cantidad de Rejillas	01	01	01	01	02	02	01	01	01
Rejillas Deslizantes	01	01	---	---	---	---	---	---	---

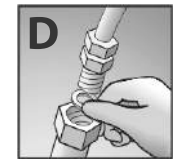
3. Ponga la otra abrazadera encima de la punta de la manga conectándola al registro del regulador de presión. Apriete el tornillo de la abrazadera.
4. Atornille el regulador de presión en la garrafa, apretándolo bien para evitar escape de gas (Fig.C).



2.2. GAS NATURAL (GN) Y GLP CANALIZADO

Piezas necesarias para la instalación de la cocina con Gas Natural y GLP canalizado: (*no son incluidas con el producto)

- Manguera metálica flexible de 1/2" con arandela de sellado para la rosca interna de la manguera. De conformidad con la norma NBR 6414.
- Sellador (adhesivo para sellar) o cinta de teflón.
- Adaptador para manguera metálica flexible.



Instalación:

1. Conecte el adaptador en la boquilla del extremo del tubo de entrada de la cocina. Enrosque la manguera metálica flexible en el adaptador utilizando la arandela de sellado (Fig. D).
2. Enrosque el otro extremo de la manguera en la salida de gas usando la cinta de teflón para realizar el sellado (Fig. E).

Atención:

- Después de realizar la instalación, verifique si existen fugas de gas colocando un poco de espuma de jabón o detergente en todas las conexiones. Jamás utilice llama directa.
 - No pase la manguera de gas entre la protección trasera de la cocina y la parte trasera del horno. En caso de que sea necesario pasar la manguera por detrás de la cocina, utilice la manguera metálica para realizar la instalación.
- La manguera no debe estar doblada o torcida y debe ser sustituida antes del vencimiento de la validez.

3. IMPORTANTE | PRECAUCIONES

- Antes de su primera utilización, encienda el horno vacío en la potencia máxima por aproximadamente 20 minutos para eliminar posibles residuos del proceso de fabricación.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico e instalación en el interior de la residencia y debe ser manipulado por una persona adulta.
- Mantenga a los niños alejados de la cocina durante el uso y mientras las piezas se encuentren calientes.

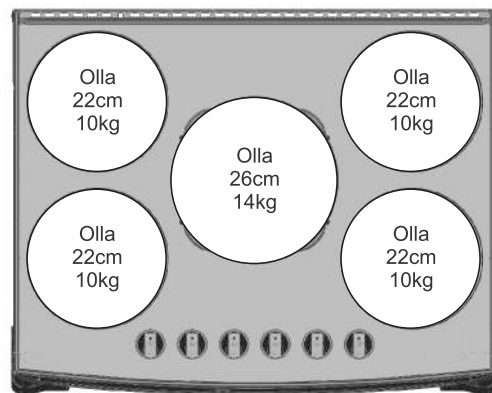
- Mantenga cerrada la llave de gas del regulador de presión cuando la cocina no esté siendo utilizada.
- Desconecte el enchufe del tomacorriente siempre que vaya a limpiar la cocina.
- Si la cocina se coloca sobre una base, se deben tomar las medidas necesarias para evitar que el aparato se deslice de la misma.
- Para evitar posibles accidentes, utilice sólo recipientes y utensilios con base (fondo) plana sobre las parrillas (rejillas de la mesa). No utilice recipientes con base convexa o base en anillo.
- Mantenga la tapa abierta mientras los quemadores de la mesa estén calientes o La cocina produce calor y vapores durante su utilización. Los muebles y utensilios próximos a la misma deben soportar temperaturas superiores a los 90 °C.
- No es recomendable el uso de ollas en material refractario (por ejemplo, ollas de cerámica o de barro o de piedra jabón), así como utilizar planchas de hierro.
- Las perillas de la cocina son individuales, antes de la utilización asegúrese de que las mismas están correctamente encajadas.
- Tenga cuidado de dejar caer objetos puntiagudos sobre la mesa de cristal, ya que puede agrietarse o romperse.
- En caso de derrames de líquidos sobre la base o el cristal, apague inmediatamente el quemador (s), espere a que las piezas se enfríen, limpie y seque el lugar. No utilice la cocina con líquido derramado.
- Compruebe que todas las piezas se hayan ajustado correctamente.

4. CONEXIÓN ELÉCTRICA

- El módulo de ignición del encendido eléctrico funciona tanto en 127 Volts como en 220 Volts. Por lo tanto no es necesario efectuar ningún “ajuste” de voltaje.
- El cable a tierra (verde/amarillo), fijado en la parte trasera de la cocina, debe ser conectado a una puesta a tierra eficiente de acuerdo con la norma ABNT NBR 5410. Es importante que esta conexión sea realizada por un electricista.
- Es necesario que haya un tomacorriente próximo a la cocina.
- Nunca pase los cables eléctricos por la parte trasera de la cocina. La protección de los cables puede derretirse por el calor, provocando un cortocircuito.
- No conecte otros aparatos en el mismo tomacorriente de la cocina.
- Las cocinas TEM poseen conexión eléctrica tipo Y. Si el cable de alimentación de energía eléctrica está dañado, deberá ser remplazado por la Red Autorizada o por una persona calificada para evitar riesgos.

RECORDATORIO: SIEMPRE QUE REALICE TAREAS DE MANTENIMIENTO EN LA COCINA DESCONECTE EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE

Característica	Antivariado 4H	Avanti 4H	Avanti 6H	Celebración 4H	Celebración 5H	Celebración Glass 4H	Celebración Glass 5H	Celebración Plus 4H	Celebración Plus 5H
Peso neto (Kg)	16,4	22,0	30,2	26,2	35,5	26,0	37,0	26,2	35,5
Tensión (V)	---	127-220	127-220	127-220	127-220	127-220	220	127-220	220
Potencia Eléctrica (220V)	---	3,5	3,5	18,5	18,5	1818	1818	1818	1818
Altura x Ancho x Profundidad (cm)	87 x 48,5 x 55	86,5 x 48,5 x 59	86,5 x 75 x 59	93 x 48,5 x 66,5	93 x 75 x 66,5	93 x 48,5 x 66,5	93 x 75 x 66,5	93 x 48 x 66,5	93 x 75 x 66,5
Peso máx. en la rejilla (Kg)	6,0	6,0	8,4	6,0	8,4	6,0	8,4	6,0	8,4
Potencia Térmica (kW)	máx mín	máx mín	máx mín	máx mín	máx mín	máx mín	máx mín	máx mín	máx mín
Queimador Mediano	1,7 0,9	1,7 0,9	1,7 0,9	1,7 0,9	1,7 0,9	1,7 0,9	1,7 0,9	1,7 0,9	1,7 0,9
Queimador Grande	2,0 0,9	2,0 0,9	2,0 0,9	2,0 0,9	2,0 0,9	2,0 0,9	2,0 0,9	2,0 0,9	2,0 0,9
Queimador Triple Ultra Llama	---	---	---	---	4,1 2,7	---	4,1 2,7	---	4,1 2,7
Queimador Doble Llama	---	3,0 1,9	3,0 1,9	3,0 1,9	3,0 1,9	3,0 1,9	3,0 1,9	3,0 1,9	3,0 1,9
Queimador del Horno	1,9 1,0	2,1 1,0	3,0 1,3	2,1 1,0	3,0 1,3	2,1 1,0	3,0 1,3	2,1 1,0	3,0 1,3
Garrafa mínima	P13	P13	P13	P13	P13	P13	P13	P13	P13
Presión Nominal GLP (kPa)	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75
Presión Nominal GN (kPa)	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96
Característica	Gourmet 4H	Gourmet 5H	Isabella 4H	Kitchen Chef 4H	Luna Glass 4H	Luna Glass 5H	Mastercook 4H	Mastercook 5H	Mastercook 5H
Peso neto (Kg)	16,8	23,0	16,8	16,4	20,9	29,5	16,8	22,7	22,7
Tensión (V)	127-220	127-220	127-220	---	127-220	127-220	---	---	---
Potencia Eléctrica (220V)	3,5	3,5	3,5	---	18,5	18,5	---	---	---
Altura x Ancho x Profundidad (cm)	87 x 48,5 x 55	87 x 75 x 55	87 x 48,5 x 55	87 x 48,5 x 55	91 x 48,5 x 60	91 x 76 x 60	87 x 48,5 x 55	87 x 75 x 55	87 x 75 x 55
Peso máx. en la rejilla (Kg)	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	8,4	6,0	8,4	8,4
Potencia Térmica (kW)	máx mín	máx mín	máx mín	máx mín	máx mín	máx mín	máx mín	máx mín	máx mín
Queimador Mediano	1,7 0,9	1,7 0,9	1,7 0,9	1,7 0,9	1,7 0,9	1,7 0,9	1,7 0,9	1,7 0,9	1,7 0,9
Queimador Grande	2,0 0,9	2,0 0,9	2,0 0,9	2,0 0,9	2,0 0,9	2,0 0,9	2,0 0,9	2,0 0,9	2,0 0,9
Queimador Triple Ultra Llama	---	4,1 2,7	---	---	---	3,7 2,7	---	---	4,1 2,7
Queimador Doble Llama	---	3,0 1,9	---	---	---	3,0 1,9	---	---	3,0 1,9
Queimador del Horno	1,9 1,0	2,6 1,3	1,9 1,0	1,9 1,0	2,1 1,0	3,0 1,3	1,9 1,0	2,6 1,3	2,6 1,3
Garrafa mínima	P13	P13	P13	P13	P13	P13	P13	P13	P13
Presión Nominal GLP (kPa)	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75
Presión Nominal GN (kPa)	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96



Tipo de Quemador	Diámetro de la Olla
Pequeño	14 a 22 cm
Mediano	14 a 22 cm
Triple llama	14 a 26 cm

4.1. LUZ DEL HORNO Y PROTECTOR DE LÁMPARA

- La lámpara no se incluye con el producto. Compre la lámpara (modelo E14) de acuerdo con el voltaje de la residencia (127V o 220V).
- Para adaptar su cocina de una tensión a otra, basta apenas cambiar la lámpara modelo E14. Por ejemplo: para pasar de 127V a 220V, desconecte el enchufe del tomacorriente, retire la lámpara E14/127V, coloque otra lámpara E14/220V y conecte el enchufe en el tomacorriente.

Para quitar el protector de la lámpara: gire el protector en sentido antihorario.

Para reemplazar el protector de la lámpara: coloque el protector gire en el sentido horario.

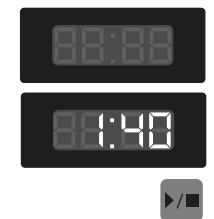


5. PANEL DIGITAL

Para programar el temporizador sonoro del modelo de cocina LUNA GLASS STILE, siga las instrucciones:

Vamos programar el temporizador considerando el tiempo de 1:40 (una hora y cuarenta minutos):

1. Presione cualquier tecla para acesar el modo de programación (indicador de tiempo estático).
2. Ajuste el tiempo deseado presionando las teclas - o +.
3. Presione la tecla ▶/■ para iniciar la cuenta atrás.



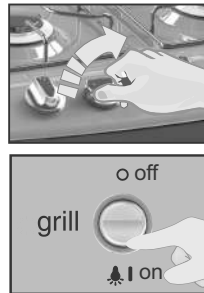
- El tiempo se puede ajustar con el temporizador en funcionamiento, presionando las teclas - ou +.
- Para ajustar el tiempo de forma acelerada, mantenga la tecla - ou + presionada.
- El ajuste máximo de tiempo es de 12:00 (doce horas).
- Para cancelar el tiempo, presione la tecla ▶/■ . El temporizador volverá al modo de programación.
- Para apagar el visor, mantenga presionada la tecla ▶/■ .
- Para regresar al modo de programación, presione cualquier tecla.

6. GRILL ELÉCTRICO

El grill eléctrico funciona sólo en la parte superior del horno. No se puede utilizar el horno de gas y el grill eléctrico al mismo tiempo.

6.1. GRILL (PRODUCTOS CON MESA DE INOX)

- 1 - Apagar el horno del gas girando el botón en el sentido horario hasta la posición en el panel del control ● .
- 2 - Apriete el interruptor en la posición de encendido ON . La luz indicadora se iluminará automáticamente para indicar que el grill eléctrico está en funcionamiento.
- 3- Después de usar el grill, apriete el interruptor en la posición OFF ○ para apagar. La luz indicadora se apaga.

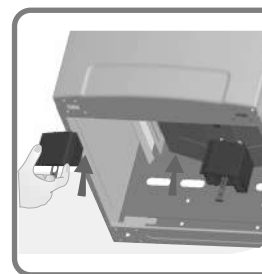
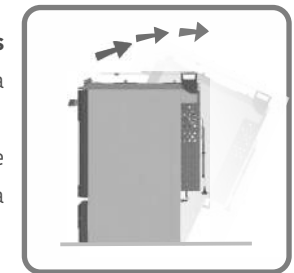


6.2. GRILL (PRODUCTOS CON MESA DE VIDRIO)

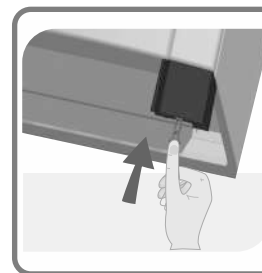
- Para encender el grill, gire el botón y siga la línea punteada en sentido horario hasta la posición i (Fig.F). Se encenderá una luz roja en la mesa indicando el funcionamiento del grill.
- Para apagarlo, vuelva en sentido antihorario hasta la posición del símbolo l (Fig. G).
- Mientras se utilice el grill, la resistencia eléctrica se pondrá caliente. Tenga cuidado al manipular las asaderas y no tocar la resistencia. Al utilizar el grill, el horno no funcionará al mismo tiempo.



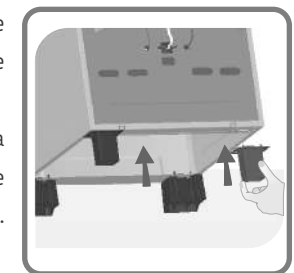
1. Identifique las **patas delanteras** y las **patas traseras**, antes de comenzar la instalación;
2. El ayudante debe inclinar la cocina, desde la parte trasera, dando soporte y apoyo en la instalación de las patas.



3. Con la cocina inclinada, instale las **patas delanteras izquierda y derecha** en la base. Las patas tienen un acoplamiento sencillo, solo presiónelas contra el acople en la base de la cocina hasta que escuchar el sonido del clic;
- Nota:** si la pata no encaja, tire la traba hacia abajo (como se muestra en la ilustración al lado).



4. Solo después del paso 3, la traba debe empujarse hacia arriba hasta el final donde se escucha dos clics.
5. Pida al ayudante que incline la cocina en la posición opuesta para que la instalación de las patas traseras que también tienen trabas. Proceda según el paso 4 para su instalación.

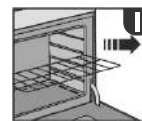


7. REJILLA DEL HORNO

7.1. REJILLA SIMPLE

Para retirar la rejilla: Empuje la rejilla hacia atrás. Levante la parte trasera (Fig. H) y tire hacia adelante (Fig. I).

Para colocar la rejilla: Coloque la rejilla en el nivel deseado, encajándola primero en la parte trasera.

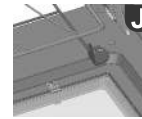


7.2. REJILLA AUTODESLIZANTE

Para retirar la rejilla simple: levántela y tire hacia adelante (Fig. H y I).

Para retirar la rejilla inferior: suelte las trabas (Fig. J) de ambos lados y tire la rejilla hacia adelante.

Para colocar las rejillas en su cocina: realice la operación inversa.



13. CUIDADO COM LAS OLLAS

- Utilice solamente ollas de fondo plano. Ollas de fondo redondeado no permiten el posicionamiento adecuado sobre las rejillas de la mesa.
- Siempre centralice las ollas sobre las rejillas de la mesa.
- No permita que las ollas se queden muy cerca de los botones, para evitar que los mismos calienten en exceso.
- Utilice siempre el diámetro adecuado de olla al tipo de quemador que quiere utilizar. No utilice tamaños inferiores para no generar desperdicio de gas y tampoco tamaños superiores para que no haya demora excesiva en el tiempo de preparo.
- No utilice ollas con peso más allá del recomendado, ya que pueden dañar la superficie de la mesa de cristal.

- La limpieza de las piezas de acero inoxidable de la cocina requiere cuidados especiales: es recomendado utilizar agua, jabón neutro y una esponja suave. Luego de la limpieza retire todo el jabón y seque el agua, evitando que se formen manchas en el producto. Nunca utilice esponja de acero, el lado abrasivo de una esponja o productos abrasivos, ya que pueden rayar estas piezas.
- Nunca limpie el vidrio utilizando un paño húmedo mientras el horno esté caliente o en uso, ya que puede romperse por choque térmico.
- Para la limpieza de las parrillas (rejillas), utilice apenas una esponja suave, agua, jabón neutro o detergente.
- No utilice lana de acero, objetos puntiagudos o productos abrasivos para limpiar las piezas pintadas, para no rayarlas. Evite refregar el panel de control, ya que esto podrá dañar los símbolos e inscripciones.
- El panel de control y los mandos o perillas (botones) deben limpiarse después de cada utilización, para evitar el amarillamiento de estas piezas.
- Para limpieza de las cocinas con encendido automático, además de la limpieza general, limpie periódicamente con una esponja y detergente los electrodos (bujías) de encendido automático. Sujételos por el cuerpo y refriéguelos hasta que queden limpios. Séquelos bien, ya que cuando están mojados presentan defectos de funcionamiento. (NO OLVIDE DESCONECTAR EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE).
- Los quemadores de mesa son esmaltados. Al efectuar su limpieza tome ciertos cuidados tales como:
 - No golpee el quemador, ya que el impacto podrá deformarlo o estropear el esmalte que lo recubre.
 - No coloque el quemador caliente en agua fría, ya que puede dañarse por choque térmico.
 - Aguarde a que se enfríen y refriéguelos con una esponja de acero y jabón o detergente, enjuáguelos y séquelos bien.
 - Nunca ponga los quemadores en remojo en vinagre o zumo de limón.
 - No utilice materiales de limpieza abrasivos o raspadores metálicos para limpiar los vidrios (mesa y puerta del horno), ya que pueden dañar la superficie, resultando en la rotura del vidrio.

12. ACOPLAMIENTO DE LAS PATAS

IMPORTANTE: NUNCA UTILICE EL PRODUCTO SIN LAS PATAS ACOPLADAS.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE:

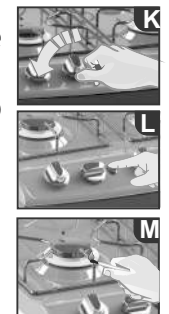
Solicite la ayuda de otra persona. Cuidado al realizar la manipulación, para no cortarse con las partes metálicas de la cocina.

8. QUEMADORES DE MESA

- La salida de gas del quemador permite varias graduaciones de llama. A continuación se encuentran las instrucciones de utilización:
- Antes de utilizar el quemador, verifique si el esparcidor (tapa) está correctamente encajado en su base.
- Después de encender un quemador verifique si la llama es uniforme.
- La llama del quemador no debe sobrepasar el fondo de los recipientes. Utilice el quemador más adecuado para el tamaño del recipiente, obteniendo así un ahorro de gas y realizando una utilización más eficaz del producto.
- Antes de retirar los recipientes de la cocina apague los quemadores.
- Si alguna de las llamas se extinguiera de forma accidental, gire el mando o perilla del quemador hasta la posición de apagado y aguarde un minuto para volver a encenderlo.

8.1. ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE MESA

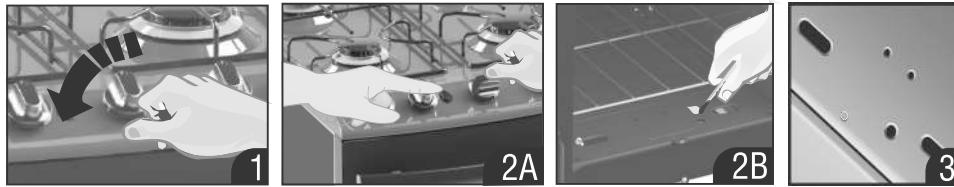
1. Presione y gire el botón del quemador seleccionado hasta la posición de llama alta (**Fig. K**);
- 2.A. Encendido Automático: Apriete el interruptor (botón) de encendido automático (Fig. L), representado por el símbolo en el panel ★ ⊕ (**Fig. J**);
- 2.B. Encendido Manual: Encienda el quemador utilizando un fósforo o un encendedor (**Fig. M**);
3. Para disminuir la llama gire el botón en el sentido antihorario;
4. Para apagar la llama gire el botón en el sentido horario hasta la posición en el panel de control ● .



9. HORNO

9.1. ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL HORNO

1. Abra la puerta del horno.
- 2.A. **ENCENDIDO AUTOMÁTICO:** Gire el mando o perilla hasta la posición de llama alta y presione el botón (interruptor) de encendido automático, identificado a través de los símbolos: ★ ⊕ .
- 2.B. **ENCENDIDO MANUAL:** Gire el mando o perilla hasta la posición de llama alta y aproxime la llama del fósforo o del encendedor en el orificio localizado en la parte inferior del horno.
3. Asegúrese de que la llama esté encendida a través de los dos orificios.



5. Para disminuir la llama gire el botón en el sentido antihorario;
6. Para apagar la llama gire el botón en el sentido horario hasta la posición APAGADO en el panel de control ●.

9.2. UTILIZACIÓN DE LA COCINA

- Mantenga la tapa de vidrio levantada mientras el horno se encuentre encendido o los quemadores estén calientes. En caso de que haya salpicaduras y líquidos en la tapa de vidrio, elimínelos antes de levantarla. Calentamiento:
 - Realice un calentamiento de 7 a 10 minutos en la posición de 290 °C (llama alta), antes de colocar el alimento en el horno. Mantenga el botón del horno en la posición de llama alta por otros 3 minutos más y luego seleccione la temperatura deseada, de acuerdo con la graduación en el panel.
 - Verifique la cocción a través del visor de la puerta. Durante el funcionamiento la puerta del horno debe permanecer completamente cerrada.
 - Durante el uso y principalmente con el horno encendido, la temperatura de su cocina se elevará. Tenga cuidado al entrar en contacto con las partes calientes, evitando así las quemaduras.
 - Use guantes térmicos para manipular o retirar los alimentos del horno.
 - No utilice papel de aluminio para revestir la mesa de vidrio.

9.3. LIMPIEZA DEL HORNO AUTOLIMPIANTE

- Las paredes laterales del horno están revestidas con un esmalte poroso especial que trabaja constantemente, eliminando las manchas de grasa mientras el horno está encendido.
- El uso frecuente aumenta la eficiencia del sistema autolimpiante. Preparar alimentos con mayor cantidad de grasas de forma alternada con alimentos menos grasos (como pastel, por ejemplo), ayuda a evitar que se acumule grasa en las paredes del horno.
- Nunca limpie el enlozado autolimpiante del horno con productos corrosivos o cáusticos como jabón, limpia hornos u otros productos a base de silicón.
- Azúcar, leche, cremas ácidas y salsa de tomate son perjudiciales para el enlozado autolimpiante. En caso de que hubiese contacto de uno de estos alimentos con el enlozado, elimine los residuos de forma inmediata evitando así daños futuros en el revestimiento del producto.

- Una limpieza más eficaz puede ser realizada con el horno ligeramente tibio. Use un paño húmedo o una esponja suave para remover el exceso de grasa. Para ablandar y retirar los residuos de grasa use una esponja suave humedecida con agua y amoníaco.
- Nunca revestir el interior del horno con hojas de aluminio, ya que el mismo perjudica el esmalte y tapa las aberturas de circulación de aire.
- No roce las partes (piezas) internas con objetos metálicos.

10. HORNO CON VÁLVULA DE SEGURIDAD

La Válvula de Seguridad consiste en un dispositivo que corta el gas en caso de que la llama del quemador del horno se apague. La misma no necesita energía eléctrica para funcionar.

1. Abra la puerta del horno. Presione y gire el mando o perilla hasta la posición de llama alta. Nota: No habrá fuga de gas porque el horno está equipado con válvula de seguridad (Corta Gas).

2.A. ENCENDIDO AUTOMÁTICO: Mantenga presionado el mando o perilla del horno y presione el botón (interruptor) de encendido automático, identificado a través de los símbolos: ★ ⊕. Después de que las llamas se hayan encendido por completo, mantenga el mando o perilla presionado por aproximadamente 10 segundos.

2.B. ENCENDIDO MANUAL: Mantenga presionado el mando o perilla del horno y aproxime la llama de la cerilla o del encendedor en el orificio localizado en la parte inferior del horno. Después de que las llamas se hayan encendido por completo, mantenga el mando o perilla presionado por aproximadamente 10 segundos.

3. Asegúrese de que la llama esté encendida a través de los dos orificios.

Importante: El procedimiento de encendido no debe superar los 15 segundos. En caso de que la llama no esté encendida o de una extinción accidental de la llama del quemador, abra totalmente la puerta del horno y aguarde 1 minuto antes de repetir los pasos anteriores.

11. LIMPIEZA GENERAL DE LA COCINA



ATENCIÓN: Antes limpiar la cocina, retire el enchufe del tomacorriente.

- La limpieza frecuente aumenta la vida útil del producto y permite una mejor utilización.
- Para realizar la limpieza general de la cocina, recomendamos el uso de un paño o esponja suave con jabón neutro. No utilice productos a base de cloro o detergente, ni lana de acero.