

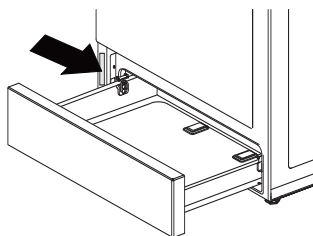
QUICK GUIDE

BEFORE FIRST USE



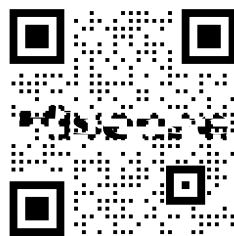
EN Before you start, read the user and installation manuals!

ES Antes de empezar, lea siempre los manuales de usuario e instalación!



EN Rating plate

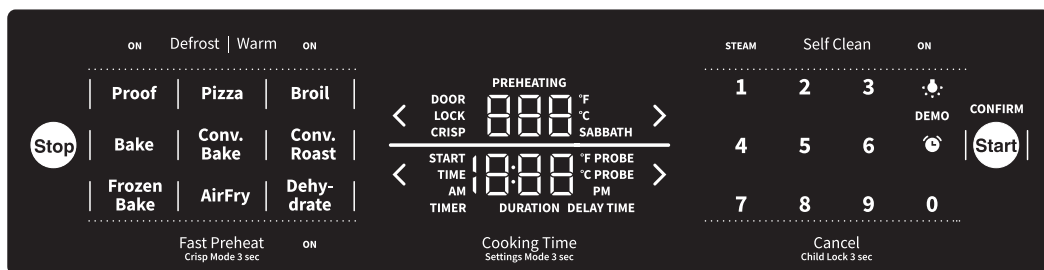
ES Placa de características



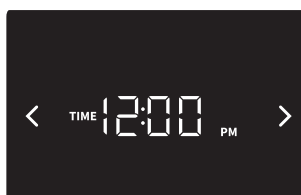
EN For more information scan this QR code!

ES Para más información, escanee este código QR

USER INTERFACE



INTERFAZ DE USUARIO



EN

Starting the appliance

- press any function
- set the temperature
- press the  key and start baking

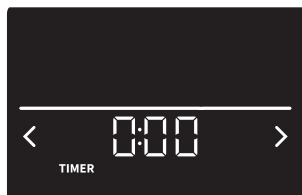
ES

Encender del aparato

- presione cualquier función
- ajuste la temperatura
- presione  y comience a cocinar

EN

ES

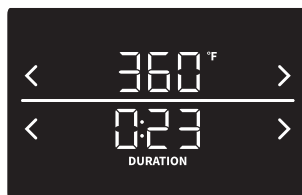


Setting the timer

- press on the  icon
- TIMER sign will appear
- set time
- confirm by pressing on the  icon or the  key
- **If you don't press any key, the timer will autoconfirm after 10 seconds!**

Configuración del temporizador

- presione el  icono
- aparecerá TIMER
- configure el tiempo
- confirme pulsando el icono  opulsando la  tecla
- **¡Si no pulsa ninguna tecla, el temporizador se onfirmará automáticamente después de 10 segundos!**



Duration

- press **Cooking Time**
- DURATION sign will appear
- confirm duration by pressing on the **Cooking Time** key or the  key
- set duration at the beginning of or anytime during the active baking process
- **If you don't press any key, the duration will auto confirm itself after 10 seconds!**

Duración

- presione el **Cooking Time**
- aparecerá DURATION
- confirme la duración presionando la tecla **Cooking Time** o presionando la tecla 
- establezca la duración al principio o en cualquier momento durante el proceso de cocinado activo
- **Si no pulsa ninguna tecla, la duración se confirmará automáticamente después de 10 segundos!**



Delay

- press **Cooking Time** twice
- DELAY sign will appear
- when the start time is reached, baking will start
- press the  key if you want to start baking before the start time

Programación Diferida

- presione **Cooking Time** dos veces
- aparecerá DELAY
- cuando el tiempo llegue a la hora de inicio, se iniciará la cocción
- presione la tecla  si desea comenzar a hornear antes de la hora de inicio

You can use the delay and duration functions at the same time.

Puede usar el diferimiento y la duración al mismo tiempo.



To finish baking

- Baking will stop when the duration is up or when you press the  key.

Terminar la cocción

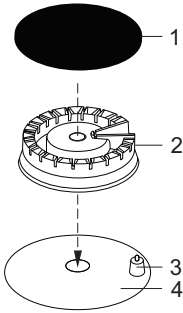
- La cocción se detendrá cuando expire la duración o al presionar la tecla .

COOKTOP BURNERS

QUEMADORES

EN

ES



1 BURNER CAP

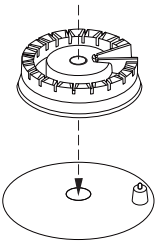
1 TAPA DE QUEMADOR

2 BURNER HEAD

2 CABEZAL DEL QUEMADOR

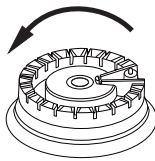
3 IGNITION ELECTRODE
4 ORIFICE HOLDER

3 IELECTRODO DE IGNICIÓN
4 BASE CON ORIFICIO



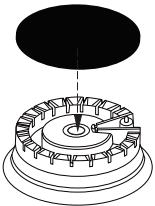
1 Place the burner head onto the orifice holder, using the hole in the burner head and the ignition electrode as a guide for positioning.

1 Monte el cabezal del quemador sobre la base con orificio usando el orificio en el cabezal del quemador y el electrodo de ignición como guías de posición.



2 Check the position of the burner head by rotating it slightly in all directions, ensuring that it's aligned.

2 Compruebe la posición del cabezal del quemador girándolo ligeramente en todas las direcciones para asegurarse de que esté alineado.



3 Fit the burner cap over the burner head centrally and check its position by moving it slightly in all directions.

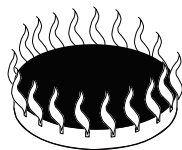
3 Monte la tapa del quemador sobre el cabezal del quemador en el centro y verifique su posición mediante ligeros movimientos en todas las direcciones.

When removing the burner caps and heads, take note of their size and where they should be placed. Put them back in the same place after cleaning!

Cuando retire las tapas y los cabezales de los quemadores, recuerde sus tamaños y ubicaciones respectivas. ¡Colóquelo de nuevo en el mismo lugar después de limpiarlos!

COOKTOP BURNERS

EN



4 Ignite each burner and check that the flame level is equal around the burner head. If not, wait for the burner to cool and reassemble it.

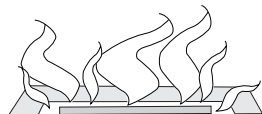
5 Repeat the procedure after each time you clean.

A



6 Following steps 1 to 4, the flame should look as in picture A.

B



7 If the flame looks like that of picture B, reassemble the burner parts.

QUEMADORES

ES

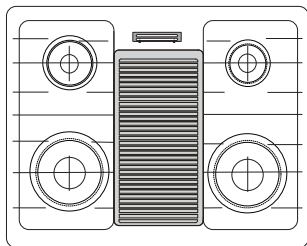
4 Encienda cada quemador y compruebe que la llama sea igual alrededor del cabezal del quemador; si no lo es, deje enfriar el quemador y vuelva a montarlo.

5 Repita el procedimiento después de cada limpieza.

6 Siguiendo los pasos del 1. al 4, la llama deberá verse como en la imagen A.

7 Si la llama se ve como en la imagen B, vuelva a montar las piezas del quemador.

GAS STOVETOP



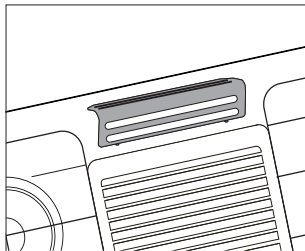
The reversible cast iron griddle is intended to be used with middle burners as shown on the picture.

The griddle will be hot during use!

Exhaust vent cover

The cover guides the fumes from the oven and prevents any food remains or cooking utensils from falling inside the oven. Install the cover over the exhaust vent according to the assembly picture.

The cover will be hot during use!



ÁREA DE COCCIÓN DE GAS

La plancha de hierro fundido reversible está diseñada para usarse con quemadores intermedios como se muestra en la imagen.

¡La plancha está caliente durante el uso!

Cubierta de ventilación de escape

La cubierta guía los humos del horno y evita que algunos restos de alimentos o utensilios de cocina caigan dentro del horno. Instale la cubierta sobre el escape de ventilación de acuerdo con la imagen de montaje.

¡La cubierta está caliente durante el uso!



884321