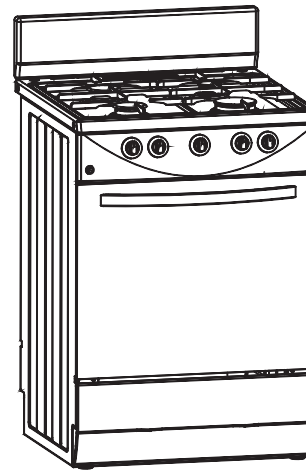
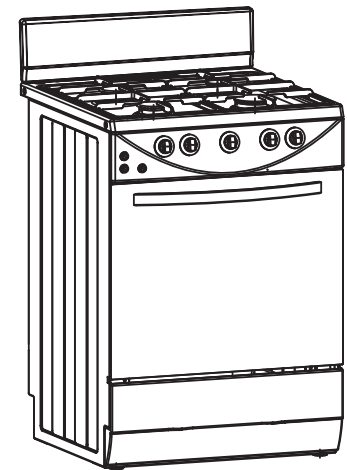


ES MANUAL DE USUARIO

GB INSTRUCTION MANUAL



**KGG5201-A1**  
**KGG6201-A1**



**KGG5202-A1**  
**KGG6202-A1**

No se use el horno hasta que haya leído el manual de usuario.

Do not use the oven until you have read this instruction manual

Esta cocina es excepcionalmente fácil de usar y extremadamente eficiente. La operación de la cocina será fácil una vez leído el manual de instrucción.

La cocina fue examinada para verificar el funcionamiento y seguridad de la misma antes de salir de la fábrica.

Antes de usar la cocina, por favor lea el manual de instrucción siguiendo las instrucciones, así evitará problemas con su funcionamiento.

Es importante guardar el manual de instrucción y conservarlo en un lugar seguro para que pueda consultarlo en cualquier momento.

Es necesario seguir las instrucciones del manual atentamente para que evite posibles accidentes.

### **Atención!**

No use el horno hasta que lea este manual instrucción. La cocina está diseñada sólo para el uso doméstico. La fábrica tiene los derechos de introducir cambios que no afecten el funcionamiento de la cocina.

Instrucciones de seguridad .....	4
Cómo ahorrar energía.....	6
Desembalaje.....	6
Disposición del electrodoméstico .....	6
Descripción del electrodoméstico .....	7
Instalación.....	8
Operación.....	13
Antes del primer uso.....	13
Cómo se usa el quemador de superficie.....	13
Horno.....	15
Parrilla eléctrica.....	16
Cocinar en el horno .....	17
Parrilla .....	19
Limpieza y mantenimiento .....	20
Operación en caso de emergencia .....	23
Información Técnica .....	24
Tabla elemento eléctrico.....	24

- El electrodoméstico se calienta durante su operación. Tenga cuidado y no toque las partes calientes internas del horno.
- Preste atención a los niños cuando la cocina está en operación, En particular el quemador de superficie y el vidrio de la puerta del horno se calientan, y pueden quemar a los niños.
- Preste atención que los cables de alimentación de otros electrodomésticos no toquen los quemadores. (por ejemplo de una batidora de alimentos).
- No ponga materiales inflamables dentro del horno, cuando este se use, porque puede causar un incendio.
- No deje la cocina desentendida cuando utilice aceites o mantecas ya que pueden causar incendios debido al sobrecalentamiento.
- Cuando los líquidos estén hirviendo, preste atención que no se derramen en el quemador.
- Si la cocina está averiada, sólo se deberá usar después que la avería sea reparada por el **Centro de Servicio Autorizado**.
- No abra el grifo del cilindro de gas sin antes comprobar que todos los botones de la válvula del quemador estén cerrados.
- No ensucie el quemador ni derrame el líquido en el quemador, si está sucio, límpielo y séquelo inmediatamente después de que ellos se hayan enfriados.
- No ponga el sartén directamente sobre los quemadores.
- En absoluto no se puede usar los quemadores o el horno para calentar el cuarto, no ponga los platos vacíos sobre la cocina.
- No ponga el sartén con un peso más de 10 kgs sobre el manto de un quemador, o sartenes con un peso total más de 40kgs sobre todo el tope.
- No abra el botón del grifo antes de tener un fosforo encendido o un encendedor en su mano.
- No apague la llama con soplar.
- Es recomendable que antes de abrir la cubierta de vidrio, límpiela de cualquier suciedad. La superficie de la cocina tiene que estar fría antes de cerrar la cubierta de vidrio.
- La cubierta de vidrio puede quebrarse cuando se calienta. Apague todos los quemadores antes de bajar la cubierta.

- No alterare el producto por cuenta propia para adaptarlo a otro tipo de gas, y no cambie el suministro eléctrico. Estas modificaciones deben ser únicamente realizadas por el **Centro de Servicio Autorizado**.
- No utilice agentes de limpieza ásperos ni objetos de metal agudo para limpiar la cubierta porque con estos productos pueden arañar la superficie, lo cual puede quebrar el vidrio.
- Asegúrese que los niños y todas aquellas personas que desconozcan el manual de instrucción se mantengan alejados del producto.
- EN CASO DE UNA POSIBLE FUGA DE GAS USTED NO DEBE:  
Encender un fosforo, cigarrillos, alterar los receptores electrónicos (timbre de la puerta o interruptor de la luz) o usar otra artefacto eléctrico o mecánico que pueda generar chispas eléctricas. En tal caso, cierre la válvula del cilindro o grifo, cortando el suministro de gas, Airee la habitación inmediatamente, luego llame a la persona autorizada para reparar la fuente de la fuga.
- En caso de cualquier incidente causado por una falla técnica, desconecte la fuente de energía y comuníquese con el **Centro de Servicio Autorizado** para que este lo repare.
- No acerque la antena o cordón eléctrico al suministro de gas. (p.j radio)
- En caso de que exista una fuga de gas en la tubería y esta se encienda, cierre inmediatamente la válvula del suministro de gas inmediatamente.
- En caso de haya una fuga de gas en un cilindro y este se incendie ponga una manta mojada sobre el cilindro para apagar el incendio. Una vez cierre la válvula de suministro de gas del cilindro. Después de que se enfríe, saque el cilindro a un espacio abierto. No use el cilindro averiado.
- Cuando la cocina no se vaya a usar por varios días, cierre el válvula principal del gas. Si usted usa bombona de gas, ciérrela después de cada uso.
- La cocina no se debe limpiar con electrodomésticos a vapor.
- Gire el botón de encendido a la posición "8", cuando vaya a encender el horno. Luego gire el botón a la posición seleccionada después que la condición sea estable.
- Abra y/o cierre la puerta del horno lentamente cuando se utilice.

## CÓMO AHORRAR ENERGÍA



Usar la energía de una manera responsable no solo ahorrará dinero sino también protegerá el medio ambiente. Por lo tanto vamos a ahorrar energía.

- Use el sartén apropiado para cocinar. Un sartén no puede ser más pequeño que el quemador de hornilla.

- Asegúrese que los quemadores, las rejillas, y el tope estén limpios. Las impurezas pueden impedir la transferencia de calor. En particular, asegúrese de que la apertura de la llama en los anillos debajo de las tapas, y que las aperturas de los inyectores de los quemadores estén limpios. También asegúrese de remover desbordamientos quemados.

- Evite destapar con frecuencia las hoyas o sartenes.

No abra la puerta del horno innecesariamente.

- Sólo use el horno cuando cocine platos grandes. Carnes hasta 1kg se pueden preparar en un sartén en la hornilla.

- Aproveche el calor residual del horno.

Si el tiempo de cocinar es más de 40 minutos, es recomendable apagar el horno con 10 minutos de anticipación antes de que se termine.

- Asegúrese que la puerta del horno este cerrada.

El calor se puede fugar a través de desbordamientos en la grieta de la puerta, limpie cualquier desbordamiento.

- No instale la cocina cerca de neveras o congeladores ya que el consumo energético aumentará.

## DESEMBALAJE

ES



Durante el transporte, se uso un embalaje protector para proteger el electrodoméstico contra daños.

Después del desembalaje, por favor ponga todos los elementos del embalaje en un lugar que no cause daño al medio ambiente.

Todos los materiales usados son reciclables y están marcados con el símbolo apropiado.



**Atención!**

Durante el desembalaje, los materiales de embalaje (Bolsas de polietileno, piezas de polietileno, etc) deben que estar fuera de alcance de los niños.

## DISPOSICIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO

DEL



Los electrodomésticos viejos, simplemente, no deben ser desechados como la basura normal del hogar, sino que deben ser entregados a un centro de reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

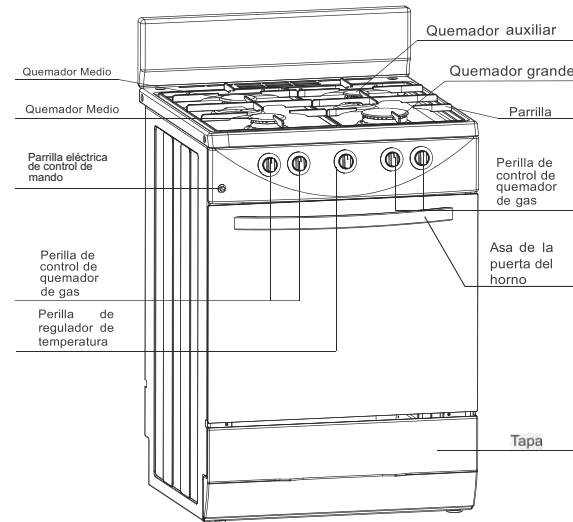
Un símbolo en el producto, en el manual de instrucciones o en el embalaje indica si es reciclable.

Materiales utilizados en el interior del electrodoméstico son reciclables y se etiquetan con la información relativa. Reciclando los materiales u otros elementos Ud. contribuye con la protección del medio ambiente.

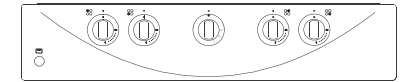
La autoridad local puede informar sobre centros de reciclaje o centros de desechos apropiados.

## DESCRIPCIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO

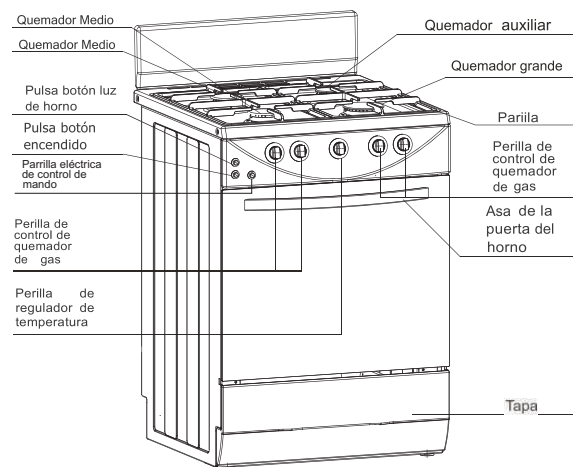
ES



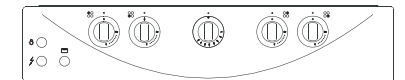
KGG6201-A1



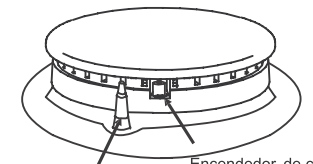
KGG5201/6201-A1



KGG6202-A1



KGG5202/6202-A1



Válvula de seguridad de quemador

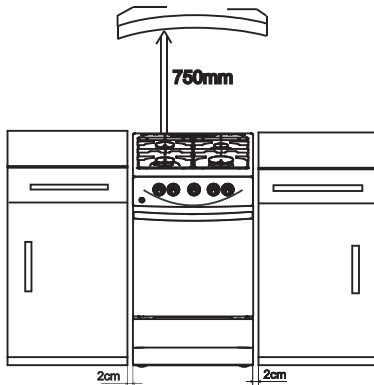
Encendedor de chispa



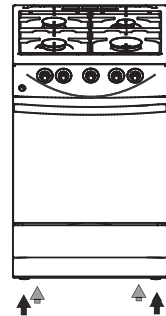
Con el fin de asegurar la correcta instalación, operación, y mantenimiento de su cocina, hemos desplegado la forma correcta de instalar la misma. Siga las instrucciones.

## ▶ Instalar la cocina

- La cocina debe estar ubicada en un ambiente seco y ventilado de acuerdo con las provisiones técnicas existentes.
- La habitación debería estar equipada con un sistema de ventilación que pueda expulsar los humos creados durante la combustión. Este sistema debería consistir de una campana. Las campanas se deben instalar de acuerdo a las instrucciones del fabricante y deberían estar ubicadas para garantizar el libre acceso a todos los elementos de control.
- La habitación debe garantizar el suministro de aire necesario para la adecuada combustión de gas. El suministro de aire no debe ser menor de 2m<sup>3</sup>/h por 1 Kw de calor del quemador. El aire puede ser suministrado por un ducto con una sección mínima de 100 cm<sup>2</sup>, o indirectamente de habitaciones contiguas que estén equipados con conductos de ventilación en el exterior.

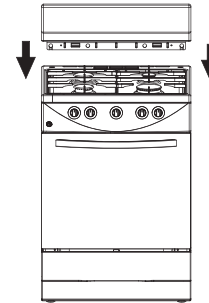


- Si el electrodoméstico se utiliza intensivamente por un largo tiempo, es necesario que abra la ventana para facilitar la ventilación.
- En cuanto a la protección contra el sobrecalentamiento de las superficies circundantes, la cocina de gas es un aparato de clase X y se puede insertar en muebles de cocina pero solo hasta una altura de 850 mm por encima del suelo. Elevar la construcción de muebles por encima de este nivel no es aconsejable. Revestimientos o chapas utilizadas en mobiliarios deben aplicarse con un adhesivo resistente al calor (100°C). Esto impide la deformación o desprendimiento del recubrimiento. En caso de no estar seguro, dejar aproximadamente 2 cm de espacio entre la cocina y los muebles. La pared detrás de la cocina, también debería ser resistente al calor, ya que durante su uso la parte trasera de la cocina puede generar temperaturas superiores a los 50 °C.
- La cocina debe ponerse sobre un piso fuerte y nivelado (no lo pongan sobre una base).
- Antes de empezar a usar la cocina esta debe estar nivelada. A tal fin, patas ajustables están accesibles después del remover la gaveta. El rango de ajuste es de + / -5 mm.



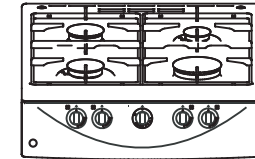
## ● Instalar el copete

Para montar el panel trasero o copete, inserte el panel en las ranuras correspondientes en la parte posterior siempre, deslice las lengüetas en la parte inferior de la de la Cocina y fijarlo con tornillos.



## ● Instalar la Cocina

Saque las rejillas y las tapas quemadoras del tope, y pónganlos en el lugar correcto en la Cocina. La instalación debe estar ajustada muy bien.



### ! Atención!

La tapa del quemador y la corona del quemador deben estar alineadas de lo contrario la llama no será óptima. En caso de que la instalación no sea correcta, cierre la válvula, y vuelva a instalar la tapa del quemador y la corona del quemador cuando la cocina este fría.

## ▶ Conexión de gas

### ! Atención!

La cocina deber estar conectada al suministro de gas, y que este gas sea del tipo al cual fue diseñado. La información sobre el tipo de gas para el cual la cocina fue diseñada está en la placa/etiqueta. La cocina debe ser conectada exclusivamente por un instalador del Centro de Servicio Autorizado y sólo él o ella tiene el derecho a adaptar la cocina a un diferente tipo de gas para hacer efectiva la garantía.

### Colocación de las directrices

El instalador tiene que:

- Estar autorizado por el Centro de Servicio Autorizado y estar familiarizado con la información en la placa/etiqueta respecto al tipo de gas para la cual la cocina fue diseñada, y verificada con las condiciones de suministro existentes.

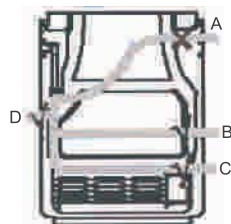
- **Chequee:**
  - la eficiencia de la ventilación en las habitaciones.
  - las conexiones de gas y si existen fugas.
  - la eficacia de todos los elementos funcionales de la cocina.
  - si el suministro de electricidad tiene puesta a tierra.
- Indique en el Certificado de Garantía que la instalación y conexión fue realizada por un Centro de Servicio Autorizado, y dele al usuario instrucciones sobre el uso correcto de la cocina.

### ⚠ Atención!

Al término de la instalación de la cocina, se debe verificar que las conexiones estén bien ajustadas (ej., agua con jabón). No utilice el fuego para comprobar que no haya fugas de gas en las conexiones.

### conexión de la manguera flexible

En caso de que el electrodoméstico está conectado mediante una manguera flexible, la posición A, demostrada en el gráfico inferior, no está permitida. En caso de que la manguera de conexión sea de metal, la posición de A es admisible.

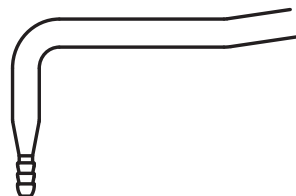


### El comienzo de la operación

Empiece a utilizar la cocina de acuerdo con las instrucciones de uso.

Encienda todos los quemadores y verifique la estabilidad de la llama ajustando la potencia en posición alta y baja. Ajuste la entrada de aire a los quemadores si es necesario. Después de eso, explíquelo al usuario el funcionamiento de la cocina y revise las instrucciones de uso.

Conexión de gas licuado



### ⚠ Atención!

La cocina sólo puede conectarse a un cilindro de gas líquido o el suministro de gas existente por un instalador autorizado por el Centro de Servicio Autorizado.

- Conecte el electrodoméstico a la conexión de gas por medio de manguera certificado flexible. La manguera no puede tocar el panel inferior del aparato ni el panel posterior ni el techo del horno.
- Conecte el electrodoméstico de acuerdo con los reglamentos de la compañía de gas local.

### ▷ La adaptación de la cocina a otro tipo de gas

Esta operación sólo se puede llevar a cabo por un instalador del Centro de Servicio Autorizado más cercano.

La cocina se suministra con gas natural (G20/20mbar). Si el suministro de gas es diferente las boquillas de los quemadores de gas deben ser cambiados y la llama ajustada.

### Quemador

Tipo de gas	Boquilla(mm)			tipo/diámetro				a
	auxiliar	medio	grande	Horno				
				KGG5201-A1	KGG5202-A1	KGG6201-A1	KGG6202-A1	
NG /20 mbar	0.76	0.99	1.17	1.06	1.3	1.06	1.3	0
LPG /30 mbar	0.55	0.71	0.9	0.68	0.9	0.76	0.9	1

Llama del quemador	Conversion de gas líquido a gas natural	Conversion de gas natural al gas líquido
Maximo	1. intercambiar la boquilla del quemador para el tipo de gas apropiado de acuerdo con la tabla.	1. intercambiar la boquilla del quemador para el tipo de gas apropiado de acuerdo con la tabla.
Económico	2. desatornille el tornillo de ajuste un poco y ajustar el tamaño de la llama.	2. atornille el tornillo de ajuste un poco y ajustar el tamaño de la llama.

Para llevar a cabo operaciones de ajuste, quite las perillas. Los elementos de ajuste del quemador del horno se pueden acceder después de quitar la base inferior de la cámara del horno.

Los quemadores del tope no requieren ajustes al aire primario. Los colores apropiados de la llama son conos de color azul y verde. Una llama sin colores definidos o de color amarillo demuestra que la calidad del gas es inapropiada, o que el quemador está dañado o sucio. Para comprobar la calidad de la llama, caliente un quemador por unos 10 minutos a fuego máximo, y después gire la perilla en la posición de la llama económica. La llama no debe apagarse o saltar en las boquillas.

Para adaptar la cocina para quemar a diferente tipo de gas, tiene que:

- Intercambiar boquillas del quemador.
- Ajustar la llama.
- Si necesita reemplazar el gas natural (G20/20mbar) de la boquilla, por favor, contacte con el servicio.

### ⚠ Atención!

Las cocinas proporcionadas por el fabricante tienen quemadores e inyectores adaptados para trabajar con el gas indicado en la etiqueta/placa y el certificado de garantía.



Intercambio de una boquilla del quemador: desatornille la boquilla con llave de tubo especial No7 y reemplazarlo por uno nuevo de acuerdo con el tipo de gas a ser utilizado (vea tabla).

En las cocinas con dispositivos de seguridad, un tornillo de ajuste en la válvula de seguridad del quemador es utilizada (Fig. B). El tornillo de ajuste debería ser ajustado con el quemador encendido y con la llama en posición económica, utilizando un desatornillador de 2,5mm.

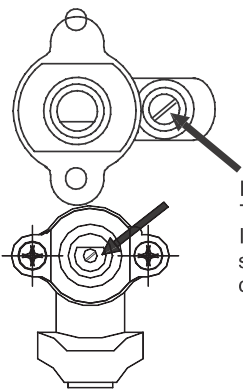


Fig.B  
Tornillo de ajuste en la válvula de seguridad del quemador del tope

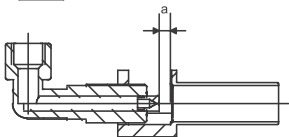


Fig.C  
Ajuste el flujo de aire del quemador del horno

**⚠ Atención!**

● La adaptación de la cocina para que esta funcione con otro tipo de gas diferente al especificado por el fabricante en la etiqueta/placa o la compra de una cocina que trabaje con un tipo de gas diferente al suministrado a la vivienda son responsabilidad del usuario e instalador exclusivamente.

● Después de que el ajuste se ha completado, coloque una etiqueta que indique el tipo de gas a la que la cocina está adaptada.

▷ **Conexiones eléctricas**

**Conexión eléctrica puede ser llevada a cabo por personal cualificado!**

Una conexión incorrecta puede dañar permanentemente las piezas del aparato y hacer que su anulación de la garantía!

Tensión de la red del usuario (120V) debe ser verificada con el dispositivo de medición!

Interruptores Three separating se debe colocar de acuerdo con la conexión a la red.

● Cable de red detrás de la cocina debe ser colocada de manera que para evitar tocar la parte trasera de la cocina por el calor que se

● La extensión del cable de alimentación puede ser realizada por personal cualificado.

● Reparación de partes eléctricas pueden ser realizadas únicamente por caso electrician. In calificado de mal funcionamiento llamar al centro de servicio.

**Conexión**

● Con el destornillador abrir la tapa del conector en la parte trasera de la appliance. Release dos cierres situados a ambos lados de la parte inferior del conector.

● El cable de alimentación debe ser dirigido a través del dispositivo de alivio de seguridad, la protección de la red lead cable de la desconexión.

● Apriete el dispositivo de alivio de seguridad y cierre la cubierta del conector.

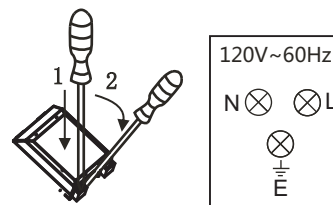
**Código de colores**

L = exterior viven los cables, generalmente de color negro.

El color es generalmente blanco. Tenga cuidado con la correcta conexión de N-!

⊕ E = tierra de alambre

El color es verde.



▷ **Antes del primer uso**

- Remueve elementos de embalaje
- Quite las etiquetas suavemente de la puerta del horno, tratando de no romper la cinta de goma. Si se deja rastro visible en el vidrio, caliente la cámara del horno (vea abajo), rocíe el vidrio caliente con un limpiador de vidrio y limpie con un paño suave.
- Vacíe el horno, y limpie la cámara de horno.
- Saque y limpie el engranaje del horno con agua caliente y un poco líquido para la limpieza.
- Encienda la ventilación en la habitación o abra una ventana.
- Caliente el horno (a una temperatura de 250 °C, por aproximadamente 30 min) quite las manchas y limpie con cuidado.
- Cuando opere la cocina, siga con atención las siguientes instrucciones.

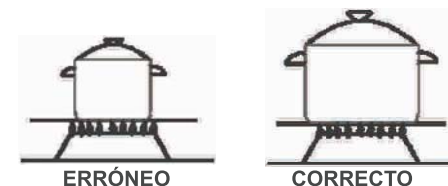
**La cámara de horno sólo se puede lavar con agua y una pequeña cantidad de jabón líquido.**

▷ **Cómo usar los quemadores del tope**

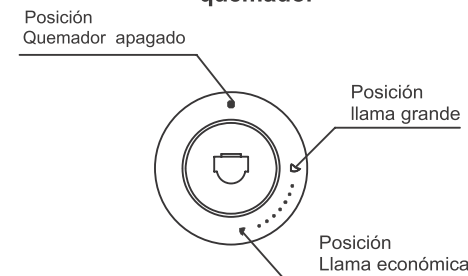
**Selección de utensilios de cocina**

Preste atención que el diámetro de base de un sartén/hoya sea siempre mayor que la corona de la llama del quemador, y que el sartén/hoya este tapado. el diámetro del sartén recomendado es de alrededor de 2,5 a 3 veces más que el diámetro del quemador. Es decir, para:

- Un quemador auxiliar - un sartén con un diámetro de 90 a 150 mm,
- Un quemador medio - un sartén con un diámetro de 160 a 220 mm,
- Un quemador grande - un sartén con un diámetro de 200 a 240 mm y la altura del recipiente no debe ser mayor que su diámetro.



**Perilla de control de gas del quemador**



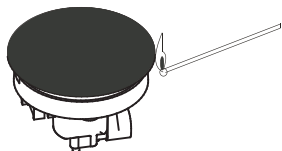
## Ignición sin encendedor

- Encienda un fosforo
- Presione la perilla hasta el fondo y gírela hacia la izquierda a la posición "llama grande).
- Encienda el gas con el fosforo
- Gire el indicador del tamaño de la llama al nivel requerido (eg. económico).
- Apaque el quemador después de terminar de cocinar, girando la perilla a la derecha (de la posición apagada).

## botón de encender



- Presione el botón de la chispa ignición marcada con un Presione el botón hasta el fondo y gírela a la izquierda a la posición de llama grande.
- Mantenga esta posición hasta que la llama esté encendida.
- Ajuste el tamaño requerido de llama (ej. económico).
- Apague el quemador después que termine de cocinar girando la perilla a la derecha posición apagado (de la posición apagada).



## Botón de ignición

- Precione en el botón hasta el fondo y cámbialo a la izquierda a la posición de llama grande.
- mantenga esta posición hasta esté encendido.
- después de que la llama esté encendida redusca la presión en el botón y ajuste un tamaño de llama requerido.

## ⚠ Atención!

En cocinas equipadas con válvulas de seguridad para los quemadores del tope; mantenga el botón presionado hasta el fondo cuando la encienda por 10 segundos en la posición de llama grande de lo contrario se activar el dispositivo de seguridad. Si el dispositivo de ignición funciona mal, por una avería de la fuente de poder o porque el encendido automático está húmedo, use un fosforo o encendedor para encender el gas.

- Mantenga el botón presionado aproximadamente por 10 segundos después de la ignición hasta que se estabiliza la llama.
- Si no consigue encender el quemador después de 15 segundos, apague el quemador y espere por lo menos un minuto antes de que haga el próximo intento.

## Selección de una llama apropiada

Un quemador correctamente ajustado tiene una llama azul con un cono interno claro y visible. El tamaño de la selección de

- 🔥 Llama grande
- 🔥 Llama pequeña (llama económica)
- Quemador apagado (se corta el suministro de gas)

Dependiendo del tamaño de llama requerida puede ser graduada.



ERRÓNEO



CORRECTO

## ⚠ Atención!

- Las posiciones de botón entre ● y 🔥 no son recomendables, en estas posiciones la llama no es estable y se puede apagar.
- Si la llama se apaga repita el proceso.
- Si la llama del quemador se apaga por cualquier razón, apague el quemador y espere por lo menos 1 min antes de que haga del próximo intento.
- Antes de encender los quemadores, cúbralos con utensilios de cocina.

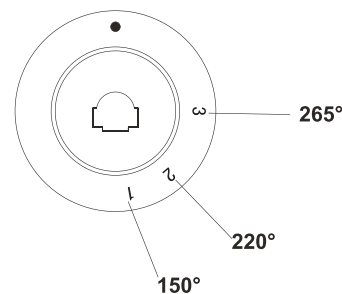
## Operación de válvula de la protección de quemador

Algunos modelos están equipados con un sistema automático que corta el suministro de gas al quemador cuando la llama ha desaparecido.

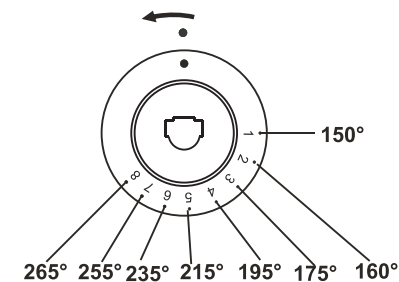
Este sistema protege la cocina contra la fuga del gas cuando la llama de un quemador se apaga en caso de fuga. La intervención del usuario se necesita para reencender el quemador

## ▷ Horno

### Funciones del horno y operación



KGG5201-A1 / KGG6201-A1



KGG5202-A1/KGG6202-A1

El horno está equipado con una válvula de gas que regula la temperatura y protege de posibles fugas. Para encender el horno, como en la descripción abajo, mantenga el botón presionado por 3 segundos. Este es el tiempo necesario para calentar el sensor. Si la llama se apaga, repita la operación de encendido dejando pasar 3 segundos. Si la llama no empieza a quemar en 10 segundos, repita la operación de ignición después de 1 minuto. Después de ventilar el horno.

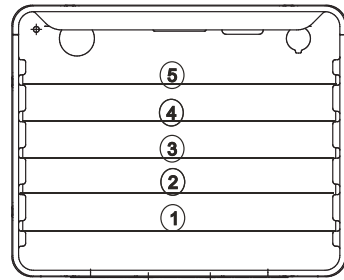
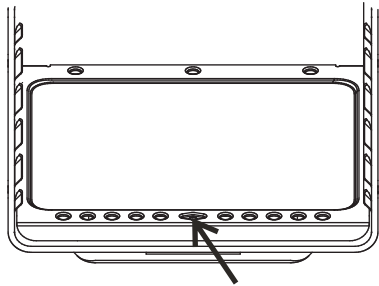
## ⚠ Atención!

Cuando utilice el horno abra y cierre la puerta del horno lentamente. Antes de dejar funcionando el horno, verifique que la llama este encendida

## Encender el quemador del Horno

- Encienda un fosforo.
- Presione el botón hacia adentro en la posición de apagado y gire la perilla hacia la izquierda hasta encontrar la temperatura deseada.
- Ponga el fosforo en la apertura (vea la figura abajo) y mantenga el botón presionado por 3 segundos desde el momento de la ignición de gas. Si la llama se ha apagado, repita la operación de ignición después de esperar un lapso 3 segundos.





**⚠ Atención!**

El control de temperatura es solo posible cuando la puerta del horno está cerrada.

Gire la perilla hacia la derecha para apagar el horno.

Abrir o cerrar la puerta del horno lentamente cuando se utiliza el horno. Antes de abandonar el grupo de trabajo del horno, comprobar que la llama es estable.

**Botón de Encendido**

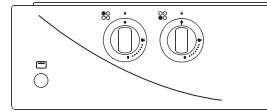
- Presione el botón de la ignición de la chispa del botón, marcado con ⚡,
- Presione en el botón hasta el fondo y gire hacia la izquierda a la posición 8.
- Manténgalo presionado hasta que el gas se haya encendido.
- Ponga la posición requerida.

**Los niveles del horno**

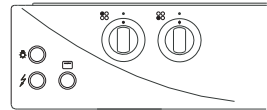
Bandejas para hornear y accesorios (rejilla del horno, bandejas de hornear, etc.) se pueden insertar en el horno en 5 niveles preestablecidos. Las indicaciones sobre los niveles están en la tabla anexa. Siempre cuente de abajo hacia arriba.

**▷ Parrilla eléctrica** 

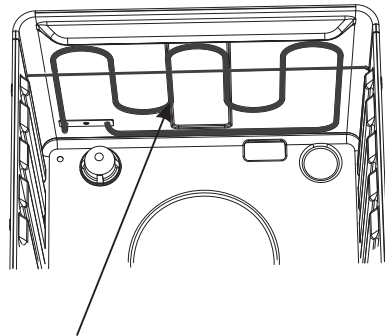
(KGG5201-A1/KGG6201-A1)



(KGG5202-A1/KGG6202-A1)



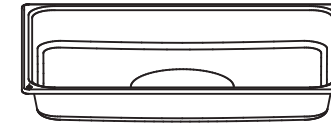
El arbusto de botones controla parrilla eléctrica.



Elemento superior parrilla eléctrica

**▷ HORNEAR**

- Recomendamos el uso de la bandeja con que vino tu cocina y que debería ser guardada en el caliente plato;



- Antes de que saque la torta del horno, compruebe que este lista.
- Después de apagar el horno es aconsejable dejar el pastel adentro para unos 5 min;
- Los parámetros de cocción determinadas en las tablas son aproximados y pueden ser corregidas sobre la base de su propia experiencia y las preferencias de cocción;
- Si la información que figura en los libros de recetas es significativamente diferente de los valores incluidos en este manual de instrucciones, por favor, aplique las instrucciones del manual.

Tipo de pastel	Temperatura (°C) caliente	Temperatura (°C)	Tiempo de tostar en minutos	Nivel desde el fondo
Pastel de fruta	170	160	60-70	2
Espanja victoria	170	150-160	20-40	2-3
Pastel de capa esponja	170	150-160	20-30	2-3
bollo	180	170	30-50	3
Pastel de té	180	180	40-50	3
Pastel(base crujiente)	200	180	40-60	3
Pasta de crema	230-250	200-220	15-20	3

▷ Asar la carne

- Cocinar las carnes de más de 1 kg en el horno, tamaños más pequeños se deben cocinar en los quemadores.
- Use la vajilla resistente al calor para asar con las asas, que también son resistentes a altas temperaturas;
- Cuando este asando en la parrilla o la rejilla le recomendamos que coloque una bandeja para hornear con un poco de agua en el nivel inferior del horno.
- Es necesario voltear la carne al menos una vez durante el tiempo de asado. También debería sazonarla con su propio jugo o con agua caliente salada; no vierta agua fría sobre la carne.

Tipo de carne	Nivel desde el fondo	Temperatura(°C)	Tiempo en minutos
Carne de res Carne asada o filete raro	3	250	Per 1 cm 12-15
Horno calentado jugoso("medio") Horno calentado "bien hecho"	3	250	15-25
Horno caliente asado	3	210-230	25-30
	2	200-220	120-140
Carne de cerdo Asados juntos	2	200-210	90-140
Ham	2	200-210	60-90
Filete	3	210-230	25-30
Ternera	2	200-210	90-120
Cordero	2	200-220	100-120
Venado	2	200-220	100-120
AVES			
Pollo	2	220-250	50-80
Ganso (aprox. 2 kg)	2	190-200	150-180
Pescado	2	210-220	40-55

- **Las cifras presentadas en el cuadro se refieren a una porción de 1 kg,** Si la porción es mayor, debe agregar de 30-40 minutos adicionales, por cada kilogramo.

Asar a la parrilla con un calentador eléctrico de infrarrojos (posición )

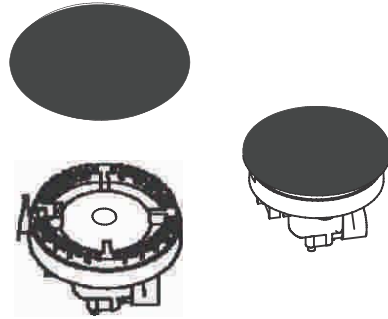
- Tome precauciones adicionales cuando la parrilla intenso calor del calentador de infrarrojos hace que el horno y los accesorios muy hot.Use gruesa guantes y accesorios barbacoa!
- Siempre proteja sus ojos.
- **No deje que los niños permanecen en las inmediaciones de la parrilla.**

Consejos para asar a la parrilla

- Asar a la parrilla debe llevarse a cabo con la puerta del horno cerrada.
- Aceite de la rejilla de la parrilla antes de colocar la comida, de lo contrario los alimentos, pueden adherirse a la red.
- Coloque la parrilla con la carne en la guía adecuada, a continuación, coloque el recipiente para aceite a un nivel inferior, para interceptar el pan de grasa que gotea en un nivel inferior, para interceptar el goteo la grasa y el jugo de la carne.
- Dar la vuelta a la carne después de la mitad del tiempo de cocción ha rebanadas expired.Thinner requerirá sólo una vez, para las grandes trozos es posible que tenga que repetir el procedimiento.
- Siempre use pinzas de barbacoa para evitar perforar la carne y la pérdida de jugo de carne natural. Limpiar la parrilla, el horno y los accesorios después de cada uso.
- Limpiar la parrilla, el horno y los accesorios después de cada uso.

Garantizando el mantenimiento y limpieza de su cocina puede ayudar a que su electrodoméstico opere sin fallas.

**Antes de comenzar la limpieza, la cocina debe estar apagada y debe asegurarse de que todos las perillas estén en la posición "●". No empiece a limpiar la cocina hasta que se haya enfriado completamente.**



**Atención!**

Tapas de la corona son recubiertas con esmalte negro. Decoloración de las tapas, debido a las altas temperaturas es inevitable. Eso no tiene ningún efecto adverso en el funcionamiento de los quemadores.

**Horno**

- El horno debe limpiarse después de cada uso. Al limpiar el horno debe tener la luz encendida para que pueda ver mejor las superficies.
- La cámara de horno sólo se debe lavar con agua tibia y una pequeña cantidad de jabón líquido.
- Después de limpiar la cámara del horno séquelo.

**Atención!**

No utilice productos de limpieza que contengan materiales abrasivos para la limpieza y el mantenimiento del panel frontal de vidrio.

**Parte frontal de la fundición**

Para la limpieza de la parte frontal de la cocina utilice de los productos de limpieza habituales y siga las instrucciones del fabricante. No utilice nunca productos de limpieza abrasivos o accesorios de limpieza que puedan rallar el equipo.

**Esmalte recubiertos de plástico y de superficie**

Limpie las perillas y las manijas con un paño suave y productos de limpieza líquidos, destinados a la utilización de las superficies lisas del esmalte.

**Tope**

Las rejillas, el tope de la cocina y componentes del quemador deben limpiarse con agua tibia y detergentes suaves para lavar platos.

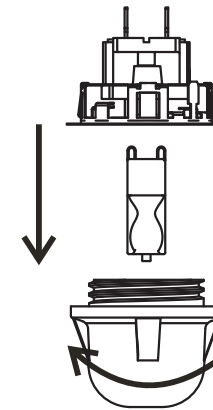
Elementos térmicos y dispositivos de encendido se deben limpiar con un cepillo suave. Para garantizar un funcionamiento perfecto, estos elementos siempre deben estar perfectamente limpios. Limpie la corona y la tapa corona de la corona. Siempre mantenga las boquillas del quemador en la corona limpia. Al finalizar la limpieza limpie todos los componentes secos y reinsértelos con cuidado a sus respectivos lugares. Componentes mal ubicados causarán problemas durante el encendido.

**El cambio del bombillo del horno**

**Para evitar una posible descarga eléctrica, asegúrese de que la cocina este apagada antes de cambiar el bombillo.**

- Ajustar todas los controles a la posición "●" y desconectar los enchufes principales.
- Desatornille y limpie la cubierta de la luz, después séquela.
- Desatornille el bombillo, y cámbielo por uno nuevo resistente a altas temperaturas (300° C) y con los parámetros siguientes:

- voltaje 120 V
- potencia 25W
- rosca G 9.

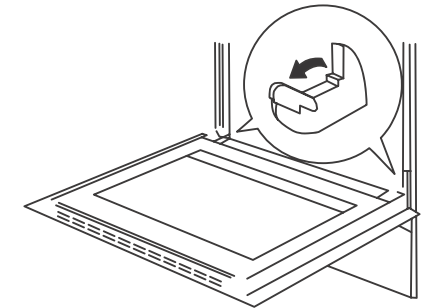


Bombillo de horno

- Atornille el bombillo y asegúrese que este correctamente insertado en la base de cerámica.
- Atornille la cubierta del bombillo.

**Remove la puerta**

Para limpiar el interior del horno fácilmente, es posible remover la puerta, para hacerlo incline la bisagra del cierre del seguro hacia arriba, cierra la puerta ligeramente levántela y tire hacia Ud. Para instalar la puerta de la cocina repita el procedimiento a la inversa. Cuando la instala, asegúrese de que la base de la bisagra se pone correctamente en el soporte de la bisagra. Después de instalar la puerta, el seguro de cierre bajara, si el cierre no está bien instalado dañará la bisagra cuando cierra la puerta.

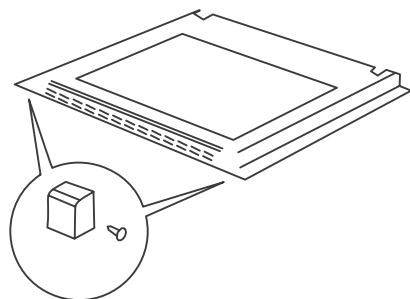


Removimiento de puerta



## ▷ Removimiento de interno panel de vidrio

Destornille y remueva el soporte plástico que está en la esquina superior de la puerta. Después saque el vidrio desde el segundo mecanismo bloqueado y lo remueve. Después de limpiar, inserte y bloquee el panel de vidrio, y atornille el mecanismo bloqueado.



Removimiento del panel de vidrio interno

## ▷ Regulares inspecciones

Además de mantener la limpieza de la cocina, usted debería de:

- Examinar periódicamente los elementos de control y piezas de la cocina, después de expirar la garantía, deberá coordinar la visita de un técnico del Centro de Servicio Autorizada para que este examine la cocina. Esta revisión debería hacerse por lo menos una vez cada dos años.
- Reparar cualquier avería operacional.
- Hacerle mantenimiento periódicamente las unidades de los quemadores de la cocina.

### ! Atención!

Todas las reparaciones y operaciones reguladoras del equipo deben ser realizadas por técnicos de los Centros de Servicio Autorizado.

En caso de emergencia, deberá:

- Apagar la cocina.
- Desconectar la fuente de Energía.
- Llamar al Centro deservicio Autorizado.
- Algunas averías menores pueden ser resueltas siguiendo las siguientes instrucciones. Antes de llamar al Centro de Servicio Autorizado revise los siguientes puntos.

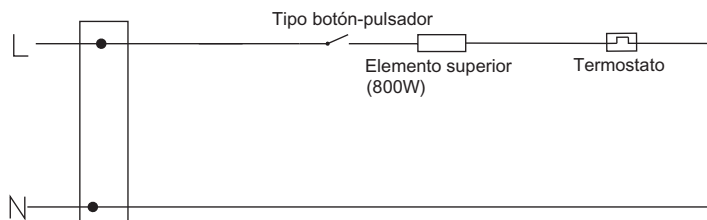
PROBLEMA	RAZÓN	ACCIÓN
La llama del quemador no está estable	Incorrecta configuración de gas!	Experto podrá configurar escape de gas!
La llama del quemador se transforme de repente	Incorrecto ensamblaje del Quemador	Reinstale el quemador correctamente!
La llama se apaga después de encendido	Soltar a tiempo el botón de control, no ha pulsado el botón de control firmemente	Pulsa el botón con largo tiempo, Antes de soltar el botón, pulselo fuertemente
El color de la zona de cocción de la red de gas ha cambiado	Situación normal, causado por la alta temperatura	Limpie la Parrilla con productos para limpieza de Metales
Se molestan generalmente las operaciones eléctricas	El fusible está quemado	Examina el fusible en la caja de fusible, reemplazar a otro si es necesario
No funciona el encendido eléctrico del quemador.	Resto de comida o detergente bloquean el contacto de aparato y quemador	Abrir y limpiar cuidadosamente la apertura entre el dispositivo de encendido y el quemador
Las tapas de los quemadores se ven feos	Usual mancha	Limpie las tapas de los quemadores con agentes para limpiar metales
Se forma rocío en el vidrio de la puerta del horno durante la cocción	Normal situación, causada por diferentes temperatura	No hay remedio; no afecta la Normal operación de la Cocina
...si detecta humo durante El asado?	Temperatura para asar demaciada alta	ajustar la temperatura de asado
	Termostato con Fallas	Llamar al Servicio Tecnico Autoirizado
El horno se mancha excesivamente durante el Asado	La temperatura de asado es muy alta. Parrilla y bandeja de grasa colocadas incorrectamente	Ajuste la temperatura de Asado ,se Coloque la parrilla sobre la bandeja de grasa e insertar a los dos en la guía
Se levantan líquido o masa al lado	El electrodoméstico no esta bien nivelado	Nivele el electrodoméstico a la posición horizontal y ajuste las patas ajustables
Los resultados del horneado son decepcionantes	Configuración incorrect del horno	Seleccione la correcta configuración de horno según las instrucciones del manual
El pastel es ligero abajo	El Pan fue colocado en la parte superior del horno	Coloque la bandeja en su posición correcta
Pasta está seca	Temperatura es baja, El tiempo de coccion es muy largo	Eleve la temperatura durante el tiempo de coccion
Pasta está escurridizo, graso y delicado. Carne está roro en el medio	La Temperatura de cocción es muy alta, Tiempo de asado está corto, Cantidad excesiva en líquido en masa.	Reducir la temperatura-tiempo de coccion no debe de reducir por configurar alta temperatura (tostadura de el exterior) selecciona largo tiempo de coccion, subir la masa con largo tiempo. Aumenta menor líquido a la masa.

Tipo	KGG5201-A1	KGG5202-A1	KGG6201-A1	KGG6202-A1
Dimensiones altura/ancho/profundidad(cm)	85/50/60	85/50/60	85/60/60	85/60/60
Quegador del horno gas (kW)	2.0	3.0	2.0	3.0
<b>Zona de los Quemadores de la Cocina</b>				
Parte trasera izquierda	1	1	1.75	1.75
Parte delantera izquierda	3	3	1.75	1.75
Parte trasera derecha	1.75	1.75	3	3
Parte delantera derecha	1.75	1.75	1	1
<b>Total quemadores (kW)</b>	9.5	10.5	9.5	10.5
<b>Total Potencia (kW)</b>	0.8	0.8	0.8	0.8
<b>Voltaje Nominal</b>	120V 60Hz	120V 60Hz	120V 60Hz	120V 60Hz
<b>Peso (kg)</b>	41	47	42	48

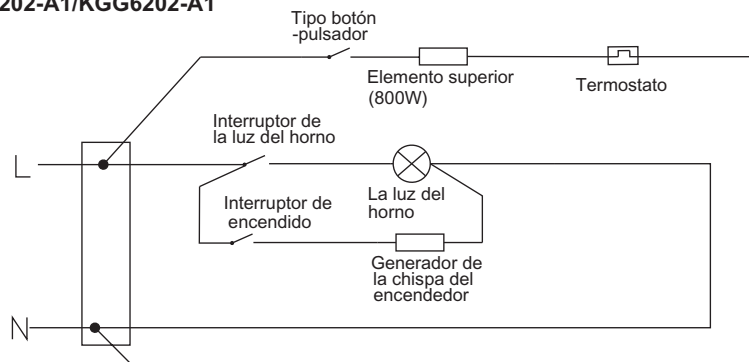
Se ajustan a EU regulaciones EN30-1-1,EN60335-1,EN60335-2-6, En50304 estándares.

**TABLA ELEMENTO ELÉCTRICO**

**KGG5201-A1/KGG6201-A1**



**KGG5202-A1/KGG6202-A1**



The cooker is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the cooker will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the cooker was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.



**Do not use the cooker until you have read this instruction manual. The cooker is intended for household use only. The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.**

## TABLE OF CONTENTS

GB

Safety instructions.....	27
How to save energy.....	29
Unpacking.....	29
Disposal of the appliance.....	29
Description of the appliance.....	30
Installation.....	31
Operation.....	33
Before first use.....	36
How to use surface burners.....	36
Oven.....	38
Electric grill.....	39
Baking in the oven.....	40
Grill.....	42
Cleaning and maintenance .....	43
Operation in case of emergency.....	46
Technical information.....	47
Electric element chart.....	47

## SAFETY INSTRUCTIONS

GB

- The appliance becomes hot during operation. Take care not to touch the hot parts inside the oven.
- Please pay attention to children whilst the cooker is in operation, as children do not know the rules of cooker use. In particular, hot surface burners, the oven chamber, grates, the door pane, and pans containing hot liquids standing on the hob may cause burns to children.
- Mind that electrical connection leads from other home appliances (e.g. of a food mixer) do not touch hot parts of the cooker.
- Do not place flammable material into the drawer whilst using the oven, as it may catch a fire.
- Do not leave the cooker unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating.
- At the point of boiling, mind to avoid spills on the burner.
- If the cooker is damaged, it may be used again only after the fault has been fixed by a specialist.
- Do not open the tap on the gas connection or cylinder valve before checking that all burner knobs are closed.
- Do not allow the burners to be soiled or liquids to spill on the burners. If soiled, clean and dry burners immediately after they have cooled down.
- Do not put pans directly onto burners.
- Never use the burners or the oven for heating of the room. Never place empty dishes upon the cooking zones.
- Do not place pans with a weight greater than 10kg onto the grate over one burner, or pans with a total weight of over 40 kg on the whole grate.
- Do not open the cooker knobs before already having a lighted match or a gas lighter in your hand.
- Do not put out a burner flame by blowing .
- Before opening the cover, cleaning it of any dirt is recommended. The cooker hob surface should be cooled down before closing the cover.
- A glass cover may crack when heated. Switch off all the burners before lowering the cover.(Cookers with a glass cover).

- Do not make your own alterations to the cooker in order to adapt it to a different type of gas, move the cooker to another place or make changes to the power supply. These operations may only be carried out by an authorised electrician or fitter.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Keep young children and people not acquainted with the instruction manual away from the cooker.
- IN CASE OF ANY SUSPICION OF GAS LEAKAGE YOU MUST NOT:  
Light matches, smoke cigarettes, switch electrical receivers (door bell or light switch) on and off, or use other electric and mechanical devices that create electrical or percussive sparks. In such a case, immediately close the cylinder valve or tap cutting off gas supply, air the room, and then call a person authorized to repair the source of the leakage.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power (applying the above rule) and report the fault to the service centre to be repaired.
- Do not attach any antenna cords ( e.g. radio) to the gas supply.
- In a case of gas escaping from leaky piping and catching fire, close gas supply immediately using a cutting-off valve.
- In a case of gas escaping from a leaky cylinder and catching fire: throw a wet blanket over the cylinder to cool it down and turn off the cylinder valve. After it has cooled down, take the cylinder out to an open space. Do not use the damaged cylinder.
- When the cooker is not to be used for several days, close the main valve on the gas piping ;when using a gas cylinder, close it after each use.
- The cooker should not be cleaned using steam equipment.
- Turn the knob to the large flame position “8”,when ignite the oven.Turn the knob to the selected position after the stable condition is formed.
- Open or close the oven door slowly when using the oven.Before leaving the working oven, check that the flame is stable.



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy and this is how you can do it:

- Use proper pans for cooking.  
A saucepan should never be smaller than a burner crown.
- Ensure burners, the grate the hob are clean.  
Soils can prevent heat transfer-and repeatedly burnt-on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.  
In particular, ensure that flame opening in the rings under caps, and opening of burner nozzles are clean.
- Do not uncover the pan too often(a watched pot never boils!).  
Do not open the cover door unnecessarily often.
- Only use the oven when cooking larger dishes.  
Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker burner.
- Make use of residual heat from the oven.  
If the cooking time is greater than 40minutes it is recommended to switch off the oven 10 minutes before the end time.
- Make sure the oven door is properly closed.  
Heat can leak through spillages on the door seals.Clean up any spillages immediately.
- Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.  
Otherwise energy consumption increases unnecessarily.



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage.

After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment. All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.



**Caution!**

**During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.**

#### DISPOSAL OF THE APPLIANCE

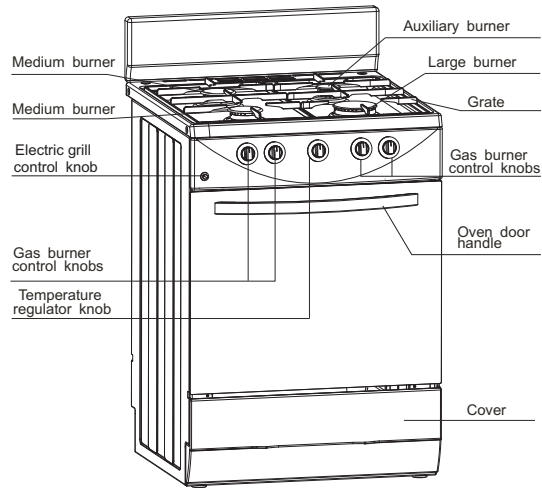


Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment.

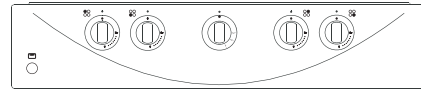
A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labeled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

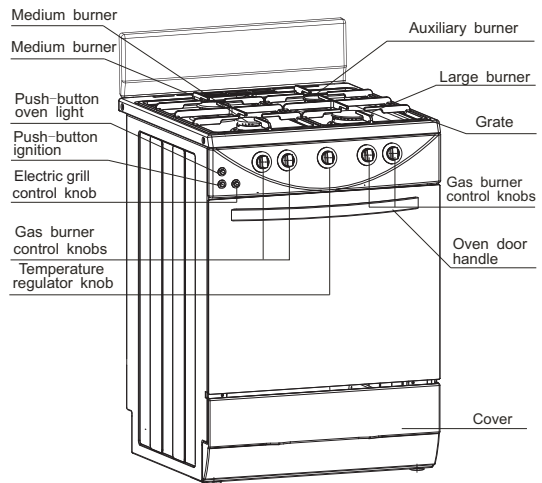
Information on appropriate disposal centers for used devices can be provided by your local authority.



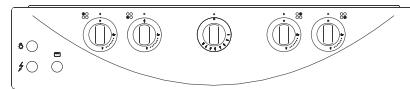
KGG6201-A1



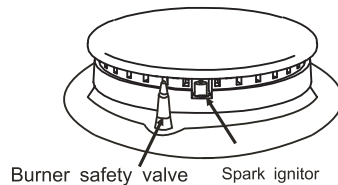
KGG5201/6201-A1



KGG6202-A1



KGG5202/6202-A1

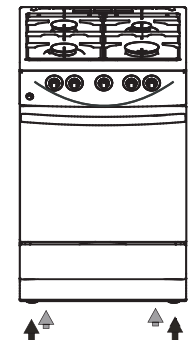
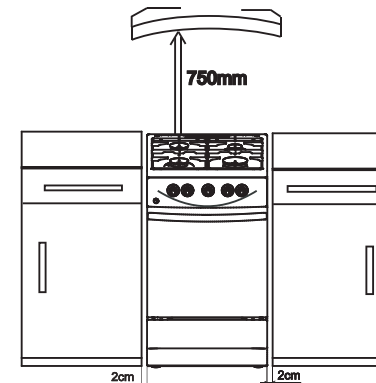


Burner safety valve Spark ignitor

The following instructions are addressed to the qualified specialist installing the cooker. These instructions aim at ensuring that installation and maintenance activities are performed as professionally as possible.

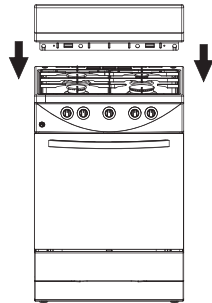
## ▶ Installing the cooker

- The kitchen should be dry and airy and have effective ventilation according to the existing technical provisions.
- The room should be equipped with a ventilation system that pipes away exhaust fumes created during combustion. This system should consist of a ventilation grid or hood. Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions. The cooker should be placed so as to ensure free access to all control elements.
- The room should also enable the necessary air supply for proper gas combustion. Air supply should be not less than 2m<sup>3</sup>/h per 1 kW of burner heat. The air can be delivered from outside by a duct with a section of at least 100 cm<sup>2</sup>, or indirectly from adjoining rooms which are fitted with ventilation ducts leading outside.
- If the appliance is used intensively and for a long time, it may be necessary to open a window in order to improve ventilation.
- In terms of protection against the overheating of surrounding surfaces, the gas cooker is an X - class appliance and can be built into furniture only up to the level of the cooking hob, that is around 850 mm above the floor. Raising furniture construction over this level is inadvisable. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive(100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating, If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2 cm of free space around the cooker. The wall behind the cooker should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 50°C above the ambient temperature.
- The cooker should stand on a hard, even floor (do not put it on a base).
- Before you start using the cooker it should be leveled, which is particularly important for fat distribution in a frying pan. To this purpose, adjustable feet are accessible after removal of the drawer. The adjustment range is +/- 5mm.



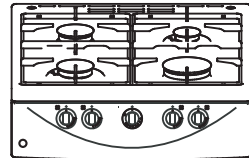
● Install the splashback

To fit the rear panel/splashback, slide the lugs on the bottom of the panel into the matching slots on rear of stove and fix with screws provided.



● Install the cooktop

Take the crown caps and burner crowns out of the oven, and put them to the correct place on the cooktop. The installation must be tied in very well.



⚠ Caution!

Crown cap and Burner crown must be tie in very well, otherwise the flame may not soundness. Once this happened, close the tap, re-install the crown cap and burner crown when the cooker is cooling down.

▷ Gas connection

⚠ Caution!

The cooker should be connected to a gas supply of the particular type of gas that the appliance is manufactured to function with. Information about the type of gas that the cooker has been adapted to by the factory is shown on the data plate. The cooker should be connected exclusively by an appropriately authorized fitter and only he or she has the right to adapt the cooker to a different type of gas.

Fitting guidelines

A fitter should:

- have a gas fitter's authorisation
- be acquainted with the information included on the data plate of the cooker about the type of gas to which the cooker is adapted; the information should be compared with gas supply conditions at the place of installation.

- check:
  - airing efficiency, that is efficiency of air exchange in the rooms,
  - tightness of gas fitting connections,
  - effectiveness of all functional elements of the cooker,
  - if the electricity supply is adapted to function with a safety ground lead (zero)
- provide the user with a connection certificate and give him or her instructions in cooker use.

⚠ Caution!

The cooker may only be connected to a liquid gas cylinder or the existing gas supply by an authorized fitter, observing all safety rules.

Hose connection

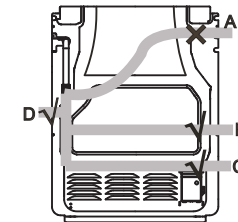
- Connect the appliance to the gas coupling by means of certified flexible hose. The hose may not touch the bottom panel of the appliance or the rear panel and ceiling of the oven.
- Connect the appliance in accordance with the regulations of the local gas supplier.

⚠ Caution!

**On completion of the cooker installation, the tightness of all connections should be checked, e.g. applying water with soap. Do not use fire to check tightness.**

Flexible hose connection

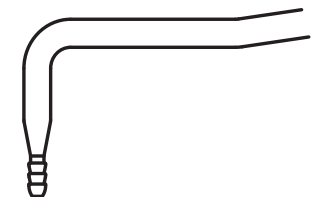
In case the appliance is connected by means of a flexible hose the position A of the hose is not permissible. In case the connection hose is made of metal, position A is permissible.



Beginning of operation

Start using the appliance in accordance with the instructions for use. Lit up all burners and check the stability of the flame with high and low setting. Adjust air intake if necessary. After that, take time and explain the operation and control of the appliance to the user and read with him the instructions for use.

Liquefied gas connection





## ▶ Adapting the cooker to another type of gas

This operation may only be carried out by an appropriately authorised fitter.

The cooker is supplied with natural gas (G20/20mbar). If the cooker is to be supplied with differs from the gas provided for the cooker by the manufacturer, burner nozzles must be exchanged and the flame needs to be adjusted.

- In order to adapt the cooker to burn a different type of gas, you should:
- Exchange nozzles (see tables below),
  - Adjust the “economical” flame.
  - If you need to replace the natural gas (G20/20mbar) nozzle, please contact the service center.



**Caution!**  
The cookers provided by the manufacturer have burners which are factory-adapted to use the gas specified on their data plates and guarantee cards.

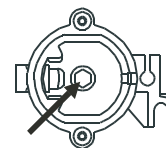
### Burner

Type of gas	Nozzle(mm)			type/diameter				a
	auxiliary	medium	large	oven				
				KGG5201-A1	KGG5202-A1	KGG6201-A1	KGG6202-A1	
NG /20 mbar	0.76	0.99	1.17	1.06	1.3	1.06	1.3	0
LPG /30 mbar	0.55	0.71	0.9	0.68	0.9	0.76	0.9	1

Burner flame	Re-arming from liquid gas to natural gas	Re-arming from natural gas to liquid gas
Full	1. Exchange a burner nozzle for the appropriate type according to the nozzle table	1. Exchange a burner nozzle for the appropriate type according to the nozzle table.
Economical	2. Unscrew an adjusting bolt slightly and adjust the flame size.	2. Screw in an adjusting bolt slightly to the end and check the flame size.

In order to perform adjusting operations, take off the knobs. Adjusting elements of the oven burner are accessible after drawing out the oven chamber floor.

Surface burners applied do not require adjustment of primary air. A correct flame has distinct internal cones of blue and green colour. A short, humming flame or long, yellow and smoking one, without clearly outlined cones, shows improper quality of gas in the household piping or a damaged or soiled burner. In order to check a flame, heat a burner for around 10 minutes with a full flame, and next turn the valve knob to the economical flame position. The flame should not go out or jump onto the nozzles.



Exchange of a burner nozzle : unscrew the nozzle with special socket spanner No 7 and replace with a new one according to a type of gas (seetables)

In cookers with a safety device, a knob with a surface burner safety valve is used, fig.B. Knobs should be adjusted with the burner switched on and set to the economical flame position, using an adjustment screwdriver of the 2.5mm size.

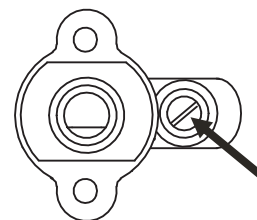


Fig. B  
A knob with a surface burner safety valve

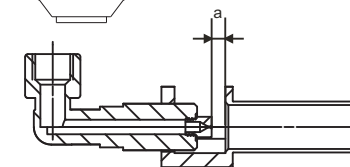
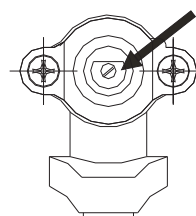


Fig.C  
Adjust the air flow of the oven burner



- **Adapting the appliance to a different type of gas than that indicated by the manufacturer of the cooker on the data plate, or purchasing a cooker for**

a different type of gas than supplied to the house, is exclusively the responsibility of the user and the fitter.

- After adjustment is completed, place a label indicating the type of gas to which the cooker is now adapted.

## ▶ Electrical connections

**Electric connection may be carried out by qualified service personnel only!**

Wrong connection may permanently damage parts of the appliance and render your warranty void!  
Mains voltage of the user(120V) must be verified with the measuring device!  
Three separating switches should be placed in accordance with the mains connection.

- Mains lead behind the cooker must be placed in such manner to avoid touching the back panel of the cooker because of the heat it develops during operation.
- The mains lead extension may be made by qualified personnel only.
- Repairs of electrical parts may be carried out only by qualified electrician. In case of malfunction call the service center.

### Connection

- Using the screwdriver open the connector cover at the rear of the appliance. Release two locks located at either side of the connector bottom.
- Mains lead must be led through the relief safety device, protecting the mains lead cable from disconnection.
- Tighten the relief device securely and close the connector cover.



### Colour code

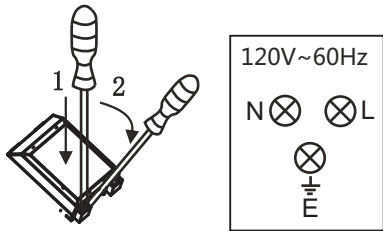
L=exterior live wires, usually coloured black.

The colour is usually white.

Beware of the correct N-connection!

 E=earthing wire.

The colour is green.



### Before first use

- Remove packaging elements,
- Gently (slowly) remove labels from the oven door, trying not to break the glue tape. If any visible trace is left on the glass, warm up the oven chamber (see below), spray the warmed-up glass with a glass cleaner, and wipe off with a soft cloth.
- Empty the drawer, clean off factory preservatives from the oven chamber,
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid,
- Switch on the ventilation in the room or open a window,
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approximately 30 min.), remove any stains and wash carefully.
- When handling the cooker, follow the safety instructions carefully.

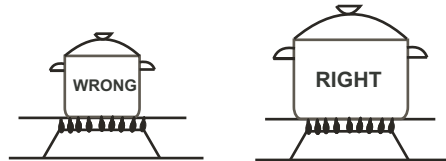
**The oven chamber should only be washed with water and a small amount of washing-up liquid.**

### How to use surface burners

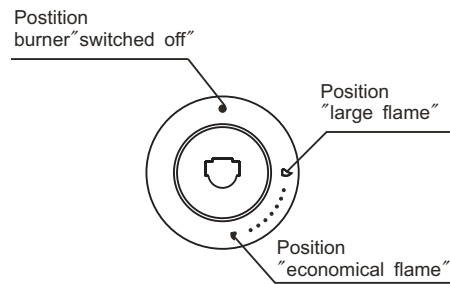
#### Choice of cookware

Mind that the diameter of a pan base is always larger than the burner flame crown, and that the pan itself is covered. The recommended pan diameter is around 2.5 to 3 times larger than the burner diameter, that is, for:




- An auxiliary burner - a pan with a diameter of 90 to 150 mm,
- A medium burner - a pan with a diameter of 160 to 220 mm,
- A large burner - a pan with a diameter of 200 to 240 mm, and the pan height should not be greater than its diameter.







#### Gas burner control knobs

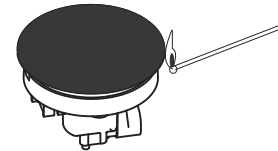


### Ignition without an ignitor


- Light a match.
- Press in the knob to the end and turn it left to the "large flame" position ,
- Ignite gas with a match.
- Set required flame size (e.g. "economical" ,
- Switch off the burner after finishing cooking, turning the knob right (to the off position ).

### Push-button ignition

- Press the spark ignition push-button marked with 
- Press in the knob to the end and turn it left to the "large flame" position ,
- Hold down until gas has lit,
- Set the required flame size (e.g. "economical" ,
- Switch off the burner after finishing cooking, turning the knob right (to the off position ).



### Knob ignition

- Press in the knob to the end and turn it left to the "large flame" position ,
- Hold until gas is lit,
- After the flame is lighted release the pressure on the knob and set a required flame size.

### Caution!



**In cooker models equipped with a surface burner safety valve, hold the knob pressed down to the end when igniting for 10 seconds at the "large flame" position to activate the safety device.**

If the ignition device is out of order, either due to power failure or humid ignition device, use a match or a lighter to ignite the gas.

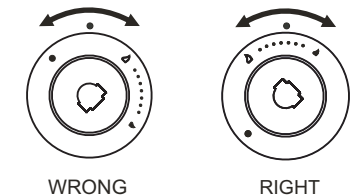
- Keep the button pressed for approximately 10 second after ignition to stabilize the flame.
- If you failed to ignite the burner after 15 seconds. Shut the burner off and wait for at least one minute before the next attempt.

### Selection of the appropriate flame


A correctly adjusted burner has a light blue flame with a clearly visible internal cone. Selection of flame size depends on the position of the burner knob which has been set:

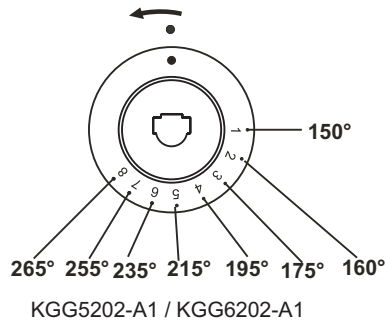
-  Large flame
-  Small flame ("economical flame")
- Burner switched off (gas supply is cut off)

Depending on requirements, flame size can be set in a continuous manner.



**Caution!**

- Button positions between ● in  are not recommended. In these positions the flame is not stabilized and may be extinguished.
- If the flame goes out repeat the procedure.
- If the burner flame goes out (for whatever reason), shut the burner off and wait for at least one minute before next attempt.
- Before igniting the burners cover them with appropriate cookware.



Oven is equipped with gas valve with temperature regulator and anti-outflow protection. To ignite the oven, as in the description below, keep down the pressed knob during about 3 s, this is the time necessary to warm the sensor and to make the protection function. If the flame goes out, repeat ignition operations after a lapse of 3 sec. if the flame does not start burning within 10 sec., repeat the ignition operation after lapse of about 1 min, i.e. after the oven ventilation.

**Caution!**

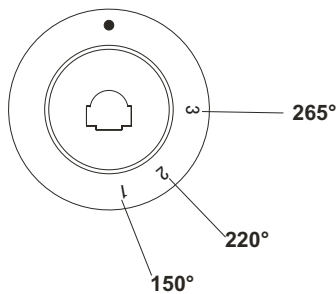
Open or close the oven door slowly when using the oven. Before leaving the working oven, check that the flame is stable.

**Operation of the burner protection valve**

Some models are equipped with an automatic system that cuts off gas supply to a burner when the flame has disappeared. This system protects the cooker against gas leakage when the flame on a burner goes out e.g. in case of spillage. The user's intervention is needed to re-ignite the burner.

**Oven**

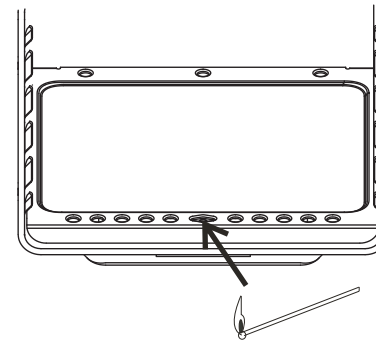
**Oven functions and operation**



KGG5201-A1 / KGG6201-A1

**To ignite the bottom burner**

- Strike a match,
- Press down the knob to the stop and turn left to the position corresponding to the temperature chosen,
- Put the match to the ignition opening (see the figure below) and keep the knob pressed down about 3 sec. from the gas ignition moment. If the flame has gone out, repeat the ignition operation after lapse of 3 sec.




**Caution!**

The temperature control is possible at closed oven door only.

Turn the knob right to the stop in order to turn the oven off.

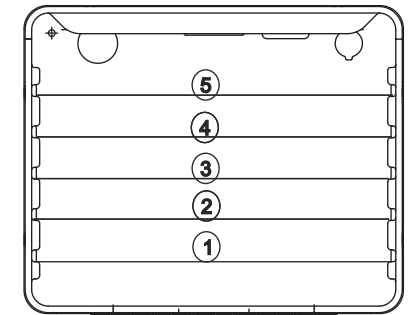
Turn the knob to the large flame position "8", when ignite the oven. Turn the knob to the selected position after the stable condition is formed.

**Push-button ignition**

- Press the spark ignition push-button marked with ,
- Press in the knob to the end and turn it left to the "8" position
- Hold down until gas has lit,
- Set the required position.

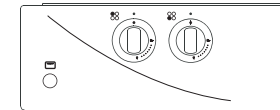
**Oven guide levels**

Baking pans and accessories (oven grid, baking tray, etc) may be inserted into the oven in 5 guiding levels. Appropriate levels are indicated in the tables that follow. Always count levels from the bottom upwards!

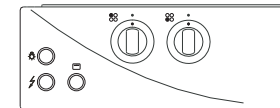


**Electric grill** 

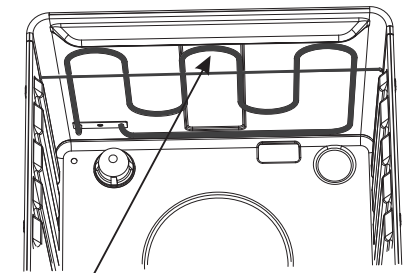
(KGG5201-A1/KGG6201-A1)



(KGG5202-A1/KGG6202-A1)



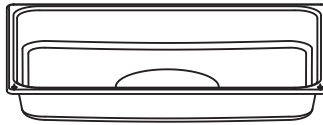
The push-button controls electric grill.



**Top electric grill element**

▷ Baking

- We recommend using the baking trays which were provided with your cooker which should be put on the drying rack;



- Before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- After switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- The baking parameters given in tables are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- If information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

CAKE TYPE	TEMPERATURE (°C) WARMED UP	TEMPERATURE (°C)	BAKING TIME IN MINUTES	LEVEL FROM THE BOTTON
Fruit cake	170	160	60-70	2
Victoria sponge	170	150-160	20-40	2-3
Sponge layer cake	170	150-160	20-30	2-3
Buns	180	170	30-50	3
Teacake	180	180	40-50	3
Cake (crispy base)	200	180	40-60	3
Puff pastry	230-250	200-220	15-20	3

▷ Roasting meat

- Cooking meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- Use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- When roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- It is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water - do not pour cold water over the meat.

TYPE OF MEAT	LEVEL FROM THE BOTTON	TEMPERATURE(°C)	TIME* IN MINUTES
BEEF			Per 1 cm
Roast beef or fillet rare	3	250	12-15
Oven warmed up juicy ("medium")	3	250	15-25
Oven warmed up "well done"	3	210-230	25-30
Oven warmed up roast joint	2	200-220	120-140
PORK			
Roast joint	2	200-210	90-140
Ham	2	200-210	60-90
Fillet	3	210-230	25-30
VEAL	2	200-210	90-120
LAMB	2	200-220	100-120
VENISON	2	200-220	100-120
POULTRY			
Chicken	2	220-250	50-80
Goose (approx. 2 kg)	2	190-200	150-180
FISH	2	210-220	40-55

- The figures presented in the table refer to a portion of 1kg, if the portion is larger than that an additional 30-40 minutes should be added for each additional kilogram.

### Grilling with infrared electric heater (position )

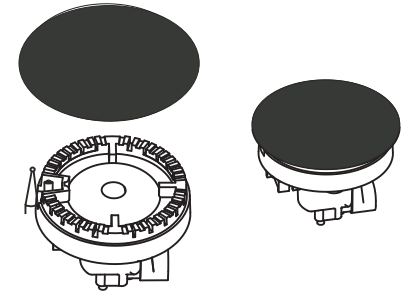
- Take extra precautions when grilling. Intensive heat from infrared heater makes the oven and the accessories extremely hot. Use thick protective gloves and barbecue accessories!
- Always protect your eyes.
- **Do not let the children stay in the vicinity of the grill.**

#### Tips for grilling

- Grilling should be carried out with the oven door closed.
- Oil the grill grid before placing the food, otherwise food might stick to the grid.
- Place the grid with meat into the suitable guide, then place the grease pan one level lower, to intercept the dripping grease pan one level lower, to intercept the dripping grease and meat juice.
- Turn the meat round after half of the roasting time has expired. Thinner slices will require only one turn, for larger chunks you might need to repeat the procedure.
- Always use barbecue tongs to avoid piercing the meat and losing natural meat juice.
- Clean the grill, the oven and the accessories each time after use.

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

**Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the "●" position. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.**



#### Front side of the casting

For cleaning of frontal part of the cooker use the usual cleaning agents and follow the manufacturer's instructions. Never use any aggressive cleaning agents or dish cleaning accessories which might cause scratches.

#### Enamel coated and plastic surface

Clean the knobs and handles with soft cloth and liquid cleaners, intended for use of smooth enamel surfaces.

#### ▷ Cooktop

Gas grid, cooking area and burner components should be cleaned with warm water and mild detergent for manual washing of dishes. Thermal element and ignition device should be cleaned with soft brush. To ensure perfect operation, these elements must always be thoroughly clean. Clean the crown and the crown cap. Always keep the gas outlet nozzles on the burner crown free of dirt. Upon completion of cleaning wipe all components dry and replace them carefully to their respective slots. Oblique position of components may cause troubled ignition of burners.



**Caution!**

**Crown caps are coated with black enamel. Discoloration of caps, due to high temperatures, is inevitable, but it has no adverse effect on normal operation of burners.**

#### ▷ Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.



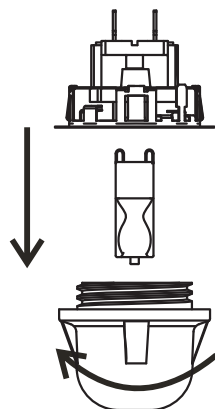
**Caution!**

Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

### ▷ Replacement of the oven light bulb

In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.

- Set all control knobs to the position "●" and disconnect the mains plug.
- Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- Unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one - a high temperature bulb (300°C) with the following parameters:
  - voltage 120 V
  - power 25 W
  - thread G 9.

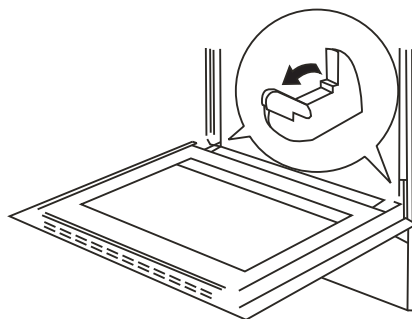


Oven light bulb

- Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
- Screw in the lamp cover.

### ▷ Door removal

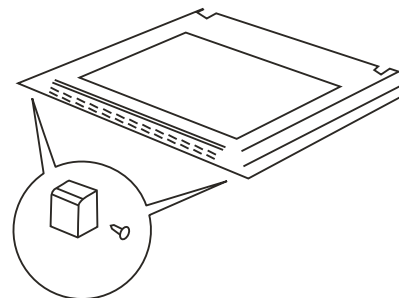
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door, to do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards, close the door lightly, lift and pull it out towards you, in order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again, if the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



Door removal

### ▷ Removal of the internal glass panel

Unscrew and unfasten the plastic latch that is in the corner at the top of the door. Next take out the glass from the second blocking mechanism and remove. After cleaning, insert and block the glass panel, and screw in the blocking mechanism.



Removal of the internal glass panel

### ▷ Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

- Carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker, after the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years.
- Fix any operational faults.
- Carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.

### ⚠ Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorized fitter.

In the event of an emergency, you should:

- Switch off all working units of the cooker
- Disconnect the mains plug
- Call the service centre
- Some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

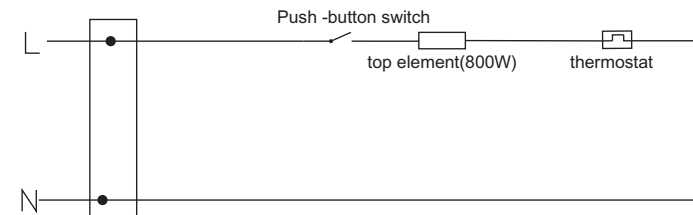
PROBLEM	REASON	ACTION
Burner flame is not steady.	Wrong setting of gas.	Expert should set the gas escape properly!
Burner flame suddenly changes	Incorrect assembly of burner components.	Assemble the burner components correctly!
The flame goes off after ignition.	Early release of control button. Control button is not pushed in firmly.	Keep the button pressed longer. Before releasing the button, give it one final solid push.
The color of the cooking zone gas grid has changed.	Normal situation, caused by the high temperature.	Clean the grid with metal cleaning agents.
Electric operations are generally disturbed.	Fuse is burned.	Check the fuse in the fuse box, and replace if required.
Electric ignition of burners does not function.	Food residues or detergent block the contact between the ignition device and the burner.	Open and clean carefully the opening between the ignition device and the burner.
Burner crown caps look ugly.	Usual staining.	Clean the crown cap with metal cleaning agents.
Dew forms at oven door glass during heating up.	Normal situation, caused by the temperature difference.	No remedy; it does not impede normal operation.
...if you detect smoke during roasting?	Roasting temperature too high	Reduce roasting temperature.
	Thermostat failure.	Experts should replace the thermostat.
Oven is excessively stained during roasting.	Roasting temperature is too high. Grid rack and grease tray are incorrectly placed.	Reduce the roasting temperature, Place the grid above the grease tray and insert them both in the guide.
Liquid or pastry dough is lifted to on side.	The appliance is not leveled.	Level the appliance into horizontal position by setting the adjustable legs.
Baking results are disappointing.	Wrong oven setting.	Select correct oven setting according to the instructions from the baking tables.
Flat cake is too light from below.	Baking pan was placed in top of roasting pan.	Place the baking tray upon the grid rack.
Pastry is too dry.	Temperature is too low. Baking time too long.	Set higher oven temperature reduce baking time.
Pastry is slippery, smeary and mellow. Meat is rare in the middle.	Baking temperature is too high. Roasting time is too short. Excessive quantity of liquid in dough.	Reduce the temperature - baking time may not be reduced by setting higher temperature (roasted from the outside, raw from the inside) select longer baking time, let the dough rise longer. Add less liquid to the dough.

Type	KGG5201-A1	KGG5202-A1	KGG6201-A1	KGG6202-A1
<b>Dimensions:</b> height/ width/depth (cm)	85/50/60	85/50/60	85/60/60	85/60/60
Oven gas burner (kW)	2.0	3.0	2.0	3.0
<b>Cooking zone burners</b>				
Rear left	1	1	1.75	1.75
Front left	3	3	1.75	1.75
Front right	1.75	1.75	3	3
Rear right	1.75	1.75	1	1
<b>Total burners (kW)</b>	9.5	10.5	9.5	10.5
<b>Total mains power (kW)</b>	0.8	0.8	0.8	0.8
<b>Nominal voltage</b>	120V 60Hz	120V 60Hz	120V 60Hz	120V 60Hz
<b>Weight (kg)</b>	41	47	42	48

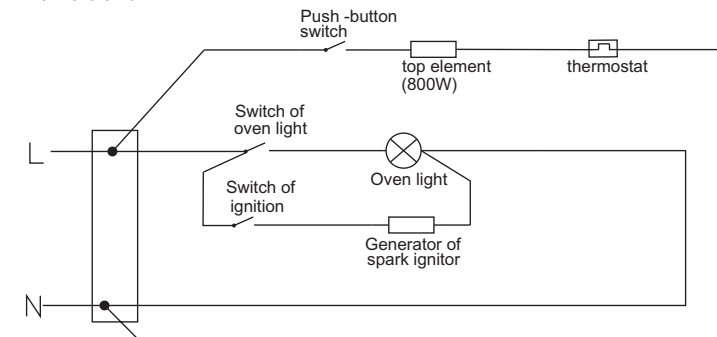
Complies with EU regulations EN30-1-1, EN60335-1, EN60335-2-6, EN50304 standards

## ELECTRIC ELEMENT CHART

KGG5201-A1/KGG6201-A1



KGG5202-A1/KGG6202-A1



## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>