



**Backofen**

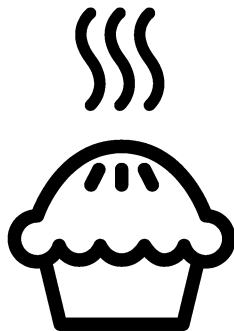
Gebrauchsanleitung

**Horno**

Manual del usuario

**Фурна**

Ръководство за употреба



FSG62000DXL-FSG62000DWL

**DE / ES / BG**

285.3038.57/R.AD/18.03.2020/2-2

7712488003-7712488004

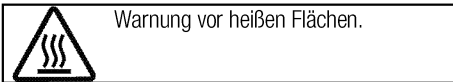
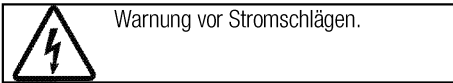
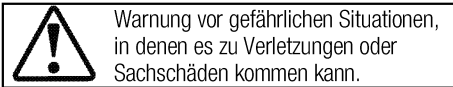
## Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten.

Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

### Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise** **4**

Allgemeine Sicherheit.....	4
Sicherheit beim Umgang mit Gas.....	5
Elektrische Sicherheit.....	6
Produktsicherheit.....	7
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	9
Sicherheit von Kindern.....	10
Altgeräte entsorgen.....	10
Verpackungsmaterialien entsorgen.....	10

## **2 Allgemeine Informationen** **11**

Geräteübersicht.....	11
Lieferumfang.....	12
Technische Daten.....	13
Injektortabelle.....	13

## **3 Installation** **14**

Vor der Installation.....	14
Einbauen und Anschließen.....	16
Gasumstellung.....	19
Transport.....	23

## **4 Vorbereitungen** **24**

Tipps zum Energiesparen.....	24
Erste Inbetriebnahme.....	24
Erstreinigung des Gerätes.....	24
Erstaufheizung.....	24

## **5 Bedienung Kochfeld** **25**

Allgemeine Hinweise zum Kochen.....	25
Kochfeld verwenden.....	25

## **6 Bedienung des Backofens** **27**

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen.....	27
Gasbackofen bedienen.....	27
Garzeitentabelle.....	28
Gasgrill bedienen.....	29
Garntabelle.....	29

## **7 Reinigung und Wartung** **30**

Allgemeine Hinweise.....	30
Kochfeld reinigen.....	30
Bedienfeld reinigen.....	30
Backofen reinigen.....	31
Backofentür ausbauen.....	31
Türinnenscheibe ausbauen.....	32
Beleuchtung des Backofens austauschen.....	32

## **8 Problemlösungen** **34**

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise**

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt.

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

### **Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Produkt niemals auf einen Teppichboden stellen. Andernfalls kann die geringe Luftzirkulation unter dem Produkt eine Überhitzung der elektrischen Teile zur Folge haben. Dies führt zu Problemen mit dem Produkt.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen;

zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.

- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

### **Sicherheit beim Umgang mit Gas**

- Arbeiten an Gasgeräten und -anlagen dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass Gasart und Gasdruck mit der Einstellung des Gerätes kompatibel sind.
- Dieses Gerät wird nicht an Ableitvorrichtungen für Verbrennungsgase angeschlossen. Es muss in Übereinstimmung mit gültigen Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk ist auf die zutreffenden Richtlinien zur Belüftung zu legen; siehe *Vor der Installation, Seite 14*
- VORSICHT: Die Nutzung eines Gaskochgerätes erzeugt Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte in dem Raum, in dem es installiert ist.

Stellen Sie eine gute Durchlüftung der Küche sicher; vor allem wenn das Gerät in Betrieb ist: Halten Sie natürliche

Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie ein mechanisches Entlüftungsgerät (mechanische Abzugshaube). Bei längerem und intensivem Einsatz des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein; beispielsweise die Erhöhung der Intensität des mechanischen Entlüftungssystems (sofern vorhanden).

- Gasgeräte und -anlagen müssen regelmäßig auf einwandfreie Funktion überprüft werden. Regulator, Schlauch und -klemme müssen regelmäßig überprüft und in vom Hersteller vorgegebenen Intervallen oder bei Bedarf ausgetauscht werden.
- Reinigen Sie regelmäßig die Gasbrennstellen. Die Flammen sollen ruhig und blau brennen.
- Dieses Produkt sollte in einem Raum mit einem angemessen angepassten und funktionierenden Kohlenmonoxidsensor verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass der Kohlenmonoxidsensor richtig funktioniert und regelmäßig gewartet wird. Der Kohlenmonoxidsensor sollte

maximal 2 m vom Produkt installiert sein.

- In Gasgeräten muss eine gute Verbrennung stattfinden. Bei unvollständiger Verbrennung kann es zur Bildung von Kohlenmonoxid (CO) kommen. Kohlenmonoxid ist ein farbloses, geruchloses und sehr giftiges Gas, welches schon in geringen Mengen tödlich wirkt.
- Informieren Sie sich bei Ihrem Gasversorgungsunternehmen über Gas-Notrufnummern und Sicherheitsmaßnahmen bei Gasgeruch.

### **Verhaltensregeln bei Gasgeruch**

- Keine offenen Flammen nutzen, nicht rauchen. Keinerlei elektrische Schalter (Beleuchtung, Türklingel etc.) nutzen. Keine Telefone/Mobiltelefone nutzen. Explosions- und Vergiftungsgefahr!
- Türen und Fenster öffnen.
- Alle Ventile an Gasgeräten und Gaszählern schließen.
- Alle Schläuche und Verbindungen auf Dichtigkeit überprüfen. Falls Sie immer noch Gasgeruch wahrnehmen, die Wohnung verlassen.
- Nachbarn warnen.
- Feuerwehr rufen. Benutzen Sie ein Telefon außerhalb des Hauses.

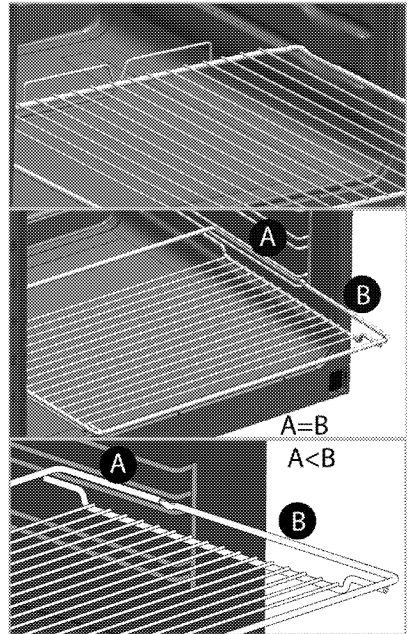
- Nähern Sie sich erst dann wieder, wenn Ihnen mitgeteilt wurde, dass keine Gefahr besteht.

### **Elektrische Sicherheit**

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung

- und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
  - Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
  - Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass Gas-/Elektroanschluss die Rückseite nicht berühren; andernfalls können die Anschlüsse beschädigt werden.
  - Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
  - Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
  - Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
  - Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.
- ### Produktsicherheit
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
  - Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
  - Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
  - Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
  - Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.

- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß bersten lassen.
- Backbleche, Gerichte und Alufolie nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Zur Reinigung der Backofen-Glastür keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Glas springen lassen können.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- (Variiert je nach Produktmodell.) Rost und Backblech richtig einsetzen  
Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Handschuhe verwenden.
- Legen Sie das Backpapier mit den Lebensmitteln in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie Backpapier



niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigen. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.

- **WARNUNG:** Stellen Sie vor dem Lampenwechsel sicher, dass das Netzkabel des Gerätes getrennt oder die Sicherung deaktiviert ist, damit kein Stromschlag möglich ist.
- Obere Abdeckung nicht vor Abkühlen der Herdplatten oder Brenner schließen. Obere Abdeckung vor dem Öffnen trocknen, damit kein Wasser in die hinteren und Innenbereiche des Backofens läuft.
- Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden
- Das Gerät muss direkt auf dem Boden stehen. Es darf nicht auf Sockeln oder anderweitig erhöht aufgestellt werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.

- **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.

- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.
- Sicherstellen, dass der Gasanschluss richtig installiert ist und kein Gas austritt.

### **Bestimmungsgemäße Verwendung**

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.

- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

### Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische- und/oder Gasprodukte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Es ist eine zusätzliche Schutzmaßnahme verfügbar, mit der sich der Kontakt mit der

Ofentür vermeiden lässt. Dieser Teil sollte angebracht werden, wenn sich Kinder in der Nähe des Produktes aufhalten.

- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, keine schweren Gegenstände darauf ablegen und keine Kinder darauf sitzen lassen. Das Gerät kann kippen oder die Ofentür oder die Türscharniere können beschädigt werden.

### Altgeräte entsorgen

#### Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

#### Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

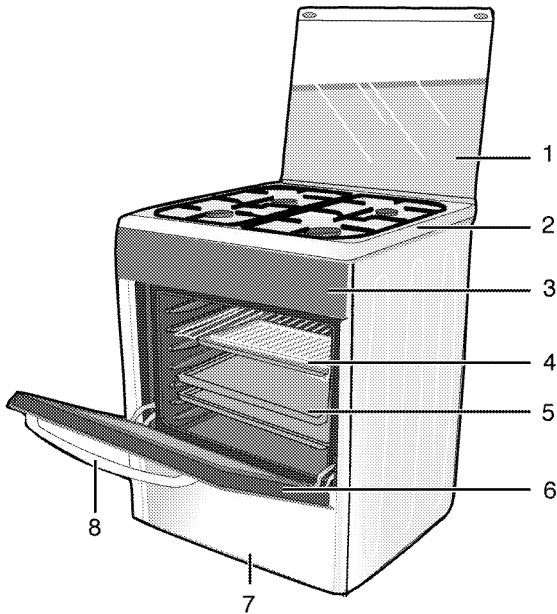
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

### Verpackungsmaterialien entsorgen

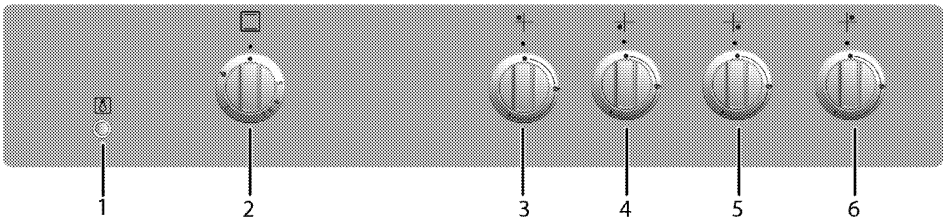
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

## 2 Allgemeine Informationen

### Geräteübersicht



- |   |               |   |             |
|---|---------------|---|-------------|
| 1 | Oberer Deckel | 5 | Backblech   |
| 2 | Brennerplatte | 6 | Backofentür |
| 3 | Bedienfeld    | 7 | Unterteil   |
| 4 | Gitterrost    | 8 | Griff       |



- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| 1 | Leuchtentaste               |
| 2 | Ofenknopf                   |
| 3 | Normalbrenner Hinten links  |
| 4 | Schnellbrenner Vorne links  |
| 5 | Nebenbrenner Vorne rechts   |
| 6 | Normalbrenner Hinten rechts |

## Lieferumfang

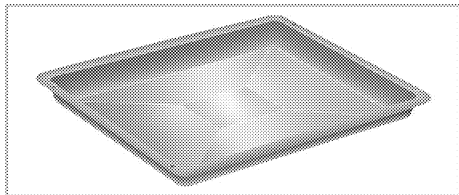


Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

### 1. Bedienungsanleitung

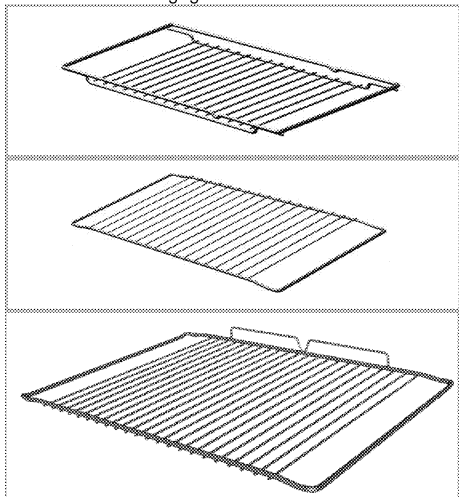
### 2. Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



### 3. Rost

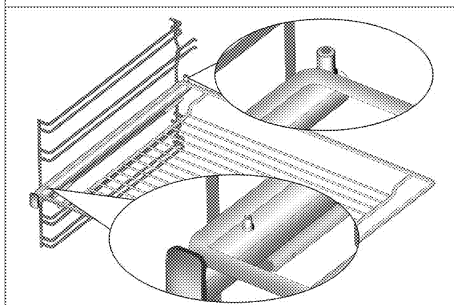
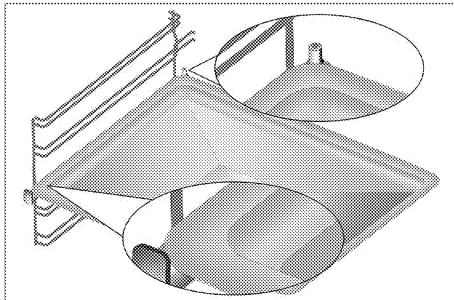
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



4. Gitterrost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben  
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

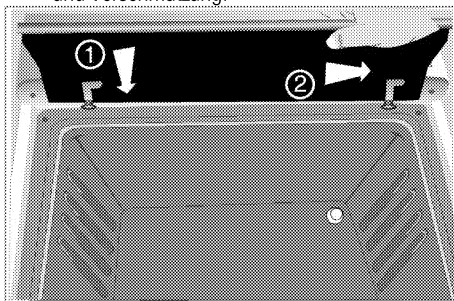
Durch die Teleskopeinschübe lassen sich Bleche und Rost besonders leicht einlegen und entfernen.

Achten Sie beim Einsatz von Backblech und Gitterrost mit den Teleskopeinschüben darauf, dass die Stifte am rückwärtigen Teil des Teleskopeinschubs die Kanten von Backblech und Gitterrost berühren.



### 5. Bedienelementeschutz

Zum Grillen mit geöffneter Backofentür. Schützt Bedienfeld und andere Bedienelemente vor Hitze und Verschmutzung.



## Technische Daten

<b>ALLGEMEIN</b>	
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	850 mm/600 mm/600 mm
Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05W-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Gasproduktkategorie	Cat II 2H3+ / Cat II 2H3B/P
Gastyp/Gasdruck	LPG G 30/28-30 mbar
Gasverbrauch gesamt	10.4kW
Umstellung auf Gastyp/Gasdruck <sup>S</sup>	Propan 31/37 mbar
– alternativ	NG G 20/20 mbar
<b>KOCHFELD</b>	
<b>Kochzonen</b>	
Hinten links	<b>Normalbrenner</b>
Leistung	2 kW
Vorne links	<b>Schnellbrenner</b>
Leistung	2.9 kW
Vorne rechts	<b>Nebenbrenner</b>
Leistung	1 kW
Hinten rechts	<b>Normalbrenner</b>
Leistung	2kW
<b>BACKOFEN/GRILL</b>	
Hauptofen	<b>Gasofen</b>
Garraumleuchte	15–25 W
Leistungsaufnahme Grill	2.5 kW
Gasverbrauch Backofen	2.5 kW



Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.



Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.



Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

## Injektortabelle

Position, Kochfeldzone	2 kW Hinten links	2.9 kW Vorne links	1 kW Vorne rechts	2kW Hinten rechts
<b>Gastyp/Gasdruck</b>				
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72
<b>Gastyp/Gasdruck</b>	<b>Gasofen</b>		<b>GRILL</b>	
G 20/20 mbar	115		115	
G 30/28-30 mbar	73		73	
G 31/ 37 mbar	73		73	

### 3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.



Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen und Gasanschlüsse sind Sache des Kunden.



#### GEFAHR:

Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und/oder Elektroinstallation erfolgen.



#### GEFAHR:

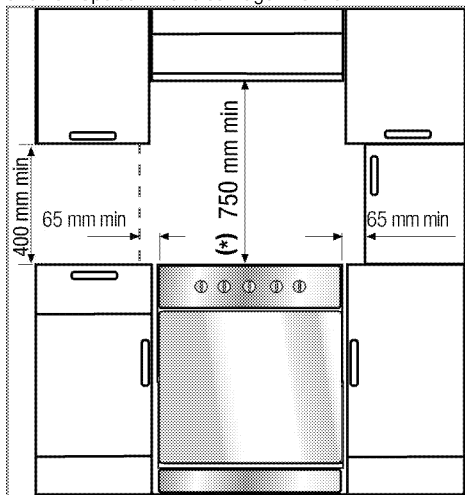
Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.

Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

#### Vor der Installation

Un sicherzustellen, dass unter dem Produkt genügend Abstand zur Oberfläche ist, empfehlen wir, dass das Produkt auf einer soliden Basis montiert wird und dass die Füße nicht auf einen Teppich oder eine andere weiche Oberfläche gestellt werden.

Der Küchenboden muss das Gerätegewicht sowie zusätzlich das Gewicht von Koch- bzw. Backgeschirr und von Speisen mühelos tragen können.



- Der Ofen kann mit Schränken an beiden Seiten benutzt werden. Ein Abstand von mindestens 400 mm über der Herdplatte und ein Abstand von 65 mm zwischen Gerät und Wand oder Hochschrank muss eingehalten werden.
- Das Kochfeld kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- (\*) Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Kochfeld installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe (mindestens 650 mm Abstand).
- Das Gerät entspricht der Geräteklasse 1, d. h. es kann mit der Rückwand und **einer** Seitenwand an Küchenwände, Küchenmöbel oder Geräte beliebiger Höhe gestellt werden. An der anderen Seitenwand dürfen nur **Küchenmöbel** oder Geräte mit gleicher oder geringerer Höhe stehen.
- Angrenzende Küchenmöbel müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).



#### Nur Propangas (LPG)

Installieren Sie dieses Gerät nicht in einem Raum unter der Erdoberfläche, es sei denn, der Raum ist an mindestens einer Seite zur Erdoberfläche geöffnet.

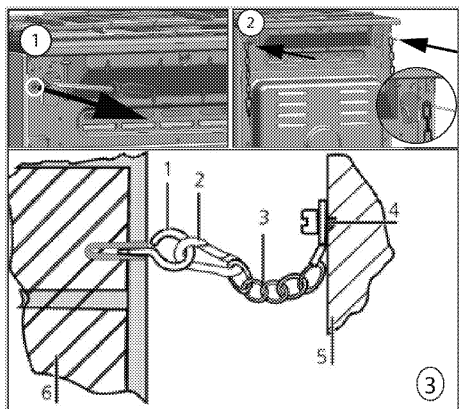
Eine fehlerhafte Installation ist gefährlich und kann strafbar sein.

#### Sicherheitskette

##### Falls Ihr Gerät zwei Sicherheitsketten besitzt:

Das Gerät muss mit der mitgelieferte Kette gegen Umkippen gesichert werden.

Befestigen Sie den Haken (1) mit einem geeigneten Hering an der Küchenwand (6), verbinden Sie die Sicherheitskette (3) per Verschlussmechanismus (2) mit dem Haken.

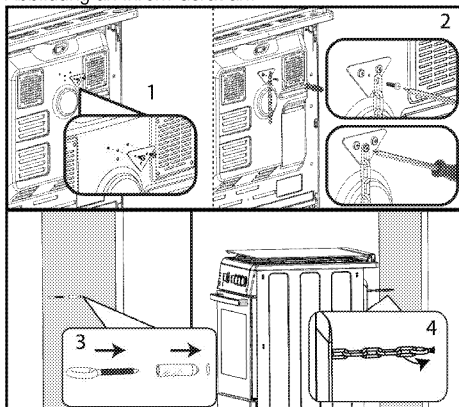


- 1 Befestigungshaken
- 2 Verschlussmechanismus
- 3 Sicherheitskette
- 4 Kette an der Herdrückseite fixieren
- 5 Herdrückseite
- 6 Küchenwand

#### Falls Ihr Gerät eine Sicherheitskette besitzt:

Das Gerät muss mit den beiden mitgelieferten Ketten gegen Umkippen gesichert werden.

Bringen Sie die Kette anhand der Schritte in der Abbildung an Ihrem Gerät an.



Die Haltekette sollte so kurz wie möglich sein, damit der Ofen nicht nach vorne umkippt; sie sollte diagonal verlaufen, damit der Ofen nicht zur Seite kippt.

Herd-Halteketten für Herde, die über keinen Schlitz zur Halterbefestigung verfügen.

#### Raumbelüftung

In sämtlichen Räumen muss ein Fenster zum Öffnen oder eine gleichwertige Belüftungsöffnung vorhanden

sein. Bei bestimmten Räumen ist zusätzlich eine permanente Belüftung erforderlich. Die zur Verbrennung benötigte Luft wird der Raumluft entnommen, Abgase werden direkt in den Raum abgegeben. Eine gute Belüftung ist zum sicheren Betrieb Ihres Gerätes unerlässlich.

#### Räume mit Türen und/oder Fenstern, die direkt ins Freie führen

Die Öffnung von ins Freie führenden Türen und/oder Fenstern muss den Angaben in nachstehender Tabelle entsprechen. Diese basieren auf der Gasgesamtleistung des Gerätes (den Gasgesamtverbrauch des Gerätes finden Sie in der Tabelle der technischen Daten in dieser Bedienungsanleitung). Falls die gesamte Öffnung der Türen und/oder Fenster nicht dem Gasgesamtverbrauch des Gerätes gemäß nachstehender Tabelle entspricht, muss unbedingt eine zusätzliche Öffnung zur permanenten Belüftung des Raumes geschaffen werden, damit die minimalen Belüftungsvorgaben zum Gasgesamtverbrauch des Gerätes erreicht werden. Die permanente Belüftungsöffnung kann auch mit Hohlblocksteinen, Abzugshaubenrohren etc. realisiert werden.

Gasgesamtverbrauch (kW)	Minimale Belüftungsöffnung (cm <sup>2</sup> )
0 – 2	100
2 – 3	120
3 – 4	175
4 – 6	300
6 – 8	400
8 – 10	500
10 – 11,5	600
11,5 – 13	700
13 – 15,5	800
15,5 – 17	900
17 – 19	1000
19 – 24	1250

#### Räume mit öffnungsfähigen Türen und/oder Fenstern, die direkt ins Freie führen

Falls der Raum, in dem das Gerät installiert wird, über keine direkt ins Freie führenden Fenster/Türen verfügt, müssen zwingend andere Maßnahmen zum Schaffen einer permanenten, nicht verstellbaren und nicht verschließbaren Belüftungsöffnung geschaffen werden, welche den Vorgaben zur minimalen Belüftungsöffnung entsprechend dem Gasgesamtverbrauch des Gerätes gemäß obiger

Tabelle entspricht. Zusätzlich sollten entsprechende Gebäudevorgaben berücksichtigt werden. Wenn Zimmer oder andere Innenräume mit mehreren Gasgeräten ausgestattet werden, müssen zusätzlich zu den Vorgaben der obigen Tabelle weitere Belüftungsmöglichkeiten geschaffen werden. Die Größe der zusätzlichen Belüftungsfläche muss den Vorgaben für die weiteren Gasgeräte entsprechen. Zusätzlich muss an der Unterkante der zum Raum mit dem aufgestellten Gerät führenden Tür ein Spalt von mindestens 10 mm verbleiben. Sorgen Sie unbedingt dafür, dass dieser Spalt beim Schließen der Tür nicht von Teppichen, anderen Bodenbelägen oder dergleichen blockiert wird.

Der Herd darf in Küchen, offenen Küchen, Esszimmern, Wohn- und Schlafzimmern und dergleichen aufgestellt werden, nicht jedoch in Räumen mit Bad oder Dusche. Der Herd darf nicht in Wohn- und Schlafzimmern mit weniger als 20 m<sup>3</sup> Raumvolumen aufgestellt werden.<sup>3</sup> Stellen Sie das Gerät nicht in Räumen unter der Erdoberfläche auf, wenn diese nicht an mindestens einer Seite eine Öffnung ins Freie aufweisen.

## Einbauen und Anschließen

Das Gerät darf nur nach den gesetzlichen Installationsvorschriften angeschlossen und installiert werden.



Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.

- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.
- Das Gerät muss direkt auf dem Fußboden stehen. Es darf nicht auf einen Sockel oder eine andere Erhöhung gestellt werden.



Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes. Tür, Griff und Scharniere können beschädigt werden.

## Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-Leistungstrennschalter passender Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



### GEFAHR:

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



### GEFAHR:

Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. An das Typenschild gelangen Sie nach Öffnen der Tür oder der unteren Abdeckung; je nach Modell kann es sich auch an der Rückwand des Gerätes befinden. Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.



Das Netzkabel darf jedoch nicht über den Herd hinweg verlegt werden.



Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Gerätes zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.



### GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen. Es besteht Stromschlaggefahr!

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.



## Gasanschluss



### GEFAHR:

Das Gerät darf nur durch eine autorisierte und qualifizierte Fachkraft mit der Gasversorgung verbunden werden.

Explosions- und Vergiftungsgefahr durch nicht sachgerechte Reparaturen!

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



### GEFAHR:

Vor Arbeiten an der Gasinstallation die Gaszufuhr schließen.

Es besteht Explosionsgefahr!

- Bedingungen und Werte zur Gaseinstellung finden Sie auf den Etiketten (oder auf dem Typenschild).
- Bereiten Sie vor dem Gasanschluss den Kunststoffgasschlauch und die Installationsklemme vor. Der Innendurchmesser des Kunststoffgasschlauchs darf max. 10 mm, die Länge max. 150 cm betragen.



Im Gerät ist auf Propangas (LPG) eingestellt.

## Gasschlauch anschließen

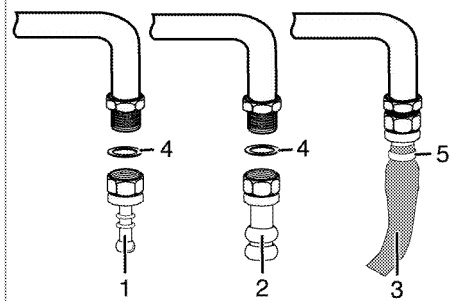
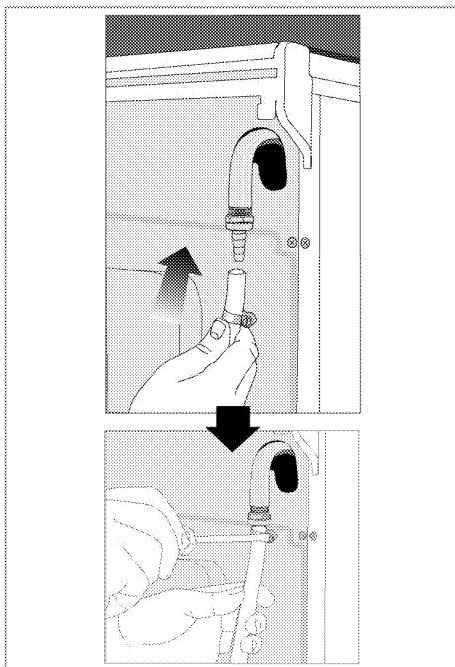
- Der Gasanschluss Ihres Geräts muss durch einen autorisierten Service erfolgen.
- Lassen Sie Ihr Gerät so anschließen, dass es sich möglichst nah am Gasanschluss befindet und es nicht zu Gaslecks kommen kann.
- Führen Sie die Installationsklemme über ein Ende des Schlauchs. Weichen Sie das Schlauchende mit der Klemme eine Minute lang in kochendem Wasser auf.
- Schieben Sie das aufgeweichte Ende komplett über den Schlauchnippel an Ihrem Gerät. Zum Schluss ziehen Sie die Klemme mit einem Schraubendreher vollständig an.
- Wiederholen Sie dieselben Schritte am anderen Ende des Schlauches zum Anschluss an den Gasdruckregler.
- Vergessen Sie niemals, auf Gaslecks zu prüfen.
- Falls Sie Ihr Gerät später mit einer anderen Gasart verwenden möchten, müssen Sie die Umstellung von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchführen lassen.



### GEFAHR:

Explosions- und Erstickungsgefahr!

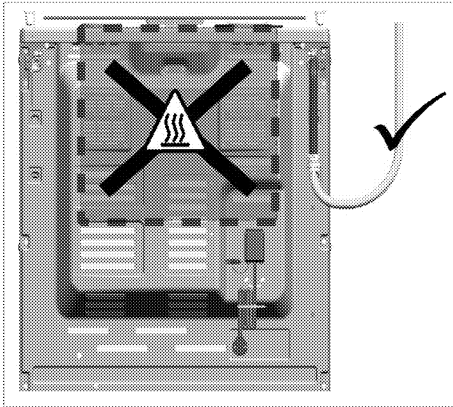
Lagern Sie keine Propangasflaschen im Haus.



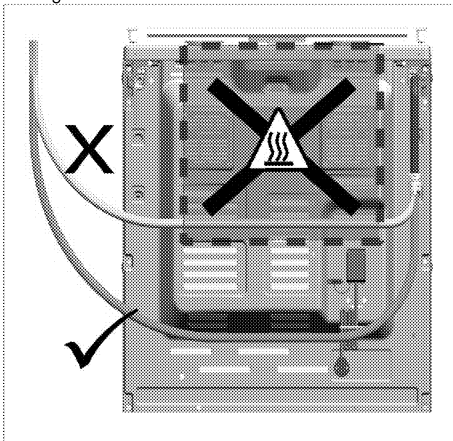
- 1 Schlauchspitze - Propangas
- 2 Schlauchspitze - Erdgas
- 3 Sicherheitsschlauch
- 4 O-Ring (Dichtung)
- 5 Klemme

### Wenn Ihr Gerät nur einen Gasausgang hat;

- Bevor Sie den Gasschlauch anschließen, vergewissern Sie sich, dass sich der Gasschlauchauslass an der Rückseite des Geräts auf der gleichen Seite des Geräts befindet wie die Flüssiggasflasche.

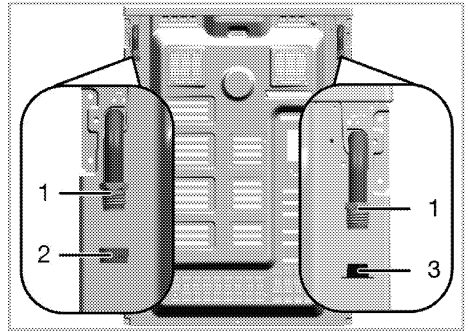


- Wenn sich der Gasschlauchausgang und die LPG-Flasche nicht auf der gleichen Seite befinden, achten Sie darauf, dass der Schlauch beim Anschluss nicht durch den heißen Bereich geführt wird.



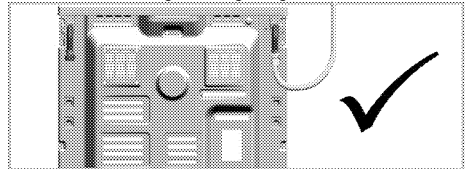
#### Wenn Ihr Gerät zwei Gasausgänge hat;

- Einer der beiden Ausgänge ist mit einem Blindstopfen und der andere mit einem Kunststoffstopfen verschlossen. Die Anordnung von Blind- und Kunststoffstopfen kann je nach Gerät unterschiedlich sein.

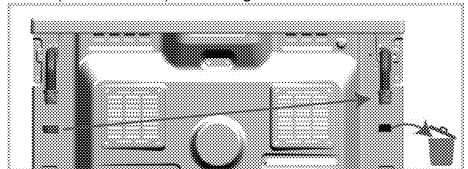


- 1 Gasschlauchauslass
- 2 Blindstopfen
- 3 Plastikstopfen

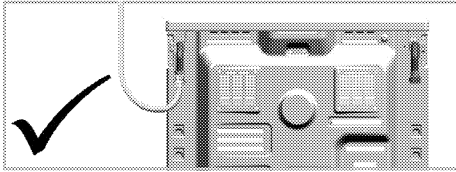
- Stellen Sie vor dem Gasanschluss sicher, dass sich der LPG-Zylinder und der mit dem Gas zu verbindende Gasschlauchauslass auf derselben Seite befinden.
- Wenn sich der LPG-Zylinder und der mit einem Kunststoffstopfen abgedichtete Gasschlauchauslass auf derselben Seite befinden, stellen Sie den Gasanschluss wie in der Abbildung unten gezeigt her.



- Wenn sich der LPG-Zylinder und der mit einem Blindstopfen abgedichtete Gasschlauchauslass auf derselben Seite befinden, entfernen und entsorgen Sie den Kunststoffstopfen. Nehmen Sie den Blindstopfen ab und schließen Sie den Gasschlauchausgang, an dem der Gasanschluss nicht vorgenommen wird, mit einer neuen (unbenutzten) Dichtung.



- Stellen Sie den Gasanschluss wie in der Abbildung unten gezeigt am Gasschlauchausgang in der Nähe der LPG-Flasche her.



### Brandgefahr:

Wenn Sie den Anschluss nicht gemäß den folgenden Anweisungen vornehmen, besteht die Gefahr von Gasleckagen und Bränden. **Unser Unternehmen kann für daraus resultierende Schäden nicht haftbar gemacht werden.**

- Der Gasanschluss darf nur durch den autorisierten Dienstleister durchgeführt werden.
- Der Gasanschluss des Geräts darf nur über den Gasschlauch in der Nähe der LPG-Flasche erfolgen.
- Der Kunststoffstopfen ist zu entsorgen und der nicht zu verwendende Gasschlauchanschluss ist mit dem Blindstopfen abzudichten.
- Zum Abdichten des nicht benutzten Gasschlauchauslasses, der nicht mit dem Blindstopfen verwendet wird, muss unbedingt eine neue und unbenutzte Dichtung verwendet werden.



**GEFAHR:**  
Der flexible Gasschlauch muss so angeschlossen werden, dass er die beweglichen Teile um ihn herum nicht berührt und nicht eingeklemmt wird, wenn sich die beweglichen Teile bewegen. (z.B. Schubladen). Außerdem sollte es nicht durch Bereiche geführt werden, in denen er eingequetscht werden könnte.

---



**GEFAHR:**  
Die Gasleitung darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Bei beschädigten Gasschläuchen besteht Explosionsgefahr.

### Leckprüfung am Verbindungspunkt

- Achten Sie darauf, dass sämtliche Bedienelemente des Gerätes abgeschaltet sind. Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung offen ist. Bereiten Sie zur Gasleckprüfung etwas Seifenwasser vor und tragen Sie es großflächig auf den Verbindungsbereich auf.
- Bei einem Gasleck bilden sich Blasen. Überprüfen Sie in diesem Fall den Gasanschluss erneut.

- **Wenn Ihr Gerät über zwei Gasschlauchanschlüsse verfügt**, vergewissern Sie sich, dass der unbenutzte Gasausgang mit einem Blindstopfen verschlossen ist. Bereiten Sie zur Gasleckprüfung etwas Seifenwasser vor und tragen Sie es großflächig auf den Schraubbereich des Blindstopfens auf. Bei einem Gasleck bilden sich Blasen. Überprüfen Sie in diesem Fall die Blindstopfenmontage erneut.
- Anstelle von Seife können Sie auch handelsübliche Sprays zur Gasdichtheitsprüfung verwenden.




Suchen Sie niemals mit Streichhölzern oder anderen offenen Flammen nach Gaslecks.

- Schieben Sie das Produkt an die Küchenwand.
- **Füße des Ofens anpassen**  
Vibrationen während des Betriebs können das Kochgeschirr in Bewegung versetzen. Diese Gefahrensituation kann vermieden werden, wenn das Produkt ebenerdig steht. Achten Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit darauf, dass das Produkt gerade steht, indem Sie die vier Füße an der Unterseite nach links oder rechts drehen und dadurch die Ebenen der Arbeitsoberfläche anpassen.


### Endkontrolle

1. Öffnen Sie die Gaszufuhr.
2. Überprüfen Sie die Gasinstallationen auf korrekten Sitz und Dichtigkeit.
3. Entzünden Sie die Kochstellen und kontrollieren das Flammenbild.



Die Flamme muss blau und in regelmäßiger Form brennen. Falls sich die Flamme gelblich färbt, vergewissern Sie sich, dass die Brennerkappe richtig sitzt oder reinigen den Brenner.

### Gasumstellung



**GEFAHR:**  
Vor Arbeiten an der Gasinstallation die Gaszufuhr schließen. Es besteht Explosionsgefahr!

Zur Umstellung auf eine andere Gasart tauschen Sie sämtliche Injektoren und führen bei sämtlichen Ventilen eine Flammeneinstellung bei geringem Durchfluss durch.

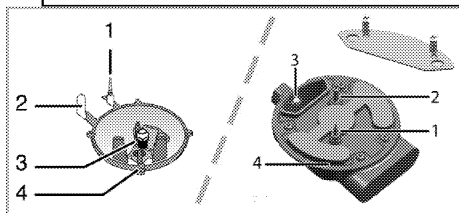
### Brennerinjektoren austauschen

1. Brennerdeckel und Brennerkörper abnehmen.
2. Injektoren durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lösen und entfernen.

3. Neue Injektoren einpassen.
4. Alle Verbindungen auf korrekten Sitz und Dichtigkeit überprüfen.

**i** Bei neuen Injektoren orientieren Sie sich an der auf der Verpackung angegebenen Position oder an der Tabelle auf *Injektortabelle, Seite 13*.

**i** ((Variiert je nach Produktmodell.))  
Bei einigen Brennern ist der Injektor mit einem Metallteil abgedeckt. Diese Metallabdeckung muss bei der Injektorauswechslung entfernt werden.



- 1 Flammenausfallschutz (je nach Modell)
- 2 Zündung
- 3 Injektor
- 4 Brenner

**i** Falls kein zwingender Grund vorliegt, verzichten Sie auf die Entfernung der Gasbrennerhähne. Zum Austausch der Hähne müssen Sie sich an den autorisierten Kundendienst wenden.

### Geringe Gashahn-Gasdurchflusseinstellung

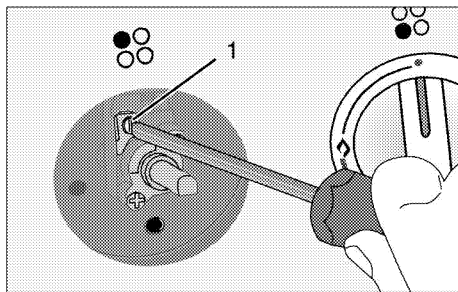
1. Zünden Sie den einzustellenden Brenner, drehen Sie den Bedienknopf auf eine geringe Einstellung.
2. Nehmen Sie den Knopf vom Gashahn ab.
3. Gasdurchflusseinstellschraube mit einem passenden Schraubendreher einstellen.

Bei Butan-/Propangas drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Bei Erdgas sollten Sie die Schraube **gegen** den Uhrzeigersinn drehen.

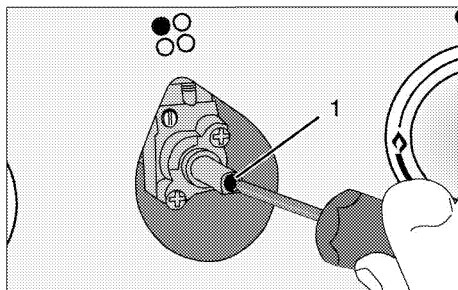
» Die reguläre Flammenhöhe bei reduziertem Durchfluss sollte bei 6 bis 7 mm liegen.

4. Bei höherer Flamme drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Bei kleinerer Flamme drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn.
5. Endkontrolle: Stellen Sie den Brenner sowohl auf hohe als auch auf geringe Flammenhöhe ein; die Flamme sollte nicht erlöschen.

Je nach Ausführung des Gasanschlusses Ihres Gerätes kann die Lage der Einstellschraube etwas abweichen.



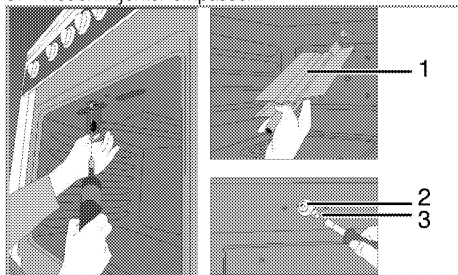
1 Gasdurchfluss-Einstellschraube



1 Gasdurchfluss-Einstellschraube

### Grillinjektor austauschen

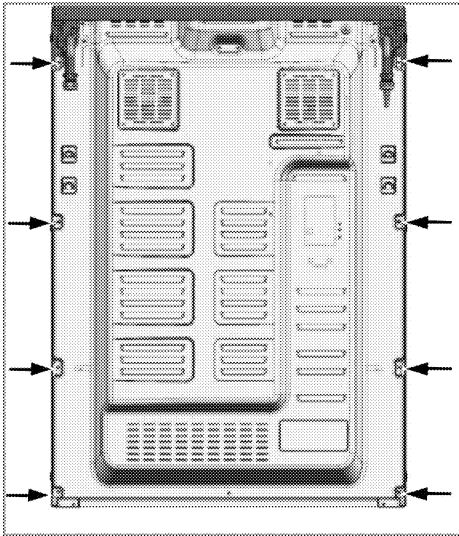
1. Fronttür öffnen.
2. Schraube am Grillbrenner lösen.
3. Grillbrenner (1) durch Ziehen vorsichtig von seinen Halterungen an der Rückwand lösen.
4. Injektor durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lösen und entfernen.
5. Neuen Injektor einpassen.



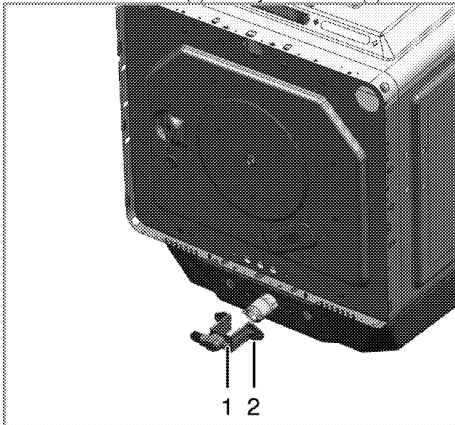
- 1 Grillbrenner
- 2 Injektorhalter
- 3 Injektor

### Ofeninjektor austauschen

1. Befestigungsschrauben der Rückwand herausdrehen.



2. Zwei Schrauben (2) am Injektorhalter (1) lösen.



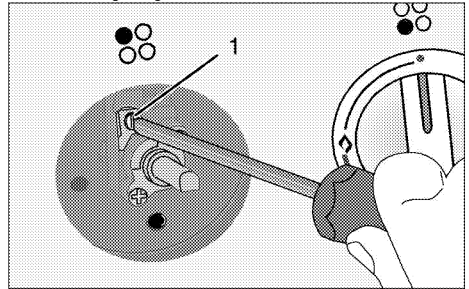
- 1 Injektorhalter
- 2 Schraube
3. Injektorhalter herausziehen.
4. Injektor durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lösen und entfernen.
5. Neuen Injektor einpassen.

### Geringe Gasdurchflusseinstellung des Gasofens

Damit der Ofen ordnungsgemäß arbeiten kann, ist eine erneute Überprüfung des Nebenschlusses extrem wichtig. Damit es nicht zu Sicherheitsrisiken kommt, sollten diese Schritte mit größter Sorgfalt durchgeführt werden.

1. Zünden Sie den einzustellenden Brenner, drehen Sie den Bedienknopf in die höchste Position.

2. Schließen Sie die Ofentür, warten Sie 10 bis 15 Minuten ab; nun erst kann der Ofen richtig eingestellt werden.
3. Knopf abnehmen
4. Stellen Sie den Ofen nach Ablauf von 15 Minuten auf die geringste Flammenhöhe ein.

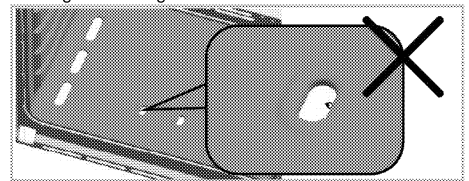


5. Stellen Sie die Flammenhöhe auf 2 bis 3 mm ein; nutzen Sie dazu die Schraube 1 am Ofenhahn. Drehen im Uhrzeigersinn verkleinert die Flamme, drehen gegen den Uhrzeigersinn vergrößert die Flamme.

**i** Wenn Gasströmungsgeschwindigkeit von Ofen kann nicht mit dem Entfernen Knopf eingestellt werden kann, entfernen Sie bitte die benötigten Ofenteile (Bedienfeld, Brennerplatte etc.) und dann die Gasströmungsgeschwindigkeit von Backofen-Set.

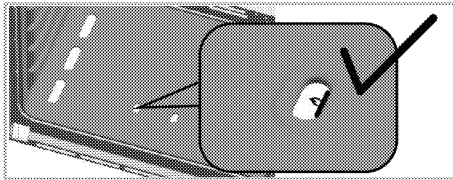
**i** Falls die Ofentemperatur ohne erkennbaren Grund ansteigt, schalten Sie den Ofen ab und lassen das Ofenthermostat vom autorisierten Kundendienst reparieren.

Stellen Sie die Flamme wie in folgender Abbildung gezeigt auf optimale Höhe ein; nutzen Sie dazu die Schraube 1 am Ofenhahn. Drehen im Uhrzeigersinn verkleinert die Flamme, Drehen gegen den Uhrzeigersinn vergrößert sie.

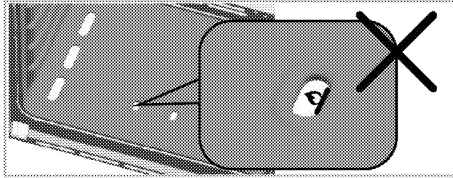


Falls die Flamme zu klein ist,

\* ist die Ofentemperatur möglicherweise zu gering, was die Garleistung negativ beeinträchtigen kann.



Die ideale Flammenhöhe liefert die beste Leistung.



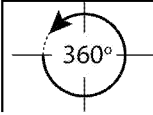
Falls die Flamme zu groß ist, \* ist die Ofentemperatur möglicherweise zu hoch, was die Garleistung negativ beeinträchtigen kann.

**i** Tür nach Anpassung der Gasflamme wiederholt öffnen und schließen und sicherstellen, dass die Ofenflamme nicht erlischt.

**i** Falls die Gasart des Gerätes umgestellt wird, muss auch das Typenschild mit der Gasartangabe entsprechend geändert werden.

Erdgas auf Butan/Propan (LPG)	Butan/Propan (LPG) auf Erdgas (G2 350 13mbar örtliches Gas in Polen)
-------------------------------	--

Ziehen Sie die Schraube durch Drehen im Uhrzeigersinn komplett bis zum Anschlag an.	Lösen Sie die Schraube 360° (circa)
---	-------------------------------------



**i** Die richtige Einstellung des reduzierten Gasflusses kann je nach Gerät, Brenner und Gasart unterschiedlich ausfallen. Achten Sie darauf, dass die Flammenhöhe der obigen Abbildung entspricht.

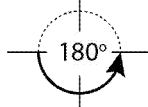
### Dichtigkeitsprüfung an den Injektoren

Stellen Sie vor dem Umbau des Produkts sicher, dass alle Bedientöpfe ausgeschaltet sind. Nach dem korrekten Umbau der Injektoren sollte für jeden Injektor die Gasleckage überprüft werden.

1. Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr zum Produkt eingeschaltet ist und alle Steuerknöpfe auf Aus stehen.
2. Jedes Injektorloch wird mit einem Finger blockiert, der eine angemessene Kraft ausübt, um die Gasleckage zu stoppen, wenn der entsprechende Steuerknopf eingeschaltet und in gedrückter Position gehalten wird, damit das Gas den Injektor erreichen kann.
3. Tragen Sie vorbereitetes Seifenwasser mit einer kleinen Bürste auf den Injektoranschluss auf. Wenn am Injektoranschluss Gas austritt, beginnt das Seifenwasser zu schäumen. Ziehen Sie in diesem Fall den Injektor mit einer angemessenen Kraft fest und wiederholen Sie Schritt 3 erneut.
4. Wenn der Schaum weiterhin besteht, müssen Sie das auf das Produkt aufgebrachte Gas sofort abstellen und einen autorisierten Servicemitarbeiter oder Techniker mit Lizenz anrufen. Verwenden Sie das Produkt erst, wenn der autorisierte Service in das Produkt eingegriffen hat.

Erdgas auf Butan/Propan (LPG)	Butan/Propan (LPG) auf Erdgas (G20 20mbar/ G25 25 mbar / G25.3 25mbar)
-------------------------------	--

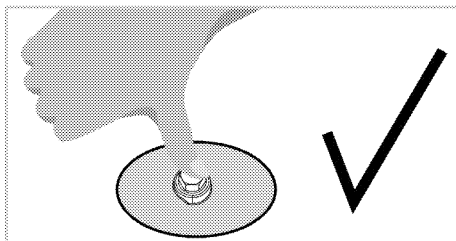
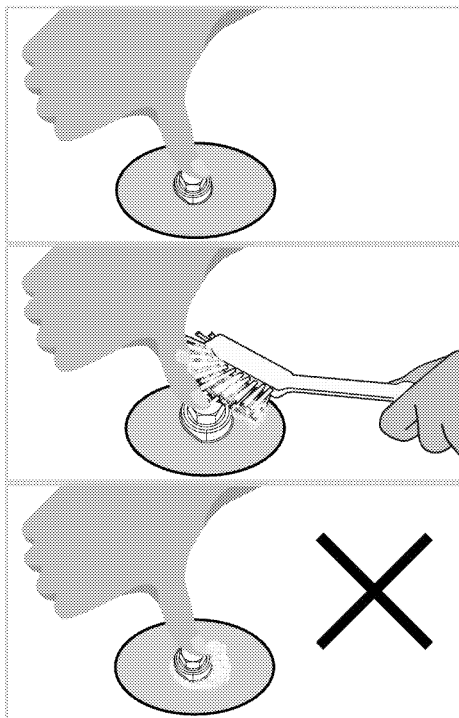
Ziehen Sie die Schraube durch Drehen im Uhrzeigersinn komplett bis zum Anschlag an.	Lösen Sie die Schraube 180° (circa)
---	-------------------------------------



Erdgas auf Butan/Propan (LPG)	Butan/Propan (LPG) auf Erdgas (G20 10mbar/ G20 13 mbar)
-------------------------------	---

Ziehen Sie die Schraube durch Drehen im Uhrzeigersinn komplett bis zum Anschlag an.	Lösen Sie die Schraube 270° (circa)
---	-------------------------------------





## Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- Damit Gitterroste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Fixieren Sie die Ofentür mit Klebeband.
- Sichern Sie Einschübe, Geschirr und Auflagen mit Klebeband.
- Verwenden Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.

	<p>Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät grundsätzlich in aufrechter Position.</p>
	<p>Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.</p>

## 4 Vorbereitungen

### Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Gitterrost.
- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Backofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.

### Erste Inbetriebnahme

#### Erstreinigung des Gerätes



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

### Erstaufheizung

Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang aufheizen, schalten Sie es anschließend ab. Auf diese Weise werden sämtliche Rückstände und Beschichtungen entfernt.



#### WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!  
Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.  
Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.

### Gasbackofen

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Gasbackofen auf die größte Flamme einstellen; siehe "*Gasbackofen bedienen, Seite 27*".
4. Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang heizen.
5. Schalten Sie den Backofen ab; siehe "*Gasbackofen bedienen, Seite 27*".

### Grill-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie den Grill; siehe "*Gasgrill bedienen, Seite 29*".
4. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang heizen.



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.



## 5 Bedienung Kochfeld

### Allgemeine Hinweise zum Kochen



Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

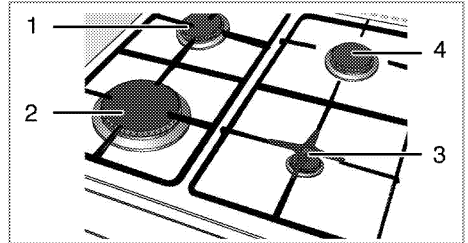
- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen. Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab.

Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

### Mit Gas kochen

- Die Größe von Kochgeschirr und Flamme müssen übereinstimmen. Stellen Sie die Gasflammen so ein, dass sie nicht über den Boden des Kochgeschirrs hinausschlagen; stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf den Träger.

### Kochfeld verwenden



- 1 Normalbrenner 18-20 cm
- 2 Schnellbrenner 22-24 cm
- 3 Nebenbrenner 12-18 cm
- 4 Normalbrenner 18-20 cm ist eine Liste mit für die jeweiligen Brenner empfohlenen Geschirrdurchmessern.



### WARNUNG

Verwenden Sie kein Kochgeschirr jenseits der obigen Abmessungsgrenzen. Der Einsatz größeren Kochgeschirr birgt die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung sowie einer Überhitzung benachbarter Flächen und Bedienelemente. Kleineres Kochgeschirr birgt das Risiko von Verbrennungen durch die Flamme.

Das große Flammensymbol zeigt die höchste, das kleine Flammensymbol zeigt die geringste Leistungsstufe an. In der Aus-Position (oben) werden die Brenner nicht mit Gas versorgt.

### Gasbrenner zünden

Die Brenner werden nicht automatisch gezündet. Verwenden Sie ein Feuerzeug oder Streichholz.

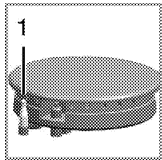
1. Halten Sie den Knopf des Brenners gedrückt.

2. Drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf das große Flammensymbol.
3. Zünden Sie den Brenner mit einem Feuerzeug oder Streichholz.
4. Passen Sie die Leistungsstufe wie gewünscht an.

### Gasbrenner abschalten

Drehen Sie den Regler der Warmhaltezone in die Aus-Position (oben).


### Sicherheitssystem zur Gasabschaltung (bei Modellen mit Thermokomponente)



1. Sichere Gasabschaltung

Falls Flüssigkeiten überkochen und die Gasflamme zum Erlöschen bringen, greift ein Sicherheitsmechanismus ein und sperrt die Gaszufuhr.

- Drücken Sie den Regler hinein; drehen Sie ihn zum Zünden gegen den Uhrzeigersinn.
- Halten Sie den Regler nach dem Entzünden des Gases noch weitere 3 – 5 Sekunden lang gedrückt; andernfalls schaltet sich der Brenner aus Sicherheitsgründen wieder ab.
- Falls sich das Gas nach Betätigung des Reglers nicht entzündet, wiederholen Sie das Verfahren, indem Sie den Regler weitere 15 Sekunden lang gedrückt halten.

	<b>GEFAHR:</b> Lassen Sie die Taste los, falls der Brenner nicht innerhalb 15 Sekunden zündet. Warten Sie mindestens eine Minute ab, bevor Sie es erneut versuchen. Es besteht Explosionsgefahr durch Gasansammlungen!
---	---

## 6 Bedienung des Backofens

### Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



#### WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!  
Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.

Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.



#### GEFAHR:

Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig: Heißer Dampf kann austreten.  
Der austretende Dampf kann zu Verbrühungen von Händen, Gesicht und Augen führen.

### Tipps zum Backen

- Benutzen Sie Metallgeschirr mit Antihafbeschichtung oder hitzebeständige Silikonformen.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Gitterrost gut aus.
- Stellen Sie Backformen in die Mitte des Gitterrostes.
- Wählen Sie die richtige Einschubposition, bevor Sie Backofen oder Grill einschalten. Wechseln Sie die Einschubposition nicht, solange der Backofen heiß ist.
- Halten Sie die Backofentür geschlossen.

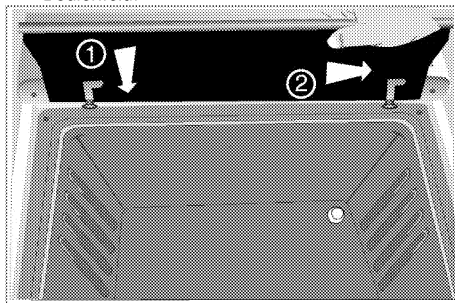
### Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigem Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

### Installieren Sie die Knopfschutzplatte.

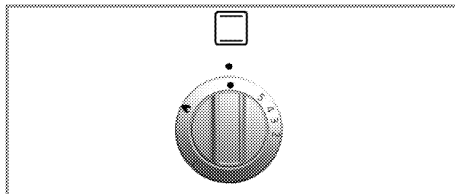
Die Knopfschutzplatte wird zum Grillen mit geöffneter Backofentür verwendet. Schützt Bedienfeld und andere Bedienelemente vor Hitze und Verschmutzung.

1. Öffnen Sie die Backofentür und stecken die Knopfschutzplatte auf die Stifte unter dem Bedienfeld.



» Wenn die Knopfschutzplatte installiert ist, bleibt die Backofentür geöffnet.

### Gasbackofen bedienen



Der Gasbackofen wird mit dem Gasbackofen-Regler bedient. In der Aus-Position (oben) ist die Gaszufuhr unterbrochen.

### Gasbackofen einschalten

The gas oven is ignited with a gas lighter.

1. Ofentür öffnen.
  2. Gasbackofen-Regler gedrückt halten und **gegen** den Uhrzeigersinn drehen.
  3. Gas mit Gasanzünder durch die Zündkontrollöffnung zünden.
  4. Halten Sie den Brennerregler weitere 3 bis 5 Sekunden gedrückt.
- » Achten Sie darauf, dass das Gas entzündet und eine Flamme zu sehen ist.
5. Halten Sie den Brennerregler weitere 3 bis 5 Sekunden gedrückt.
  6. Wählen Sie die gewünschte Backleistung / Gasmarkierung.

**GEFAHR:**

Es besteht Explosionsgefahr durch konzentriertes Gas!  
 Versuchen Sie nicht, das Gas länger als 15 Sekunden zu zünden. Falls der Brenner nicht innerhalb 15 Sekunden zünden sollte, stellen Sie den Knopf ab und warten mindestens eine Minute. Durchlüften Sie den Raum, bevor Sie den Brenner erneut zünden. Es besteht Explosionsgefahr durch konzentriertes Gas!

**Gasbackofen ausschalten**

1. Drehen Sie den Gasbackofen-Regler in die Aus-Position (oben).

Die Gaskochstufen bedeuten:

Gasstufe	1	2	3	4	5
Temperatur (°C)	170	180	200	230	280

**Garzeitentabelle**

Der erste Einschub ist der **untere** Einschub.



Maximale Tragkraft des Backbleches: 4 kg (8.8 lb).



Die Zeitangaben in dieser Tabelle sollen als Richtwerte dienen. Zeitangaben können aufgrund von Temperatur, Dicke, Typ der Lebensmittel und Ihren eigenen Vorlieben abweichen.

Stellen Sie die Gerichte auf Backpapier, damit überlaufende Flüssigkeiten nicht auf den Boden des Ofens gelangen und der Ofen sauber bleibt.

**Backen und Braten**

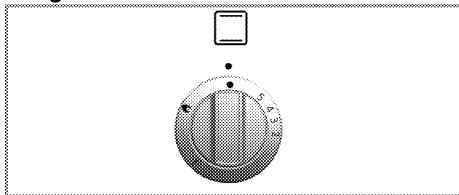
Speise	Zu verwendendes Zubehör	Vorheizen *	Einschubebene	Reglerstellung	Garzeit
Apfelkuchen	Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost***	10 Minute	3	1	60...70 Minute
Obsttorte	Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost***	10 Minute	3	1	60...70 Minute
Kuchen	Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost***	10 Minute	3	1	60...70 Minute
Kekse	Backblech**	10 Minute	4	1...2	30...40 Minute
Feingebäck	Backblech**	10 Minute	3..4	1..2	40...50 Minute
Kuchen	Kuchenform auf Rost***	10 Minute	3	1..2	60...70 Minute
Biskuits	Backblech**	10 Minute	4	1..2	30...40 Minute
Lammbraten	Backblech**	10 Minute	4..5	3	35..45 Minutepro 450 g + 30 Minute
Roastbeef	Backblech**	10 Minute	3..4	3	100...130 Minutepro 450 g + 30 Minute
Pute	Backblech**	10 Minute	3	3	100...130 Minutepro 450 g + 30 Minute
Geflügel	Backblech**	10 Minute	3	1..2	100...130 Minutepro 450 g + 25 Minute
Kasserolle	Backblech**	10 Minute	4	1..2	90...120 Minute <sup>s</sup>
Fisch	Backblech**	10 Minute	3	1..2	45...55 Minute
Maccaroni	Backblech**	10 Minute	4	1..2	50...55 Minute
Victoria-Sandwich	Backblech**	10 Minute	3	1	30...35 Minute

\* bei Reglerstellung 5 / <sup>s</sup> je nach Menge / <sup>n</sup> je nach Größe

\*\* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.

\*\*\* Dieses Zubehör wird nicht mit dem Produkt geliefert. Handelsübliches Zubehör.

## Gasgrill bedienen



Der Grill wird mit dem Grill-Regler bedient. In der Aus-Position (oben) wird das Gerät nicht mit Gas versorgt. Die Ofentür muss während des Grillens offen bleiben.



### WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Halten Sie Kinder vom Gerät fern.

Öffnen Sie die Backofentür nur einen Spalt weit, damit Sie nicht von heißen Spritzern erreicht werden.

## Grill einschalten

Der Gasgrill wird mit einem Gasanzünder oder Streichholz entzündet.

1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Halten Sie den Knopf gedrückt und drehen ihn **im Uhrzeigersinn** auf das Grillsymbol.
3. Entzünden Sie das Gas direkt, indem Sie einen Gasanzünder oder ein Streichholz in die Nähe des Grillbrenners halten.
4. Halten Sie den Knopf weitere 3 bis 5 Sekunden gedrückt.



### GEFAHR:

Es besteht Explosionsgefahr durch konzentriertes Gas!

Versuchen Sie nicht, das Gas länger als 15 Sekunden zu zünden. Falls der Brenner nicht innerhalb 15 Sekunden zünden sollte, stellen Sie den Knopf ab und warten mindestens eine Minute. Durchlüften Sie den Raum, bevor Sie den Brenner erneut zünden. Es besteht Explosionsgefahr durch konzentriertes Gas!

## Grill ausschalten

1. Drehen Sie den Grill-Regler in die Aus-Position (oben).



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.

Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

## Gartabelle



Die Zeitangaben in dieser Tabelle sollen als Richtwerte dienen. Zeitangaben können aufgrund von Temperatur, Dicke, Typ der Lebensmittel und Ihren eigenen Vorlieben abweichen.



Der erste Einschub ist der **untere** Einschub.

## Grillen mit dem Gasgrill

Speise	Vorbereitung/Einstellung	Grilldauer <sup>#</sup>
Belegte Toasts überbacken	.....	3...10 Min.
Kleine Fleischstücke, Würstchen, Schinkenspeck etc.	.....	15...20 Min.
Koteletts, Kassler, Hähnchenteile etc.	Hähnchen mit Grillrost in umgedrehter Stellung grillen.	20...25 Min.
Ganze Fische, Fischfilets, Fischstäbchen	Ganze Fische und Fischfilets in die Grillpfanne legen.	10...20 Min.
Panierter Fisch	.....	15...20 Min.
Vorgegarte Kartoffelgerichte	.....	15...20 Min.
Pizza	Pizza in die Grillpfanne legen.	12...15 Min.
Tellergerichte grillen/bräunen	Teller direkt auf den Boden des Grills stellen.	8...10 Min.

<sup>#</sup> je nach Größe bzw. Dicke

## 7 Reinigung und Wartung

### Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.



#### GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen. Es besteht Stromschlaggefahr!



#### GEFAHR:

Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.
- **(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)** Reinigen Sie die Glasabdeckung nicht mit Metallschabern oder aggressiven Reinigern. Andernfalls kann die Glasoberfläche beschädigt werden.



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.



Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

### Kochfeld reinigen

#### Brenner reinigen

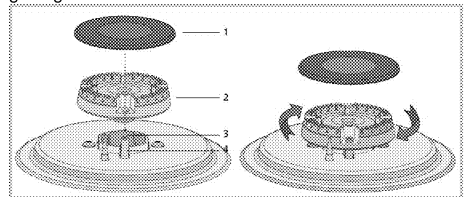
1. Entfernen Sie die Träger vom Kochfeld.
2. Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile des Brenners und reinigen sie ausschließlich von Hand mit einem Schwamm, etwas Reinigungsmittel und heißem Wasser.
3. Reinigen Sie die nicht abnehmbaren Teile des Brenners mit einem feuchten Tuch.
4. Reinigen Sie Stopfen und Thermoelement (bei Modellen mit Zündung und Thermoelement) mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Anschließend mit einem sauberen Tuch abtrocknen. Stellen Sie sicher, dass Flammenlöcher und Stopfen vollständig trocken sind.

Andernfalls wird kein Funken am Ende der Zündung erzeugt.

5. Achten Sie bei der Anbringung der oberen Roste darauf, die Träger so zu platzieren, dass sich die Brenner exakt in der Mitte befinden.

#### Zusammenbau der Brenner Teile

Setzen Sie die Teile nach dem Reinigen wie unten gezeigt wieder zusammen.



- 1 Brennerkappe
- 2 Brennerkopf
- 3 Brennerkammer
- 4 Zünder (bei Geräten mit Zündung)

1. Platzieren Sie den Brennerkopf so, dass er den Zünder (4) durchläuft. Drehen Sie den Brennerkopf leicht nach rechts und links, um sicherzustellen, dass er korrekt in der Brennkammer sitzt.
2. Setzen Sie die Brennerkappe auf den Brennerkopf auf.

#### Bedienfeld reinigen

Reinigen Sie Bedienfeld und Knöpfe mit einem feuchten Tuch; anschließend trocken reiben.

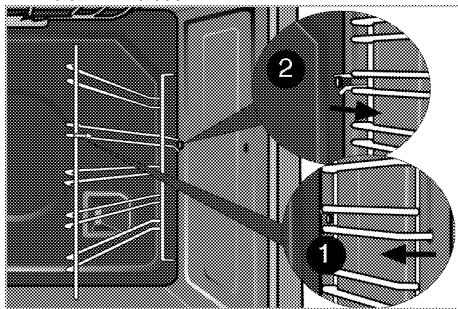
**i** Falls Ihr Produkt mit mechanischen Tasten oder Knöpfen ausgestattet ist, ziehen Sie die diese zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

## Backofen reinigen

**So reinigen Sie die Seitenwand (Variiert je nach Produktmodell.)**

**(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**

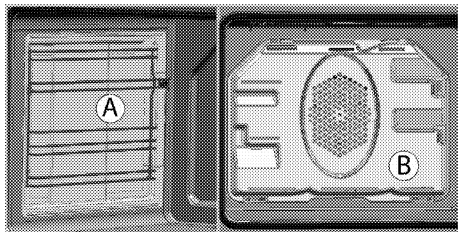
1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



## Katalytische Seitenwände

**(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**

Die Innenwände (A) und/oder Rückwand (B) des Gerätes können mit katalytischem Emaille beschichtet sein. Katalytische Wände erkennen Sie an der matten Farbe und porösen Oberfläche. Die katalytischen Ofenwände sollten nicht gereinigt werden. Dank ihrer porösen Struktur absorbieren katalytische Oberflächen Fett. Sobald diese Flächen mit Fett gefüllt sind, beginnen sie zu glänzen. Dann sollten sie ersetzt werden.



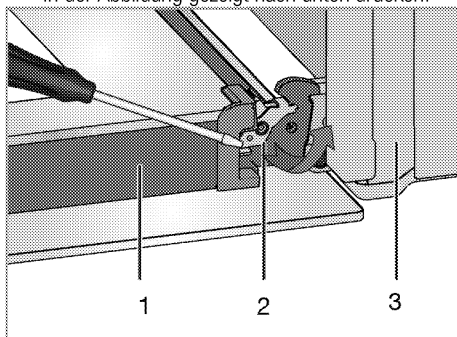
## Backofentür reinigen

Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.

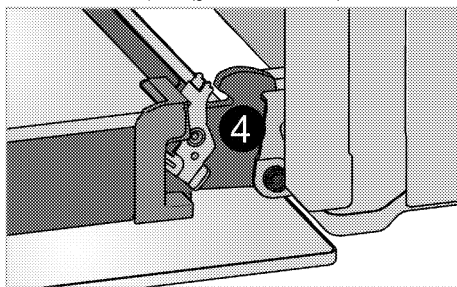
**i** Verzichten Sie bei der Reinigung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

## Backofentür ausbauen

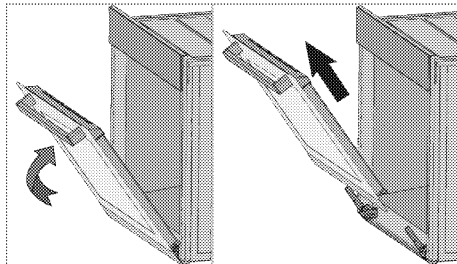
1. Öffnen Sie die Backofentür (1).
2. Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse links und rechts der Backofentür, indem Sie diese wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



- 1 Tür
- 2 Scharniersperre (geschlossene Position)
- 3 Ofen
- 4 Scharniersperre (geöffnete Position)



3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.



4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.



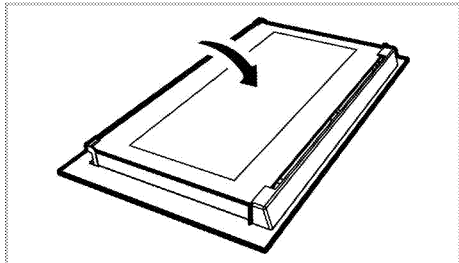
Zum Einbau führen Sie die obigen Schritte wieder in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

## Türinnenscheibe ausbauen

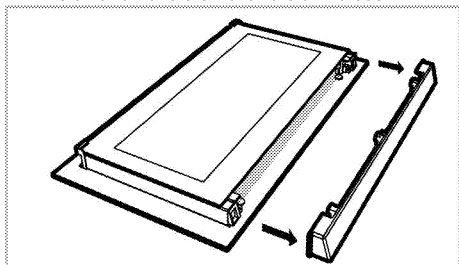
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

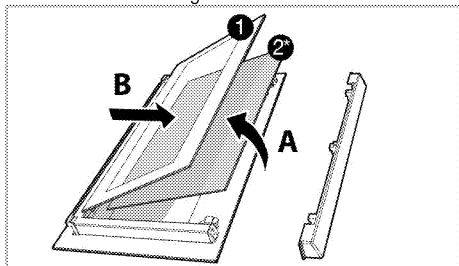
1. Öffnen Sie die Backofentür.



2. Ziehen Sie das im oberen Bereich der Fronttür installierte Kunststoffteile zu sich heraus.



3. Heben Sie die innerste Scheibe (1) wie in der Abbildung gezeigt leicht in Richtung **A** an, ziehen Sie sie in Richtung **B** heraus.



- 1 Innerste Scheibe
- 2\* Innenscheibe (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

4. Falls Ihr Produkt mit einer inneren Scheibe (2) ausgestattet ist; Wiederholen Sie dieses Verfahren zum Entfernen der inneren Scheibe (2).
5. Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, die Innenscheibe (2) wieder anzubringen. Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke der Scheibe, dass sie in der abgeschrägten Ecke des Kunststoffschlitzes aufliegt. (Falls Ihr Produkt mit einer innersten Scheibe ausgestattet ist). Die Innenscheibe (2) muss im Kunststoffschlitz in der Nähe der innersten Scheibe (1) installiert werden.
6. Achten Sie bei der Anbringung der innersten Scheibe (1) darauf, dass die bedruckte Seite der Scheibe in Richtung der inneren Scheibe zeigt. Es ist wichtig, die untere Kante der innersten Scheibe (1) im unteren Kunststoffschlitz einzusetzen.
7. Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen, bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

## Beleuchtung des Backofens auswechseln



### GEFAHR:

Bevor Sie die Beleuchtung des Backofens auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt und komplett abgekühlt ist; ansonsten droht Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.  
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!



Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühlampe eingesetzt, die für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt ist. Weitere Hinweise finden Sie in "Technische Daten, Seite 13" Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.



Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.



Die in diesem Gerät verwendete Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung geeignet. Der vorgesehene Zweck dieser Lampe besteht darin, dass der Nutzer Lebensmittel besser sehen kann.

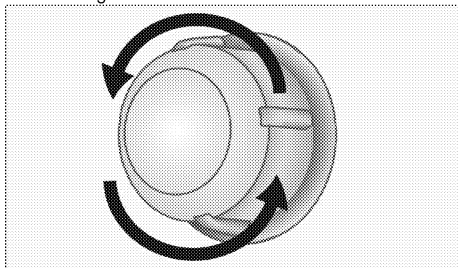


Die in diesem Gerät verwendeten Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen, wie Temperaturen über 50 °C standhalten.

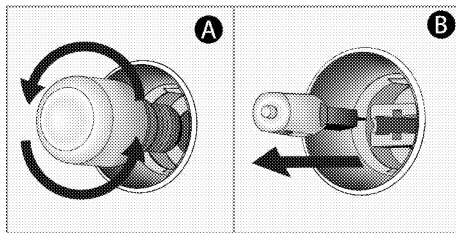


**Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:**

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab.



3. Wenn es sich bei Ihrer Ofenlampe um den in der nachstehenden Abbildung gezeigten Typ (A) handelt, drehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie. Falls sie vom Typ (B) ist, ziehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie.



4. Glasabdeckung wieder anbringen.

## 8 Problemlösungen

### Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus.

- Während des Betriebs ist ein Dampfaustritt normal. >>> *Dies ist kein Fehler.*

### Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

### Es entsteht kein Zündfunke.

- Kein Strom. >>> *Sicherungen im Sicherungskasten kontrollieren.*

### Es gibt kein Gas.

- Der Hauptgashahn ist geschlossen. >>> *Öffnen Sie den Gashahn.*
- Der Gasanschluss ist verbogen. >>> *Installieren Sie den Gasanschluss richtig.*

### Die Brenner brennen nicht bzw. nicht richtig.

- Brenner sind verschmutzt. >>> *Reinigen Sie die Brennerkomponenten.*
- Die Brenner sind feucht. >>> *Trocknen Sie die Brennerkomponenten.*
- Die Brennerkappe ist nicht sicher angebracht. >>> *Bringen Sie die Brennerkappe richtig an.*
- Der Gashahn ist geschlossen. >>> *Öffnen Sie den Gashahn.*
- Die Gasflasche ist leer (beim Einsatz von Butangas). >>> *Tauschen Sie die Gasflasche aus.*

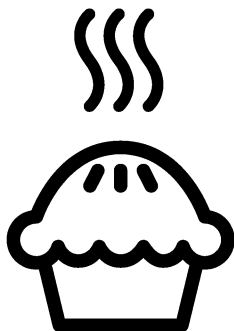


Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.



# Horno

Manual del usuario



ES

## Lea este manual en primer lugar.

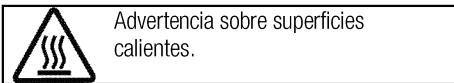
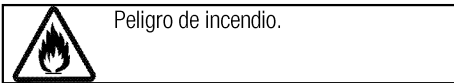
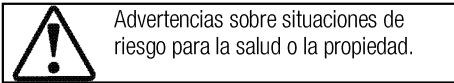
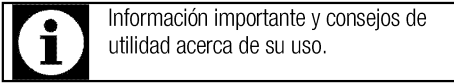
Estimado cliente:

Le agradecemos la compra de un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario.

Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

### Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente 4**

Seguridad general.....4  
 Seguridad al trabajar con gas .....5  
 Seguridad eléctrica .....6  
 Seguridad del producto .....7  
 Uso previsto .....9  
 Seguridad de los niños.....10  
 Eliminación del aparato .....10  
 Eliminación del material de embalaje .....10

**2 Información general 11**

Resumen.....11  
 Contenidos del paquete.....12  
 Especificaciones técnicas .....13  
 Tabla de inyectores .....13

**3 Instalación 14**

Antes de la instalación .....14  
 Instalación y conexión .....16  
 Conversión del tipo de gas.....19  
 Eliminación del aparato .....23

**4 Preparaciones 24**

Consejos para ahorrar energía.....24  
 Uso por primera vez .....24  
 Primera limpieza de la unidad.....24  
 Primer calentamiento .....24

**5 Cómo usar la placa 25**

Información general sobre la cocción de alimentos 25  
 Uso de las placas ..... 25

**6 Cómo usar el horno 27**

Información general sobre horneado, asado y gratinado ..... 27  
 Cómo usar el horno de gas ..... 27  
 Tabla de tiempos de cocción..... 28  
 Cómo utilizar el gratinador de gas ..... 29  
 Tabla de tiempos de cocción..... 29

**7 Mantenimiento y cuidados 30**

Información general..... 30  
 Limpieza de la placa..... 30  
 Limpieza del panel de control..... 30  
 Limpieza del horno ..... 31  
 Retirada de la puerta del horno ..... 31  
 Retirada del vidrio interior de la puerta..... 32  
 Sustitución de la lámpara del horno..... 32

**8 Resolución de problemas 34**

## **1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente**

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

### **Seguridad general**

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos.

Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.

- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con minusvalía física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca

del uso por una persona responsable de su seguridad.

Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.

- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.
- No coloque el producto sobre un suelo con moqueta. La falta de circulación del aire debajo del producto hará que las piezas eléctricas se sobrecalienten. Esto causará problemas al producto.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.
- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

## Seguridad al trabajar con gas

- Deje en manos de personal autorizado cualificado cualquier operación que deba llevarse a cabo sobre sistemas y equipos de gas.
- Antes de proceder con la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (tipo y presión del gas) sean compatibles con los valores requeridos por el aparato.
- Este aparato no está conectado a ningún dispositivo de evacuación de productos de combustión. El aparato debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normativas de instalación vigentes. Deberá prestarse una especial atención a los requisitos referentes a la ventilación, ver *Antes de la instalación, pág. 14*
- PRECAUCIÓN: El uso de una cocina de gas genera calor, humedad y productos de combustión en la estancia en la que se encuentra. Asegúrese de que la estancia esté bien ventilada, especialmente cuando use la cocina: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo incrementando el nivel de ventilación mecánica cuando esté disponible.
- Los sistemas y dispositivos de gas deben someterse regularmente a revisiones que garanticen su correcto funcionamiento. Es preciso examinar regularmente el regulador, la manguera y su abrazadera, dentro de los periodos recomendados por el fabricante o cuando sea necesario.
- Limpie los quemadores de gas regularmente. Las llamas deben ser azules y quemar uniformemente.
- Este producto debe utilizarse en una sala que incorpore un sensor de monóxido de carbono ajustado correctamente y en funcionamiento. Asegúrese de que el sensor de monóxido de carbono funcione correctamente y reciba un mantenimiento periódico. El sensor de monóxido de carbono deber instalarse al menos a 2 metros de distancia del producto.
- Los aparatos de gas deben presentar una buena combustión. En caso de combustión incompleta, es posible que se forme monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un

gas incoloro, inodoro y muy tóxico, letal incluso a dosis muy bajas.

- Solicite a su compañía suministradora de gas información acerca de los números de teléfono de emergencias de gas y sobre las medidas de seguridad a adoptar en caso de detectar olor a gas.

### **Qué hacer en caso de oler a gas**

- No utilice llamas abiertas y no fume. No manipule los botones eléctricos (p. ej. botón de la lámpara, timbre de la puerta, etc.) No utilice teléfonos fijos ni tampoco móviles. Riesgo de explosión e intoxicación.
- Abra puertas y ventanas.
- Cierre todas las válvulas de los aparatos y de los contadores de gas.
- Compruebe que los tubos y las conexiones estén bien apretados. Si sigue oliendo a gas, abandone la vivienda.
- Avise a los vecinos.
- Llame a los bomberos. Utilice un teléfono ubicado en el exterior de la finca.
- No vuelva a entrar en la propiedad hasta que le digan que es seguro hacerlo.

### **Seguridad eléctrica**

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado.

Existe el riesgo de descarga eléctrica.

- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Jamás toque el enchufe con las manos mojadas. Jamás desenchufe el aparato tirando del cable; para ello tire del enchufe.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.



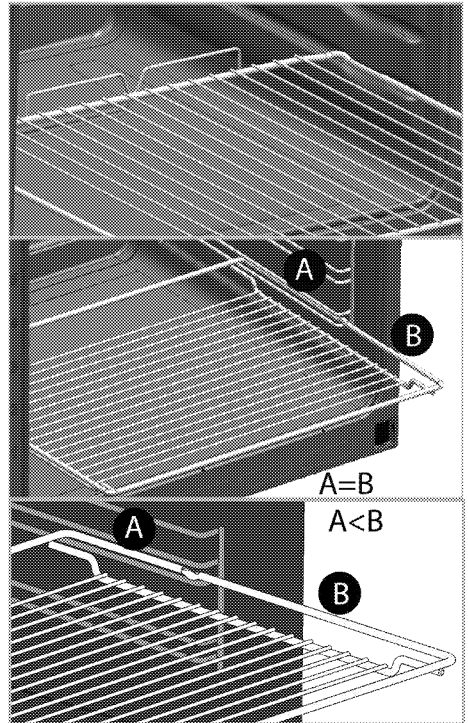
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.
  - La superficie trasera del horno se calienta durante su uso. Asegúrese de que ni la conexión eléctrica ni la de gas estén en contacto con la superficie trasera; de lo contrario, las conexiones podrían resultar dañadas.
  - No permita que el cable de alimentación quede atrapado entre la puerta y el bastidor del horno, ni que pase por encima de superficies calientes. De lo contrario, el aislante del cable podría fundirse y causar un incendio como consecuencia de un cortocircuito.
  - Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
  - En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.
  - Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.
- Seguridad del producto**
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
  - Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
  - Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
  - No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
  - Durante el uso, el aparato alcanza temperaturas elevadas. Procure no tocar los elementos calentadores del interior del horno.
  - Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
  - No caliente latas cerradas ni recipientes de cristal en el horno.

La presión que se generaría en el interior del recipiente podría hacerlo explotar.

- No deposite bandejas de horneado, platos o papel de aluminio directamente sobre la parte inferior del horno, ya que esta podría sufrir daños debido a la acumulación de calor.
- No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- (Varía en función del modelo del producto.)

Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes

Es importante colocar la rejilla y/o la bandeja correctamente sobre el estante. Deslice la rejilla de alambre o la bandeja entre los dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de depositar alimentos en ella (vea la siguiente ilustración).



- No use el horno si el vidrio de la puerta frontal se ha retirado o presenta grietas.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.
- Coloque el papel para hornear en la olla de cocina o en el accesorio del horno (bandeja, parrilla, etc.) junto con los alimentos y luego introduzca ambos en el horno precalentado. Retire el papel para hornear restante que sobresalga del accesorio o de la olla de cocina para evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno. Nunca use el papel

para hornear a una temperatura superior al valor indicado del papel para hornear. No coloque el papel para hornear directamente en la base del horno.

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el cable de alimentación del aparato esté desenchufado o de que el disyuntor esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de sufrir una descarga.
- No cierre la cubierta superior antes de que los calentaplatos o los quemadores se enfríen. Seque la cubierta superior antes de abrirla con el fin de evitar que el agua condensada se vierta sobre las partes posteriores e internas del horno.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.
- El aparato debe colocarse directamente sobre el suelo. No lo coloque sobre ninguna base o pedestal.
- **ADVERTENCIA:** Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio. **JAMÁS** trate de extinguir un incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las

llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.

Para evitar riesgos de incendio:

- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.
- No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
- Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.
- Asegúrese de haber realizado la conexión a la red de suministro de gas, y de que no exista ninguna fuga de gas.

### Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.
- **PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia
- No utilice este aparato como calefacción, para calentar platos

con el gratinador ni para secar toallas, paños de cocina u objetos similares colgándolos de las asas.

- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.
- El horno puede utilizarse para descongelar, asar, hornear, gratinar y asar a la parrilla alimentos.

### Seguridad de los niños

- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos y de gas son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- Está disponible un protector adicional que evita el contacto con la puerta del horno. Instale esa pieza en caso de presencia de niños.

- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.
- Cuando la puerta esté abierta, no deposite sobre ella ningún objeto pesado y no permita que los niños se sienten en ella. El aparato podría volcar o las bisagras de las puertas resultar dañadas.

### Eliminación del aparato

**Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil:**



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

### Cumplimiento de la directiva RoHS:

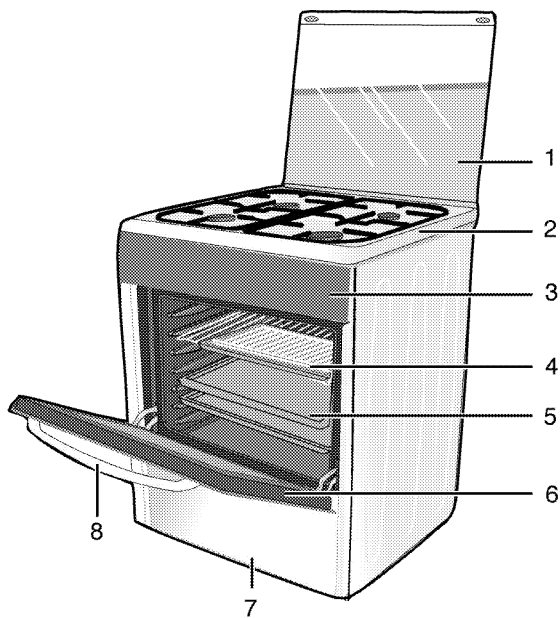
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

### Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

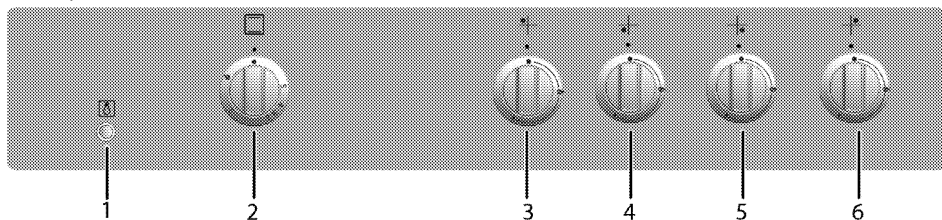
## 2 Información general

### Resumen



- 1 Tapa superior
- 2 Plancha de quemador
- 3 Panel de control
- 4 Rejilla de alambre

- 5 Bandeja
- 6 Puerta frontal
- 7 Pieza inferior
- 8 Asa



- 1 Botón de la lámpara
- 2 Mando del horno
- 3 Quemador normal Trasera izquierda
- 4 Quemador rápido Frontal izquierda
- 5 Quemador auxiliar Frontal derecha
- 6 Quemador normal Trasera derecha

## Contenidos del paquete

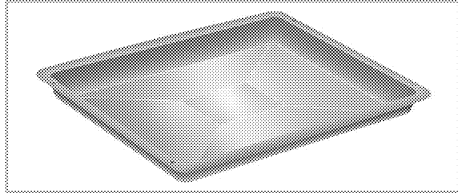


Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. **Manual del usuario**

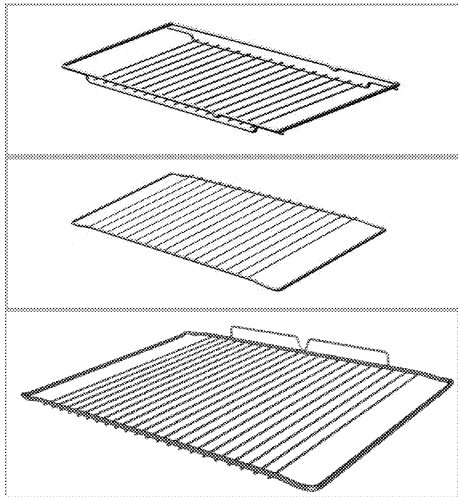
2. **Bandeja estándar**

Se utiliza para preparar pasteles, alimentos congelados y asados de gran tamaño.



3. **Parrilla de alambre**

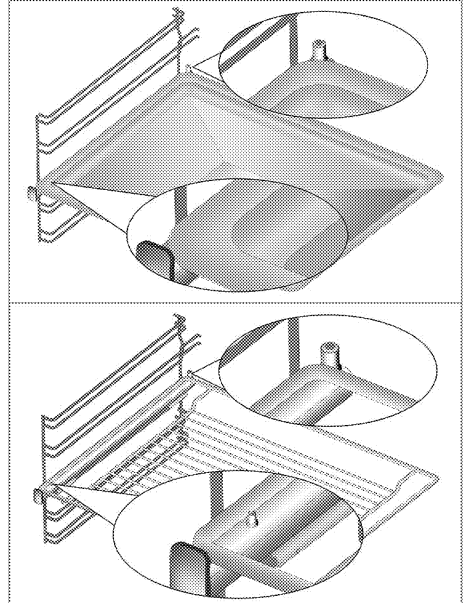
Se utilizar para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuela.



4. **Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes telescópicos (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)**

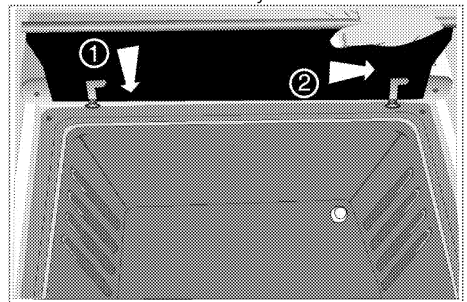
Los estantes telescópicos le permiten colocar y retirar con facilidad las bandejas y la rejilla de alambre.

Cuando utilice la bandeja y la rejilla de alambre junto con los estante telescópicos, asegúrese de que las clavijas situadas en la parte posterior del estante telescópico se oponen a los bordes de la rejilla de alambre y la bandeja.



5. **Lámina de protección de los mandos**

Se utiliza para asar a la parrilla con la puerta del horno abierta. Protege el panel de control y los mandos contra el calor y la suciedad.



## Especificaciones técnicas

GENERAL	
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltaje/frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo de cable / sección	min.H05W-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Categoría de producto de gas	Cat II 2H3+ / Cat II 2H3B/P
Tipo/presión del gas	LPG G 30/28-30 mbar
Consumo total de gas	10.4kW
Conversión del tipo/presión de gas <sup>S</sup>	Propano 31/37 mbar
– opcional	NG G 20/20 mbar
PLACA	
Quemadores	
Trasera izquierda	<b>Quemador normal</b>
Potencia	2 kW
Frontal izquierda	<b>Quemador rápido</b>
Potencia	2.9 kW
Frontal derecha	<b>Quemador auxiliar</b>
Potencia	1 kW
Trasera derecha	<b>Quemador normal</b>
Potencia	2kW
HORNO/GRATINADOR	
Horno principal	<b>Horno de gas</b>
Lámpara interna	15-25 W
Consumo energético del gratinador	2.5 kW
Consumo de gas del horno	2.5 kW



Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.



Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.



Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

### Tabla de inyectores

Zona de posición del quemador	2 kW Trasera izquierda	2.9 kW Frontal izquierda	1 kW Frontal derecha	2kW Trasera derecha
<b>Tipo de gas / presión del gas</b>				
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72
<b>Tipo de gas / presión del gas</b>	<b>Horno de gas</b>		<b>PARRILLA</b>	
G 20/20 mbar	115		115	
G 30/28-30 mbar	73		73	
G 31/ 37 mbar	73		73	

### 3 Instalación

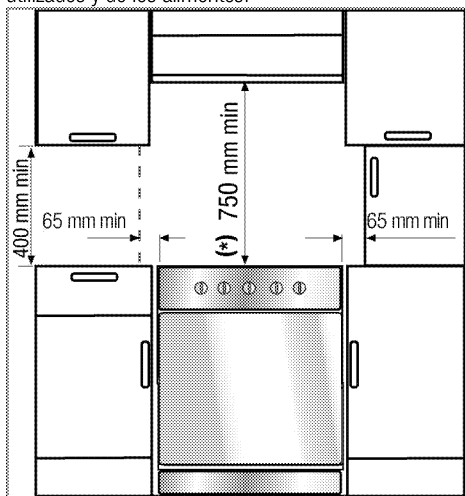
La instalación del aparato debe correr a cargo de una persona cualificada, en conformidad con las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.

	La preparación de la ubicación y de las instalaciones de gas y electricidad son responsabilidad del cliente.
	<b>PELIGRO:</b> La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.
	<b>PELIGRO:</b> Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale. Los productos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.


#### Antes de la instalación

Para garantizar la necesaria presencia de espacio para la circulación del aire bajo el aparato, recomendamos su montaje sobre una base sólida y de manera que los pies no se asienten sobre una alfombra o cualquier otro tipo de superficie mullida.

El suelo de la cocina debe ser capaz de resistir el peso del aparato más el peso adicional de los utensilios utilizados y de los alimentos.



- Puede utilizarse con armarios a ambos lados, pero deje una separación lateral de 65mm entre el aparato y cualquier pared, partición o armario alto con el fin disponer de una distancia mínima de 400 mm sobre el nivel del calentaplatos.
- También puede colocarse en posición vertical sin nada a los lados. Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa.
- (\*) Si va a instalar una campana extractora sobre la cocina, consulte las instrucciones de instalación del fabricante de la campana para obtener información sobre la altura de instalación (mín. 650 mm).
- Este aparato es un dispositivo de clase 1, es decir, puede colocarse con la parte trasera y **uno** de los lados contra una pared de la cocina, de un mueble de cocina u otro electrodoméstico de cualquier tamaño, mientras que el mueble o electrodoméstico ubicado al **otro** lado sólo puede ser de un tamaño igual o inferior.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

	<b>Sólo gas licuado de petróleo (GLP)</b> No instale el aparato en estancias subterráneas, a no ser que estén abiertas al nivel del suelo al menos por uno de sus lados. Una instalación incorrecta de los aparatos es peligrosa y podría dar lugar a acciones legales.
---	--

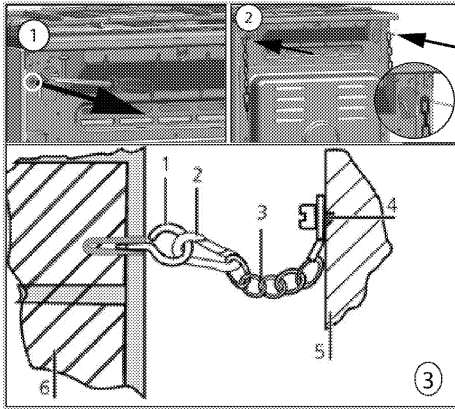
#### Cadena de seguridad

##### Si su producto tiene 2 cadenas de seguridad;

Para evitar que pierda el equilibrio, el horno debe fijarse mediante las dos cadenas suministradas junto con él.

Fije el gancho (1) a la pared de la cocina (6) mediante un taco adecuado y enganche la cadena de seguridad (3) al gancho mediante el mecanismo de cierre (2).



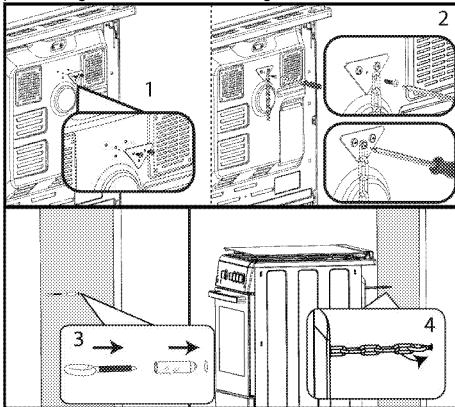


- 1 Gancho estabilizador
- 2 Mecanismo de cierre
- 3 Cadena de seguridad
- 4 FFije con firmeza la cadena a la parte trasera del horno
- 5 Parte trasera del horno
- 6 Pared de la cocina

### Si su producto tiene 1 cadena de seguridad;

Para evitar que el horno pierda el equilibrio, éste debe fijarse mediante la cadena de seguridad suministrada junto con horno.

Siga los pasos mostrados a continuación en la imagen para asegurar la cadena de seguridad a su horno.



**i** La cadena de estabilidad debe ser lo más corta posible para evitar que el horno se incline hacia delante y estar colocada en diagonal para evitar la inclinación lateral.

El diseño de la cadena de estabilidad para cocinas no incluye ranura de acoplamiento de soporte.

## Ventilación de la estancia

Todas las estancias deben disponer de una ventana que pueda abrirse o un equivalente, y algunas de ellas deberán contar además con ventilación permanente. El aire para la combustión se toma de la estancia y los gases producto de la combustión se liberan también en ella. Por tanto, es fundamental que la estancia goce de una buena ventilación para una utilización segura del aparato.

### Estancias con puertas o ventanas que se abren directamente al exterior

En las puertas o ventanas que se abren directamente al exterior debe existir una abertura de ventilación total con las dimensiones especificadas en la siguiente tabla, que se basa en el consumo total de gas del aparato (dicho consumo se muestra en la tabla de especificaciones técnicas del presente manual de usuario). Si las puertas y/o ventanas no disponen de una abertura de ventilación total correspondiente al consumo total de gas del aparato según la siguiente tabla, debe existir obligatoriamente una abertura de ventilación fija adicional en la estancia para asegurarse de alcanzar los requisitos de ventilación mínimos correspondientes al consumo de gas del aparato. La abertura de ventilación fija puede incluir aberturas para los ladrillos de ventilación o tubos de las campanas extractoras existentes, etc.

Consumo total de gas (kW)	Abertura de ventilación mínima (cm <sup>2</sup> )
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

### Estancias sin puertas o ventanas que se abran directamente al exterior

Si la habitación donde está instalado el aparato no dispone de una puerta y/o una ventana que se abra directamente al exterior, deben buscarse otros productos que proporcionen una abertura de ventilación fija no ajustable, que no pueda cerrarse y

que cumpla con los requisitos mínimos de abertura de ventilación para el consumo total de gas del aparato según se indica en la tabla anterior. Además será necesario atenerse a los consejos del reglamento sobre construcciones vigente.

Cuando una estancia o espacio interno contenga más de un aparato de gas, deberá proporcionarse una zona de ventilación adicional por encima de los requisitos que se indican en la anterior tabla. Las dimensiones de la zona de ventilación adicional deberán adaptarse a las normativas de otros aparatos de gas.

Debe haber un espacio mínimo de 10 mm entre el suelo y el borde inferior de la puerta que se abra hacia el interior de la estancia donde está instalado el producto. Deberá asegurarse de que objetos tales como alfombras, moquetas, etc., no obstaculicen este espacio cuando la puerta esté cerrada.

El aparato puede instalarse en una cocina, una cocina/comedor o un estudio, pero no en estancias en las que haya una ducha o una bañera. El aparato no debe instalarse en estudios de menos de 20 m<sup>3</sup>.

No instale el aparato en estancias por debajo del nivel del suelo, a no ser que estén abiertas al nivel del suelo al menos por uno de sus lados.

## Instalación y conexión

El aparato solo se debe instalar y conectar en conformidad con las normativas de instalación legales.



No instale el aparato en las proximidades de neveras o congeladores. El calor emitido por el aparato incrementará el consumo de energía de los aparatos de cocina.

- El aparato debe transportarse entre dos personas como mínimo.
- El aparato debe colocarse directamente sobre el suelo. No la coloque sobre ninguna base o pedestal.



No utilice la puerta ni el asa para transportar o mover el aparato. La puerta, el picaporte o las bisagras podrían resultar dañados.

## Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.



### PELIGRO:

La conexión del producto a la red eléctrica será realizada exclusivamente por un técnico cualificado. El periodo de garantía del producto comienza sólo tras la correcta instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.



### PELIGRO:

El cable de alimentación no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto. Si el cable está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado. En caso contrario existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponder con los de la placa de tipo del aparato. La placa de datos puede verse al abrir la puerta, o bien se encuentra en la pared trasera de la unidad, en función del tipo de la unidad en cuestión. El cable de corriente de su aparato debe cumplir con los valores recogidos en la "Tabla de especificaciones".



El enchufe del cable de corriente debe quedar al alcance de la mano tras la instalación (no disponga el cable por debajo de la placa).



Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales/nacionales y debe utilizar la línea/salida de enchufe apropiada y el conector para hornos. En el caso de que los límites de potencia del electrodoméstico estén fuera de la capacidad de conducir corriente de la línea/salida de enchufe, el electrodoméstico debe conectarse a través de una instalación eléctrica fija directamente sin utilizar un enchufe y una línea/salida de enchufe.



### PELIGRO:

Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica. Existe el riesgo de descarga eléctrica.

Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

## Conexión al suministro de gas



### PELIGRO:

Solo un técnico cualificado y autorizado puede conectar el aparato a un sistema de suministro de gas.

Las reparaciones no profesionales comportan riesgo de explosión e intoxicaciones.

El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.



### PELIGRO:

Antes de realizar cualquier operación sobre la instalación de gas, corte el suministro de gas. Existe el riesgo de explosión.

- Las condiciones de ajuste y los valores del gas se indican en etiquetas (o en la placa de tipo).
- Adquiera la manguera plástica de gas y la abrazadera de instalación antes de hacer la conexión de gas. El diámetro interior de la manguera de gas de plástico debe ser máximo 10 mm y su longitud debe ser como máximo 150 cm.



Su aparato está preparado para gas licuado de petróleo (GLP).

## Conexión del conducto de gas.

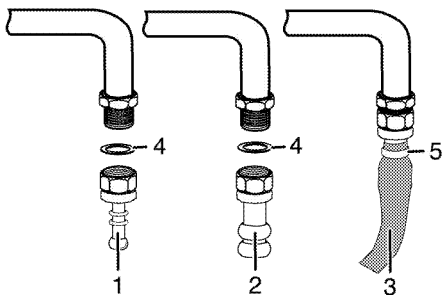
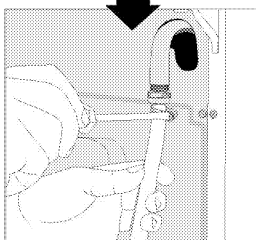
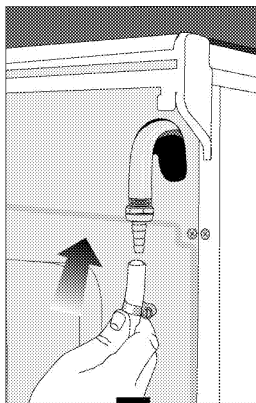
- La conexión de gas de su producto será realizada por el servicio autorizado.
- Coloque su aparato en las cercanías de la conexión a la red de gas con el fin de evitar fugas.
- Coloque la abrazadera de instalación en un extremo de la manguera. Remoje el extremo de la manguera con abrazadera en agua hirviendo durante un minuto para ablandarla.
- Deslice el extremo reblandecido del tubo en el extremo cortado del tubo de su aparato. Por último, apriete firmemente la abrazadera con un destornillador.
- Repita el mismo procedimiento con el otro extremo del tubo y complete la conexión al regulador de gas.
- No olvide llevar a cabo un control de fugas de gas.
- Si más adelante necesitara utilizar su aparato con un tipo diferente de gas, deberá solicitar al servicio técnico autorizado información sobre el procedimiento de conversión pertinente.



### PELIGRO:

Riesgo de explosión y asfixia

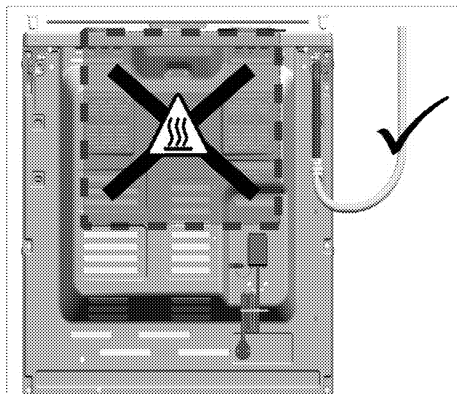
No almacene en su domicilio las bombonas de GLP.



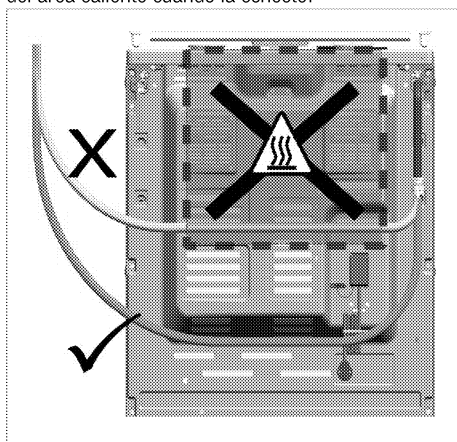
- 1 Extremo del tubo para GLP
- 2 Extremo del tubo para GN
- 3 Conducto de seguridad
- 4 Anillo tórico (junta)
- 5 Abrazadera

### Si su producto tiene sólo una salida de gas;

- Antes de conectar la manguera de gas, asegúrese de que la salida de la manguera de gas en la parte posterior del producto esté en el mismo lado del producto que el cilindro de GLP.

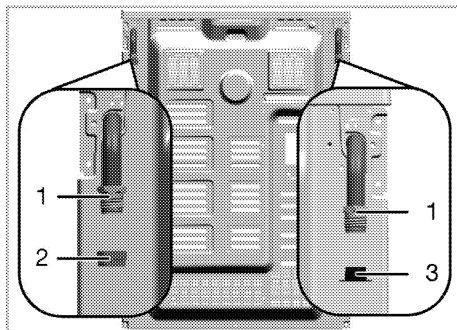


- Si la salida de la manguera de gas y el cilindro GLP no están situados en el mismo lado, asegúrese de que la manguera no pase a través del área caliente cuando la conecte.



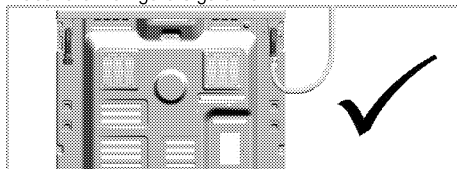
**Si su producto tiene dos salidas de gas;**

- Una de las dos salidas está sellada con un tapón ciego y la otra con un tapón de plástico. La ubicación del tapón ciego y del tapón de plástico puede variar según el producto.

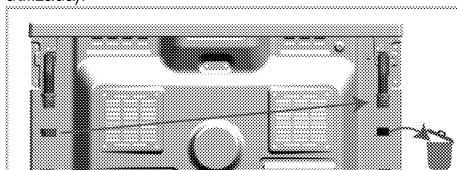


- 1 Salida de la manguera de gas
- 2 Tapón ciego
- 3 Tapón de plástico

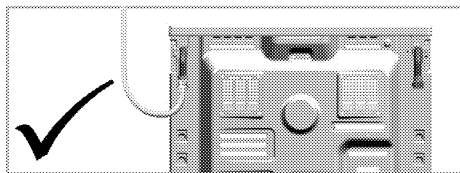
- Antes de conectar el gas, asegúrese de que el cilindro GLP y la salida de la manguera de gas del producto que desee conectar gas estén en el mismo lado.
- Si el cilindro GLP y la salida de la manguera de gas están selladas con el tapón de plástico en el mismo lado, realice la conexión de gas como se muestra en la figura siguiente.



- Si el cilindro GLP y la manguera de gas están selladas con el tapón ciego en el mismo lado, retire y elimine el tapón de plástico. Retirar el tapón ciego y cerrar la salida de la manguera de gas, donde la conexión de gas no se realizará con una junta de estanqueidad nueva (no utilizada).




- Realice la conexión de gas como se muestra en la figura de abajo en la salida de la manguera de gas cerca del cilindro GLP.



Prepare espuma jabonosa y aplíquela en el punto de conexión del tapón ciego para comprobar si hay fugas de gas. La espuma burbujeará si hay una fuga de gas. En este caso, vuelva a comprobar la conexión del tapón ciego.

- En lugar de jabón, puede usar rociadores disponibles en el mercado para controlar las fugas de gas.

 Jamás utilice una cerilla o un encendedor en el control de fugas de gas.

### Riesgo de incendio:

Si no realiza la conexión de acuerdo con las instrucciones siguientes, existirá el riesgo de fuga de gas e incendio. **Nuestra empresa no se hace responsable de los daños resultantes de esto.**

- La conexión de gas debe ser realizada únicamente por el proveedor de servicios autorizado.
- La conexión de gas del producto debe hacerse definitivamente a través de la salida de la manguera de gas cerca del cilindro de GLP.
- El tapón de plástico debe desecharse, y la salida de la manguera de gas que no será utilizada debe sellarse junto con el tapón ciego.
- Al sellar la salida de la manguera de gas que no piensa utilizarse con el tapón ciego, debe utilizar definitivamente una junta de estanqueidad nueva y no utilizada.


- Empuje el aparato hacia la pared de la cocina.
- **Ajuste de los pies del horno**


Es posible que las vibraciones producidas durante el uso hagan que los recipientes de cocción se muevan. Esta situación peligrosa puede evitarse nivelando y equilibrando el aparato.


Para su propia seguridad, asegúrese de que el aparato esté nivelado; si fuese necesario, gire hacia la derecha o la izquierda los cuatro pies ubicados en su parte inferior hasta alinear el aparato con la encimera.

### Comprobación final

1. Abra la espita de suministro de gas.
2. Compruebe que todas las conexiones de gas estén bien apretadas.
3. Encienda los quemadores y compruebe el aspecto de la llama.

 La llama debe ser azul y tener una forma regular. Si las llamas tienen un aspecto amarillento, compruebe que la tapa del quemador esté bien colocada o bien limpie el quemador.


 **PELIGRO:**  
La manguera de gas flexible debe conectarse de forma que no entre en contacto con las partes móviles que la rodean y no quede atrapada cuando las partes móviles se desplacen.  
(p. ej. cajones). Además, no debe colocarse en espacios donde pueda quedar apretado.

 **PELIGRO:**  
El tubo de suministro de gas no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto.  
Los tubos de gas dañados suponen un riesgo de explosión.

### Comprobación de fugas en el punto de conexión

- Asegúrese de que todos los mandos del aparato estén en posición de reposo. Asegúrese de que el suministro de gas esté abierto. Prepare espuma jabonosa y aplíquela al punto de conexión del conducto para realizar el control de fugas de gas.
- La espuma burbujeará si hay una fuga de gas. En tal caso, inspeccione de nuevo la conexión del gas.
- **Si su producto tiene dos salidas de manguera de gas**, asegúrese de que la salida de gas no utilizada esté sellada con un tapón ciego.

### Conversión del tipo de gas

 **PELIGRO:**  
Antes de realizar cualquier operación sobre la instalación de gas, corte el suministro de gas. Existe el riesgo de explosión.

Para poder cambiar el tipo de gas de su aparato, deberá sustituir todos los inyectores y realizar un ajuste de la llama para todas las válvulas en la posición de caudal mínimo.

### Sustitución de los inyectores de los quemadores

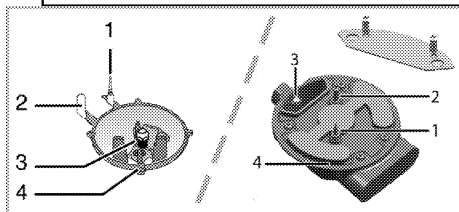
1. Retire la tapa y el cuerpo del quemador.
2. Desenrosque los inyectores girándolos en el sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Coloque los nuevos inyectores.
4. Compruebe que todas las conexiones estén bien apretadas.



Consulte la posición de los nuevos inyectores en su embalaje o *Tabla de inyectores*, pág. 13 en la tabla de inyectores.



(Varía en función del modelo del producto.)  
En algunos fogones, el inyector está cubierto por una pieza metálica. Deberá retirar esta cubierta metálica para el recambio del inyector.



- 1 Dispositivo de control de apagado de la llama (depende del modelo)
- 2 Bujía de encendido
- 3 Inyector
- 4 Quemador



A no ser que se dé alguna alguna anomalía, no retire las espitas de los quemadores de gas. Si fuese preciso cambiar las espitas, debe llamar al servicio técnico autorizado.

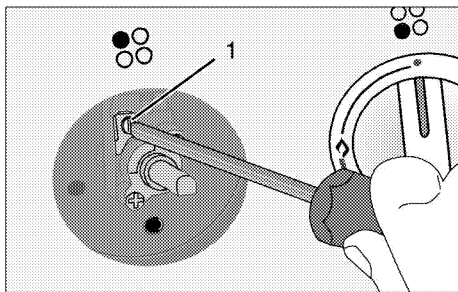
### Ajuste del caudal mínimo para las espitas de la placa

1. Encienda el quemador que desee ajustar y gire el mando hasta la posición de llama mínima.
2. Retire el mando de la espita del gas.
3. Utilice un destornillador del tamaño adecuado para manipular el tornillo de ajuste de caudal.

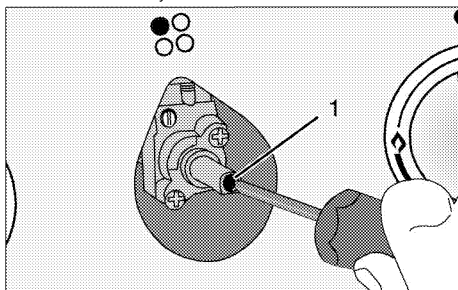
En el caso del GLP (butano o propano), gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. En cuanto al gas natural, se debe girar el tornillo una vez **en sentido contrario a las agujas del reloj**.

» La longitud normal de una llama recta en la posición mínima debe ser de entre 6 y 7 mm.

4. Si la llama es más alta que la posición deseada, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Si es más baja, gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
5. Como última comprobación, ponga el quemador en las posiciones de llama máxima y de llama mínima y compruebe si la llama se apaga o no.
6. La posición del tornillo de ajuste puede variar en función del tipo de espita de suministro de gas utilizada en su aparato.



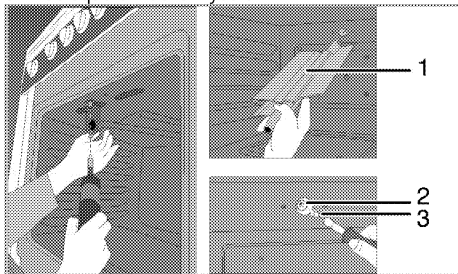
1 Tornillo de ajuste del caudal



1 Tornillo de ajuste del caudal

### Sustitución del inyector del gratinador

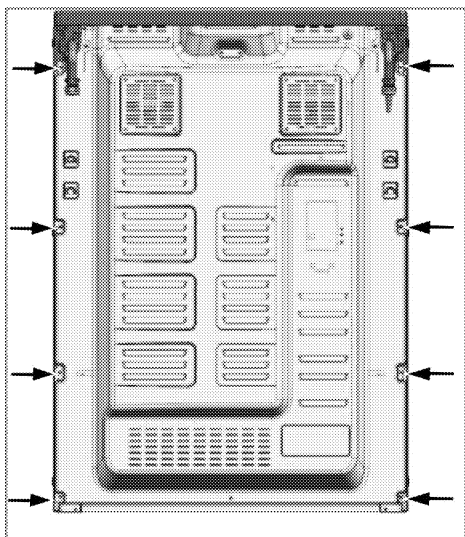
1. Abra la puerta delantera.
2. Desatornille el tornillo del quemador del gratinador.
3. Tire suavemente del quemador del gratinador (1) para levantarlo con su conexión o conexiones de la parte trasera conectada(s).
4. Desenrosque el inyector girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
5. Coloque el nuevo inyector.



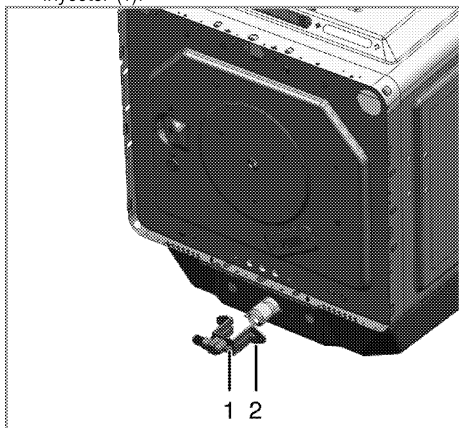
- 1 Quemador del gratinador
- 2 Soporte del inyector
- 3 Inyector

### Sustitución del inyector del horno

1. Desatornille los tornillos de la pared trasera.



- Desatornille los dos tornillos (2) del soporte del inyector (1).



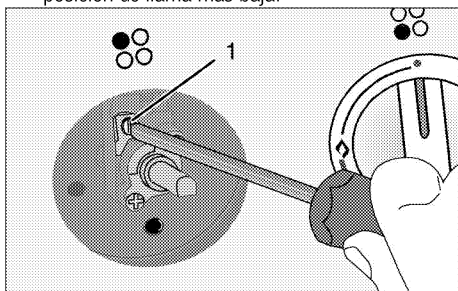
- Soporte del inyector
- Tornillo
- Extraiga el soporte del inyector.
- Desenrosque el inyector girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Coloque el nuevo inyector.

### Ajuste del flujo mínimo para el horno de gas

Para un funcionamiento adecuado del horno, es extremadamente importante volver a comprobar el ajuste de la derivación. Con el fin de proporcionar la máxima seguridad al usuario, es preciso realizar estas operaciones con el máximo cuidado.

- Encienda el quemador que desee ajustar y gire el mando hasta la posición de llama alta.

- Cierre la puerta del horno y espere de 10 a 15 minutos, hasta que el horno esté listo para su ajuste.
- Extraiga el mando
- Transcurridos 15 minutos, ponga el horno en la posición de llama más baja.

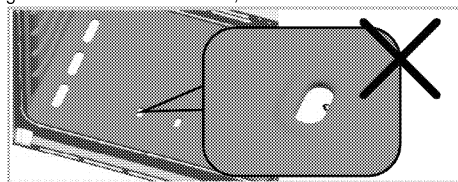


- Ajuste la llama a una longitud de entre 2 y 3 mm por medio del tornillo 1 del termostato del horno. Al girar el tornillo en el sentido de las agujas del reloj se reduce la llama, mientras que al girarlo en sentido contrario a las agujas del reloj, la llama aumenta.

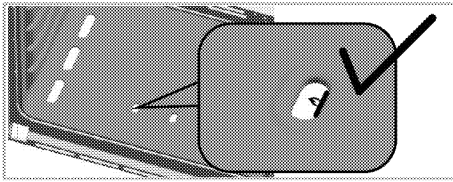
**i** Si el caudal de gas de horno no se puede establecer con la eliminación de mando, por favor retire las piezas del horno necesarios (panel de control, quemador de placa, etc.) y luego establecer el caudal de gas de horno.

**i** Si la temperatura del horno se incrementa de forma no intencionada, apague el horno y llame al servicio técnico autorizado para que repare el termostato del horno.

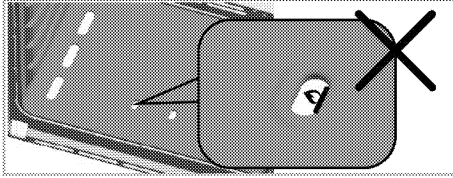
Ajuste la llama a una longitud óptima como se muestra en la figura de abajo por medio del tornillo 1 de la espita del horno. Al girarlo en el sentido de las agujas del reloj se reduce la llama, mientras que al girarlo en sentido contrario, la llama aumenta.



Si la llama es demasiado pequeña,  
\* La temperatura del horno puede ser demasiado baja, por lo que el rendimiento de cocción puede verse afectado negativamente.



La longitud de llama ideal proporciona el mejor rendimiento.

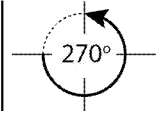


Si la llama es demasiado grande,

\* La temperatura del horno puede ser demasiado alta, por lo que el rendimiento de cocción puede verse afectado negativamente.

	<p>Después de hacer el ajuste de la llama de gas, abra y cierre la puerta repetidamente y asegúrese de que la llama del horno no se apague.</p>
	<p>Si se cambia el tipo de gas de la unidad, deberá cambiarse también la placa de datos que muestra el tipo de gas de la unidad.</p>

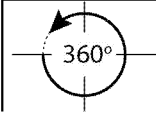
hasta el tope.



<p><b>Gas natural a butano/propano (LPG)</b></p>	<p><b>Butano/propano (LPG) a gas natural (G2 350 13mbar Gas local de Polonia)</b></p>
--	---

Apriete el tornillo girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.

Afloje el tornillo 360° (aproximadamente)



	<p>El ajuste de flujo reducido puede variar en función del producto, tipo de quemador y gas. Asegúrese de que la longitud de la llama corresponde a la figura de arriba.</p>
--	--

### Comprobación de fugas en los inyectores

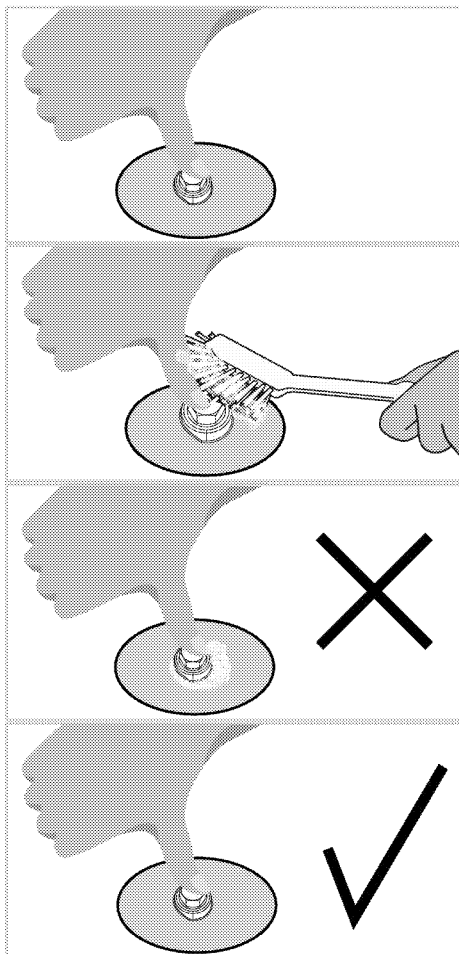
Antes de llevar a cabo la conversión del producto, asegúrese de que todos los botones reguladores estén en posición cerrada. Después de la correcta conversión de los inyectores, cada uno de ellos debe ser revisado por si hay fugas de gas.

1. Asegúrese de que el suministro de gas esté en posición abierta, pero manteniendo todos los botones reguladores en posición cerrada.
2. Cada orificio inyector se puede bloquear aplicando fuerza con el dedo sobre él para detener fugas de gas, si el correspondiente botón regulador esté en posición abierta y este se mantiene pulsado para permitir que el gas llegue al inyector.
3. Aplique agua con jabón en la conexión del inyector con un pequeño cepillo, si hay alguna fuga de gas en la conexión del inyector, el agua con jabón comenzará a hacer espuma. En este caso, apriete el inyector con fuerza y repita el paso 3 una vez más.
4. Si la espuma no desaparece, debe apagar el gas inmediatamente y llamar a un agente del servicio técnico autorizado o a un técnico cualificado. No utilice el producto hasta que el servicio técnico autorizado haya revisado el producto.

<p><b>Gas natural a butano/propano (LPG)</b></p>	<p><b>Butano/propano (LPG) a gas natural (G20 20mbar/ G25 25 mbar / G25.3 25mbar)</b></p>
<p>Apriete el tornillo girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.</p>	<p>Afloje el tornillo 180° (aproximadamente)</p>



<p><b>Gas natural a butano/propano (LPG)</b></p>	<p><b>Butano/propano (LPG) a gas natural (G20 10mbar/ G20 13 mbar)</b></p>
<p>Apriete el tornillo girándolo en el sentido de las agujas del reloj</p>	<p>Afloje el tornillo 270° (aproximadamente)</p>





## Eliminación del aparato

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.
- Para impedir que la parrilla de alambre y la bandeja situadas en el interior del horno dañen la puerta del mismo, coloque una tira de cartulina en el interior de la puerta del horno de manera que quede alineada con la posición de las bandejas. Sujete con cinta adhesiva la puerta del horno a las paredes laterales.
- Fije con cinta adhesiva las tapas de los quemadores y los soportes de cazuelas.
- No utilice la puerta ni el asa para elevar o mover el aparato.

	No coloque ningún objeto sobre el aparato y desplácelo en posición vertical.
	Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.

## 4 Preparaciones

### Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Utilice utensilios de cocina oscuros o esmaltados en el horno, ya que la transferencia del calor será mejor.
- Antes de cocinar sus platos, precaliente el horno si así se recomienda en el manual del usuario o en la receta.
- No abra con frecuencia la puerta del horno durante el proceso de cocción.
- Siempre que le sea posible, trate de preparar más de un plato en el horno al mismo tiempo. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocina sobre la parrilla de alambre.
- Prepare más de un plato consecutivo, ya que así aprovechará que el horno estará ya caliente.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Utilice sartenes y cazuelas con tapa para cocinar. Sin tapa, el consumo de energía se multiplica por 4.
- Seleccione el quemador más adecuado para el tamaño de la base del recipiente que vaya a utilizar. Seleccione siempre el recipiente de tamaño más adecuado para sus platos. Los recipientes más grandes requieren más energía.

### Uso por primera vez

#### Primera limpieza de la unidad



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

### Primer calentamiento

Caliente el aparato durante unos 30 minutos y a continuación apáguelo. De esta manera eliminará cualquier residuo o capa que pueda quedar del proceso de fabricación.



#### ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños.

Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.

### Horno de gas

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la llama más alta del horno de gas; vea *Cómo usar el horno de gas*, pág. 27.
4. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
5. Apague el horno; vea *Cómo usar el horno de gas*, pág. 27.

### Horno gratinador

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la parrilla; vea *Cómo utilizar el gratinador de gas*, pág. 29.
4. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.



Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

## 5 Cómo usar la placa

### Información general sobre la cocción de alimentos



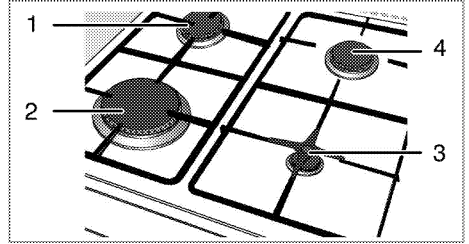
Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. **Nunca trate de extinguir un incendio con agua.** Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y deposítelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de la placa, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no guarden bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos en las zonas de cocción activas, ya que podrían dañarse.
- Si utiliza las zonas de cocción sin haber colocado encima un recipiente, el aparato podría sufrir daños. Apague las zonas de cocción una vez completada la cocción.
- Dado que la superficie del producto podría estar caliente, no coloque sobre ella recipientes de plástico o aluminio. No se recomienda tampoco el uso de este tipo de recipientes para conservar alimentos.
- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento. No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción. Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y deposítelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

### Cocción con gas

- El tamaño del recipiente debe coincidir con el tamaño de la llama. Ajuste la llama de forma que no sobrepase la base del recipiente, y centre este en la parrilla.

### Uso de las placas



- 1 Quemador normal 18-20 cm
- 2 Quemador rápido 22-24 cm
- 3 Quemador auxiliar 12-18 cm
- 4 Quemador normal 18-20 cm es la lista de los diámetros aconsejados para las cazuelas utilizadas en los correspondientes quemadores.



### ADVERTENCIA

No utilice ollas o sartenes de cocina que sobrepasen los límites indicados anteriormente. El uso de ollas o sartenes más grandes ocasiona riesgos de envenenamiento por monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies adyacentes y mandos de control. El uso de ollas o sartenes más pequeñas ocasiona un riesgo de resultar quemado por la llama.

El símbolo de la llama grande representa la potencia de cocción más alta, mientras que el símbolo de la llama pequeña representa la potencia de cocción más pequeña. En la posición de apagado (superior), no se suministra gas a los quemadores.

### Encendido de los quemadores de gas

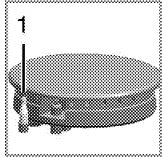
Los quemadores no disponen de un sistema de encendido automático. Utilice un encendedor de gas o bien una cerilla.

1. Pulse el mando del quemador.
2. Sin soltarlo, gírelo a la derecha, hasta el símbolo de la llama grande.
3. Prenda la placa con el encendedor.
4. Ajuste el quemador a la potencia de cocción deseada.

## Apagado de los quemadores de gas

Gire el mando de la zona de conservación del calor hasta la posición de apagado (superior).

## Sistema de corte de seguridad del suministro de gas (en modelos dotados de componente térmico)



En caso de apagado de los quemadores debido al derramamiento de líquidos, este mecanismo corta el suministro de gas como medida de seguridad.

1. Corte de seguridad del suministro de gas

- Pulse el mando y gírelo a la derecha para encender el quemador.
- Una vez el gas prenda, mantenga el mando pulsado entre 3 y 5 segundos más para activar el sistema de seguridad.
- Si el gas no prende tras pulsar y soltar el mando, repita el mismo procedimiento manteniendo el mando pulsado durante 15 segundos.



### PELIGRO:

Suelte el botón si el quemador no se enciende en un plazo de 15 segundos.

Espere al menos 1 minuto antes de volver a intentarlo. Existe el riesgo de que el gas se acumule y explote.

## 6 Cómo usar el horno

### Información general sobre horneado, asado y gratinado



#### ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes.

Mantenga alejados a los niños.

Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.



#### PELIGRO:

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.

El vapor puede escaldar sus manos, cara y/u ojos.

### Consejos sobre el horneado

- Utilice bandejas metálicas adecuadas y provistas de recubrimiento antiadherente, recipientes de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.
- Optimice el uso del espacio en la bandeja.
- Coloque el molde de horneado en el centro del estante.
- Seleccione la posición de estante adecuada antes de encender el horno o el gratinador. No cambie la posición de estante cuando el horno esté caliente.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

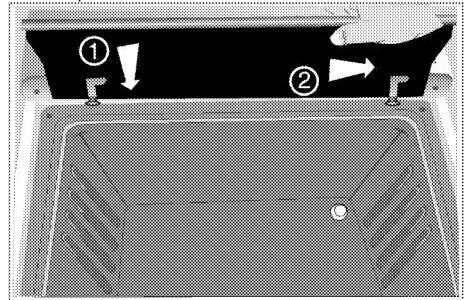
### Consejos sobre el asado

- Aderezar antes de la cocción los pollos enteros y las grandes piezas de carne, por ejemplo con zumo de limón o pimienta negra, mejorará los resultados de la cocción.
- Una pieza de carne con huesos tarda entre 15:30 minutos más en asarse que una pieza de las mismas características deshuesada.
- Por cada centímetro de grosor de la carne se requieren entre 4 y 5 minutos más de cocción.
- Deje reposar la carne dentro del horno unos 10 minutos una vez finalizado el tiempo de cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no se derrama al cortar la carne.
- Los pescados deben depositarse en una bandeja resistente al calor que se depositará en el estante central o inferior.

### Instalación del protector frente al calor

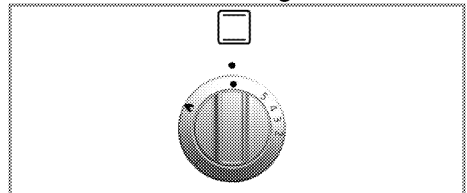
El protector frente al calor se utiliza para gratinar con la puerta del horno abierta. Protege el panel de control y los mandos contra el calor y la suciedad.

1. Abra la puerta del horno y coloque el protector frente al calor sobre las clavijas situadas debajo del panel de control.



» Cuando el protector frente al calor está instalado, la puerta del horno permanece abierta.

### Cómo usar el horno de gas



El horno de gas se manipula a través de su mando de control. En la posición de apagado (posición superior), el suministro de gas está cortado.

### Encendido del horno de gas

El horno de gas se enciende con la ayuda de un encendedor de gas.

1. Abra la puerta del horno.
2. Mantenga el mando de control del horno pulsado, y gírelo **en sentido contrario a las agujas del reloj**.
3. Prenda el gas aplicando el encendedor al orificio de control del encendido.
4. Mantenga pulsado el mando de control del quemador entre 3 y 5 segundos más.

» Asegúrese de que el gas haya prendido y haya una llama presente.

5. Mantenga pulsado el mando de control del quemador entre 3 y 5 segundos más.
6. Seleccione la potencia de horneado y la marca de gas que desee.

**PELIGRO:**

Existe el riesgo de que el gas se comprima y explote.

No intente que el gas prenda durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende en el plazo de 15 segundos, apague el mando y espere 1 minuto. Ventile la estancia antes de volver a intentar encender el quemador. Existe el riesgo de que el gas se comprima y explote.

**Apagado del horno de gas**

1. Gire el mando de control del horno hacia la posición de apagado (posición superior).  
Los niveles de gas significan:

Nivel de gas	1	2	3	4	5
Temperatura en °C	170	180	200	230	280

**Tabla de tiempos de cocción**

El primer estante del horno es el estante inferior.



Carga máxima de la bandeja del horno: 4 kg (8,8 lbs).



Los tiempos que se indican en esta tabla son una simple guía, ya que pueden variar debido a la temperatura, el grosor y el tipo de alimento, así como a sus propias preferencias culinarias.

Coloque los platos en una bandeja de horneado para evitar las salpicaduras en el horno y ayudar a mantener el horno limpio.

**Horneado y asado**

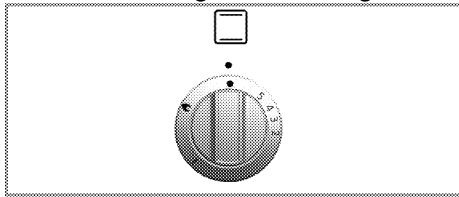
Alimento	Accesorio a utilizar	Pre calentamiento *	Nivel de inserción	Posición del mando de control	Tiempo de cocción
Tarta de manzana	Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre***	10 min.	3	1	60...70 min.
Tarta de frutas	Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre***	10 min.	3	1	60...70 min.
Tarta	Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre***	10 min.	3	1	60...70 min.
Galletas	Bandeja estándar**	10 min.	4	1...2	30...40 min.
Repostería	Bandeja estándar**	10 min.	3...4	1...2	40...50 min.
Tarta	Molde de pastel sobre parrilla de alambre***	10 min.	3	1...2	60...70 min.
Galletas	Bandeja estándar**	10 min.	4	1...2	30...40 min.
Cordero asado	Bandeja estándar**	10 min.	4...5	3	35...45 min. por 450 g + 30 min.
Ternera asada	Bandeja estándar**	10 min.	3...4	3	100...130 min. por 450 g + 30 min.
Pavo	Bandeja estándar**	10 min.	3	3	100...130 min. por 450 g + 30 min.
Aves	Bandeja estándar**	10 min.	3	1...2	100...130 min. por 450 g + 25 min.
Cocidos	Bandeja estándar**	10 min.	4	1...2	90...120 min. <sup>s</sup>
Pescado	Bandeja estándar**	10 min.	3	1...2	45...55 min.
Macarrones	Bandeja estándar**	10 min.	4	1...2	50...55 min.
Sandwich Victoria	Bandeja estándar**	10 min.	3	1	30...35 min.

\* en la posición del mando de control 5 / <sup>s</sup> en función de la cantidad / <sup>n</sup> en función del tamaño

\*\* Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.

\*\*\* Estos accesorios no se suministran con el producto. Son accesorios disponibles en el mercado.

## Cómo utilizar el gratinador de gas



El gratinador se maneja mediante el mando de control del gratinador. En la posición de apagado (superior), no se suministra gas.

La puerta del horno debe permanecer abierta durante el gratinado.



### ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras. Mantenga a los niños alejados del producto.

La puerta del horno permanece ligeramente inclinada al abrirla completamente, lo que evita que las posibles salpicaduras puedan alcanzarle.

## Encendido del gratinador

El gratinador de gas se enciende con un encendedor o una cerilla.

1. Abra la puerta del horno.
2. Mantenga el mando pulsado y gírelo **hacia la derecha** hasta el símbolo del gratinador.
3. Prenda el gas directamente, acercando un encendedor o una cerilla al quemador del gratinador.
4. Mantenga el mando pulsado entre 3 y 5 segundos más.



### PELIGRO:

Existe el riesgo de que el gas se comprima y explote.

No intente que el gas prenda durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende en el plazo de 15 segundos, apague el mando y espere 1 minuto. Ventile la estancia antes de volver a intentar encender el quemador. Existe el riesgo de que el gas se comprima y explote.

## Apagado del gratinador

1. Gire el mando de control del gratinador hacia la posición de apagado (posición superior).



Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.

No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

## Tabla de tiempos de cocción



Los tiempos que se indican en esta tabla son una simple guía, ya que pueden variar debido a la temperatura, el grosor y el tipo de alimento, así como a sus propias preferencias culinarias.



El primer estante del horno es el estante inferior.

## Asado a la parrilla o gratinado con gratinador de gas

Alimento	Preparación	Tiempo de asado <sup>#</sup>
Tostado de pan y derivados	.....	3...10 min.
Pequeñas piezas de carne, salchichas, bacon, etc.	.....	15...20 min.
Chuletas, jamón, piezas de pollo, etc.	Pollo con la rejilla de alambre al revés.	20...25 min.
Pescados enteros, filetes de pescado, varitas de pescado	Pescados enteros y filetes de pescado colocados en la base del recipiente de la parrilla.	10...20 min.
Pescado empanado	.....	15...20 min.
Productos precocinados con patata	.....	15...20 min.
Pizza	Colocada en la base del recipiente de la parrilla.	12...15 min.
Gratinado/dorado de los alimentos	Plato colocado directamente en la base del compartimento del gratinador.	8...10 min.

<sup>#</sup> en función del tamaño y el grosor

## 7 Mantenimiento y cuidados

### Información general

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.



#### PELIGRO:

Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza. Existe el riesgo de descarga eléctrica.



#### PELIGRO:

Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjuagar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidable y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.
- **(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)** No utilice rascadores metálicos ni productos de limpieza abrasivos para limpiar la cubierta de vidrio. Podría dañar la superficie de vidrio.



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.



No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

### Limpieza de la placa

#### Limpieza de los quemadores

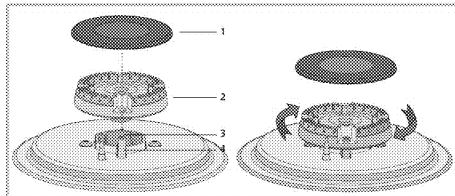
1. Retire las parrillas de la placa.
2. Retire todas las piezas extraíbles del quemador y límpielas a mano únicamente con una esponja, un poco de detergente y agua caliente.
3. Limpie las piezas no extraíbles del quemador con un paño húmedo.
4. Limpie la bujía y el elemento térmico (en modelos con encendido y elemento térmico) con un paño ligeramente húmedo. A continuación, seque con un paño limpio. Asegúrese de que los orificios de las llamas y la bujía estén totalmente secos.

De lo contrario, no se producirá la chispa al final del encendido.

5. Cuando coloque las rejillas superiores, asegúrese de colocar las parrillas de forma que los quemadores queden centrados.

#### Montaje de las piezas del quemador

Después de limpiar el quemador, coloque las piezas como se muestra a continuación.



- 1 Tapa del quemador
- 2 Cabeza del quemador
- 3 Cámara del quemador
- 4 Bujía de encendido (en productos con encendedor)

1. Coloque la cabeza del quemador de forma que pase a través de la bujía de encendido del quemador (4). Gire el cabezal del quemador a derecha e izquierda para asegurarse de que está asentado en la cámara del quemador.
2. Coloque la tapa del quemador en la cabeza del quemador.

#### Limpieza del panel de control

Limpie el panel y los mandos de control con un paño húmedo y a continuación séquelos.



Si su aparato viene equipado con botones/mandos no retire los mandos de control para limpiar el panel de control. Puede dañarse el panel de control.

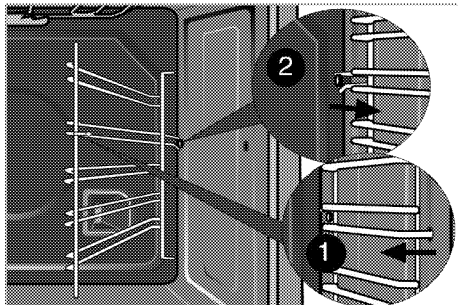


## Limpeza del horno

### Limpeza de las paredes laterales (Varía en función del modelo del producto.)

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

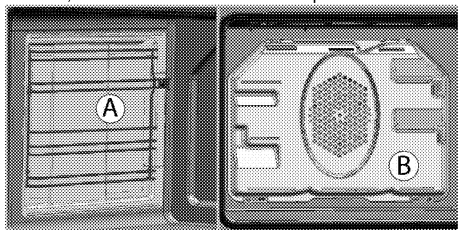
1. Retire la sección frontal de la rejilla lateral tirando de ella en dirección opuesta a la pared lateral.
2. Extraiga completamente la rejilla lateral tirando de ella hacia usted.



### Paredes catalíticas

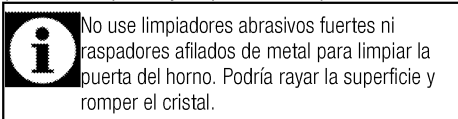
(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Es posible que las paredes laterales internas (A) y/o la pared trasera (B) de su electrodoméstico estén recubiertas de un esmalte catalítico. Las paredes catalíticas presentan un color claro mate y una textura porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben limpiarse. Gracias a su estructura porosa, las superficies catalíticas absorben la grasa y una vez se llenen, comienzan a brillar. En caso de que esto suceda, se recomienda cambiar las partes.



### Limpeza de la puerta del horno

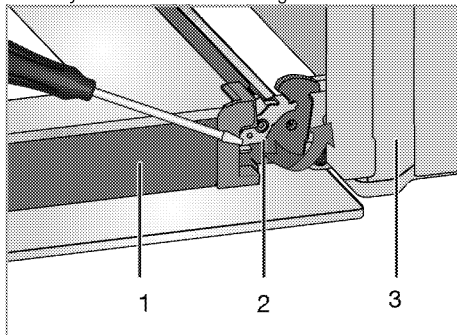
Limpe la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave.



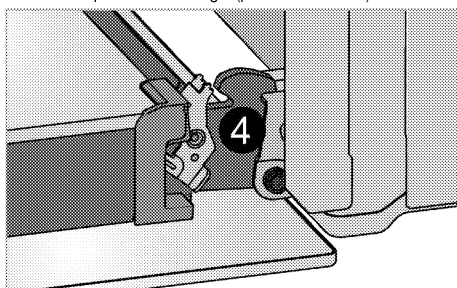
No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Podría rayar la superficie y romper el cristal.

## Retirada de la puerta del horno

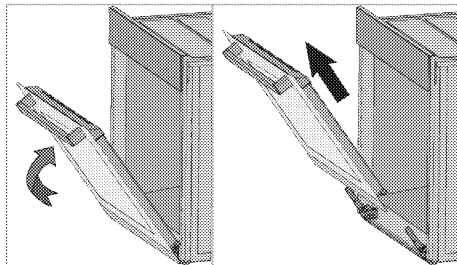
1. Abra la puerta frontal (1).
2. Abra las abrazaderas del alojamiento de la bisagra (2) ubicadas a derecha e izquierda de la puerta frontal haciendo presión sobre ellas hacia abajo y como se ilustra en la figura.



- 1 Puerta
- 2 Bloqueo de la bisagra (posición cerrada)
- 3 Horno
- 4 Bloqueo de la bisagra (posición abierta)



3. Abra la puerta frontal hasta la mitad de su recorrido.



4. Retire la puerta frontal tirando de ella hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda.

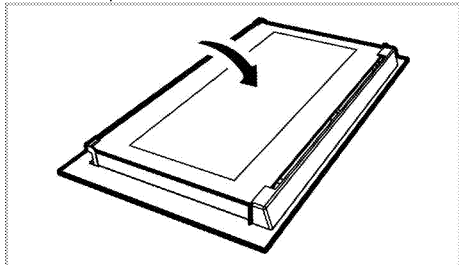


Para volver a colocar la puerta, es preciso aplicar en orden inverso los pasos del procedimiento de retirada. No olvide cerrar las abrazaderas del alojamiento de las bisagras una vez vuelva a colocar la puerta.

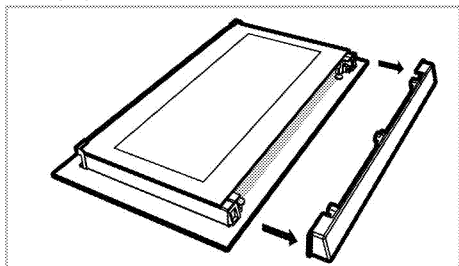
## Retirada del vidrio interior de la puerta (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

El panel de vidrio interior de la puerta del horno puede retirarse para su limpieza.

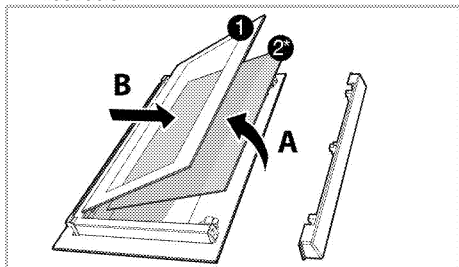
1. Abra la puerta del horno.



2. Tire hacia usted y retire la pieza de plástico instalada en la sección superior de la puerta frontal.



3. Levante ligeramente el panel de vidrio más interno (1) en la dirección **A** y extráigalo tirando de él en la dirección **B**, tal y como se muestra en la ilustración.



- 1 Panel de vidrio más interno
- 2\* Panel de vidrio interior (Puede que no esté presente en su producto.)

4. Si su producto está equipado con un panel de vidrio interior (2); repita la operación para retirar el panel de vidrio interior (2).
5. El primer paso para volver a montar la puerta consiste en volver a colocar el panel de vidrio interior (2). Coloque la esquina biselada del panel de vidrio de forma que descance en la esquina biselada de la ranura de plástico. (Si su producto está equipado con un panel de vidrio interior). El panel de vidrio interior (2) debe instalarse en la ranura de plástico cercana al panel de vidrio más interno (1).
6. Al instalar el panel de vidrio más interno (1), asegúrese de que el lado impreso del panel mira hacia el panel de vidrio interior. Es importante asentar la esquina inferior del panel de vidrio más interno (1) en la ranura de plástico inferior.
7. Empuje la pieza de plástico hacia el marco hasta que escuche un clic.

## Sustitución de la lámpara del horno



### PELIGRO:

Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación y se haya enfriado con el fin de evitar el riesgo de una descarga eléctrica.

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.



La lámpara del horno es una bombilla eléctrica especial, capaz de resistir temperaturas de hasta 300 °C. Más información en *Especificaciones técnicas*, pág. 13. Puede solicitar lámparas de horno de recambio a los agentes de servicio autorizados.



La posición de la lámpara puede variar con respecto a la ilustración.



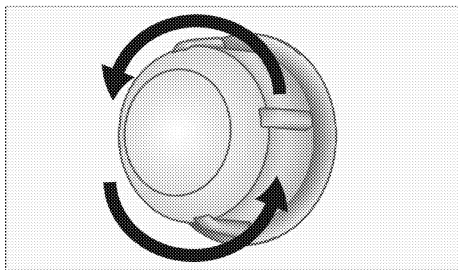
La luz utilizada en este electrodoméstico está pensada para la iluminación de una estancia doméstica. La finalidad de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.



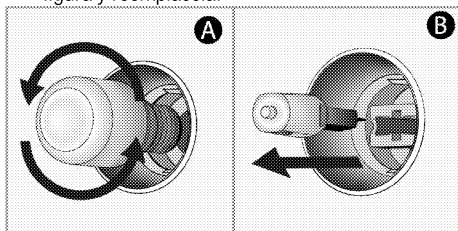
Las lámparas utilizadas en este electrodoméstico tienen que soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 °C.

## Si su horno dispone de una lámpara redonda:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Gire la cubierta de vidrio en la dirección contraria a las agujas del reloj para retirarla.



3. Si la lámpara del horno es de tipo (A) como la mostrada en la figura siguiente, quítela girándola como se muestra y reemplácela. Si la lámpara es de tipo (B), tire y quítela como se muestra en la figura y reemplácela.



4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

## 8 Resolución de problemas

### **El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.**

- La formación de vapor durante el funcionamiento es normal. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

### **El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.**

- Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

### **No hay chispa de encendido.**

- No hay corriente. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles.*

### **No hay gas.**

- La espita principal de suministro de gas está cerrada. >>> *Abra la espita de suministro de gas.*
- El tubo de suministro de gas está doblado. >>> *Instale el tubo de suministro de gas de forma adecuada.*

### **La llama de los quemadores no es correcta o no hay llama.**

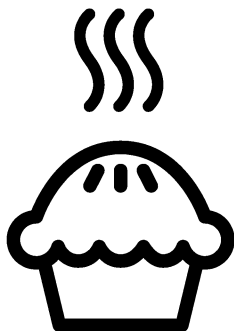
- Los quemadores están sucios. >>> *Limpie los componentes de los quemadores.*
- Los quemadores están húmedos. >>> *Seque los componentes de los quemadores.*
- La tapa del quemador no está colocada de manera segura. >>> *Coloque la tapa del quemador de manera segura.*
- La espita principal de suministro de gas está cerrada. >>> *Abra la espita de suministro de gas.*
- La bombona de gas está vacía (cuando se usa GLP). >>> *Sustituya la bombona de gas.*



Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.

# **beko**

## **Фурна** **Ръководство за употреба**



**BG**

## Моля, първо прочетете това ръководство за употреба.

Уважаеми купувачо,

Благодарим ви, че избрахте продукта на фирмата Веко. Надяваме се, че ще получите възможно най-добри резултати от използването на продукта ни, произведен по най-висококачествени и модерни технологии.

Затова ви молим да прочетете това ръководство за употреба и всичката го съпътстваща документация внимателно преди да използвате уреда, а след това ги запазете за справка в бъдеще. Ако претостъпите продукта на друг потребител, то го предайте заедно с ръководството за употреба. Следвайте всички указания и информация в ръководството за употреба.

Помнете, че това ръководство за употреба може да е за няколко модела уреда. Разликите между моделите са уточнени в ръководството.

### Обяснение на символите

В това ръководство са използвани следните символи:



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Предупреждение за риск за живота или имуществото.



Предупреждение за токов удар.



Предупреждение за риск от пожар.



Предупреждение за гореща повърхност.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда 4**

Обща безопасност .....	4
Безопасност при работа с газ .....	5
Електрическа безопасност .....	6
Безопасност при използването на продукта .....	7
Предвидена употреба .....	10
Безопасност за децата .....	10
Изхвърляне на остарелия продукт .....	11
Изхвърляне на опаковъчните материали .....	11

**2 Основна информация 12**

Общ преглед .....	12
Съдържание на пакета .....	13
Технически спецификации .....	14
Инжекторна плоча .....	14

**3 Монтаж 15**

Преди монтажа .....	15
Инсталация и свързване .....	17
Газова конверсия .....	21
Бъдещо транспортиране .....	25

**4 Подготовка 26**

Съвети за спестяване на енергия .....	26
Първо ползване .....	26
Първоначално почистване на уреда .....	26
Първоначално загряване .....	26

**5 Как да работите с котлона 27**

Обща информация за готвенето .....	27
Използване на котлоните .....	27

**6 Как да работите с фурната 29**

Основна информация за готвене, печене и грила .....	29
Как да работите с газовата фурна .....	29
Таблица с времето за готвене .....	30
Как да работите с газовия грил .....	31
Таблица за времето на приготвяне .....	31

**7 Поддържане и грижа 32**

Обща информация .....	32
Почистване на котлона .....	32
Почистване на контролния панел .....	33
Почистване на фурната .....	33
Сваляне на вратата на фурната .....	33
Сваляне на вътрешното стъкло на вратата .....	34
Подмяна на лампата във фурната .....	35

**8 Отстраняване на повреди 36**

## **1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда**

Този раздел съдържа указания за безопасност, които ще ви помогнат да избегнете риска от нараняване или повреда. Неспазването на тези указания прави всякакви гаранции невалидни.

### **Обща безопасност**

- Уредът може да бъде ползван от деца на 8 и повече години и от лица с понижени физически, сензорни и умствени способности или такива без опит и познания, ако те са надзиравани или инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и са наясно със свързаните с това рискове. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да бъдат извършвани от деца без надзор.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности, както и от такива без опит и знания, освен ако не са наблюдавани и инструктирани за използването на уреда.

Децата трябва да се наблюдават, за да не си играят с уреда.

- Ако продуктът е даден на някой друг за лична употреба или употреба втора ръка, ръководството за употреба, етикетите на продуктите и другите, отнасящи се за него документи и части трябва също да се предоставят с него.
- Никога не поставяйте продукта върху покрит с килим под. В шротивен случай, ипсата на въздух под уреда може да доведе до прегряване на електрическите части. Това ще доведе до проблеми с уреда.
- Монтажът и ремонтът на уреда трябва винаги да се извършва от представители на оторизирания сервиз. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане невалидна. Преди монтажа прочетете внимателно всички инструкции.



- Не използвайте продукта ако даде дефект или е видимо повреден.
- След всяко ползване проверявайте дали функционалните копчета са изключени.

#### Безопасност при работа с газ

- Всяка манипулация по газовите съоръжения и системи може да се извършва само от квалифицирани лица.
- Преди монтирането се уверете, че са спазени изискванията на местното разпределение (тип газ и налягане на газта), както и че настройките на уреда са съвместими.
- Уредът не е свързан към устройство за евакуация на горивните продукти. То се монтира и свързва в съответствие с действащите инсталационни наредби. Особено внимание трябва да се обърне на съответните изисквания към вентилацията; Виж *Преди монтажа, стр. 15*
- **ВНИМАНИЕ:** Употребата на газови готварски уреди води до нагряване, влага и възпламеними продукти в стаята, в която са монтирани. Кухнята ви трябва да е с добра вентилация: особено по време

на употреба на уреда: отворете естествените вентилационни отвори или монтирайте механично вентилационно устройство (абсорбатор).

Продължителната интензивна работа на уреда може да доведе до необходимостта от допълнителна вентилация, затова увеличете степента на механичното вентилационно устройство, ако има такова.

- Газовите уреди и системи трябва редовно да бъдат проверявани дали функционират правилно. Регулаторът, маркучетът и скбата трябва да бъдат проверявани редовно и подменяни в сроковете, препоръчани от производителя или когато е необходимо.
- Редовно почиствайте газовите горелки. Пламъкът трябва да е син и да гори равномерно.
- Този продукт трябва да се използва в помещение, в което има добре регулиран и функциониращ датчик за въглероден окис. Уверете се, че сензорът за въглероден монооксид работи правилно и се обслужва често. Сензорът за въглероден монооксид

- трябва да се монтира на максимум 2 метра от продукта.
- При газовите уреди е необходимо добро изгаряне. В случай на непълно изгаряне, въглеродният окис (CO) може да се разнесе. Въглеродният окис е силно токсичен газ без цвят и миризма, който има смъртоносен ефект дори и в много малки количества.
- Изискайте от вашия доставчик на газ необходимите мерки на безопасност и спешни телефонни номера в случай на обгазяване.

Какво да правите в случай, че подушвате газ

- Не палете открит огън и не пушете. Не използвайте никакви електрически бутони (напр. бутон на лампа, звънец и т.н.) Не използвайте мобилен или стационарен телефон. Риск от експлозия и интоксикация!
- Затворете всички вентили на газовите уреди и газомерите.
- Отворете вратите и прозорците.
- Проверете дали всички тръби и връзки за здраво стегнати. Ако все още подушвате газ напуснете дома си.
- Предупредете съседите.

- Обадете се на пожарната. Използвайте телефон извън дома.
- Не въвеждайте стойността повторно преди да получите потвърждение, че може да го направите.

Електрическа безопасност

- Ако продуктът е повреден, той не бива да се ползва преди да бъде поправен в оторизирания сервиз. Съществува риск от токов удар!
- Свързвайте уреда само към заземен контакт с мощност и защита, посочени в "Технически спецификации" Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за проблеми, произтичащи от неправилно заземяване на уреда.
- Никога не мийте продукта като го поливате или пръскате в вода! Съществува риск от токов удар!
- Никога не докосвайте щепсела с мокри ръце! Никога не изключвайте щепсела от контакта с дърпане на кабела,

винаги хващайте щепсела за да го извадите.

- Продуктът трябва да е изключен по време на монтаж, поддръжка, почистване и ремонт.
- Ако захранващият кабел на уреда е повреден, трябва да се поправи от производителя, негов сервизен представител или квалифициран техник с цел да се избегне всякакъв риск.
- Уредът трябва да е монтиран така, че да може напълно да се изключи от мрежата. Разделянето трябва да се осигурява или от щепсел, или от превключвател, монтиран във фиксираната електрическа инсталация, съгласно строителните наредби.
- По време на употреба, задната част на фурната се загарява. Проверете дали газовата/електрическата инсталация не са в контакт със задната повърхност; в противен случай свързките може да се повредят.
- Не заклещвайте захранващия кабел между вратата на фурната и рамката и не го прекарвайте над нагорещените повърхности. В противен случай изолацията

на кабела може да се стопи и да предизвика пожар в следствие на късо съединение.

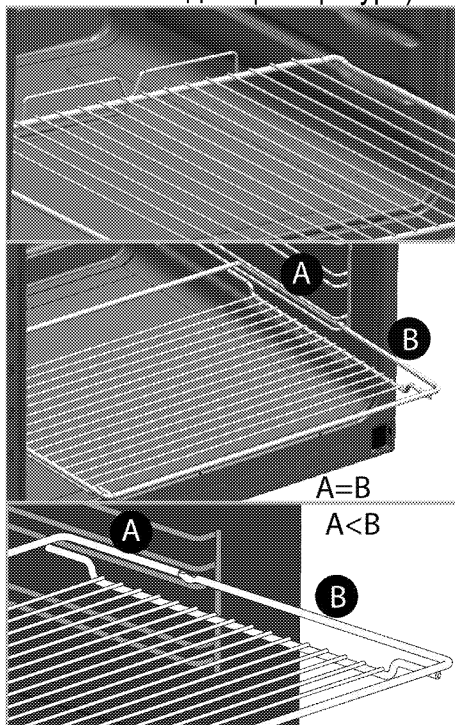
- Всяка манипулация по електрическите съоръжения и системи може да се извършва само от оторизирани и квалифицирани лица.
- В случай на каквато и да е повреда, изключете продукта и го изключете от захранването. За да направите това, изключете бушона вкъщи.
- Проверете дали напрежението на бушона е съвместимо с продукта.

Безопасност при използването на продукта

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и досегаемите му части се нагряват при употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагрятите елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда освен ако не са надзиравани постоянно.
- Никога не използвайте продукта ако сте под влиянието на алкохол и/или други опияняващи вещества.
- Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да

- предизвика пожар при възпламеняване от допира с горещата повърхност.
- Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй като може да се нагорещи отстрани по време на употреба.
- Уредът се нагрява по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателите вътре във фурната.
- Дръжте всички вентилационни отвори отпуснени.
- Не загревайте затворени консерви и стъклени буркани във фурната. Налягането, което ще възникне в консервата/буркана, може да доведе до пукането му.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Акумулирането на топлина може да повреди дъното на фурната.
- Не използвайте груби абразивни или метални стъргалки за почистване на стъклената врата на фурната тъй като те могат да издраскат повърхността, което от своя страна да доведе до счупване на стъклото.

- Не използвайте парочистачки за почистване на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.
- (Варира в зависимост от модела на уреда.)  
Правилно поставяне на телената скара и тава върху етажерката  
Важно е да поставите теления рафт и/или тавата правилно на етажерката. Плъзнете теления рафт или тавата между двете релси и се уверете, че са балансирани преди да поставите храна отгоре (Моля, вижте следващата фигура).



- Не използвайте продукта ако предното стъкло е извадено или напукано.
  - Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.
  - Поставете хартията за печене в съда за готвене или върху аксесоара на фурната (тава, скара и т.н.) заедно с храната и след това поставете всичко в предварително загрята фурна. Премахнете излишните части на хартията за печене, които се показват от съда или от аксесоара, за да се предотврати рискът от допир до нагревателните елементи на фурната. Никога не използвайте хартия за печене в работна температура по-висока от посочената стойност когато използвате на хартия за печене. Не поставяйте хартия за печене директно върху дъното на фурната.
  - ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че захранващият кабел на уреда или прекъсвачът са изключени, преди да смените лампата, за да се избегне риска от токов удар.
  - Не пускайте капака преди котлоните и горелките да са се охладили.
- Подсушете горния капак преди да го отворите за да избегнете изтичане на вода в задната част и вътрешността на фурната.
- За да се предотврати прекомерно нагряване, уредът не трябва да се инсталира зад декоративна врата.
  - Уредът трябва да се постави направо върху пода. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал.
  - ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Безнадзорно готвене с мазнина върху котлона е опасно и може да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да изгасите възникнал пожар с водаю вместо това изключете уреда и покрийте пламъка с капак или противопожарно одеало.
  - ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Процес на готвене с кратка продължителност трябва да се наблюдава непрекъснато.
  - ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: Не съхранявайте никакви предмети върху готварските повърхности.

За надежността на пламъка на продукта;

- Щепселът трябва да е наместен в контакта, така че да не излизат искри.
- Не използвайте повреден, срязан или удължен кабелю използвайте само оригиналния кабел на уреда.
- Щепселът не бива да се включва в контакта ако е намокрен или влажен.
- Газовата инсталация трябва да е направена правилно за да не се стигне до изтичане на газ.

Предвидена употреба

- Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.
- **ВНИМАНИЕ:** Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за други цели, като Например отопляване на стаята.
- Продуктът не бива да се ползва за затопляне на чинии под грила, сушене на кърпи, ръкохватки и др. върху дръжките, за сушене или за отопление.
- ÛПроизводителят не носи отговорност за щети,

причинени от неправилна употреба.

- Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.

Безопасност за децата

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Външните части на уреда може да се нагорещат при употреба. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда.
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте далеч от децата опаковъчните материали. Изхвърлете всички части от опаковката по природосъобразен начин.
- Електрическите и/или газови уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.
- Предвидили сме допълнителна предпазна мярка за избягване на контакта с вратата на фурната. Тази част трябва да се монтира ако в близост до фурната има деца.
- Не поставяйте върху уреда предмети, които децата може да опитат да достигнат.

- Когато вратата е отворена, не оставяйте никакви тежки предмети върху нея и не позволявайте децата да седат върху нея. Вратата може да се извърне или пантите ѝ да се повредят.

### **Изхвърляне на остарелия продукт**

**Съвместимост с WEEE Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти:**



Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за изхвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE). Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот.

Занесете го в събирателния център за рециклиране на електронно и електрическо оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

### **Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества:**

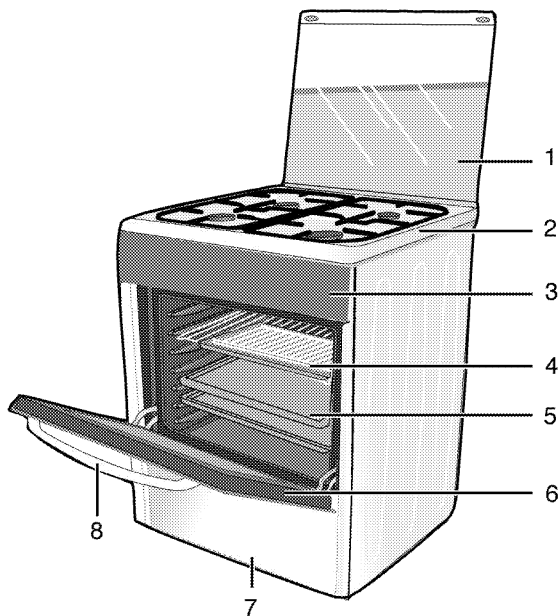
Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

### **Изхвърляне на опаковъчните материали**

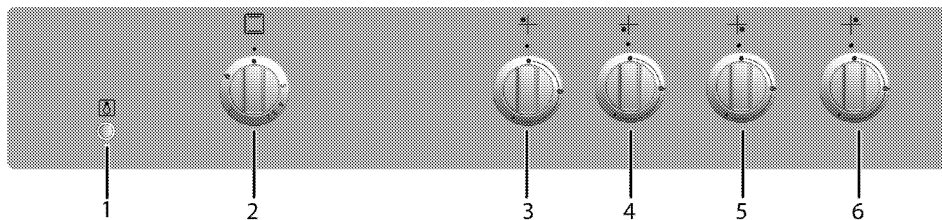
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

## 2 Основна информация

### Общ преглед



- |   |                 |   |              |
|---|-----------------|---|--------------|
| 1 | Горен капак     | 5 | Тава         |
| 2 | Плоча на котлон | 6 | Предна врата |
| 3 | Контролен панел | 7 | Долна част   |
| 4 | Метална скара   | 8 | Дръжка       |



- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1 | Бутон за лампата                |
| 2 | Копче на фурната                |
| 3 | Обикновен котлон Заден ляв      |
| 4 | Бързонагряващ котлон Преден ляв |
| 5 | Помощен котлон Преден десен     |
| 6 | Обикновен котлон Заден десен    |



## Съдържание на пакета

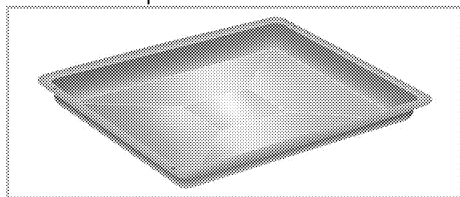


Предоставените аксесоари могат да варират, в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е снабден с всички принадлежности, описани в ръководството.

### 1. Ръководство за употреба

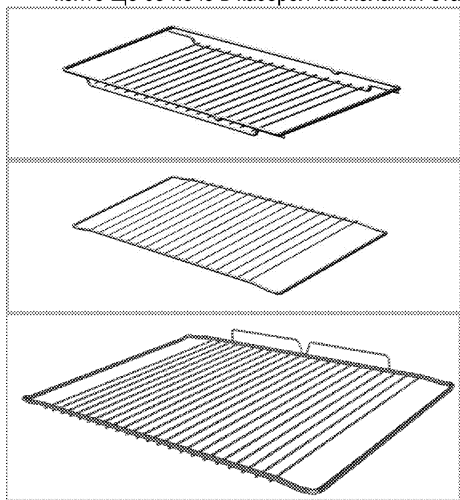
### 2. Стандартна тава

Използва се за баници, замразени храни и големи парчета месо.



### 3. Телена скара

Използва се за печене и поставяне на храна, която ще се пече в касерол на желанния етаж.

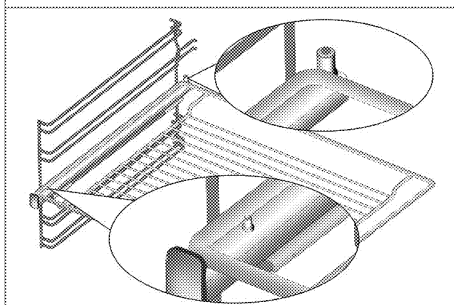
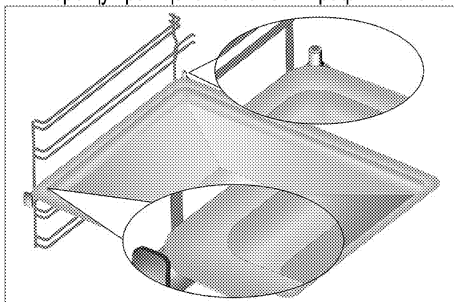


### 4. Правилно поставяне на теления рафт и тава върху телескопичната етажерка.

(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

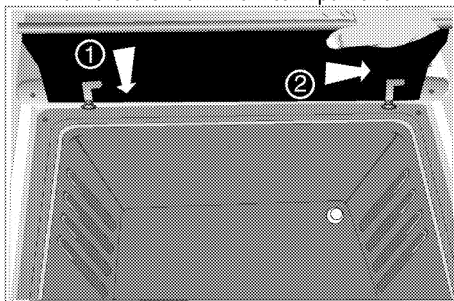
Телескопичната етажерка ви позволява лесно да монтирате и сваляте тавите и теления рафт

Когато използвате тавата и теления рафт с телескопичната етажерка, проверете дали щифтовете в задната част на телескопичната етажерка са застанали срещу краищата на теления рафт и тавата.



### 5. Защитна ламаринка на копчето

Използва се за запичане при отворена врата на фурната. Защишава контролния панел и копчетата от топлина и замърсяване.



## Технически спецификации

<b>ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ</b>	
Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	850 мм/600 мм/600 мм
Волтаж/честота	220-240 V ~ 50 Hz
Кабел тип/сечение	мин. H05VV-FG 3 x 0,75 мм <sup>2</sup>
Категория газосв. продукт	Cat II 2H3+ / Cat II 2H3B/P
Вид газ/налягане	LPG G 30/28-30 мбара
Обща газова консумация	10.4kW
Конвертиране на вид газ/налягане <sup>§</sup>	Пропан 31/37 мбара
– допълнително	NG G 20/20 мбара
<b>ПЛОТ</b>	
<b>Горелки</b>	
Заден лъв	<b>Обикновен котлон</b>
Мощност	2 kW
Преден лъв	<b>Бързонагриващ котлон</b>
Мощност	2.9 kW
Преден десен	<b>Помощен котлон</b>
Мощност	1 kW
Заден десен	<b>Обикновен котлон</b>
Мощност	2kW
<b>ФУРНА/ГРИЛ</b>	
Основна фурна	<b>Газова фурна</b>
Вътрешна лампа	15–25 W
Енергийна консумация на грила	2.5 kW
Газова мощност на фурната	2.5 kW



Техническите спецификации може да бъдат променени без предупреждение с цел подобряване качеството на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съвпадат точно с вашия продукт.



Стойностите посочени върху етикетите на продукта или в прдружителната документация са получени в лабораторни условия при спазване на съответните стандарти. Тези стойности може да варират в зависимост от условията на работа и околната среда на продукта.

## Инжекторна плоча

Позиция на котлонната зона Вид газ/ Газово налягане	2 kW Заден лъв	2.9 kW Преден лъв	1 kW Преден десен	2kW Заден десен
	G 20/20 мбара	103	115	72
G 30/28-30 мбара	72	87	50	72
G 31/ 37 мбара	72	87	50	72
Вид газ/ Газово налягане	Газова фурна		ГРИЛ	
G 20/20 мбара	115		115	
G 30/28-30 мбара	73		73	
G 31/ 37 мбара	73		73	

### 3 Монтаж

Продуктът трябва да се монтира от квалифициран специалист в съответствие с текущите законови разпоредби. В противен случай гаранцията става невалидна. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане нева.



Подготовката на мястото и свързването на електричеството и газа за продукта са отговорност на клиента.



**ОПАСНОСТ:**  
Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовите и/или електрически уреди.

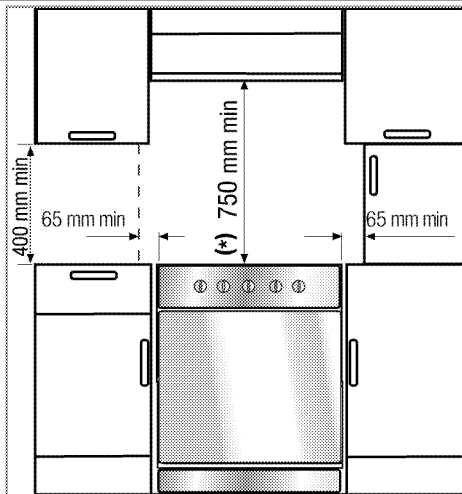


**ОПАСНОСТ:**  
Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти. Ако има такива, то не го монтирайте.  
Повредените продукти водят до риск за безопасността.

#### Преди монтажа

С цел обезопасяване на жизненоважните въздушни отвори отдолу на уреда, препоръчваме уредът да се монтира върху здрава основа, а крачетата да не потъват в килим или друг вид меко покритие на пода.

Кухненският под трябва да е способен да издържа теглото на уреда, плюс допълнителното тегло на съдовете за готвене и храната.



- Може да се използва с шкафове и от двете страни, но за да се осигури минимално разстояние от 400мм над нивото на нагревателната плоча оставете разстояние от 65мм от страни, между уреда и стени, прегради или високи шкафове.
- Може да се използва и в свободно положение. Оставете минимално разстояние от 750 мм над повърхността на котлоните.
- (\*) Ако над печката ще бъде монтиран абсорбатор, направете справка с указанията на производителя за височината на монтиране (мин 650 мм).
- Уредът отговаря на устройство от клас 1, т.е. може да се постави със задната и **една** от страничните части към стените в кухнята, кухненските шкафове или оборудване с всякакъв размер. Кухненските мебели или оборудване от **другата** страна трябва да е със същия или с по-малък размер.
- Всяка мебелировка, разположена до уреда трябва да бъде топлоустойчива (100 °C мин.).



#### Само LP газ

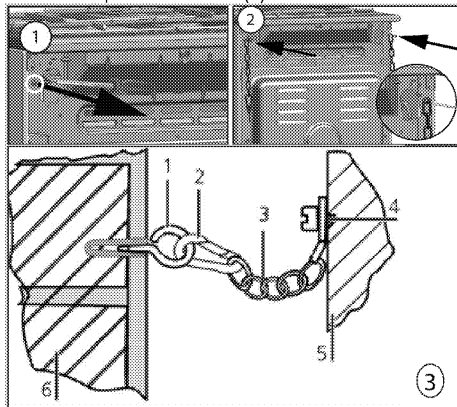
Не монтирайте уреда в стая под нивото на земята, освен ако не е отворена към нивото на земята поне от една страна. Неправилният монтаж на уреда представлява опасност за живота и може да доведе до подвеждане под съдебна отговорност.

## Обезопасителна верига

### Ако вашият продукт има 2 предпазни вериги;

Уредът трябва да се обезопаси срещу свръхбалансиране с помощта на двете вериги, доставени с фурната.

Закачете куката на кухненската стена (1) като използвате подходящ дюбел (6) и свържете обезопасителната верига (3) към куката чрез заключващия механизъм (2).

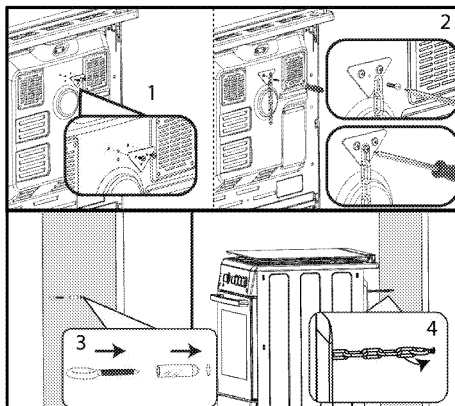


- 1 Стабилизираща кука
- 2 Заключващ механизъм
- 3 Обезопасителна верига
- 4 Закачете веригата стабилно към задната част на печката
- 5 Задна част на печката
- 6 Стена в кухнята

### Ако вашият продукт има 1 предпазна верига;

Уредът трябва да бъде защитен от пренатоварване с помощта на веригата за безопасност във фурната.

Следвайте стъпките по-долу от илюстрацията, за да закрепите предпазната верига към вашия продукт.



**i** Поддържащата верига трябва да е възможно най-къса за да се избегне накланянето на фурната напред и разположена по диагонал за да се избегне накланянето на фурната настрани.

Поддържащата верига за готварски печки не е проектирана с отвор за скоби.

## Стайна вентилация

Всички помещения трябва да разполагат с прозорец, който да може да се отваря, а някои помещения изискват и постоянна вентилация. Въздухът за горене се взема от въздуха в помещението и изгорелите газове се отделят директно в помещението. Добрата вентилация е важна за безопасната работа на уреда.

### Стаи с врати и/или прозорци, които се отварят директно към външната среда

Вратите и/или прозорците, които се отварят директно към външната среда, трябва да имат общо вентилационен отвор с размери, определени на базата на общата газова мощност на уреда (общото потребление на електроенергия от уреда е показано в таблицата с техническите спецификации на това ръководство за потребителя). Ако вратите и/или прозорците нямат общо вентилационен отвор с размери, определени на базата на общата газова мощност на уреда, както е указано в таблицата по-долу, тогава определено трябва да има допълнителен фиксиран вентилационен отвор в помещението, за да се гарантира, че са постигнати общите минимални изисквания за вентилация за общото потребление на газ от уреда. Фиксираният вентилационен отвор може да включва отвори за съществуващи въздушни блокове, размери на отвори на комини за извличане и т.н.

Обща газова консумация (kW)	мин. вентилационен отвор (cm <sup>2</sup> )
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

### Стаи с врати и/или прозорци, които не се отварят директно към външната среда

Ако помещението, в което е инсталиран уреда, не разполага с врата и/или прозорец, които се отварят директно към външна среда, трябва да се търсят други продукти, които определено осигуряват фиксиран ненастройваем и неотварям вентилационен отвор, който отговаря на минималните изисквания за минимален вентилационен отвор за общия разход на газ на уреда, както е посочено в горната таблица. Също така следва да се спазват съответните строителни разпоредби.

Когато в помещение или във вътрешно пространство има повече от един газов уред, в допълнение към изискването, дадено в горната таблица, трябва да се предвиди допълнителна вентилационна площ. Размерът на допълнителната вентилационна площ трябва да съответства на разпоредбите за другите газови уреди.

В помещението, където е инсталиран продукта, трябва също да има най-малко 10 mm разстояние от долния край на вратата, която се отваря към вътрешна среда. Трябва да се уверите, че предмети, като килими и други подови покрития и т.н., не се отразяват на свободното пространство, когато вратата е затворена.

Печката може да се разположи в кухня, кухня/трапезария или във всекидневна, но не и в помещение с вана или душ. Печката не бива да се монтира в дневна с размери под 20м3.<sup>3</sup>.

Не монтирайте уреда в стая под нивото на земята, освен ако не е отворена към нивото на земята поне от една страна.

### Инсталация и свързване

Уредът трябва да бъде инсталиран и свързан в съответствие с установените правила за монтажа.



Не монтирайте уреда до хладилници и фризери. Топлината, излъчвана от уреда, ще повиши консумацията на електроенергия на охлаждащите тела.

- Уредът трябва да бъде пренесен от най-малко двама души.
- Уредът трябва да се постави направо върху пода. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал.



Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда. Това поврежда вратата, дръжката и пантите.

### Свързване към електричеството

Свържете продукта към заземен електрически контакт чрез миниатюрен верижен прекъсвач с подходящ капацитет, както е посочено в таблицата „Технически спецификации“. Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се използва със или без трансформатор. Фирмата не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.



#### ОПАСНОСТ:

Уредът трябва да бъде свързан към електрическата мрежа от оторизирано и квалифицирано лице. Периодът на гаранцията на уреда започва едва след правилен монтаж. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица.



#### ОПАСНОСТ:

Захранващият кабел не бива да се защипва, прегъва или да допира горещите части на уреда. Повреденият захранващ кабел трябва да се подмени от квалифициран електротехник. В противен случай съществува риск от токов удар, късо съединение или пожар!

Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда. В

зависимост от вида на уреда информационната табелка може да се види, когато вратата или долния капак са отворени, както и на задната част на уреда.

Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".



Захранващият кабел трябва да е леснодостъпен след монтажа (не го прекарвайте над котлона).



При окабеляване е необходимо да прилагате националните/местни разпоредби и да използвате подходящи контакти и щепсели за фурната. В случай, че ограниченията за продукта са извън възможностите на щепсела и контакта, продуктът трябва да се свърже с фиксирана електрическа връзка директно, без да се използва щепсел и контакт.



#### ОПАСНОСТ:

Преди да започнете каквато и да е работа по електрическата инсталация, изключете уреда от захранването.  
Съществува риск от токов удар!

Включете захранващият кабел в контакта.

#### Свързване на газта



#### ОПАСНОСТ:

Свързването на уреда към газоподаващата система трябва да бъде извършено от оторизирано и квалифицирано лице.  
Непрофесионалният ремонт може да доведе до риск от експлозия или интоксикация!  
Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица.



#### ОПАСНОСТ:

Преди да започнете каквато и да е работа по газовата инсталация, прекъснете газоподаването.  
Съществува риск от експлозия!

- Условиата и стойностите за регулиране на газта са посочени върху табелките с данни (или йонните табелки).
- Преди да направите газовата връзка, осигурете пластмасовия маркуч за газ и монтажната скоба. Вътрешния диаметър на

пластмасовия маркуч за газ трябва да бъде най-много 10 мм, а дължината най-много 150 см.



Уредът е пригоден за ползване с пропан-бутан (LPG).

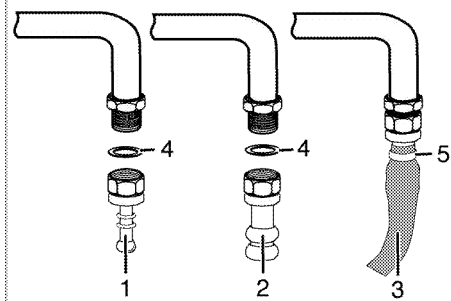
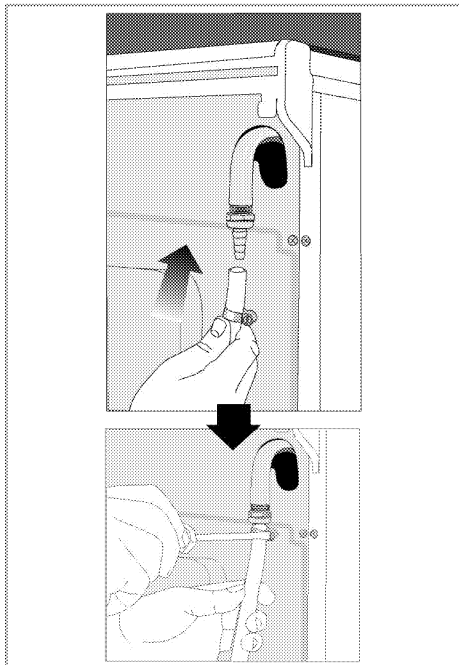
#### Свързване на газовия маркуч

- Газовата връзка с вашия продукт ще бъде направена от специализиран сервиз.
- Свържете уреда си така, че да е близо до газовата връзка и да се избегне изтичане на газ.
- Поставете монтажната скоба на единия край на маркуча. Потопете края на маркуча, снабден със скоби, в кипяща вода за една минута, за да омекне.
- Поставете омекотения край на маркуча плътно в края на острия накрайник за маркуч на уреда. Накрая стегнете докрай скобата с отвертка.
- Повторете цялата процедура и за другия край на маркуча и приклучете свързването на газовия регулатор.
- Винаги проверявайте за изтичане на газ.
- Ако в следствие трябва да използвате уреда с различен вид газ, трябва да се свържете специализиран сервиз за съответната процедура по свързване.



#### ОПАСНОСТ:

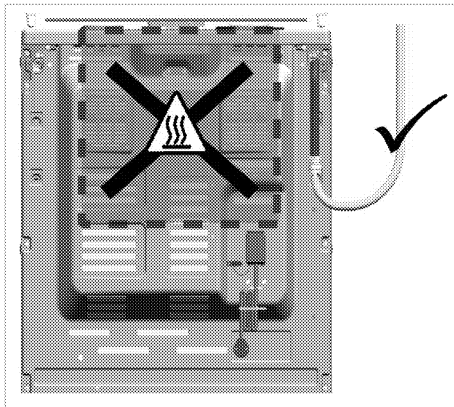
Риск от експлозия и задушаване!  
Не дръжте LPG цилиндри у дома си.



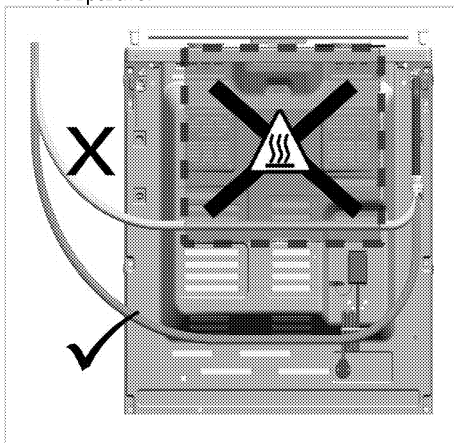
- 1 Накрайник на маркуча - LPG
- 2 Накрайник на маркуча – природна газ
- 3 Обезопасителна тръба
- 4 Гумен пръстен (уплътнение)
- 5 Скоба

**Ако вашият продукт има само един изход за газ;**

- Преди да свържете маркуча за газ, уверете се, че изходът за маркуча за газ, разположен на гърба на продукта, е от същата страна на продукта като цилиндърът за газ пропан/бутан.

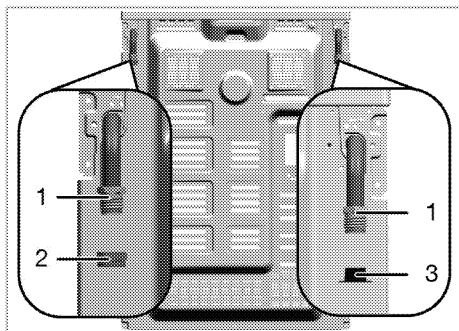


- Ако изходът на маркуча за газ и цилиндърът за пропан-бутан не са разположени към една и съща страна, уверете се, че маркучът не преминава през горещата зона, когато го свързвате.



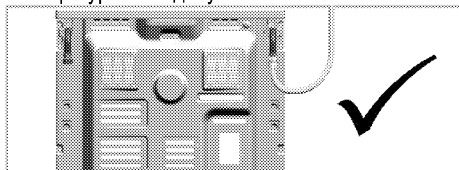
**Ако вашият продукт има два изхода за газ;**

- Един от двата изхода е запечатан с дюбел, а другият с пластмасова запушалка. Местоположенията на дюбела и пластмасовата запушалка може да са различни в зависимост от продукта.

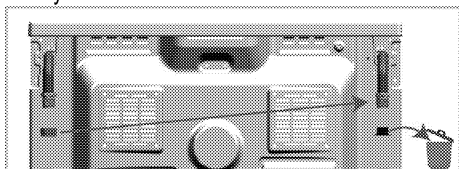


- 1 Изход на маркуч за газ
- 2 Дюбел
- 3 Пластмасова запушалка

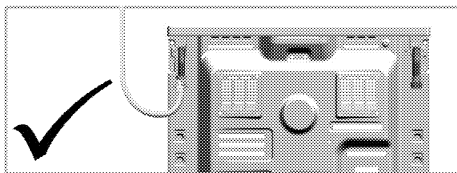
- Преди да свържете газта се уверете, че LPG цилиндърът и изходът на маркуча за газ на продукта са свързани към газта от една и съща страна..
- Ако LPG цилиндърът и изходът на маркуча за газ са уплътнени с пластмасова запушалка от същата страна, се уверете че свързването на газта съответства на фигурата по-долу.



- Ако LPG цилиндърът и маркучът за газ са уплътнени със запушалка от същата страна, отстранете и изхвърлете пластмасовата запушалка. Извадете дюбела и затворете изхода за маркуча за газ, където няма да се свързва газ, с ново (неизползвано) уплътнение.




- Направете газовата връзка, както е показано на фигурата по-долу, на изхода на маркуча за газ, близо до вентила за газ пропан/бутан.




#### Опасност от пожар:

Ако не направите връзките в съответствие с посочените по-долу инструкции, има риск от течове и пожар. **Нашата компания не носи отговорност за щети, произтичащи от неизпълнение на инструкциите при свързване.**

- Газовата връзка трябва да бъде направена само от специализиран сервиз.
- Газовото свързване на продукта определено трябва да се осъществи чрез изхода за маркуча за газ, близо до цилиндъра за газ пропан/бутан.
- Трябва да се постави пластмасовата запушалка и изходът за маркуч, който няма да се използва, трябва да бъде запечатан с дюбел.
- При запечатване на изхода за маркуч за газ, който няма да бъде използван, с дюбел, определено трябва да използвате ново и неизползвано уплътнение.



**ОПАСНОСТ:**  
Гъвкавият газов маркуч трябва да бъде свързан по начин, така че да не се допира до движещите се елементи около него и да не се удря при движение на движещите се елементи.  
(вкл. чекмеджета). Освен това, не трябва да се поставя в пространства, където може да се притисне.



**ОПАСНОСТ:**  
Захранващият маркуч на газта не бива да се защипва, прегъва или да допира горещите части на уреда.  
Повреденият маркуч на газта може да доведе до риск от експлозия.

#### Контролиране на изтичането при свързката

- Уверете се, че всички копчета на уреда са изключени. Проверете дали газовата бутилка е отворена. За да проверите дали изтича газ, пригответе сапунена пяна и я нанесете в свързващата точка на маркуча.



- Ако има изтичане на газ, насапунисаната част ще започне да се пени. В този случай проверете още веднъж газовите свързки.
- **Ако вашият продукт има два изхода за газ,** уверете се, че неизползваният изход е запечатан с дюбел. За да проверите дали изтича газ, пригответе сапунена пяна и я нанесете върху дюбела на маркуча. Ако има изтичане на газ, насапунисаната част ще започне да се пени. В този случай проверете още веднъж дюбела на газовата свързка.
- Вместо сапун, за да проверявате за течове, можете да използвате специален спрей, който се продава в магазините.



Никога не използвайте кибрит или запалка за да проверите дали има изтичане на газ.

- Бутнете уреда към кухненската стена.
- **Регулиране на крачетата на фурната**  
Вибрациите по време на употреба може да доведат до клатене на готварските съдове. Тези рискови ситуации може да се избегнат с правилно нивелиране и балансиране на уреда.  
С оглед на вашата собствена безопасност се уверете, че уредът е нивелиран като регулирате четирите крачета отдолу като ги завъртите наляво или надясно и ги подравните с работния плот.

### Финална проверка

1. Включете газовото захранване.
2. Проверете дали газовата инсталация е сигурно монтирана и стегната.
3. Запалете горелките и проверете вида на пламъка.



Пламъкът трябва да има син цвят и правилна форма. Ако пламъкът е жълтеникав, проверете дали капачката на горелката е поставена правилно и почистете горелката.

### Газова конверсия



#### ОПАСНОСТ:

Преди да започнете каквато и да е работа по газовата инсталация, прекъснете газоподаването.

Съществува риск от експлозия!

За да промените газовия тип на уреда си, сменете всички инжектори и настройте на ниска позиция пламъка на всички клапи.

### Сменете инжекторите на горелките

1. Махнете капачките на горелките и тялото на горелката.
2. Отвийте инжекторите като ги завъртите обратно на часовниковата стрелка.
3. Поставете нови инжектори.
4. Проверете дали всички връзки за сигурно поставени и стегнати.

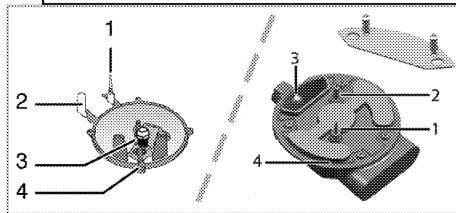


Позицията на новите инжектори е обозначена върху опаковката или може да направите справка с *Инжекторна плоча, стр. 14* таблицата на инжекторите.



((Варира в зависимост от модела на уреда.))

При някои горелки, инжекторът е покрит с метален детайл. Този метален елемент трябва да се премахне от инжектора.



1. Устройство срещу повреда в пламъка (в зависимост от модела)
2. Запушалка на искрата
3. Инжектор
4. Горелка



Не премахвайте капачките на газовите горелки, освен ако няма нещо необичайно. Ако е необходима смяна на капачките, се свържете с оторизиран сервис.

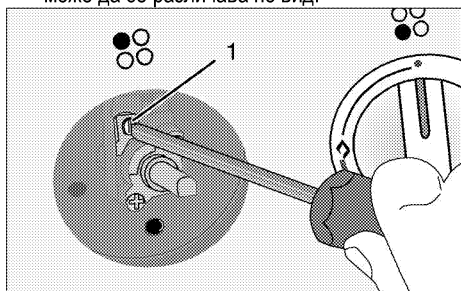
### Намалена настройка на газоподаването към капачките на котлона

1. Запалете горелката, която трябва да се настрои и завъртете копчето на ниска позиция.
2. Свалете капачката от кранчето за газа.
3. Използвайте подходяща по размер отверка за да регулирате винта за честотата на налягането.

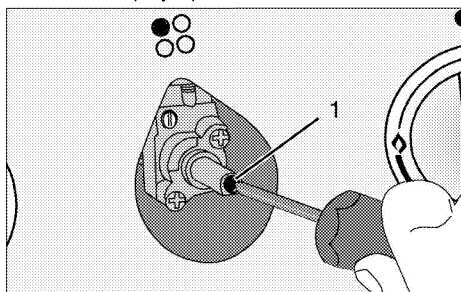
За LPG (Бутан - Пропан) завъртете винта по посока на часовниковата стрелка. За природен газ винтът трябва да се завърти **еднократно обратно на часовниковата стрелка**.

» Нормалната дължина на директния пламък в намалена позиция трябва да е 6-7мм.

4. Ако пламъкът е по-висок от желаното, завъртете винта по посока на часовниковата стрелка. Ако е по-малък, завъртете обратно на часовниковата стрелка.
5. За последния контрол, включете горелката и на слаб и на висок пламък и проверете дали пламъка е включен или изключен.
6. В зависимост от типа газوں крайник използван в уреда ви, регулиращия винт може да се различава по вид.



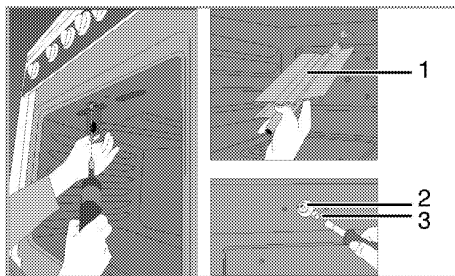
1 Винт за регулиране честотата на налягането



1 Винт за регулиране честотата на налягането

### Смяна на инжектора на грила

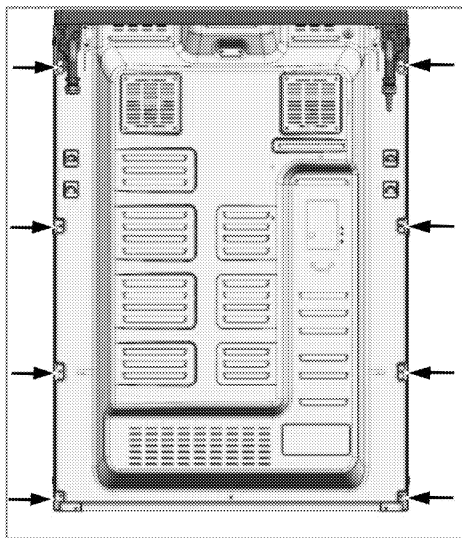
1. Отворете предната врата.
2. Развийте винта на горелката на грила.
3. Повдигнете леко горелката на грила (1) за да я освободите, като връзките отзад трябва да останат свързани.
4. Отвийте инжектора като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.
5. Поставете нов инжектор.



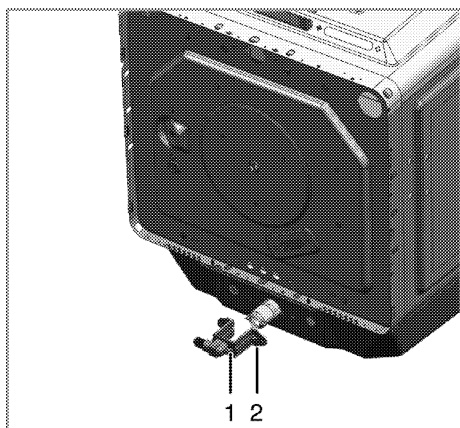
- 1 Горелка на грила
- 2 Инжекторна поставка
- 3 Инжектор

### Подмяна на инжектора на фурната

1. Отвъртете затягащите винтове на задната стена.



2. Развийте двата винта (2) на държача на инжектора (1).

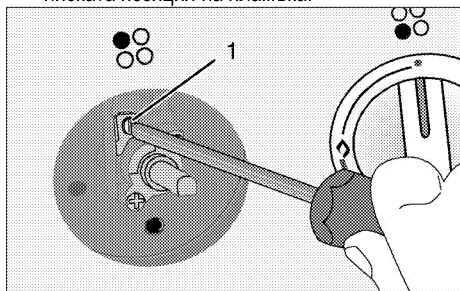


- 1 Инжекторна поставка
- 2 Винт
3. Извадете държача на инжектора.
4. Отвийте инжектора като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.
5. Поставете нов инжектор.

#### Намаляване на потока към газовата фурна.

За правилното функциониране на фурната от изключителна важност е повторната проверка на настройката. За да се осигури максимална безопасност за потребителя, тези операции трябва да се извършат внимателно.

1. Запалете горелката, която трябва да се настрои и завъртете копчето на най-високата позиция на пламъка.
2. Затворете вратата на фурната и изчакайте 10-15 минути докато фурната стане готова за настройване.
3. Издърпайте копчето.
4. След 15 минути, настройте фурната на най-ниската позиция на пламъка.



5. Като ползвате винта 1 на термостата на фурната, настройте дължината на пламъка на 2 до 3 мм. Завъртането на винта по

часовниковата стрелка намалява пламъка, а в обратната посока пламъка го увеличава.

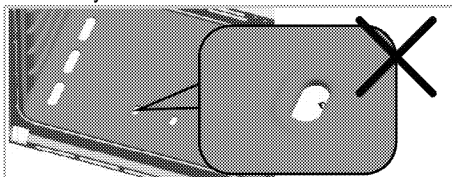


Ако скоростта на фурна газов поток не може да се настрои с премахване на копчето, моля премахнете необходимите фурна части (контролния панел, плоча на горелката и т.н.) и след това да настроите скоростта на газовия поток на фурна.

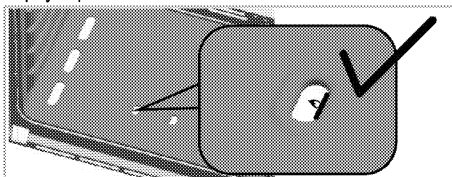


Ако температурата на фурната неочаквано се увеличи, изключете фурната и се свържете с оторизиран сервиз за да поправят термостата.

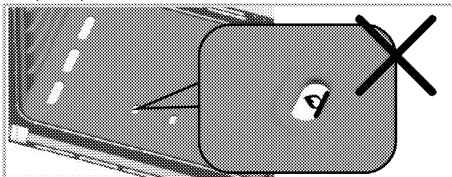
Настройте пламъка на оптимална дължина, както е показано на фигурата по-долу с помощта на отвертка 1 на крана на фурната. Завъртането по часовниковата стрелка намалява пламъка, а завъртането в обратна на часовниковата стрелка посока го увеличава.



Ако пламъкът е твърде малък,  
\* температурата на фурната може да е твърде ниска и това може да повлияе неблагоприятно върху ефективността на готвене.



Идеалната дължина на пламъка осигурява най-добра ефективност.



Ако пламъкът е твърде голям,  
\* температурата на фурната може да е твърде висока и това може да повлияе неблагоприятно върху ефективността на готвене.

**i** След като регулирате газовия пламък, отворите и затворите вратата неколккратно и се уверете, че пламъкът на фурната не изгасва.

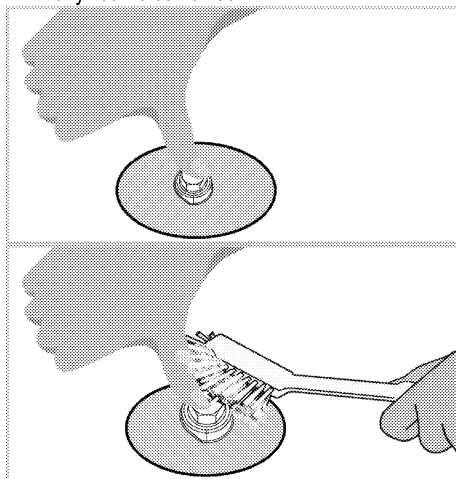
**i** Ако е сменен вида газ на уреда, тогава и табелата, която показва вида газ, използвана от уреда трябва да се смени.

**i** Регулирането на намаляването на потока може да варира в зависимост от продукта, горелката и типа на газа. Уверете се, че дължината на пламъка съответства на посочената по-горе фигура.

### Проверка на течовете на инжекторите

Преди да извършите преобразуването на продукта, уверете се, че всички контролни копчета са изключени. След правилното преобразуване на инжекторите, за всеки инжектор трябва да се провери изтичането на газ.

1. Уверете се, че подаването на газ за продукта е включено, като продължавате да поддържате всички контролни копчета изключени.
2. Всеки отвор на инжектора се блокира с пръст, прилагащ разумна сила, за да спре изтичането на газ, когато съответното контролно копче се включи и се задържи в натиснато положение, за да позволи на газта да достигне инжектора.
3. Нанесете приготвена сапунена вода на връзката на инжектора с малка четка, ако има изтичане на газ на връзката на инжектора, сапунената вода ще започне да се пени. В този случай затегнете инжектора с умерена сила и повторете стъпка 3 отново.
4. Ако пяната все още продължава, трябва незабавно да изключите газта, да приложите към продукта и да се обадите на оторизиран сервизен агент или техник с лиценз. Не използвайте продукта, докато оторизираната служба не се намеси.

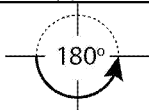


**Природен газ към пропан/бутан (LPG)**

**Пропан/бутан (LPG) към природен газ (G20 20мбара/ G25 25 мбара / G25.3 25мбара)**

Затегнете винта като го завъртите докрай по часовниковата стрелка.

Разхлабете винта  
180° (приблизително)

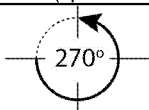


**Природен газ към пропан/бутан (LPG)**

**Пропан/бутан (LPG) към природен газ (G20 10мбара/ G20 13 мбара)**

Затегнете винта като го завъртите докрай по часовниковата стрелка.

Разхлабете винта  
270° (приблизително)

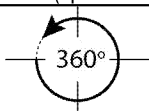


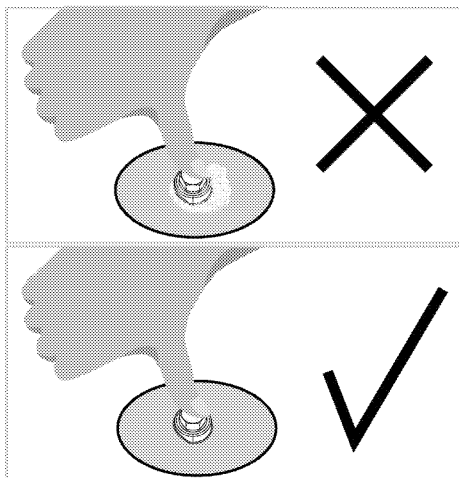
**Природен газ към пропан/бутан (LPG)**

**Пропан/бутан (LPG) към природен газ (G2 350 13мбара Полски местен газ)**

Затегнете винта като го завъртите докрай по часовниковата стрелка.

Разхлабете винта  
360° (приблизително)







### Бъдещо транспортиране

- Запазете оригиналния кашон на продукта и го пренесайте в него. Следвайте указанията върху кашона. Ако не сте запазили

оригиналния кашон, опаковайте уреда в найлон с мехурчета и го залепете плътно.

- За да предпазите телената скара и тавата да не повредят вратата, поставете картонена лента от вътрешната част на вратата, така че да се изравни с положението на тавите. Залепете вратата на фурната към страничните стени.
- Обезопасете капачките и поставете за съдове с самозалепваща се лента.
- Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.

	Не поставяйте никакви предмети върху продукта и го пренесайте в изправено положение.
	Огледайте продукта отвън за евентуални повреди при пренасянето.

## 4 Подготовка

### Съвети за спестяване на енергия

Следващата информация ще ви помогнат да използвате електроуреда по екологичен начин и да спестявате електроенергия:

- Използвайте тъмно оцветени и емайлирани покрития на съдовете за печене, тъй като те предават по-добре топлината.
- Ако в ръководството за употреба или в рецептата се препоръчва да извършите операцията подгряване докато приготвяте ястията си, тогава я направете.
- Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
- Ако е възможно пригответе едновременно повече от едно ястие във фурната. Може да готвите като поставите два съда върху телената скара.
- Пригответе повече ястия едно след друго. Фурната вече ще е нагорещена.
- Размразете замразените храни преди да ги сготвите.
- За готвене използвайте съдове с капацитет. Ако готвите без капак, консумацията на енергия се увеличава до 4 пъти.
- Изберете горелката, която е най-подходяща за размера на дъното на съда, който използвате. Винаги избирайте подходящия размер тенджерата за яденето, което ще пригответе. По-големите тенджери харчат повече енергия.

### Първо ползване

#### Първоначално почистване на уреда



Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали. Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.

1. Премахнете всички опаковъчни материали.
2. С мокър парцал или гъба забършете всички повърхности и подсушете.

### Първоначално загряване

Загрейте уреда за около 30 минути и след това го изключете. По този начин всякакви утайки и наслагвания, останали от процеса на производство, ще бъдат премахнати.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н. Дръжте децата надалеч.

Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.

### Газова фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете най-силния пламък на газовата фурна; виж *Как да работите с газовата фурна, стр. 29*
4. Пуснете фурната за около 30 минути.
5. Изключете фурната; Виж *Как да работите с газовата фурна, стр. 29*

### Грил-фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете скара; виж *Как да работите с газовата грил, стр. 31*.
4. Пуснете фурната за около 30 минути.



По време на първата употреба за няколко часа могат да възникнат дим и миризма. Това е съвсем нормално. Стаята трябва да е с добра вентилация за да се премахне пушека и миризмата. Избягвайте директно вдишване на излизания пушек и миризма.

## 5 Как да работите с котлона

### Обща информация за готвенето



Никога не пълнете тигана с олио над 1/3 от обема му. Не оставяйте котлона без наблюдение когато нагривате олио. Пренагрятата мазнина води до риск от пожар. **Никога не опитвайте да потушите евентуално възникнал пожар с вода!** Ако олиот се подпали, го покрийте с противопожарно одеало или влажен парцал. Изключете котлона ако това не представлява опасност и се обадете в пожарната.

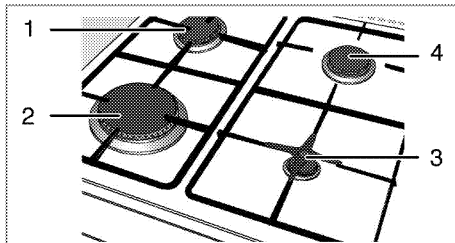
- Преди пържене на хранителни продукти, винаги ги подсушавайте добре и ги поставяйте внимателно в нагорещената мазнина. Замразените храни трябва да се размразят напълно преди пържене.
- Не покривайте съда в който загревате олио.
- Поставяйте тиганите и тенджерите по такъв начин, че дръжките им да не изложени на горещината от котлона. Не поставяйте небалансирани и лесно накланящи се съдове върху котлона.
- Не поставяйте празни съдове и тенджери във включените зони за готвене. Това може да ги повреди.
- Пускането на зона за готвене без поставяне на съд или тенджера отгоре ще повреди уреда. Изключете зоните за готвене след приключване на готвенето.
- Не поставяйте пластмасови и алуминиеви съдове върху уреда тъй като повърхността му може да бъде нагорещена. Тези съдове не бива да се използват и за съхранение на храна.
- Използвайте само тенджери и съдове с плоско дъно.
- Поставяйте съразмерно количество ядене в тенджерите и тиганите. По този начин ще си спестите излишното чистене на преляло ядене. Не поставяйте капациите на тенджерите и тиганите в зоните за готвене. Поставяйте тенджерите така, че да са центрирани върху зоните за готвене. Ако желаете да преместите тенджерата върху

друга зона за готвене, я повдигнете и преместете вместо да я плъзгате.

### Готвене на газ

- Размерът на съда и на пламъка трябва да са съразмерни. Регулирайте пламъка така, че да не надвишава дъното на съда и центрирайте съда добре върху поставките за тенджери.

### Използване на котлоните



- 1 Обикновен котлон 18-20 см
- 2 Бързонагриващ котлон 22-24 см
- 3 Помощен котлон 12-18 см
- 4 Обикновен котлон 18-20 см е списък на препоръчителните диаметри на съдовете, които следва да бъдат използвани със съответните котлони.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не използвайте тенджери за готвене извън границите на размерите, дадени по-горе. Използването на по-големи тигани създава риск от отравяне с въглероден окис, прегряване на съседните повърхности и контролните копчета. Използването на по-малки тигани създава риск от изгаряне от пламъка.

Символът с голям пламък обозначава най-високата степен на готвене, а символът с малък пламък обозначава най-ниската степен. В най-горната (изключена) позиция, горелките не се снабдяват с газ.

### Запалване на газовите горелки

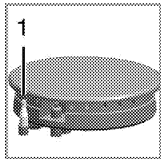
Горелките не са оборудвани с автоматично запалване. Използвайте запалка или кибрит.

1. Дръжте копчето на горелката натиснато.
2. Завъртете обратно на часовниковата стрелка към символа с голям пламък.
3. Запалете котлона със запалка.
4. Настройте желаната степен за готвене.

### Изключване на газовите горелки

Завъртете копчето на зоната за поддържане на яденето топло нагоре към позиция изключено.

### Защитна система за изключване на газоподаването (при модели с термален елемент)



1. Система за защита на газоподаването

Като предпазна мярка срещу изтичане на газ поради преливане на течност върху котлоните, защитният механизъм се изключва и спира газоподаването.

- Бутнете копчето навътре и го завъртете обратно на часовниковата стрелка за да запалите котлона.
- След като газта се запали, задръжте копчето натиснато 3-5 секунди за да активирате защитната система.
- Ако газта не се запали след като натиснете и задържите копчето, повторете процедурата като задържите копчето натиснато 15 секунди.



#### ОПАСНОСТ:

Освободете бутона ако горелката не се запали в рамките на 15 секунди.

Изчакайте поне 1 минута преди да опитате отново. Съществува риск от акумулиране на газ и експлозия!



## 6 Как да работите с фурната

### Основна информация за готвене, печене и грила



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н. Дръжте децата надалеч.

Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.



#### ОПАСНОСТ:

Внимавайте при отваряне на вратата, възможно е бълване на гореща пара. Излишната пара може да опари ръцете, лицето и/или очите ви.

#### Съвети при печене

- Използвайте подходящи метални съдове с незалепащо покритие, алуминиеви контейнери или топлоустойчиви силиконови формички.
- Използвайте възможно най-добре пространството върху поставката.
- Поставете формата за печене по средата на рафта.
- Преди да пуснете фурната или грила, изберете правилната позиция на рафта. Не променяйте позицията на рафта докато фурната е гореща.
- Дръжте вратата на фурната затворена.

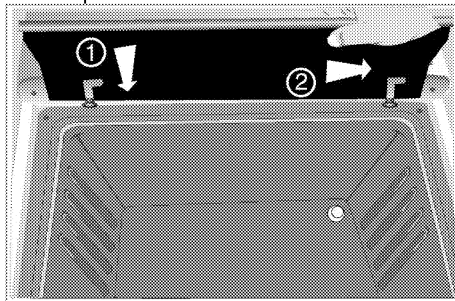
#### Съвети за изпичане

- Обработването на пилета, пуйки и едри парчета месо с лимонов сол, черен пипер и други подобни преди готвенето подобряват печенето.
- Печенето на месо с костите отнема около 15 до 30 минути повече отколкото същото количество обезкостено месо.
- Всеки сантиметър от дебелината на месото отнема приблизително 4 до 5 минути печене.
- Оставете месото във фурната за около 10 минути след като го пригответе. Сокът се разпределя по-добре по цялото печено месо и не потича, когато го разрязвате.
- Рибата трябва да се постави в средата на долния рафт в термоустойчив съд.

#### Поставете предпазната лента за копчетата.

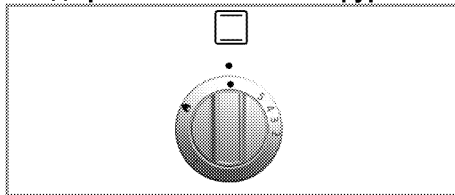
Предпазната лента за копчетата се използва за печене на грил при отворена врата на фурната. Защишава контролният панел и копчетата от топлина и замърсяване.

1. Отворете вратата и поставете предпазната лента за копчетата върху щифтовете под контролния панел.



» При използване на предпазната лента за копчетата, вратата на фурната остава отворена.

#### Как да работите с газовата фурна



Газовата фурна работи чрез контролно копче за газова фурна. В изключена позиция (горе) захранването с газ е изключено.

#### Включване на газовата фурна

Газовата фурна се запалва с газова запалка.

1. Отворете вратата на фурната.
2. Задръжте контролера на газовата фурна натиснат и го завъртете по **часовниковата стрелка**.
3. Запалете газа с газова запалка от гнездото за контролиране на запалването.
4. Задръжте натиснат контролера на горелката за още 3 до 5 секунди.

» Горелката трябва да се запали и да има наличие на пламък.

5. Задръжте натиснат контролера на горелката за още 3 до 5 секунди.
6. Изберете желаната мощност на печене / газова маркировка.

**ОПАСНОСТ:**

Съществува риск от компресиране на газ и експлозия!

Не се опитвайте да възпламените газа повече от 15 секунди. Ако горелката не се запали в рамките на 15 секунди, изключете копчето и опитайте отново след 1 минута. Проветрете стаята преди да опитате да запалите горелката отново. Съществува риск от компресиране на газ и експлозия!

**Изключване на газовата фурна**

1. Завъртете копчето за управление на газовата фурна на изключено положение (горе).

Газовите нива са:

Ниво на газ	1	2	3	4	5
Температура в °C	170	180	200	230	280

**Таблица с времето за готвене**

Първото ниво на фурната е **долното**.



Максимален капацитет на натоварване на тава в фурната: 4 кг (8,8 паунда).



Времетраенето в тази таблица са с ориентировъчна цел. В действителност времетраенето може да варира в зависимост от храната, дебелината, типа и предпочитанията ви на готвене.

Поставете съдовете върху хартия за печене за да предпазите фурната от разливане и да я поддържате чиста.

**Печене и запичане**

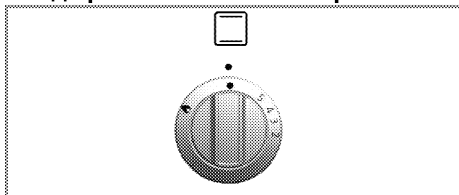
Храна	Принадлежности за употреба	Предварително загряване *	Ниво на включване	Позиция на контролера	Време за готвене
Ябълков пай	Кръгла чиния от черен метал с диаметър 20 см върху телена скара***	10 мин.	3	1	60...70 мин.
Плодов сладкиш	Кръгла чиния от черен метал с диаметър 20 см върху телена скара***	10 мин.	3	1	60...70 мин.
Пай	Кръгла чиния от черен метал с диаметър 20 см върху телена скара***	10 мин.	3	1	60...70 мин.
Сладки	Стандартна тава**	10 мин.	4	1...2	30...40 мин.
Паста	Стандартна тава**	10 мин.	3...4	1...2	40...50 мин.
Кекс	Форма за кекс върху телена скара***	10 мин.	3	1...2	60...70 мин.
Бисквити	Стандартна тава**	10 мин.	4	1...2	30...40 мин.
Печено агнешко	Стандартна тава**	10 мин.	4...5	3	35...45 мин. на 450 г + 30 мин.
Говеждо печено	Стандартна тава**	10 мин.	3...4	3	100...130 мин. на 450 г + 30 мин.
Пуйка	Стандартна тава**	10 мин.	3	3	100...130 мин. на 450 г + 30 мин.
Птиче месо	Стандартна тава**	10 мин.	3	1...2	100...130 мин. на 450 г + 25 мин.
Ястия в глинени съдове	Стандартна тава**	10 мин.	4	1...2	90...120 мин. <sup>§</sup>
Риба	Стандартна тава**	10 мин.	3	1...2	45...55 мин.
Макарони	Стандартна тава**	10 мин.	4	1...2	50...55 мин.
Английски чаен кейк "Виктория"	Стандартна тава**	10 мин.	3	1	30...35 мин.

\* На позиция на контролера 5 / § в зависимост от количеството / # в зависимост от размера

\*\* Тези принадлежности може да не се доставят с продукта.

\*\*\* Тези принадлежности не се доставят с продукта. Те са принадлежности, предлагащи се в търговската мрежа.

## Как да работите с газовия грил



Грилът се управлява от контролното копче за грила. В най-горната (изключена) позиция, не се подава газ.

Вратата на фурната трябва да остане отворена по време на ползването на грила.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния! Дръжте децата далеч от опаковъчните материали.

При пълно отваряне вратата остава леко наклонена като по този начин Ви предпазва от възможни горещи пръски.

### Включване на грила

Грилът на газ се запалва със запалка или клечка кибрит.

- Отворете вратата на фурната.
- Задръжте копчето натиснато и го завъртете **по посока на часовниковата стрелка до символ "грил"**.
- Запалете газта директно като приближите запалка или клечка кибрит до горелката на грила.
- Задръжте копчето натиснато за 3 до 5 секунди.



### ОПАСНОСТ:

Съществува риск от компресиране на газ и експлозия!

Не се опитвайте да възпламените газа повече от 15 секунди. Ако горелката не се запали в рамките на 15 секунди, изключете копчето и опитайте отново след 1 минута. Проветрете стаята преди да опитате да запалите горелката отново. Съществува риск от компресиране на газ и експлозия!

### Изключване на грила

- Завъртете копчето за контрол на грила на най-горната позиция (изключено).



Неподходящи за печене на грил храни водят до опасност от пожар. За печене на грил използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене. Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

### Таблица за времето на приготвяне



Времетраенето в тази таблица са с ориентировъчна цел. В действителност времетраенето може да варира в зависимост от храната, дебелината, типа и предпочитанията ви на готвене.



Първото ниво на фурната е **долното**.

### Печене с газов грил

Храна	Подготовка/настройване	Време на печене #
Препичане на хлебни продукти	.....	3...10 мин.
Малки парченца месо, наденици, бекон и др.	.....	15...20 мин.
Пържоли, пушени парчета месо, пилешки хапки и др.	Пилешко с решетка за печене в обрънатата позиция.	20...25 мин.
Цяла риба, рибно филе, фиш фингърс	Цялата риба и рибното филе разпределете в основата на грил тигана.	10...20 мин.
Панирана риба	.....	15...20 мин.
Готови картофени изделия	.....	15...20 мин.
Пица	Поставете в основата на грил тигана.	12...15 мин.
Печене на грил/запичане на храна	Поставете съда в основата на грил отделението.	8...10 мин.

# в зависимост от размера и дебелината

## 7 Поддържане и грижа

### Обща информация

Оперативният живот на уреда ще се удължи, а често срещаните проблеми ще намалеят ако уредът се почиства редовно.



#### ОПАСНОСТ:

Изключете уреда от захранването при почистване и поддръжка.

Съществува риск от токов удар!



#### ОПАСНОСТ:

Преди да почистите уреда, го оставете да изстине.

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

- След всяко ползване почиствайте уреда добре. По този начин всякакви остатъци от готвенето се почистват по-лесно и се избягва изгарянето им при следващото ползване на уреда.
- За почистването на уреда не са необходими специални почистващи препарати. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на фурната и я забършете със сух парцал.
- Внимавайте излишната вода да бъде добре подсушена след почистването, а всякакви разляти течности незабавно да бъдат подсушавани.
- **(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)** Не използвайте почистващи вещества, съдържащи киселина или хлор за почистване на неръждаемото покритие и дръжката. Използвайте мек парцал с течен препарат (неабразивен) за да забършете тези части, като внимавате да забърсвате в една посока.
- Не използвайте твърди метални четки и абразивни почистващи материали за да почистите стъкления капак. Това може да повреди стъклената повърхност.



Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали. Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.



Не използвайте парочистачки за почистване на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.

### Почистване на котлона

#### Osak gözü temizliği

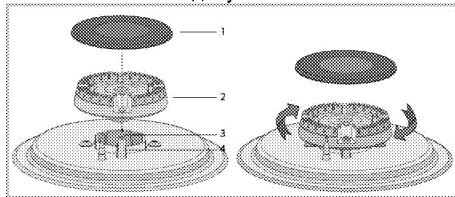
1. Извадете носачите за тенджери от котлона.
2. Отстранете всички подвижни части от горелката и почистете само на ръка с гъба, малко почистващ препарат и гореща вода.
3. Почистете неподвижните части на горелката с мокра кърпа.
4. Почистете щепсела и термичните елементи (при моделите със запалване и термичен елемент) с леко навлажнена кърпа. След това, изсушете с чиста кърпа. Уверете се, че отворите за пламък и щепсела са напълно сухи.

В противен случай в края на запалването няма да бъде произведена искра.

5. При поставяне на горните грилове, внимавайте да поставите носачите за тенджери така, че горелките да останат в центъра им.

#### Сглобяване на частите на горелката

След почистване на горелката, поставете частите както е показано по-долу.



- 1 Капачка на горелката
- 2 Глава на горелката
- 3 . Камера на горелката
- 4 Запушалка на искрата (продукти със запалител)

1. Поставете главата на горелката като се уверите, че преминава през запушалката на искрата на горелката (4). Завъртете главата на горелката на дясно и на ляво, за да се уверите, че е прилегла в камерата на горелката.
2. Поставете капачката на горелката на главата на горелката.

## Почистване на контролния панел

Почистете контролния панел и копчетата с влажен парцал и подсушете.



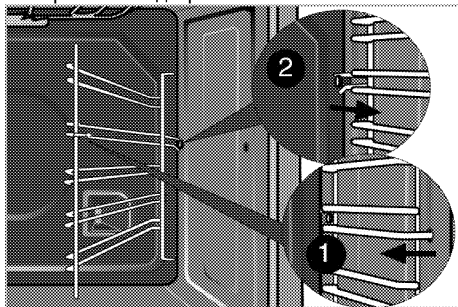
Ако върху вашия продукт има бутони/копчета, не ги сваляйте копчетата за да почистите контролния панел. Това може да повреди контролния панел!

## Почистване на фурната

За почистване на страничната стена(Варира в зависимост от модела на уреда.)

(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

1. Свалете предната част на страничната решетка като я издърпате в посока обратна на страничната стена.
2. Издърпайте към вас за да извадите решетката докрай.

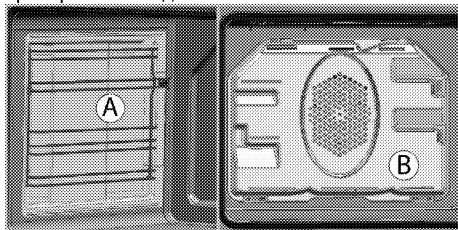


## Каталитичен емайл

(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

Вътрешните странични стени (А) и/или задната стена (В) на Вашия продукт могат да бъдат покрити с каталитичен емайл. Каталитични стени имат лек матов цвят и шуплеста повърхност.

Каталитичните стени на фурната не бива да се чистят. Благодарение на тяхната перфорирана структура, каталитичните повърхности поглъщат мазнина и когато повърхността се запълни с мазнина, започват да блестят. В този случай е препоръчително да замените частите.



## Почистване на вратата на фурната

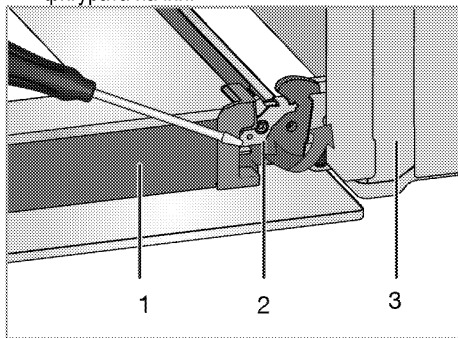
За почистване на вратата на фурната, използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на уреда и после забършете със сух парцал.



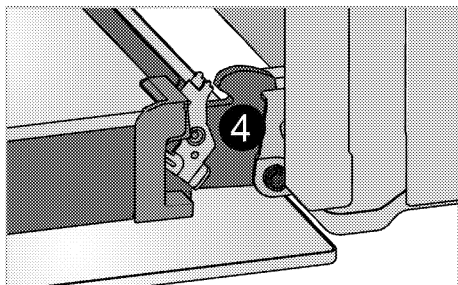
Не използвайте никакви груби абразивни почистващи материали или остри метални стъргалки за почистване на вратата на фурната. Те може да издраскат повърхността и да повредят стъклото.

## Сваляне на вратата на фурната

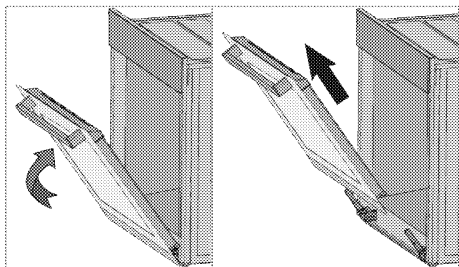
1. Отворете предната врата (1).
2. Отворете скобите върху гнездата на пантите (2) отляво и отдясно на предната врата, като ги натиснете надолу по илюстрирания на фигурата начин.



- 1 Врата
- 2 Заклучване на пантата(затворена позиция)
- 3 Фурна
- 4 Заклучване на пантата(отворена позиция)



3. Преместете предната врата до половината.



4. Премахнете предната врата като я издърпате нагоре, докато се освободи от лявата и дясната панта.



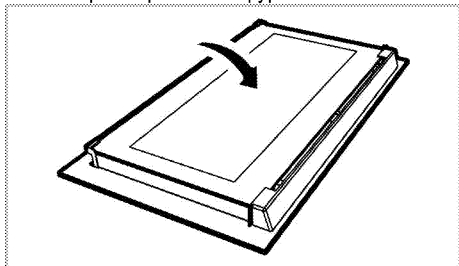
Стъпките, изпълнени при свалянето на вратата се извършват в обратен ред за да я монтирате. Не забравяйте да затворите скобите върху гнездото на пантата, когато поставяте вратата отново.

### Сваляне на вътрешното стъкло на вратата

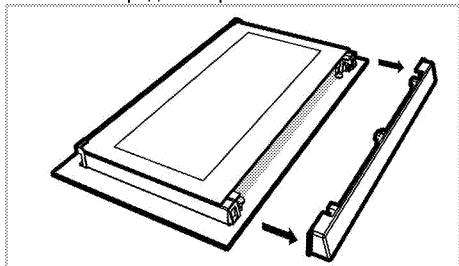
(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

Вътрешния стъклен панел на вратата на фурната може да се маха за почистване.

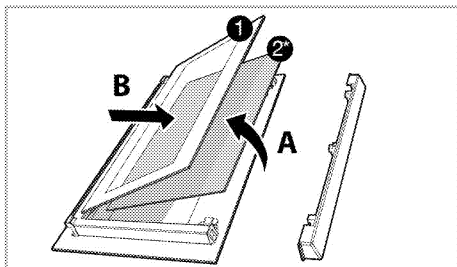
1. Отворете вратата на фурната.



2. Издърпайте към себе си и свалете пластмасовата част, монтирана в горната част на предната врата.



3. Както е показано на фигурата, повдигнете най-вътрешния стъклен панел (1) леко по посока на **A** и издърпайте по посока на **B**.



- 1 Най-вътрешен стъклен панел
- 2\* Вътрешен стъклен панел (Може да не се предлага за Вашия продукт.)
4. Ако вашият уред е оборудван с вътрешен стъклен панел (2) ; Повторете същата процедура за да свалите вътрешния стъклен панел (2).
5. Първата стъпка по сглобяването на вратата е да монтирате обратно вътрешния стъклен панел (2). Поставете скосения ръб на стъкления панел така, че да легне в скосения ръб на пластмасовия процеп (Ако вашият уред е оборудван с вътрешен стъклен панел). Вътрешният стъклен панел (2) трябва да бъде монтиран в пластмасовия процеп в близост до най-вътрешния стъклен панел (1).
6. При монтирането на най-вътрешния стъклен панел (1), страната от която са надписите върху панела трябва да гледа към вътрешния стъклен панел. Много е важно да загнездите долния ръб на най-вътрешен стъклен (1) панел в долния пластмасов прорез.
7. Бутнете пластмасовата част към рамката докато чуete прищракване.

## Подмяна на лампата във фурната



### ОПАСНОСТ:

Преди да подмените лампата във фурната, уредът трябва да е изключен от захранването и охладен за да се избегне риск от токов удар.

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!



Лампата във фурната е специална електрическа крушка, която издържа на температура до 300 °С. За повече детайли виж *Технически спецификации, стр. 14*.

Можете да се сдобие с лампи за фурната от оторизиран сервизен агент.



Позицията на лампата може да се различава от фигурата.



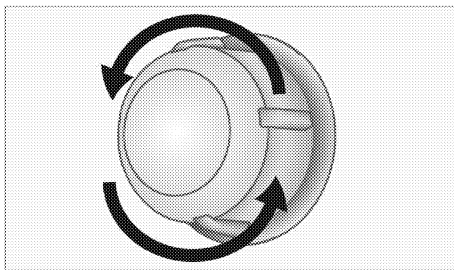
Лампата, която се използва в този уред не е подходящ за осветление на битови стая. Предназначението на тази лампа е да помогне на потребителя да види храните.



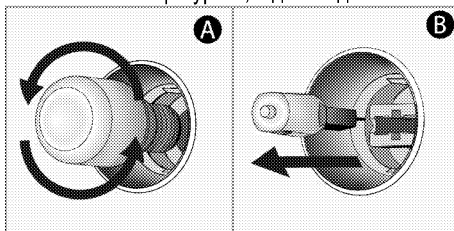
Лампите използвани в този уред, трябва да издържат на екстремни физически условия като температура над 50°С.

### Ако фурната ви е оборудвана с кръгла лампа:

1. Изключете уреда от захранването.
2. Завъртете стъкления капак обратно на часовниковата стрелка за да го свалите.



3. Ако лампата на вашата фурна е от тип (А), показан на фигурата по-долу, можете да я свалите като я въртите така както е показано, и да я подмените. Ако тя е от тип (В), можете да я издърпате и извадите, така както е показано на фигурата, и да я подмените.



4. Монтирайте обратно стъкления капак.

## 8 Отстраняване на повреди

### Фурната изпуска пара при употреба.

- Нормално е да излиза пара по време на работа. >>> *Това не е повреда.*

### Уредът издава металически звуци при загряване и охлаждане.

- Когато металните части се загряват, може да се разширят и да предизвикат шум. >>> *Това не е повреда.*

### Липсва възпламеняващ пламък.

- Няма такава. >>> *Проверете предпазителите в електрическата кутия.*

### Няма газ.

- Основният кран на газта е затворен. >>> *Отворете крана на газта.*
- Газовата тръба е наклонена. >>> *Монтирайте добре газовата тръба.*

### Горелките не горят както трябва.

- Горелките са мръсни. >>> *Почистете частите на горелката.*
- Горелките са мокри. >>> *Подсушете частите на горелката.*
- Капачката на горелката не е добре монтирана. >>> *Монтирайте добре капачката на горелката.*
- Кранът за газта е затворен. >>> *Отворете крана на газта.*
- Газовият цилиндър е празен (при използване на LPG). >>> *Подменете газовия цилиндър.*



Ако въпреки, че сте изпълнили указанията от този раздел не можете да решите проблема, се консултирайте с представител на оторизирания сервиз или магазина, от който сте закупили уреда. Никога не се опитвайте сами да поправите неизправния уред.