

beko

Ahi

Kasutusjuhend

Horno

Manual del usuario



FSG52020FX

485302577_3/ ET/ ES/ R.AA/ 06.11.24 11:59
7786982126

Tere tulemast!

Hea klient,

Aitäh, et valisite Beko toote. Tahame, et teie toode, mis on valmistatud kõrge kvaliteedi ja tehnoloogiaga, pakuks teile parimat efektiivsust. Seetõttu lugege see juhend ja kõik teised kaasasolevad dokumendid enne toote kasutamist hoolikalt läbi.

Järgige kogu kasutusjuhendis välja toodud teavet ja hoiatusi. Nii kaitsete ennast ja oma toodet võimalike ohtude eest.

Hoidke kasutajajuhend alles. Kui te annate selle toote kellelegi teisele, siis andke sellega ka juhend kaasa. Teie toote garantiitingimused ning kasutus-ja tõrkeotsingu meetodid on selles juhendis välja toodud.

Kasutusjuhendis olevad sümbolid ja nende kirjeldused:



Oht, mis võib lõppeda surma või vigastusega.



Oluline teave või kasulikud näpunäited toote kasutamiseks:



Lugege kasutajajuhendit.



Kuumat pinda hoiatus.

MÄRKUS Oht, mis võib põhjustada tootele või selle keskkonnale materiaalselt kahju.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Sisukord

1 EE- Ohutusjuhised.....	4	7.1 Üldteave ahju kasutamise kohta...	35
1.1 Mõeldud kasutamiseks.....	4	7.2 Gaasiahju kasutamine	36
1.2 Lapse, haavatava isiku ja lemmiklooma ohutus	4	8 Üldteave küpsetamise kohta	36
1.3 Elektriõhutus.....	5	8.1 Üldhoiatused mikrolaineahjus küpsetamise kohta	36
1.4 Ohutus gaasiga töötamisel.....	7	8.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud	37
1.5 Transpordiohutus.....	9	8.1.2 Liha, kala ja linnuliha	38
1.6 Paigaldamise ohutus	9	9 Hooldus ja puhastus	39
1.7 Kasutusohutus	11	9.1 Üldteave puhastamise kohta	39
1.8 Hoiatused temperatuuri kohta.....	11	9.2 Tarvikute puhastamine.....	40
1.9 Tarvikute kasutus.....	12	9.3 Pliidiplaadi puhastamine.....	40
1.10 Toiduvalmistamise ohutus	12	9.4 Juhtpaneeli puhastamine.....	42
1.11 Hooldus- ja puhastusohutus.....	14	9.5 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine.....	42
2 Keskkonnajuhised.....	14	9.6 Ahjuukse puhastamine.....	42
2.1 Jäätmedirektiiv	14	9.7 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine	43
2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine.....	14	9.8 Ahjuvalgusti puhastamine.....	44
2.2 Pakendi teave	14	10 Veatsing	45
2.3 Soovitused energiasäästuks	14		
3 Teie toode.....	15		
3.1 Toote tutvustus	15		
3.1.1 Toiduvalmistamise seade.....	15		
3.1.2 Hobuse osa	15		
3.2 Ahju juhtpaneeli tutvustamine.....	16		
3.3 Toote tarvikud.....	16		
3.4 Toote lisaseadmete kasutamine..	17		
3.5 Tehniline kirjeldus	19		
4 Paigaldamine	22		
4.1 Õige paigalduskoht	22		
4.2 Elektriline ühendus	24		
4.3 Gaasiühendus.....	25		
4.4 Toote paigutamine	28		
4.5 Gaasi muundamine	29		
5 Esmakasutus	33		
5.1 Seadme esmane puhastamine.....	33		
6 Pliidiplaadi kasutamine	33		
6.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta	33		
6.2 Pliidiplaatide töö.....	34		
7 Ahju kasutamine	35		

1 EE- Ohutusjuhised

- See osa sisaldab ohutusjuhiseid, mis on vajalikud kehavigastuste või materiaalsete kahjude ohu vältimiseks.
- Kui toode antakse üle kellelegi teisele isiklikuks- või taaskasutamiseks, tuleb kaasa anda ka kasutusjuhend, tootesildid ja muud asjakohased dokumendid ja osad.
- Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste eiramisel.
- Nende juhiste eiramise korral ei kehti garantii.
- Paigaldus- ja remonditööd laske alati teha tootjal, volitatud teenindusel või isikul, kelle määrab maaletooja ettevõtte.
- Kasutage ainult originaalvaruosi ja -tarvikuid.
- Ärge parandage ega asendage ühtegi toote komponenti, välja arvatud juhul, kui see on kasutusjuhendis selgelt välja toodud.
- Ärge tehke tootele tehnilisi muudatusi.



1.1 Mõeldud kasutamiseks

- Käesolev seade on mõeldud koduseks kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage seadet aedades, rõdul ega muus väliskeskkonnas. Käesolev seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamistes ning kaupluste, kontorite ja muude töökeskkondade personaliköökides.
- **HOIATUS:** Käesolevat seadet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.
- Ahju saab kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, praadimiseks ja grillimiseks.
- Seda toodet ei tohi kasutada taldrikute soojendamiseks, rätikute või riiete kuivatamiseks käepidemele riputades.



1.2 Lapse, haavatava isiku ja lemmiklooma ohutus

- Seda toodet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning inimesed, kellel on vähe

- füüsilisi, sensoorseid või vaimseid oskusi või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid jälgitakse või koolitatakse toote ohutu kasutamise ja ohtude osas.
- Lapsed ei tohi tootega mängida. Lapsi ei tohi puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui keegi neid kontrollib.
 - Seda toodet ei tohi kasutada piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed), välja arvatud juhul, kui neid hoitakse järelevalve all või nad saavad vajalikud juhised.
 - Lapsi tuleb jälgida, et nad ei mängiks tootega.
 - Elektritooted ja/või gaasiga tooted on lastele ja lemmikloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, selle otsa ronida ega sellesse siseneda.
 - Ärge asetage seadmele esemeid, milleni lapsed võivad ulatuda.
 - Pöörake pottide ja pannide käepidet leti küljele, et lapsed ei saaks seda haarata ega põletada.
- **HOIATUS:** Kasutamise ajal on toote ligipääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
 - Hoidke pakkematerjale lastele kättesaamatus kohas. Esineb vigastuste ja lämbumise oht.
 - Kui keskkonnas on ahju kasutamise ajal lapsi, peaksite kasutama lisatarvikuid, mis takistavad otsest kokkupuudet ahjuuksega.
 - Kui uks on avatud, ärge pange sellele raskeid esemeid ega laske lastel sellel istuda. Ahi võib ümber kukkuda või kahjustada uksehingi.
 - Enne kulunud ja kasutute toodete kõrvaldamist:
 1. Eemaldage toitepistik pistikupesast.
 2. Katkestage toitekaabel ja ühendage see pistikuga toote küljest lahti.
 3. Võtke tarvitusele ettevaatusabinõud, et vältida laste sattumist tootesse.
 4. Ärge lubage lastel tootega mängida, kui see on jõudeolekus.



1.3 Elektriohutus

- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab

- olema teostatud kvalifitseeritud elektrikü poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või seadme elektriühendus peab olema kergesti juurdepääsetavas kohas. Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, pealüliti jne), mis on vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.
 - Enne remonti, hooldust ja puhastamist tõmmake toode vooluvõrgust välja või lülitage kaitseüliti välja.
 - Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis vastab pingele ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
 - Kui teie tootel pole kaablit, kasutage ainult peatükis "Tehnilised andmed" kirjeldatud ühenduskaablit.
 - Ärge laske toitejuhtmel seadme alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
 - Toote paika panemisel pärast monteerimist või puhastamist veenduge, et toitekaabel ei jääks kinni.
 - Ahju tagumine külg muutub kasutamisel kuumaks. Gaasiühendused ja/või elektrikaablid ei tohi puudutada toote tagumist pinda. Vastasel juhul võib see kahjustada.
 - Ärge laske toitejuhtmel ukse ja ahju vahele kinni jääda ega jääda kuumadele pindadele. Vastasel juhul võib toitejuhtme isolatsioon sulada ja põhjustada lühise tagajärjel tulekahju.
 - Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud kaableid.
 - Ärge kasutage toote kasutamiseks pikendusjuhet või mitmepistikut.
 - Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega või importijaga, et kasutada heakskiidetud adapterit juhtudel, kui on vaja kasutada konverteri adapterit (pistikutüübi jaoks).
 - Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega, kui toiteliini pikkus on ebapiisav.

- Kaasaskantavad toiteallikad või mitu pistikut võivad üle kuumeneda ja süttida. Hoidke mitu pistikut ja kaasaskantavat vooluallikat tootest eemal.
- Toitejuhtme kahjustamisel tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importija ettevõtte määratud isiku poolt.
- **HOIATUS:** Enne ahju lambi vahetamist ühendage seade elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti. Ühendage toode vooluvõrgust lahti või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.

Kui Teie seadmel on toitejuhe ja pistik:

- Ärge kunagi pange toote pistikut katkisele, lahtisele või pistikupesast väljunud pistikule. Veenduge, et pistik on täielikult pistikupesast sisestatud. Vastasel juhul võivad ühendused üle kuumeneda ja põhjustada tulekahju.
- Vältige seadme sisestamist pistikupesadesse, mis on rasvased, määrdunud või potentsiaalselt veega kokkupuutuvad (näiteks tööpinna lähedusse, kust võib

vett välja voolata). Vastasel juhul on oht, et tekib lühis ja elektrilöögi oht.

- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega!
- Tõmmake pistik pistikupesast välja, kasutades pigem pistiku korpust kui juhtmest.



1.4 Ohutus gaasiga töötamisel

- **HOIATUS:** Gaasipliitoodete kasutamine põhjustab ruumis kuumust, niiskust ja põlemisel eralduvate ainete moodustumist. Veenduge, et köök oleks hästi ventileeritud, eriti toote kasutamisel: Hoidke looduslikud ventilatsioonivad lahti või paigaldage mehaaniline ventilatsiooniseade (mehaaniline väljatõmme/õhupuhasti). Toote pikaajaline intensiivne kasutamine võib vajada täiendavat ventilatsiooni: Näiteks akna avamine või tõhusam ventilatsioon, mehaanilise ventilatsiooniseadme taseme tõstmine, kui see on olemas jne.
- Seda toodet tuleks kasutada ruumis, kus on korralikult reguleeritud ja töötav vingugaasi andur. Veenduge, et vingugaasi andur töötab

- korralikult, ja hooldage seda sageli. Vingugaasi andur ei tohiks asetada tootest kaugemal kui 2 meetrit.
- Selle seadme seadistustingimused on märgitud sildil (või andmesildil)
 - Gaasiga toiduvalmistamise toodete korralik põlemine on vajalik. Ebatäieliku põlemise korral võib tekkida süsinikmonoksiid (CO). Süsinikmonoksiid on värvitu, lõhnatu ja väga mürgine gaas, millel on surmav toime isegi väga väikestes annustes. Võite aru saada, et gaas põleb hästi, kui leegid on pidevad ja sinised. Kui leegid on lainelised, lõigatud ja intensiivselt kollased, ei põle gaas hästi.
 - Gaasiga toiduvalmistamise tooteid ja süsteeme tuleb korrapäraselt kontrollida, et tagada nende nõuetekohane toimimine. Regulaatorit, voolikut ja selle klambrit tuleb korrapäraselt kontrollida ja tootja soovitatud ajavahemike järel või vajaduse korral välja vahetada.
 - Puhastage regulaarselt gaasipliidi alasid. Pärast puhastamist veenduge, et gaas põleb korralikult.
 - Ärge kasutage potte/panne, mis ületavad kasutusjuhendis toodud mõõtmeid. Määratust suuremate pannide/keedupottide kasutamine võib põhjustada vingugaasimürgituse ning läheduses asuvate pindade ja juhtnuppude ülekuumenemise. Väiksemate pannide/keedupottide kasutamine võib leegi tõttu tekitada põletusi.
 - Küsige kohalikult gaasiteenuse osutajalt teavet gaasi hädaabinumbrite ja ohutusmeetmete kohta gaasilõhna korral.
-  Mida teha, kui tunnete gaasilõhna!
- Ärge kasutage avatud leeki ega suitsetage. Ärge kasutage ühtegi elektrilülitit (nt lambi nuppu ega uksekella). Ärge kasutage laua- ega mobiiltelefoni.
 - Avage ukсед ja aknad.
 - Keerake kõik gaasiseadmete ja gaasimõõtja ventiilid kinni peaventiili tasemel, välja arvatud juhul, kui see asub piiratud ruumis või keldris.
 - Kontrollige kõigi torude ja ühenduste tihedust. Kui te tunnete endiselt gaasi lõhna, lahkuge majast.
 - Hoiatage naabreid.

- Helistage tuletõrjesse. Kasutage telefoni väljaspool maja.
- Helistage volitatud teenindusele ja oma gaasijaotusettevõttele.

1.5 Transpordiohutus

- Enne toote transportimist ühendage seade vooluvõrgust lahti ja ühendage lahti gaasiühendused.
- Toode on raske, selle kandmiseks on vaja vähemalt kahte inimest.
- Ärge kasutage toote transportimiseks või teisaldamiseks ust ja/või selle käepidet.
- Ärge asetage seadmele esemeid. Kandke seadet vertikaalselt.
- Kui teil on vaja toodet transportida, märkige see mullikilega või paksu papiga ning teipige see tugevalt kinni. Kinnitage toote liikuvad osad kindlalt, et vältida kahjustusi.
- Enne toote paigaldamist kontrollige toodet pärast transportimist võimalike kahjustuste suhtes. Vigastuse korral võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.

1.6 Paigaldamise ohutus

- Enne paigaldamise alustamist lülitage vooluvõrk, millega toode ühendatakse, vooluvõrgust välja, lülitades kaitsme välja.
- Transportimisel ja paigaldamisel kandke alati kaitsekindaid. Vastasel juhul on teravate servade tõttu vigastuste oht!
- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Ärge paigaldage seadet, kui see on kahjustada saanud.
- Ärge paigaldage seadet vaibaga kaetud põrandale. Kui õhk ei saa seadme all ringelda, võivad elektridetailid üle kuumeneda. See võib põhjustada probleeme seadme töös.
- Toode peab paigutama otse puhtale, tasasele ja kõvale pinnale. Seda ei tohiks asetada sokliile või alusplaadile. Tooteid ei tohi paigutada papp- või plastplaatidele.
- Toote paigalduspiirkonnas ei tohi olla otsest päikesevalgust ja soojusallikaid, näiteks elektri- või gaasikütte, mis on paigaldatud.

- Seadme kõigi ventilatsioonikanalite ümbruses peab olema piisavalt vaba ruumi.
- Ärge paigaldage toodet akna lähedusse. On oht, et pliidi leek süütab kardinad ja tuleohtlikud materjalid pliidi ümbruses. Akna avamisel võivad kuumad kööginõud ümber kukkuda.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohiks toodet paigaldada dekoratiivsete katete taha.
- Juhul, kui gaasivoolik/toru või plastist veetoru asub toote jaoks ettenähtud paigalduskoha taga, tuleb kindlasti tagada, et toode ei puutuks kokku nende kommunaaljuhtmetega. Vastasel juhul võib voolik/toru puruneda.
- Kui toote paigalduskoha taga on pistikupesa, tuleb tagada, et toode ei puutuks kokku pistikupesaga ega pistikupessa ühendatud pistikuga.
- Toote paigalduskoha taga- või külgsainale ei tohi jääda gaasivoolikut, plastist veetoru ega pistikupesa. Vastasel juhul võivad need pliidi töötamisel kuumuse mõjul deformeeruda ja tekitada ohutusrisiki.
- Enne gaasi paigaldamisega alustamist katkestage gaasivarustus. Võib tekkida plahvatusoht.
- Toote võib ühendada gaasijaotussüsteemiga ainult volitatud ja kvalifitseeritud isik. Mitteprofessionaalide tehtud remonditööde tagajärjel võib tekkida plahvatus- või mürgistusohu.
- Painduv gaasivoolik tuleb ühendada nii, et see ei puudutaks selle asetamise ala liikuvaid osi ega jääks liikuvate osade (nt sahtli) liikudes kinni. Lisaks ei tohi gaasivoolikut paigutada kohtadesse, kus see võib kinni kiiluda.
- Gaasivoolikut ei tohi purustada, kokku voltida, kinni kiiluda ega puutuda kokku toote kuumade osade ja kööginõudega tootel. Gaasivooliku kahjustamise tõttu võib tekkida plahvatusoht.
- Pärast toote gaasiühenduse loomist kontrollige kindlasti, kas on gaasi lekkeid. Veenduge, et gaasi lekkeid pole. Gaasilekke korral ärge toodet kasutage.

1.7 Kasutusohutus

- Veenduge pärast iga kasutuskorda, et olete seadme välja lülitanud.
- Kui te ei kasuta toodet pikemat aega, ühendage see lahti või lülitage vool kaitsmekarbit välja. Sulgege peamine gaasikraan.
- Ärge kasutage toodet, kui see puruneb või saab kasutamise ajal kahjustada. ühendage toode vooluvõrgust lahti. Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.
- Ärge kasutage seadet, kui esiukse klaas on eemaldatud või pragunenud. Vastasel juhul on vigastuste ja keskkonnakahjustuste oht.
- **HOIATUS:** Kui plaadipliit on pragunenud, ühendage toode elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti.
- **HOIATUS:** Kui pliidi klaaspind on katki:

Lülitage välja kõik gaasi- ja (vajaduse korral) elektripliidid. ühendage toode vooluvõrgust lahti.

- Ärge puudutage seadme pinda.
- Ärge kasutage seadet.
- Ärge astuge mingil põhjusel seadme peale.

- Ärge kunagi kasutage toodet, kui Teie otsustusvõime või koordinatsioon on häiritud alkoholi ja/või narkootikumide tarvitamise tõttu.
- Süttivaid esemeid ei tohi hoida toiduvalmistamiskohas ega selle ümbruses. Vastasel juhul võivad need põhjustada tulekahju.
- Ahjukäepide pole käterätikuivati. Seadme kasutamisel ärge riputage käepidemele rätikuid, kindaid ega muud sarnast tekstiili.
- Seadme ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ukse avamisel/sulgemisel ärge haarake hingedega osast.
- See toode ei sobi kasutamiseks kaugjuhtimispuldi ega välise kellaga.

1.8 Hoiatused temperatuuri kohta

- **HOIATUS:** Kui toode on kasutusel, on toode ja selle juurdepääsetavad osad kuumad. Tuleb vältida seadme ja kuumutuselementide puudutamist. Alla 8-aastaseid lapsi tuleb hoida tootest eemal, kui nad ei ole pidevalt järelevalve all.

- Ärge asetage toote lähedusse tuleohtlikke/plahvatusohtlikke materjale, sest töö ajal on pinnad kuumad.
- Hoidke ahju ukse avamisel küpsetamise ajal või selle lõpus distantsti. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
- Töö ajal on toode kuum. Tuleb vältida kuumenenud osade, seadme sisepindade ja kuumutuselementide puudutamist.
- Toote käsitlemisel kandke alati kuumakindlaid ahjukindaid.
- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke esemeid toiduvalmistamispiinadadel.

1.9 Tarvikute kasutus

- On oluline, et traatrest ja ahjuplaat asetseksid traatriiulitele õigesti paigutatud. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest „**Tarvikute kasutus**”.
- Sulgege ahju uks pärast tarvikute täielikku toppimist küpsetusruumi, sest vastasel juhul võivad need tabada ukse klaasi ja seda kahjustada.

1.10 Toiduvalmistamise ohutus

- **HOIATUS:** Toiduvalmistamise protsessi tuleb jälgida. Lühiajalisi toiduvalmistamise protsesse tuleb jälgida pidevalt.
- **HOIATUS:** Tahke või vedela õliga toiduvalmistamisel on ohtlik pliidiplaadi juurest lahkuda, kuna see võib põhjustada tulekahju. Ärge kunagi proovige kustutada tulekahju veega. Ühendage toode vooluvõrgust lahti ja katke leegid tulekindla katte või riidega.
- Olge ettevaatlik oma roogades alkoholi kasutades. Alkohol aurustub kõrgel temperatuuril ja võib tekitada tulekahju, kuna see võib kuumenenud pindadega kokku puutudes süttida.
- Toidualal olevad toidujäägid, näiteks õli, võivad süttida. Puhastage need jäägid enne toiduvalmistamist.
- Toidumürgituse oht: Ärge hoidke toitu ahjus rohkem kui tund enne ja pärast toiduvalmistamist. Vastasel korral võib see põhjustada toidumürgitust või haigusi.

- Ärge soojendage ahjus suletud konserve ega klaaspurke. Konserv/purk võib tõusva rõhu tõttu lõhkeda.
 - Ärge asetage küpsetusplaate, taldrikuid ega alumiiniumfooliumi otse ahju põhjale. Akumuleeritud kuumus võib kahjustada ahju põhja.
- Arvestage rasvase pärgamendipaberi või sarnaste materjalide kasutamisel järgmisi ettevaatusabinõusid:
- Asetage rasvakindel paber kööginõusse või ahju tarvikule (ahjuplaadile, traatrestile jne) koos toiduga ja asetage see eelkuumutatud ahju.
 - Et vältida ohtu, et ahju kütteelemendid võivad puudutada ja takistada kuuma õhu liikumist, eemaldage kõik üleliigsed rasvapaberi osad, mis ripuvad tarvikute või mahutite küljes. Ärge kasutage rasvakindlat paberit ahju temperatuuril, mis on kõrgem kui tootja poolt määratud maksimaalne kasutustemperatuur. Ärge kunagi asetage rasvakindlat paberit ahju põhjale.
 - Ärge asetage seda eelsoojendamise ajal tarvikute peale.
 - Vajutage alati taldrikuga või sarnase esemega alla, et materjal ei lendaks ahjus oleva õhuringluse tõttu ringi.
 - Katke ainult vajalik pind salve sees.
 - Pärast igat kasutamist tuleb salve puhastada ja salves kasutatud rasvapaber või muud sarnased materjalid asendada. Vastasel juhul võivad kandikule tilkuvad vedelikud põhjustada suitsetamist või isegi leekide süttimist.
 - Toote kaane avamisel tekib õhuvool. Rasvakindel paber võib sattuda kokkupuutesse kütteelementidega ja süttida.
 - Kui kasutate praadimiseks grillirestikut, tuleks alumisele restile asetada salv. Vastasel juhul võivad ahjupõhjale tilkuvad toiduõli ja muud komponendid tekitada tugevat suitsu ja põhjustada tulekahju.
 - Asetage kööginõud pliidiplaadi ala keskele. Veenduge, et kööginõuga pliidiplaadi leek ei ulatu väljaspoole kööginõu põhja alt.

1.11 Hooldus- ja puhastusohutus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võite saada elektrilöögi!
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.

2 Keskkonnajuhised

2.1 Jäätmedirektiiv

2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine

See toode vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL) Sellel tootel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) klassifikatsioonisümbol.



See toode on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mida on võimalik taaskasutada ja mis sobivad taaskasutamiseks. Seetõttu ärge visake toodet selle

kasutusaja lõpus ära koos olme- ja muude jäätmetega. Viige see elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Nende kogumispunktide kohta võite küsida teavet kohalikul omavalitsuselt. Seadme õige utiliseerimine aitab vältida negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

- Ärge kasutage ahju esiukse ja ahju ülemise ukse klaasi (kui see on varustatud) puhastamiseks karmi abrasiivseid puhastusvahendeid, metallkammi, küürimislappi, nõudepesudraati või pleegitusvahendit. Need materjalid võivad põhjustada klaaspindade kriimustamist ja purunemist.

Vastavus RoHS direktiivile:

See toode, mille te ostate, vastab Euroopa Liidu RoHS direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis määratletud kahjulikke ja keelatud materjale.

2.2 Pakendi teave

Toote pakkematerjalid on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest vastavalt meie riiklikele keskkonnanäeskirjadele. Ärge visake pakendijäätmeid samasse kohta koos olme- ja muude jäätmetega, vaid viige need kohalike omavalitsuste poolt loodud pakendimaterjalide kogumispunktidesse.

2.3 Soovitused energiasäästuks

EL 66/2014 kohaselt leiate energiatõhususe teave seadmega kaasasolevalt kviitungilt.

Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogiliselt ja energiat säästvamal viisil.

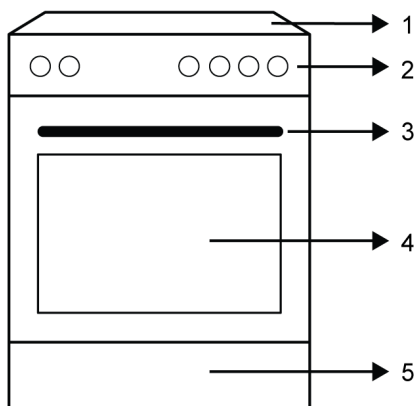
- Sulatage külmutatud toit enne küpsetamist.
- Ahjus kasutage tumedaid või emailitud anumaid, mis edastavad soojust paremini.
- Eelsoojendage alati, kui see on retseptis või kasutusjuhendis täpsustatud. Ärge avage ahjuust sageli küpsetamise ajal.

- Pikaajalisel küpsetamisel lülitage seade välja 5-10 minutit enne küpsetamise lõppaega. Saate jääksoojust kasutades säästa kuni 20% elektrienergiast.
- Üritage valmistada ahjus korraga rohkem kui üks roog. Saate kahte rooga samal ajal valmistada, asetades traatrestile kaks keedunõu. Lisaks, kui valmistate oma toite üksteise järel, säästab see energiat, kuna ahi ei kaota oma soojust.
- Võtke arvesse pottide/pannide ja kaante valikul pliidiplaadi ala suurust. Valige alati õige suurusega pott oma roogade jaoks. Vale suurusega mahutite puhul kulub rohkem energiat kui tegelikult vaja.
- Hoidke pliidiplaadi küpsetamise alasid ja pottide põhjasid puhtana. Mustus vähendab soojusülekannet küpsetamise ala ja poti põhja vahel.

3 Teie toode

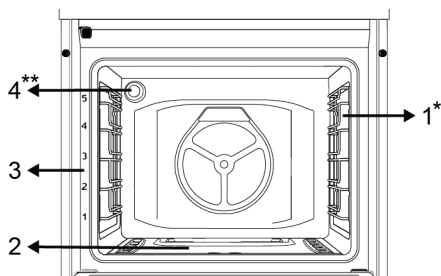
Sellest jaotisest leiate toote juhtpaneeli ülevaate ja põhilised kasutusvõimalused. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

3.1 Toote tutvustus



- 1 Hobuse osa
- 2 Kontrollpaneel
- 3 Käepide
- 4 Uks
- 5 Alumine osa

3.1.1 Toiduvalmistamise seade

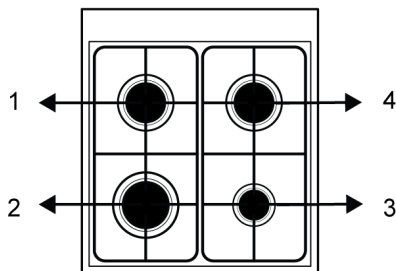


- 1 Traadist riiulid *
- 2 Gaasiahju põleti
- 3 Riiulite positsioonid
- 4 Lamp **

* Varieerub olenevalt mudelist. Teie toode ei pruugi olla varustatud traatrestiga. Pildil on näitena toodud traatrestiga toode.

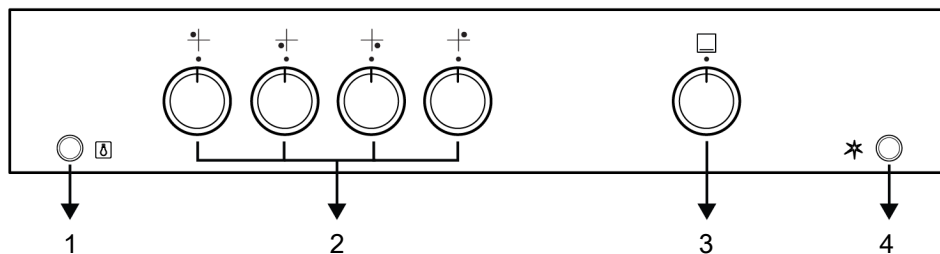
** Varieerub olenevalt mudelist. Teie toode ei pruugi olla varustatud lambiga või lambi tüüp ja asukoht võivad erineda joonisel kujutatust.

3.1.2 Hobuse osa



- 1 Tagumine vasakpoolne - Tavaline põleti
- 2 Eesmine vasakpoolne - Kiirpõleti
- 3 Eesmine parempoolne - Lisapõleti
- 4 Tagumine parempoolne - Tavaline põleti

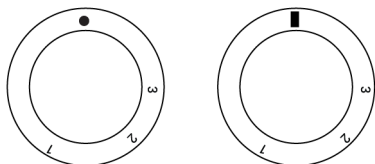
3.2 Ahju juhtpaneeli tutvustamine



- 1 Valgustinupp
3 Ahju juhtnupp

- 2 Pliidiplaadi juhtnupud
4 Süütenupp

Ahju juhtnupp



● ■ Väljas asend

1-3 Ahju gaasitasemed

Saate oma ahju juhtida ahju juhtnupuga. Väljalülitatud asendis (ülemine) ahju gaasi ei anta. Pärast ahjupõleti süütamist saate küpsetada, reguleerides nupul gaasitaset.

Pliidiplaadi juhtnupud

Pliidiplaati saab juhtida pliidi juhtnuppude abil. Iga nupp käitab vastavat põletit. Juhtpaneelil olevatest sümbolitest võite järeldada, millist põletit see juhib.

Süütenupp

Seda kasutatakse teie ahju süütamiseks. Elektrikatkestuse korral süütenupp ei tööta. Selle nupuga saate süüdata ka pliidi põletit.

Valgustinupp

Lambi nupuga saate ahju lambi sisse ja välja lülitada. Elektrikatkestuse korral lamp ja lambinupp ei tööta.

3.3 Toote tarvikud

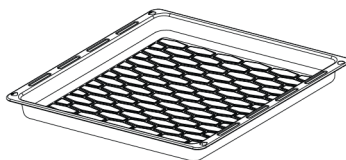
Teie tootes on mitmesuguseid tarvikuid. Selles jaotises on saadaval tarvikute kirjeldus ja õige kasutamise kirjeldused.

Sõltuvalt toote mudelist on kaasas olev tarvik erinev. Kõik kasutusjuhendis kirjeldatud tarvikud ei pruugi teie tootes saadaval olla.

i Teie seadme sees olevad kandikud võivad kuumuse mõjul deformeeruda. See ei mõjuta funktsionaalsust. Deformatsioon kaob, kui plaat jahutatakse.

Standardne salv

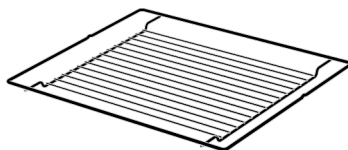
Seda kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ja suurte tükkide praadimiseks.



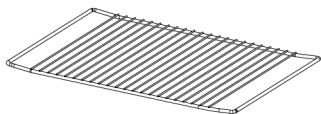
Traatgrill

Seda kasutatakse praadimiseks või küpsetatava, praaditava ja hautava toidu soovitud riulile asetamiseks.

Traatriuliga mudelitel :



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

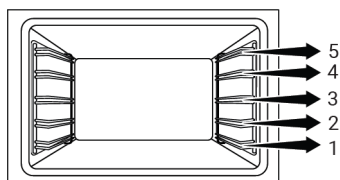


3.4 Toote lisaseadmete kasutamine

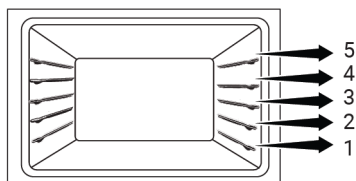
Toiduvalmistamise riiulid

Küpsetusalal on 5 riiuasiendit. Ahju esipaneelil olevatelt numbritelt näete ka riiulite järjekorda.

Traatriiuliga mudelitel :



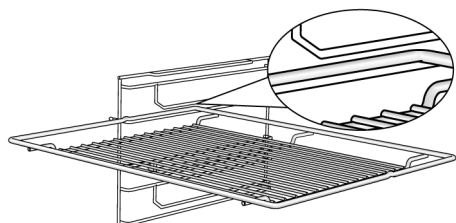
Ilma traatriiuliteta mudelitel :



Traatresti asetamine küpsetusriiulitele

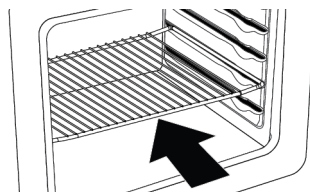
Traatriiuliga mudelitel :

Väga oluline on asetada traatvõre õigesti traadipoolsetele riiulitele. Traatresti soovitud riiulile asetades peab avatud osa olema esiküljel. Parema küpsetamise tagamiseks tuleb traatrest kinnitada traatriiuli peatuskohta. See ei tohi minna üle peatuspunkti, et kokku puutuda ahju tagaseinaga.



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

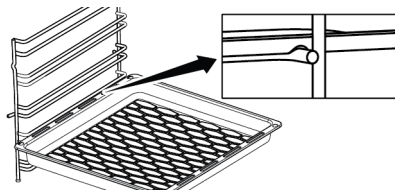
Väga oluline on asetada traatrest korralikult külgriiulitele. Traatrestil on riiulile asetamisel üks suund. Traatresti soovitud riiulile asetades peab avatud osa olema esiküljel.



Kandiku asetamine küpsetusriiulitele

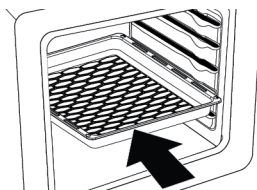
Traatriiuliga mudelitel :

Samuti on oluline asetada kandikud õigesti traadipoolsetele riiulitele. Kandiku soovitud riiulile asetamisel peab selle hoidmiseks mõeldud pool olema esiküljel. Paremaks küpsetamiseks tuleb alus kinnitada traatriiulil olevale peatuspesale. See ei tohi minna üle peatamispeasa, et puutuda kokku ahju tagaseinaga.



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

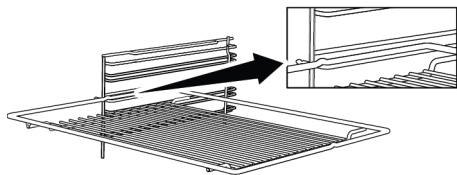
Samuti on oluline asetada kandikud korralikult külgriiulitele. Salvel on riiulile asetamisel üks suund. Kandiku soovitud riiulile asetamisel peab selle hoidmiseks mõeldud pool olema esiküljel.



Traatresti peatamisfunktsioon - Traatriiuliga mudelitel

See on peatamisfunktsioon, mis takistab traatvõre traatriiulist välja kukkumist. Selle funktsiooniga saate oma toidu lihtsalt ja turvaliselt välja võtta. Traatvõre

eemaldamise ajal saate seda edasi
tõmmata, kuni see jõuab peatumispunkti.
Selle täielikuks eemaldamiseks peate selle
punkti ületama.



3.5 Tehniline kirjeldus

Üldised kirjeldused	
Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	850 /500 /600
Pinge/Sagedus	220-240 V ~ 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Gaasi kogutarbimine (kW)	10,4 kW (756 g/h - G30)
Ahju tüüp	Gaasiahi
Ahju gaasi tarbimine	2,5 kW (182 g/h - G30)

Toiduvalmistamise tsoonid

Eesmine vasakpoolne	Kiirpõleti
Võimsus	2,9 kW (211 g/h - G30)

Eesmine parempoolne	Lisapõleti
Võimsus	1,0 kW (73 g/h - G30)

Tagumine vasakpoolne	Tavaline põleti
Võimsus	2,0 kW (145 g/h - G30)

Tagumine parempoolne	Tavaline põleti
Võimsus	2,0 kW (145 g/h - G30)

Gaasi tüüp/rõhk, millega toode on seadistatud:

G20 20 mbar

Gaasitoote kategooria

Kat. II 2H3B/P

Cat II 2ELs3B/P

Kat. I 2H

Gaasitüübid/rõhud, milleks toodet saab muundada:

G2 350 13 mbar

G30 30 mbar

G30 37 mbar



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.



Selles juhendis olevad joonised on skemaatilised ja ei pruugi täpselt teie tootega ühtida.



Toote etiketil või sellega kaasasolevas dokumentatsioonis märgitud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Need väärtused võivad erineda sõltuvalt toote töö- ja keskkonnatingimustest.

Riigi gaasikategooriad/tüübid/rõhk

Allpool esitatud tabelist leiate gaasi tüübi, rõhu ja gaasikategooria, mida saab kasutada riigis, kus toode paigaldatakse.

RIIKLIKUD KOODID	KATEGOORIA		GAASI TÜÜP JA RÕHK			
FR	Kat. II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Kat. II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Kat. II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Kat. II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Kat. II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Kat. II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EI	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

RIIKLIKUD KOODID	KATEGOORIA		GAASI TÜÜP JA RÕHK			
			G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Kat. I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Kat. I	2H	G20,20 mbar			
LV	Kat. I	2H	G20,20 mbar			
LU	Kat. I	2E	G20,20 mbar			
BG	Kat. I	2H	G20,20 mbar			
	Kat. I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Kat. I	2H	G20,25 mbar			
	Kat. I	3B/P	G30,30 mbar			

Injektori tabel

Allolevas tabelis on toodud pihustite väärtused kõikide gaasitüüpide põlevmaterjalide jaoks gaasi muundamiseks. Pihusti väärtuste saamiseks vaadake tehnilist tabelit gaasitüüpide kohta, mida saate vastavalt oma põlevmaterjalidele ja riigile teisendada. Injektorid ei pruugi teie tootega kaasas olla. Saate selle hankida volitatud teenindusest või kohast, kust toote ostsite.

Toiduvalmistamise tsoonid									
Võimsus	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25,3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

Gaasiahi									
Võimsus	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25,3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
2,5 kW	116	77	135	128	107	116	146	73	66

4 Paigaldamine

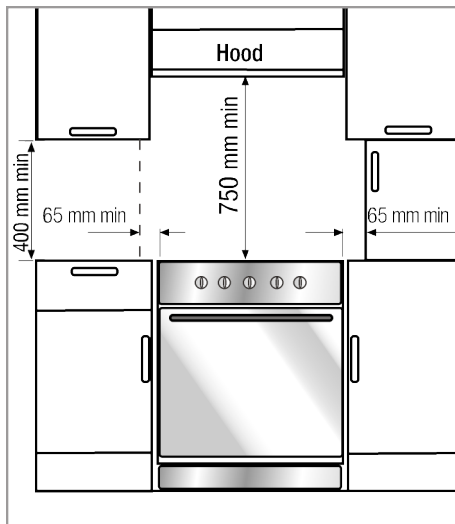
⚠ Üldhoiatused

- Pöörduge toote paigaldamiseks lähima volitatud teenindusagentuuri poole. Veenduge, et elektri- ja gaasiinstallatsioonid on paigas, enne kui helistate volitatud teenindajale, et toode oleks kasutusvalmis. Kui see ei ole sobiv, kutsuge kvalifitseeritud elektrik ja paigaldaja vajalike tööde läbiviimiseks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad mittevõitatud isikute teostatud toimingutest, mis võivad samuti garantii kehtivust tühistada.
- Klient vastutab toote paigalduskoha ettevalmistamise eest ning elektri- ja/või gaasivarustuse ettevalmistamise eest.
- Toote paigaldamisel tuleb järgida kohalikes elektri- ja/või gaasiinstallatsiooni käsitlevates standardites sätestatud eeskirju (seaduslikud paigaldusreeglid)./Punkt
- Kontrollige enne paigaldamist, kas seade on kahjustatud. Ärge paigaldage seadet, kui see on kahjustada saanud. Kahjustatud tooted ohustavad teie ohutust.

4.1 Õige paigalduskoht

- Asetage toode kõvale pinnale, sest toote all on õhukanalid. Seda ei tohi asetada alusele või pjedestaalile. Toote jalad ei tohi vajuda pehmetele pindadele, nt vaipadele jne.
- Köögipõrand peab olema võimeline kandma seadme raskust ja lisaks veel köögitarvete, küpsetusvahendite ja toidu kaalu.
- See toode kuulub klassi 1 vastavalt standardile EN 30-1-1. Seda saab paigutada köögi seinte, köögimööbli või mis tahes muu toote külge mis tahes mõõtnes tagant ja ühest servast. Teisel pool asuv köögimööbel või -seadmed võivad olla ainult sama suured või väiksemad.

- Seda võib kasutada mõlemal küljel asuvate kappidega, kuid selleks, et pliidiplaadi tasapinnast oleks vähemalt 400 mm kaugus, peab seadme ja mis tahes seina, vaheseina või kõrge kapi vahel olema 65 mm vahemaa.

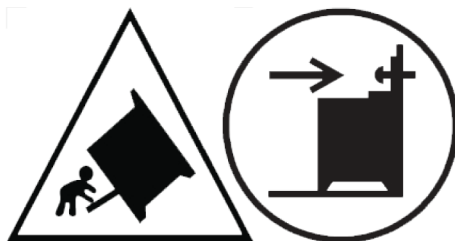


- Seda saab kasutada ka vabalt seisvas asendis. Lubage minimaalne kaugus 750 mm pliidi pinnast kõrgemal.
- Kui pliidi kohale tuleb paigaldada pliidi puhasti, vaadake pliidi puhasti tootja juhiseid paigalduskõrguse kohta (min. 650 mm).
- Seadme kõrval olev köögimööbel peab olema kuumakindel (vähemalt 100 °C).

Turvakett

Seade tuleb kindlustada ülekaalu vastu, kasutades ahju kaasasolevat turvaketti.

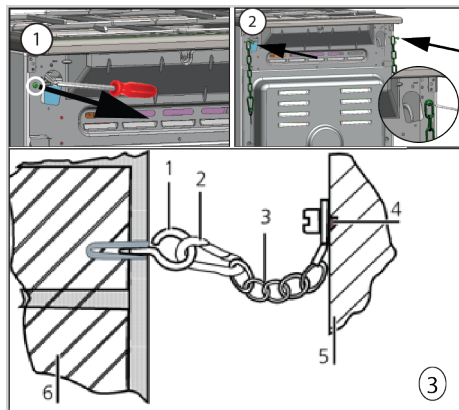
Hoiatus - kallutusoh!



Hoiatus: Seadme ümbermineku vältimiseks tuleb paigaldada see stabiliseerimisvahend. Vaadake paigaldusjuhendit.

Kui teie tootel on 2 turvaketti;

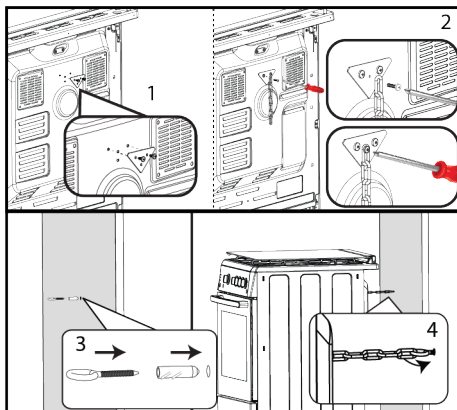
Kinnitage konks (1) sobiva tapiga köögi sein külge (6) ja ühendage lukustusmehhanismi (2) abil konksu külge turvakett (3).



- 1 Konks
- 2 Lukustusmehhanism
- 3 Ohutusahel
- 4 Kinnitage kett kindlalt toote tagaosale külge
- 5 Toote tagaosale
- 6 Köögi sein

Kui teie tootel on 1 turvaketti;

Seade tuleb kindlustada ülekaalu vastu, kasutades ahju kaasasolevat turvaketti. Järgige pildil olevaid samme, et kinnitada turvakett toote külge.



i Stabiilsuskett peab olema võimalikult lühike, et vältida ahju kallutamist ettepoole ja diagonaal, et vältida ahju külgmist kallutamist. Stabiilsuskett on mõeldud pliidle, millel puudub klambrite kinnitamisava.

Ruumi ventilatsioon

Kõik ruumid vajavad avatavat akent või samaväärset ning mõned ruumid vajavad ka püsivat ventilatsiooni. Põlemisõhk võetakse ruumiõhust ja heitgaasid paisatakse otse ruumi. Hea ventilatsioon on seadme ohutuks tööks hädavajalik.

Ruumid, mille ukсед ja/või aknad avanevad otse väliskeskkonda

Otse väliskeskkonda avanevate uste ja/või akende ventilatsiooniava peab olema mõõtmetega, mis on esitatud alljärgnevas tabelis, mis põhineb seadme kogu gaasivõimsusel (seadme kogu gaasivõimsus on esitatud käesoleva kasutusjuhendi tehniliste andmete tabelis). Kui ukсед ja/või aknad ei ole varustatud seadme kogu gaasitarbimisele vastava ventilatsiooniavaga vastavalt allpool esitatud tabelile, siis peab ruumis kindlasti olema täiendav fikseeritud ventilatsiooniava, et tagada seadme kogu gaasitarbimisele vastava minimaalse ventilatsiooninõude täitmine. Fikseeritud ventilatsiooniava võib sisaldada

olemasolevate õhupiirete avasid, väljatõmbekapuute kanalite avade mõõtu jne.

Gaasi kogutarbimine (kW)	Min. ventilatsiooniava (cm ²)
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

Ruumid, millel ei ole avatavaid uksi ja/või aknaid, mis avanevad otse väliskeskonda

Kui ruumis, kuhu seade on paigaldatud, ei ole otse väliskeskonda avanevat ust ja/või akent, tuleb otsida muid tooteid, mis kindlasti tagavad fikseeritud, reguleerimata ja sulgemata ventilatsiooniava, mis vastab seadme kogu gaasitarbimisele vastavale minimaalsele ventilatsiooniavale, nagu on näidatud eespool esitatud tabelis. Samuti tuleks järgida asjakohaseid ehitusnõudeid. Kui ruumis või siseruumis on rohkem kui üks gaasiseade, tuleb lisaks ülaltoodud tabelis esitatud nõuetele ette näha täiendava ventilatsioonipind. Täiendava ventilatsiooniala suurus peab vastama teiste gaasiseadmete eeskirjadele. Samuti peab seadme paigaldusruumi sisekeskkonda avaneva ukse alumises servas olema vähemalt 10 mm suurune vahemaa. Te peate tagama, et sellised esemed nagu vaibad ja muud põrandakatted jms ei mõjutaks ukse sulgemisel ruumi.

Pliit võib asuda köögis, köök-söögisalis või magamistoas, kuid mitte ruumis, kus on vann või dušš. Pliiti ei tohi paigaldada vähem kui 20 m³ suurusesse voodikohta.

Ärge paigaldage seda seadet maapinnast madalamal asuvasse ruumi, kui see ei ole vähemalt ühelt küljelt maapinnale avatud.

4.2 Elektriline ühendus

⚠ Üldhoiatused

- Enne elektriühendusega seotud tööde alustamist lahutage seade elektrivõrgust. Võib tekkida elektrilöögi oht.
- Ühendage toode maandatud pistikupessa/liiniga, mis on kaitstud sobiva võimsusega minikaitselülitiga, nagu on märgitud tabelis "Tehnilised andmed". Olenemata sellest, kas seade on ühendatud trafoga või ilma, laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul. Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis tekivad toote kasutamisel ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduspaigalduseta.
- Toote võib elektrivõrku ühendada ainult volitatud ja kvalifitseeritud isik ning toote garantii algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis võivad ilmuda volitamata isikute teostatud toimingute tagajärjel.
- Elektri kaablit ei tohi purustada, voltida, kinni suruda ega puudutada toote kuuma osa. Kui toitejuhe on kahjustada saanud, peab selle asendama selle tootja või tema teeninduspartner Vastasel juhul võib tulemuseks olla elektrilöök, lühis või tulekahju!
- Toiteallika andmed peavad vastama toote tüübisildil täpsustatud andmetele. Märgistusplaat on nähtav kas siis, kui seadme uks või alumine kate on avatud, või asub see sõltuvalt seadme tüübist seadme tagaseinas.
- Toitejuhtme pistik peab pärast paigaldamist olema kergesti ligipääsetav (ärge viige seda pliidi kohal). Ärge kasutage toitepistikupesasid või mitmepistikupesasid vooluühenduses.
- ja peab kasutama ahju jaoks sobivat pistikupesa/liini ja pistikut. Kui toote voolupiirangud on pistiku ja pistikupesa voolu kandevõimest väljas, tuleb toode

ühendada otse fikseeritud elektripaigaldise kaudu, ilma et kasutataks pistikut ja pistikupesa.

Kui teie seadmel on toitekaabel ja pistik:

Ühendage seade elektrivõrku, ühendades selle maandatud pistikupesasse.

4.3 Gaasiühendus

⚠ Üldhoiatused

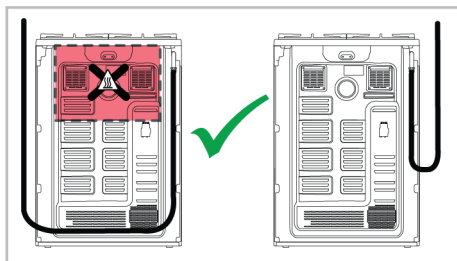
- Kui seadme paigaldust, remonti või ühendust teostab volitamata/loata/ebapädev isik või tehnik, võib tekkida plahvatus-, tule- ja mürgistusohu.
- Enne toote paigaldamist veenduge, et kohalikud jaotustingimused (gaasitüüp ja -rõhk) ja toote gaasi seadistus vastab nendele tingimustele. Gaasi reguleerimise tingimused ja toote väärtused asuvad etikettidel (või tüübisildil).
- Kui Teie riigi kood ei ole sildil, järgige oma riigi kohalikke tehnilisi juhiseid gaasiühenduse ja ümbermineku kohta.
- Toote tohib gaasivõrku ühendada ainult volitatud/litsentseeritud/pädev isik või tehnik.
- Tootja ei vastuta volitamata/litsentsita/ebapädeva isiku või tehniku teostatud toimingutest tuleneva kahju eest.
- Enne mis tahes gaasiseadme paigaldustöödega alustamist ühendage toode gaasivõrgust lahti. Võib tekkida plahvatusoht!
- Kui Teil on vaja oma toodet hiljem kasutada teistsuguse gaasiga, peate konsulteerima volitatud/litsentseeritud/pädeva isiku või tehnikuga, kes valmistab vastava ümberehituse protseduuri.
- Veenduge, et gaasiühenduse tihedust kontrollitakse pärast iga kasutuskorda. Tootja ei vastuta volitamata/ebapädeva isiku poolt teostatud gaasiühenduse või ümberehituse tagajärjel tekkida võiva gaasilekke tõttu tekkida võivate kahjude eest.

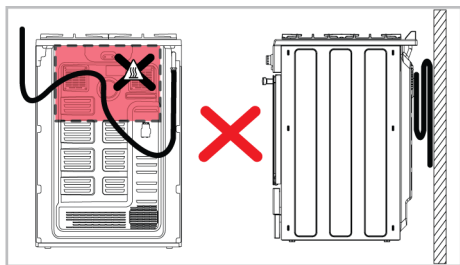
Tuleoht:

- Kui Te ei teosta ühendust vastavalt allpool toodud juhistele, tekib gaasilekke ja tuleoht. Meie ettevõtte ei vastuta sellest tulenevate kahjude eest.
- Gaasiühenduse peab teostama ainult volitatud/litsentsiga/pädev isik või tehnik.
- Veenduge, et gaasiühenduses kasutatav gaasivoolik vastab kohalikele gaasistandarditele.
- Paindlik gaasivoolik tuleb ühendada nii, et see ei puutuks kokku ümbritsevate liikuvate osade ja kuumade pindadega (näidatud joonistel allpool) ning ei jääks liikuvate osade liikumise ajal kinni. (nt sahtlid) Pealegi ei tohiks seda paigutada kohtadesse, kus seda võidakse kokku suruda.
- Ärge liigutage toodet pärast gaasiühenduse lõpuleviimist. Selle teisaldamisel võib tekkida gaasilekke oht.
- Gaasiühenduse teostamisel ja ümberehitamisel tuleb kasutada mutrivõtit.

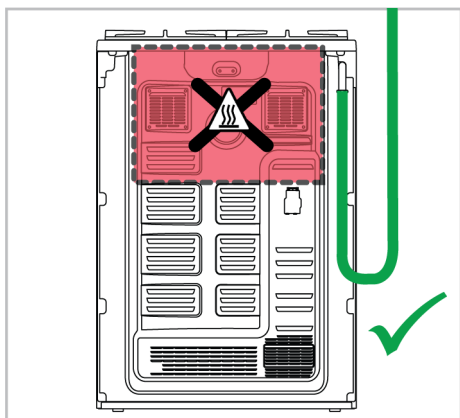
Gaasiühenduse külje valimine

- Gaasivoolik tuleb ühendada järgmiselt: ühendamisel tuleb teha pöördeid laia nurga all, vältimaks võimalikku purunemist ja murdumist.
- Gaasivoolikut ei tohi purustada, kokku voltida, pigistada, puudutada teravate nurkadega ega see tohi puutuda kokku toote kuumade osade ja kööginõudega tootel. Gaasivooliku kahjustamise tõttu võib tekkida plahvatusoht!
- Gaasivoolik ei tohi kokku puutuda osadega, mille temperatuur võib tõusta 70 C üle toatemperatuuri.

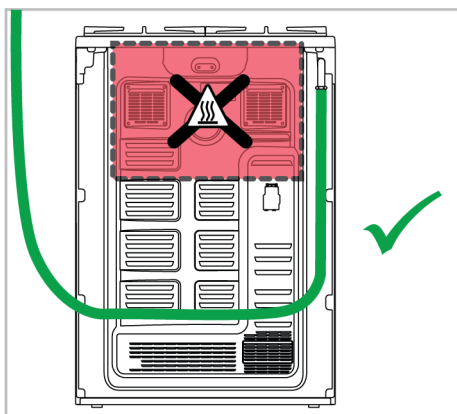
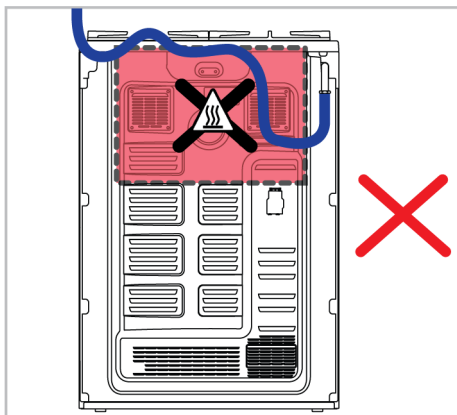
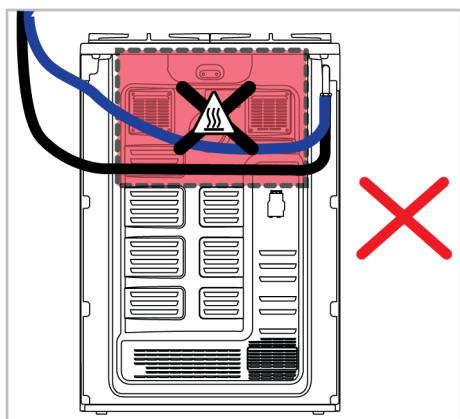




- Enne gaasitoitega ühendamist veenduge, et gaasitoide ja gaasivooliku väljalaskeava asuvad samal küljel.



- Kui gaasivooliku väljalaskeava ja gaasivõrk ei asu samal küljel, veenduge, et voolik ei liigu ühendamisel läbi kuumu ala.



Gaasiühenduse osad

Osad ja tööriistad, mis võivad olla vajalikud gaasiühenduseks, on esitatud allpool. Sõltuvalt mudelist ei pruugi need osad olla tootega kaasas. Kasutatavad gaasiühenduste osad võivad erineda vastavalt gaasi tüübile ja riigi eeskirjadele. Lekkevastane tihend:



Ühendustükk EN 10226 R1/2":



Litmik vedelgaasi jaoks (G30,G31):



Gaasi väljalaske liitmik:



Pimekork:

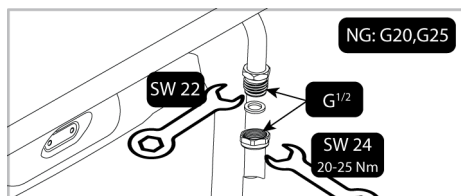


Gaasiühenduse teostamine - maagaas

- Maagaasi paigaldus tuleb enne toote paigaldust sobivalt ette valmistada. Tootega ühendatava gaasisüsteemi väljalaskeava juures peab olema maagaasiventil.
- Veenduge, et maagaasiventil on kergesti ligipääsetav.
- Ühendage toode oma kodu maagaasisüsteemiga paindliku ja kohalikele standarditele vastava gaasivooliku abil.
- Gaasiühenduse loomisel tuleb kasutada uut tihendit.
- Gaasitoid peab olema ühendatud gaasitoru või turvavooliku kaudu, mille mõlemas otsas on keermestatud liitmikud.

EN ISO 228 G1/2" tüüpi ühendus

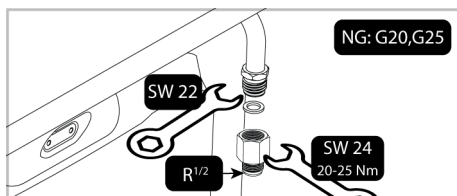
1. Asetage uus tihendustihend turvagaasivooliku/toru sisse. Veenduge, et tihend on õigesti paigaldatud.
2. Kinnitage gaasiliitmik seadme külge 22 mm mutrivõtmega ja asetage liitmik 24 mm mutrivõtmega liitmikku.



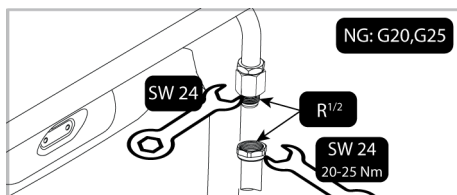
3. Pärast ühendamist tuleb liitmikku kontrollida lekete suhtes.

ISO 10226 G1/2" tüüpi ühendus

1. Paigaldage uus tihend liitmikku ja veenduge, et see on õigesti paigas.
2. Hoides toote gaasiühenduse väljalaskeava kinni 22 mutrivõtmega, ühendage liitmik 24 mutrivõtmega toote gaasi väljalaskeava külge ja pingutage korralikult kinni.



3. Asetage uus tihendustihend turvagaasivooliku/toru sisse. Veenduge, et tihend on õigesti paigaldatud.
4. Ühendage turvavooliku-/toru keermestatud osa 24 mm mutrivõtmega liitmiku külge ja pingutage korralikult kinni, hoides liitmikku paigal 24 mm mutrivõtmega.



5. Pärast ühendamist tuleb liitmikku kontrollida lekete suhtes.

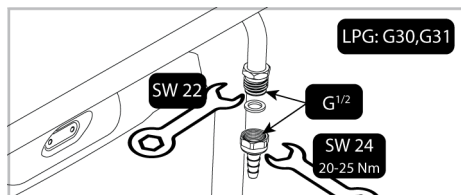
Gaasiühenduse teostamine - vedelgaas

- Teie toode tuleks ühendada nii, et see oleks gaasilekke vältimiseks gaasiühenduse lähedal.
- Enne gaasiühenduse loomist hankige plastmassist gaasivoolik ja sobiv paigaldusklamber. Plastmassist gaasivooliku siseläbimõõt peab olema 10 mm ja pikkus ei tohi olla üle 150 cm. Plastmassist voolik peab olema lekkekindel ja kontrollitav.

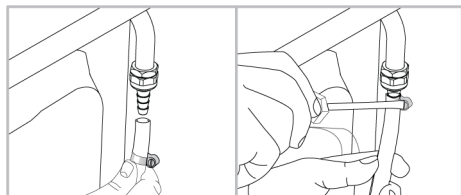
- Gaasiseadmete ja -süsteemide nõuetekohast toimimist tuleb korrapäraselt kontrollida. Regulaatorit, voolikut ja selle klambrit tuleb korrapäraselt kontrollida ja tootja soovitatud ajavahemike järel või vajaduse korral välja vahetada.
- Gaasiühenduse loomisel tuleb kasutada uut tihendit.
- Gaasiühendus peab toimuma gaasivooliku või püsiühenduse kaudu.

Ühendus klambriga (keermeta) gaasivoolikuga

1. Paigaldage uus tihend vedelgaasi liitmikku ja veenduge, et see on õigesti paigas.
2. Kinnitage toote gaasiühenduse väljalaskeava 22 mm mutrivõtmeaga, ühendage liitmik toote gaasi väljalaskeava 24 mm mutrivõtmeaga ja pingutage korralikult kinni.



3. Paigaldage kinnitusklamber gaasivooliku ühele otsale. Pehmendage gaasivooliku ots, mille külge olete kinnitanud klambri. Selleks pange see üheks minutiks keevasse vette.
4. Sisestage pehmendatud gaasivoolik lõpuni liitmiku sisse. Pingutage klamber kindlalt kruvikeerajaga.



5. Pärast ühendamist tuleb liitmikku kontrollida lekete suhtes.

Ühenduskoha lekkek kontroll

- Veenduge, et kõik toote nupud on asendis „Väljas“. Veenduge, et gaasivool on vaba. Valmistage seebivaht ja kandke seda gaasilekke kontrollimiseks vooliku ühenduskohale.
- Gaasilekke korral seebistatud osa hakkab vahutama. Sellisel juhul kontrollige veel kord gaasiühendust.
- Seebi asemel saab gaasilekke kontrollimiseks kasutada kaubanduslikult saadaolevaid pihuseid.
- Gaasilekke korral sulgege gaasivarustus ja ventileerige ruum.
- Ärge kunagi kasutage gaasi lekke kontrollimiseks tikku või tulemasinat.

4.4 Toote paigutamine

1. Lükake toode kõigi seina poole.
2. Kinnitage toote külge ühendatud turvakett seina külge.
3. Reguleerige ahju jalad

Ahju jalgade reguleerimine

Kasutamise ajal tekkivad vibratsioonid võivad põhjustada toiduvalmistamisnumate liikumist. Seda ohtlikku olukorda saab vältida, kui toode on tasane ja tasakaalustatud.

Teie enda ohutuse tagamiseks veenduge, et toode on tasane, reguleerides neli jalga allosas vasakule või paremale keerates ja joondades need tööpinna tasandile.

Lõppkontroll

1. Ühendage toode uuesti vooluvõrku.
2. Kontrollige elektrilisi funktsioone.
3. Avatud gaasivarustus.
4. Kontrollige, kas gaasiühendused on kindlalt kinnitatud ja kas on lekkeid.
5. Süüdake põletid ja kontrollige leegi väljanägemist.



Leek peab olema sinine ja korrapärase kujuga. Kui leek on kollakas, kontrollige, kas põleti kork istub kindlalt või puhastage põleti.

4.5 Gaasi muundamine

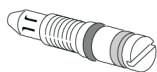
⚠ Üldhoiatused

- Enne mis tahes gaasiseadme paigaldustöödega alustamist ühendage toode gaasivõrgust lahti. Võib tekkida plahvatusoht!
- Kõik gaasiinjektorid tuleb välja vahetada ja gaasikraanide põlemise reguleerimine tuleb teha vähendatud vooluhulga asendis, et toode oleks sobilik teise gaasiga kasutamiseks.
- Pärast gaasitüübi muutmist tuleb varukoti uus gaasitüübi etikett kleepida juba toote tagaküljel oleva senise etiketi peale.
- Teie tootele sobivad muud gaasitüübid ja gaasikategooriad riigiti on esitatud jaotises "Riikide gaasikategooriad/ tüübid/rõhk". Vaadake sellest tabelist, millistele gaasitüüpidele saate oma piirkonnas üle minna. Te ei saa üle minna käesolevas tabelis loetlemata gaasitüüpidele.
- Toode ei pruugi sisaldada varupihustit, mis sobib gaasi tüübile, millele soovite üle minna. Pihusteid saab volitatud teenindusest või sealt, kust te toote ostsite.
- Pihusti väärtused ja gaasitüübid, mida tuleks põletite puhul kasutada, on esitatud jaotise lõpus. Tehke ümberkujundatava gaasitüübi ühendus, nagu on kirjeldatud gaasiühenduse osas.

Osad muu gaasitüübile üleminekuks

Allpool on esitatud osad ja tööriistad, mida üleminekuks võib vaja minna. Sõltuvalt mudelist ei pruugi need osad olla tootega kaasas.

Möödavoolukruvi otsik:

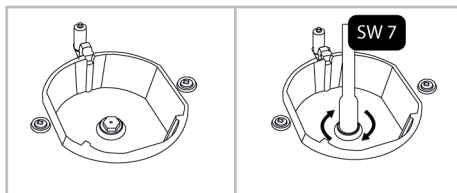


Põleti pihusti:

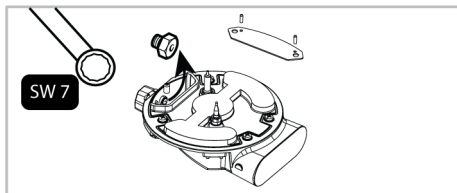


Põleti pihusti väljavahetus

1. Keerake kõik juhtnupud juhtpaneelil väljalülitatud asendisse.
2. Katke gaasivarustus.
3. Eemaldage panni toed, pliidipõletite kork ja pea.
4. Eemaldage põletite pihustid, keerates neid vastupäeva. (mutrivõti 7)



5. Kui Teie tootes on külgmise sisselaskepihustiga wok-põleti, eemaldage pihusti mutrivõtmega nr.7.



i Mõnede pliidipõletite puhul on pihusti kaetud metallosaga. See metallkaitse tuleb pihusti väljavahetamiseks eemaldada.

6. Paigaldage uued gaasipihustid. (pingutusmoment 4 Nm)
7. Kontrollige kõiki ühendusi, veendumaks, et need on turvaliselt ja korralikult paigas.

i Uute pihustite asukoht on märgitud nende pakendil või pihustite tabelis, kust saab vastavat teavet.

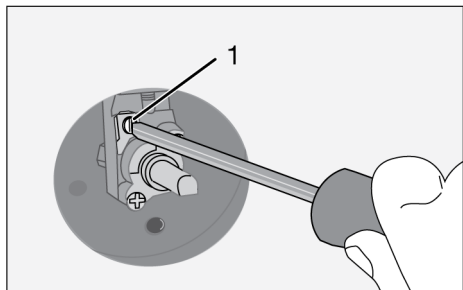
8. Pärast ühendamist tuleb süstikuid kontrollida lekete suhtes.



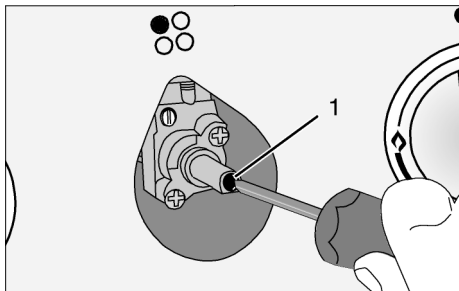
Kui ei ole tegemist ebanormaalse olukorraga, ärge püüdke gaasipõleti kraane eemaldada. Kui kraanide vahetamine on vajalik, peate kutsuma volitatud teenindaja või litsentseeritud tehniku.

Vähendatud gaasivooluhulga seadistus pliidikraanide jaoks

1. Süüdake reguleeritav põleti ja keerake nupp vähendatud asendisse.
2. Eemaldage gaasikraanilt nupp.
3. Kasutage vooluhulga reguleerimiskruvi reguleerimiseks sobiva suurusega kruvikeerajat.
4. Veeldatud naftagaasi (butaan - propan) puhul keerake kruvi päripäeva. Maagaasi puhul tuleb kruvi keerata üks kord vastupäeva.
 - ⇒ Tavaline sirge leegi pikkus vähendatud asendis peaks olema 6-7 mm.
5. Kui leek on soovitud asendist kõrgemal, keerake kruvi päripäeva. Kui see on väiksem, keerake vastupäeva.
6. Viimase kontrollimiseks viige põleti nii suure leegi kui ka vähendatud asendisse ja kontrollige, kas leek on sisse või välja lülitatud.
7. Sõltuvalt teie seadmes kasutatavast gaasikraani tüübist võib reguleerimiskruvi asend erineda.



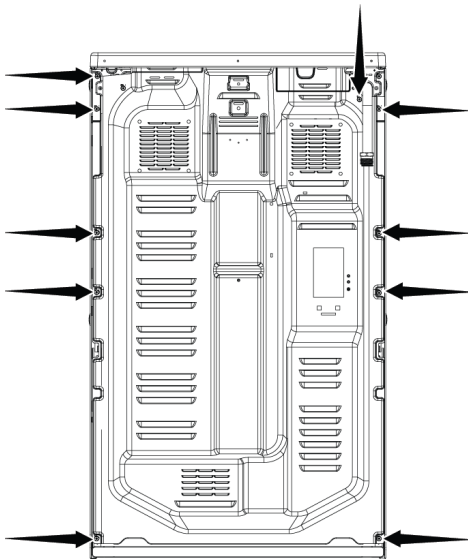
1 Vooluhulga reguleerimise kruvi



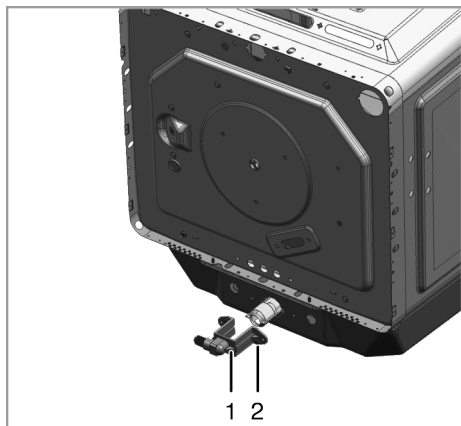
1 Vooluhulga reguleerimise kruvi

Pihusti vahetamine ahjupõletite vastu

1. Keerake kõik juhtnupud juhtpaneelil väljalülitatud asendisse.
2. Lülitage gaasivarustus välja.
3. Eemaldage tagaseinal asuvad kruvid.



4. Eemaldage 2 kruvi (2), mis asuvad injektori hoidikul (1).



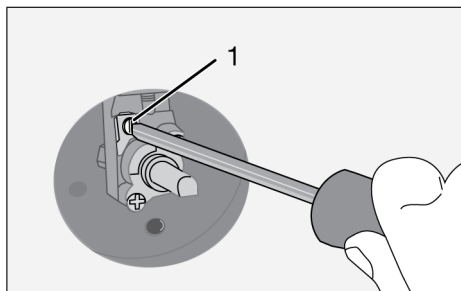
- 1 Injektori hoidik
2 Krugi

- Eemaldage injektori hoidik.
- Eemaldage pihusti pihustihoidikust, keerates seda vastupäeva.
- Paigaldage uus gaasipihusti.

Gaasiahju vähendatud voolu reguleerimine

Ahju nõuetekohase toimimise tagamiseks on ülimalt oluline möödavoolu reguleerimine uuesti kontrollida. Et tagada kasutajale maksimaalne turvalisus, tuleb neid toiminguid teha hoolikalt.

- Süüdake reguleeritav põleti ja keerake nupp kõrge leegi asendisse.
- Sulgege ahju uks ja oodake 10-15 minutit, kuni ahju on valmis seadistamiseks.
- Võtke nupp välja
- Pärast 15 minutit seadke ahju madalaimale tulele.

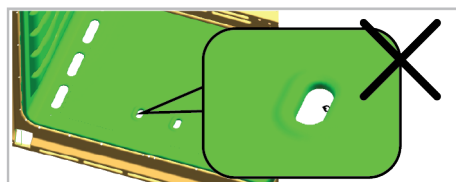
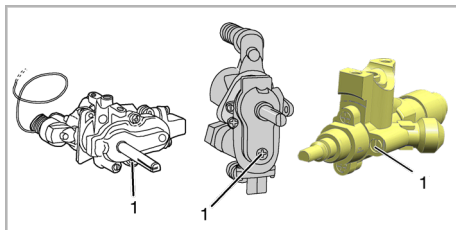


- Seadistage leegi pikkus 2 kuni 3 mm, kasutades selleks ahjukraanil olevat kruvi (1). Pööramine päripäeva vähendab leeki, pööramine vastupäeva suurendab leeki.

i Kui ahju gaasivoolukiirust ei saa seadistada nupu eemaldamisega, eemaldage vajalikud ahju osad (juhtpaneel, põletiplaat jne) ja seadistage seejärel ahju gaasivoolukiirus.

i Kui ahju temperatuur tõuseb liiga kõrgeks, lülitage ahi välja ja pöörduge volitatud teeninduse poole, et lasta ahjutermostaati parandada.

Reguleerige tuli optimaalsele kõrgusele, nagu joonisel näidatud, keerates kruvikeeraja abil ahju gaasikraanil kruvi nr 1. Päripäeva pööramine suurendab tule kõrgust ja vastupäeva pööramine vähendab tule kõrgust.



Kui tule kõrgus on liiga lühike,
* Ahju sisetemperatuur võib olla liiga madal, mistõttu võib see negatiivselt mõjutada küpsetusomadusi.



Ideaalne tulekõrgus tagab parima jõudluse.

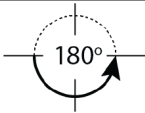
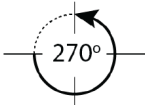


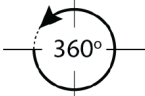
Kui tule kõrgus on liiga kõrge,
* Ahju sisetemperatuur võib olla liiga kõrge,
mistõttu võib see negatiivselt mõjutada
küpsetusomadusi.



Pärast leegi kõrguse reguleerimist
avage ja sulgege ahjuuks paar
korda ning jälgige, et ahju leek ei
kustuks.

Pärast leegi pikkuse seadistamist
paigaldage nupp uuesti.

Maagaas butaan-propaaniks (LPG)	Butaan-propaan (LPG) maagaasiks G20 20 mbar G25 25 mbar G25.3 25 mbar
Keerake kruvi päripäeva lõpuni kinni.	Keerake kruvi lahti 180° ligikaudu 
Maagaas butaan-propaaniks (LPG)	Butaan-propaan (LPG) maagaasiks G20 10 mbar G20 13 mbar
Keerake kruvi päripäeva lõpuni kinni.	Keerake kruvi lahti 270° ligikaudu 

Maagaas butaan-propaaniks (LPG)	Butaan-propaan (LPG) maagaasiks G2 350 13 mbar
Keerake kruvi päripäeva lõpuni kinni.	Keerake kruvi lahti 360° ligikaudu 



Väike tulekahju (jõudeoleku)
reguleerimine võib varieeruda
sõltuvalt tootest, põleti tüübist ja
gaasi tüübist. Veenduge, et tule
kõrgus vastab ülaltoodud joonisele.

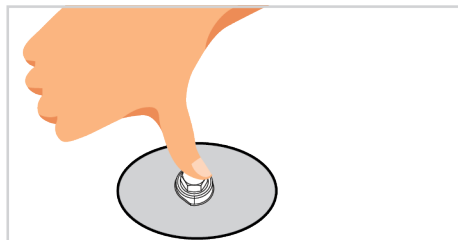


Toote reguleeritud gaasitüübi
muutmisel tuleb muuta ka
reguleeritud gaasitüüpi tähistavat
silti.

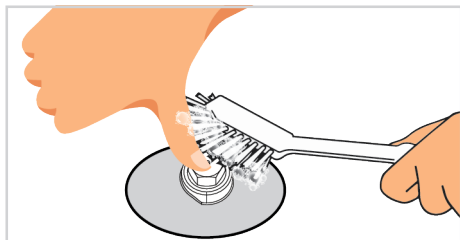
Lekkekontroll injektorites

Enne toote vahetamist kontrollige, et kõik
juhtimisnupud oleksid väljalülitatud
asendis. Pärast injektorite korrektset
vahetamist tuleb kontrollida iga injektori
gaasi leket.

1. Veenduge, et toote gaasivarustus on
sisse lülitatud, samal ajal kui kõik
juhtimisnupud on endiselt väljalülitatud
asendis.
2. Iga injektori ava blokeeritakse
sõrmega, kasutades mõistlikku jõudu,
et peatada gaasi leke, samal ajal kui
vastav juhtimisnupp on sisselülitatud
asendis ja seda vajutatakse, et gaas
jõuaks injektorisse.

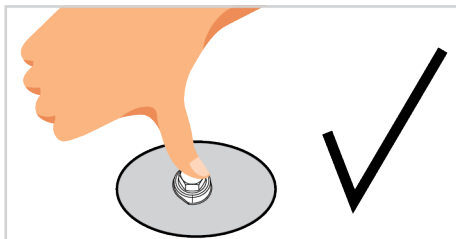
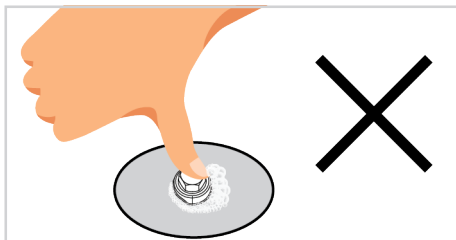


- Kandke ettevalmistatud seebivett injektori ühendussele väikese harjaga. Kui injektori ühenduses on gaasi leke olemas, hakkab seebivesi vahutama. Pingutage sel juhul injektorit, kasutades mõistlikku jõudu, ja korrake 3. samm veel kord.



- Kui vaht püsib endiselt, peate toote gaasivarustuse viivitamatult välja lülitama ja kutsuma volitatud

teeninduse esindajat või tehnikut. Ärge kasutage toodet enne, kui volitatud teenindus on toote kontrollinud.



5 Esmakasutus

Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

5.1 Seadme esmane puhastamine

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Eemaldage ahjust kõik kaasas olevad tarvikud.
- Lülitage toode 30 minutiks sisse ja seejärel välja. Sel viisil põletatakse ja eemaldatakse jäägid ja kihid, mis võisid tootmise ajal ahju jääda.
- Valige gaasiahju kõrgeim tööaste. Järgmisest jaotisest saate teada, kuidas ahju kasutada.
- Oodake, kuni ahi jahtub.

6 Pliidiplaadi kasutamine

6.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta

Üldhoiatused

- Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsna ja kuivatage lapiga.

Enne tarvikute kasutamist:

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsna.

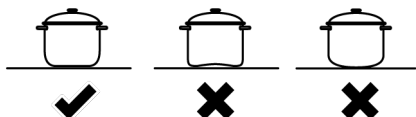
MÄRKUS: Mõned pesu- või puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise ajal peeneteralisi puhastusvahendeid, puhastuspulbreid, puhastuskreeme ega teravaid esemeid.

MÄRKUS: Esmakordsel kasutuskorral võib suitsu ja lõhna tekkida mitmeks tunniks. See on normaalne, ja selle eemaldamiseks on vaja lihtsalt head ventilatsiooni. Vältige suitsu ja tekkivate lõhnade otsest sissehingamist.

- Ärge laske esemetel pliidiplaadile kukkuda. Isegi väikesed esemed, näiteks soolalahused, võivad pliidiplaati kahjustada. Ärge kasutage pragenunud pliite. Vesi võib neist pragudest läbi imbuda ja põhjustada lühise. Kui pind on

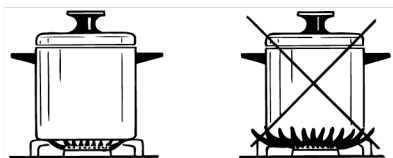
mingil moel kahjustatud (nt nähtavad praod), lülitage esmalt kaitsmed välja ja helistage seejärel volitatud teenindusse, et toode elektrilöögi ohu vähendamiseks vooluvõrgust lahti ühendada.

- Asetage keedupotte ja panne nii, et käepidemed ei oleks põletite kohal, vältimaks nende ülekuumenemist.
- Ärge kasutage pliidiplaadil tasakaalustamata ja kergesti kallutatavaid keedupotte/panne.



- Ärge kuumutage tühje keedupotte/panne. Keedupotid ja seade võivad kahjustada saada.
- Ärge süüdake põletite ilma keedupoti/pannita vastaval põletil.
- Pärast igat kasutuskorda lülitage pliidi põletid alati välja.
- Pliidiplaati ilma keedupottide/pannideta kasutamisel kahjustate seadet. Lülitage keeduplaadid alati välja pärast igat kasutuskorda.
- Pärast igat kasutamist on küpsetuspind kuum, nii et ärge pange plastpote / -nõusid küpsetuspinnale. Puhastage selline materjal koheselt pinnalt ära.

- Järsud temperatuurimuutused klaasist küpsetuspinnal võivad kahjustada, olge valmistamise ajal külmad vedelikud maha.
- Pange keedupottidesse ja pannidesse õiget kogust toitu. Seega saate vältida toiduainete keedupottidest väljavoolamist ja siis pole vaja asjatult puhastada.
- Ärge asetage keedupottide ja pannide kaasi põletitele/keedualadele.
- Asetage keedupotte põletite peale täpselt keskele. Kui soovite keedupotti asetada teisele põletile/alale, ärge libistage seda soovitud põleti suunas; pigem tõstke see kõigepealt üles ja pange siis teise põleti peale.
- Keedupottide/pannade suurus peab vastama leegi suurusle. Seadke gaasileegid nii, et need ei ulatuks keedupottide/pannade põhjast välja, ja asetage keedupotid/pannid selle hoidiku keskele. Ärge kasutage suuri panne/potte rohkem kui ühe põleti katmiseks.



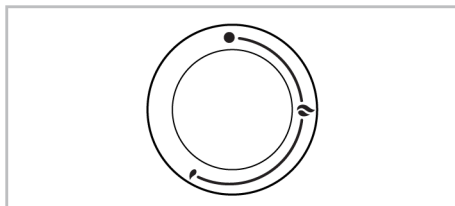
Soovitavad keedupottide/pannade suurused

Põleti tüüp	Poti läbimõõt - cm
Lisapõleti	12 – 18
Tavaline põleti	18 – 20
Kiirpõleti - Vokipõleti	22 - 24

Ärge kasutage keedupotte, mis ületavad eespool nimetatud mõõtmeid. Määratust suuremate pannide/keedupottide kasutamine võib põhjustada vingugaasimürgituse ning läheduses asuvate pindade ja nuppude ülekuumenemise. Lisaks, kui teie toote küpsetuspind on klaas, tekib sellel pinnal ülekuumenemine ja toode saab kahjustada. Väiksemate pannide/keedupottide kasutamine võib leegi tõttu tekitada põletusi.

6.2 Pliidiplaadide töö

Gaasipõleti juhtnupp



- ■ OFF asend
- 🔥 Väike leek: Madalaim gaasivõimsus

🔥 Suur leek: Kõrgeim gaasivõimsus

Pliidiplaati saab juhtida pliidi juhtnuppude abil. Iga nupp käitab vastavat põletit. Juhtpaneelil olevatest sümbolitest võite järeldada, millist põletit see juhib. Kui seade on välja lülitatud (ülemine asend), ei ole põleti gaasiga toidetud. Pärast põleti süütamist saate keeta, reguleerides gaasitasemed nupul. Seadistage soovitud toiduvalmistamise võimsus, viies nupu vastavale sümbolile.

Gaasipõletite süütamine

- ✓ Gaasipõletid süüdatakse juhtnuppude abil.
1. Vajutage põleti nupule.
 2. Vajutades nuppu, keerake seda vastupäeva suure leegisümbolile.
 3. Tekkiv säde süütab gaasi.
 4. Pärast esmast süütamist vajutage nuppu 3-5 sekundit.
 5. Kui gaas ei süttinud pärast nupu vajutamist ja vabastamist, korrake sama protsessi, vajutades nupule 15 sekundit.

i Vabastage nupp, kui põleti ei ole 15 sekundi jooksul süüdatud. Oodake vähemalt 1 minut, enne kui proovite uuesti. On olemas gaasi kogunemise ja plahvatuse oht!

6. Reguleerige soovitud võimsuse tase.

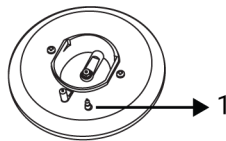
Gaasipõletite väljalülitamine

Viige põleti nupp väljalülitatud asendisse (üleval).

i Kui põleti leek kustub kogemata, lülitage põleti juhtnupp välja. Ärge püüdke põletit uuesti süüdata vähemalt 1 minuti jooksul.

Gaasi väljalülitamise ohutusmehhanism

Ülemiste põletite ülevoolust tingitud läbipuhumise vältimiseks käivitub turvamehhanism, mis sulgeb gaasi kohe.



1 Gaasi väljalülitamise ohutus

Gaasi väljalülitamise turvamehhanismi aktiveerimiseks hoidke juhtnuppu pärast pliidi süütamist veel 3-5 sekundit all.

i Vabastage nupp, kui põleti ei ole 15 sekundi jooksul süüdatud. Oodake vähemalt 1 minut, enne kui proovite uuesti. On olemas gaasi kogunemise ja plahvatuse oht!

7 Ahju kasutamine

7.1 Üldteave ahju kasutamise kohta

Jahutusventilaator (See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.)

Teie tootel on olemas jahutusventilaator. Jahutusventilaator lülitatakse vajaduse korral automaatselt sisse, ja see jahutab nii toote esikülge kui ka mööblit. Kui jahutusprotsess on lõppenud, lülitatakse see automaatselt välja. Kuum õhk väljub ahjuuksest. Ärge katke neid ventilatsioonivõrgu millegagi. Vastasel juhul võib ahi üle kuumeneda. Jahutusventilaator töötab ahju töötamise

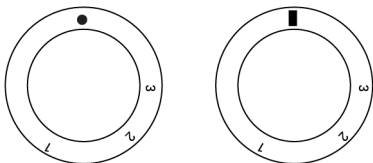
ajal või ka pärast ahju väljalülitamist (umbes 20- 30 minutit). Kui toiduvalmistamiseks programmeerite ahju taimerit, lülitub jahutusventilaator küpsetusaja lõppedes välja koos kõigi funktsioonidega. Jahutusventilaatori tööaega ei saa kasutaja määrata. See lülitub automaatselt sisse ja välja. See ei ole tõrge.

Ahju valgustus

Saate ahju valgustuse sisse lülitada valgustinupu vajutamiseega. Väljalülitamiseks vajutage nuppu uuesti.

7.2 Gaasiahju kasutamine

Ahju juhtnupp



● | Väljas asend

1-3 Ahju gaasitasemed

Saate oma ahju juhtida ahju juhtnupuga. Väljalülitatud asendis (ülemine) ahju gaasi ei anta. Pärast ahjupõleti süütamist saate küpsetada, reguleerides nupul gaasitaset.

Gaasi tase	1	2	3
Temperatuur (°C)			

Süütenupp

Seda kasutatakse teie ahju süütamiseks. Elektrikatkestuse korral süütenupp ei tööta. Selle nupuga saate süüdata ka pliidipõletid.

Valgustinupp

Lambi nupuga saate ahju lambi sisse ja välja lülitada. Elektrikatkestuse korral lamp ja lambinupp ei tööta.

Tootel on kaitseklapp. Kui leek kustub, katkeb gaasivarustus automaatselt. See hoiab ära põlemata gaasi kogunemise.

Gaasiahju sisselülitamine

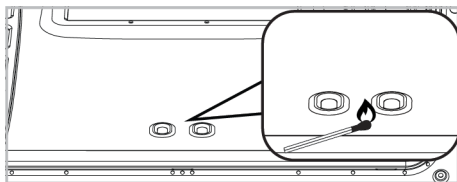
✓ Gaasiahju süüdatakse süütenupuga.

8 Üldteave küpsetamise kohta

Sellest jaotisest leiate näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.

Lisaks kirjeldab jaotis ka mõningaid testitud toite/roogasid ja nende toitude/roogade jaoks kõige sobivamaid sätteid. Samuti on äratoodud nende toitudele/roogadele sobivad ahju sätted ja tarvikud.

1. Ava ahjuuks.
2. Hoidke gaasiahju juhtnupp all ja keerake seda **vastupäeva**.
3. Vajutage süüte nuppu ja vabastage see uuesti.
4. Hoidke gaasiahju juhtnupp 3 kuni 5 sekundit all.
 - ⇒ Korrake protseduuri, kuni vabanenud gaas süttib.
5. Hoidke gaasiahju juhtnupp veel 3 kuni 5 sekundit all.
6. Valige soovitud küpsetusvõimsus / gaasimärk.
7. Kui elektrit pole; süütage ahjupõleti süütelüliti avast oleva gaasisüütajaga.



Gaasiahju väljalülitamine

Keerake gaasiahju juhtnupp välja (ülemine) asendisse.

Ärge püüdke gaasi süüdata kauem kui 15 sekundit. Kui põleti ei sütti 15 sekundi jooksul, keerake nupp välja ja oodake 1 minut. Enne põleti uuesti süütamist ventileerige ruum. Esineb gaasi kokkusurumise ja plahvatuse oht!

8.1 Üldhoiatused mikrolaineahjus küpsetamise kohta

- Ahjuukse avamisel küpsetamise ajal või pärast seda võib tekkida kuum aur. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi. Ahjuukse avamisel hoiduge sellest eemale.
- Küpsetamise käigus tekiv intensiivne aur võib temperatuurierinevuse tõttu moodustada kondenseerunud veetilku

ahju sise- ja välispinnale ning mööbli ülaosadele. See on normaalne ja füüsiline nähtus.

- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.
- Enne toiduvalmistamise alustamist eemaldage alati ahjust tarvikud, mida Te ei hakka kasutama. Tarvikud, mis jäävad ahju, võivad takistada Teie toitu valmimast õigete väärtuste juures.
- Toitude puhul, mida valmistate vastavalt oma retseptile, vaadake teavet sarnaste toitude kohta, mis on toodud toiduvalmistamise nõuannete tabelites.
- Kaasasolevate tarvikute kasutamine tagab Teile parimat toiduvalmistamist. Järgige alati Teie poolt kasutatavate väliste köögitarvete puhul antud hoiatusi ja teavet.
- Lõigake rasvakindlat paberit, mida toiduvalmistamisel kasutate, kasutatavasse köögianumasse sobivateks tükkideks. Köögianumast ulatuv rasvakindel paber võib põhjustada põletusi ja mõjutada Teie küpsetamise kvaliteeti. Kasutage rasvakindlat paberit ettenähtud temperatuuride vahemikus.
- Hea tulemuse tagamiseks küpsetamisel asetage toit soovitatud riulile. Ärge muutke küpsetamise ajal riuliasendit.

8.1.1 Pagaritooded ja ahjutoidud

Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovime kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
- Kui kavatsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatresti keskele, mitte tagaseina lähedusse.

- Kõik pagaritoodete valmistamiseks kasutatavad materjalid peavad olema värsked ja toatemperatuuril.
- Toidu valmiduse olek võib varieeruda sõltuvalt toidu kogusest ja kööginõu suuruselt.
- Metallist, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad toiduvalmistamisele kuluvat aega, ja küpsetiste alumine pind ei pruunistu ühtlaselt.
- Küpsetuspaberit kasutades võib toidu alumist pinnal täheldada kerget pruunistumist. Sellises olukorras peate võib-olla pikendama toiduvalmistamise aega umbes 10 minuti võrra.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud väärtused on määratud kindlaks meie laborites läbi viidud testide tulemusel. Teie jaoks sobivad väärtused võivad nendest väärtustest erineda.
- Asetage toit toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatud riulile. Ahju alumist riulit käsitletakse 1. riulina.

Näpunäiteid kookide küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on niiske, kasutage väikest kogust vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.
- Kui koogi ülaosa on kõrbenud, pange see alumisele riulile, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.
- Kui kook on seest hästi küpsenud, kuid väljast on kleepuv, kasutage vähem vedelikku, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.

Vihjeid pagaritoodete kohta

- Kui pagaritooded on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage tainalehed kastmega, mis koosneb piima, õli, muna ja jogurti segust.
- Kui pagaritooded valmib aeglaselt, veenduge, et Teie valmistatud pagaritooded ei ulatuks oma paksuse tõttu väljaspoole ahjuplati.

- Kui pagaritoode on väljast pruunistunud, kuid põhi pole küpsetatud, veenduge, et pagaritoote jaoks kasutatav kastmekogus ei ole kogunenud pagaritoote põhjas. Ühtlaseks pruunistumiseks üritage kaste ühtlaselt taigalehtede ja pagaritoote vahel jaotada.
- Küpsetage oma pagaritoodet toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud asendis ja temperatuuri juures. Kui põhi pole ikka veel piisavalt pruunistunud, asetage see järgmise sammuna alumisele riulile.

Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Riuli asend	Gaasi tase	Küpsetusaeg (min) (umbes)
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	2	1	80 ... 110
Puuviljatort	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	4	1	20 ... 40
Pirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	4	1	20 ... 40
Küpsis	Standardne salv *	4	1	25 ... 35
Juuretis	Standardne salv *	4	1	40 ... 60
Kook vormis	Koogivorm traatrestil **	3	1	75 ... 85
Küpsised	Standardne salv *	4	1	25 ... 35
Victoria võileib	Standardne salv *	4	1	30 ... 40
Pasta	Standardne salv *	4	1	40 ... 60

Kuumutage kõiki toite 10 minutit gaasisasemel 2.

* Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

8.1.2 Liha, kala ja linnuliha

Grillimise põhipunktid

- Kanaliha, kalkuniliha ja suurte lihatükkide maitsestamine sidrunimahla ja pipraga enne toiduvalmistamist suurendab toiduvalmistamise tõhususe.
- Kontidega liha praadimiseks kulub 15–30 minutit rohkem kui filee praadimiseks.
- Liha paksuse iga sentimeetri kohta peaksite arvutama umbes 4 kuni 5 minutit toiduvalmistamise aega.
- Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, jätke liha umbes 10-ks minutiks ahju. Liha mahlad jaotuvad paremini praetud liha sees ja ei tule välja liha lõikamisel.
- Kala tuleks paigutada kuumakindlas plaadis keskmisele või alumisele riulile.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis toodud roogasid valmistage sama ahjuplaadi peal.

Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Riuli asend	Gaasi tase	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Lambapraad	Standardne salv *	3	1	60 ... 100 kohta 450 g + 30
Röstbiif	Standardne salv *	3	1	80 ... 120 kohta 450 g + 30
Linnuliha	Standardne salv *	3	1	60 ... 80 kohta 450 g + 25

Toit	Kasutatav tarvik	Riikli asend	Gaasi tase	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Pajaroog	Standardne salv *	3	1	90 ... 120
Kala	Standardne salv *	4	1	35 ... 45

Kuumutage kõiki toite 10 minutit gaasitasemel 2.

* Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

9 Hooldus ja puhastus

9.1 Üldteave puhastamise kohta

Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igat töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastusvahendeid.
- Mõned pesu- või puhastusvahendid kahjustavad pinda. Kasutamiseks mittesobivad puhastusvahendid on pleegitusained, ammoniaaki, happeid või klooriide sisaldavad puhastusvahendid, aurupuhastusvahendid, katlakivieemaldajad, plekieemaldajad ja rooste eemaldajad, abrasiivsed puhastusvahendid (kreemjad puhastusvahendid, küürimispulber, küürimiskreem, abrasiivsed ja kriimustavad küürimisvahendid, traat, käsnad, mustuse ja pesuainejääke sisaldavad puhastuslapid).
- Pärast iga kasutuskorda ei ole vaja spetsiaalset puhastusvahendit. Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning kuivatage see kuiva lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.

- Ärge peske ühtki seadme komponenti nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

Pliidiplaate kohta:

- Happeline mustus, nagu piim, tomatipasta ja õli, võivad tekitada plaadipliitidele ja nende alade komponentidele püsivaid plekke. Lülitage pliidiplaat välja ja puhastage ära ülevoolanud vedelikud kohe pärast selle jahtumist.
- Kõrgel temperatuuril kasutatavad wok-tüüpi põletid võivad värvi muuta. See on normaalne.
- Kööginõude teiseldamine võib potihoidikutesse jätta metalljalgi. Ärge libistage panne ja keedupotte üle pinna.
- Kuna pliidiplaadi ala kaaned putuvad kokku lahtise tule ja kõrge temperatuuriga, on värvimuutus ja värvikaotus normaalne. See ei tekita pliidiplaadi kasutamisel probleeme.

Roostevabast terasest pinnad

- Ärge kasutage roostevabast terasest pindade ja käepidemete puhastamiseks hapet ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid.
- Roostevabast terasest pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast igat töökorda.
- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.
- Eemaldage roostevabast terasest ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.

- Pinnale pihustatud/rakendatud puhastusvahendid tuleb viivitamatult eemaldada. Pinnale jäetud abrasiivsed puhastusvahendid muudavad pinna valgeks.

Emailitud pinnad

- Enne puhastamist peab toiduvalmistamiseks kasutatud ala jahtuma. Kuumade pindade puhastamine võib põhjustada tuleohtu ja emailipinna kahjustusi.
- Pärast iga kasutamist puhastage emailitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsna ning pühkige kuivaks kuiva lapiga.
- Raskelt eemaldatavate plekkide korral võib kasutada Teie tootemargi veebisaidil soovitatud ahju- ja grillresti jaoks mõeldud puhastusvahendeid ning mittekrimustavat küürimiskäsna. Ärge kasutage välist ahjupuhastit.

Katalüütilised pinnad

- Toiduvalmistamise ala külgseinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeliti.
- Katalüütilistel seintel on kerge matt ja poorne pind. Ahju katalüütilisi seinu ei tohi puhastada.
- Katalüütilised pinnad imavad õli tänu oma poorsele struktuurile ja hakkavad särama, kui pind on õliga küllastunud. Sellisel juhul on soovitatav osad vahetada.

Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaaspindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.

- Mitte mingil juhul ei tohi klaaspinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahlaga.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsna ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsna ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.
- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

9.2 Tarvikute puhastamine

Ärge pange toote tarvikuid nõudepesumasinasse, kui kasutusjuhendis ei ole sätestatud teisiti.

9.3 Pliidiplaadi puhastamine

Klaasist kuumutusplind

Klaasist kuumutuspinna puhastamiseks järgige jaotises „Üldteave puhastamise kohta“ kirjeldatud toiminguid klaaspindade puhastamiseks. Erijuhtudel võite puhastamise läbi viia vastavalt allpool toodud teabele.

- Suhkrupõhised toidud, nagu tume kreem, tärklis ja siirup, tuleks eemaldada kohe, ootamata pinna jahtumist. Vastasel juhul võib klaasist pind jäädavalt kahjustada saada.
- Ärge kasutage puhastusvahendeid, kui pliit on kuum, vastasel juhul võivad tekkida püsivad plekid.

Gaasipõletite puhastamine

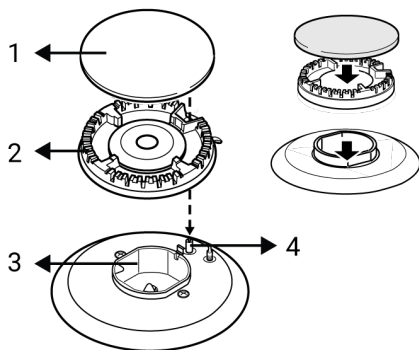
1. Enne pliidiplaadi puhastamist eemaldage pliidilt potihoidikud, põletikaaned ja -pead.
2. Puhastage pliidiplaadi pind vastavalt jaotises „Üldteave puhastamise kohta“ toodud soovitudele, võttes arvesse pinna tüüpi (emailitud, klaas, roostevaba jne).
3. Puhastage põletikamber puhastusvahendis leotatud lapiga või mittekriimustava, pehme harjaga. Veenduge, et toidujääke ei jääks järele.
4. Puhastage süüteküünlad ja termoselemendid (süütaja ja termoelemendiga mudelitel) niiskeks pigistatud lapiga. Seejärel pühkige kuivaks puhta lapiga. Pöörake tähelepanu sellele, et süüteküünal ja termoelement oleksid täielikult kuivad.
5. Iga puhastuse käigus puhastage põletikaaned ja -pead puhastusvahendiga ning seejärel pühkige need kuivaks.
6. Püsivate plekkide korral leotage põletikaasi ja -päid puhastusvahendis või soojas seebivees vähemalt 15 minutit. Puhastage mittemetallist ja mittekriimustava harjaga.
7. Ahju siseseintel ja restidel võite kasutada Quick & Shine'i puhastusvahendeid, mida kasutatakse emailitud pindadel ja mida volitatud teenindus soovitab, eriti püsivate plekkide korral emailitud põletikaantel.
8. Ärge laske tugevatel puhastusvahenditel, näiteks ahju siseseinte jaoks mõeldud puhastusvahendid või

katlakivieemaldajad, põletikaantega kokku puutuda, kuna see võib põhjustada värvimuutusi.

9. Iga puhastuse käigus puhastage potihoidikud puhastusvahendi ja mittekriimustava pehme harjaga ning seejärel pühkige need puhtaks.
10. Kui põletikaasi ja potihoidjaid kasutatakse märgana, võivad kuumuse tagajärjel tekkida püsivad lubjaplekid. Enne kasutamist veenduge, et need on kuivad.
11. Paigaldage põletikroonid, -kaaned ja potihoidjad õigesti kohale.
12. Potihoidikuid paigaldades veenduge, et need asuvad põletite suhtes keskel.

Põletite kokkupanek

1. Pärast põletite puhastamist paigaldage osad kohale nagu joonisel näidatud.
2. Paigaldage põletikroon nii, et see läheks läbi süüteküünla ava (4). Keerake põletikroon paremale ja vasakule, veendumaks, et see on paigas põletikambris.
3. Paigaldage põletikaas põletikroonile.



- 1 Põletikaas
- 2 Põletikroon
- 3 Põletikamber
- 4 Süüteküünal (süütajaga mudelitel)

9.4 Juhtpaneeli puhastamine

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.
- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneele, ärge kasutage nupu ümber roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneele niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

9.5 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine

Järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju pinnatüüpidele.

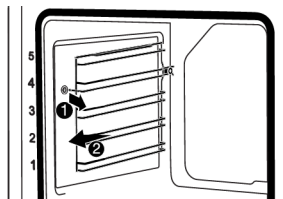
Ahju külgseinte puhastamine

Toiduvalmistamise ala külgseinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeliti. Kui on olemas katalüütiline sein, siis lisateabe saamiseks lugege jaotist "Katalüütilised pinnad".

Kui Teie toode on traatriulitega mudel, eemaldage traatriulid enne külgseinte puhastamist. Seejärel järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju külgseina tüüpidele.

Külghaatriulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:

1. Eemaldage traatriuli esiosa, tõmmates seda külgseinstast vastupidises suunas.
2. Selle täielikuks eemaldamiseks tõmmake traatriul enda poole.



3. Riilite uuesti kinnitamiseks tuleb nende eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata.

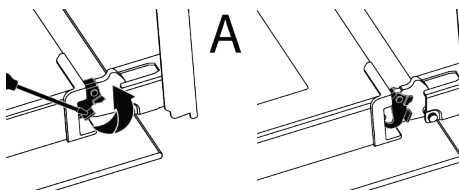
9.6 Ahjuukse puhastamine

Puhastamiseks võite ahjuksed ja -klaasid eemaldada. Ahjuukse ja -klaaside eemaldamist selgitatakse jaotistes „Ahjuukse eemaldamine“ ja „Ahjuukse siseklaaside eemaldamine“. Pärast ahjuukse siseklaaside eemaldamist puhastage need sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage need kuiva lapiga. Kui ahjuklaasile tekib katlakivi, pühkige klaasi äädikaga ja loputage.

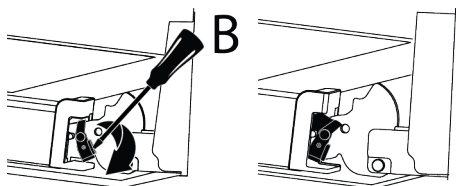
i Ärge kasutage ahjuukse ja -klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid.

Ahjuukse eemaldamine

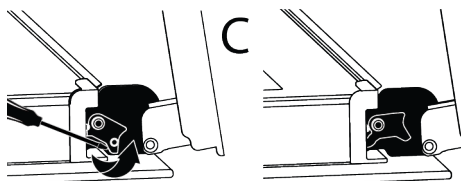
1. Avage ahjuuks.
2. Avage paremal ja vasakul esiuksel hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud.
3. Hingetüübid on vastavalt tootemudelile erinevad: (A), (B), (C). Järgmistel joonistel on näidatud, kuidas avada igat tüüpi hingeid.
4. A-tüüpi hinge on saadaval tavaliste uksetüüpide puhul.



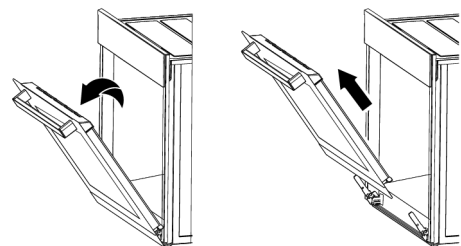
5. B-tüüpi hinge on saadaval pehmelt sulgivate uksetüüpide puhul.



6. C-tüüpi hinge on saadaval pehmelt avanevate/sulgivate uksetüüpide puhul.



7. Viige ahjuuks pooleldi avatud asendisse.



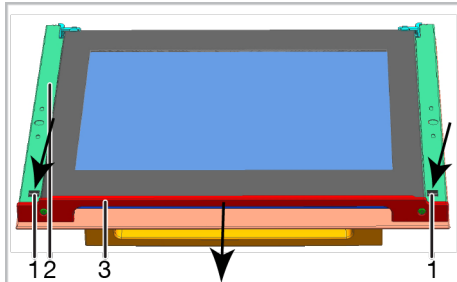
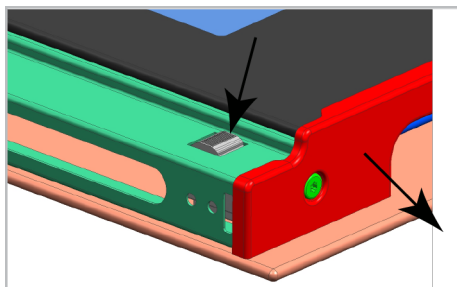
8. Tõmmake eemaldatav ahjuuks ülespoole, et vabastada see paremast ja vasakust hingest ning eemaldada.

i Ahjuukse uuesti kinnitamiseks tuleb selle eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata. Ukse paigaldamisel sulgege kindlasti hinge pesa klambrid.

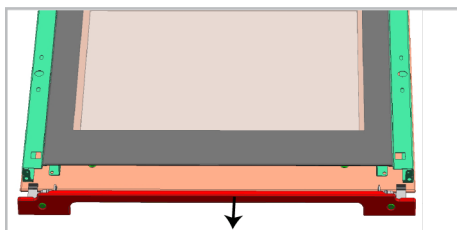
9.7 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

Toote esiukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

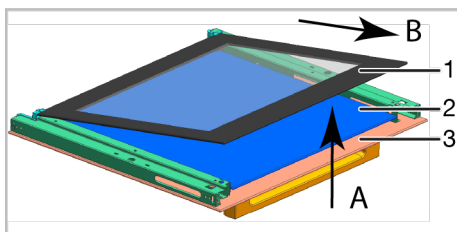
1. Avage ahjuuks.



- 1 Sakk
- 2 Raam
- 3 Profiil

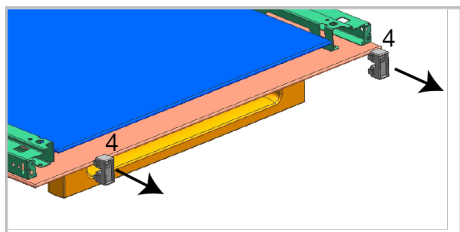


2. Nagu on eespool toodud joonisel näidatud, vajutage eesukse ülemise osa külge kinnitatud profiili eemaldamiseks korraka sakte (1) ja tõmmake profiili (3) enda poole.



- 1 Kõige seespoolsem klaaspaneel
- 2 Sisemine klaaspaneel*
- 3 Välimine klaaspaneel

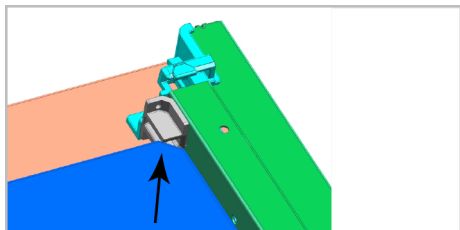
- * See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.
- Kergitage kõige seespoolsemat klaaspaneeli (1) veidi tähise "A" suunas ja tõmmake see tähise "B" suunas välja, nagu joonisel näidatud.
 - Kui teie toode on varustatud sisemise klaaspaneeliga, Tõmmake keskel asuvaid klaasihoidiku ühenduselemente nende vabastamiseks klaaspaneeli küljest, nagu joonisel näidatud.



- 4 Klaasihoidiku ühenduselement*
- * See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

- Eemaldage samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2). Ukse kokkumonteerimisel tuleb esimese asjana paigaldada sisemine klaaspaneel (2).
- Nagu joonisel näidatud, asetage klaaspaneel nii, et see siseneb plastpesa.

i Muidu ei ole klaaspaneel täielikult paigas ja võib kokku puutuda vibratsiooniga või puruneda.



- Kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätke trükiga külg sisemise klaaspaneeli suunas.

- Sisemise klaaspaneeli alumised nurgad peavad olema korralikult asetatud plastpesadesse.

i Muidu ei ole klaaspaneel täielikult paigas ja võib kokku puutuda vibratsiooniga või puruneda.

- Pange klaasihoidiku ühendused kindlasti nende pesadesse.
- Lõpuks vajutage profiili särke, et need oleksid jälle pesades.

9.8 Ahjuvalgusti puhastamine

Juhul, kui toiduvalmistamise piirkond ahjuvalgusti klaasuks määrdub, puhastage see nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage kuiva lapiga. Ahjuvalgusti rikke korral saate selle välja vahetada, järgides järgmisi samme.

Ahjuvalgusti väljavahetamine

Üldhoiatused

- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage seade lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti väljavahetamist. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Antud ahi on varustatud hõõglambiga võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm ja läbimõõduga alla 30 mm, või G9-sokliga halogeenlambiga võimsusega alla 60 W. Elektripirnid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 °C. Ahjulambid on saadaval volitatud teenindusest või litsentseeritud tehnikutelt. Antud seade on varustatud G-energiaklassiga elektripirniga.
- Valgusti asukoht võib erineda joonisel näidatust.
- Selles tootes kasutatav valgusti ei sobi kasutamiseks kodutubade valgustusel. Selle valgusti eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid näha.
- Antud seadmes kasutatavad elektripirnid peavad vastu pidama ekstreemsetele füüsilistele tingimustele, näiteks temperatuuridele üle 50 °C.

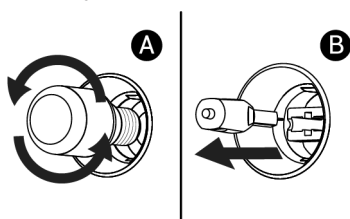
Kui teie ahjus on ümmargune valgusti,

- ühendage toode vooluvõrgust lahti.

2. Eemaldage klaasist kaas, keerates seda vastupäeva.



3. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



4. Pange klaasist kaas tagasi.

Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage traatriiulid vastavalt kirjeldusele.

10 Veatsing

Kui probleem püsib pärast selles jaotises toodud juhiste järgimist, võtke ühendust müüja või volitatud teenindusega. Ärge kunagi proovige oma toodet ise parandada.

Ahi töötamise ajal eraldub auru.

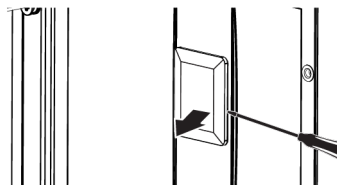
- On normaalne, et töö ajal näete auru. >>> See ei ole viga.

Toiduvalmistamise ajal ilmuvad veepiisad

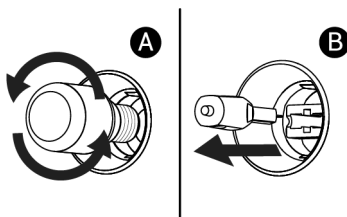
- Küpsetamise ajal tekkiv aur kondenseerub, kui see puutub kokku toote väliste külmade pindadega ja võib moodustada veepiisku. >>> See ei ole viga.

Toote soojenemise ja jahutamise ajal on kuulda metalliheli.

- Metallosad võivad kuumutamisel laieneda ja tekitada helisid. >>> See ei ole viga.



3. Tõstke valgusti kaitseklaas kruvikeerajaga üles. Eemaldage kõigepealt kruvi, kui teie toote kandilisel lambil on kruvi.
4. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



5. Pange klaasist kaas ja traatriiulid tagasi.

Toode ei tööta.

- Kaitse võib olla vigane või läbi põlenud. >>> Kontrollige kaitsemekaris olevaid kaitsemeid. Vajadusel muutke neid või aktiveerige need uuesti.
- Seade ei tohi olla ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> Kontrollige, kas seade on pistikupessa ühendatud.
- (Kui teie seadmel on taimer) Juhtpaneeli klahvid ei tööta. >>> Kui teie tootel on klahvilukk, võib klahvilukk olla lubatud, keelake klahvilukk.

Ahju tuli ei põle.

- Ahjulamp võib olla vigane. >>> Vahetage ahju lamp.

- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.

Süütesädet ei ole.

- Vool puudub. >> > Kontrollige kaitsmekarbi kaitsmeid.

Bensiini ei ole.

- Peamine gaasiklapp on suletud. >> > Avage gaasiklapp.
- Gaasitoru on paindunud. >>> Paigaldage gaasitoru õigesti.

Toiduvalmistamine võtab liiga kaua aega.

- Gaasirõhk on madal. >> > Suurendage gaasitaset.

¡Bienvenido!

Estimado cliente,

Gracias por elegir el productoBeko. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el producto.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de usuario. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir.

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. En este manual se indican las condiciones de garantía, el uso y los métodos de resolución de problemas de su producto.

Los símbolos y sus descripciones utilizados el manual del usuario:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de usuario.



Superficie caliente.

AVISO

Peligro que puede provocar daños materiales al aparato o a su entorno.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Tabla de contenidos

1 Instrucciones de Seguridad.....	50	6.2	Funcionamiento de las placas.....	83
1.1	Uso Previsto.....	50	7 Uso del horno.....	84
1.2	Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas.....	50	7.1	Información general sobre el uso del horno.....
1.3	Seguridad Eléctrica.....	52	7.2	Uso del horno de gas.....
1.4	Seguridad al trabajar con gas.....	53	8 Información general sobre el horneado.....	86
1.5	Seguridad en Transporte.....	55	8.1	Advertencias generales sobre la cocción en el horno.....
1.6	Seguridad en la instalación.....	55	8.1.1	Pasteles y alimentos para el horno.....
1.7	Seguridad de uso.....	57	8.1.2	Carne, pescado y aves de corral.....
1.8	Avisos de temperatura.....	58	9 Mantenimiento y limpieza.....	88
1.9	Uso de accesorios.....	59	9.1	Información General de Limpieza.....
1.10	Seguridad en la cocción.....	59	9.2	Limpieza de los accesorios.....
1.11	Mantenimiento y limpieza Seguridad.....	60	9.3	Limpieza de la placa de cocción... ..
2 Instrucciones medioambientales....	61	9.4	Limpieza del panel de control.....	91
2.1	Directiva de Residuos.....	61	9.5	Limpiar el interior del horno (área de cocción).....
2.1.1	Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho.....	61	9.6	Limpieza de la puerta del horno ...
2.2	Información de Embalaje.....	61	9.7	Retirar el cristal interior de la puerta del horno.....
2.3	Recomendaciones para el ahorro de energía.....	61	9.8	Limpieza de la lámpara del horno
3 Su aparato.....	63	10 Solución de problemas.....	95	
3.1	Información de Producto.....	63		
3.1.1	Unidad de cocción.....	63		
3.1.2	Sección de cocción.....	63		
3.2	Introducción del panel de control del horno.....	63		
3.3	Accesorios del Producto.....	64		
3.4	Uso de los accesorios del producto.....	65		
3.5	Especificaciones Técnicas.....	67		
4 Instalación.....	70			
4.1	Lugar adecuado para la instalación.....	70		
4.2	Conexión eléctrica.....	72		
4.3	Conexión de gas.....	73		
4.4	Colocación del aparato.....	77		
4.5	Conversión de gas.....	77		
5 Primer uso.....	82			
5.1	Limpieza inicial.....	82		
6 Cómo usar la placa.....	82			
6.1	Información general sobre el uso de placa.....	82		

1 Instrucciones de Seguridad

ES

- Esta sección incluye las instrucciones de seguridad necesarias para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales.
- En caso de entregar el producto a otra persona para su uso personal o vender de segunda mano, también se debe entregar el manual de usuario, las etiquetas del producto y otros documentos y piezas relevantes.
- Nuestra empresa no asumirá ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
- El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
- Los trabajos de instalación y reparación deben ser realizados siempre por el fabricante, el servicio técnico autorizado o una persona que la empresa importadora designe.
- Utilice únicamente repuestos y accesorios originales.
- No repare ni sustituya ningún componente del producto a menos que esté expresamente indicado en el manual del usuario.
- No realice modificaciones técnicas en el producto.

1.1 Uso Previsto

- Este producto está diseñado para ser utilizado en casa. No es adecuado para uso comercial.
- No utilice el producto en jardines, balcones u otros lugares al aire libre. Este producto está pensado para ser utilizado en los hogares y en las cocinas del personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
- **ADVERTENCIA** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.
- El horno puede usarse para descongelar, hornear, freír y asar alimentos.
- Este producto no se debe utilizar para el calentamiento de platos, ni para secar colgando toallas o ropa en el asa.

1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas

- Este producto puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales poco desarrolladas o que

- carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisadas o capacitadas sobre el uso seguro y los peligros del producto.
- Los niños no deben jugar con el producto. La limpieza y el mantenimiento del producto no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
 - Este producto no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos niños), a menos que estén bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
 - Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el producto.
 - Los productos eléctricos y/o con gas son peligrosos para los niños y las mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar con el producto, subirse a él ni entrar en él.
 - No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el producto.
 - Gire el mango de las ollas y sartenes hacia el costado de la encimera para que los niños no puedan agarrarlos y quemarse.
 - **ADVERTENCIA** Durante el uso, las superficies accesibles del producto están calientes. Mantenga el producto alejado de los niños.
 - Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe peligro de lesiones y asfixia.
 - Si hay niños en el entorno cuando se utiliza el horno, se deben utilizar accesorios adicionales que eviten el contacto directo con la puerta del horno.
 - Cuando la puerta esté abierta, no coloque objetos pesados sobre ella ni permita que los niños se sienten sobre ella. Esto puede provocar que el horno se vuelque o dañe las bisagras de la puerta.
 - Antes de desechar productos desgastados e inútiles:
 1. Desconecte el enchufe de alimentación y retírelo de la toma de corriente.
 2. Corte el cable de alimentación y desconéctelo junto con el enchufe del producto.
 3. Tome precauciones para evitar que los niños entren en el producto.
 4. No permita que los niños jueguen con el producto cuando esté en modo inactivo.



1.3 Seguridad Eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato deberán estar en un lugar fácilmente accesible. Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, llave de contacto, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el producto, que cumpla con la normativa eléctrica y que separe todos los polos de la red.
- Antes de proceder a la reparación, mantenimiento y limpieza, desenchufe el producto o desconecte el fusible.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- (En caso de no disponer de cable de alimentación) utilice únicamente el cable de conexión descrito en el apartado "Especificaciones técnicas".
- No atasque el cable eléctrico debajo y detrás del producto. No ponga un objeto pesado sobre el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no se atasque mientras coloca el aparato en su lugar después del montaje o la limpieza.
- La superficie trasera del horno se calienta cuando está en uso. Las conexiones de gas y/ o los cables eléctricos no deben entrar en contacto con la superficie posterior del producto. De lo contrario, podría dañarse.
- No atasques los cables eléctricos en la puerta del horno y no los pases sobre superficies calientes. De lo contrario, el aislamiento de los cables puede fundirse y provocar un incendio como resultado de un cortocircuito.
- Utilice sólo el cable original. No utilice cables cortados o dañados.

- No utilice un cable de extensión o un enchufe múltiple para hacer funcionar su producto.
- En los casos en que sea necesario el uso de un adaptador convertidor (para tipo de enchufe), póngase en contacto con el centro de servicio autorizado o con el importador para utilizar el adaptador homologado.
- Si la longitud de la línea de alimentación es inadecuada, póngase en contacto con el importador o con el centro de servicio autorizado.
- Las fuentes de alimentación portátiles o los enchufes múltiples pueden sobrecalentarse e incendiarse. Mantenga alejados del producto enchufes múltiples y fuentes de alimentación portátiles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por un servicio técnico autorizado o por una persona que indique la empresa importadora, para evitar posibles peligros.
- **ADVERTENCIA** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga

eléctrica. Desenchufe el aparato o apague el fusible de la caja de fusibles.

Si su producto tiene un cable de alimentación y un enchufe:

- Nunca enchufe el producto en una toma rota, suelta o desconectada. Asegúrese de que el enchufe esté totalmente introducido en la toma. En caso contrario, las conexiones podrían sobrecalentarse y provocar un incendio.
- Evite insertar el aparato en enchufes con grasa, sucios o potencialmente expuestos al agua (como los que están cerca de una encimera por la que pueda filtrarse agua). En caso contrario, existe riesgo de cortocircuito y electrocución.
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas.
- Extraiga el enchufe de la toma utilizando el cuerpo del enchufe y no tire de su cable.




1.4 Seguridad al trabajar con gas

- **ADVERTENCIA** El uso de aparatos de cocina a gas provoca la formación de sustancias liberadas por efecto del calor, la humedad y la combustión en la habitación. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando se

utilice el aparato: Mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (extractor mecánico / campana). El uso intensivo del aparato durante mucho tiempo puede requerir una ventilación adicional: Por ejemplo, abrir una ventana o una ventilación más eficaz, elevar el nivel del dispositivo de ventilación mecánica, si lo hay, etc.

- Este aparato debería utilizarse en una habitación que tenga un sensor de monóxido de carbono correctamente ajustado y en funcionamiento. Asegúrese de que el sensor de monóxido de carbono funcione correctamente y realice el mantenimiento con frecuencia. El sensor de monóxido de carbono debe ser colocado a no más de 2 metros del aparato.
- Las condiciones de ajuste de este dispositivo se especifican en la etiqueta (o en la placa de datos)
- Los productos de cocina a gas deben tener una combustión adecuada. En caso de combustión incompleta, puede producirse monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, que tiene un efecto letal incluso en dosis muy pequeñas. Puede entender que el gas se quema bien si las llamas son continuas y azules. Si las llamas son onduladas, cortadas e intensamente amarillas, el gas no arde bien.
- Los productos y sistemas de cocción a gas deben revisarse periódicamente para comprobar su correcto funcionamiento. Se debe revisar periódicamente el regulador, la manguera y su abrazadera y sustituirlos en los plazos recomendados por su fabricante o cuando sea necesario.
- Limpie regularmente las zonas de la placa de cocción de gas. Asegúrese de que el gas se quemara correctamente después de la limpieza.
- No utilice ollas / sartenes que excedan las dimensiones indicadas en el manual de usuario. El uso de sartenes / ollas más grandes de lo especificado puede provocar intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento de las superficies y mandos de control cercanos. El uso de ollas más pequeñas puede causar que se quemen debido a las llamas.
- Solicite información sobre los números de teléfono de emergencia de gas y las medidas

de seguridad en caso de olor a gas a su proveedor de gas local.

 ¿Qué hacer cuando huele a gas?

- No utilice llamas abiertas ni fume. No utilice mandos eléctricos (por ejemplo, el mando de una lámpara o el timbre de la puerta). No utilice teléfonos fijos o móviles.
- Abra las puertas y ventanas.
- Cierre todas las válvulas de los productos de cocina a gas y el contador de gas en la válvula de control principal, a menos que se encuentre en un espacio cerrado o en un sótano.
- Compruebe la estanqueidad de todos los tubos y conexiones. Salga de la casa si el olor a gas todavía sigue.
- Avise a los vecinos.
- Llame a los bomberos. Utilice un teléfono fuera de la casa.
- Llame al servicio autorizado y a su compañía de distribución de gas.

1.5 Seguridad en Transporte

- Antes de transportar el aparato, desconéctelo de la red eléctrica y desenchufe las conexiones de gas.

- El aparato es pesado, cargue el aparato con al menos dos personas.
- No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
- No ponga objetos sobre el aparato. Transporte el aparato en posición vertical.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Fije bien las piezas móviles del producto para evitar daños.
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado durante el transporte. Si está dañado póngase en contacto con el importador o el servicio técnico autorizado.

1.6 Seguridad en la instalación

- Antes de iniciar la instalación, desconecte la tensión de la línea eléctrica a la que se conectará el producto cerrando el fusible.
- Durante el transporte y la instalación siempre utilice guantes protectores. En caso contrario, ¡existe riesgo de lesiones por bordes afilados!

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. No lo haga instalar si el producto está dañado.
- Nunca ponga el producto sobre un suelo cubierto de alfombras. En caso contrario, falta de circulación de aire por debajo del producto causará el sobrecalentamiento de piezas eléctricas. Esto causará problemas con su producto.
- El aparato debe colocarse directamente sobre una superficie limpia, plana y dura. No se debe colocar sobre un pedestal o una bancada. No se debe colocar el producto sobre platos de cartón o plástico.
- La luz solar directa y las fuentes de calor, tales como calefacciones eléctricas o de gas, no deben estar presentes en la zona donde se instale el producto.
- Mantenga abiertos los alrededores de todos los conductos de ventilación del producto.
- No instale el producto cerca de una ventana. Existe el riesgo de que la llama de la placa encienda cortinas y materiales inflamables alrededor de la placa. Cuando abra la ventana, los utensilios de cocina calientes pueden volcarse.
- Con el fin de evitar el sobrecalentamiento, la instalación del producto no se debe realizar detrás de cubiertas decorativas.
- En caso de que detrás de la zona de instalación designada para el producto haya una manguera/tubería de gas o una tubería de agua de plástico, es imprescindible garantizar que no haya contacto entre el producto y estas tuberías de suministro. De lo contrario, la manguera/tubo podría aplastarse.
- Si existe una toma de corriente detrás del lugar donde se va a instalar el producto, es necesario asegurarse de que el producto no entre en contacto con la toma ni con el enchufe conectado a la toma.
- En la pared posterior o lateral del lugar donde se instalará el producto no debe haber mangueras de gas, tuberías de agua de plástico ni enchufes. En caso contrario, podrían deformarse por el efecto del calor al poner en funcionamiento la placa de cocción y crear un riesgo para la seguridad.

- Por favor, corte el suministro de gas antes de empezar cualquier trabajo en la instalación de gas. Existe un riesgo de explosión.
- La conexión del aparato al sistema de distribución de gas sólo puede ser realizada por una persona autorizada y calificada. Hay un riesgo de explosión o envenenamiento debido a reparaciones realizadas por personas no profesionales.
- La manguera de gas se debe conectar de manera que no entre en contacto con las piezas móviles de la zona donde esté colocada y no se enganche cuando se muevan las piezas móviles (por ejemplo, el cajón). Además, la manguera de gas no debe colocarse en espacios donde exista la posibilidad de que se atasque.
- La manguera de gas no debe ser aplastada, doblada, atascada o tocar las partes calientes del aparato y los utensilios de cocina en el aparato. Existe un riesgo de explosión debido a los daños en la manguera de gas.
- Asegúrese de comprobar que no haya fugas de gas después de realizar la conexión de gas del aparato. Asegúrese de que

no haya fugas de gas. No utilice el aparato si hay una fuga de gas.



1.7 Seguridad de uso

- Asegúrese de apagar el aparato después de cada uso.
- En caso de que no vaya a utilizar el producto durante un periodo prolongado, desenchúfelo o desconecte la alimentación de la caja de fusibles. Corte la llave principal del gas.
- No utilice el producto si se rompe o estropea durante su uso. Desconecte el aparato de la electricidad. Póngase en contacto con el importador o el centro de servicio autorizado.
- No utilice el producto si el cristal de la puerta delantera está desmontado o agrietado. En caso contrario, corre el riesgo de sufrir lesiones y daños al medio ambiente.
- **ADVERTENCIA** Si la superficie de la placa está agrietada, desconecte el producto de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA** Si la superficie de cristal de la placa de cocción está rota:

Desconecte todas las placas de gas y (si procede) eléctricas. Desconecte el aparato de la electricidad.

- No toque la superficie del aparato.
- No utilice el aparato.
- No pise el aparato bajo ningún concepto.
- No utilice nunca el producto cuando su juicio o coordinación se vea afectada por el uso de alcohol y/o drogas.
- Los objetos inflamables no se deben guardar en la zona de cocción ni alrededor de ella. De lo contrario, pueden provocar un incendio.
- La manija del horno no es un secador de toallas. Cuando utilice el producto, no cuelgue toallas, guantes o tejidos similares en el mango.
- Las bisagras de la puerta del producto se mueven al abrir y cerrar la puerta y pueden atascarse. Al abrir/cerrar la puerta, no sujete la pieza con las bisagras.
- Este aparato no es apto para su uso con un control remoto o un reloj externo.



1.8 Avisos de temperatura

- **ADVERTENCIA** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del producto a menos que estén supervisados constantemente.
- No ponga materiales inflamables / explosivos cerca del producto, ya que las superficies estarán calientes mientras esté funcionando.
- Mantenga la distancia al abrir la puerta del horno durante o al final de la cocción. El vapor puede quemarle las manos, la cara y/o los ojos.
- Durante el funcionamiento, el producto está caliente. Se debe tener cuidado para evitar tocar las partes calientes, el interior del horno y los elementos de calentamiento.
- Para manipular el producto siempre utilice guantes de horno resistentes al calor.
- **ADVERTENCIA** Peligro de incendio: No guarde artículos en las superficies de cocina.

1.9 Uso de accesorios

- Es importante que la parrilla y la bandeja se coloquen correctamente en los estantes de rejilla. Para obtener información detallada, consulte el apartado "Uso de los accesorios".
- Después de introducir completamente los accesorios en el espacio de cocción, cierre la puerta del horno, ya que de lo contrario podrían golpear el cristal de la puerta y dañarlo.

1.10 Seguridad en la cocción

- **ADVERTENCIA** Debe observarse el proceso de cocción. Los procesos de cocción a corto plazo deben observarse constantemente.
- **ADVERTENCIA** Es peligroso dejar la placa de cocción sin vigilancia cuando se cocina con aceite sólido o líquido, ya que podría provocar un incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua; desconecte el aparato de la red eléctrica, y luego cubra las llamas con una tapa o cubierta para el fuego (etc.).
- Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede

provocar un incendio ya que puede inflamarse al entrar en contacto con superficies calientes.

- Los restos de alimentos presentes en la zona de cocción, como el aceite, pueden inflamarse. Limpie estos residuos antes de cocinar.
 - Peligro de intoxicación alimentaria: No deje la comida en el horno durante más de una hora antes o después de la cocción. De lo contrario, puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades.
 - No caliente en el horno latas cerradas ni tarros de cristal. La presión que se acumularía en la lata/jarra podría hacerla estallar.
 - No coloque bandejas, platos o papel de aluminio directamente en el fondo del horno. El calor acumulado podría dañar la parte inferior del horno.
- Tenga en cuenta las siguientes precauciones cuando utilice papel de pergamino graso o materiales similares:
- Coloque el papel antigrasa en una batería de cocina o en el accesorio de horno (bandeja, parrilla, etc.) con la comida y colóquela en el horno precalentado.

- Con el fin de evitar el riesgo de contacto con las resistencias del horno y de obstrucción del flujo de aire caliente, quite las partes sobrantes de papel sulfurizado que cuelguen de los accesorios o recipientes. No utilice papel sulfurizado a temperaturas de horno superiores a la temperatura máxima de uso especificada por el fabricante. No colocar nunca papel antigrasa en la base del horno.
- No lo ponga encima de los accesorios durante el precalentamiento.
- Para evitar que el material salga volando debido a la circulación de aire en el interior del horno, presione siempre con un plato u objeto similar.
- Cubra únicamente la superficie necesaria dentro de la bandeja.
- La bandeja debe limpiarse después de cada uso y debe sustituirse el papel sulfurizado o materiales similares utilizados en la bandeja. En caso contrario, los líquidos que goteen sobre la bandeja pueden provocar humo o incluso provocar llamas.
- Al abrir la tapa del producto se genera un flujo de aire. El papel sulfurizado puede entrar en contacto con los elementos calefactores e inflamarse.
- Cuando se utilice una rejilla de asar para freír, debe colocarse una bandeja en la rejilla inferior. En caso contrario, la grasa de los alimentos y otros componentes que gotean sobre el fondo del horno pueden crear humo denso y provocar llamas.
- Coloca los utensilios de cocina en el centro de la placa de cocción. Tenga en cuenta que el fuego en la placa de cocción con los utensilios de cocina no se desborda hacia el superficie de la zona de utensilios de cocina.



1.11 Mantenimiento y limpieza Seguridad

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto, ya que puede provocar una descarga eléctrica.

- Para limpiar el vidrio de la puerta frontal del horno y el vidrio de la puerta superior del horno (si está equipado), no utilice limpiadores abrasivos fuertes, raspadores metálicos,

estropajos, alambre para lavar vajilla o lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.

2 Instrucciones medioambientales

2.1 Directiva de Residuos

2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho

Este producto cumple con la Directiva WEEE de UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuo de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



El presente producto ha sido fabricado con piezas y materiales de alta calidad que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclaje. Por lo que, al final de su vida útil, no elimine el producto con los residuos domésticos normales y otros residuos. Llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede consultar a la administración local sobre estos puntos de recogida. Desechar el aparato correctamente ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento de Directiva RoHS:

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

2.2 Información de Embalaje

El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa medioambiental nacional. No elimine los residuos del embalaje con los residuos domésticos o de otro tipo,

llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía

De acuerdo con la UE 66/2014, la información sobre la eficiencia energética se puede encontrar en el recibo del producto suministrado con el mismo.

Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

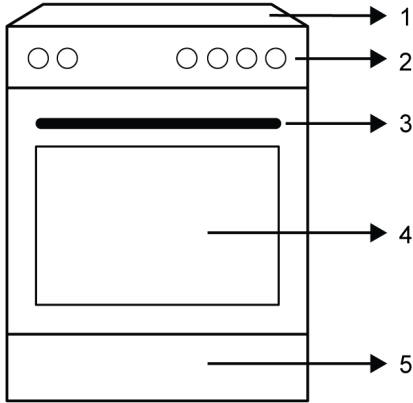
- Descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.
- En el horno, utilice recipientes oscuros o esmaltados que transmitan mejor el calor.
- Si se especifica en la receta o en el manual del usuario, precaliente siempre. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- Apague el producto de 5 a 10 minutos antes de la hora de finalización del horneado en horneados prolongados. Puede ahorrar hasta un 20% de electricidad utilizando el calor residual.
- Intenta cocinar más de un plato a la vez en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos cocinas en la rejilla. Además, si cocina sus comidas una tras otra, ahorrará energía porque el horno no perderá su calor.
- Utilice ollas / sartenes con un tamaño y una tapa adecuados para la placa de cocción. Elija siempre el tamaño de la olla adecuado para sus comidas. Se necesita más energía de la necesaria para los contenedores de tamaño equivocado.

- Mantenga limpias las áreas de cocción del horno y las bases de las ollas. La suciedad reduce la transferencia de calor entre el área de cocción y la base de la olla.

3 Su aparato

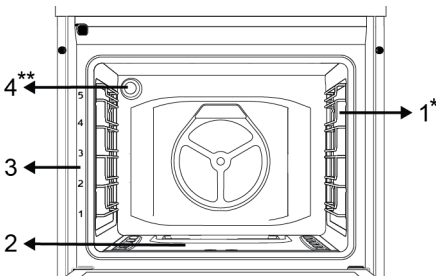
En esta sección podrá encontrar la descripción general y los usos básicos del panel de control del producto. Puede haber diferencias en las imágenes y algunas características según el tipo de producto.

3.1 Información de Producto



- 1 Sección de cocción
- 2 Panel de control
- 3 Mango
- 4 Puerta
- 5 Pieza inferior

3.1.1 Unidad de cocción



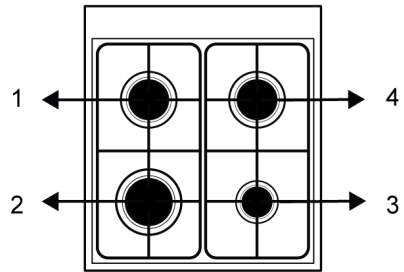
- 1 Estantes de rejilla *

- 2 Quemador de horno a gas
- 3 Posiciones de estante
- 4 Cordero **

* Varía según el modelo. Es posible que su producto no esté equipado con una rejilla. En la imagen, se muestra como ejemplo un producto con rejilla.

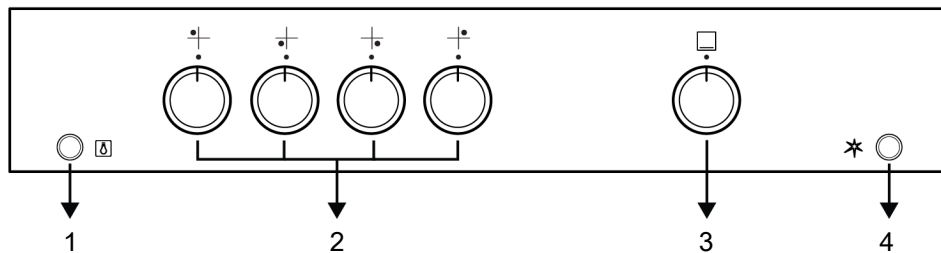
** Varía según el modelo. Es posible que su producto no esté equipado con una lámpara, o que el tipo y la ubicación de la lámpara difieran de la ilustración.

3.1.2 Sección de cocción



- 1 Izquierda posterior - Quemador normal
- 2 Izquierda delantera - Quemador rápido
- 3 Derecha delantera - Quemador auxiliar
- 4 Derecha posterior - Quemador normal

3.2 Introducción del panel de control del horno



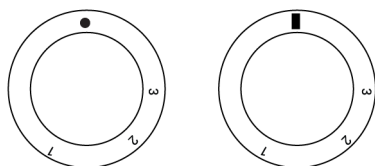
1 Botón de lámpara

3 Perilla de control del horno

2 Perillas de control de placa

4 Botón de ignición

Perilla de control del horno



● ■ Posición de apagado

1-3 Niveles de gas del horno

Puede controlar el horno con la perilla de control. En la posición de apagado (arriba), no se suministra gas al horno. Después de encender el quemador del horno, puede cocinar ajustando los niveles de gas en la perilla.

Perillas de control de placa

Puede manejar su placa de cocción con los mandos de control de la placa. Cada mando acciona el fogón correspondiente. Puede deducir qué fogón controla a partir de los símbolos del panel de control.

Botón de ignición

Sirve para encender el horno. En caso de corte de energía, el botón de encendido no funciona.

Con este botón también puedes encender los quemadores de la placa.

Botón de lámpara

Puede encender y apagar la lámpara de su horno con el botón de la lámpara. En caso de corte de energía, la lámpara y el botón de la lámpara no funcionan.

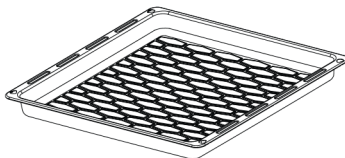
3.3 Accesorios del Producto

Hay varios accesorios en el aparato. En este apartado encontrará la descripción de los accesorios y la descripción del uso correcto. Dependiendo del modelo del aparato, el accesorio suministrado varía. Es posible que todos los accesorios descritos en manual del usuario no estén disponibles en el aparato.

i Las bandejas del interior de su aparato pueden deformarse con el efecto del calor. Esto no afecta a la funcionalidad. La deformación desaparece cuando la bandeja se enfría.

Bandeja estándar

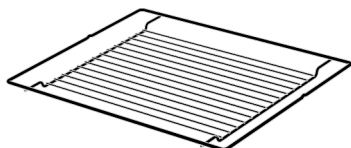
Se utiliza para pasteles, alimentos congelados y para freír trozos grandes.



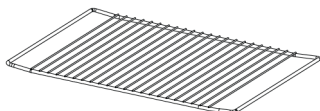
Parrilla

Se utiliza para freír o colocar los alimentos que se van a hornear, freír y guisar en el estante deseado.

En los modelos con estantes de alambre :



En los modelos sin estantes de alambre :

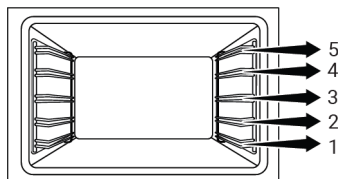


3.4 Uso de los accesorios del producto

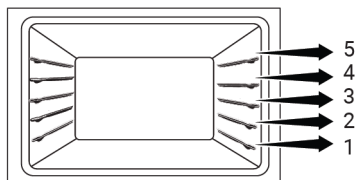
Estantes de cocina

Hay 5 niveles de posición de los estantes en el área de cocción. También puede ver el orden de los estantes en los números del marco frontal del horno.

En los modelos con estantes de alambre :



En los modelos sin estantes de alambre :

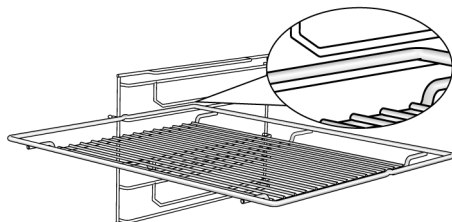


Colocación de la parrilla de alambre sobre las parrillas de cocción

En los modelos con estantes de alambre :

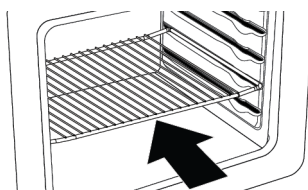
Es fundamental colocar la rejilla de alambre en los estantes laterales de alambre de forma adecuada. Al colocar la rejilla de alambre en el estante deseado, la sección abierta debe estar en la parte delantera. Para una mejor cocción, la rejilla de alambre debe estar asegurada en el punto de tope

del estante de alambre. No debe sobrepasar el punto de tope para entrar en contacto con la pared trasera del horno.



En los modelos sin estantes de alambre :

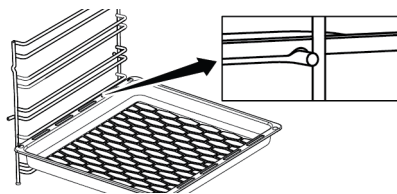
Es fundamental colocar la rejilla de alambre en los estantes laterales de forma adecuada. La rejilla de alambre tiene una dirección al colocarla en el estante. Al colocar la rejilla de alambre en el estante deseado, la sección abierta debe estar en la parte delantera.



Colocación de la bandeja en las parrillas de cocción

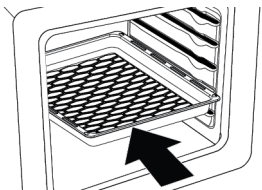
En los modelos con estantes de alambre :

También es fundamental colocar las bandejas en las rejillas laterales de forma adecuada. Al colocar la bandeja en la rejilla deseada, el lado diseñado para sujetarla debe estar hacia adelante. Para una mejor cocción, la bandeja debe estar asegurada en el receptáculo de tope de la rejilla. No debe pasar por encima del receptáculo de tope para entrar en contacto con la pared trasera del horno.



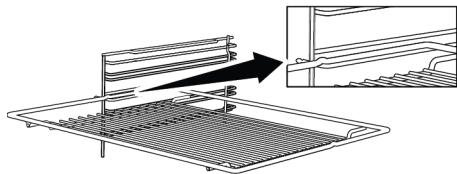
En los modelos sin estantes de alambre :

También es fundamental colocar las bandejas en los estantes laterales de forma adecuada. La bandeja tiene una dirección al colocarla en el estante. Al colocar la bandeja en el estante deseado, el lado diseñado para sostenerla debe estar en el frente.



**Función de parada de la rejilla de alambre -
En los modelos con estantes de alambre**

Hay una función de tope para evitar que la rejilla de alambre se salga de la rejilla. Con esta función, puede sacar los alimentos de forma fácil y segura. Al retirar la rejilla de alambre, puede tirar de ella hacia adelante hasta que llegue al punto de tope. Debe pasar por encima de este punto para retirarla por completo.



3.5 Especificaciones Técnicas

Características técnicas generales	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/profundidad) (mm)	850 /500 /600
Tensión/Frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	min. H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Consumo total de gas (kW)	10,4 kW (756 g/h - G30)
Tipo de horno	Horno de gas
Consumo de gas del horno	2,5 kW (182 g/h - G30)

Zonas de cocción

Izquierda delantera	Quemador rápido
Potencia	2,9 kW (211 g/h - G30)

Derecha delantera	Quemador auxiliar
Potencia	1,0 kW (73 g/h - G30)

Izquierda posterior	Quemador normal
Potencia	2,0 kW (145 g/h - G30)

Derecha posterior	Quemador normal
Potencia	2,0 kW (145 g/h - G30)


Tipo de gas/presión a la que está configurado el producto:
G20 20 mbar


Categoría del producto de gas


Cat II 2H3B/P
Cat II 2ELs3B/P
Cat I 2H

Tipos de gas/presiones a las que se puede convertir el producto:

G2 350 13 mbar
G30 30 mbar
G30 37 mbar

 Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.

 Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.

 Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

Categorías/tipos/presión de gas del país

En la siguiente tabla puede encontrar el tipo de gas, la presión y la categoría de gas que se pueden utilizar en el país en el que se instalará el producto.

CÓDIGOS DE PAÍS	CATEGORÍA		TIPO DE GAS Y PRESIÓN			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

CÓDIGOS DE PAÍS	CATEGORÍA		TIPO DE GAS Y PRESIÓN			
			G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
ES	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Mesa de inyectores

La siguiente tabla proporciona valores de inyectores para todos los tipos de combustibles para conversión de gas. Puede conocer los valores de sus inyectores consultando la tabla técnica de los tipos de gas que puede convertir según su combustible y país. Es posible que los inyectores no se suministren con su producto. Podrás obtenerlo en servicios autorizados o en el lugar donde compraste el producto.

Zonas de cocción									
Potencia	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

Horno de gas									
Potencia	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
2,5 kW	116	77	135	128	107	116	146	73	66

4 Instalación

⚠ Advertencias generales

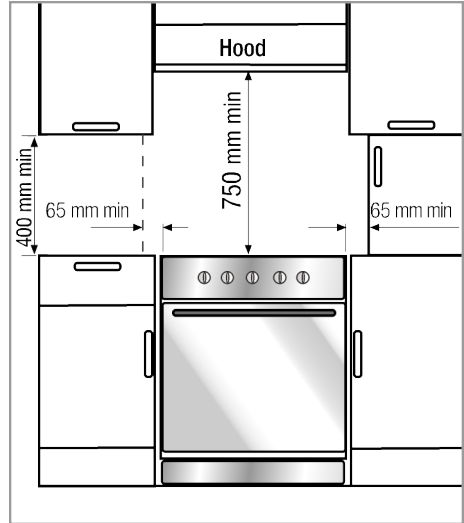
- Llamar al servicio técnico autorizado para la instalación del aparato. Asegúrese de que las instalaciones eléctricas y de gas están en su lugar antes de llamar al Agente de Servicio Autorizado para tener el aparato listo para su funcionamiento. Si no es así, llame a un electricista e instalador cualificado para que haga los arreglos necesarios. El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por los daños causados por procedimientos llevados a cabo por personas no autorizadas, lo que también podrá anular la garantía.
- Es responsabilidad del cliente preparar la ubicación en la que se colocará el aparato y también tener preparada la red de suministro eléctrico y/o gas.
- Durante la instalación del producto deben respetarse las normas locales sobre instalaciones eléctricas y/o de gas (normas legales sobre instalación).
- Compruebe que no haya ningún daño en el aparato antes de la instalación. No lo haga instalar si el aparato está dañado. Los aparatos dañados causan riesgos para su seguridad.

4.1 Lugar adecuado para la instalación

- Coloque el aparato sobre una superficie dura debido a los conductos de aire que hay debajo del aparato. No debe colocarse sobre una base o un pedestal. Los pies del aparato no deben sumergirse en superficies blandas, por ejemplo, alfombras, etc.
- El suelo de la cocina debe ser capaz de soportar el peso del aparato más el peso adicional de los utensilios de cocina y de panadería y de los alimentos.
- Este producto es un dispositivo de clase 1 según la norma EN 30-1-1. Puede colocarse junto a las paredes de la cocina, los muebles de cocina o cualquier otro producto en cualquier dimensión por detrás y por un borde. Los muebles de cocina

na o el equipamiento del otro lado sólo pueden ser del mismo tamaño o más pequeños.

- Puede ser usado con armarios en cualquier lado pero para tener una distancia mínima de 400mm sobre el nivel de la placa de cocción permitir un espacio lateral de 65mm entre el aparato y cualquier pared, partición o armario alto.

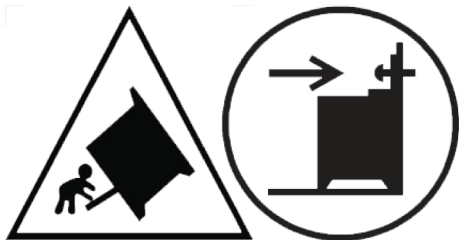


- También se puede utilizar en una posición de pie libre. Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa de cocina.
- Si se va a instalar una campana extractora encima de la cocina, consulte las instrucciones del fabricante de la campana extractora en cuanto a la altura de instalación (mín. 650 mm).
- Los muebles de cocina que se encuentren junto al aparato deben ser resistentes al calor (100 °C min.).

Cadena de seguridad

El aparato debe asegurarse contra el sobreequilibrio mediante la cadena de seguridad suministrada en el horno.

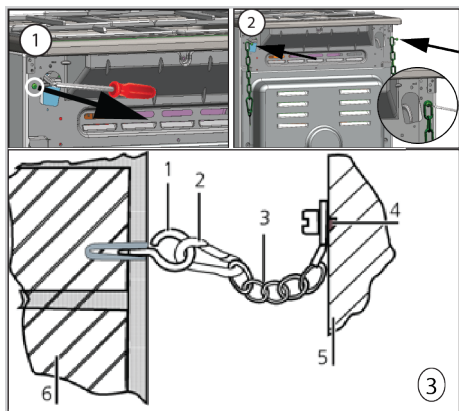
¡Advertencia! ¡Riesgo de volcado!



Advertencia: A fin de evitar que el aparato vuelque, se deberá colocar el dispositivo estabilizador. Para ello, consulte las instrucciones.

Si su producto tiene 2 cadena de seguridad;

Fije el gancho (1) utilizando una clavija adecuada a la pared de la cocina (6) y conecte la cadena de seguridad (3) al gancho mediante el mecanismo de bloqueo (2).

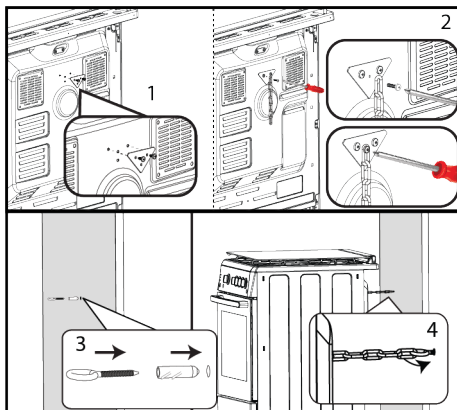


- 1 Gancho
- 2 Mecanismo de bloqueo
- 3 Cadena de seguridad
- 4 Firmly fix chain to product rear
- 5 Parte trasera del producto
- 6 La pared de la cocina

Si su producto tiene 1 cadena de seguridad;

El aparato debe asegurarse contra el sobre-equilibrio mediante la cadena de seguridad suministrada en el horno.

Siga los siguientes pasos en la imagen para asegurar la cadena de seguridad al aparato.



i La cadena de estabilidad debe ser lo más corta posible para evitar que el horno se incline hacia adelante y en diagonal para evitar que el lado del horno se incline. La cadena de estabilidad está diseñada para cocinas sin ranura de enganche del soporte.

Ventilación de la habitación

Todas las habitaciones requieren una ventana que se pueda abrir, o su equivalente, y algunas habitaciones también requieren una ventilación permanente. El aire para la combustión se toma del aire de la habitación y los gases de escape se emiten directamente a la habitación. Una buena ventilación es esencial para el funcionamiento seguro del aparato.

Las habitaciones con puertas y/o ventanas que se abren directamente al ambiente exterior

Las puertas y/o ventanas que se abren directamente al exterior deben tener una abertura de ventilación total de las dimensiones especificadas en la tabla que figura a continuación, que se basa en la potencia total de gas del aparato (el consumo total de potencia de gas del aparato se muestra en la tabla de especificaciones técnicas de este manual de usuario). Si las puertas y/o ventanas no tienen una abertura de ventilación total que corresponda al consumo total de gas del aparato según se especifica en la tabla siguiente, entonces debe haber

definitivamente una abertura de ventilación fija adicional en la habitación para asegurar que se logre la ventilación mínima total necesaria para el consumo total de gas del aparato. La abertura de ventilación fija puede incluir aberturas para ladrillos de aire existentes, dimensión de la abertura de la campana de extracción, etc.

Consumo total de gas (kW)	Abertura de ventilación mínima (cm ²)
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

Habitaciones que no tienen puertas y/o ventanas que se abren directamente al ambiente exterior

Si la habitación en la que se instala el aparato no tiene una puerta y/o una ventana que se abra directamente al ambiente exterior, se buscarán otros aparatos que proporcionen definitivamente una abertura de ventilación fija no regulable y no cerrable que cumpla los requisitos mínimos totales de abertura de ventilación para el consumo total de gas del aparato, como se indica en el cuadro anterior. También se deben seguir las recomendaciones de las normas de construcción apropiadas.

Cuando una habitación o espacio interno contenga más de un aparato de gas, se deberá proporcionar una zona de ventilación adicional además de los requisitos indicados en el cuadro anterior. El tamaño del área de ventilación adicional será apropiado para las regulaciones de otros aparatos de gas.

También debe haber un espacio mínimo de 10 mm en el borde inferior de la puerta que se abre al ambiente interno en la habitación donde se instala el aparato. Debes asegurarte de que artículos como alfombras y otros revestimientos de suelo, etc., no afecten al espacio libre cuando la puerta esté cerrada.

La cocina puede estar ubicada en una cocina, cocina/comedor o en un cuarto de dormir, pero no en una habitación que contenga un baño o una ducha. La cocina no debe instalarse en un dormitorio-sala de estar de menos de 20 m³.

No instale este aparato en una habitación bajo el nivel del suelo a menos que esté abierta al nivel del suelo por lo menos por un lado.

4.2 Conexión eléctrica

Advertencias generales

- Desconecte el aparato de la conexión eléctrica antes de comenzar cualquier trabajo en la instalación eléctrica. Hay un riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato a una toma de corriente/cable con conexión a tierra protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, tal como se indica en la tabla de "Especificaciones técnicas". Haga que un electricista cualificado realice la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin transformador. Nuestra empresa no se responsabiliza de los daños que puedan surgir por el uso del aparato sin una instalación de conexión a tierra, de acuerdo con la normativa local.
- El aparato sólo puede ser conectado a la red eléctrica por una persona autorizada y calificada, y la garantía del aparato comienza sólo después de la correcta instalación. El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan surgir debido a operaciones realizadas por personas no autorizadas.
- El cable eléctrico no debe aplastarse, doblarse, atascarse ni tocar las partes calientes del aparato. Si el cable de corrien-

te está dañado, debe ser cambiado por un electricista calificado. En caso contrario, existe peligro de descarga eléctrica, de cortocircuito o de incendio.

- Los datos de la corriente de la red deben coincidir con los datos especificados en la etiqueta de tipo del aparato. La placa de características se ve al abrir la puerta o la cubierta inferior del aparato o se encuentra en la pared trasera del aparato, según el tipo de aparato.
- El enchufe del cable de corriente debe estar al alcance de la mano después de la instalación (no lo coloque sobre la placa de cocción). No utilice alargadores de cables ni enchufes múltiples, en la conexión de corriente.
- y debe utilizar la toma de corriente/línea y el enchufe adecuados para el horno. En caso de que los límites de potencia del aparato estén fuera de la capacidad de transporte de corriente del enchufe y la toma de corriente/cable, el aparato debe ser conectado a través de una instalación eléctrica fija directamente sin utilizar el enchufe y la toma de corriente/cable.

Si el aparato tiene un cable y un enchufe:

Realice la conexión eléctrica del aparato enchufándolo en una toma de corriente con conexión a tierra.

4.3 Conexión de gas

⚠ Advertencias generales

- Si la instalación, reparación o conexión se realiza por personal o técnicos no autorizados, sin licencia o no cualificados, se presenta el riesgo de explosión, incendio o intoxicación.
- Antes de colocar el producto, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (tipo y presión de gas) y el ajuste de gas del producto cumplen con las condiciones. Las condiciones y valores de ajuste de gas del producto se indican en las etiquetas (o en la placa de características).
- En caso de que el código de su país no figure en la etiqueta, siga las instrucciones técnicas locales de su país para la conexión y conversión del gas.
- El producto solamente puede ser conectado al sistema de suministro de gas por una persona o un técnico autorizado/licenciado/calificado.
- El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de procedimientos realizados por una persona o un técnico no autorizado/licenciado/calificado.
- Antes de comenzar cualquier trabajo en la instalación de gas, desconecte el suministro de gas. ¡Existe el riesgo de explosión!
- En caso de que más adelante necesite utilizar su producto con un tipo de gas diferente, deberá consultar al técnico o persona autorizada/licenciada/cualificada para el procedimiento de conversión correspondiente.
- Después de cada uso, compruebe la estanqueidad de la conexión de gas. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños derivados de fugas de gas que puedan producirse como resultado de una conexión o conversión de gas realizada por personas no autorizadas/no licenciadas.

Riesgos de incendio:

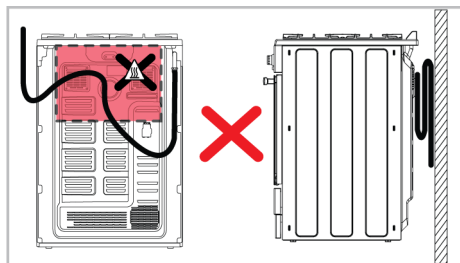
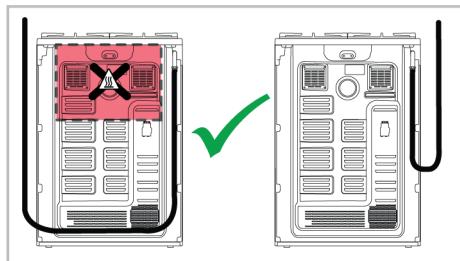
- Si no se hace la conexión según las instrucciones siguientes, habrá riesgo de fuga de gas y de incendio. Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que resulten de esto.
- La conexión de gas sólo debe ser realizada por una persona o un técnico autorizado/licenciado/calificado.
- Asegúrese de que la manguera de gas a utilizar en la conexión de gas cumple con las normas locales de gas.
- Asegúrese de conectar la manguera flexible de gas de manera que no entre en contacto con las piezas móviles y las superficies calientes (mostradas en las figuras siguientes) a su alrededor y que no se quede atrapada durante el desplazamiento de las piezas móviles. (por ejem-

plo, cajones). Además, no debe ser colocada en espacios donde pueda ser apretada.

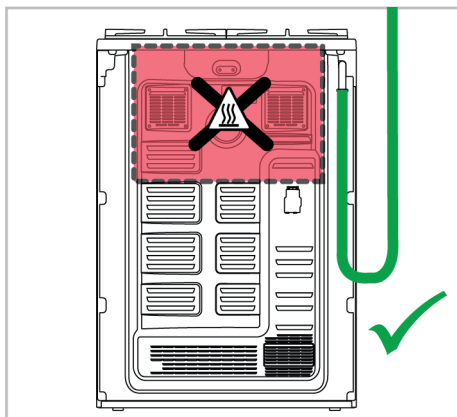
- No mueva el producto si la conexión de gas está completada. Si se mueve, puede existir riesgo de fuga de gas.
- Se debe utilizar una llave tuercas para la conexión y conversión del gas.

Selección del lado de conexión del gas

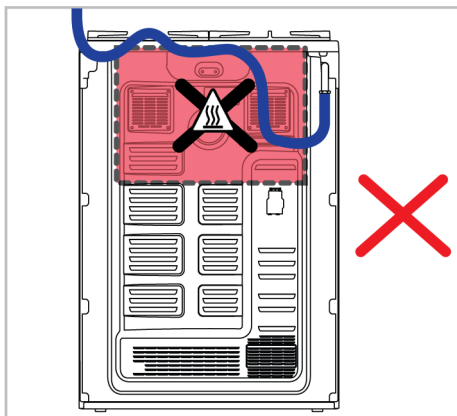
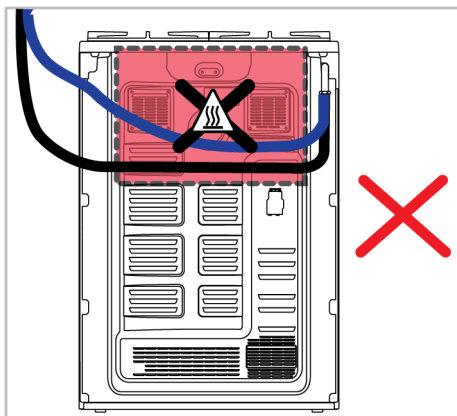
- Se debe conectar la manguera de gas haciendo giros de gran ángulo contra la posibilidad de que se rompa y doble durante la conexión.
- La manguera de gas no se debe aplastar, doblar, pellizcar, tocar con esquinas afiladas ni entrar en contacto con las partes calientes del producto y los utensilios de cocina del producto. ¡Existe un riesgo de explosión debido a los daños en la manguera de gas!
- La manguera de gas no debe entrar en contacto con piezas que puedan alcanzar una temperatura de 70 C por encima de la temperatura ambiente.

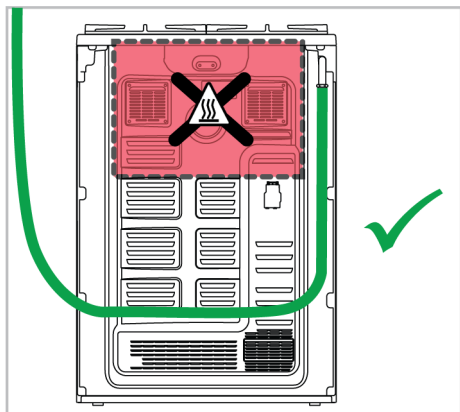


- Antes de conectar el gas, asegúrese de que el suministro principal de gas y la salida de la manguera de gas del aparato a conectar al gas estén en el mismo lado.



- Si la salida de la manguera de gas y el suministro principal de gas no están orientados hacia el mismo lado, asegúrese de que la manguera no pase por la zona caliente al conectarla.





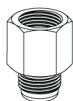
Piezas para la conexión de gas

Las piezas y herramientas visuales, pueden ser necesarios para la conexión de gas se dan a continuación. En función del modelo, es posible que estas piezas no se entreguen con el producto. Es posible que las piezas de conexión de gas a utilizar varíen en función del tipo de gas y de la normativa del país.

Sello de fuga :



Pieza de conexión EN 10226 R1/2" :



Pieza de conexión para gas licuado (G30,G31) :



Pieza de conexión de salida de gas :



Tapón ciego :

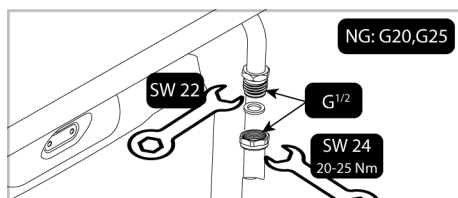


Realización de la conexión de gas - NG

- La instalación de gas natural debe prepararse adecuadamente para el montaje antes de instalar el aparato. A la salida del sistema de gas que se va a conectar al producto debe haber una válvula de gas natural.
- Asegúrese de que la válvula de gas natural sea fácilmente accesible.
- Conecte su producto al sistema de gas natural de su hogar con una manguera de gas flexible que cumpla con las normas locales.
- Se debe utilizar una junta de estanqueidad nueva al conectar el gas.
- Se debe conectar el suministro de gas mediante una tubería de gas o una manguera de gas de seguridad con racores roscados en ambos extremos.

Tipo de conexión EN ISO 228 G1/2"

1. Inserte la nueva junta de estanqueidad en la manguera/tubo de gas de seguridad. Asegúrese de que la junta está correctamente asentada.
2. Asegure la pieza de conexión de gas al aparato mediante una llave de 22 mm y coloque la pieza de conexión en su sitio mediante una llave de 24 mm.

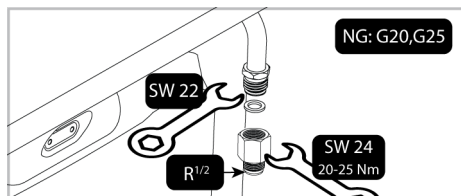


3. Después de la conexión, se debe comprobar si hay fugas en la pieza de conexión.

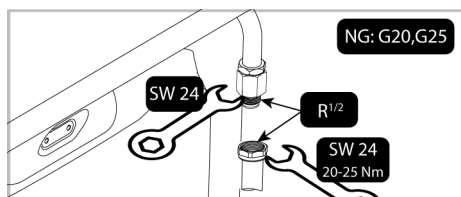
Tipo de conexión EN 10226 R1/2"

1. Coloque la nueva junta en la pieza de conexión y asegúrese de que la junta asienta correctamente.

- Mientras sujeta la salida de conexión de gas del producto mediante llave 22, conecte la pieza de interconexión a la salida de gas del producto mediante llave 24 y apriétela firmemente.



- Inserte la nueva junta de estanqueidad en la manguera/tubo de gas de seguridad. Asegúrese de que la junta está correctamente asentada.
- Conecte la parte roscada de la manguera/tubo de gas de seguridad al interconector mediante la llave de 24 mm y apriétela firmemente, sujetando el interconector mediante la llave de 24 mm.



- Después de la conexión, se debe comprobar si hay fugas en la pieza de conexión.

Realización de la conexión de gas - LPG

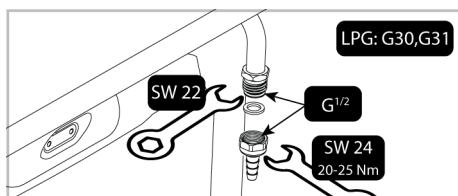
- Para evitar fugas de gas, su producto debe conectarse de forma que quede cerca de la conexión de gas.
- Antes de realizar la conexión de gas, proporcione una manguera de gas de plástico y una abrazadera de montaje adecuada. El diámetro interno de la manguera plástica de gas debe ser de 10 mm y su longitud no debe superar los 150 cm. La manguera plástica debe ser a prueba de fugas e inspeccionable.
- Se debe comprobar periódicamente el correcto funcionamiento de los aparatos y sistemas de gas. Se debe revisar periódicamente el regulador, la manguera y su

abrazadera y sustituirlos en los plazos recomendados por su fabricante o cuando sea necesario.

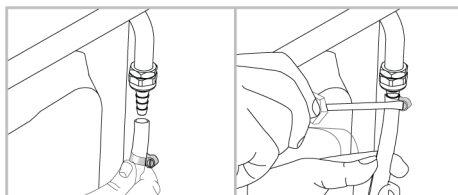
- Se debe utilizar una junta de estanqueidad nueva al conectar el gas.
- La conexión de gas debe realizarse mediante una manguera de gas o una conexión fija.

Conexión con manguera de gas con abrazadera (sin rosca)

- Coloque la nueva junta en la pieza de conexión para gas líquido y asegúrese de que la junta asienta correctamente.
- Asegure la salida de la conexión de gas del producto con una llave de 22 mm, conecte la pieza de conexión a la salida de gas del producto con una llave de 24 mm y apriétela firmemente.



- Coloque la abrazadera de montaje en un extremo de la manguera. Ablande el extremo de la manguera de gas a la que ha fijado la abrazadera colocándola en agua hirviendo durante un minuto.
- Inserte la manguera de gas ablandada hasta el fondo en la pieza de conexión. Apriete la abrazadera de forma segura mediante un destornillador.



- Después de la conexión, se debe comprobar si hay fugas en la pieza de conexión.

Comprobación de fugas en el punto de conexión

- Asegúrate de que todas las perillas del aparato estén apagadas. Asegúrese de que el suministro de gas esté abierto. Prepare la espuma jabonosa y aplíquela en el punto de conexión de la manguera para controlar la fuga de gas.
- La parte jabonosa hará espuma si hay una fuga de gas. En este caso, inspeccione la conexión de gas una vez más.
- En lugar de jabón, puede utilizar los aerosoles disponibles en el mercado para comprobar si hay fugas de gas.
- En caso de fuga de gas, cierre el suministro de gas y ventile la habitación.
- Nunca use un fósforo o un encendedor para hacer el control de la fuga de gas.

4.4 Colocación del aparato

1. Empuje el aparato hacia la pared de la cocina.
2. Fije la cadena de seguridad que ha conectado al aparato a la pared.
3. Ajuste los pies del horno

Ajuste de las patas del horno

Las vibraciones durante el uso pueden provocar el desplazamiento de los recipientes de cocción. Esta situación peligrosa puede evitarse si el aparato está nivelado y equilibrado.

Por su propia seguridad, asegúrese de que el producto esté nivelado ajustando las cuatro patas de la parte inferior girándolas a izquierda o derecha y alineándolas con la encimera.

Comprobación final

1. Vuelva a conectar el producto a la red eléctrica.
2. Compruebe las funciones eléctricas.
3. Abra el suministro de gas.
4. Compruebe si las conexiones de gas están bien fijadas y si hay fugas.
5. Encienda los quemadores y compruebe el aspecto de la llama.



La llama debe ser azul y tener una forma regular. Si la llama es amarillenta, compruebe si la tapa del quemador está bien asentada o limpie el quemador.

4.5 Conversión de gas

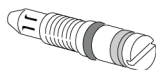
⚠ Advertencias generales

- Antes de comenzar cualquier trabajo en la instalación de gas, desconecte el suministro principal de gas. ¡Existe el riesgo de explosión!
- Todos los inyectores de gas deben sustituirse y el ajuste de combustión de los grifos de gas debe realizarse en posición de caudal reducido para que el producto sea apto para su uso con otro gas.
- Después de cambiar el tipo de gas, la nueva etiqueta de tipo de gas de la bolsa de repuesto debe aplicarse sobre la etiqueta actual que ya se encuentra en la pared posterior del producto.
- El tipo de gas convertible y las categorías de gas de su producto por país se indican en la sección "Categorías/tipos/presión de gas por país". Consulte en esta tabla los tipos de gas que puede convertir en su zona. No se puede convertir a tipos de gas no especificados en esta tabla.
- Puede que no se suministre con el producto un inyector de repuesto adecuado para el tipo de gas que desea convertir. Los inyectores se pueden obtener en el servicio técnico autorizado o en el lugar donde adquirió el producto.
- Al final de la sección se indican los valores de los inyectores y los tipos de gas que deben utilizarse para los quemadores. Realice la conexión del tipo de gas a convertir tal y como se describe en la sección de conexión de gas.

Piezas para Conversión a Gas

A continuación se indican las piezas y herramientas visuales que pueden ser necesarias para la conversión a gas. En función del modelo, es posible que estas piezas no se entreguen con el producto.

Boquilla de derivación:

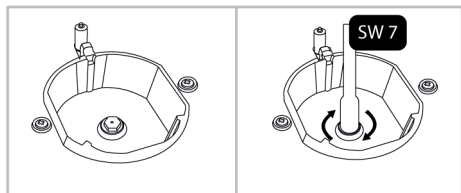


Inyector del quemador:

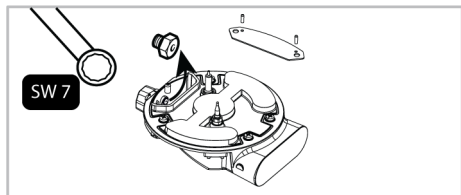


Cambio del inyector por el quemador

1. Gire todos los mandos de control a la posición de apagado en el panel de control.
2. Corte el suministro de gas.
3. Retire los soportes de las cacerolas, la tapa y la cabeza de los quemadores de la placa de cocción.
4. Retire los inyectores de gas girando en sentido contrario a las agujas del reloj. (Llave 7)



5. Si su producto tiene un quemador wok con un inyector de entrada lateral, retire el inyector con una llave del número 7.



i El inyector de algunos quemadores está cubierto por una pieza metálica. Esta cubierta metálica debe retirarse para sustituir el inyector.

6. Instale los nuevos inyectores de gas. (Par de apriete 4 Nm)

7. Compruebe todas las conexiones para asegurarse de que están instaladas de forma segura.

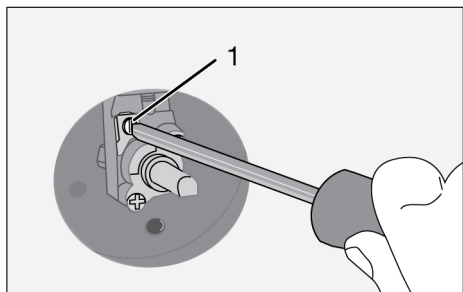
i Los inyectores nuevos tienen su posición marcada en su empaquetadura o tabla de inyectores en se puede consultar.

8. Debe comprobar si hay inyectores de fugas después de la conexión.

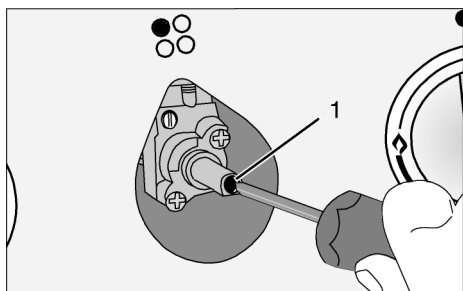
i A menos que exista una condición anormal, no intente retirar los grifos de los quemadores de gas. Debe llamar a un servicio técnico autorizado o a un técnico con licencia si es necesario cambiar los grifos.

Ajuste reducido del caudal de gas para los grifos de la placa de cocción

1. Encender el quemador que se va a regular y girar el mando a la posición reducida.
2. Retire el pomo de la llave del gas.
3. Utilice un destornillador de tamaño adecuado para ajustar el tornillo de regulación del caudal.
4. Para GLP (Butano - Propano) gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Para el gas natural, debe girar el tornillo una vez en el sentido contrario a las agujas del reloj.
 - ⇒ La longitud normal de una llama recta en posición reducida debe ser de 6-7 mm.
5. Si la llama está más alta que la posición deseada, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Si es menor, gire en sentido contrario a las agujas del reloj.
6. Para el último control, lleve el quemador tanto a la posición de llama alta como a la de llama reducida y compruebe si la llama está encendida o apagada.
7. Dependiendo del tipo de llave de gas utilizada en su aparato, la posición del tornillo de ajuste puede variar.



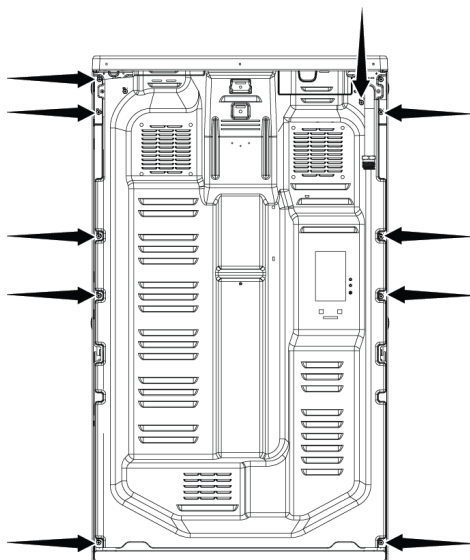
1 Tornillo de ajuste del caudal



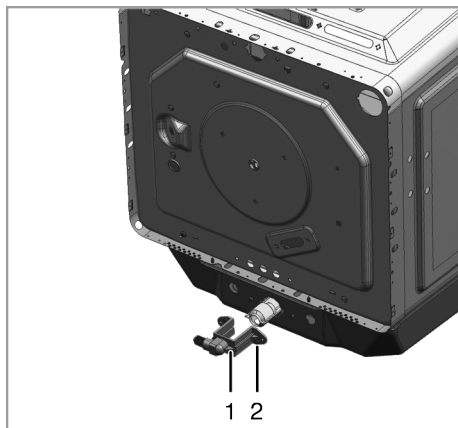
1 Tornillo de ajuste del caudal

Cambio de inyector para los quemadores del horno

1. Gire todas las perillas de control a la posición de apagado en el panel de control.
2. Cierre el suministro de gas.
3. Retire los tornillos ubicados en la pared trasera.



4. Retire los 2 tornillos (2) ubicados en el soporte del inyector (1).



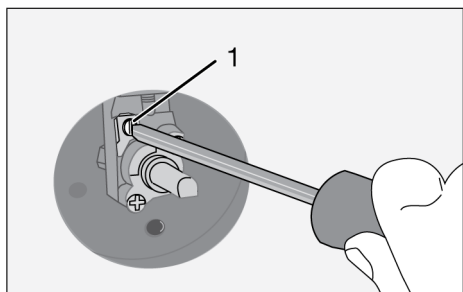
- 1 Porta inyectores
- 2 Tornillo

5. Retire el soporte del inyector.
6. Retire el inyector del soporte del inyector girándolo en sentido antihorario.
7. Instale el nuevo inyector de gas.

Reducción del flujo de gas del horno

Para que el horno funcione correctamente, es muy importante volver a comprobar el ajuste del by-pass. Con el fin de proporcionar la máxima seguridad al usuario, estas operaciones deben realizarse con cuidado.

1. Encienda el quemador que se va a ajustar y gire la perilla a la posición de llama alta.
2. Cierre la puerta del horno y espere de 10 a 15 minutos hasta que el horno esté listo para el ajuste.
3. Saca el pomo
4. Después de 15 minutos, ajuste el horno a la posición de llama más baja.



5. Ajuste la longitud de la llama de 2 a 3 mm mediante el tornillo (1) del grifo del horno. Girando en el sentido de las agujas del reloj se reduce la llama, girando en sentido contrario a las agujas del reloj se aumenta la llama.

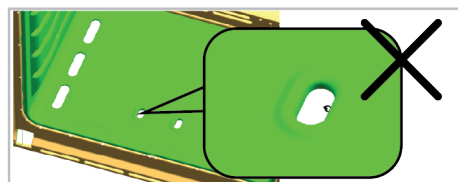
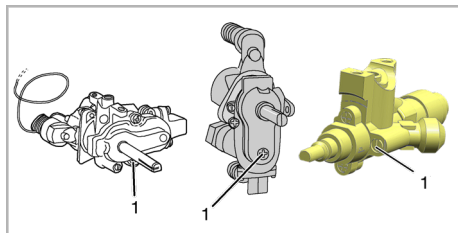


Si el caudal de gas del horno no puede ajustarse retirando el mando, retire las piezas necesarias del horno (panel de control, placa del quemador, etc.) y, a continuación, ajuste el caudal de gas del horno.



Si la temperatura del horno aumenta excesivamente, apague el horno y llame al servicio técnico autorizado para que reparen el termostato del horno.

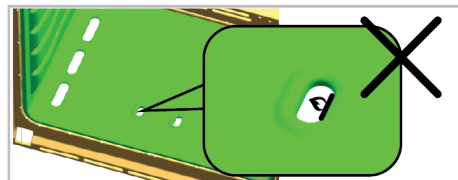
Ajuste el fuego a la altura óptima como se muestra en la figura, girando el tornillo 1 de la llave de gas del horno con un destornillador. Si lo gira en el sentido de las agujas del reloj, aumentará la altura del fuego y si lo gira en el sentido contrario, la disminuirá.



Si la altura del fuego es demasiado corta, *La temperatura interna del horno puede ser demasiado baja, por lo tanto, el rendimiento de cocción puede verse afectado negativamente.



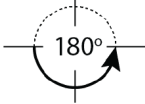
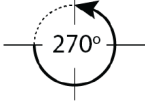
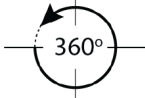
La altura ideal del fuego garantiza el mejor rendimiento.



Si la altura del fuego es demasiado alta, *La temperatura interna del horno puede ser demasiado alta, por lo tanto, el rendimiento de cocción puede verse afectado negativamente.

i Después de ajustar la altura de la llama, abra y cierre la puerta del horno un par de veces y preste atención a que la llama del horno no se apague.

Vuelva a instalar el botón después de configurar la longitud de la llama.

Gas natural a butano/propano (LPG)	Butano/propano (LPG) a gas natural G20 20 mbar G25 25 mbar G25.3 25 mbar
Apriete el tornillo girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.	Afloje el tornillo 180° aproximadamente 
Gas natural a butano/propano (LPG)	Butano/propano (LPG) a gas natural G20 10 mbar G20 13 mbar
Apriete el tornillo girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.	Afloje el tornillo 270° aproximadamente 
Gas natural a butano/propano (LPG)	Butano/propano (LPG) a gas natural G2 350 13 mbar
Apriete el tornillo girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.	Afloje el tornillo 360° aproximadamente 

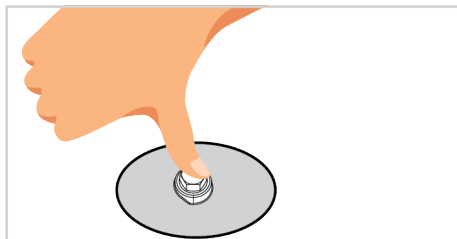
i El ajuste del fuego pequeño (ralentí) puede variar según el producto, el quemador y el tipo de gas. Asegúrese de que la altura del fuego se corresponda con la figura anterior.

i Cuando se cambia el tipo de gas ajustado del producto, también se debe cambiar la etiqueta que indica el tipo de gas ajustado.

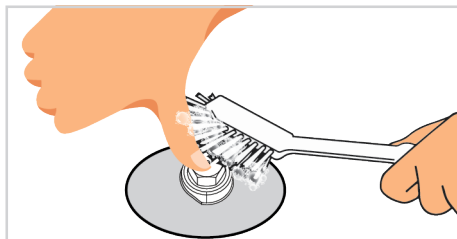
Comprobación de fugas en los inyectores

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, para cada uno de los inyectores debe ser la fuga de gas comprobado.

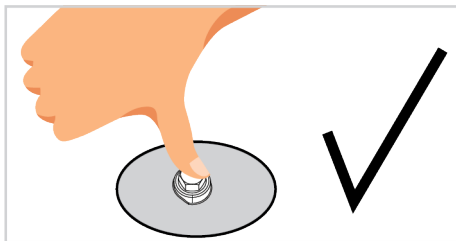
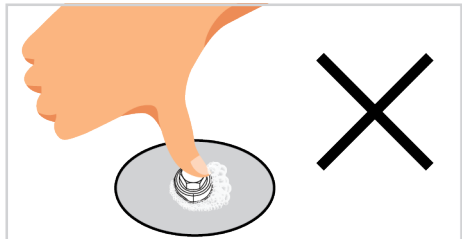
1. Asegúrese de que el suministro de gas esté en posición abierta, pero manteniendo todos los botones reguladores en posición cerrada.
2. Cada orificio inyector se puede bloquear aplicando fuerza con el dedo sobre él para detener fugas de gas, si el correspondiente botón regulador esté en posición abierta 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.



- 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.



5 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el producto, se recomienda hacer lo que se indica en los siguientes apartados respectivamente.

5.1 Limpieza inicial

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Retire todos los accesorios del horno suministrados con el producto.
- Haga funcionar el producto durante 30 minutos y luego, apáguelo. De esta manera, los residuos y capas que puedan haber permanecido en el horno durante la producción se queman y se limpian.
- Seleccionar el nivel de funcionamiento más alto de la estufa de gas. Puede aprender a manejar el horno en la siguiente sección.

- Espere a que el horno se enfríe.
- Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

Antes de utilizar los accesorios:

Limpie los accesorios que retire del horno con agua detergente y una esponja de limpieza suave.

NOTICE: Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían provocar daño en la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza ni objetos punzantes durante la limpieza.

NOTICE: Durante el primer uso, puede salir humo y olor durante varias horas. Esto es normal y sólo se necesita una buena ventilación para eliminarlo. Evite inhalar directamente el humo y los olores que se forman.

6 Cómo usar la placa

6.1 Información general sobre el uso de placa

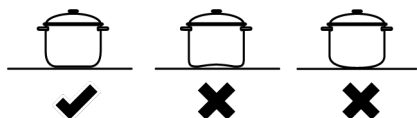
Advertencias generales

- No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso objetos pequeños como sales pueden dañar la placa. No utilice encimeras rajadas. El agua puede filtrarse a través de estas grietas y provocar un cortocircuito. Si la superficie está dañada de alguna manera (por ejemplo, grietas visi-

bles), primero apague el fusible y luego llame al servicio autorizado para desenchufar el producto y reducir el riesgo de descarga eléctrica.

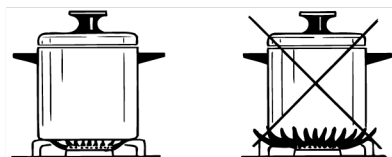
- Ponga las ollas y sartenes de manera que sus mangos no estén sobre los quemadores a fin de evitar que se sobrecalienten.

- No utilice ollas y sartenes que no estén equilibradas y que se puedan inclinar fácilmente sobre la placa.



- No caliente las ollas y sartenes vacías. Es posible que las ollas y el aparato se dañen.
- No encienda los quemadores cuando no haya ninguna olla o sartén sobre el quemador respectivo.
- Después de cada uso apague siempre los quemadores.
- El aparato se dañará si se utilizan las placas sin ninguna olla o sartén. Después de cada uso apague siempre las placas.
- Después de cada uso, la superficie de cocción estará caliente, así que no coloque las ollas / sartenes de plástico sobre la superficie de cocción. Limpie tal material en la superficie enseguida.
- Los cambios repentinos de temperatura en la superficie de cocción de vidrio pueden causar daños; tenga cuidado de no derramar líquidos fríos durante la cocción.

- Ponga en ollas y sartenes una cantidad suficiente de alimentos. De este modo, puede evitar que los alimentos salgan de las ollas y no necesitará hacer una limpieza innecesaria.
- No ponga las tapas de las ollas y sartenes sobre los quemadores/zonas.
- Ponga las ollas centrándolas sobre los quemadores/zonas. En caso de que desee colocar una olla sobre otro quemador/zona, no la deslice hacia el quemador deseado; más bien, levántela primero y luego póngala sobre el otro quemador.
- El tamaño de las ollas/sartenes debe coincidir con el tamaño de la llama. Ajuste las llamas de gas de manera que no sobresalgan de la base de las ollas/sartenes y coloque las ollas/sartenes sobre el soporte centrándolas. No use sartenes / ollas grandes para cubrir más de un quemador.



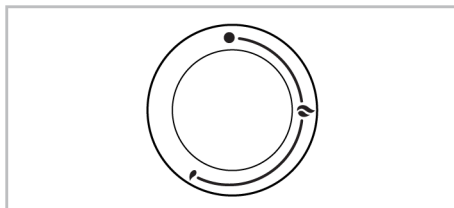
Tamaños recomendados para las ollas/sartenes

Tipo de quemador de placa	Diámetro de olla - cm
Quegador auxiliar	12 - 18
Quegador normal	18 - 20
Quegador rápido - Quegador para wok	22 - 24

No utilice ollas/sartenes que excedan las dimensiones indicadas aquí arriba. El uso de sartenes/ollas más grandes que las especificadas puede causar envenenamiento por monóxido de carbono y el sobrecalentamiento de las superficies cercanas y las perillas. Además, si la superficie de cocción de su producto es de vidrio, se producirá un sobrecalentamiento en esta superficie y el producto se dañará. El uso de ollas más pequeñas puede causar que se quemen debido a las llamas.

6.2 Funcionamiento de las placas

Mando del fogón de gas



- Posición OFF (Apagado)
- 🔥 Llama pequeña: Potencia de gas más baja
- 🔥 Una gran llama: La mayor potencia de gas

Puede manejar su placa de cocción con los mandos de control de la placa. Cada mando acciona el fogón correspondiente. Puede deducir qué fogón controla a partir de los símbolos del panel de control.

Cuando está apagado (posición superior), el fogón no recibe gas. Después de encender el fogón, puede cocinar ajustando los niveles de gas en el mando. Ajuste la potencia de cocción deseada alineando el mando con el símbolo correspondiente.

Encendido de los fogones de gas

- ✓ Los fogones de gas se encienden con los mandos de control.

1. Pulse el mando del fogón.
2. Mientras presiona el mando, gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el símbolo de la llama grande.
3. Con la chispa resultante, se enciende el gas.
4. Tras el encendido inicial, mantenga pulsado el mando durante 3-5 segundos.
5. Si el gas no se enciende después de presionar y soltar el mando, repita el mismo proceso presionando el mando durante 15 segundos.



Suelte el botón si el fogón no se enciende en 15 segundos. Espere al menos 1 minuto antes de volver a intentarlo. ¡Existe riesgo de acumulación de gas y explosión!

6. Ajuste el nivel de potencia que desee.

Apagado de los fogones de gas

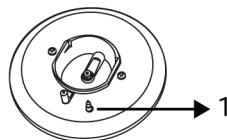
Lleve el mando de los fogones a la posición de apagado (arriba).



Si las llamas del fogón se apagan inadvertidamente, apague el mando de control del mismo. No intente encender de nuevo el fogón durante al menos 1 minuto.

Mecanismo de seguridad de cierre del gas

Como precaución contra el reventón por desbordamiento sobre los fogones superiores, un mecanismo de seguridad entra en funcionamiento y corta el gas inmediatamente.



- 1 Seguridad de cierre del gas

Para activar el mecanismo de seguridad de corte de gas, mantenga pulsado el mando de control durante 3-5 segundos más después de encender la placa de cocción.



Suelte el botón si el fogón no se enciende en 15 segundos. Espere al menos 1 minuto antes de volver a intentarlo. ¡Existe riesgo de acumulación de gas y explosión!

7 Uso del horno

7.1 Información general sobre el uso del horno

Ventilador de refrigeración (Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.)

El aparato tiene un ventilador de refrigeración. El ventilador de enfriamiento se activa automáticamente cuando es necesario y enfría tanto la parte delantera del aparato como los muebles. Se desactiva automáticamente cuando termina el proceso de en-

friamiento. El aire caliente sale por la puerta del horno. No cubra estas aberturas de ventilación con nada. De lo contrario, el horno puede sobrecalentarse. El ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante el funcionamiento del horno o después de que el horno se apaga (aproximadamente 20-30 minutos). Si cocina programando el temporizador del horno, al final del tiempo de cocción, el ventilador de refrigeración se apaga con todas las funciones. El tiempo de funcionamiento del ventilador de enfria-

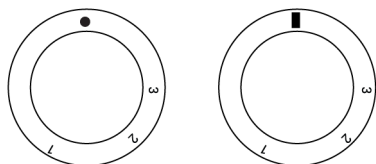
miento no puede ser determinado por el usuario. Se enciende y apaga automáticamente. Esto no es ningún error.

La luz del horno

Puede encender la iluminación de su horno pulsando el botón de la lámpara. Vuelva a pulsar el botón de la lámpara para apagarla.

7.2 Uso del horno de gas

Perilla de control del horno



●■ Posición de apagado

1-3 Niveles de gas del horno

Puede controlar el horno con la perilla de control. En la posición de apagado (arriba), no se suministra gas al horno. Después de encender el quemador del horno, puede cocinar ajustando los niveles de gas en la perilla.

nivel de gas	1	2	3
Temperatura (°C)			

Botón de ignición

Sirve para encender el horno. En caso de corte de energía, el botón de encendido no funciona.

Con este botón también puedes encender los quemadores de la placa.

Botón de lámpara

Puede encender y apagar la lámpara de su horno con el botón de la lámpara. En caso de corte de energía, la lámpara y el botón de la lámpara no funcionan.



El producto dispone de una válvula de seguridad. Cuando la llama se apaga, el suministro de gas se corta automáticamente. Esto evita la acumulación de gas no quemado.

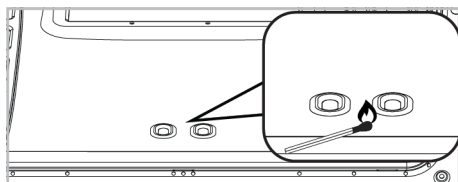
Encendiendo el horno de gas

✓ El horno a gas se enciende con el botón de encendido.

1. Abra la puerta del horno.
2. Mantenga presionada la perilla de control del horno a gas y gírela **sinistrórsum**.
3. Presione el botón de encendido y suéltelo nuevamente.
4. Mantenga presionada la perilla de control del horno a gas durante 3 a 5 segundos.

⇒ Repita el procedimiento hasta que se encienda el gas liberado.

5. Mantenga presionada la perilla de control del horno a gas durante otros 3 a 5 segundos.
6. Seleccione la potencia de horneado/marca de gas deseada.
7. Si no hay electricidad, encienda el quemador del horno con el encendedor de gas desde el orificio de control de encendido.



Apagar el horno de gas

Gire la perilla de control del horno a gas a la posición de apagado (superior).



No intente encender el gas durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende en 15 segundos, cierre la perilla y espere 1 minuto. Ventile la habitación antes de volver a intentar encender el quemador. ¡Existe el riesgo de compresión del gas y explosión!

8 Información general sobre el horneado

En este apartado encontrará consejos para preparar y cocinar sus alimentos.

Además, en esta sección se describen algunos de los alimentos probados como productores y los ajustes más adecuados para estos alimentos. También se indican los ajustes y accesorios de horno apropiados para estos alimentos.

8.1 Advertencias generales sobre la cocción en el horno

- Al abrir la puerta del horno durante o después de la cocción, puede salir vapor caliente. El vapor puede quemarle las manos, la cara y/o los ojos. Al abrir la puerta del horno, no se acerque.
- El intenso vapor generado durante la cocción puede formar gotas de agua condensada en el interior y exterior del horno y en las partes superiores del mueble debido a la diferencia de temperatura. Esto es algo normal y físico.
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.
- Retire siempre del horno los accesorios no utilizados antes de comenzar a cocinar. Los accesorios que permanecen en el horno pueden impedir que su comida se cocine a los valores correctos.
- Para los alimentos que cocinará según su propia receta, puede hacer referencia a los alimentos similares que se dan en las tablas de cocina.
- El uso de los accesorios suministrados asegura que se obtenga el mejor rendimiento de la cocina. Tenga en cuenta siempre las advertencias e informaciones del fabricante para los utensilios de cocina externos que vaya a utilizar.
- Corte el papel antigrasa que va a utilizar en su cocina en tamaños adecuados al recipiente en el que va a cocinar. Los papeles sulfurados que se desbordan del recipiente pueden crear un riesgo de que-

maduras y afectar a la calidad del horneado. Utilice el papel antigrasa que usará en el rango de temperatura especificado.

- Para una buena cocción, coloque los alimentos en el estante correcto recomendado. No cambie la posición del estante durante la cocción.

8.1.1 Pasteles y alimentos para el horno

Información general

- Recomendamos utilizar los accesorios del aparato para un buen funcionamiento de la cocina. Si va a utilizar un utensilio de cocina externo, prefiera utensilios oscuros, antiadherentes y resistentes al calor.
- Si se recomienda el precalentamiento en la mesa de cocción, asegúrese de poner los alimentos en el horno después del precalentamiento.
- Si va a cocinar utilizando utensilios de cocina en la parrilla de alambre, colóquelos en el centro de la parrilla de alambre, no cerca de la pared trasera.
- Todos los ingredientes utilizados en la elaboración de pasteles deben estar frescos y a temperatura ambiente.
- El estado de cocción de los alimentos puede variar en función de la cantidad de alimentos y del tamaño de la olla.
- Los moldes de metal, cerámica y vidrio prolongan el tiempo de cocción y las superficies inferiores de los alimentos de pastelería no se doran uniformemente.
- Si utiliza papel de horno, puede observarse un pequeño dorado en la superficie inferior del alimento. En esta situación, es posible que tenga que prolongar el periodo de cocción unos 10 minutos.
- Los valores especificados en las tablas de cocción se determinan como resultado de las pruebas realizadas en nuestros laboratorios. Los valores adecuados para usted pueden diferir de estos valores.

- Coloque su comida en el estante apropiado recomendado en la mesa de cocción. Consulte el estante inferior del horno como estante 1.

Consejos para hornear pasteles

- Si el pastel está demasiado seco, aumente la temperatura en 10°C y acorte el tiempo de cocción.
- Si el pastel está húmedo, utilice una pequeña cantidad de líquido o reduzca la temperatura en 10°C.
- Si la parte superior de la tarta está quemada, colóquela en el estante inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de horneado.
- Si el interior del pastel está bien cocido, pero el exterior está pegajoso, utilice menos líquido, disminuya la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

Consejos para la pastelería

- Si la masa está demasiado seca, aumente la temperatura en 10 °C y acorte el tiempo de cocción. Humedezca las hojas de masa con una salsa compuesta de leche, aceite, huevo y mezcla de yogur.
- Si la masa se está cocinando lentamente, asegúrese de que el grosor de la que ha preparado no desborde la bandeja.
- Si la masa está dorada en la superficie pero el fondo no está cocido, asegúrese de que la cantidad de salsa que va a utilizar para la masa no es demasiado en el fondo de la masa. Para un dorado uniforme, intente repartir la salsa de manera uniforme entre las hojas de masa y la masa.
- Hornee su pastelería en la posición y la temperatura adecuadas según la tabla de cocción. Si la parte inferior aún no está lo suficientemente dorada, colóquela en un estante inferior para la próxima cocción.

Tabla de cocción para alimentos de pastelería y horno

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	nivel de gas	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre **	2	1	80 ... 110
Tarta de frutas	Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre **	4	1	20 ... 40
Pastel	Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre **	4	1	20 ... 40
Galletas	Bandeja estándar *	4	1	25 ... 35
Levadura	Bandeja estándar *	4	1	40 ... 60
Pastel en el molde	Molde para pasteles en la parrilla de alambre **	3	1	75 ... 85
Galletas	Bandeja estándar *	4	1	25 ... 35
Sándwich Victoria	Bandeja estándar *	4	1	30 ... 40
Pastas	Bandeja estándar *	4	1	40 ... 60

Precalentar todos los alimentos durante 10 minutos en el nivel de gas 2.

* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

** Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

8.1.2 Carne, pescado y aves de corral

Los puntos clave de la parrilla

- Sazonar con zumo de limón y pimienta antes de cocinar el pollo entero, el pavo y las piezas grandes de carne aumentará el rendimiento de la cocción.
- Se tarda de 15 a 30 minutos más en cocinar la carne deshuesada que el filete frito.
- Debe calcular entre 4 y 5 minutos de cocción por cada centímetro de grosor de la carne.

- Una vez finalizado el tiempo de cocción, mantenga la carne en el horno durante aproximadamente 10 minutos. El jugo de la carne se distribuye mejor a la carne frita y no sale cuando se corta la carne.
- El pescado debe colocarse en el estante de nivel medio o bajo en un plato resistente al calor.
- Cocinar los platos recomendados en la mesa de cocción con una sola bandeja.

Tabla de cocción para carne, pescado y aves

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	nivel de gas	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Cordero asado	Bandeja estándar *	3	1	60 ... 100 por 450 g + 30
Ternera asada	Bandeja estándar *	3	1	80 ... 120 por 450 g + 30
Aves de corral	Bandeja estándar *	3	1	60 ... 80 por 450 g + 25
Cazuela	Bandeja estándar *	3	1	90 ... 120
Pescados	Bandeja estándar *	4	1	35 ... 45

Precalentar todos los alimentos durante 10 minutos en el nivel de gas 2.

* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

9 Mantenimiento y limpieza

9.1 Información General de Limpieza

Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No aplique los detergentes directamente sobre las superficies calientes. Esto puede causar manchas permanentes.
- El producto debe limpiarse y secarse a fondo después de cada operación. Así, los restos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando se vuelva a utilizar el producto más adelante. De este modo, se prolonga la vida útil del aparato y se reducen los problemas más frecuentes.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar.
- Algunos detergentes o productos de limpieza dañan la superficie. Los productos de limpieza inadecuados son: lejía, productos de limpieza que contengan amoníaco, ácido o cloruro, productos de limpieza a vapor, desincrustantes, quitamanchas y óxido, productos de limpieza abrasivos (limpiadores en crema, polvo para fregar, crema para fregar, estropajo abrasivo y rascador, alambre, esponjas, paños de limpieza que contengan restos de suciedad y detergente).

- Se necesita ningún material de limpieza especial en la limpieza realizada después de cada uso. Limpie el aparato con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su electrodoméstico en un lavavajillas a menos que se indique lo contrario en el manual del usuario.

Para las placas de cocción:

- La suciedad ácida, como la leche, la pasta de tomate y el aceite, puede provocar manchas permanentes en las placas de cocción y en los componentes de las zonas de cocción, limpie los líquidos que se desborden inmediatamente después de enfriar la placa de cocción apagándola.
- Los quemadores tipo wok utilizados a altas temperaturas pueden cambiar de color. Esto es normal.
- Mover algunos utensilios de cocina puede provocar marcas metálicas en los soportes de las ollas. No deslice las sartenes y ollas sobre la superficie.
- Como las tapas de la zona de cocción están en contacto directo con el fuego y expuestas a altas temperaturas, es normal que cambien y pierdan color con el tiempo. Esto no causa ningún problema al utilizar la placa de cocción.

Inox - superficies inoxidables

- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies y asas de acero inoxidable.
- La superficie de acero inoxidable puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente adecuado para la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabonoso y un detergente líquido (que no raye) adecuado para superficies inoxidables, teniendo cuidado de limpiar en una sola dirección.
- Elimine las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de vidrio e inox inmediatamente sin esperar. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.
- Los limpiadores rociados/aplicados a la superficie deben limpiarse inmediatamente. Los limpiadores abrasivos que se dejan en la superficie hacen que ésta se vuelva blanca.

Superficies esmaltadas

- El horno debe enfriarse antes de limpiar la zona de cocción. La limpieza en superficies calientes puede crear un riesgo de incendio y dañar la superficie del esmalte.
- Después de cada uso, limpie las superficies esmaltadas con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- Para las manchas difíciles, se puede utilizar un limpiador para hornos y parrillas recomendado en el sitio web de la marca de su producto y un estropajo que no raye. No utilice un limpiador de horno externo.

Superficies catalíticas

- Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo.
- Las paredes catalíticas tienen una superficie mate y porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben ser limpiadas.
- Las superficies catalíticas absorben el aceite gracias a su estructura porosa y comienzan a brillar cuando la superficie está saturada de aceite, en este caso se recomienda reemplazar las piezas.

Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato usando detergente para platos, agua tibia y un paño de microfibra específico para superficies de vidrio y séquelo con un paño de microfibra seco.
- Si hay restos de detergente después de la limpieza, límpielo con agua fría y séquelo con un paño de microfibra limpio y seco. Los restos de detergente pueden dañar la superficie del cristal la próxima vez.
- En ningún caso se deben limpiar los residuos secos de la superficie de cristal con cuchillos de sierra, lana metálica o utensilios similares para rascar.

- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- Si la superficie está muy sucia, aplique el producto de limpieza sobre la mancha con una esponja y espere mucho tiempo para que actúe correctamente. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Pueden dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del producto no queden húmedas y con detergente. De lo contrario, puede producirse corrosión en estas juntas.

9.2 Limpieza de los accesorios

No introduzca los accesorios del producto en el lavavajillas, salvo que se indique lo contrario en el manual de instrucciones.

9.3 Limpieza de la placa de cocción

Superficie de vidrio de cocción

Para limpiar las superficies de vidrio de cocción, siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza". En casos especiales, podrá completar la limpieza según la información que figura a continuación.

- Los alimentos a base de azúcar tales como la crema oscura, el almidón y el jarabe se deben limpiar inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De

lo contrario, es posible que la superficie de cocción del vidrio se dañe de forma permanente.

- En las operaciones de limpieza que realice mientras la placa está caliente no utilice agentes de limpieza, de lo contrario pueden producirse manchas permanentes.

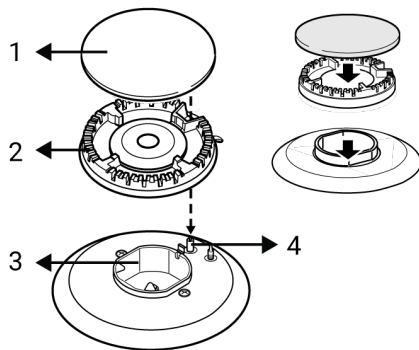
Limpieza de los quemadores de gas

1. Antes de limpiar la placa, quite los soportes de las ollas, las tapas de los quemadores y las cabezas de la placa.
2. Limpie la superficie de la placa conforme a las recomendaciones incluidas en la información general de limpieza en función del tipo de superficie (esmalta-da, vidrio, inox, etc.).
3. Limpie la cámara de quemador utilizando un paño empapado en detergente o con un cepillo suave que no arañe. Asegúrese de que no queden restos de comida.
4. Limpie las bujías de encendido y los elementos térmicos (en los modelos con ignición y elemento térmico) utilizando un paño bien apretado. Luego séquelas utilizando un paño limpio. Asegúrese de que la bujía y el elemento térmico estén completamente secos.
5. Limpie las tapas y cabezales de los quemadores con agua jabonosa después de cada operación y luego séquelas.
6. En caso de manchas persistentes, mantenga las tapas y cabezales de los quemadores en agua detergente o agua jabonosa tibia por lo menos durante 15 minutos. Limpie utilizando un cepillo no metálico que no raye.
7. Puede utilizar los productos de limpieza Quick&Shine para el interior de los hornos y parrillas, utilizados en superficies esmaltadas y recomendados por el servicio autorizado, especialmente para las manchas persistentes en las tapas esmaltadas de los quemadores.

8. Mientras los limpia no permita que las tapas de los quemadores entren en contacto con detergentes agresivos tales como agentes limpiadores para el interior del horno o descalcificadores, esto puede causar decoloración.
9. Limpie los soportes de ollas con agua detergente y sin rascar, cepille suavemente después de cada operación y luego séquelos.
10. Utilizar las tapas de los quemadores y los soportes de las ollas cuando están mojados, puede causar la formación de manchas de cal persistentes como resultado del calor. Antes de la operación asegúrese de que se seca.
11. Ponga las cabezales de los quemadores, las tapas y los soportes de ollas, respectivamente.
12. Al colocar los soportes de ollas, asegúrese de centrar los quemadores. En los modelos con clavijas, coloque las clavijas de la placa del quemador en las ranuras para clavijas de los agarraderas.

Ensamblaje de las piezas de los quemadores

1. Después de limpiar los quemadores, ponga las piezas tal y como aparece en la figura.
2. Ponga la cabezal del quemador asegurándose de que pasa a través de la bujía de encendido del quemador (4). Gire la cabezal del quemador a la derecha y a la izquierda para asegurarse de que está asentada en la cámara del quemador.
3. Ponga la tapa del quemador en la cabezal del quemador.



- 1 Tapa de quemador
- 2 Cabezal de quemador
- 3 Cámara de quemador
- 4 Bujía de encendido (en modelos con encendido)

9.4 Limpieza del panel de control

- Al limpiar los paneles con mando, limpie el panel y los mandos con un paño suave y húmedo y séquelos con un paño seco. No retire los pomos y las juntas de la parte inferior para limpiar el panel. El panel de control y los mandos pueden estar dañados.
- Durante la limpieza de los paneles inox con mando, no utilice productos de limpieza inox alrededor del mando. Los indicadores que rodean el mando se pueden borrar.
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

9.5 Limpiar el interior del horno (área de cocción)

Siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza" según los tipos de superficie de su horno.

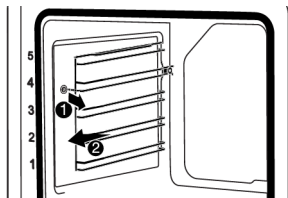
Limpiar las paredes laterales del horno

Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo. Si hay una pared catalítica, consulte la sección "Superficies catalíticas" para obtener información.

Si su producto es un modelo con estantes de alambre, retire los estantes de alambre antes de limpiar las paredes laterales. A continuación, complete la limpieza como se describe en la sección "Información general sobre la limpieza" según el tipo de superficie de la pared lateral.

Para quitar los estantes de rejilla laterales:

1. Retire la parte delantera del estante de rejilla tirando de él en la pared lateral en la dirección opuesta.
2. Tire del estante de rejilla hacia usted para retirarlo completamente.



3. Para volver a colocar los estantes, los procedimientos aplicados al retirarlos deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente.

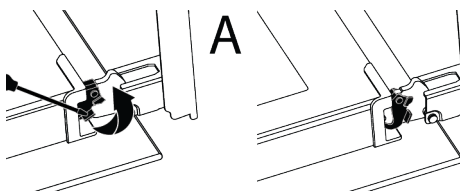
9.6 Limpieza de la puerta del horno

Puede quitar la puerta del horno y los vidrios de la puerta para limpiarlos. La forma de retirar las puertas y ventanas se explica en las secciones "Retirar la puerta del horno" y "Retirar los cristales interiores de la puerta". Después de quitar los cristales interiores de la puerta, límpielos con un detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelos con un paño seco. Para los residuos de cal que puedan formarse en el cristal del horno, limpie el cristal con vinagre y aclare.

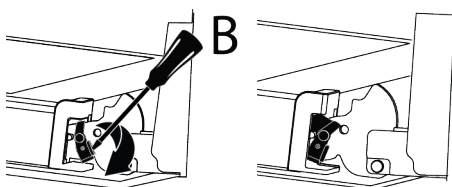
i No utilice limpiadores abrasivos duros, raspadores de metal, lana de alambre o materiales blanqueadores para limpiar la puerta del horno y el vidrio.

Quitar la puerta del horno

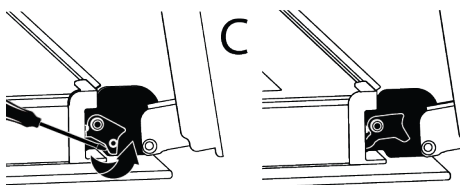
1. Abra la puerta del horno.
2. Abra los clips en el zócalo de la bisagra de la puerta delantera a la derecha y a la izquierda empujándolos hacia abajo como se muestra en la figura.
3. Los tipos de bisagras varían como (A), (B), (C) según el modelo del producto. Las siguientes figuras muestran cómo abrir cada tipo de bisagra.
4. El tipo de bisagra (A) está disponible en los tipos de puerta normales.



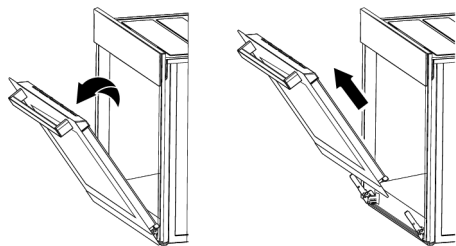
5. (La bisagra tipo B está disponible en los tipos de puerta de cierre suave.



6. (C) la bisagra tipo está disponible en los tipos de puerta de apertura/cierre suave.



7. Lleve la puerta del horno a una posición semiabierto.



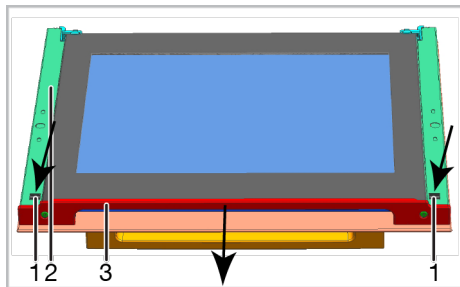
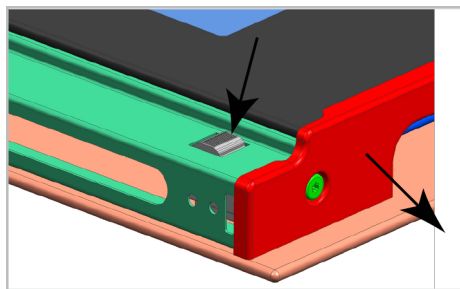
8. Tire de la puerta retirada hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda y retírela.

i Para volver a colocar la puerta, los procedimientos aplicados al retirar-la deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente. Al instalar la puerta, asegúrese de cerrar las abrazaderas en el zócalo de la bisagra.

9.7 Retirar el cristal interior de la puerta del horno

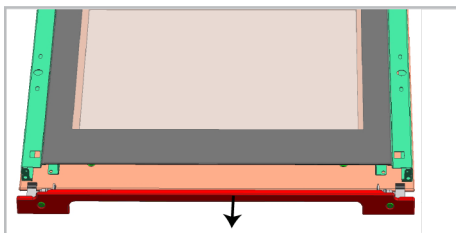
El vidrio interior de la puerta frontal del producto puede ser retirado para su limpieza.

1. Abra la puerta del horno.

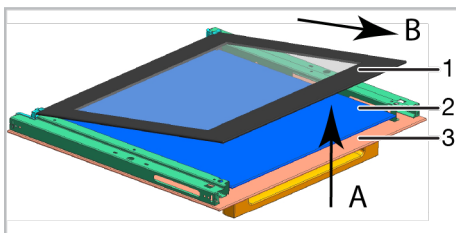


- 1 Etiqueta
- 2 Cuadro

3 Perfil



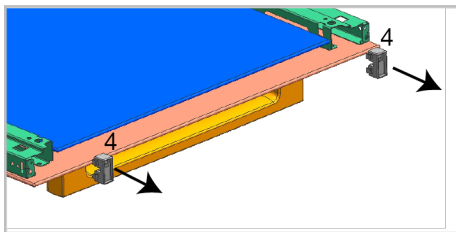
2. Como se ilustra en las figuras arriba, presione en las lengüetas (1) y tire del perfil (3) hacia usted al mismo tiempo para retirar el perfil pegado a la parte superior de la puerta.



- 1 Panel de vidrio más interno
- 2 Panel de vidrio interior*
- 3 Panel de vidrio exterior
- * Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

3. Como se muestra en la figura, levante ligeramente el panel de vidrio más interno (1) en la dirección "A" y extráigalo tirado de él en la dirección "B"


4. Si su producto está equipado con un panel de vidrio interior; Tire del soporte del vidrio que une los elementos en el centro tal y como se ilustra en la figura para liberarlos de los paneles de vidrio.

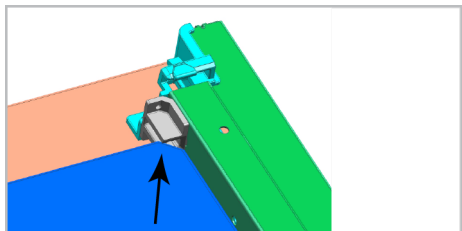


- 4 Elemento de conexión del soporte de vidrio*


* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

- Repita la operación para retirar el panel de vidrio interior (2). El primer paso para volver a montar la puerta consiste en volver a colocar el panel de vidrio interior (2).
- Como se ilustra en la figura, coloque el panel de vidrio de modo que encaje en la ranura de plástico.

 De lo contrario, el panel de vidrio no se asentará completamente y puede quedar expuesto a vibración y rotura.



- 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 que las esquinas inferiores del panel interior de vidrio estén bien asentadas en las ranuras de plástico.

 De lo contrario, el panel de vidrio no se asentará completamente y puede quedar expuesto a vibración y rotura.

- Recuerde colocar las piezas de unión del soporte del vidrio en sus ranuras.
- Finalmente, pulse en las pestañas del perfil para hacer que encajen en sus ranuras otra vez.

9.8 Limpieza de la lámpara del horno

En caso de que se ensucie la puerta de cristal de la bombilla del horno en el área de cocción, límpiela con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquela con un paño seco. En caso de fallo de la bombilla del horno, puede reemplazar la bombilla del horno siguiendo las secciones que siguen.

ja y séquela con un paño seco. En caso de fallo de la bombilla del horno, puede reemplazar la bombilla del horno siguiendo las secciones que siguen.

Reemplazar la bombilla del horno

Advertencias generales

- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica antes de cambiar la lámpara del horno, desconecte el producto y espere a que el horno se enfríe. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Este horno se alimenta de una lámpara incandescente de menos de 40 W, de menos de 60 mm de altura, de menos de 30 mm de diámetro, o de una lámpara halógena con casquillos G9 de menos de 60 W de potencia. Las lámparas son adecuadas para el funcionamiento a temperaturas superiores a 300 °C. Las lámparas para hornos se pueden adquirir en los Servicios Autorizados o en los técnicos autorizados. Este producto contiene una lámpara de clase energética G.
- La posición de la bombilla puede diferir de la que se muestra en la ilustración.
- La bombilla utilizada en este aparato no es adecuada para su uso en la iluminación de las habitaciones del hogar. El propósito de esta bombilla es ayudar al usuario a ver la comida.
- Las lámparas utilizadas en este producto deben soportar condiciones físicas extremas, como temperaturas superiores a 50 °C.

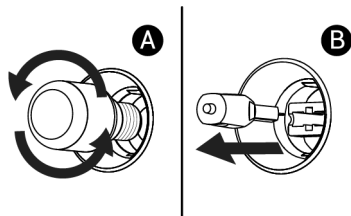
Si su horno tiene una bombilla redonda,

- Desconecte el aparato de la electricidad.
- Retire la tapa de cristal girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.



- Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se

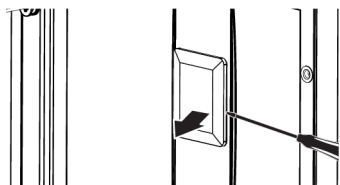
muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si se trata de un modelo de tipo (B), extráigalo como se muestra en la figura y sustitúyalo por uno nuevo.



4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

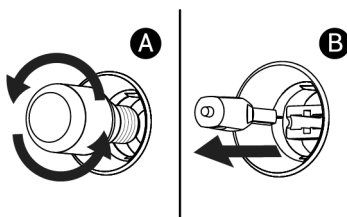
Si el horno tiene una bombilla cuadrada,

1. Desconecte el aparato de la electricidad.
2. Retire los estantes de rejilla de acuerdo con la descripción.



3. Levante la cubierta de vidrio protector de la bombilla con un destornillador. Quite el tornillo primero, si hay un tornillo en la lámpara cuadrada de su producto.

4. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si se trata de un modelo de tipo (B), extráigalo como se muestra en la figura y sustitúyalo por uno nuevo.



5. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio y los estantes de rejilla.

10 Solución de problemas

En caso de que el problema persista después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su proveedor o con un Servicio Técnico Autorizado. Nunca intente reparar su producto usted mismo.

El vapor se emite durante el funcionamiento del horno.

- Es normal ver vapores durante el funcionamiento. >>> Esto no es un error.

Aparecen gotas de agua durante la cocción

- El vapor generado durante la cocción se condensa al entrar en contacto con superficies frías del exterior del producto y puede formar gotas de agua. >>> Esto no es un error.

Los sonidos metálicos se escuchan mientras el producto se calienta y se enfría.

- Las partes metálicas pueden expandirse y emitir sonidos cuando se calientan. >>> Esto no es un error.

El producto no funciona.

- Es posible que el fusible esté defectuoso o fundido. >>> Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cámbielos o reactívelos.
- Es posible que el aparato no esté enchufado a la toma de corriente (con toma de tierra). >>> Compruebe si el aparato está conectado a la toma de corriente.
- (Si hay temporizador en su aparato) Las teclas del panel de control no funcionan. >>> Si su producto tiene una cerradura de llave, el bloqueo de llave puede estar activado, desactive el bloqueo de llave.

La luz del horno no está encendida.

- La lámpara del horno puede estar defectuosa. >>> Reemplace la lámpara del horno.
- No hay electricidad. >>> Asegúrese de que la red eléctrica está operativa y compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cambie los fusibles o reactívelos.

No hay chispa de encendido.

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

No hay gasolina.

- La válvula principal de gas está cerrada. >>> Abra la válvula de gas.
- La tubería de gas está doblada. >>> Instale la tubería de gas correctamente.

La cocción lleva demasiado tiempo.

- La presión del gas es baja. >>> Aumentar el nivel de gas.