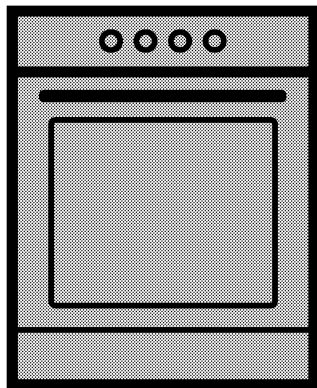


# Backofen

## Gebrauchsanleitung



FSG62000DXL  
FSG62000DWL

**DE | ES**

285.3038.57/R.AA/02.06.2016/2-2

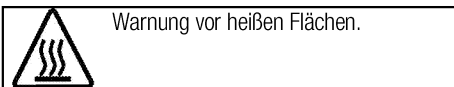
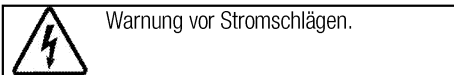
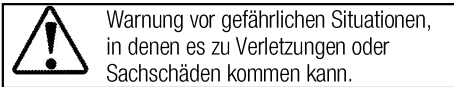
## Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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

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

### Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



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



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

---

**1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4**

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

**2 Allgemeine Informationen 11**

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

**3 Installation 14**

Vor der Installation.....	14
Einbauen und Anschließen.....	15
Gasumstellung.....	17
Transport.....	19

**4 Vorbereitungen 20**

Tipps zum Energiesparen.....	20
Erste Inbetriebnahme.....	20
Erstreinigung des Gerätes.....	20
Erstaufheizung.....	20

**5 Bedienung Kochfeld 21**

Allgemeine Hinweise zum Kochen.....	21
Kochfeld verwenden.....	21

**6 Bedienung des Backofens 23**

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen.....	23
Gasbackofen bedienen.....	23
Garzeitentabelle.....	24
Gasgrill bedienen.....	24
Garntabelle.....	25

**7 Reinigung und Wartung 26**

Allgemeine Hinweise.....	26
Kochfeld reinigen.....	26
Bedienfeld reinigen.....	26
Backofen reinigen.....	26
Backofentür ausbauen.....	26
Türinnenscheibe ausbauen.....	27
Beleuchtung des Backofens auswechseln.....	28

**8 Problemlösungen 29**

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

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

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

### **Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder

Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.

- Produkt niemals auf einen Teppichboden stellen. Andernfalls kann die geringe Luftzirkulation unter dem Produkt eine Überhitzung der elektrischen Teile zur Folge haben. Dies führt zu Problemen mit dem Produkt.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

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

- Arbeiten an Gasgeräten und -anlagen dürfen nur von

autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

- Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass Gasart und Gasdruck mit der Einstellung des Gerätes kompatibel sind.
- Dieses Gerät wird nicht an Ableitvorrichtungen für Verbrennungsgase angeschlossen. Es muss in Übereinstimmung mit gültigen Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk ist auf die zutreffenden Richtlinien zur Belüftung zu legen; siehe *Vor der Installation, Seite 14*
- Die Nutzung eines Gaskochgerätes erzeugt Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte in dem Raum, in dem es installiert ist. Stellen Sie eine gute Durchlüftung der Küche sicher; vor allem wenn das Gerät in Betrieb ist: Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie ein mechanisches Entlüftungsgerät (mechanische Abzugshaube). Bei längerem und intensivem Einsatz des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein; beispielsweise die Erhöhung der Intensität des mechanischen

Entlüftungssystems (sofern vorhanden).

- Gasgeräte und -anlagen müssen regelmäßig auf einwandfreie Funktion überprüft werden. Regulator, Schlauch und -klemme müssen regelmäßig überprüft und in vom Hersteller vorgegebenen Intervallen oder bei Bedarf ausgetauscht werden.
- Reinigen Sie regelmäßig die Gasbrennstellen. Die Flammen sollen ruhig und blau brennen.
- In Gasgeräten muss eine gute Verbrennung stattfinden. Bei unvollständiger Verbrennung kann es zur Bildung von Kohlenmonoxid (CO) kommen. Kohlenmonoxid ist ein farbloses, geruchloses und sehr giftiges Gas, welches schon in geringen Mengen tödlich wirkt.
- Informieren Sie sich bei Ihrem Gasversorgungsunternehmen über Gas-Notrufnummern und Sicherheitsmaßnahmen bei Gasgeruch.

### **Verhaltensregeln bei Gasgeruch**

- Keine offenen Flammen nutzen, nicht rauchen. Keinerlei elektrische Schalter (Beleuchtung, Türklingel etc.) nutzen. Keine Telefone/Mobiltelefone nutzen. Explosions- und Vergiftungsgefahr!
- Türen und Fenster öffnen.

- Alle Ventile an Gasgeräten und Gaszählern schließen.
- Alle Schläuche und Verbindungen auf Dichtigkeit überprüfen. Falls Sie immer noch Gasgeruch wahrnehmen, die Wohnung verlassen.
- Nachbarn warnen.
- Feuerwehr rufen. Benutzen Sie ein Telefon außerhalb des Hauses.
- ***NÄHERN SIE SICH ERST DANN WIEDER, WENN IHNEN MITGETEILT WURDE, DASS KEINE GEFAHR BESTEHT.***

### Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass Gas-/Elektroanschluss die Rückseite nicht berühren; andernfalls können die Anschlüsse beschädigt werden.

- Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

### **Produktsicherheit**

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß bersten lassen.
- Backbleche, Gerichte und Alufolie nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Zur Reinigung der Backofen-Glastür keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Glas springen lassen können.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.

- Rost und Backblech richtig einsetzen  
Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.
  - Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
  - Griff der Ofentüre nicht zum Trocknen von Geschirrtüchern verwenden. Keine Geschirrtücher, Handschuhe oder vergleichbare Textilprodukte aufhängen, wenn die Grillfunktion bei geöffneter Tür arbeitet.
  - Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Handschuhe verwenden.
  - Legen Sie das Backpapier mit den Lebensmitteln in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigen. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.
  - Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist.
  - Obere Abdeckung nicht vor Abkühlen der Herdplatten oder Brenner schließen. Obere Abdeckung vor dem Öffnen trocknen, damit kein Wasser in die hinteren und Innenbereiche des Backofens läuft.
  - Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
  - Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- Brandschutzvorkehrungen des Produktes:
- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die

Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.

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

### **Bestimmungsgemäße Verwendung**

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und

Grillen von Lebensmitteln geeignet.

### **Sicherheit von Kindern**

- Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische- und/oder Gasprodukte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Es ist eine zusätzliche Schutzmaßnahme verfügbar, mit der sich der Kontakt mit der Ofentür vermeiden lässt. Dieser Teil sollte angebracht werden, wenn sich Kinder in der Nähe des Produktes aufhalten.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, keine schweren Gegenstände darauf ablegen und keine Kinder darauf sitzen lassen. Das Gerät kann kippen oder die Ofentür oder

die Türscharniere können beschädigt werden.

## **Altgeräte entsorgen**

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



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben

Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

### **Einhaltung von RoHS-Vorgaben:**

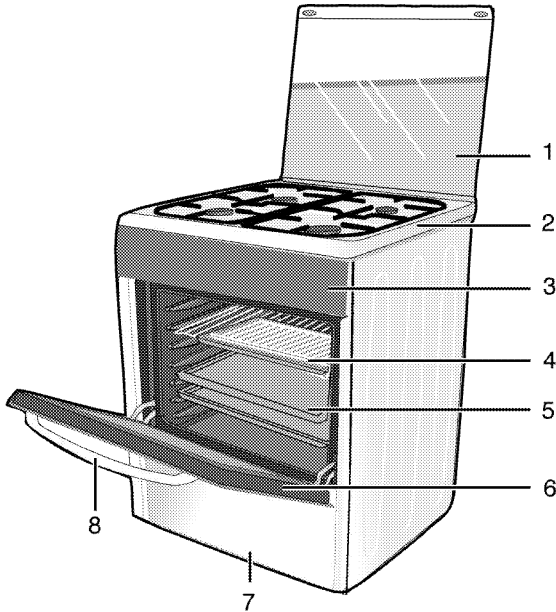
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

### **Verpackungsmaterialien entsorgen**

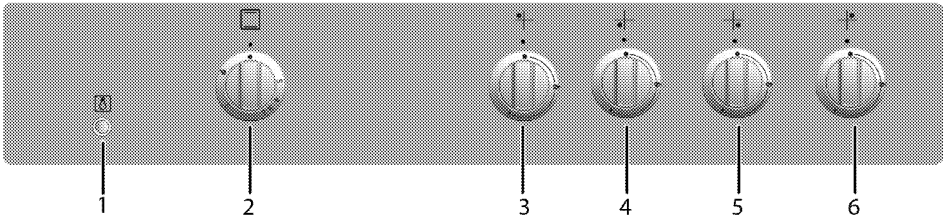
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

## 2 Allgemeine Informationen

### Geräteübersicht



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



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

## Lieferumfang

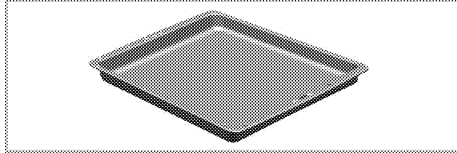


Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

1. **Bedienungsanleitung**

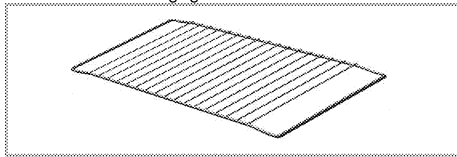
2. **Backblech**

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



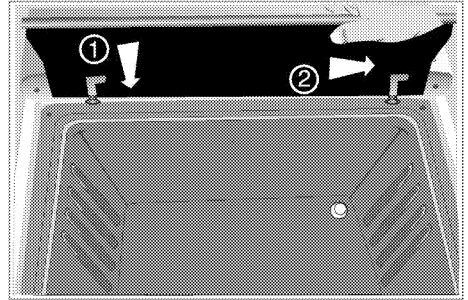
3. **Gitterrost**

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



4. **Bedienelementeschutz**

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



## Technische Daten

<b>ALLGEMEIN</b>	
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	850 mm/600 mm/600 mm
Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05W-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Gasproduktkategorie	Cat II 2H3+
Gastyp/Gasdruck	LPG G 30/28-30 mbar
Gasverbrauch gesamt	10.4kW
Umstellung auf Gastyp/Gasdruck <sup>S</sup>	Propan 31/37 mbar
– alternativ	NG G 20/20 mbar
<b>KOCHFELD</b>	
<b>Kochzonen</b>	
Hinten links	<b>Normalbrenner</b>
Leistung	2 kW
Vorne links	<b>Schnellbrenner</b>
Leistung	2.9 kW
Vorne rechts	<b>Nebenbrenner</b>
Leistung	1 kW
Hinten rechts	<b>Normalbrenner</b>
Leistung	2kW
<b>BACKOFEN/GRILL</b>	
Hauptofen	<b>Gasofen</b>
Garraumleuchte	15-25 W
Leistungsaufnahme Grill	2.5 kW
Gasverbrauch Backofen	2.5 kW



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



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



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

## Injektortabelle

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

### 3 Installation

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



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



#### GEFAHR:

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



#### GEFAHR:

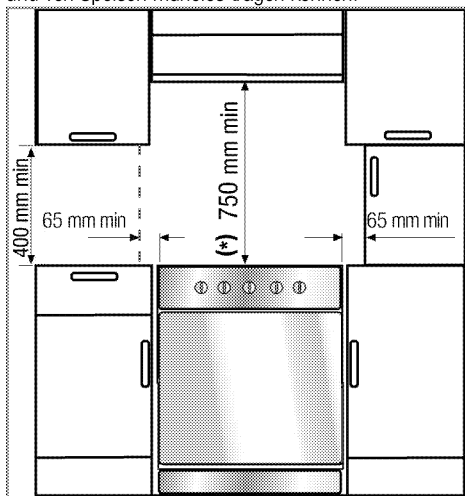
Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.

Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

#### Vor der Installation

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

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



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



#### Nur Propangas (LPG)

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

Eine fehlerhafte Installation ist gefährlich und kann strafbar sein.

#### Raumbelüftung

Alle Räume müssen ein Fenster oder Ähnliches haben, dass geöffnet werden kann. Einige Räume benötigen eine permanente Entlüftung.

Die Verbrennungsluft wird aus der Raumluft bezogen, und die Abgase werden direkt in den Raum abgegeben. Für den sicheren Betrieb Ihres Gerätes ist eine gute Raumbelüftung notwendig. Ist für die Raumbelüftung kein Fenster oder eine Tür vorhanden, muss eine zusätzliche Belüftung installiert werden.

Das Gerät kann in einer Küche, einer amerikanischen Küche, oder in einem Wohn- bzw. Schlafzimmer aufgestellt werden, jedoch nicht in Räumen mit einem Bad oder einer Dusche. Das Gerät darf nicht in einem Wohn- bzw. Schlafzimmer aufgestellt werden, das kleiner als 20 m<sup>3</sup> ist.<sup>3</sup>

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

Raumgröße	Belüftungsöffnung
kleiner als 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>

5 m <sup>3</sup> bis 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
größer als 10 m <sup>3</sup> den	keine erforderlich
Im Keller oder Untergeschoss	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Einbauen und Anschließen

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



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

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



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

## Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Leitung an, die mit einer Sicherung passender Kapazität abgesichert wird siehe dazu den Abschnitt "Technische Daten". Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorchriftsmäßige Erdung entstehen.



### GEFAHR:

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



### GEFAHR:

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

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



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



### GEFAHR:

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

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

## Gasanschluss



### GEFAHR:

Das Gerät darf nur durch eine autorisierte und qualifizierte Fachkraft mit der Gasversorgung verbunden werden. Explosions- und Vergiftungsgefahr durch nicht sachgerechte Reparaturen! Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



### GEFAHR:

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

- Bedingungen und Werte zur Gaseinstellung finden Sie auf den Etiketten (oder auf dem Typenschild).



In Gerät ist auf Propangas (LPG) eingestellt.

## Gasschlauch anschließen

- Lassen Sie Ihr Produkt so anschließen, dass er sich möglichst nah am Gasanschluss befindet und es nicht zu Gaslecks kommen kann.
- Der verwendete Kunststoffschlauch darf nicht länger als 125 cm sein.
- Bringen Sie die Klemme am Schlauch an. Weichen Sie ein Ende des Schlauches (15 mm Innendurchmesser) in kochendem Wasser eine Minute lang auf.
- Anschließend schieben Sie das aufgeweichte Ende komplett über die Schlauchspitze Ihres

Produktes. Zum Schluss ziehen Sie die Klemme mit einem Schraubendreher vollständig an.

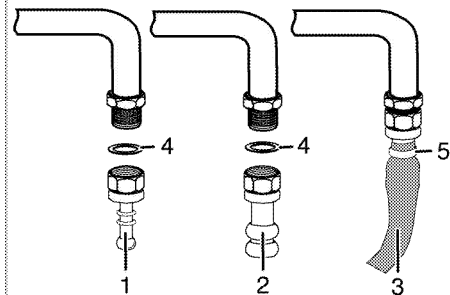
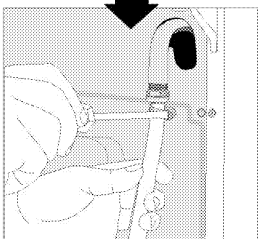
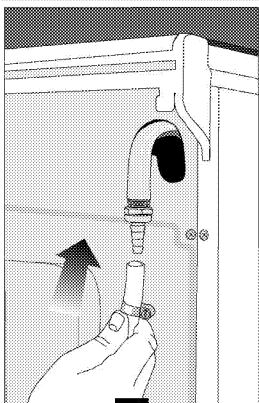
- Wiederholen Sie dieselben Schritte am anderen Ende des Schlauches, schließen Sie den Gasflaschenanschluss damit ab.
- Vergessen Sie niemals, auf Gaslecks zu prüfen.



#### GEFAHR:

Explosions- und Erstickungsgefahr!  
Lagern Sie keine Propangasflaschen im Haus.

- Falls Sie Ihr Gerät später mit einer anderen Gasart verwenden möchten, müssen Sie die Umstellung von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchführen lassen.



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

#### Leckprüfung am Verbindungspunkt

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



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



#### GEFAHR:

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

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

#### Endkontrolle

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



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

## Gasumstellung



### GEFAHR:

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

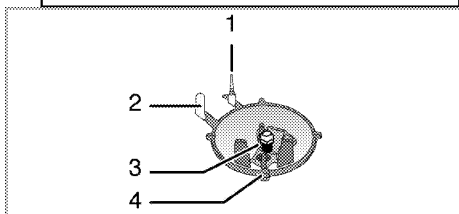
Zur Umstellung auf eine andere Gasart tauschen Sie sämtliche Injektoren und führen bei sämtlichen Ventilen eine Flammeneinstellung bei geringem Durchfluss durch.

### Brennerinjektoren austauschen

1. Brennerdeckel und Brennerkörper abnehmen.
2. Injektoren durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lösen und entfernen.
3. Neue Injektoren einpassen.
4. Alle Verbindungen auf korrekten Sitz und Dichtigkeit überprüfen.



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



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



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

### Geringe Gashahn-Gasdurchflusseinstellung

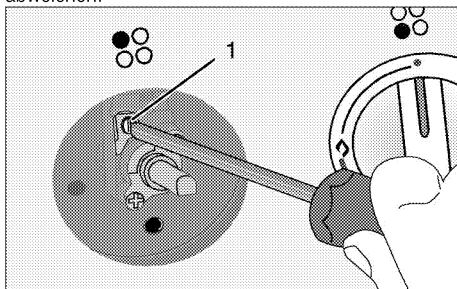
1. Zünden Sie den einzustellenden Brenner, drehen Sie den Bedienknopf auf eine geringe Einstellung.
2. Nehmen Sie den Knopf vom Gashahn ab.
3. Gasdurchflusseinstellschraube mit einem passenden Schraubendreher einstellen.

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

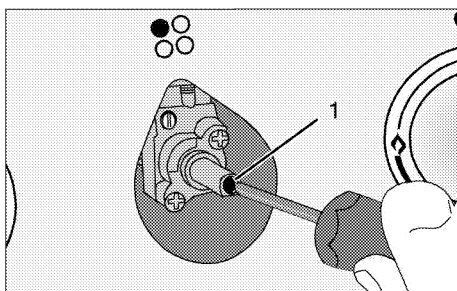
» Die reguläre Flammenhöhe bei reduziertem Durchfluss sollte bei 6 bis 7 mm liegen.

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

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



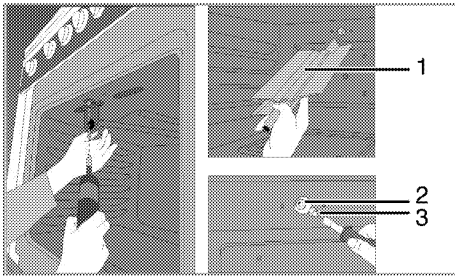
1 Gasdurchfluss-Einstellschraube



1 Gasdurchfluss-Einstellschraube

### Grillinjektor austauschen

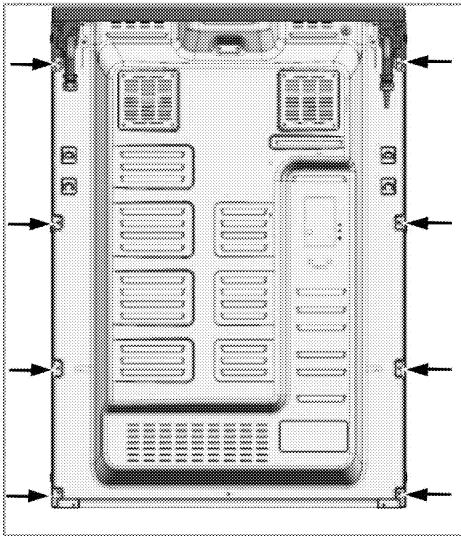
1. Fronttür öffnen.
2. Schraube am Grillbrenner lösen.
3. Grillbrenner (1) durch Ziehen vorsichtig von seinen Halterungen an der Rückwand lösen.
4. Injektor durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lösen und entfernen.
5. Neuen Injektor einpassen.



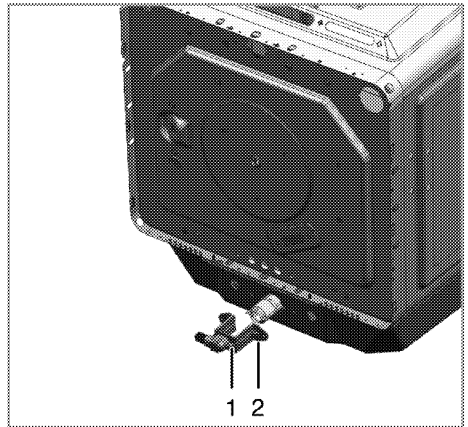
- 1 Grillbrenner
- 2 Injektorhalter
- 3 Injektor

### Ofeninjektor austauschen

1. Befestigungsschrauben der Rückwand herausdrehen.



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

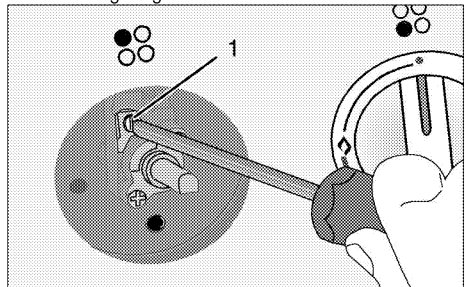


- 1 Injektorhalter
- 2 Schraube
3. Injektorhalter herausziehen.
4. Injektor durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lösen und entfernen.
5. Neuen Injektor einpassen.

### Geringe Gasdurchflusseinstellung des Gasofens

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

1. Zünden Sie den einzustellenden Brenner, drehen Sie den Bedienknopf in die höchste Position.
2. Schließen Sie die Ofentür, warten Sie 10 bis 15 Minuten ab; nun erst kann der Ofen richtig eingestellt werden.
3. Knopf abnehmen
4. Stellen Sie den Ofen nach Ablauf von 15 Minuten auf die geringste Flammhöhe ein.



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

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

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


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

## Transport

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

**i** Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät grundsätzlich in aufrechter Position.

**i** Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

Butan/Propan	Erdgas
Schraube so weit wie möglich im Uhrzeigersinn festdrehen.	Lösen Sie die Schraube: 1/2 Umdrehung
	

## 4 Vorbereitungen

### Tipps zum Energiesparen

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

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

### Erste Inbetriebnahme

#### Erstreinigung des Gerätes



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

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

### Erstaufheizung

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



#### WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

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

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

### Gasbackofen

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Gasbackofen auf die größte Flamme einstellen; siehe "*Gasbackofen bedienen, Seite 23*".
4. Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang heizen.
5. Schalten Sie den Backofen ab; siehe "*Gasbackofen bedienen, Seite 23*".

### Grill-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Grillofen auf die größte Flamme einstellen; siehe "*Gasgrill bedienen, Seite 24*".
4. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang heizen.



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

## 5 Bedienung Kochfeld

### Allgemeine Hinweise zum Kochen



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

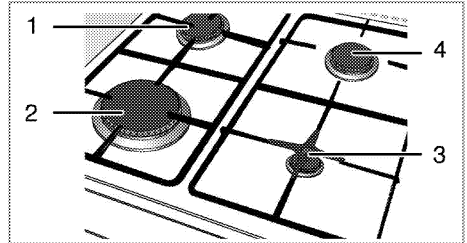
- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld,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

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

### Mit Gas kochen

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

### Kochfeld verwenden



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

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

### Gasbrenner zünden

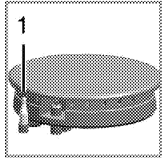
Die Brenner werden nicht automatisch gezündet. Verwenden Sie ein Feuerzeug oder Streichholz.

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

### Gasbrenner abschalten

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

## Sicherheitssystem zur Gasabschaltung (bei Modellen mit Thermokomponente)




1. Sichere Gasabschaltung

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

- Drücken Sie den Regler hinein; drehen Sie ihn zum Zünden gegen den Uhrzeigersinn.

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

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

## 6 Bedienung des Backofens

### Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



#### WARNUNG

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

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



#### GEFAHR:

Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig: Heißer Dampf kann austreten.

Der austretende Dampf kann zu Verbrühungen von Händen, Gesicht und Augen führen.

#### Tipps zum Backen

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

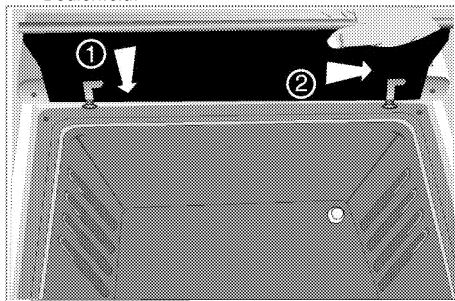
#### Tipps zum Rösten

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

### Installieren Sie die Knopfschutzplatte.

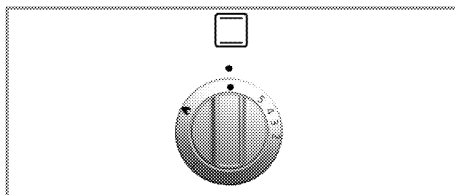
Die Knopfschutzplatte wird zum Grillen mit geöffneter Backofentür verwendet. Schützt Bedienfeld und andere Bedienelemente vor Hitze und Verschmutzung.

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



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

### Gasbackofen bedienen



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

#### Gasbackofen einschalten

The gas oven is ignited with a gas lighter.

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

**GEFAHR:**

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

**Gasbackofen ausschalten**

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

Die Gaskochstufen bedeuten:

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

**Garzeitentabelle**

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



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



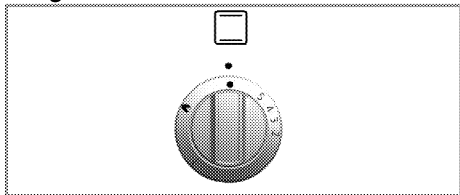
Die Zeitangaben in dieser Tabelle sollen als Richtwerte dienen. Zeitangaben können aufgrund von Temperatur, Dicke, Typ der Lebensmittel und Ihren eigenen Vorlieben abweichen.

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

**Backen und Braten**

Speise	Vorheizen *	Einschubebene	Reglerstellung	Garzeit
Apfelkuchen	10 Min.	3	1	60...70 Min.
Obsttorte	10 Min.	3	1	60...70 Min.
Kuchen	10 Min.	3	1	60...70 Min.
Kekse	10 Min.	4	1...2	30...40 Min.
Feingebäck	10 Min.	3..4	1..2	40...50 Min.
Kuchen	10 Min.	3	1..2	60...70 Min.
Biskuits	10 Min.	4	1..2	30...40 Min.
Lammbraten	10 Min.	4..5	3	35...45 Min. pro 450 g + 30 Min.
Roastbeef	10 Min.	3..4	3	100...130 Min. pro 450 g + 30 Min.
Pute	10 Min.	3	3	100...130 Min. pro 450 g + 30 Min.
Geflügel	10 Min.	3	1..2	100...130 Min. pro 450 g + 25 Min.
Kasserolle	10 Min.	4	1..2	90...120 Min. <sup>§</sup>
Fisch	10 Min.	3	1..2	45...55 Min.
Maccaroni	10 Min.	4	1..2	50...55 Min.
Kleine Kuchen	10 Min.	3..4	1	40...50 Min.
Victoria-Sandwich-Kuchen	10 Min.	3	1	30...35 Min.

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

**Gasgrill bedienen**

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

**WARNUNG**

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!  
 Halten Sie Kinder vom Gerät fern.  
 Öffnen Sie die Backofentür nur einen Spalt weit, damit Sie nicht von heißen Spritzern erreicht werden.

### Grill einschalten

Der Gasgrill wird mit einem Gasanzünder oder Streichholz entzündet.

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



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.  
Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.



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

### Gartabelle



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



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

### Grill ausschalten

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

### Grillen mit dem Gasgrill

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

## 7 Reinigung und Wartung

### Allgemeine Hinweise

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



#### GEFAHR:

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



#### GEFAHR:

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

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



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



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

### Kochfeld reinigen

#### Gaskochstellen

1. Entfernen und reinigen Sie die Träger und Brennerdeckel.
2. Kochfeldmulde reinigen.
3. Bringen Sie die Brennerdeckel an; achten Sie darauf, dass sie fest sitzen.
4. Achten Sie bei der Anbringung der oberen Roste darauf, die Träger so zu platzieren, dass sich die Brenner exakt in der Mitte befinden.

### Bedienfeld reinigen

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



Ziehen Sie die Knöpfe zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

### Backofen reinigen

#### Backofentür reinigen

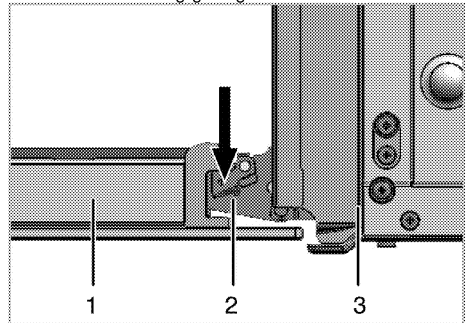
Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.



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

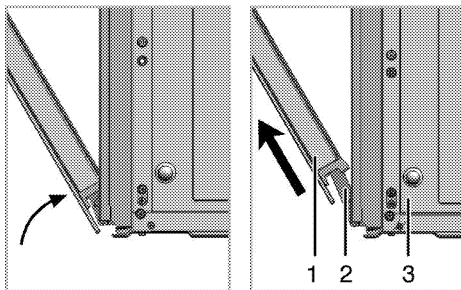
### Backofentür ausbauen

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



- 1 Backofentür
- 2 Scharnier

### 3 Backofen



3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.
4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.

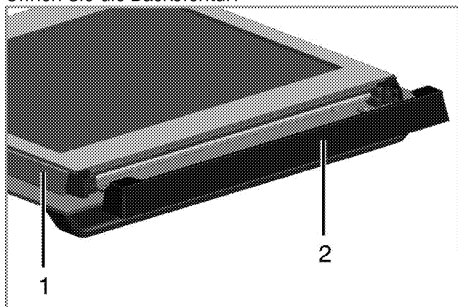


Zum Einbau führen Sie die obigen Schritte wieder in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

### Türinnenscheibe ausbauen

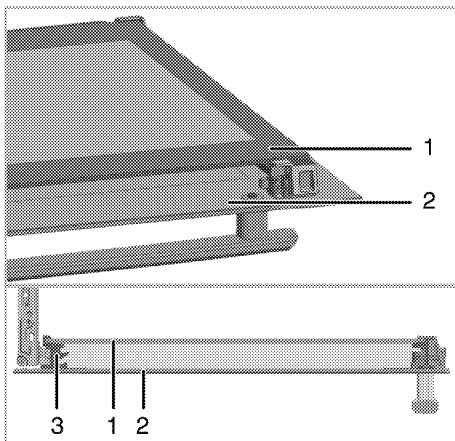
Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

Öffnen Sie die Backofentür.



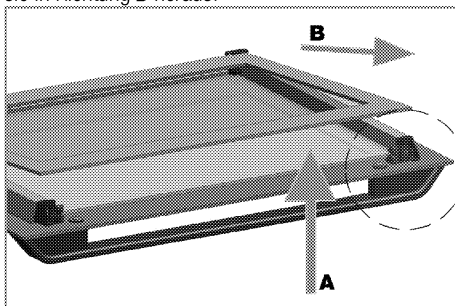
- 1 Rahmen
- 2 Kunststoffteil

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



- 1 Innenscheibe
- 2 Äußere Glasscheibe
- 3 Scheibenkunststoffschlitz, unten

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



Achten Sie bei der Anbringung der inneren Scheibe (1) darauf, dass die bedruckte Seite der Scheibe nach innen zeigt.

Es ist wichtig, die untere Kante der inneren Scheibe im unteren Kunststoffschlitz einzusetzen.

Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen, bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

## Beleuchtung des Backofens auswechseln



### GEFAHR:

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



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



Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.



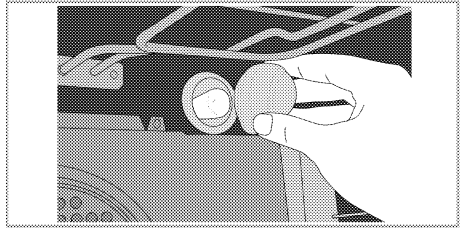
Die in diesem Gerät verwendete Lampe ist nicht zur Raumbelichtung geeignet. Der vorgesehene Zweck dieser Lampe besteht darin, dass der Nutzer Lebensmittel besser sehen kann.



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

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

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



3. Drehen Sie die Lampe gegen den Uhrzeigersinn heraus, setzen Sie eine neue Lampe ein.
4. Glasabdeckung wieder anbringen.

## 8 Problemlösungen

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

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

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

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

### Es entsteht kein Zündfunke.

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

### Es gibt kein Gas.

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

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

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

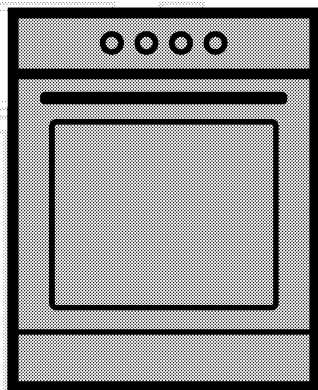


Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.



# Horno

## Manual del usuario



ES

**beko**

## Lea este manual en primer lugar.

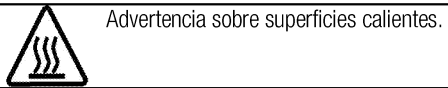
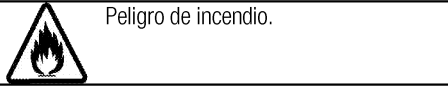
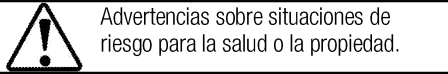
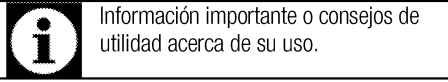
Estimado cliente:

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

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

### Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



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

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

Seguridad general.....4  
 Seguridad al trabajar con gas .....4  
 Seguridad eléctrica.....5  
 Seguridad del producto .....6  
 Uso previsto .....8  
 Seguridad de los niños.....8  
 Eliminación del aparato .....9  
 Eliminación del material de embalaje .....9

**2 Información general 10**

Resumen.....10  
 Contenidos del paquete.....11  
 Especificaciones técnicas.....12  
 Tabla de inyectores.....12

**3 Instalación 13**

Antes de la instalación .....13  
 Instalación y conexión .....14  
 Conversión del tipo de gas.....16  
 Eliminación del aparato .....18

**4 Preparaciones 19**

Consejos para ahorrar energía.....19  
 Uso por primera vez .....19  
 Primera limpieza de la unidad.....19  
 Primer calentamiento .....19

**5 Cómo usar la placa 20**

Información general sobre la cocción de alimentos 20  
 Uso de las placas ..... 20

**6 Cómo usar el horno 22**

Información general sobre horneado, asado y gratinado ..... 22  
 Cómo usar el horno de gas..... 22  
 Tabla de tiempos de cocción..... 23  
 Cómo utilizar el gratinador de gas ..... 23  
 Tabla de tiempos de cocción..... 24

**7 Mantenimiento y cuidados 25**

Información general..... 25  
 Limpieza de la placa..... 25  
 Limpieza del panel de control..... 25  
 Limpieza del horno ..... 25  
 Retirada de la puerta del horno ..... 25  
 Retirada del vidrio interior de la puerta..... 26  
 Sustitución de la lámpara del horno..... 27

**8 Resolución de problemas 28**

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

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

### **Seguridad general**

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

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

- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.
- No coloque el producto sobre un suelo con moqueta. La falta de circulación del aire debajo del producto hará que las piezas

eléctricas se sobrecalienten. Esto causará problemas al producto.

- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea las instrucciones detenidamente.
- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

### **Seguridad al trabajar con gas**

- Deje en manos de personal autorizado cualificado cualquier operación que deba llevarse a cabo sobre sistemas y equipos de gas.
- Antes de proceder con la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (tipo y presión del gas) sean compatibles con los valores requeridos por el aparato.
- Este aparato no está conectado a ningún dispositivo de evacuación de productos de combustión. El aparato debe instalarse y conectarse de acuerdo con las

normativas de instalación vigentes. Deberá prestarse una especial atención a los requisitos referentes a la ventilación, ver *Antes de la instalación*, pág. 13

- El uso de una cocina de gas genera calor, humedad y productos de combustión en la estancia en la que se encuentra. Asegúrese de que la estancia esté bien ventilada, especialmente cuando use la cocina: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo incrementando el nivel de ventilación mecánica cuando esté disponible.
- Los sistemas y dispositivos de gas deben someterse regularmente a revisiones que garanticen su correcto funcionamiento. Es preciso examinar regularmente el regulador, la manguera y su abrazadera, dentro de los periodos recomendados por el fabricante o cuando sea necesario.
- Limpie los quemadores de gas regularmente. Las llamas deben ser azules y quemar uniformemente.
- Los aparatos de gas deben presentar una buena combustión. En caso de combustión incompleta,

es posible que se forme monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, letal incluso a dosis muy bajas.

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

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

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

### **Seguridad eléctrica**

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un

agente de servicio autorizado.  
Existe el riesgo de descarga eléctrica.

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

completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.

- La superficie trasera del horno se calienta durante su uso. Asegúrese de que ni la conexión eléctrica ni la de gas estén en contacto con la superficie trasera; de lo contrario, las conexiones podrían resultar dañadas.
- No permita que el cable de alimentación quede atrapado entre la puerta y el bastidor del horno, ni que pase por encima de superficies calientes. De lo contrario, el aislante del cable podría fundirse y causar un incendio como consecuencia de un cortocircuito.
- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

### **Seguridad del producto**

- El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas

durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.

- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Durante el uso, el aparato alcanza temperaturas elevadas. Procure no tocar los elementos calentadores del interior del horno.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No caliente latas cerradas ni recipientes de cristal en el horno. La presión que se generaría en el interior del recipiente podría hacerlo explotar.
- No deposite bandejas de horneado, platos o papel de aluminio directamente sobre la parte inferior del horno, ya que esta podría sufrir daños debido a la acumulación de calor.

- No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes  
Es importante colocar la rejilla y/o la bandeja correctamente sobre el estante. Deslice la rejilla de alambre o la bandeja entre los dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de depositar alimentos en ella (vea la siguiente ilustración).
- No use el horno si el vidrio de la puerta frontal se ha retirado o presenta grietas.
- El asa del horno no es un secador de toallas. No cuelgue en ella toallas, guantes o productos textiles similares cuando la función de gratinador se esté utilizando con la puerta abierta.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.
- Coloque el papel para hornear en la olla de cocina o en el accesorio del horno (bandeja, parrilla, etc.) junto con los alimentos y luego introduzca ambos en el horno

precalentado. Retire el papel para hornear restante que sobresalga del accesorio o de la olla de cocina para evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno. Nunca use el papel para hornear a una temperatura superior al valor indicado del papel para hornear. No coloque el papel para hornear directamente en la base del horno.

- Asegúrese de desconectar el aparato antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de sufrir una descarga.
- No cierre la cubierta superior antes de que los calentaplatos o los quemadores se enfríen. Seque la cubierta superior antes de abrirla con el fin de evitar que el agua condensada se vierta sobre las partes posteriores e internas del horno.
- Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio. JAMÁS trate de extinguir un incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.

Para evitar riesgos de incendio:

- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.

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

### Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.
- Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia
- No utilice este aparato como calefacción, para calentar platos con el gratinador ni para secar toallas, paños de cocina u objetos similares colgándolos de las asas.
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.
- El horno puede utilizarse para descongelar, asar, hornear, gratinar y asar a la parrilla alimentos.

### Seguridad de los niños

- Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos y de gas son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- Está disponible un protector adicional que evita el contacto con la puerta del horno. Instale esa pieza en caso de presencia de niños.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.
- Cuando la puerta esté abierta, no deposite sobre ella ningún objeto pesado y no permita que los niños se sienten en ella. El aparato podría volcar o las bisagras de las puertas resultar dañadas.

## **Eliminación del aparato**

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



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

### **Cumplimiento de la directiva RoHS:**

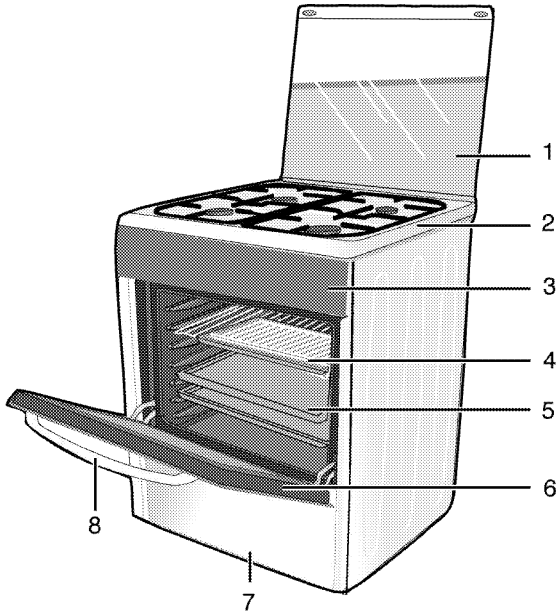
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

### **Eliminación del material de embalaje**

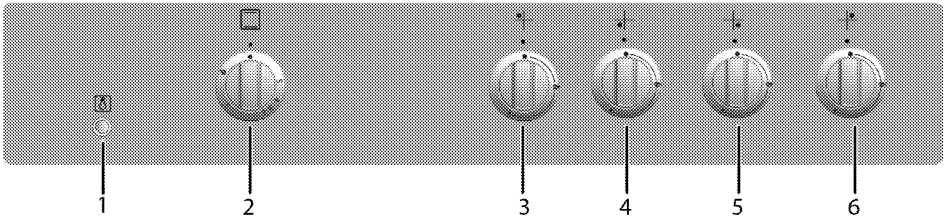
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones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

## 2 Información general

### Resumen



- |   |                     |   |                |
|---|---------------------|---|----------------|
| 1 | Tapa superior       | 5 | Bandeja        |
| 2 | Plancha de quemador | 6 | Puerta frontal |
| 3 | Panel de control    | 7 | Pieza inferior |
| 4 | Rejilla de alambre  | 8 | Asa            |



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

## Contenidos del paquete

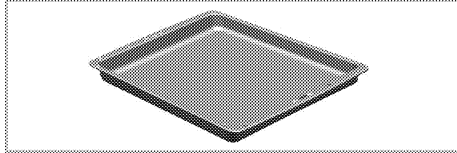


Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. **Manual del usuario**

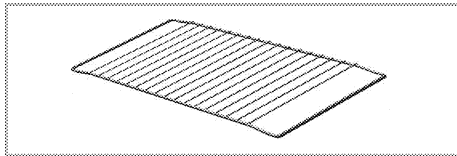
2. **Bandeja de horno**

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



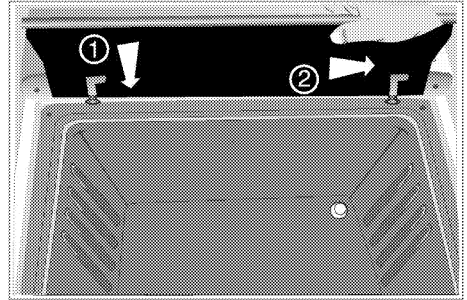
3. **Rejilla de alambre**

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



4. **Lámina de protección de los mandos**

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



## Especificaciones técnicas

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



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



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



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

### Tabla de inyectores

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

### 3 Instalación

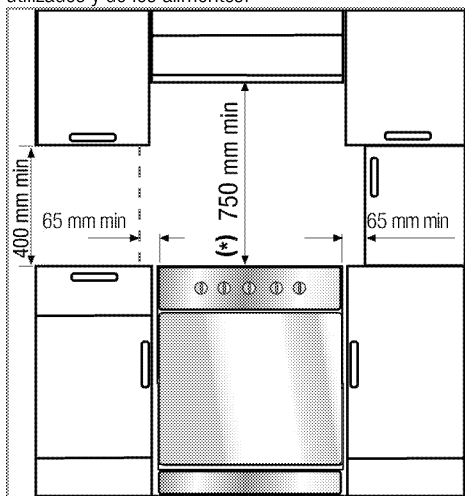
La instalación del aparato debe correr a cargo de una persona cualificada, en conformidad con las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de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

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


#### Antes de la instalación

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

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



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

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

#### Ventilación de la estancia

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

Por tanto, es fundamental que la estancia goce de una buena ventilación para una utilización segura del aparato. Si la estancia no dispone de una puerta o ventana para su ventilación, deberá instalar un sistema de ventilación adicional.

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

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

Tamaño de la estancia	Abertura de ventilación
menor de 5 m <sup>3</sup>	mín. 100 cm <sup>2</sup>
5 m <sup>3</sup> a 10 m <sup>3</sup>	mín. 50 cm <sup>2</sup>
mayor de 10 m <sup>3</sup> den	no necesario
En bodega o sótano	mín. 65 cm <sup>2</sup>

## Instalación y conexión

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



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

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



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

### Conexión eléctrica

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



#### PELIGRO:

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



#### PELIGRO:

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

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



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



#### PELIGRO:

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

Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

### Conexión al suministro de gas



#### PELIGRO:

Solo un técnico cualificado y autorizado puede conectar el aparato a un sistema de suministro de gas. Las reparaciones no profesionales comportan riesgo de explosión e intoxicaciones. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.



#### PELIGRO:

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


- Las condiciones de ajuste y los valores del gas se indican en etiquetas (o en la placa de tipo).



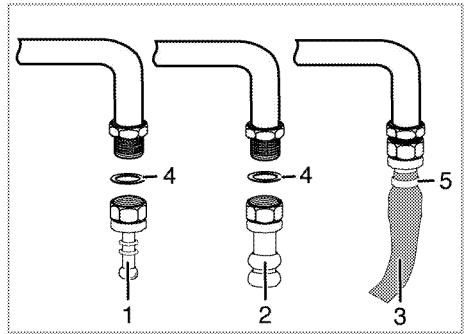
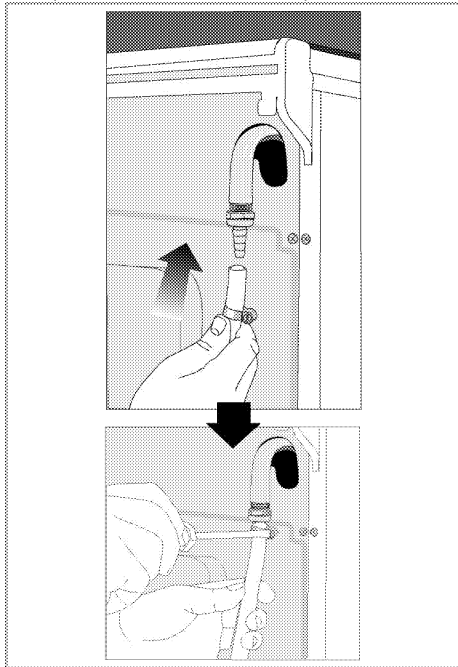
Su aparato está preparado para gas licuado de petróleo (GLP).

### Conexión del conducto de gas.

- Coloque su aparato en las cercanías de la conexión a la red de gas con el fin de evitar fugas.
- El tubo de plástico que utilice no debe superar los 125 cm.
- Coloque la abrazadera en el tubo. Sumerja uno de los extremos del tubo (diámetro interior 15 mm) en agua hirviendo durante un minuto para reblandecerlo.
- A continuación, deslice el extremo reblandecido del tubo en el extremo cortado del tubo de su aparato. Por último, apriete firmemente la abrazadera con un destornillador.
- Repita el mismo procedimiento con el otro extremo del tubo y complete la conexión a la bombona de gas.
- No olvide llevar a cabo un control de fugas de gas.

 **PELIGRO:**  
Riesgo de explosión y asfixia  
No almacene en su domicilio las bombonas de GLP.


- Si más adelante necesitara utilizar su aparato con un tipo diferente de gas, deberá solicitar al servicio técnico autorizado información sobre el procedimiento de conversión pertinente.




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

### Control de fugas en el punto de conexión

- Asegúrese de que todos los mandos del aparato estén en posición de reposo. Asegúrese de que el suministro de gas esté abierto. Prepare espuma jabonosa y aplíquela al punto de conexión del conducto para realizar el control de fugas de gas.
- La espuma bubujeará si hay una fuga de gas. En tal caso, inspeccione de nuevo la conexión del gas.

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

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

- Empuje el aparato hacia la pared de la cocina.
- **Ajuste de los pies del horno**  
Es posible que las vibraciones producidas durante el uso hagan que los recipientes de cocción se muevan. Esta situación peligrosa puede evitarse nivelando y equilibrando el aparato.  
Para su propia seguridad, asegúrese de que el aparato esté nivelado; si fuese necesario, gire hacia la derecha o la izquierda los cuatro pies ubicados en su parte inferior hasta alinear el aparato con la encimera.

## Comprobación final

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



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

## Conversión del tipo de gas



### PELIGRO:

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

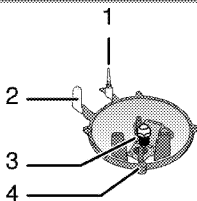
Para poder cambiar el tipo de gas de su aparato, deberá sustituir todos los inyectores y realizar un ajuste de la llama para todas las válvulas en la posición de caudal mínimo.

## Sustitución de los inyectores de los quemadores

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



Consulte la posición de los nuevos inyectores en su embalaje o *Tabla de inyectores*, pág. 12 en la tabla de inyectores.



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



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

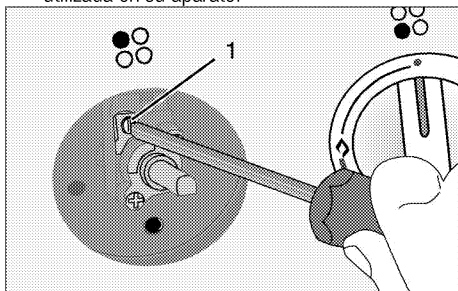
## Ajuste del caudal mínimo para las espitas de la placa

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

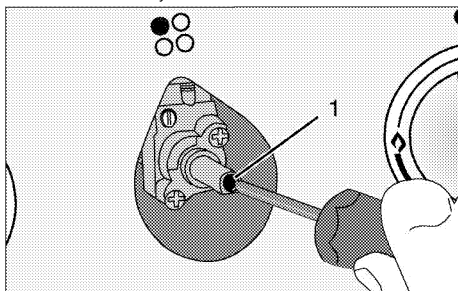
En el caso del GLP (butano o propano), gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. En cuanto al gas natural, se debe girar el tornillo una vez **en sentido contrario a las agujas del reloj**.

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

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



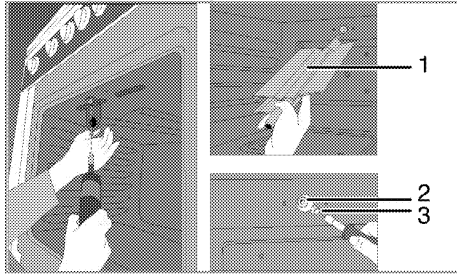
1 Tornillo de ajuste del caudal



1 Tornillo de ajuste del caudal

### Sustitución del inyector del gratinador

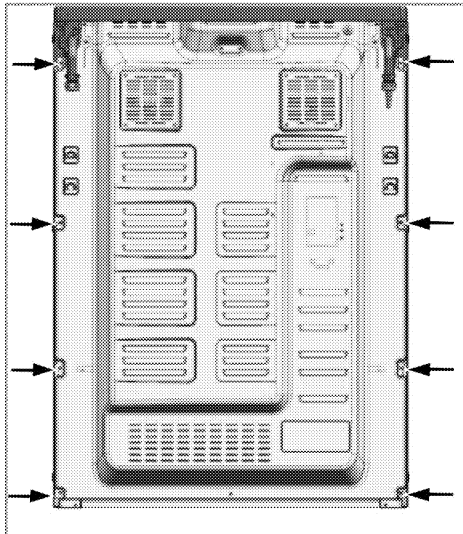
1. Abra la puerta delantera.
2. Desatornille el tornillo del quemador del gratinador.
3. Tire suavemente del quemador del gratinador (1) para levantarlo con su conexión o conexiones de la parte trasera conectada(s).
4. Desenrosque el inyector girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.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



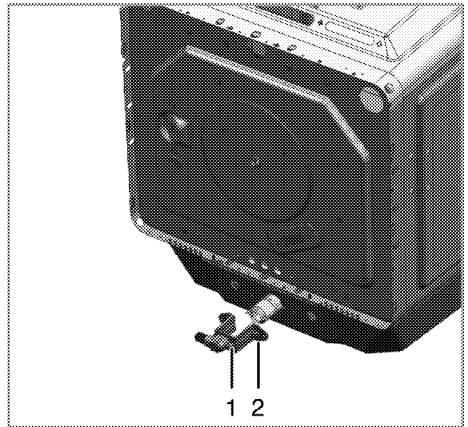
- 1 Quemador del gratinador
- 2 Soporte del inyector
- 3 Inyector

### Sustitución del inyector del horno

1. Desatornille los tornillos de la pared trasera.



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

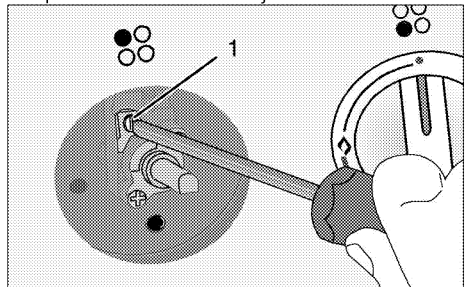


- 1 Soporte del inyector
- 2 Tornillo
3. Extraiga el soporte del inyector.
4. Desenrosque el inyector girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
5. Coloque el nuevo inyector.

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

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

1. Encienda el quemador que desee ajustar y gire el mando hasta 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 su ajuste.
3. Extraiga el mando
4. Transcurridos 15 minutos, ponga el horno en la posición de llama más baja.



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

sentido contrario a las agujas del reloj, la llama aumenta.



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



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



Si se cambia el tipo de gas de la unidad, deberá cambiarse también la placa de datos que muestra el tipo de gas de la unidad.

Butano/propano	Gas natural
Apriete el tornillo hasta el tope	Afloje el tornillo 1/2 vuelta
	



## Eliminación del aparato

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



No coloque ningún objeto sobre el aparato y desplácelo en posición vertical.



Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.

## 4 Preparaciones

### Consejos para ahorrar energía

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

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

### Uso por primera vez

#### Primera limpieza de la unidad



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

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

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

### Primer calentamiento

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



#### ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

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

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

### Horno de gas

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la llama más alta del horno de gas; vea *Cómo usar el horno de gas*, pág. 22.
4. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
5. Apague el horno; vea *Cómo usar el horno de gas*, pág. 22

### Horno gratinador

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la llama más alta del horno gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador de gas*, pág. 23.
4. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.



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

## 5 Cómo usar la placa

### Información general sobre la cocción de alimentos



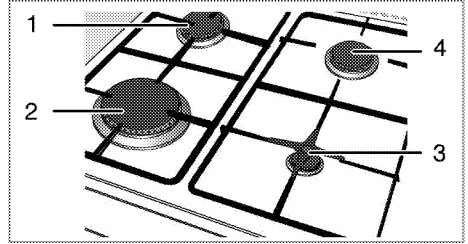
Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. **Nunca trate de extinguir un incendio con agua.** Si el aceite prende, cubra el recipiente con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

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

### Cocción con gas

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

### Uso de las placas



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

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

### Encendido de los quemadores de gas

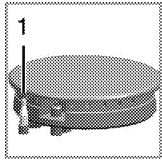
Los quemadores no disponen de un sistema de encendido automático. Utilice un encendedor de gas o bien una cerilla.

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

### Apagado de los quemadores de gas

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


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



1. Corte de seguridad del suministro de gas

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

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

	<b>PELIGRO:</b> Suelte el botón si el quemador no se enciende en un plazo de 15 segundos. Espere al menos 1 minuto antes de volver a intentarlo. Existe el riesgo de que el gas se acumule y explote.
---	---

## 6 Cómo usar el horno

### Información general sobre horneado, asado y gratinado



#### ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

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

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



#### PELIGRO:

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

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

### Consejos sobre el horneado

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

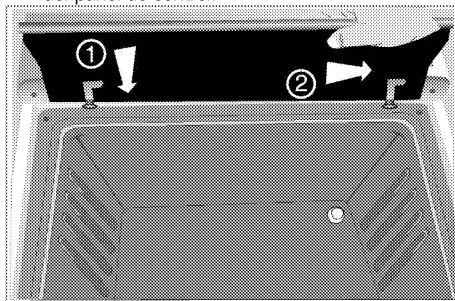
### Consejos sobre el asado

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

### Instalación del protector frente al calor

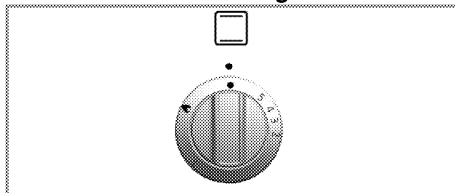
El protector frente al calor se utiliza para gratinar con la puerta del horno abierta. Protege el panel de control y los mandos contra el calor y la suciedad.

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



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

### Cómo usar el horno de gas



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

### Encendido del horno de gas

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

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

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

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

**PELIGRO:**

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

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

**Apagado del horno de gas**

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

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

**Tabla de tiempos de cocción**

El primer estante del horno es el estante inferior.



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



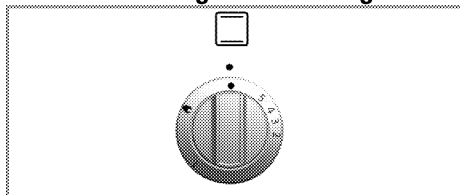
Los tiempos que se indican en esta tabla son una simple guía, ya que pueden variar debido a la temperatura, el grosor y el tipo de alimento, así como a sus propias preferencias culinarias.

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

**Horneado y asado**

Alimento	Pre calentamiento *	Nivel de inserción	Posición del mando de control	Tiempo de cocción
Tarta de manzana	10 min.	3	1	60...70 min.
Tarta de frutas	10 min.	3	1	60...70 min.
Tarta	10 min.	3	1	60...70 min.
Galletas	10 min.	4	1...2	30...40 min.
Repostería	10 min.	3..4	1..2	40...50 min.
Tarta	10 min.	3	1...2	60...70 min.
Galletas	10 min.	4	1..2	30...40 min.
Cordero asado	10 min.	4..5	3	35...45 min.. por cada 450 g + 30 min.
Termera asada	10 min.	3..4	3	100...130 min.. por cada 450 g + 30 min.
Pavo	10 min.	3	3	100...130 min.. por cada 450 g + 30 min.
Aves	10 min.	3	1..2	100...130 min.. por cada 450 g + 25 min.
Cocidos	10 min.	4	1...2	90...120 min. <sup>S</sup>
Pescado	10 min.	3	1..2	45...55 min.
Macarrones	10 min.	4	1..2	50...55 min.
Bizcochos pequeños	10 min.	3..4	1	40...50 min.
Sandwich Victoria	10 min.	3	1	30...35 min.

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

**Cómo utilizar el gratinador de gas**

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

La puerta del horno debe permanecer abierta durante el gratinado.



### ADVERTENCIA

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

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

### Encendido del gratinador

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

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



### PELIGRO:

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

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

### Apagado del gratinador

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



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

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

### Tabla de tiempos de cocción



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



El primer estante del horno es el estante inferior.

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

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

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

## 7 Mantenimiento y cuidados

### Información general

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



#### PELIGRO:

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



#### PELIGRO:

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

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



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

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



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

### Limpieza de la placa

#### Placas de gas

1. Retire y limpie las parrillas y las tapas de los quemadores.
2. Limpie la placa.
3. Vuelva a colocar las tapas de los quemadores, asegurándose de que se asienten correctamente.
4. Cuando coloque las rejillas superiores, asegúrese de colocar las parrillas de forma que los quemadores queden centrados.

### Limpieza del panel de control

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



No retire los botones o mandos de control para limpiar el panel de control.

Puede dañarse el panel de control.

### Limpieza del horno

#### Limpieza de la puerta del horno

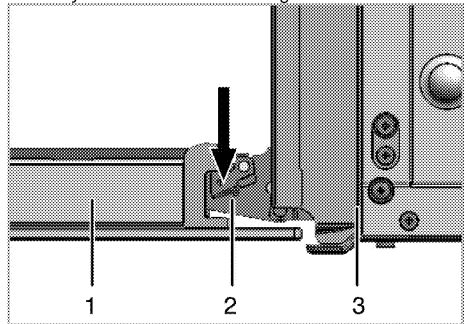
Limpie la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecida en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave.



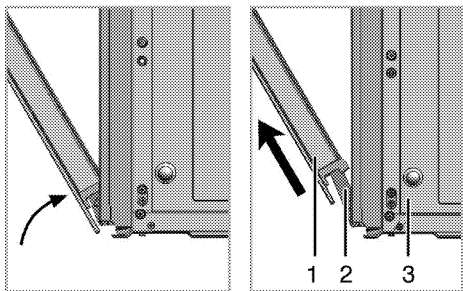
No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Podría rayar la superficie y romper el cristal.

### Retirada de la puerta del horno

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



- 1 Puerta frontal
- 2 Bisagra
- 3 Horno



3. Abra la puerta frontal hasta la mitad de su recorrido.
4. Retire la puerta frontal tirando de ella hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda.

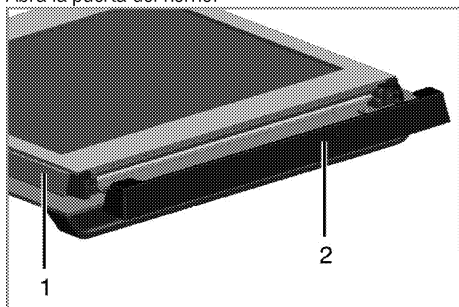


Para volver a colocar la puerta, es preciso aplicar en orden inverso los pasos del procedimiento de retirada. No olvide cerrar las abrazaderas del alojamiento de las bisagras una vez vuelva a colocar la puerta.

### Retirada del vidrio interior de la puerta

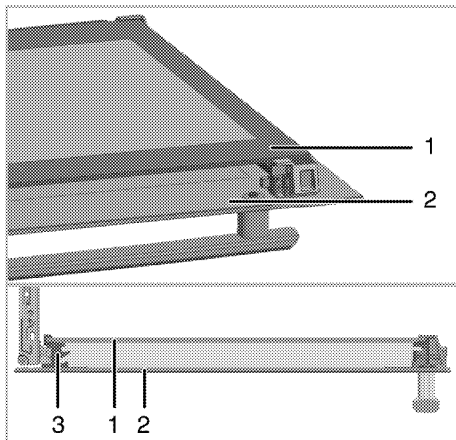
El panel de vidrio interior de la puerta del horno puede retirarse para su limpieza.

Abra la puerta del horno.



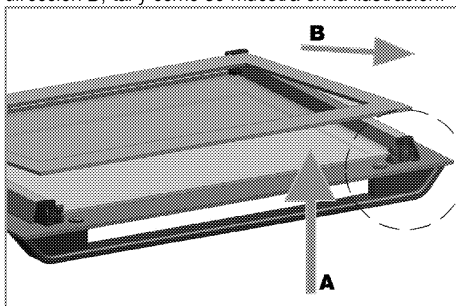
- 1 Marco
- 2 Pieza de plástico

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



- 1 Panel de vidrio interior
- 2 Panel de vidrio exterior
- 3 Ranura de plástico del panel de vidrio - Inferior

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



Al instalar el panel de vidrio interno (1), asegúrese de que el lado impreso del panel mire hacia el interior. Es importante asentar la esquina inferior del panel de vidrio interior en la ranura de plástico inferior. Empuje la pieza de plástico hacia el marco hasta que escuche un chasquido.

## Sustitución de la lámpara del horno



### PELIGRO:

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

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.



La lámpara del horno es una bombilla eléctrica especial, capaz de resistir temperaturas de hasta 300 °C. Más información en *Especificaciones técnicas, pág. 12*. Puede solicitar lámparas de horno de recambio a los agentes de servicio autorizados.



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



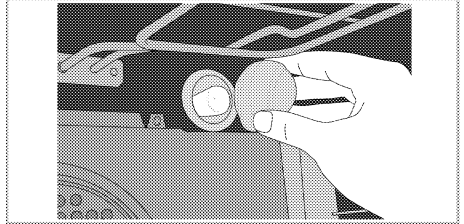
La luz utilizada en este electrodoméstico está pensada para la iluminación de una estancia doméstica. La finalidad de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.



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

### Si su horno dispone de una lámpara redonda:

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



3. Retire la lámpara del horno girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj y sustitúyala por una nueva.
4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

## 8 Resolución de problemas

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

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

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

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

### No hay chispa de encendido.

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

### No hay gas.

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

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

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



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



