

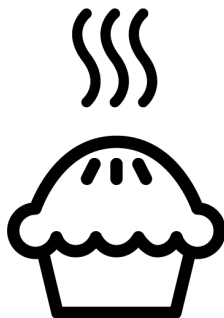


Oven

User Manual

Horno

Manual del usuario



FBG62000WL

285380597_1/ EN/ ES/ R.AD/ 14.10.25 21:18
7712488007

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE

Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

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

Table of Contents

1 Safety Instructions.....	4
1.1 Intended Use.....	4
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4
1.3 Electrical Safety	5
1.4 Safety While Working with Gas.....	7
1.5 Transportation Safety	8
1.6 Installation Safety.....	9
1.7 Safety of Use	10
1.8 Temperature Warnings	11
1.9 Accessory Use.....	11
1.10 Cooking Safety	11
1.11 Maintenance and Cleaning Safety	13
2 Environmental Instructions	13
2.1 Waste Directive.....	13
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	13
2.2 Package Information.....	14
2.3 Recommendations for Energy Saving.....	14
3 Your product.....	14
3.1 Product Introduction	15
3.1.1 Cooking unit	15
3.1.2 Hob section	15
3.2 Introduction of the oven control panel.....	15
3.3 Product Accessories.....	16
3.4 Use of Product Accessories	17
3.5 Technical Specifications.....	19
4 Installation.....	22
4.1 Right place for installation.....	22
4.2 Electrical connection.....	25
4.3 Gas connection.....	25
4.4 Placing the product	28
4.5 Gas Conversion	28
5 First Use	33
5.1 Initial Cleaning	33
6 How to use the hob	34
6.1 General information on hob usage.....	34
6.2 Operation of the hobs	34
7 Using the Oven.....	35

7.1 General Information on Using the Oven.....	35
7.2 Using the Gas Oven	35
8 General Information About Cooking	37
8.1 General Information About Baking in the Oven	37
8.1.1 Pastries and oven food.....	37
8.1.2 Meat, Fish and Poultry	39
8.1.3 Grill	39
8.1.4 Test foods.....	40
9 Maintenance and Cleaning.....	41
9.1 General Cleaning Information	41
9.2 Cleaning Accessories.....	43
9.3 Cleaning the hob	43
9.4 Cleaning the Control Panel.....	43
9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area).....	44
9.6 Cleaning the Oven Door.....	44
9.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door.....	45
9.8 Cleaning the Oven Lamp	46
10 Troubleshooting	47



1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.



1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.



1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products and/or products with gas are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
 3. Take precautions to prevent children from entering the product.
 4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to

which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
 - Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
 - (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
 - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
 - The rear surface of the oven gets hot when it is in use. Gas connections and/or electrical cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
 - Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces.
- Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
 - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
 - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
 - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
 - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
 - **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk

of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

1.4 Safety While Working with Gas

- **CAUTION:** The use of gas cooking products causes the formation of substances released as a result of heat, humidity and combustion in the room. Make sure that the kitchen is well ventilated, especially when using the product: Keep the natural ventilation holes open or install a mech-

anical ventilation device (mechanical extractor / hood). Intensive use of the product for a long time may require additional ventilation: For example, opening a window or more effective ventilation, raising the level of the mechanical ventilation device, if any, etc.

- This product should be used in a room that has a properly adjusted and functioning carbon monoxide sensor. Make sure that the carbon monoxide sensor is working properly and frequently service the sensor. The carbon monoxide sensor should be placed no more than 2 meters from the product.
- The setting conditions for this device is specified on the label (or on the data plate)
- Proper combustion is required in gas cooking products. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses. You can understand that the gas is burning well if the flames are continuous and blue. If the flames are wavy, cut and intensely yellow, the gas does not burn well.

- Gas cooking products and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Always use LPG cylinders in an upright position. If it is not used in an upright position, Propane / Butane in liquid form may enter the product and cause gas leaks and sudden flares.
- Clean the gas hob zones regularly. Make sure that the gas burns properly after cleaning.
- Do not use pots / pans that exceed the dimensions given in the user manual. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and control knobs. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from your local gas provider.
- Do not use open flame or do not smoke. Do not use any electrical knobs (eg lamp knob or doorbell). Do not use fixed or mobile phones.
- Open the doors and windows.
- Turn off all valves on gas cooking products and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas, leave the house.
- Warn the neighbors.
- Call the fire-brigade. Use a phone outside the house.
- Call the authorized service and your gas distribution company.



1.5 Transportation Safety

- Before transporting the product, disconnect the product from the mains and disconnect the gas connections.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.



What to do when you smell gas!

- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.6 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Product Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- The product should be placed directly on a clean, flat and hard surface. It should not be placed on a plinth or bed plate. Products must not be placed on cardboard or plastic plates.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.
- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not

come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.

- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.
- Please cut off the gas supply before starting any work on gas installation. There is an explosion hazard.
- The connection of the product to the gas distribution system can only be made by an authorized and qualified person. There is an explosion or poisoning hazard due to repairs by non-professional people.
- The gas hose must be connected in such a way that it does not touch the moving parts in the area where it is placed and does not get caught when the moving parts move (eg drawer). In addition, the gas hose should not be placed in spaces where there is a possibility of jamming.
- The gas hose must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product and cookware on the product.

There is an explosion hazard due to damage to the gas hose.

- Make sure to check for gas leakage after the gas connection of your product is made. Make sure there are no gas leaks. Do not use the product if there is a gas leak.



1.7 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box. Shut off the main gas tap.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.

- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.
- Do not close the top door before the hobs have cooled down. Otherwise, the cover may crack and cause injury.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

1.8 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.

1.9 Accessory Use

- It is important to use the accessories provided with the product appropriately. For detailed information, refer to the section "**Use of Product Accessories**".
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.

1.10 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.

- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
 - Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
 - Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
 - Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
 - Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
 - When the oven is in use, NEVER place baking tray, dishes or aluminium foil directly on the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven, and might even cause damage to the oven cabinet or kitchen flooring.
- Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
 - To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.
 - Do not place it on top of accessories during preheating.
 - Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
 - Only cover the necessary surface inside the tray.
 - After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar

materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.

- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using wire grill, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

- Place the cookware in the center of the hob zone. Note that the fire in the hob zone with the cookware does not overflow to the side surface of the cookware.



1.11 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, scouring pads, dish washing wire or bleach to clean the oven front door glass and oven top door glass (if equipped). These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local

administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product.

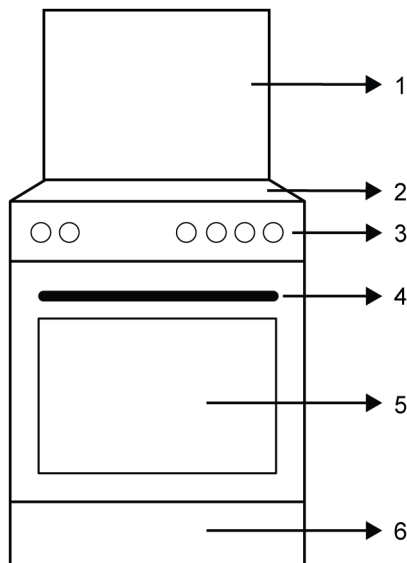
The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

3 Your product

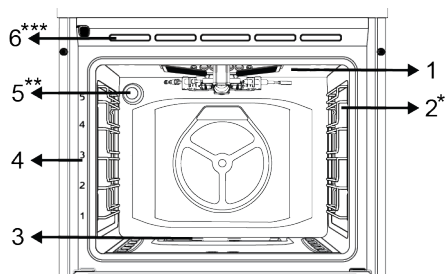
In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

3.1 Product Introduction



- 1 Top lid
- 2 Hob section
- 3 Control panel
- 4 Handle
- 5 Door
- 6 Bottom part

3.1.1 Cooking unit



- 1 Gas grill burner

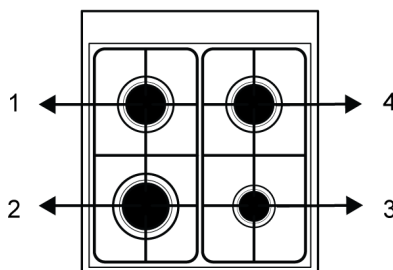
- 2 Wire shelves *
- 3 Gas oven burner
- 4 Shelf positions
- 5 Lamp **
- 6 Ventilation holes ***

* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

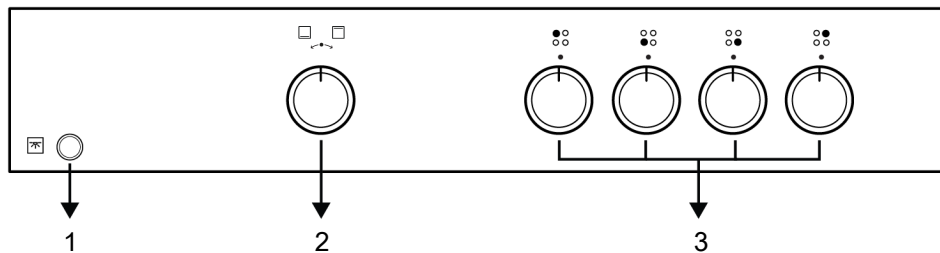
*** It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

3.1.2 Hob section



- 1 Rear left - Normal burner
- 2 Front left - Rapid burner
- 3 Front right - Auxiliary burner
- 4 Rear right - Normal burner

3.2 Introduction of the oven control panel

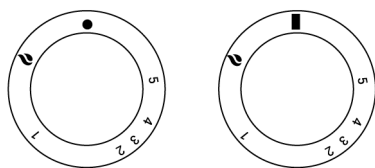


1 Lamp button

3 Hob control knobs

2 Oven control knob

Oven control knob



● Off position

1-5 Oven gas levels

🔥 Gas grill

You can control your oven with the oven control knob. In the off position (top), no gas is supplied to the oven. After igniting the oven burner, you can cook by adjusting the gas levels on the knob.

Hob control knobs

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective burner. You may infer which burner it controls from the symbols on the control panel.

Lamp button

You can turn your oven's lamp on and off with the lamp button. In case of power outage, the lamp and the lamp button do not work.

3.3 Product Accessories

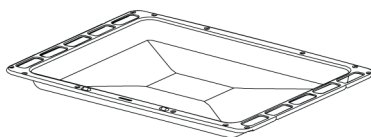
There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory

varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.

i The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

Standard tray

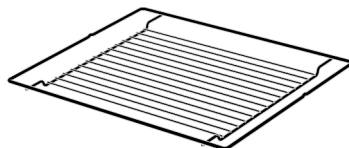
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



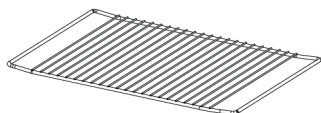
Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

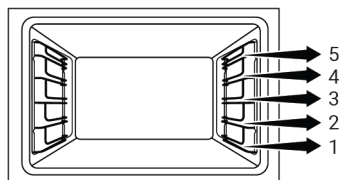


3.4 Use of Product Accessories

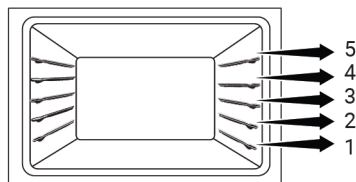
Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

On models with wire shelves :



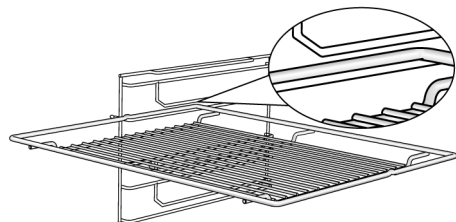
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

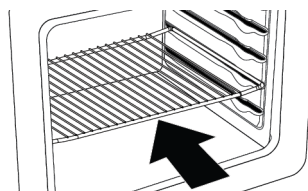
On models with wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

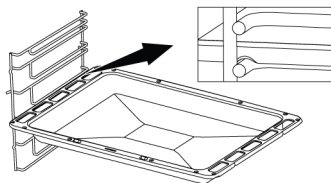
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Placing the tray on the cooking shelves

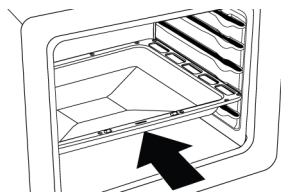
On models with wire shelves :

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

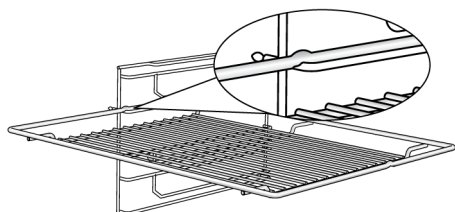
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



Stopping function of the wire grill - On models with wire shelves

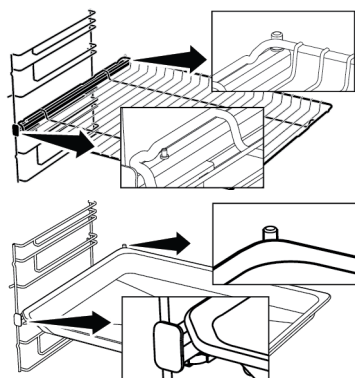
There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely

take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.



Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models

Thanks to the telescopic rails, trays or wire shelves can be easily installed and removed. Care should be taken to place the trays and wire shelves on the telescopic rails as shown in the figure below.



3.5 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	850 /600 /600
Voltage/Frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Total gas consumption (kW)	10,4 kW (756 g/h - G30)
Oven type	Gas oven + Gas grill
Oven gas consumption	2,5 kW (182 g/h - G30)
Grill gas consumption	2,0 kW (145 g/h - G30)
Cooking zones	
Front left	Rapid burner
Power	2,9 kW (211 g/h - G30)
Front right	Auxiliary burner
Power	1,0 kW (73 g/h - G30)
Rear left	Normal burner
Power	2,0 kW (145 g/h - G30)
Rear right	Normal burner
Power	2,0 kW (145 g/h - G30)
Gas type / pressure that the product is set:	
G30/G31 28-30/37 mbar	
Category of gas product	
Cat II 2H3+	
Gas types / pressures to which the product can be converted:	
G20 20 mbar	



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

Country gas categories/types/pressure

You can find the gas type, pressure and gas category that can be used for the country where the product will be installed in the table below.

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

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Injector Table

The table below gives injector values for all gas types of combustibles for gas conversion. You can reach your injector values by looking at the technical table for the gas types you can convert according to your combustibles and country. Injectors may not be supplied with your product. You can obtain it from authorized services or from the place where you purchased the product.

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

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

Gas grill									
Power	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
2,0 kW	105	68	125	116	100	105	134	62	60

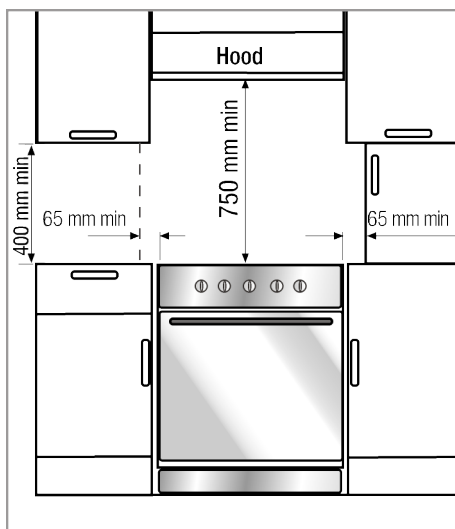
⚠ General warnings

- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation.
- Check for any damage on the appliance before the installation.

4.1 Right place for installation

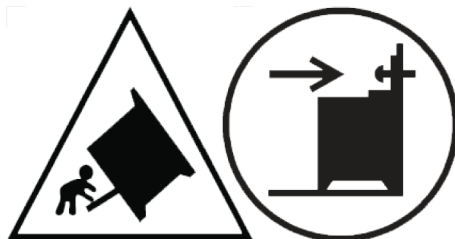
- Place the product on a hard surface because of the air ducts under the product. It must not be placed onto a base or a pedestal. The feet of the product should not dip on soft surfaces, e.g. carpet, etc.
- The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.
- This product is a class 1 device according to EN 30-1-1 standard. It can be placed adjacent to the kitchen walls, kitchen furniture or any other product in any dimension from behind and one edge. The kitchen furniture or equipment on the other side may only be of the same size or smaller.
- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level al-

low a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.



- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to the instructions of the manufacturer of the cooker hood regarding installation height (min. 650 mm).
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

Warning - Risk of tipping!



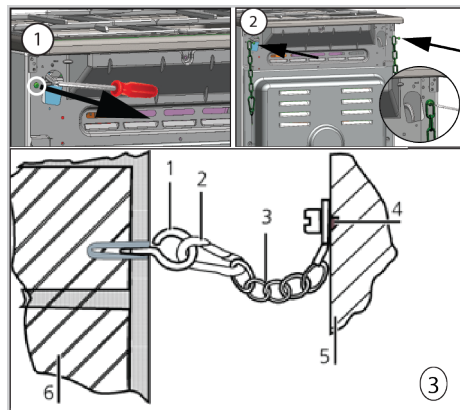
Warning: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

Safety chain

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

If your product has 2 safety chains;

Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).

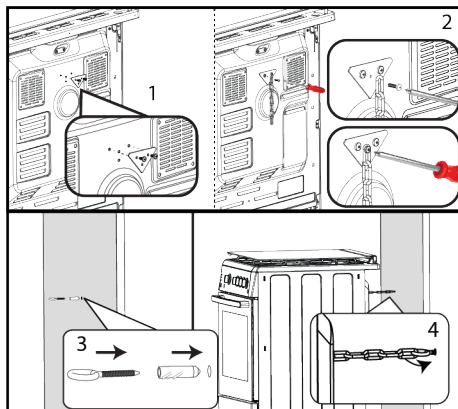


- 1 Hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain
- 4 Firmly fix chain to product rear
- 5 Rear of product
- 6 Kitchen wall

If your product has 1 safety chains;

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.

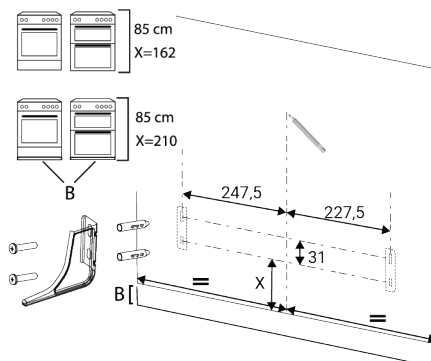


- i** Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting. Stability chain is designed for cookers without a bracket engagement slot.

Anti-tip stability device

The product should be secured against losing its balance and falling by using the anti-tip stability device supplied with your product.

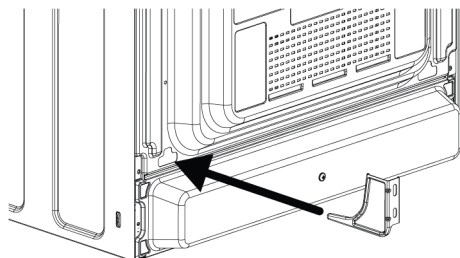
1. Draw a straight vertical line from the center of the back wall of the area where you will place the product.
2. Using the center as a reference, fix the anti-tip stability device to the wall in exact dimensions according to the dimensions given below.





The oven distance must be taken from closed position of feet. An anti-tip stability device is supplied with the product. You can use this piece on the right or left. The relevant dimensions for both sides are given above. The installation is shown on the left as an example.

- Place the anti-tip stability device you fixed to the wall into the slot on the back of the product as shown below.



Room ventilation

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well. The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room. Good ventilation is essential for safe operation of your appliance.

Rooms with doors and/or windows which open directly to the outer environment

The doors and/or windows that open directly to the outer environment must have a total ventilation opening of the dimensions specified in the table below which is based on the total gas power of the appliance (total gas power consumption of the appliance is shown in the technical specification table of this user manual). If the doors and/or windows do not have a total ventilation opening corresponding to the total gas consumption of the appliance as specified in the table below, then there must definitely be an additional fixed ventilation opening in the room to ensure that the total minimum ventilation requirements for the total gas consumption of the appliance is achieved.

The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

Total gas consumption (kW)	Min. ventilation opening (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Rooms that do not have openable doors and/or windows that open directly to the outer environment

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the external environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed non-adjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table. Also the appropriate building regulations advise should be followed.

Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances.

There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You must ensure that items such as carpets and other floor coverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20 m³.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

4.2 Electrical connection

General warnings

- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.

- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

If your appliance has a cord and plug:

Perform the electrical connection of your appliance by plugging it to a grounded socket.

4.3 Gas connection

General warnings

- There is risk of explosion, fire and toxication could be occur if installation, repair or connection are made from unauthorised/unlicensed/unqualified person or technician.
- Before placing the product, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and whether the product gas setting complies with these conditions. Gas adjustment conditions and values of the product are located on the labels (or type label).
- If your country code is not on the label, follow the local technical instructions for your country for gas connection and conversion.
- Product can be connected to gas supply system only by an authorised/licensed/qualified person or technician.
- Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised/unlicensed/unqualified person or technician.
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!

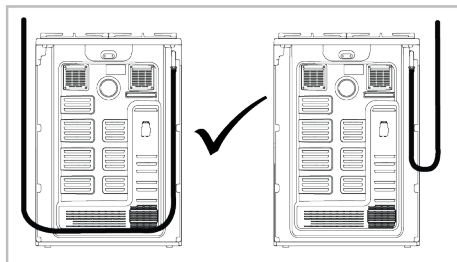
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised/licensed/ qualified person or technician for the related conversion procedure.
- Make sure that the gas connection is checked well for tightness after each use. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to gas leakage that may occur as a result of gas connection or conversion made by unauthorized/non-licensed persons.

Risks of fire:

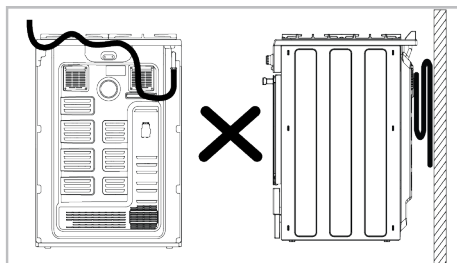
- If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.
- Gas connection must be made by an authorised/licensed/ qualified person or technician only.
- Make sure that the gas hose to be used in the gas connection complies with the local gas standards.
- The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts and hot surfaces (shown below figures) around it and is not trapped when the moving parts are travelling. (e.g. drawers). Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.
- Do not move the product whose gas connection is complete. If it is moved, there may be a risk of gas leakage.
- A spanner must be used for gas connection and conversion.

Gas connection hose placement

- The gas hose should be connected by making wide-angle turns against the possibility of breaking and folding during the connection.
- Before gas connection, make sure that the gas main supply and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.



- The gas hose should not be crushed, folded, pinched or come into contact with sharp corners or cookware utensils on the product. There is a risk of explosion due to damage to the gas hose!



Parts for Gas Connection

The parts and tools visuals, may be required for the gas connection are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product. The gas connections parts to be used may vary according to the gas type and country regulations.

Leakage Seal :



Connection piece EN 10226 R1/2" :



Connection piece for liquid gas (G30,G31) :



Gas outlet connection piece :

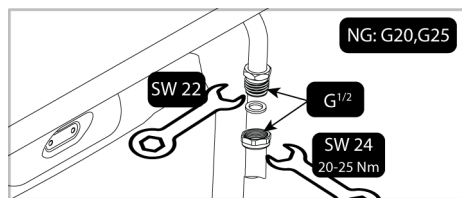


Making the gas connection - NG

- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product. There must be a natural gas valve at the outlet of gas system to be connected to the product.
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- Connect your product to the natural gas system in your home with a flexible gas hose that complies with local standards.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas supply must be connected via a gas pipe or a safety gas hose with threaded fittings at both ends.

EN ISO 228 G1/2" type connection

1. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance with using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.

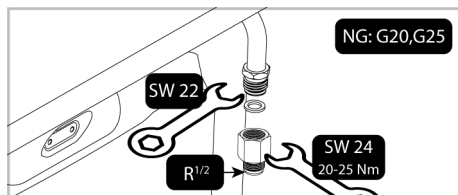


3. You must check for leakage of the connection part after connection.

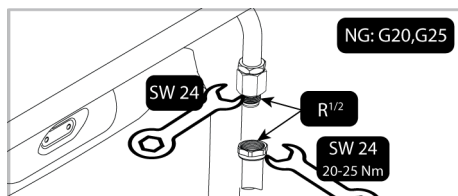
EN 10226 R1/2" type connection

1. Place the new seal in the connection piece and make sure the seal is seated correctly.

2. While holding the gas connection outlet of the product fixed with a 22 spanner, connect the interconnection piece to the product gas outlet with a 24 spanner and tighten securely.



3. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
4. Connect the threaded part of the safety gas hose/pipe to the interconnector with the 24 mm spanner and tighten securely, holding the interconnector in place with the 24 mm spanner.



5. You must check for leakage of the connection part after connection.

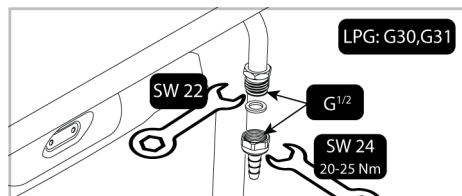
Making the gas connection - LPG

- Your product should be connected in a way that it will be close to the gas connection to prevent gas leakage.
- Before making your gas connection, provide a plastic gas hose and suitable mounting clamp. The inner diameter of the plastic gas hose must be 10 mm and the length should not be longer than 150 cm. The plastic hose must be leak-proof and inspectable.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.

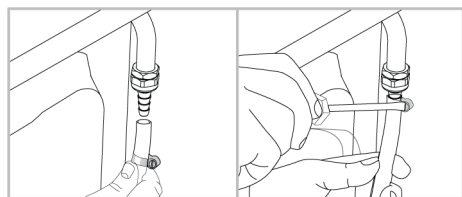
- The gas connection must be made via a gas hose or a fixed connection.

Connection with clamped (threadless) gas hose

1. Place the new seal in the connection piece for liquid gas and make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection outlet of the product with a 22 mm spanner, connect the connecting piece to the gas outlet of the product with a 24 mm spanner and tighten securely.



3. Fit the mounting clamp to one end of the gas hose. Soften the end of the gas hose to which you have attached the clamp by placing it in boiling water for one minute.
4. Insert the softened gas hose all the way into the connection piece. Tighten the clamp securely with a screwdriver.



5. You must check for leakage of the connection part after connection.

Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.

- If there is gas leak, shut off the gas supply and ventilate the room.
- Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

4.4 Placing the product

1. Push the product towards the kitchen wall.
2. Secure the safety chain you have connected to the product to the wall.
3. Adjust the feet of oven

Adjusting the feet of oven

Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.

For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.
3. Open gas supply.
4. Check whether the gas connections are securely attached and whether there are any leaks.
5. Ignite burners and check appearance of the flame.



Flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

4.5 Gas Conversion

⚠ General warnings

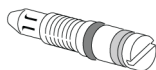
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas main supply. There is the risk of explosion!
- All gas injectors must be replaced and the burning adjustment of the gas taps must be made in reduced flow rate position in order to make the product suitable for use with another gas.

- After the gas type has been changed, the new gas type label on the spare bag must be applied onto the current label already on the backwall of product.
- The convertible gas type and gas categories of your product by country are given in the "Country gas categories/types/pressure" section. Check the table in this table for the types of gas you can convert in your local area. You cannot convert to unspecified gas types in this table.
- Spare injector suitable for the type of gas you wish to convert may not be supplied with product. You can obtain the injectors from the authorized service or from the place where you purchased the product.
- Injector values and gas types that should be used for burners are given at the end of the section. Make the connection of the gas type to be converted as described in the gas connection section.

Parts for Gas Conversion

The parts and tools visuals, may be required for the gas conversion are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product.

Bypass nozzle:

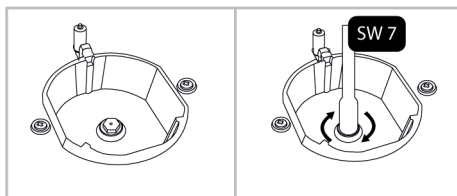


Burner injector:

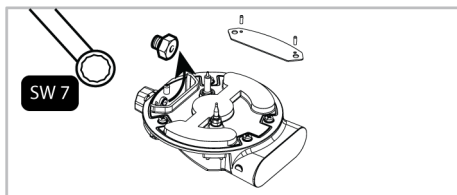


Exchange of injector for the burners

1. Turn all control knobs to off positions on the control panel.
2. Shut off the gas supply.
3. Remove the pan supports, the cap and head of the hob burners.
4. Remove the gas injectors by turning counter clockwise. (spanner 7)



5. If your product has a wok combustor with a side-entry injector, remove the injector with a number 7 spanner.



- i** On some hob burners, the injector is covered with a metal piece. This metal cover must be removed for injector replacement.

6. Install the new gas injectors. (Tightening torque 4 Nm)
7. Check all connections in order to make sure that they are installed safely and securely.

- i** New injectors have their position marked on their packing or injector table on can be referred to.

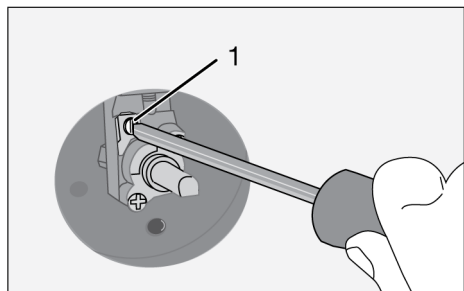
8. You must check for leakage injectors after connection.

- i** Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent or technician with licence if it is necessary to change the taps.

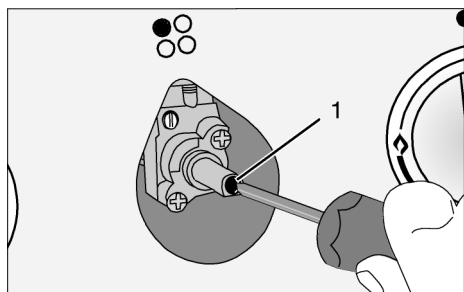
Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

4. For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise once.
 - ⇒ The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.
5. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
6. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.
7. Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw



1 Flow rate adjustment screw

Exchange of injector for the grill

1. Turn all control knobs to off positions on the control panel.
2. Shut off the gas supply.
3. Open the front door.

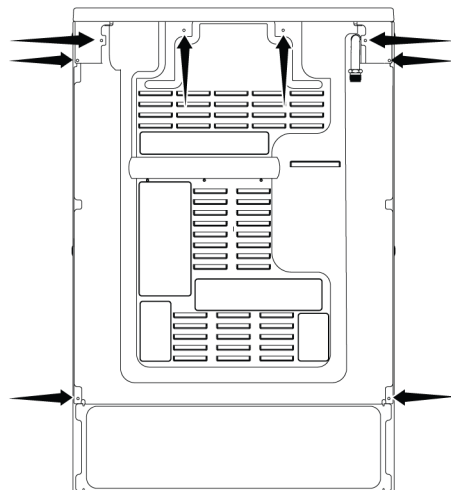
4. Unscrew the screw of grill burner.
5. Slightly pull the grill burner (1) to lift it free with its link(s) on the rear side connected.
6. Unscrew injector by turning to counter-clockwise direction.
7. Fit new injector.



- 1 Grill burner
- 2 Injector holder
- 3 Injector

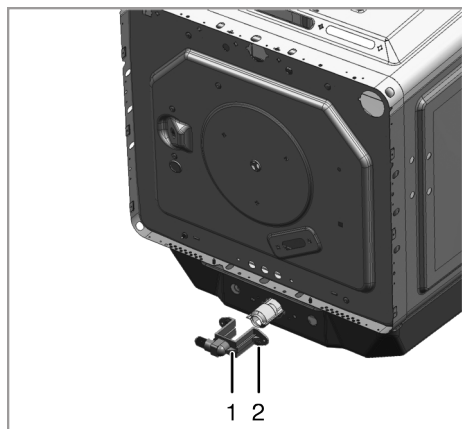
Exchange of injector for the oven

1. Turn all control knobs to off positions on the control panel.
2. Shut off the gas supply.
3. Remove the screws shown below on the rear wall.



4. Remove the rear wall.

5. Remove the 2 screws (2) located on the injector holder (1).



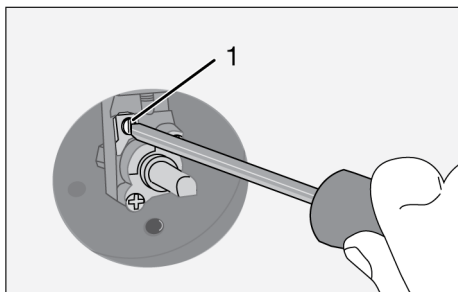
- 1 Injector holder
2 Screw

6. Remove the injector holder.
7. Remove the injector in the injector holder by turning it counterclockwise.
8. Install the new gas injector.

Reduced flow adjustment for the gas oven

For the appropriate functioning of the oven re-checking the by-pass adjustment is extremely important. In order to provide maximum security to the user these operations have to be done with care.

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the high flame position.
2. Close the oven door and wait for 10 to 15 minutes until the oven becomes ready for adjustment.
3. Take out the knob
4. After 15 minutes, adjust the oven to the lowest flame position.

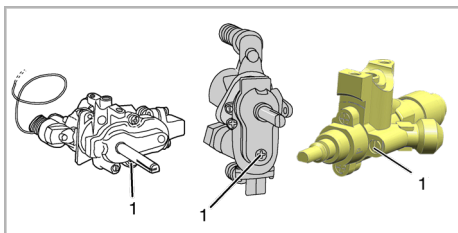


5. Set the flame length to 2 to 3 mm by means of the screw (1) on the oven tap. Turning in clockwise direction reduces the flame, turning counter-clockwise increases the flame.

i If gas flow rate of oven cannot be set with removing knob, please remove the needed oven parts (control panel, burner plate etc.) and then set the gas flow rate of oven.

i If the temperature of the oven increases excessively, turn off the oven and call the authorised service to have oven thermostat repaired.

Adjust the fire to the optimum height as in the figure by rotating the screw 1 on the oven gas cock by means of a screwdriver. Rotating clockwise will increase the fire height, and rotating counter-clockwise will decrease the fire height.

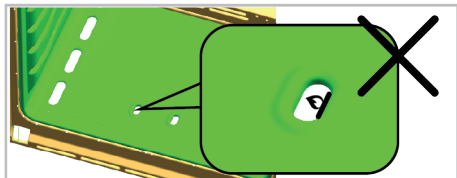


If the fire height is too short,

* The internal temperature of the oven may be too low, therefore the cooking performance may be affected negatively.



The ideal fire height ensures the best performance.



If the fire height is too high,

* The internal temperature of the oven may be too high, therefore the cooking performance may be affected negatively.



After adjusting the flame height, open and close the oven door for a couple of times and pay attention that the flame of the oven does not go out.

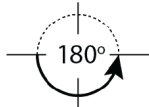
Reinstall the knob after setting the flame length.

Natural gas to Butane/
propane (LPG)

Butane/propane (LPG) to
Natural Gas
G20 20 mbar
G25 25 mbar
G25.3 25 mbar

Tighten the screw by
turning it clockwise until
the end.

Loosen the screw
180° approximately

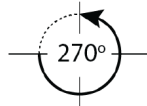


Natural gas to Butane/
propane (LPG)

Butane/propane (LPG) to
Natural Gas
G20 10 mbar
G20 13 mbar

Tighten the screw by
turning it clockwise until
the end.

Loosen the screw
270° approximately

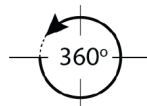


Natural gas to Butane/
propane (LPG)

Butane/propane (LPG) to
Natural Gas
G2 350 13 mbar

Tighten the screw by
turning it clockwise until
the end.

Loosen the screw
360° approximately



The small fire (idle) adjustment may vary depending on the product, burner and gas type. Make sure that the fire height corresponds to the figure above.

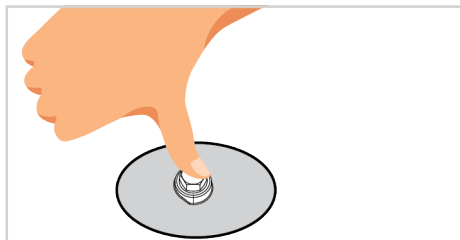


When the adjusted gas type of the product is changed, the label indicating the type of adjusted gas must be changed as well.

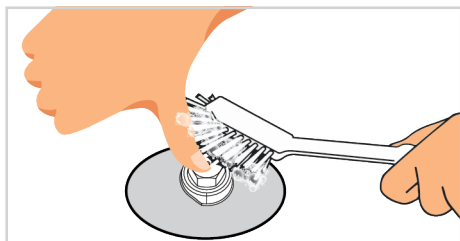
Leakage check at the injectors

Before carrying out the conversion on the product, ensure all control knobs are turned to off position. After the correct conversion of injectors, for each injectors should be gas leak checked.

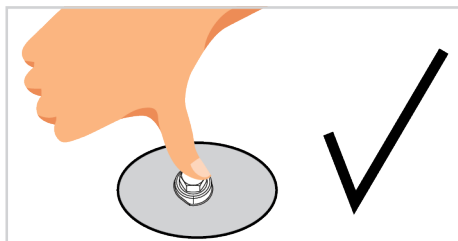
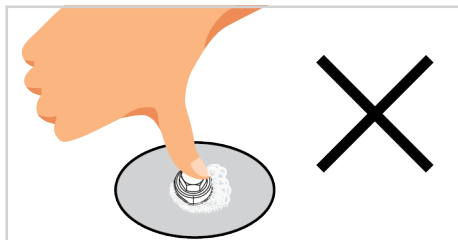
1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.
2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.



3. Apply prepared soapy water at the injector connection with a small brush, if there is leakage of gas at the injector connection the soapy water will begin to froth. In this case, tighten the injector with a reasonable force and repeat step 3 process once again.



4. If the froth still persist you must turn off the gas apply to the product immediately and call an Authorised service agent or technician with licence. Do not use the product until the authorized service has intervened in the product.



5 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

5.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. Wait for the oven to cool.

5. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

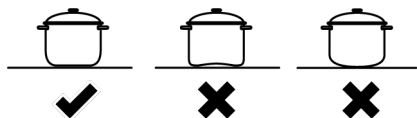
NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

6 How to use the hob

6.1 General information on hob usage

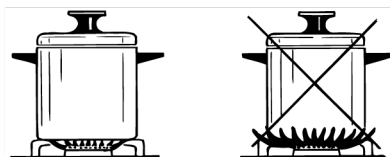
! General warnings

- Place pots and pans in a manner so that the handles are not over the burners to prevent them from overheating.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.



- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Do not ignite the burners without any pot or pots/pans on the respective burner.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.

- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.
- The size of the cooking pots/pans shall match the size of the flame. Set the gas flames so that they shall not protrude from the base of the pots/pans and place the pots/pans on pot holder by centering it. Do not use large pans/pots to cover more than one burner.



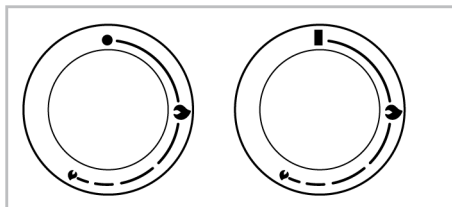
Recommended cooking pots/pans sizes

Hob burner type	Pot diameter - cm
Auxiliary burner	12 – 18
Normal burner	18 – 20
Rapid burner - Wok burner	22 - 24

Do not use pots/pans that exceed the above stated dimensions. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and knobs. In addition, if the cooking surface of your product is glass, overheating will occur on this surface and the product will be damaged. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.

6.2 Operation of the hobs

Hob control knob



- Off position
- 🔥 Small flame: Lowest gas power
- 🔥🔥 Large flame: Highest gas power

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective burner. You may infer which burner it controls from the symbols on the control panel.

When turned off (top position), the burner is not fuelled with gas. After igniting the burner, you can cook by setting the gas levels on the knob. Set your desired cooking power by aligning the knob to the respective symbol.

Igniting the gas burners

- ✓ Burners are not equipped with automatic ignition. Use a match or a lighter.
1. Press on the burner knob.
 2. While pressing on the knob, turn it counter clockwise to the large flame symbol.
 3. Ignite the burner with a match or a lighter.
 4. After the initial ignition, keep pressing on the knob for 3-5 seconds.

5. Adjust your desired power level.

Turning off the gas burners

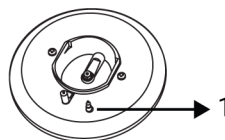
Bring the burner knob to off position (top).



If the flames of the burner are extinguished inadvertently, turn off the burner control knob. Do not attempt to ignite the burner again for 1 minute at least.

Gas shut-off safety mechanism

As a precaution against blow out due to overflows over the top burners, a safety mechanism starts to operate and shuts off the gas immediately.



1 Gas shut off safety

To activate the gas shut-off safety mechanism, keep the control knob pressed for 3-5 seconds more after igniting the hob.

7 Using the Oven

7.1 General Information on Using the Oven

Cooling fan (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Refrain from covering these ventilation openings. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions.

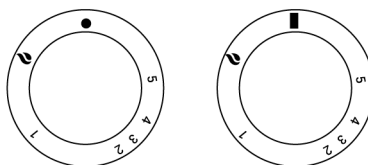
The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

Oven lighting

You can turn on the lighting in your oven by pushing the lamp button. Push the lamp button again to turn it off.

7.2 Using the Gas Oven

Oven control knob



● Off position

1-5 Oven gas levels

🔥 Gas grill

You can control your oven with the oven control knob. In the off position (top), no gas is supplied to the oven. After igniting the oven burner, you can cook by adjusting the gas levels on the knob.

Gas level	Temperature (°C)
1	170
2	180
3	200
4	230
5	270

Lamp button

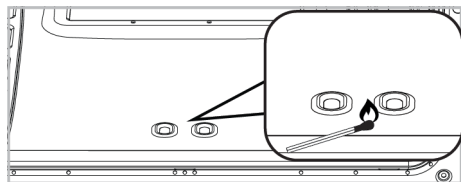
You can turn your oven's lamp on and off with the lamp button. In case of power outage, the lamp and the lamp button do not work.



The product has a safety valve. When the flame goes out, the gas supply is automatically cut off. This prevents the accumulation of unburned gas.

Turning on the gas oven

- ✓ The gas oven is ignited with a gas lighter.
1. Open oven door.
 2. Keep gas oven control knob pressed and turn it **counterclockwise** to one of the high temperature levels.
 3. Ignite the gas with the gas lighter from the ignition control hole.



4. Keep the gas oven control knob pressed for 3 to 5 seconds.
 - ⇒ Be sure that gas has ignited and flame is present.
5. Keep the gas oven control knob pressed for another 3 to 5 seconds.

6. Select the desired baking power/ gas mark.

Turning off the gas oven

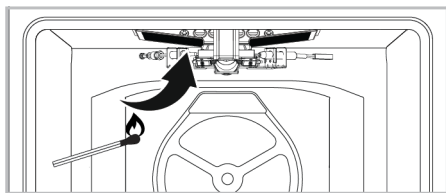
Turn the gas oven control knob to the off (upper) position.



Do not attempt to ignite the gas more than 15 seconds. If the burner is not ignited within 15 seconds, turn off the knob and wait for 1 minute. Ventilate the room before reattempting to ignite the burner. There is the risk of gas compression and explosion!

Operating the gas grill

- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**
 - ✓ Gas grill is ignited with a lighter or match./Paragraph
1. Open the oven door.
 2. Keep the knob pressed and turn it **clockwise** to the grill symbol.
 3. Ignite the gas directly by bringing a lighter or match close to the grill burner.



4. Keep the knob pressed for 3 to 5 seconds more.

Turning off the gas grill

1. Turn the oven control knob to the off (top) position.



Foods that are not suitable for grilling pose a fire hazard. Grill only food suitable for intense grilling fire. Also, do not place food too far back on the grill. This is the hottest area and oily foods can catch fire.



There is the risk of gas compression and explosion!

Do not attempt to ignite the gas more than 15 seconds. If the burner is not ignited within 15 seconds, turn off the knob and wait for 1 minute. Ventilate the room before reattempting to ignite the burner. There is the risk of gas compression and explosion!

8 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

8.1 General Information About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- Condensation or water vapour may appear as sweating or dripping on the oven's inner glass, depending on the food. This common occurrence could happen when cooking. It is advised to use a moist cloth to wipe the inner glass clean when the product has cooled down after cooking.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

8.1.1 Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.

- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.

Cooking table for pastries and oven foods

Food	Accessory to be used	Shelf position	Gas level	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	4	1	60 ... 70
Cake in the mould	Cake mould on wire grill **	3	1	60 ... 70
Small cakes	Muffin paper on wire grill **	4	1	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	3	1	40 ... 50
Cookie	Standard tray *	2	1	15 ... 20 Gas oven / after 5-7 Gas grill
Rich pastry	Standard tray *	3	1	40 ... 50
Dough pastry	Standard tray *	3	1	25 ... 35
Whole bread	Standard tray *	3	1	35 ... 45

Food	Accessory to be used	Shelf position	Gas level	Baking time (min) (approx.)
Lasagne	Standard tray *	3	1	35 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	2	1	40 ... 50 Gas oven / after 5-7 Gas grill
Pizza	Standard tray *	3	1	20 ... 30

For preheating, please set knob setting at max for 10 minutes at control knob position 5 then adjust knob to the set gas level you need to.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

8.1.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.

- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Shelf position	Gas level	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	3	2	60 ... 90
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	3	2	100 ... 150
Fried chicken (1,8-2 kg)	Standard tray *	3	2	70 ... 90
Turkey (5,5 kg)	Standard tray *	2	2	150 ... 200
Fish	Standard tray *	3	2	25 ... 40

For preheating, please set knob setting at max for 10 minutes at control knob position 5 then adjust knob to the set gas level you need to.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

8.1.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	4	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	4	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	4	55 ... 65
Lamb chop	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	4	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	4	25 ... 30
Veal chop	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	4	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	4	20 ... 30
Toast bread	Wire grill *	4	3 ... 5
It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food. Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.			

8.1.4 Test foods

Cooking table for test meals

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

Food	Accessory to be used	Shelf position	Gas level	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	4	1	40 ... 50
Small cakes	Muffin paper on wire grill **	3	1	25 ... 35
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	2	1	40 ... 50 Gas oven / after 5-7 Gas grill

For preheating, please set knob setting at max for 10 minutes at control knob position 5 then adjust knob to the set gas level you need to.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	4	55 ... 65
Toast bread	Wire grill *	4	3 ... 5
It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food. Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.			

9 Maintenance and Cleaning

9.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).

- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.
- You should store the appliance according to handling marks indication on the carton box.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflow fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.
- Wok type burners used at high temperatures may change colour. This is normal.
- Moving some cookware may cause metal marks on the pot holders. Do not slide the pans and pots on the surface.
- As hob zone caps contact the fire directly and exposed to high temperatures, change and loss of colour in time is normal. This does not cause a problem while using the hob.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand can be used. Do not use an external oven cleaner. If the surface is heavily soiled, slightly moisten it and gently clean with a soft-bristled brush or scrubbing wire. Avoid applying excessive pressure.

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.

- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

9.2 Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

9.3 Cleaning the hob

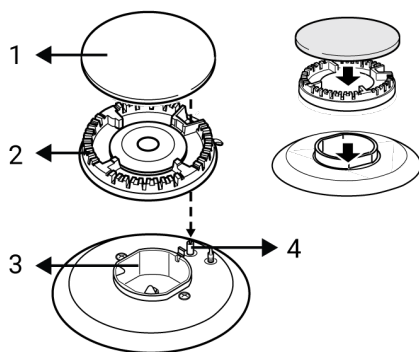
Cleaning the gas burners

1. Before cleaning the hob, remove pot holders, burner caps and heads from the hob.
2. Clean the surface of the hob as per the recommendations included in the general cleaning information according to the surface type (enamelled, glass, inox, etc.).
3. Clean the burner chamber with a cloth soaked in detergent or with non-scratching, soft brush. Ensure that no food remains are left.
4. Clean the spark plugs and thermal elements (in models with ignition and thermal element) with a well squeezed cloth. Then dry with a clean cloth. Pay attention that the spark plug and the thermal element are completely dry.
5. Clean the burner caps and heads with detergent water after each operation and then dry them.
6. For persistent stains, keep burner caps and heads in detergent water or warm soapy water at least for 15 minutes. Clean with a non-metallic and non-scratching brush.
7. You may use the Quick&Shine cleaning agents for the oven interiors and grills, used on enamelled surfaces and recommended by the authorized service, especially for persistent stains on enamelled burner caps.
8. Do not contact burner caps with aggressive detergents such as oven interior cleaning agents, descalers while cleaning them, this may cause discolouration.

9. Clean the pot holders with detergent water and non-scratching, soft brush after each operation and then dry them.
10. When the burner caps and pot holders are used as wet, persistent lime stains may occur as a result of the heat. Ensure that it is dried before operation.
11. Place burner heads, caps and pot holders respectively.
12. When placing the pot holders, ensure that they centre the burners. In pin models, fit the pins on the burner plate to the pin slots on the pot holders.

Assembling the burner parts

1. Place the parts as in the figure after cleaning the burners.
2. Place the burner head ensuring that it passes through the burner spark plug (4). Turn the burner head right and left to make sure that it is seated in the burner chamber.
3. Place the burner cap on the burner head.



- 1 Burner cap
- 2 Burner head
- 3 Burner chamber
- 4 Spark plug (in models with ignition)

9.4 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth.

Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.

- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

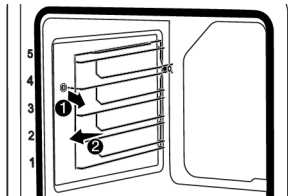
Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

9.6 Cleaning the Oven Door

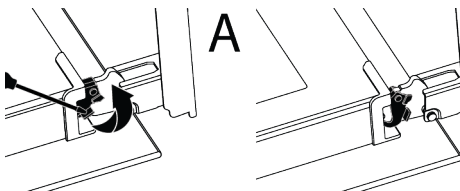
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "**Removing the oven door**" and "**Removing the inner glasses of the door**". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.



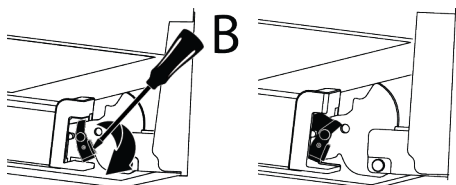
Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

Removing the oven door

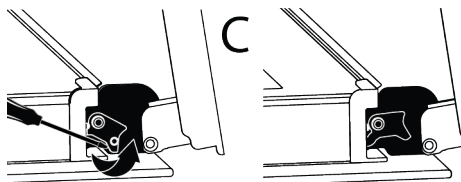
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available in normal door types.



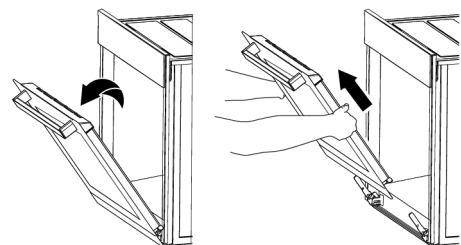
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



6. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



7. Get the oven door to a half-open position.



8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

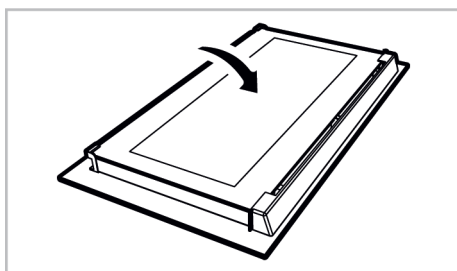


To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

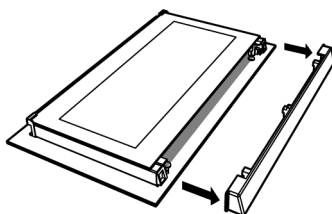
9.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door

Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

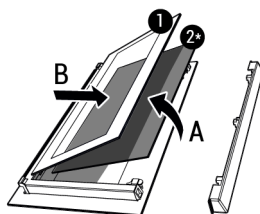
1. Open the oven door.



2. Remove the plastic component attached on the upper section of the front door by pulling it towards yourself.



3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards "A" and then, remove it by pulling towards "B".



1 Innermost glass

2* Inner glass (it may not be available for your product)

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is

crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.

7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

9.8 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

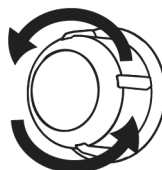
Replacing the oven lamp

General warnings

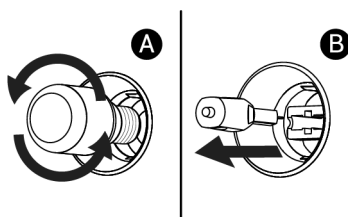
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



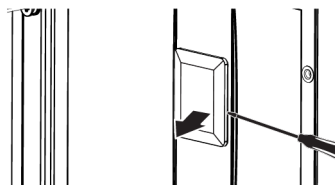
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



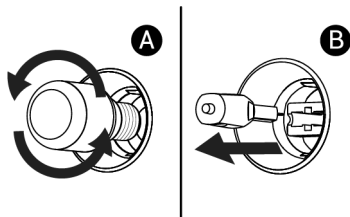
4. Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

10 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.

- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

There is no ignition spark.

- There is no current. >>> Check the fuses in the fuse box.

There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> Open the gas valve.
- The gas pipe is bent. >>> Install the gas pipe properly.

Cooking takes too long.

- Gas pressure is low. >>> Increase the gas level.

Additional Information for User Manual:	Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826	
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Off	0,3	-
Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	-	-
Networked Standby	-	-

*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

¡Bienvenido!

Estimado cliente,

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

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

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

Los símbolos y sus descripciones utilizados el manual del usuario:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de usuario.



Superficie caliente.

AVISO

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Tabla de contenidos

1 Instrucciones de Seguridad.....	50	6.2 Funcionamiento de las placas	82
1.1 Uso Previsto.....	50	7 Uso del horno.....	83
1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas	50	7.1 Información general sobre el uso del horno.....	83
1.3 Seguridad Eléctrica	51	7.2 Uso del horno de gas	84
1.4 Seguridad al trabajar con gas.....	53	8 Información general sobre la cocina	85
1.5 Seguridad en Transporte	55	8.1 Información general sobre la cocción en el horno	85
1.6 Seguridad en la instalación.....	55	8.1.1 Pasteles y alimentos para el horno	86
1.7 Seguridad de uso.....	57	8.1.2 Carne, pescado y aves de corral	87
1.8 Avisos de temperatura.....	58	8.1.3 Parrilla	88
1.9 Uso de accesorios.....	58	8.1.4 Alimentos de prueba	89
1.10 Seguridad en la cocción.....	58	9 Mantenimiento y limpieza	89
1.11 Mantenimiento y limpieza Seguridad.....	60	9.1 Información General de Limpieza.	89
2 Instrucciones medioambientales....	61	9.2 Limpieza de los accesorios	91
2.1 Directiva de Residuos.....	61	9.3 Limpieza de la placa de cocción... ..	91
2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho.....	61	9.4 Limpieza del panel de control.....	92
2.2 Información de Embalaje.....	61	9.5 Limpiar el interior del horno (área de cocción).....	92
2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía	61	9.6 Limpieza de la puerta del horno ...	93
3 Su aparato	62	9.7 Retirar el cristal interior de la puerta del horno.....	94
3.1 Información de Producto	62	9.8 Limpieza de la lámpara del horno ..	94
3.1.1 Unidad de cocción	62	10 Solución de problemas.....	96
3.1.2 Sección de cocción.....	62		
3.2 Introducción del panel de control del horno	62		
3.3 Accesorios del Producto.....	63		
3.4 Uso de los accesorios del producto	64		
3.5 Especificaciones Técnicas	66		
4 Instalación	69		
4.1 Lugar adecuado para la instalación.....	69		
4.2 Conexión eléctrica.....	72		
4.3 Conexión de gas.....	73		
4.4 Colocación del aparato	76		
4.5 Conversión de gas.....	76		
5 Primer uso	81		
5.1 Limpieza inicial.....	81		
6 Cómo usar la placa	82		
6.1 Información general sobre el uso de placa.....	82		



1 Instrucciones de Seguridad

ES

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

- No realice modificaciones técnicas en el producto.



1.1 Uso Previsto

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



1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas

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

carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisadas o capacitadas sobre el uso seguro y los peligros del producto.

- Los niños no deben jugar con el producto. La limpieza y el mantenimiento del producto no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este producto no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos niños), a menos que estén bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el producto.
- Los productos eléctricos y/o con gas son peligrosos para los niños y las mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar con el producto, subirse a él ni entrar en él.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el producto.
- Gire el mango de las ollas y sartenes hacia el costado de la encimera para que los niños no puedan agarrarlos y quemarse.

- **ADVERTENCIA** Durante el uso, las superficies accesibles del producto están calientes. Mantenga el producto alejado de los niños.

- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe peligro de lesiones y asfixia.
- Cuando la puerta esté abierta, no coloque objetos pesados sobre ella ni permita que los niños se sienten sobre ella. Esto puede provocar que el horno se vuelque o dañar las bisagras de la puerta.
- Antes de desechar productos desgastados e inútiles:
 1. Desconecte el enchufe de alimentación y retírelo de la toma de corriente.
 2. Corte el cable de alimentación y desconéctelo junto con el enchufe del producto.
 3. Tome precauciones para evitar que los niños entren en el producto.
 4. No permita que los niños jueguen con el producto cuando esté en modo inactivo.



1.3 Seguridad Eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en

la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.

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

rizado o con el importador para utilizar el adaptador homologado.

- Si la longitud de la línea de alimentación es inadecuada, póngase en contacto con el importador o con el centro de servicio autorizado.
- Las fuentes de alimentación portátiles o los enchufes múltiples pueden sobrecalentarse e incendiarse. Mantenga alejados del producto enchufes múltiples y fuentes de alimentación portátiles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por un servicio técnico autorizado o por una persona que indique la empresa importadora, para evitar posibles peligros.
- **ADVERTENCIA** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica. Desenchufe el aparato o apague el fusible de la caja de fusibles.

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

- Nunca enchufe el producto en una toma rota, suelta o desconectada. Asegúrese de que el enchufe esté totalmente introducido en la toma. En caso

contrario, las conexiones podrían sobrecalentarse y provocar un incendio.

- Evite insertar el aparato en enchufes con grasa, sucios o potencialmente expuestos al agua (como los que están cerca de una encimera por la que pueda filtrarse agua). En caso contrario, existe riesgo de cortocircuito y electrocución.
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas.
- Extraiga el enchufe de la toma utilizando el cuerpo del enchufe y no tire de su cable.



1.4 Seguridad al trabajar con gas

- **ADVERTENCIA** El uso de aparatos de cocina a gas provoca la formación de sustancias liberadas por efecto del calor, la humedad y la combustión en la habitación. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando se utilice el aparato: Mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (extractor mecánico / campana). El uso intensivo del aparato durante mucho tiempo puede requerir una ventilación adicional: Por ejemplo, abrir una ventana o una ventilación

más eficaz, elevar el nivel del dispositivo de ventilación mecánica, si lo hay, etc.

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

 ¿Qué hacer cuando huele a gas?

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

1.5 Seguridad en Transporte

- Antes de transportar el aparato, desconéctelo de la red eléctrica y desenchufe las conexiones de gas.
- El aparato es pesado, cargue el aparato con al menos dos personas.

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

1.6 Seguridad en la instalación

- Antes de iniciar la instalación, desconecte la tensión de la línea eléctrica a la que se conectará el producto cerrando el fusible.
- Durante el transporte y la instalación siempre utilice guantes protectores. En caso contrario, ¡existe riesgo de lesiones por bordes afilados!
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. No lo haga instalar si el producto está dañado.

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

ficada. Hay un riesgo de explosión o envenenamiento debido a reparaciones realizadas por personas no profesionales.

- La manguera de gas se debe conectar de manera que no entre en contacto con las piezas móviles de la zona donde esté colocada y no se enganche cuando se muevan las piezas móviles (por ejemplo, el cajón). Además, la manguera de gas no debe colocarse en espacios donde exista la posibilidad de que se atasque.
- La manguera de gas no debe ser aplastada, doblada, atascada o tocar las partes calientes del aparato y los utensilios de cocina en el aparato. Existe un riesgo de explosión debido a los daños en la manguera de gas.
- Asegúrese de comprobar que no haya fugas de gas después de realizar la conexión de gas del aparato. Asegúrese de que no haya fugas de gas. No utilice el aparato si hay una fuga de gas.

1.7 Seguridad de uso

- Asegúrese de apagar el aparato después de cada uso.
- En caso de que no vaya a utilizar el producto durante un periodo prolongado, desenchúfelo o desconecte la alimentación de la caja de fusibles. Corra la llave principal del gas.
- No utilice el producto si se rompe o estropea durante su uso. Desconecte el aparato de la electricidad. Póngase en contacto con el importador o el centro de servicio autorizado.
- No utilice el producto si el cristal de la puerta delantera está desmontado o agrietado. En caso contrario, corre el riesgo de sufrir lesiones y daños al medio ambiente.
- No pise el aparato bajo ningún concepto.
- No utilice nunca el producto cuando su juicio o coordinación se vea afectada por el uso de alcohol y/o drogas.
- Los objetos inflamables no se deben guardar en la zona de cocción ni alrededor de ella. De lo contrario, pueden provocar un incendio.
- La manija del horno no es un secador de toallas. Cuando utilice el producto, no cuelgue toallas, guantes o tejidos similares en el mango.
- Las bisagras de la puerta del producto se mueven al abrir y cerrar la puerta y pueden atas-

carse. Al abrir/cerrar la puerta, no sujete la pieza con las bisagras.

- No cierre la cubierta superior antes de que las placas de cocción se hayan enfriado. En caso contrario, la cubierta podría agrietarse y causar lesiones.
- Este aparato no es apto para su uso con un control remoto o un reloj externo.



1.8 Avisos de temperatura

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

- Durante el funcionamiento, el producto está caliente. Se debe tener cuidado para evitar tocar las partes calientes, el interior del horno y los elementos de calentamiento.
- Para manipular el producto siempre utilice guantes de horno resistentes al calor.
- **ADVERTENCIA** Peligro de incendio: No guarde artículos en las superficies de cocina.



1.9 Uso de accesorios

- Es importante utilizar adecuadamente los accesorios suministrados con el producto. Para obtener información detallada, consulte el apartado "Uso de accesorios del producto".
- Después de introducir completamente los accesorios en el espacio de cocción, cierre la puerta del horno, ya que de lo contrario podrían golpear el cristal de la puerta y dañarlo.



1.10 Seguridad en la cocción

- **ADVERTENCIA** Debe observarse el proceso de cocción. Los procesos de cocción a corto plazo deben observarse constantemente.
- **ADVERTENCIA** Es peligroso dejar la placa de cocción sin vigilancia cuando se cocina con

aceite sólido o líquido, ya que podría provocar un incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua; desconecte el aparato de la red eléctrica, y luego cubra las llamas con una tapa o cubierta para el fuego (etc.).

- Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio ya que puede inflamarse al entrar en contacto con superficies calientes.
- Los restos de alimentos presentes en la zona de cocción, como el aceite, pueden inflamarse. Limpie estos residuos antes de cocinar.
- Peligro de intoxicación alimentaria: No deje la comida en el horno durante más de una hora antes o después de la cocción. De lo contrario, puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades.
- No caliente en el horno latas cerradas ni tarros de cristal. La presión que se acumularía en la lata/jarra podría hacerla estallar.
- Cuando el horno esté en uso, NUNCA coloque bandejas para hornear, platos ni papel de aluminio directamente sobre la

base. La acumulación de calor podría dañar la base e incluso el gabinete o el piso de la cocina.

Tenga en cuenta las siguientes precauciones cuando utilice papel de pergamino graso o materiales similares:

- Coloque el papel antigrasa en una batería de cocina o en el accesorio de horno (bandeja, parrilla, etc.) con la comida y colóquela en el horno precalentado.
- Con el fin de evitar el riesgo de contacto con las resistencias del horno y de obstrucción del flujo de aire caliente, quite las partes sobrantes de papel sulfurizado que cuelguen de los accesorios o recipientes. No utilice papel sulfurizado a temperaturas de horno superiores a la temperatura máxima de uso especificada por el fabricante. No colocar nunca papel antigrasa en la base del horno.
- No lo ponga encima de los accesorios durante el precalentamiento.
- Para evitar que el material salga volando debido a la circulación de aire en el interior del horno, presione siempre con un plato u objeto similar.

- Cubra únicamente la superficie necesaria dentro de la bandeja.
- La bandeja debe limpiarse después de cada uso y debe sustituirse el papel sulfurizado o materiales similares utilizados en la bandeja. En caso contrario, los líquidos que goteen sobre la bandeja pueden provocar humo o incluso provocar llamas.
- Al abrir la tapa del producto se genera un flujo de aire. El papel sulfurizado puede entrar en contacto con los elementos calefactores e inflamarse.
- Al usar la parrilla de alambre, se debe colocar una bandeja en la rejilla inferior. En caso contrario, la grasa de los alimentos y otros componentes que gotean sobre el fondo del horno pueden crear humo denso y provocar llamas.
- Cierre la puerta del horno durante el asado. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. No coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zo-

na más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.

- Coloca los utensilios de cocina en el centro de la placa de cocción. Tenga en cuenta que el fuego en la placa de cocción con los utensilios de cocina no se desborda hacia el superficie de la zona de utensilios de cocina.



1.11 Mantenimiento y limpieza Seguridad

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto, ya que puede provocar una descarga eléctrica.
- Para limpiar el vidrio de la puerta frontal del horno y el vidrio de la puerta superior del horno (si está equipado), no utilice limpiadores abrasivos fuertes, raspadores metálicos, estropajos, alambre para lavar vajilla o lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.

2 Instrucciones medioambientales

2.1 Directiva de Residuos

2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho

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



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

Cumplimiento de Directiva RoHS:

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

2.2 Información de Embalaje

El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa medioambiental nacional. No elimine los residuos del embalaje con los residuos domésticos o de otro tipo, llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía

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

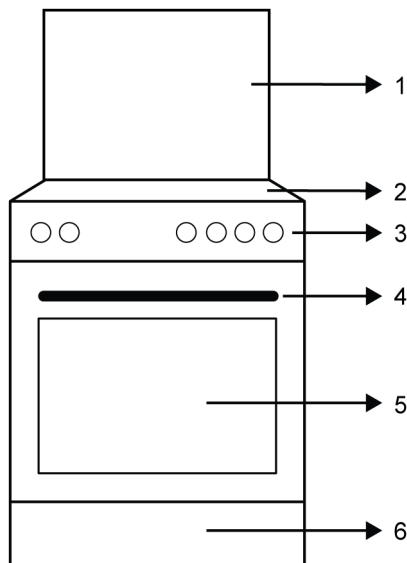
Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

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

3 Su aparato

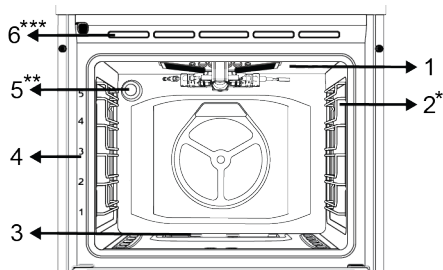
En esta sección podrá encontrar la descripción general y los usos básicos del panel de control del producto. Puede haber diferencias en las imágenes y algunas características según el tipo de producto.

3.1 Información de Producto



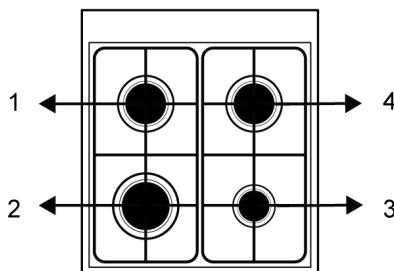
- 1 Tapa superior
- 2 Sección de cocción
- 3 Panel de control
- 4 Mango
- 5 Puerta
- 6 Pieza inferior

3.1.1 Unidad de cocción



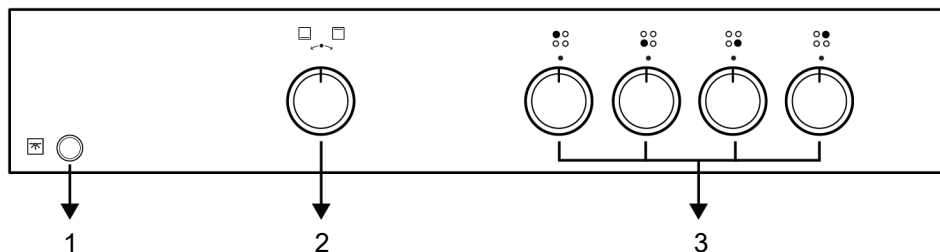
- 1 Quemador de parrilla de gas
 - 2 Estantes de rejilla *
 - 3 Quemador de horno a gas
 - 4 Posiciones de estante
 - 5 Cordero **
 - 6 Los agujeros de ventilación ***
- * Varía según el modelo. Es posible que su producto no esté equipado con una rejilla. En la imagen, se muestra como ejemplo un producto con rejilla.
- ** Varía según el modelo. Es posible que su producto no esté equipado con una lámpara, o que el tipo y la ubicación de la lámpara difieran de la ilustración.
- *** Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

3.1.2 Sección de cocción



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

3.2 Introducción del panel de control del horno

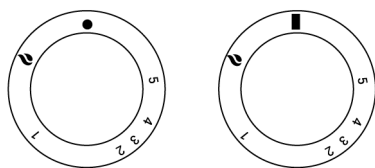


1 Botón de lámpara

2 Perilla de control del horno

3 Perillas de control de placa

Perilla de control del horno



● Posición de apagado

1-5 Niveles de gas del horno

🔥 Parrilla de gas

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

Perillas de control de placa

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

Botón de lámpara

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

3.3 Accesorios del Producto

Hay varios accesorios en el aparato. En este apartado encontrará la descripción de los accesorios y la descripción del uso correcto. Dependiendo del modelo del apar-

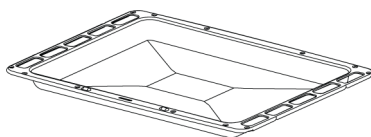
to, el accesorio suministrado varía. Es posible que todos los accesorios descritos en manual del usuario no estén disponibles en el aparato.



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

Bandeja estándar

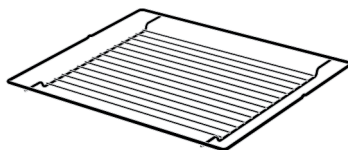
Se utiliza para pasteles, alimentos congelados y para freír trozos grandes.



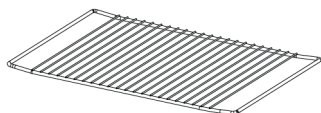
Parrilla

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

En los modelos con estantes de alambre :



En los modelos sin estantes de alambre :

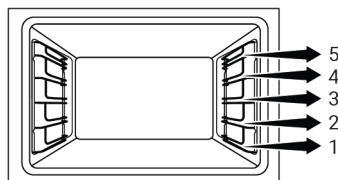


3.4 Uso de los accesorios del producto

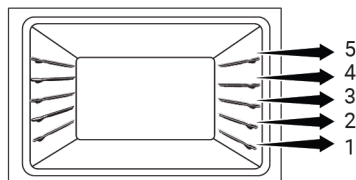
Estantes de cocina

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

En los modelos con estantes de alambre :



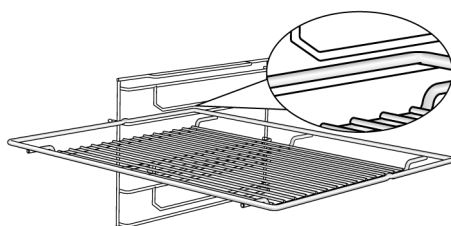
En los modelos sin estantes de alambre :



Colocación de la parrilla de alambre sobre las parrillas de cocción

En los modelos con estantes de alambre :

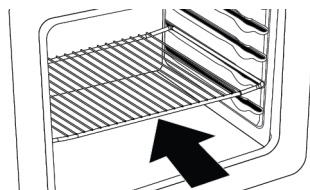
Es fundamental colocar la rejilla de alambre en los estantes laterales de alambre de forma adecuada. Al colocar la rejilla de alambre en el estante deseado, la sección abierta debe estar en la parte delantera. Para una mejor cocción, la bandeja debe estar asegurada en el receptáculo de tope del estante de alambre. No debe sobrepasar el punto de tope para entrar en contacto con la pared trasera del horno.



ES

En los modelos sin estantes de alambre :

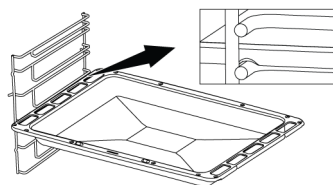
Es fundamental colocar la rejilla de alambre en los estantes laterales de forma adecuada. La rejilla de alambre tiene una dirección al colocarla en el estante. Al colocar la rejilla de alambre en el estante deseado, la sección abierta debe estar en la parte delantera.



Colocación de la bandeja en las parrillas de cocción

En los modelos con estantes de alambre :

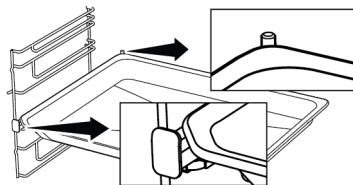
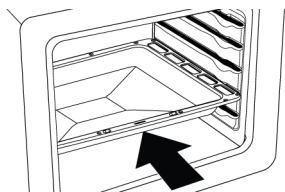
También es fundamental colocar las bandejas en las rejillas laterales de forma adecuada. Al colocar la bandeja en la rejilla deseada, el lado diseñado para sujetarla debe estar hacia adelante. Para una mejor cocción, la bandeja debe estar asegurada en el receptáculo de tope de la rejilla. No debe pasar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



En los modelos sin estantes de alambre :

También es fundamental colocar las bandejas en los estantes laterales de forma adecuada. La bandeja tiene una dirección

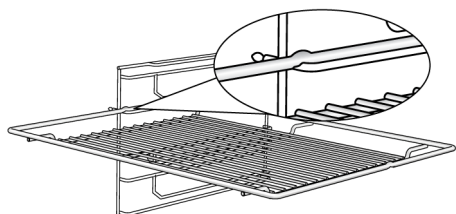
al colocarla en el estante. Al colocar la bandeja en el estante deseado, el lado diseñado para sostenerla debe estar en el frente.



ES

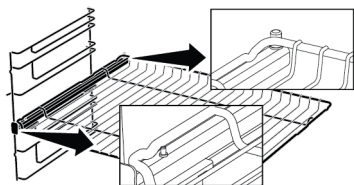
Función de parada de la rejilla de alambre - En los modelos con estantes de alambre

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



Colocación correcta de la parrilla y la bandeja en las guías telescópicas - En modelos con estantes de alambre y modelos telescópicos

Gracias a los rieles telescópicos, las bandejas o estantes de rejilla se pueden instalar y quitar fácilmente. Se debe tener cuidado de colocar las bandejas y los estantes de rejilla sobre los rieles telescópicos como se muestra en la siguiente figura.



3.5 Especificaciones Técnicas

Características técnicas generales	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/profundidad) (mm)	850 /600 /600
Tensión/Frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	en min. H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Consumo total de gas (kW)	10,4 kW (756 g/h - G30)
Tipo de horno	Horno de gas + Parrilla de gas
Consumo de gas del horno	2,5 kW (182 g/h - G30)
Consumo de gas de la parrilla	2,0 kW (145 g/h - G30)
Zonas de cocción	
Izquierda delantera	Quemador rápido
Potencia	2,9 kW (211 g/h - G30)
Derecha delantera	Quemador auxiliar
Potencia	1,0 kW (73 g/h - G30)
Izquierda posterior	Quemador normal
Potencia	2,0 kW (145 g/h - G30)
Derecha posterior	Quemador normal
Potencia	2,0 kW (145 g/h - G30)
Tipo de gas/presión a la que está configurado el producto:	
G30/G31 28-30/37 mbar	
Categoría del producto de gas	
Cat II 2H3+	
Tipos de gas/presiones a las que se puede convertir el producto:	
G20 20 mbar	



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



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



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

Categorías/tipos/presión de gas del país

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

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

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

Mesa de inyectores

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

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

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

Parrilla de gas									
Potencia	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
2,0 kW	105	68	125	116	100	105	134	62	60

4 Instalación

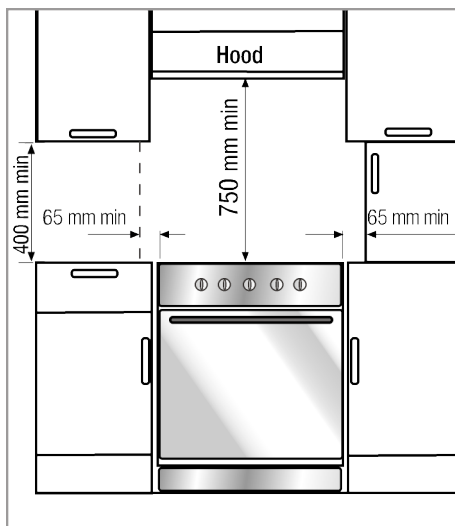
⚠ Advertencias generales

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

4.1 Lugar adecuado para la instalación

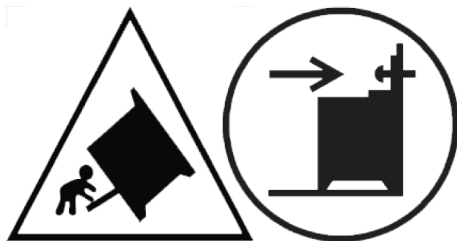
- Coloque el aparato sobre una superficie dura debido a los conductos de aire que hay debajo del aparato. No debe colocarse sobre una base o un pedestal. Los pies del aparato no deben sumergirse en superficies blandas, por ejemplo, alfombras, etc.
- El suelo de la cocina debe ser capaz de soportar el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

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



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

¡Advertencia! ¡Riesgo de volcado!



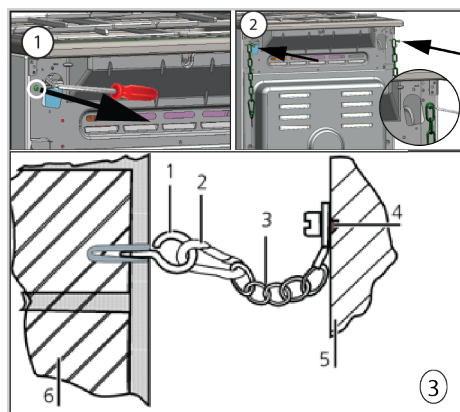
Advertencia: A fin de evitar que el aparato vuelque, se deberá colocar el dispositivo estabilizador. Para ello, consulte las instrucciones.

Cadena de seguridad

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

Si su producto tiene 2 cadena de seguridad;

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

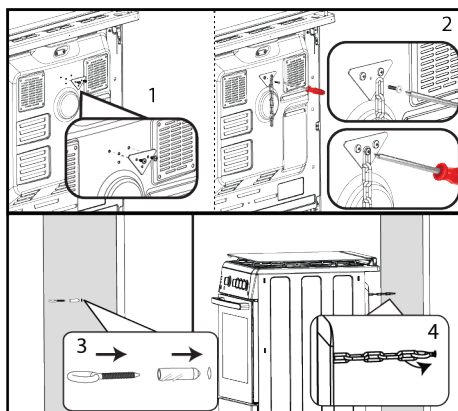


- 1 Gancho
- 2 Mecanismo de bloqueo
- 3 Cadena de seguridad
- 4 Firmly fix chain to product rear
- 5 Parte trasera del producto
- 6 La pared de la cocina

Si su producto tiene 1 cadena de seguridad;

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

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

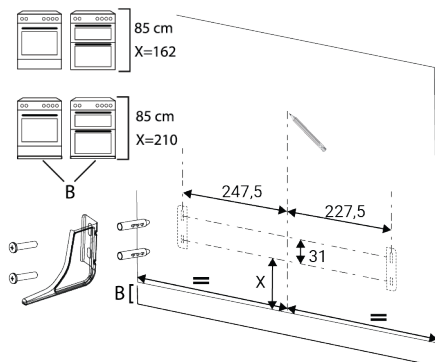


i La cadena de estabilidad debe ser lo más corta posible para evitar que el horno se incline hacia adelante y en diagonal para evitar que el lado del horno se incline. La cadena de estabilidad está diseñada para cocinas sin ranura de enganche del soporte.

Dispositivo de estabilidad antivuelco

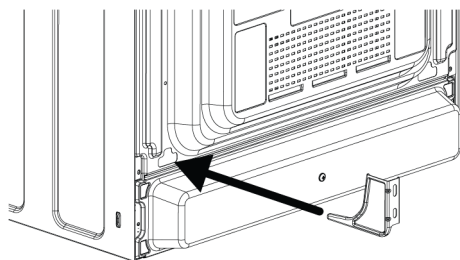
El producto debe asegurarse contra la pérdida de equilibrio y caídas mediante el dispositivo de estabilidad antivuelco suministrado con el producto.

1. Dibuje una línea recta vertical desde el centro de la pared trasera del área donde colocará el producto.
2. Utilizando el centro como referencia, fije el dispositivo de estabilidad antivuelco a la pared con dimensiones exactas de acuerdo a las dimensiones que se indican a continuación.



i La distancia del horno debe tomarse desde la posición cerrada de los pies. El producto incluye un dispositivo de estabilidad antivuelco. Puede utilizar esta pieza tanto a la derecha como a la izquierda. Las dimensiones correspondientes para ambos lados se indican más arriba. La instalación se muestra a la izquierda como ejemplo.

- Coloque el dispositivo de estabilidad antivuelco que fijó a la pared en la ranura de la parte posterior del producto como se muestra a continuación.



Ventilación de la habitación

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

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

Las puertas y/o ventanas que se abren directamente al exterior deben tener una abertura de ventilación total de las dimensiones especificadas en la tabla que figura a continuación, que se basa en la potencia total de gas del aparato (el consumo total de potencia de gas del aparato se muestra en la tabla de especificaciones técnicas de este manual de usuario). Si las puertas y/o ventanas no tienen una abertura de ventilación total que corresponda al consumo total de gas del aparato según se especifica en la tabla siguiente, entonces debe haber definitivamente una abertura de ventilación fija adicional en la habitación para asegurar que se logre la ventilación mínima total necesaria para el consumo total de gas del aparato. La abertura de ventilación fija puede incluir aberturas para ladrillos de aire existentes, dimensión de la abertura de la campana de extracción, etc.

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

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

Si la habitación en la que se instala el aparato no tiene una puerta y/o una ventana que se abra directamente al ambiente exterior, se buscarán otros aparatos que proporcionen definitivamente una abertura de ventilación fija no regulable y no cerrable

que cumpla los requisitos mínimos totales de abertura de ventilación para el consumo total de gas del aparato, como se indica en el cuadro anterior. También se deben seguir las recomendaciones de las normas de construcción apropiadas.

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

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

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

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

4.2 Conexión eléctrica



Advertencias generales

- Desconecte el aparato de la conexión eléctrica antes de comenzar cualquier trabajo en la instalación eléctrica. Hay un riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato a una toma de corriente/cable con conexión a tierra protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, tal como se indica en la tabla de "Especificaciones técnicas". Haga que un electricista cualificado realice la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin transformador. Nuestra empresa no se

responsabiliza de los daños que puedan surgir por el uso del aparato sin una instalación de conexión a tierra, de acuerdo con la normativa local.

- El aparato sólo puede ser conectado a la red eléctrica por una persona autorizada y calificada, y la garantía del aparato comienza sólo después de la correcta instalación. El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan surgir debido a operaciones realizadas por personas no autorizadas.
- El cable eléctrico no debe aplastarse, doblarse, atascarse ni tocar las partes calientes del aparato. Si el cable de corriente está dañado, debe ser cambiado por un electricista calificado. En caso contrario, existe peligro de descarga eléctrica, de cortocircuito o de incendio.
- Los datos de la corriente de la red deben coincidir con los datos especificados en la etiqueta de tipo del aparato. La placa de características se ve al abrir la puerta o la cubierta inferior del aparato o se encuentra en la pared trasera del aparato, según el tipo de aparato.
- El enchufe del cable de corriente debe estar al alcance de la mano después de la instalación (no lo coloque sobre la placa de conexión). No utilice alargadores de cables ni enchufes múltiples, en la conexión de corriente.
- y debe utilizar la toma de corriente/línea y el enchufe adecuados para el horno. En caso de que los límites de potencia del aparato estén fuera de la capacidad de transporte de corriente del enchufe y la toma de corriente/cable, el aparato debe ser conectado a través de una instalación eléctrica fija directamente sin utilizar el enchufe y la toma de corriente/cable.

Si el aparato tiene un cable y un enchufe:

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

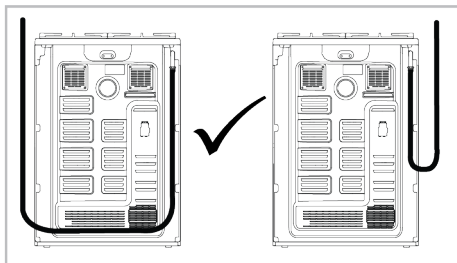
4.3 Conexión de gas

Advertencias generales

- Si la instalación, reparación o conexión se realiza por personal o técnicos no autorizados, sin licencia o no cualificados, se presenta el riesgo de explosión, incendio o intoxicación.
 - Antes de colocar el producto, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (tipo y presión de gas) y el ajuste de gas del producto cumplen con las condiciones. Las condiciones y valores de ajuste de gas del producto se indican en las etiquetas (o en la placa de características).
 - En caso de que el código de su país no figure en la etiqueta, siga las instrucciones técnicas locales de su país para la conexión y conversión del gas.
 - El producto solamente puede ser conectado al sistema de suministro de gas por una persona o un técnico autorizado/licenciado/calificado.
 - El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de procedimientos realizados por una persona o un técnico no autorizado/licenciado/calificado.
 - Antes de comenzar cualquier trabajo en la instalación de gas, desconecte el suministro de gas. ¡Existe el riesgo de explosión!
 - En caso de que más adelante necesite utilizar su producto con un tipo de gas diferente, deberá consultar al técnico o persona autorizada/licenciada/cualificada para el procedimiento de conversión correspondiente.
 - Después de cada uso, compruebe la estanqueidad de la conexión de gas. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños derivados de fugas de gas que puedan producirse como resultado de una conexión o conversión de gas realizada por personas no autorizadas/no licenciadas.
- Si no se hace la conexión según las instrucciones siguientes, habrá riesgo de fuga de gas y de incendio. Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que resulten de esto.
 - La conexión de gas sólo debe ser realizada por una persona o un técnico autorizado/licenciado/calificado.
 - Asegúrese de que la manguera de gas a utilizar en la conexión de gas cumple con las normas locales de gas.
 - Asegúrese de conectar la manguera flexible de gas de manera que no entre en contacto con las piezas móviles y las superficies calientes (mostradas en las figuras siguientes) a su alrededor y que no se quede atrapada durante el desplazamiento de las piezas móviles. (por ejemplo, cajones). Además, no debe ser colocada en espacios donde pueda ser apretada.
 - No mueva el producto si la conexión de gas está completada. Si se mueve, puede existir riesgo de fuga de gas.
 - Se debe utilizar una llave tuercas para la conexión y conversión del gas.

Selección del lado de conexión del gas

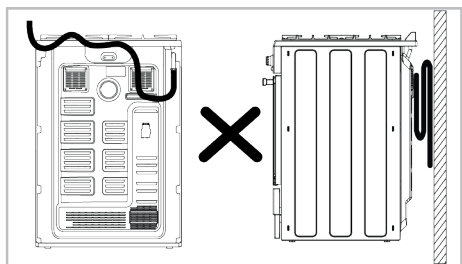
- Se debe conectar la manguera de gas haciendo giros de gran ángulo contra la posibilidad de que se rompa y doble durante la conexión.
- Antes de conectar el gas, asegúrese de que el suministro principal de gas y la salida de la manguera de gas del aparato a conectar al gas estén en el mismo lado.



- La manguera de gas no se debe aplastar, doblar, pellizcar, tocar con esquinas afiladas ni entrar en contacto con las partes calientes del producto y los utensilios de

Riesgos de incendio:

cocina del producto. ¡Existe un riesgo de explosión debido a los daños en la manguera de gas!



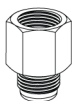
Piezas para la conexión de gas

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

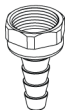
Sello de fuga :



Pieza de conexión EN 10226 R1/2" :



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



Pieza de conexión de salida de gas :



Realización de la conexión de gas - NG

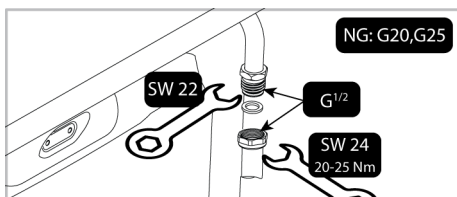
- La instalación de gas natural debe prepararse adecuadamente para el montaje antes de instalar el aparato. A la salida

del sistema de gas que se va a conectar al producto debe haber una válvula de gas natural.

- Asegúrese de que la válvula de gas natural sea fácilmente accesible.
- Conecte su producto al sistema de gas natural de su hogar con una manguera de gas flexible que cumpla con las normas locales.
- Se debe utilizar una junta de estanqueidad nueva al conectar el gas.
- Se debe conectar el suministro de gas mediante una tubería de gas o una manguera de gas de seguridad con racores roscados en ambos extremos.

Tipo de conexión EN ISO 228 G1/2"

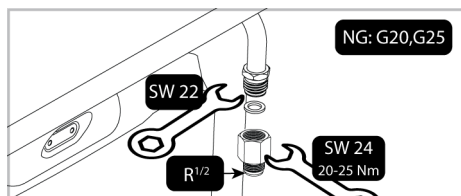
1. Inserte la nueva junta de estanqueidad en la manguera/tubo de gas de seguridad. Asegúrese de que la junta está correctamente asentada.
2. Asegure la pieza de conexión de gas al aparato mediante una llave de 22 mm y coloque la pieza de conexión en su sitio mediante una llave de 24 mm.



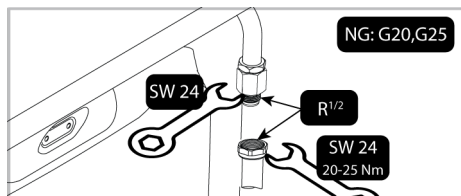
3. Después de la conexión, se debe comprobar si hay fugas en la pieza de conexión.

Tipo de conexión EN 10226 R1/2"

1. Coloque la nueva junta en la pieza de conexión y asegúrese de que la junta asienta correctamente.
2. Mientras sujeta la salida de conexión de gas del producto mediante llave 22, conecte la pieza de interconexión a la salida de gas del producto mediante llave 24 y apriétela firmemente.



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



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

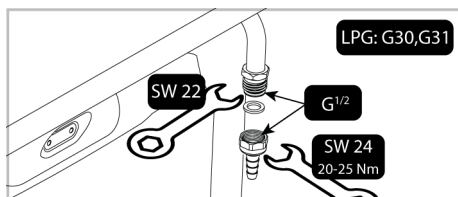
Realización de la conexión de gas - LPG

- Para evitar fugas de gas, su producto debe conectarse de forma que quede cerca de la conexión de gas.
- Antes de realizar la conexión de gas, proporcione una manguera de gas de plástico y una abrazadera de montaje adecuada. El diámetro interno de la manguera plástica de gas debe ser de 10 mm y su longitud no debe superar los 150 cm. La manguera plástica debe ser a prueba de fugas e inspeccionable.
- Se debe comprobar periódicamente el correcto funcionamiento de los aparatos y sistemas de gas. Se debe revisar periódicamente el regulador, la manguera y su abrazadera y sustituirlos en los plazos recomendados por su fabricante o cuando sea necesario.
- Se debe utilizar una junta de estanqueidad nueva al conectar el gas.

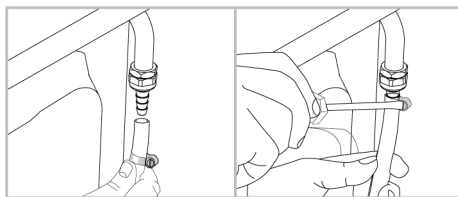
- La conexión de gas debe realizarse mediante una manguera de gas o una conexión fija.

Conexión con manguera de gas con abrazadera (sin rosca)

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



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



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

Comprobación de fugas en el punto de conexión

- Asegúrate de que todas las perillas del aparato estén apagadas. Asegúrese de que el suministro de gas esté abierto. Prepare la espuma jabonosa y aplíquela en el punto de conexión de la manguera para controlar la fuga de gas.

- La parte jabonosa hará espuma si hay una fuga de gas. En este caso, inspeccione la conexión de gas una vez más.
- En lugar de jabón, puede utilizar los aerosoles disponibles en el mercado para comprobar si hay fugas de gas.
- En caso de fuga de gas, cierre el suministro de gas y ventile la habitación.
- Nunca use un fósforo o un encendedor para hacer el control de la fuga de gas.

4.4 Colocación del aparato

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

Ajuste de las patas del horno

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

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

Comprobación final

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



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

4.5 Conversión de gas



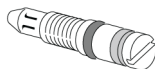
Advertencias generales

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

Piezas para Conversión a Gas

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

Boquilla de derivación:

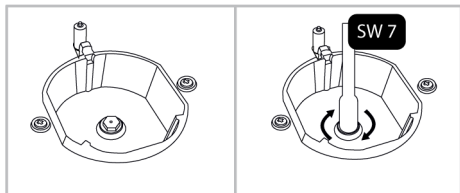


Injector del quemador:

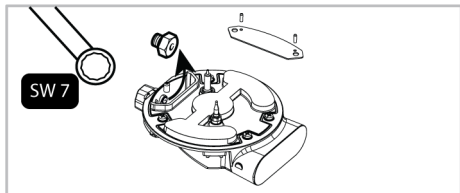


Cambio del inyector por el quemador

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



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



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

6. Instale los nuevos inyectores de gas. (Par de apriete 4 Nm)
7. Compruebe todas las conexiones para asegurarse de que están instaladas de forma segura.

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

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

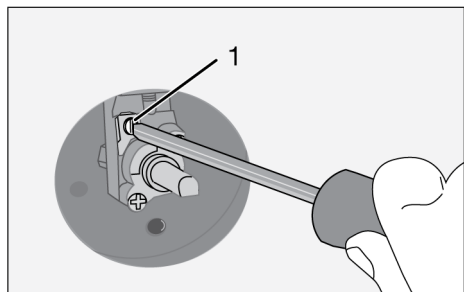
i A menos que exista una condición anormal, no intente retirar los grifos de los quemadores de gas. Debe llamar a un servicio técnico autorizado o a un técnico con licencia si es necesario cambiar los grifos.

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

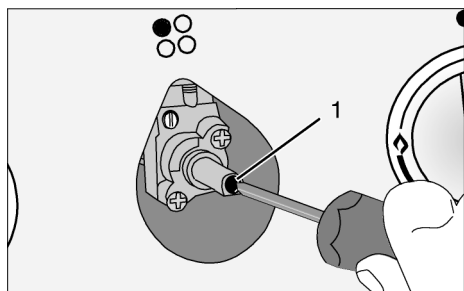
1. Encender el quemador que se va a regular y girar el mando a la posición reducida.
2. Retire el pomo de la llave del gas.
3. Utilice un destornillador de tamaño adecuado para ajustar el tornillo de regulación del caudal.
4. Para GLP (Butano - Propano) gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Para el gas natural, debe girar el tornillo una vez en el sentido contrario a las agujas del reloj.

⇒ La longitud normal de una llama recta en posición reducida debe ser de 6-7 mm.

5. Si la llama está más alta que la posición deseada, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Si es menor, gire en sentido contrario a las agujas del reloj.
6. Para el último control, lleve el quemador tanto a la posición de llama alta como a la de llama reducida y compruebe si la llama está encendida o apagada.
7. Dependiendo del tipo de llave de gas utilizada en su aparato, la posición del tornillo de ajuste puede variar.



1 Tornillo de ajuste del caudal



1 Tornillo de ajuste del caudal

Cambio del inyector por la parrilla

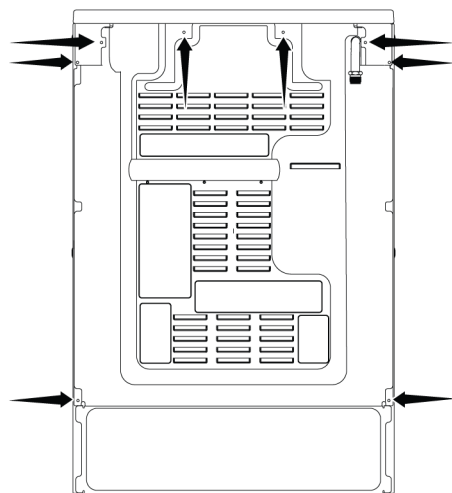
1. Gire todos los mandos de control a la posición de apagado en el panel de control.
2. Corte el suministro de gas.
3. Abre la puerta principal.
4. Desenrosque el tornillo del quemador de la parrilla.
5. Tire ligeramente del quemador de la parrilla (1) para liberarlo con su(s) eslabón(es) conectado(s) en la parte trasera.
6. Desenrosque el inyector girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.
7. Montar nuevo inyector.



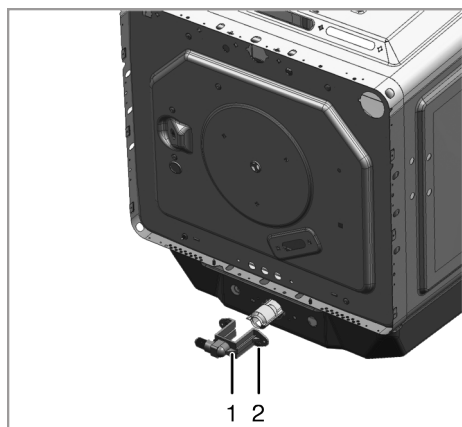
- 1 Quemador de la parrilla
- 2 Soporte del inyector
- 3 Inyector

Cambio de inyector para el horno

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



4. Retire la pared trasera.
5. Retire los 2 tornillos (2) ubicados en el soporte del inyector (1).



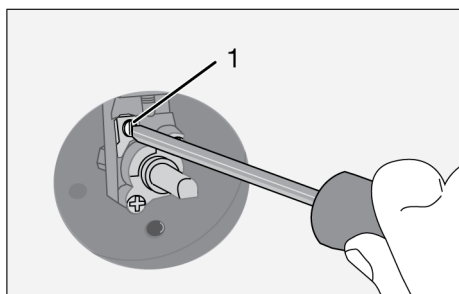
- 1 Porta inyectores
2 Tornillo

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

Reducción del flujo de gas del horno

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

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

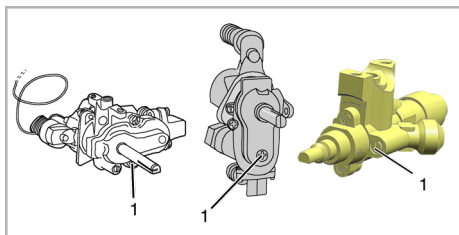


5. Ajuste la longitud de la llama de 2 a 3 mm mediante el tornillo (1) del grifo del horno. Girando en el sentido de las agujas del reloj se reduce la llama, girando en sentido contrario a las agujas del reloj se aumenta la llama.

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

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

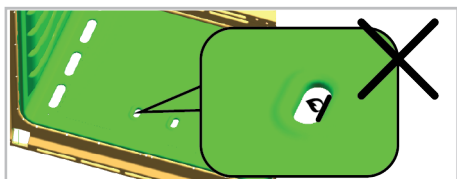
Ajuste el fuego a la altura óptima como se muestra en la figura, girando el tornillo 1 de la llave de gas del horno con un destornillador. Si lo gira en el sentido de las agujas del reloj, aumentará la altura del fuego y si lo gira en el sentido contrario, la disminuirá.



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



La altura ideal del fuego garantiza el mejor rendimiento.



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

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

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

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

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

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

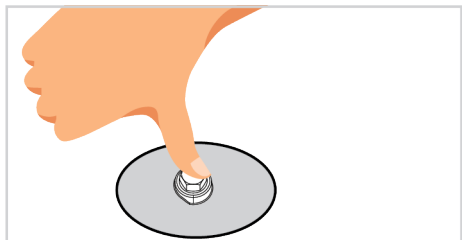
i Cuando se cambia el tipo de gas ajustado del producto, también se debe cambiar la etiqueta que indica el tipo de gas ajustado.

Comprobación de fugas en los inyectores

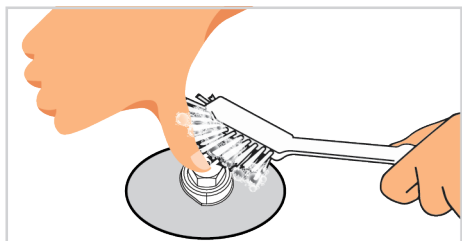
Antes de llevar a cabo la conversión del producto, asegúrese de que todos los botones reguladores estén en posición cerrada. Después de la correcta conversión de los inyectores, para cada uno de los inyectores debe ser la fuga de gas comprobado.

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

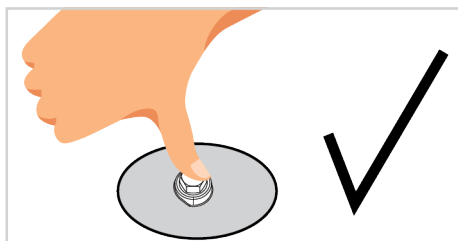
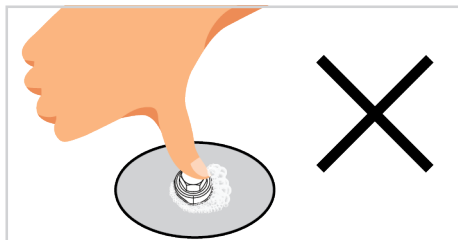
posición abierta y este se mantiene pulsado para permitir que el gas llegue al inyector.



3. Aplique agua con jabón en la conexión del inyector con un pequeño cepillo, si hay alguna fuga de gas en la conexión del inyector, el agua con jabón comenzará a hacer espuma. En este caso, apriete el inyector con fuerza y repita el paso 3 una vez más.



4. Si la espuma no desaparece, debe apagar el gas inmediatamente y llamar a un agente del servicio técnico autorizado o a un técnico cualificado. No utilice el producto hasta que el servicio técnico autorizado haya revisado el producto.



5 Primer uso

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

5.1 Limpieza inicial

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todos los accesorios del horno suministrados con el producto.
3. Haga funcionar el producto durante 30 minutos y luego, apáguelo. De esta manera, los residuos y capas que puedan haber permanecido en el horno durante la producción se queman y se limpian.
4. Espere a que el horno se enfríe.

5. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

Antes de utilizar los accesorios:

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

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

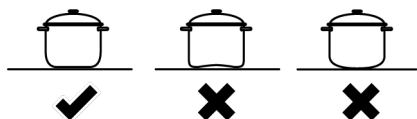
NOTICE: Durante el primer uso, puede salir humo y olor durante varias horas. Esto es normal y sólo se necesita una buena ventilación para eliminarlo. Evite inhalar directamente el humo y los olores que se forman.

6 Cómo usar la placa

6.1 Información general sobre el uso de placa

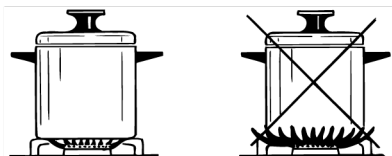
⚠ Advertencias generales

- Ponga las ollas y sartenes de manera que sus mangos no estén sobre los quemadores a fin de evitar que se sobrecalienten.
- No utilice ollas y sartenes que no estén equilibradas y que se puedan inclinar fácilmente sobre la placa.



- No caliente las ollas y sartenes vacías. Es posible que las ollas y el aparato se dañen.
- No encienda los quemadores cuando no haya ninguna olla o sartén sobre el quemador respectivo.
- Después de cada uso apague siempre los quemadores.
- El aparato se dañará si se utilizan las placas sin ninguna olla o sartén. Después de cada uso apague siempre las placas.

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



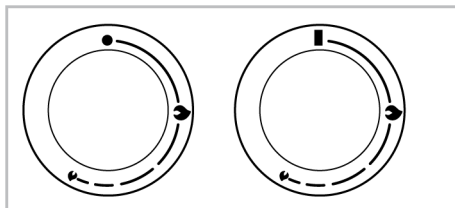
Tamaños recomendados para las ollas/sartenes

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

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

6.2 Funcionamiento de las placas

Perilla de control de la placa de cocción



- Posición de apagado
- 🔥 Llama pequeña: potencia de gas más baja
- 🔥🔥 Llama grande: máxima potencia de gas

Puede controlar su placa de cocina con los mandos de control. Cada mando controla el quemador correspondiente. Puede deducir qué quemador controla a partir de los símbolos del panel de control.

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

Encendido de los fogones de gas

- ✓ Los fogones no están equipados con encendido automático. Utilice una cerilla o un encendedor.
1. Pulse el mando del fogón.
 2. Mientras presiona el mando, gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el símbolo de la llama grande.
 3. Encienda el fogón con una cerilla o un mechero.
 4. Tras el encendido inicial, mantenga pulsado el mando durante 3-5 segundos.
 5. Ajuste el nivel de potencia que desee.

7 Uso del horno

7.1 Información general sobre el uso del horno

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

El aparato tiene un ventilador de refrigeración. El ventilador de enfriamiento se activa automáticamente cuando es necesario y enfría tanto la parte delantera del aparato como los muebles. Se desactiva automáticamente cuando termina el proceso de enfriamiento. El aire caliente sale por la puerta del horno. No cubra estas aberturas de ventilación. De lo contrario, el horno puede sobrecalentarse. El ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante el funcionamiento del horno o después de que el horno se apaga (aproximadamente

Apagado de los fogones de gas

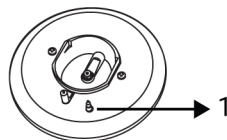
Lleve el mando de los fogones a la posición de apagado (arriba).



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

Mecanismo de seguridad de cierre del gas

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



1 Seguridad de cierre del gas

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

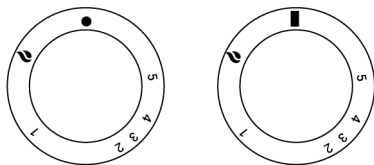
20-30 minutos). Si cocina programando el temporizador del horno, al final del tiempo de cocción, el ventilador de refrigeración se apaga con todas las funciones. El tiempo de funcionamiento del ventilador de enfriamiento no puede ser determinado por el usuario. Se enciende y apaga automáticamente. Esto no es ningún error.

La luz del horno

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

7.2 Uso del horno de gas

Perilla de control del horno



● ■ Posición de apagado

1-5 Niveles de gas del horno

🔥 Parrilla de gas

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

nivel de gas	Temperatura (°C)
1	170
2	180
3	200
4	230
5	270

Botón de lámpara

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

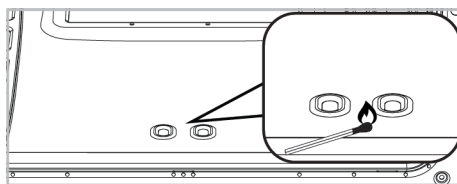


El producto dispone de una válvula de seguridad. Cuando la llama se apaga, el suministro de gas se corta automáticamente. Esto evita la acumulación de gas no quemado.

Encendiendo el horno de gas

✓ El horno de gas se enciende con un encendedor de gas.

1. Abra la puerta del horno.
2. Mantenga presionada la perilla de control del horno a gas y gírela **sinistrórsum** a uno de los niveles de alta temperatura.
3. Encienda el gas con el encendedor desde el orificio de control de encendido.



4. Mantenga presionada la perilla de control del horno a gas durante 3 a 5 segundos.

⇒ Asegúrese de que el gas se haya encendido y haya llama.

5. Mantenga presionada la perilla de control del horno a gas durante otros 3 a 5 segundos.
6. Seleccione la potencia de horneado/marca de gas deseada.

Apagar el horno de gas

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



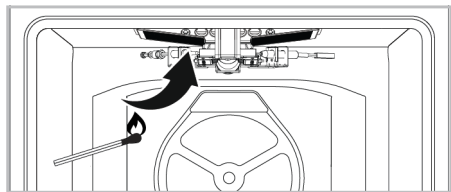
No intente encender el gas durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende en 15 segundos, cierre la perilla y espere 1 minuto. Ventile la habitación antes de volver a intentar encender el quemador. ¡Existe el riesgo de compresión del gas y explosión!

Operación de la parrilla de gas

- **Cierre la puerta del horno durante el asado. No asar nunca con la puerta del horno abierta. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!**

✓ La parrilla de gas se enciende con un encendedor o un fósforo./Párrafo

1. Abra la puerta del horno.
2. Mantenga presionada la perilla y gírela **dextrórsum** al símbolo de la parrilla.
3. Encienda el gas directamente acercando un encendedor o un fósforo al quemador de la parrilla.



4. Mantenga la perilla presionada durante 3 a 5 segundos más.

Apagar la parrilla de gas

1. Gire la perilla de control del horno a la posición de apagado (arriba).



Los alimentos que no son aptos para asar a la parrilla pueden provocar un incendio. Ase solo alimentos aptos para asar a fuego intenso. Además, no coloque los alimentos demasiado atrás de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasosos pueden incendiarse.



¡Existe riesgo de compresión y explosión del gas!

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

8 Información general sobre la cocina

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

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

8.1 Información general sobre la cocción en el horno

- Al abrir la puerta del horno durante o después de la cocción, puede salir vapor caliente. El vapor puede quemarle las manos, la cara y/o los ojos. Al abrir la puerta del horno, no se acerque.
- El intenso vapor generado durante la cocción puede formar gotas de agua condensada en el interior y exterior del horno y en las partes superiores del mueble debido a la diferencia de temperatura. Esto es algo normal y físico.
- Dependiendo del alimento, puede aparecer condensación o vapor de agua en el cristal interior del horno en forma de sudor o goteo. Esto puede ocurrir con frecuencia durante la cocción. Se recomien-

da utilizar un paño húmedo para limpiar el cristal interior cuando el producto se haya enfriado después de cocinarlo.

- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.
- Retire siempre del horno los accesorios no utilizados antes de comenzar a cocinar. Los accesorios que permanecen en el horno pueden impedir que su comida se cocine a los valores correctos.
- Para los alimentos que cocinará según su propia receta, puede hacer referencia a los alimentos similares que se dan en las tablas de cocina.
- El uso de los accesorios suministrados garantiza el mejor rendimiento de cocción. Observe siempre la información proporcionada por el fabricante para los utensilios de cocina externos que utilizará.
- Corte el papel antigrasa que va a utilizar en su cocina en tamaños adecuados al recipiente en el que va a cocinar. Los papeles sulfurados que se desbordan del recipiente pueden crear un riesgo de que-

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

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

8.1.1 Pasteles y alimentos para el horno

Información general

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

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

Consejos para hornear pasteles

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

Consejos para la pastelería

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

Tabla de cocción para alimentos de pastelería y horno

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	nivel de gas	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Pastel en la bandeja	Bandeja estándar *	4	1	60 ... 70
Pastel en el molde	Molde para pasteles en la parrilla de alambre **	3	1	60 ... 70
Pequeños pasteles	Papel para muffins sobre rejilla **	4	1	25 ... 35
Bizcocho	Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre **	3	1	40 ... 50
Galletas	Bandeja estándar *	2	1	15 ... 20 Horno de gas / después 5-7 Parrilla de gas
Pastas	Bandeja estándar *	3	1	40 ... 50
Bollo	Bandeja estándar *	3	1	25 ... 35
Pan integral	Bandeja estándar *	3	1	35 ... 45
Lasaña	Bandeja estándar *	3	1	35 ... 45
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre **	2	1	40 ... 50 Horno de gas / después 5-7 Parrilla de gas
Pizza	Bandeja estándar *	3	1	20 ... 30

Para precalentar, configure la perilla al máximo durante 10 minutos en la posición 5 de la perilla de control y luego ajuste la perilla al nivel de gas que necesita.

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

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

8.1.2 Carne, pescado y aves de corral

Los puntos clave de la parrilla

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

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

Tabla de cocción para carne, pescado y aves

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	nivel de gas	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Bistec (entero) / Asado (1 kg)	Bandeja estándar *	3	2	60 ... 90
Jarrete de corde-ro (1,5-2 kg)	Bandeja estándar *	3	2	100 ... 150
Pollo frito (1,8-2 kg)	Bandeja estándar *	3	2	70 ... 90
Pavo (5,5 kg)	Bandeja estándar *	2	2	150 ... 200
Pescados	Bandeja estándar *	3	2	25 ... 40

Para precalentar, configure la perilla al máximo durante 10 minutos en la posición 5 de la perilla de control y luego ajuste la perilla al nivel de gas que necesita.

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

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

8.1.3 Parrilla

La carne roja, el pescado y la carne de ave se doran rápidamente cuando se asan, mantienen una bonita corteza y no se secan. Los filetes de carne, las brochetas de carne, las salchichas, así como las verduras jugosas (tomates, cebollas, etc.) son especialmente adecuados para la parrilla.

Advertencias generales

- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. Además, no coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.
- **Cierre la puerta del horno durante el asado. No asar nunca con la puerta del horno abierta. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!**

Los puntos clave de la parrilla

- Prepare alimentos de similar grosor y peso tanto como sea posible para la parrilla.
- Coloque las piezas a asar en la parrilla o en la bandeja de la parrilla distribuyéndolas sin exceder las dimensiones del calentador.
- Dependiendo del grosor de las piezas a asar, los tiempos de cocción indicados en la tabla pueden variar.
- Deslice la parrilla o la bandeja de la parrilla hasta el nivel deseado en el horno. Si está cocinando en la parrilla, deslice la bandeja del horno hasta el estante inferior para recoger los aceites. La bandeja del horno que va a deslizar debe tener un tamaño que cubra toda el área de la parrilla. Es posible que esta bandeja no se suministre con el producto. Ponga un poco de agua en la bandeja del horno para facilitar la limpieza.

Tabla de la parrilla

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estante-ría	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Pescados	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	4	20 ... 25
Trozos de pollo	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	4	25 ... 35
Albóndigas (ternera) - 12 cantidad	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	4	55 ... 65
Chuletas de cordero	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	4	20 ... 25
Bistec - (cubos de carne)	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	4	25 ... 30
Chuleta de ternera	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	4	25 ... 30

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estante-ría	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Gratén de verduras	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	4	20 ... 30
Tostar pan	Parrilla *	4	3 ... 5

Se recomienda precalentar durante 5 minutos toda la comida a la parrilla.
Dé la vuelta a las piezas de comida después de la mitad del tiempo total de asado.

8.1.4 Alimentos de prueba

Mesa de cocción para comidas de prueba

- Los alimentos de esta tabla de cocción se preparan de acuerdo con la norma EN 60350-1 para facilitar las pruebas del aparato a los institutos de control.

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	nivel de gas	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Shortbread (galleta dulce)	Bandeja estándar *	4	1	40 ... 50
Pequeños pasteles	Papel para muffins sobre rejilla **	3	1	25 ... 35
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre **	2	1	40 ... 50 Horno de gas / después 5-7 Parrilla de gas

Para precalentar, configure la perilla al máximo durante 10 minutos en la posición 5 de la perilla de control y luego ajuste la perilla al nivel de gas que necesita.

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

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

Parrilla

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estante-ría	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Albóndigas (ternera) - 12 cantidad	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	4	55 ... 65
Tostar pan	Parrilla *	4	3 ... 5

Se recomienda precalentar durante 5 minutos toda la comida a la parrilla.
Dé la vuelta a las piezas de comida después de la mitad del tiempo total de asado.

9 Mantenimiento y limpieza

9.1 Información General de Limpieza

Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No aplique los detergentes directamente sobre las superficies calientes. Esto puede causar manchas permanentes.
- El producto debe limpiarse y secarse a fondo después de cada operación. Así, los restos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando se vuelva a utilizar el producto más adelante. De este modo, se prolonga la vida útil del aparato y se reducen los problemas más frecuentes.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar.

- Algunos detergentes o productos de limpieza dañan la superficie. Los productos de limpieza inadecuados son: lejía, productos de limpieza que contengan amoníaco, ácido o cloruro, productos de limpieza a vapor, desincrustantes, quitamanchas y óxido, productos de limpieza abrasivos (limpiadores en crema, polvo para fregar, crema para fregar, estropajo abrasivo y rascador, alambre, esponjas, paños de limpieza que contengan restos de suciedad y detergente).
- Se necesita ningún material de limpieza especial en la limpieza realizada después de cada uso. Limpie el aparato con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su electrodoméstico en un lavavajillas a menos que se indique lo contrario en el manual del usuario.

Para las placas de cocción:

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

Inox - superficies inoxidables

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

Superficies esmaltadas

- El horno debe enfriarse antes de limpiar la zona de cocción. La limpieza en superficies calientes puede crear un riesgo de incendio y dañar la superficie del esmalte.
- Después de cada uso, limpie las superficies esmaltadas con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- Para manchas difíciles, puede usar un limpiador para hornos y parrillas recomendado en el sitio web de la marca de su producto. No utilice un limpiador externo para hornos. Si la superficie está muy sucia, humedézcala ligeramente y límpiela suavemente con un cepillo de cerdas suaves o un cepillo de alambre. Evite aplicar presión excesiva.

Superficies catalíticas

- Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo.

- Las paredes catalíticas tienen una superficie mate y porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben ser limpiadas.
- Las superficies catalíticas absorben el aceite gracias a su estructura porosa y comienzan a brillar cuando la superficie está saturada de aceite, en este caso se recomienda reemplazar las piezas.

Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato usando detergente para platos, agua tibia y un paño de microfibra específico para superficies de vidrio y séquelo con un paño de microfibra seco.
- Si hay restos de detergente después de la limpieza, límpielo con agua fría y séquelo con un paño de microfibra limpio y seco. Los restos de detergente pueden dañar la superficie del cristal la próxima vez.
- En ningún caso se deben limpiar los residuos secos de la superficie de cristal con cuchillos de sierra, lana metálica o utensilios similares para rascar.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- Si la superficie está muy sucia, aplique el producto de limpieza sobre la mancha con una esponja y espere mucho tiempo para que actúe correctamente. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.

- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Pueden dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del producto no queden húmedas y con detergente. De lo contrario, puede producirse corrosión en estas juntas.

9.2 Limpieza de los accesorios

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

9.3 Limpieza de la placa de cocción

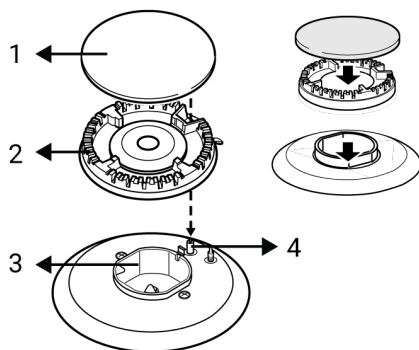
Limpieza de los quemadores de gas

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

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

Ensamblaje de las piezas de los quemadores

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



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

9.4 Limpieza del panel de control

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

9.5 Limpiar el interior del horno (área de cocción)

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

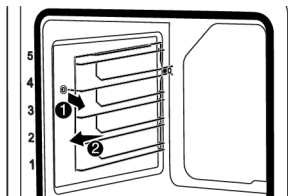
Limpiar las paredes laterales del horno

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

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

Para quitar los estantes de rejilla laterales:

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



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

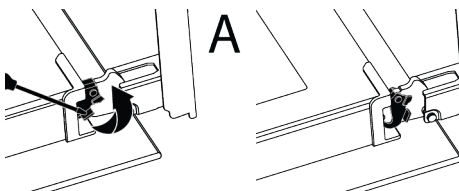
9.6 Limpieza de la puerta del horno

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

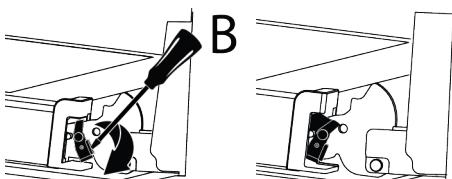
i No utilice limpiadores abrasivos duros, raspadores de metal, lana de alambre o materiales blanqueadores para limpiar la puerta del horno y el vidrio.

Quitar la puerta del horno

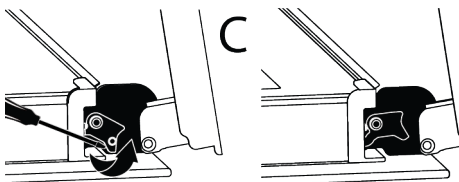
1. Abra la puerta del horno.
2. Abra los clips en el zócalo de la bisagra de la puerta delantera a la derecha y a la izquierda empujándolos hacia abajo como se muestra en la figura.
3. Los tipos de bisagras varían como (A), (B), (C) según el modelo del producto. Las siguientes figuras muestran cómo abrir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



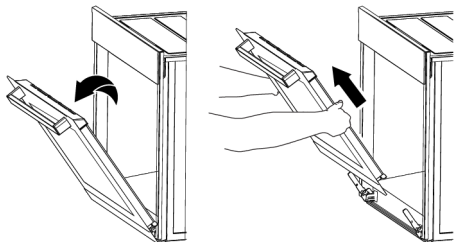
5. (La bisagra tipo B está disponible en los tipos de puerta de cierre suave.



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



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



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

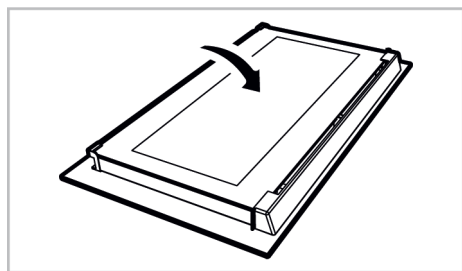


Para volver a colocar la puerta, los procedimientos aplicados al retirarla deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente. Al instalar la puerta, asegúrese de cerrar las abrazaderas en el zócalo de la bisagra.

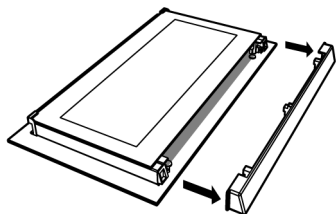
9.7 Retirar el cristal interior de la puerta del horno

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

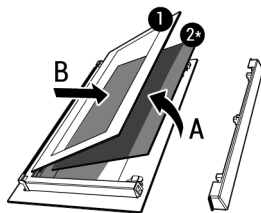
1. Abra la puerta del horno.



2. Retire el componente de plástico de la sección superior de la puerta delantera tirando de él hacia usted.



3. Como se muestra en la ilustración, levante suavemente el vaso más interno (1) hacia 'A' y luego, retírelo tirando hacia 'B'.



- 1 Vidrio interior 2* Vidrio interior (puede no estar disponible para su producto)

4. Si el aparato tiene un vidrio interior (2), repita el mismo proceso para desprenderlo (2).
5. El primer paso para reagrupar la puerta es volver a montar el cristal interior (2). Coloque el borde biselado del vaso para que se encuentre con el borde biselado de la ranura de plástico. (Si el aparato tiene un cristal interior). El vidrio interior (2) debe ser fijado a la ranura de plástico más cercana al vidrio interior (1).
6. Al volver a montar el cristal interior (1), preste atención a colocar la cara impresa del cristal en el cristal interior. Es crucial colocar las esquinas inferiores del vidrio interior (1) para que se encuentren con las ranuras de plástico inferiores.
7. Empuje el componente de plástico hacia el marco hasta que se oiga un "clic".

9.8 Limpieza de la lámpara del horno

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

Reemplazar la bombilla del horno

Advertencias generales

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

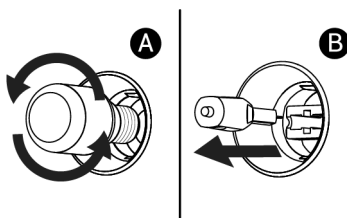
Si su horno tiene una bombilla redonda,

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



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

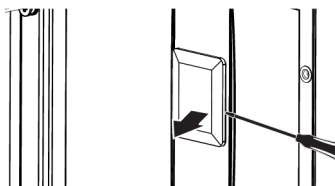
por una nueva. Si se trata de un modelo de tipo (B), extráigalo como se muestra en la figura y sustitúyalo por uno nuevo.



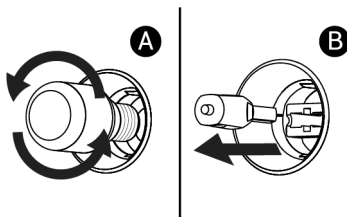
4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

Si el horno tiene una bombilla cuadrada,

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



3. Levante la cubierta de vidrio protector de la bombilla con un destornillador. Quite el tornillo primero, si hay un tornillo en la lámpara cuadrada de su producto.
4. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si se trata de un modelo de tipo (B), extráigalo como se muestra en la figura y sustitúyalo por uno nuevo.



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

10 Solución de problemas

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

El vapor se emite durante el funcionamiento del horno.

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

Aparecen gotas de agua durante la cocción

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

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

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

El producto no funciona.

- Es posible que el fusible esté defectuoso o fundido. >>> Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cámbielos o reactivelos.

- Es posible que el aparato no esté enchufado a la toma de corriente (con toma de tierra). >>> Compruebe si el aparato está conectado a la toma de corriente.
- (Si hay temporizador en su aparato) Las teclas del panel de control no funcionan. >>> Si su producto tiene una cerradura de llave, el bloqueo de llave puede estar activado, desactive el bloqueo de llave.

La luz del horno no está encendida.

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

No hay chispa de encendido.

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

No hay gasolina.

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

La cocción lleva demasiado tiempo.

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

Información Adicional para el Manual del Usuario:	Información técnica sobre el funcionamiento de los Modos de Baja Potencia conforme al Reglamento 2023/826 de la UE	
Modo	CONSUMO DE ENERGÍA (VATIOS)	PERÍODO (MINUTOS)*
Apagado	0,3	-
En espera	-	-
Modo de Espera con información o visualización de estado	-	-
Espera en Red	-	-

*:El periodo después del cual el equipo pasa automáticamente al modo de espera, al modo apagado o al modo de espera en red, en minutos y redondeado al minuto más cercano.