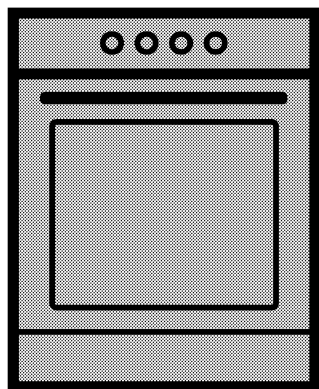


Horno

Manual del usuario



GM 15321 DX

ES | SL

485.9303.83/R.AI/14.03.2019/4-2

Lea este manual en primer lugar.

Estimado cliente:

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

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

Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



Información importante y consejos de utilidad acerca de su uso.



Advertencias sobre situaciones de riesgo para la salud o la propiedad.



Peligro de descarga eléctrica.



Peligro de incendio.



Advertencia sobre superficies calientes.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



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

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

2 Información general 11

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

3 Instalación 14

Antes de la instalación	14
Instalación y conexión	16
Conversión del tipo de gas.....	21
Eliminación del aparato	22

4 Preparaciones 23

Consejos para ahorrar energía.....	23
Uso por primera vez.....	23
Ajuste de la hora.....	23
Primera limpieza de la unidad.....	24

5 Cómo usar la placa 25

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

6 Cómo usar el horno 27

Información general sobre horneado, asado y gratinado	27
Cómo utilizar el horno eléctrico	27
Modos de funcionamiento.....	28
Uso del reloj del horno.....	29
Uso del reloj como alarma	30
Tabla de tiempos de cocción.....	30
Cómo utilizar el gratinador	31
Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla	32

7 Mantenimiento y cuidados 33

Información general.....	33
Limpieza de la placa.....	33
Limpieza del panel de control.....	33
Limpieza del horno.....	33
Retirada de la puerta del horno	34
Retirada del vidrio interior de la puerta.....	35
Sustitución de la lámpara del horno.....	36

8 Resolución de problemas 37

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

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

Seguridad general

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

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

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

del uso por una persona responsable de su seguridad.

Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.

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

Seguridad al trabajar con gas

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

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

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

Qué hacer en caso de oler a gas

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

Seguridad eléctrica

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

Existe el riesgo de descarga eléctrica.

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

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

Seguridad del producto

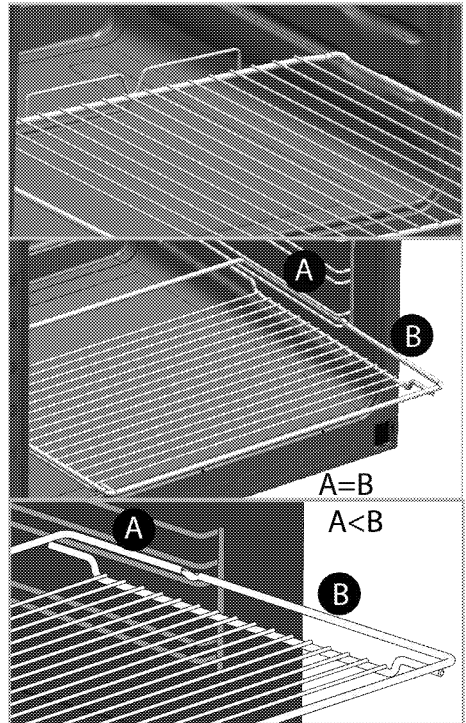
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Durante el uso, el aparato alcanza temperaturas elevadas. Procure no tocar los elementos calentadores del interior del horno.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No caliente latas cerradas ni recipientes de cristal en el horno.

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

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

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

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



- No use el horno si el vidrio de la puerta frontal se ha retirado o presenta grietas.
- El asa del horno no es un secador de toallas. No cuelgue en ella toallas, guantes o productos textiles similares cuando la función de gratinador se esté utilizando con la puerta abierta.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.
- Coloque el papel para hornear en la olla de cocina o en el accesorio del horno (bandeja, parrilla, etc.) junto con los alimentos y luego introduzca ambos en el horno

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

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

incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

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

Para evitar riesgos de incendio:

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

Uso previsto

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

- No utilice este aparato como calefacción, para calentar platos con el gratinador ni para secar toallas, paños de cocina u objetos similares colgándolos de las asas.
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.
- El horno puede utilizarse para descongelar, asar, hornear, gratinar y asar a la parrilla alimentos.

Seguridad de los niños

- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos y de gas son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.

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

Eliminación del aparato

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



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

Cumplimiento de la directiva RoHS:

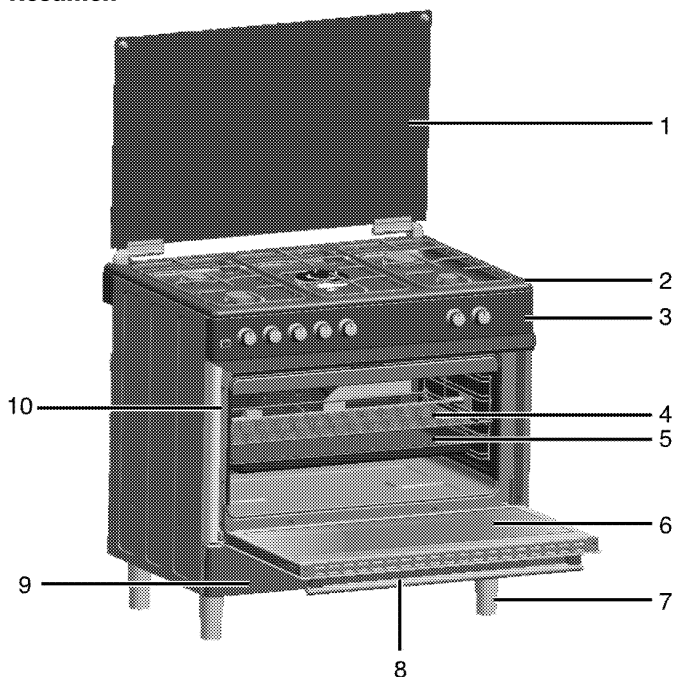
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

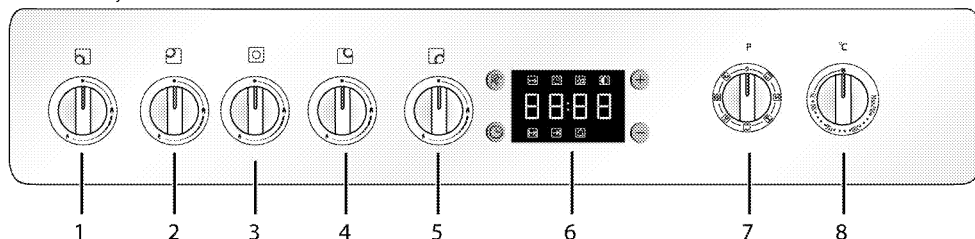
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones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

2 Información general

Resumen



- | | | | |
|---|---------------------|----|------------------------|
| 1 | Tapa superior | 6 | Puerta frontal |
| 2 | Plancha de quemador | 7 | Pie |
| 3 | Panel de control | 8 | Asa |
| 4 | Rejilla de alambre | 9 | Pieza inferior |
| 5 | Bandeja | 10 | Posiciones del estante |



- | | | | |
|---|-----------------------------------|---|-----------------------------------|
| 1 | Quemador normal Frontal izquierda | 5 | Quemador auxiliar Frontal derecha |
| 2 | Quemador normal Trasera izquierda | 6 | Temporizador digital |
| 3 | Quemador para wok Central | 7 | Mando del horno |
| 4 | Quemador rápido Trasera derecha | 8 | Mando del termostato |

Contenidos del paquete

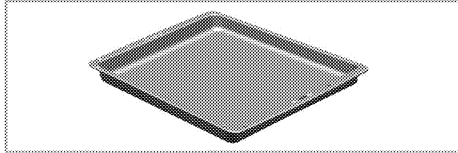


Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. **Manual del usuario**

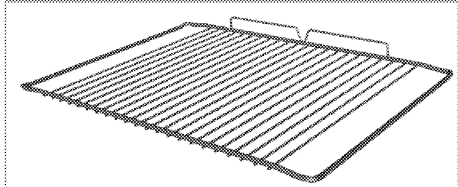
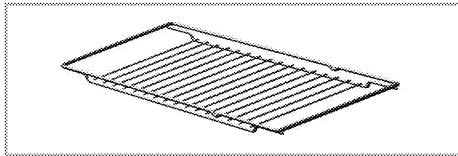
2. **Bandeja de horno**

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



3. **Rejilla de alambre**

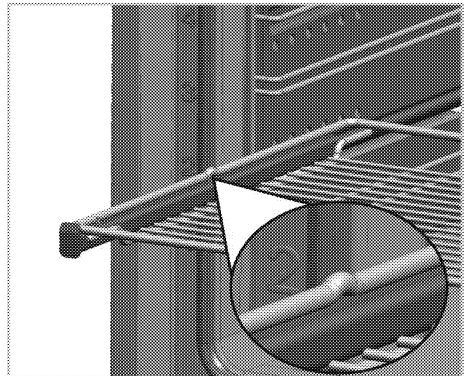
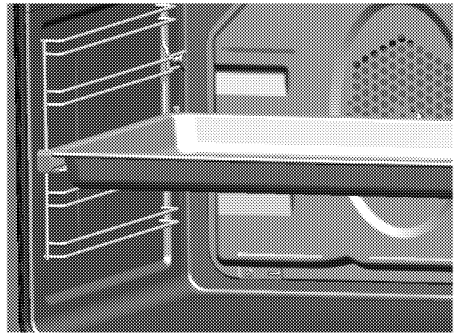
Se utilizar para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuela.



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

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

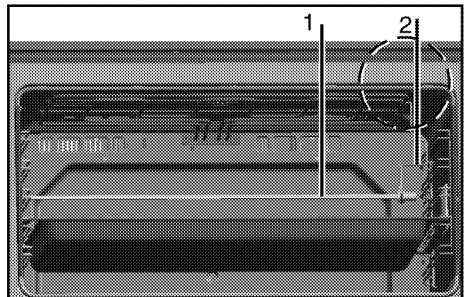
Cuando utilice la bandeja y la rejilla de alambre junto con los estante telescópicos, asegúrese de que las clavijas situadas en la parte posterior del estante telescópico se oponen a los bordes de la rejilla de alambre y la bandeja.



5. **Pollo a l'ast**

Utilizado para asar carnes, aves y pescados uniformemente desde todos los lados.

- Coloque en el asador giratorio las piezas que desee asar a la parrilla mediante las horcas.
- Inserte el borde afilado del asador giratorio en el motor de arrastre situado en el lado izquierdo de la cavidad del horno y cuelgue el otro extremo en el gancho del asador giratorio situado en el lado derecho de la cavidad del horno.



1 Asador giratorio

2 Gancho del asador giratorio

6. **Adaptador para wok**



Se utiliza para colocar una sartén tipo wok con fondo redondo.

Especificaciones técnicas

Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	865 mm (min) - 920 mm max//900 mm/655 mm
Voltaje/frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energético total	2900 W
Fusible	16 A
Tipo de cable / sección	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Categoría de producto de gas	Cat II 2H3B/P
Tipo/presión del gas	LPG G 30/28-30 mbar
Consumo total de gas	11.5kW
Conversión del tipo/presión de gas ^S	NG G 20/20 mbar
— opcional	
Quemadores	
Frontal izquierda	Quemador normal
Potencia	2000 W
Trasera izquierda	Quemador normal
Potencia	2000 W
Central	Quemador para wok
Potencia	3600 W
Trasera derecha	Quemador rápido
Potencia	2900 W
Frontal derecha	Quemador auxiliar
Potencia	1000 W
	Horno multifunción
Lámpara interna	220 - 240 V/15-25 W/E14 SES/T 300 °C
Consumo energético del gratinador	2500 W



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



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



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

Tabla de inyectores

Zona de posición del quemador	2000 W Frontal izquierda	2000 W Trasera izquierda	3600 W Central	2900 W Trasera derecha	1000 W Frontal derecha
Tipo de gas / presión del gas					
G 20/20 mbar	103	103	147	115	72
G 30/28-30 mbar	72	72	96	87	50

3 Instalación

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



La preparación de la ubicación y de las instalaciones de gas y electricidad son responsabilidad del cliente.



PELIGRO:

La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.



PELIGRO:

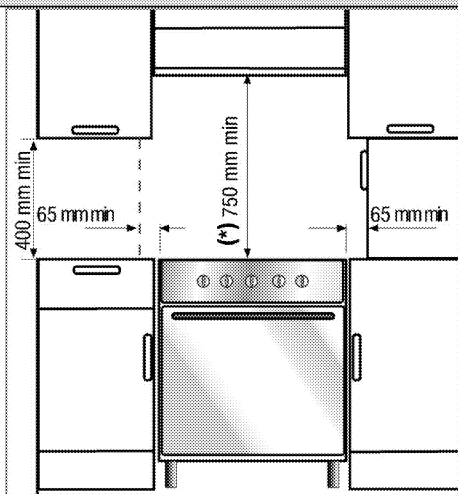
Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale. Los productos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.

Antes de la instalación

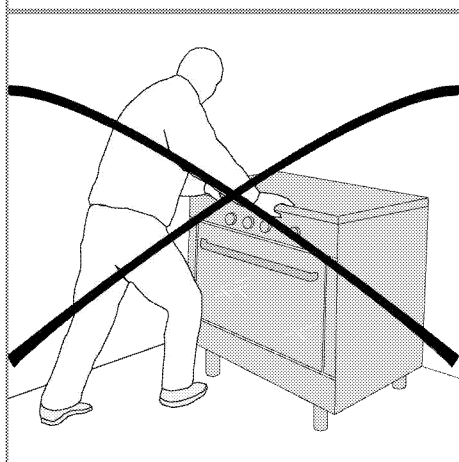
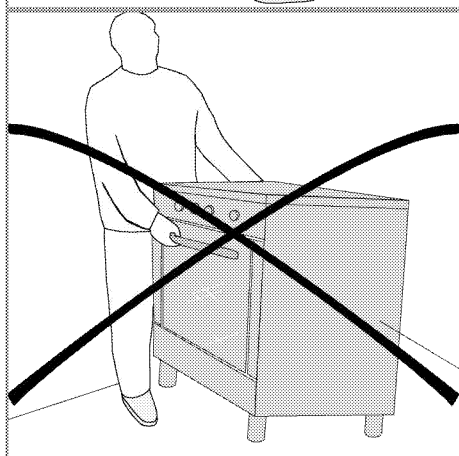
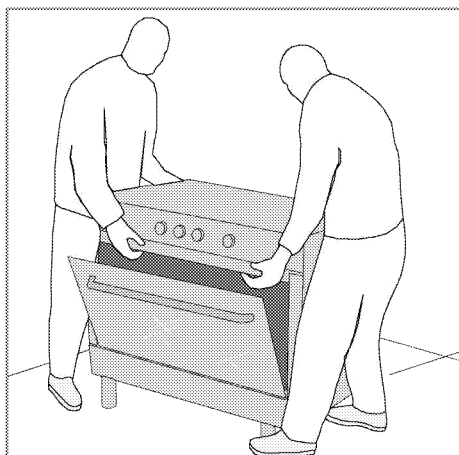
Tenga en cuenta que el producto se embala con los pies sin instalar, por lo que deberá asegurarse de instalar los pies siguiendo las instrucciones, vea *Instalación y conexión*, pág. 16, antes de colocar el aparato en su posición final.

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

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



- Puede utilizarse con armarios a ambos lados, pero deje una separación lateral de 65mm entre el aparato y cualquier pared, partición o armario alto con el fin disponer de una distancia mínima de 400 mm sobre el nivel del calentaplato.
- También puede colocarse en posición vertical sin nada a los lados. Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa.
- (*) Si va a instalar una campana extractora sobre la cocina, consulte las instrucciones de instalación del fabricante de la campana para obtener información sobre la altura de instalación (mín. 650 mm).
- La manera más fácil de mover el aparato consiste en levantar la parte delantera tal y como se muestra en la ilustración. Abra la puerta del horno lo suficiente como para permitir un agarre cómodo de la parte inferior del techo del horno, evitando causar cualquier daño al elemento del gratinador o cualquier parte interna del horno. No mueva el horno tirando del asa de la puerta o de los mandos. Mueva el aparato un poco cada vez hasta que esté colocado en la posición que desee.



de los lados contra una pared de la cocina, de un mueble de cocina u otro electrodoméstico de cualquier tamaño, mientras que el mueble o electrodoméstico ubicado al **otro** lado sólo puede ser de un tamaño igual o inferior.

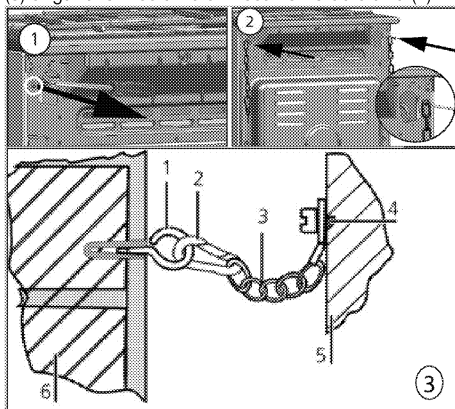
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

Cadena de seguridad

Si su producto tiene 2 cadenas de seguridad;

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

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



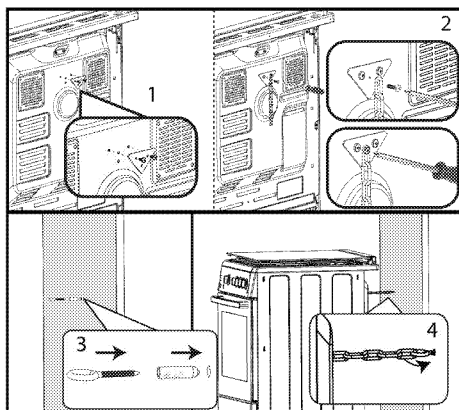
- 1 Gancho estabilizador
- 2 Mecanismo de cierre
- 3 Cadena de seguridad
- 4 Ffije con firmeza la cadena a la parte trasera del horno
- 5 Parte trasera del horno
- 6 Pared de la cocina

Si su producto tiene 1 cadena de seguridad;

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

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

- Este aparato es un dispositivo de clase 1, es decir, puede colocarse con la parte trasera y **uno**



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

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

Ventilación de la estancia

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

Estancias con puertas o ventanas que se abren directamente al exterior

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

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

Estancias sin puertas o ventanas que se abran directamente al exterior

Si la habitación donde está instalado el aparato no dispone de una puerta y/o una ventana que se abra directamente al exterior, deben buscarse otros productos que proporcionen una abertura de ventilación fija no ajustable, que no pueda cerrarse y que cumpla con los requisitos mínimos de abertura de ventilación para el consumo total de gas del aparato según se indica en la tabla anterior. Además será necesario atenerse a los consejos del reglamento sobre construcciones vigente.

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

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

El aparato puede instalarse en una cocina, una cocina/comedor o un estudio, pero no en estancias en las que haya una ducha o una bañera. El aparato no debe instalarse en estudios de menos de 20 m³.

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

Instalación y conexión

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

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

- El aparato debe transportarse entre dos personas como mínimo.

- El aparato debe colocarse directamente sobre el suelo. No la coloque sobre ninguna base o pedestal.



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

Conexión eléctrica

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



PELIGRO:

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



PELIGRO:

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

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



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



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



PELIGRO:

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

Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

Conexión al suministro de gas



PELIGRO:

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



PELIGRO:

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

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



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

Conexión del conducto de gas.

- La conexión de gas de su producto será realizada por el servicio autorizado.
- Coloque su aparato en las cercanías de la conexión a la red de gas con el fin de evitar fugas.

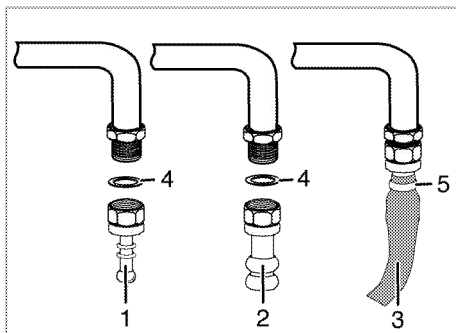
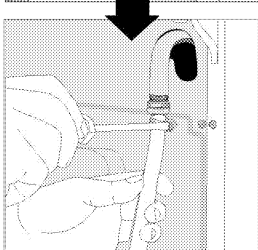
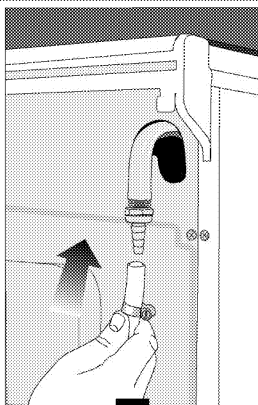
- Coloque la abrazadera de instalación en un extremo de la manguera. Remoje el extremo de la manguera con abrazadera en agua hirviendo durante un minuto para ablandarla.
- Deslice el extremo reblandecido del tubo en el extremo cortado del tubo de su aparato. Por último, apriete firmemente la abrazadera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



PELIGRO:

Riesgo de explosión y asfixia

No almacene en su domicilio las bombonas de GLP.



1 Extremo del tubo para GLP

2 Extremo del tubo para GN

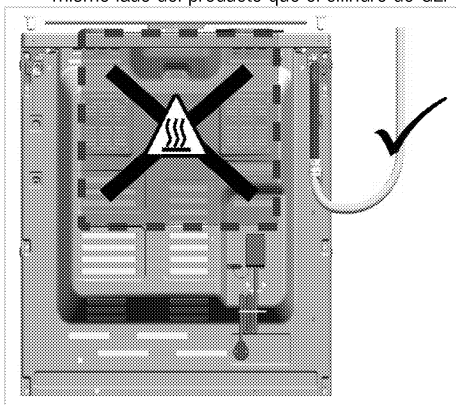
3 Conducto de seguridad

4 Anillo tórico (junta)

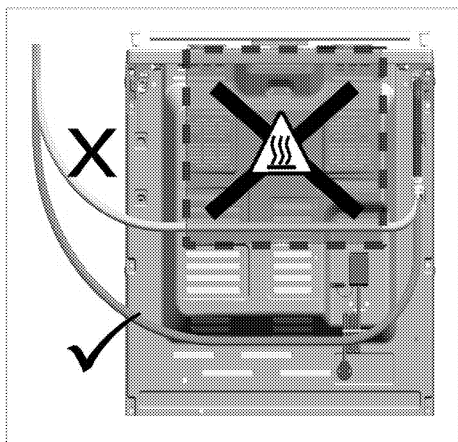
5 Abrazadera

Si su producto tiene sólo una salida de gas;

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

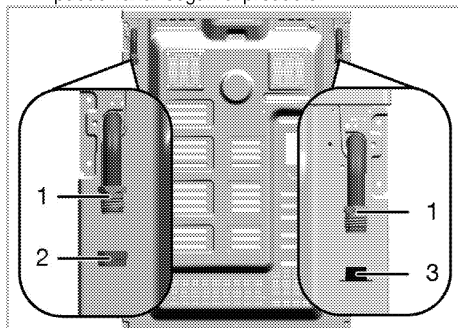


- Si la salida de la manguera de gas y el cilindro de GLP no están situados en el mismo lado, asegúrese de que la manguera no pase a través del área caliente cuando la conecte.



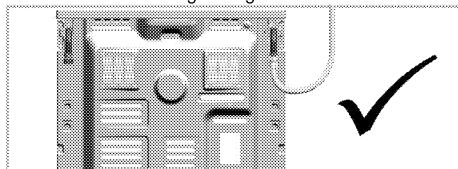
Si su producto tiene dos salidas de gas;

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



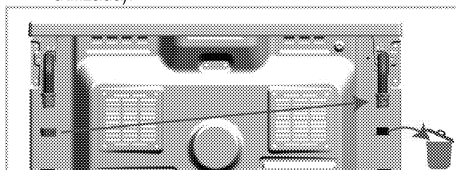
- Salida de la manguera de gas
- Tapón ciego
- Tapón de plástico

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

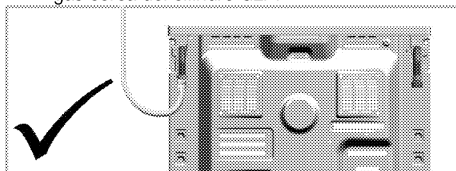


- Si el cilindro GLP y la manguera de gas están selladas con el tapón ciego en el mismo lado,

retire y elimine el tapón de plástico. Retirar el tapón ciego y cerrar la salida de la manguera de gas, donde la conexión de gas no se realizará con una junta de estanqueidad nueva (no utilizada).



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



Riesgo de incendio:

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

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



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

**PELIGRO:**

El tubo de suministro de gas no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto.

Los tubos de gas dañados suponen un riesgo de explosión.

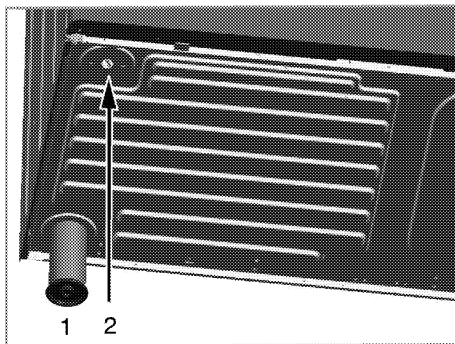
Comprobación de fugas en el punto de conexión

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



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

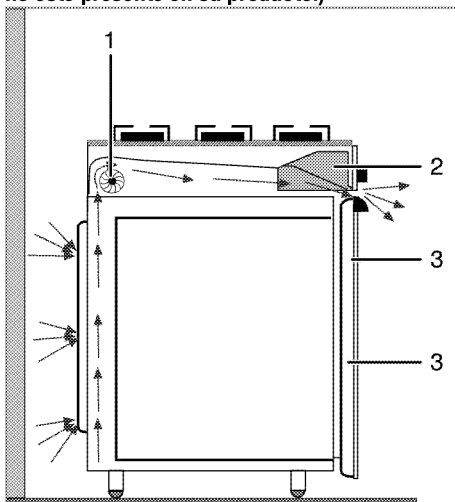
- Empuje el aparato hacia la pared de la cocina.
- **Ajuste de los pies del horno**
Se suministran cuatro pies junto con su horno. Cada uno de ellos debe instalarse en las correspondientes ranuras ubicadas en las cuatro esquinas inferiores del horno. Enrosque cada pie haciéndolo girar en el sentido de las agujas del reloj.
Para su seguridad, asegúrese de que los cuatro pies estén nivelados al atornillarlos. Un desequilibrio en los pies tiene un efecto negativo en la cocción.



1 Pie

2 Ranura para el pie

Para aparatos dotados de ventilador(Puede que no esté presente en su producto.)



1 Ventilador

2 Panel de control

3 Puerta

El ventilador refrigera tanto el panel de control como la parte delantera del aparato.



El ventilador sigue en funcionamiento durante 20 o 30 minutos una vez apagado el horno.

Comprobación final

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



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

Conversión del tipo de gas



PELIGRO:

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

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

Sustitución de los inyectores de los quemadores

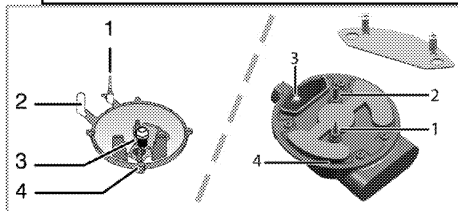
1. Retire la tapa y el cuerpo del quemador.
2. Desenrosque los inyectores girándolos en el sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Coloque los nuevos inyectores.
4. Compruebe que todas las conexiones estén bien apretadas.



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



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



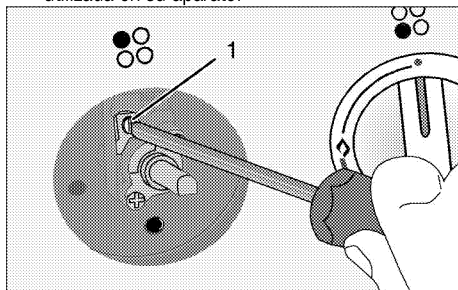
- 1 Dispositivo de control de apagado de la llama (depende del modelo)
- 2 Bujía de encendido
- 3 Inyector
- 4 Quemador



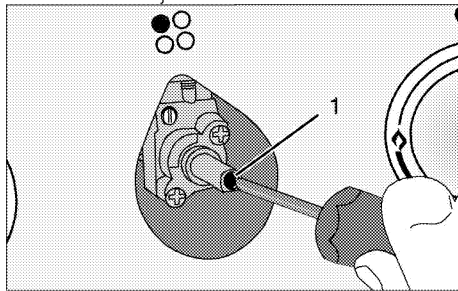
A no ser que se dé alguna alguna anomalía, no retire las espitas de los quemadores de gas. Si fuese preciso cambiar las espitas, debe llamar al servicio técnico autorizado.

Ajuste del caudal mínimo para las espitas de la placa

1. Encienda el quemador que desee ajustar y gire el mando hasta la posición de llama mínima.
 2. Retire el mando de la espita del gas.
 3. Utilice un destornillador del tamaño adecuado para manipular el tornillo de ajuste de caudal.
- En el caso del GLP (butano o propano), gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. En cuanto al gas natural, se debe girar el tornillo una vez **en sentido contrario a las agujas del reloj**.
- » La longitud normal de una llama recta en la posición mínima debe ser de entre 6 y 7 mm.
4. Si la llama es más alta que la posición deseada, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Si es más baja, gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
 5. Como última comprobación, ponga el quemador en las posiciones de llama máxima y de llama mínima y compruebe si la llama se apaga o no.
 6. La posición del tornillo de ajuste puede variar en función del tipo de espita de suministro de gas utilizada en su aparato.



1 Tornillo de ajuste del caudal



1 Tornillo de ajuste del caudal



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

Eliminación del aparato

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



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



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

4 Preparaciones

Consejos para ahorrar energía

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

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

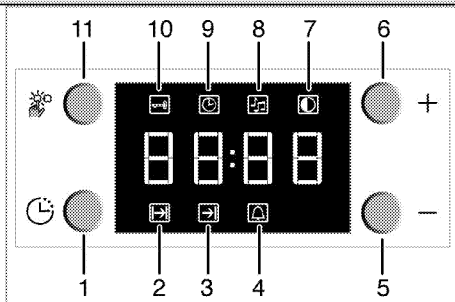
Uso por primera vez

Ajuste de la hora

 Antes de poder utilizar el horno, es preciso fijar la hora. En caso contrario, el horno no funcionará.

 Al realizar cualquier ajuste, los símbolos correspondientes en el reloj parpadearán.

Puse las teclas "-" o "+" (5/6) para fijar la hora tras conectar el horno por primera vez a la red eléctrica.



- 1 Tecla de programa
- 2 Símbolo de tiempo de cocción
- 3 Símbolo de hora de finalización de la cocción
- 4 símbolo de alarma
- 5 Tecla menos
- 6 Tecla más
- 7 Ajuste del brillo de la pantalla
- 8 Volumen de la alarma
- 9 Hora actual
- 10 Símbolo de bloqueo de teclas
- 11 Tecla de ajuste

Una vez ajustada la hora, podrá iniciar y finalizar la cocción seleccionando la posición deseada mediante los botones de temperatura y de función.

 Si la hora aún no se ha fijado, el ajuste de la hora partirá de las **12:00**. El símbolo del reloj '9' se mostrará para indicar que la hora aún no se ha fijado. Este símbolo desaparecerá una vez ajuste la hora.

 En caso de corte del suministro eléctrico, el reloj deja de indicar la hora correcta y debe ponerse de nuevo en hora.

Cambio de la hora

Para cambiar la hora previamente fijada:

1. Pulse la tecla (11) para activar el símbolo de la hora actual '9'.
2. Puse las teclas "-" o "+" (5/6) para fijar la hora actual.

Ajuste del brillo de la pantalla

1. Pulse la tecla (11) para activar el símbolo de brillo de la pantalla '7' con el fin de ajustar dicho parámetro.
2. Puse las teclas "-" o "+" (5/6) para fijar el nivel de brillo deseado.

» El nivel de brillo seleccionado aparecerá en la pantalla como **d-01**, **d-02** o **d-03**.

Primera limpieza de la unidad



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

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

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

5 Cómo usar la placa

Información general sobre la cocción de alimentos



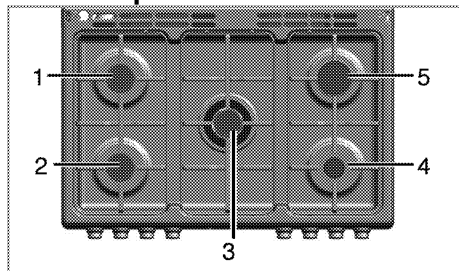
Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. **Nunca trate de extinguir un incendio con agua.** Si el aceite prende, cubra el recipiente con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

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

Cocción con gas

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

Uso de las placas



- 1 Quemador normal 20–22 cm
- 2 Quemador normal 20–22 cm
- 3 Quemador para wok 22–24 cm
- 4 Quemador auxiliar 12–14 cm
- 5 Quemador rápido 20–22 cm es la lista de los diámetros aconsejados para las cazuelas utilizadas en los correspondientes quemadores.



ADVERTENCIA

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

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

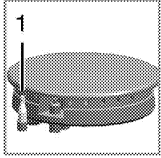
Encendido de los quemadores de gas

1. Pulse el mando del quemador.
 2. Sin soltarlo, gírelo a la derecha, hasta el símbolo de la llama grande.
- » El gas prende con la chispa creada.
3. Ajuste el quemador a la potencia de cocción deseada.

Apagado de los quemadores de gas

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

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



1. Corte de seguridad del suministro de gas

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

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



PELIGRO:

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

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

Quemador para wok



Los quemadores para wok le permiten cocinar más rápido. El wok, un utensilio particularmente utilizado en la cocina asiática, es una especie de sartén profunda y plana de hojalata, que se utiliza para cocinar verduras troceadas y carne a fuego vivo durante poco tiempo gracias a su rápida y uniforme conducción del calor, lo que permite que los alimentos conserven su valor nutricional y las verduras se mantengan crujientes. Puede utilizar el quemador para wok con ollas normales también.

Si desea utilizar una olla normal en el quemador para wok, deberá retirar el adaptador para wok de la placa.

6 Cómo usar el horno

Información general sobre horneado, asado y gratinado



ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

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

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



PELIGRO:

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

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

Consejos sobre el horneado

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

Consejos sobre el asado

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

Consejos para el asado a la parrilla

Al asar a la parrilla carnes, pescados o aves, éstas se doran rápidamente, cobran una agradable costra y no se secan. Las piezas planas, las brochetas y las salchichas, así como las verduras con un alto contenido en agua (p. ej. tomates y cebollas) son particularmente adecuadas para el asado a la parrilla.

- Distribuya las piezas que vaya a gratinar sobre la parrilla de alambre o bien en la bandeja de armado con la parrilla de alambre de manera que el espacio cubierto no exceda las dimensiones del calentador.
- Introduzca la parrilla de alambre o la bandeja de horneado con la parrilla dentro en el nivel deseado del horno. Si va utilizar la parrilla de alambre, coloque la bandeja de horneado en el estante inferior para recoger la grasa. Ponga un poco de agua en la bandeja de horneado para facilitar su posterior limpieza.



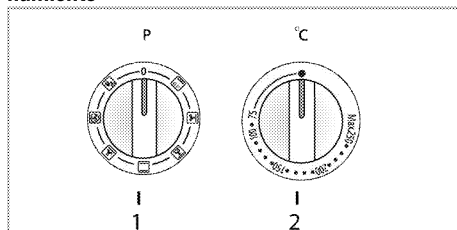
Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso. No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

Cómo utilizar el horno eléctrico



Antes de poder utilizar el horno, es preciso fijar la hora. En caso contrario, el horno no funcionará.

Selección de temperatura y del modo de funcionamiento



1 Mando del horno

2 Mando del termostato

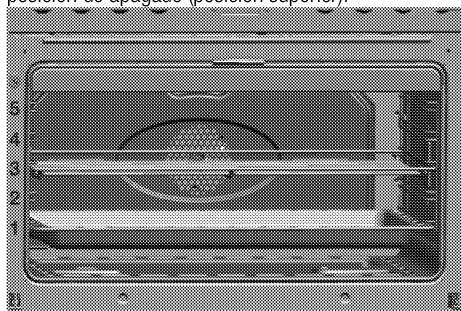
1. Sitúe el mando de función en el modo de funcionamiento deseado.

2. Fije el mando de temperatura a la temperatura deseada.

» El horno se calienta hasta alcanzar la temperatura ajustada y la mantiene. Durante el calentamiento, el piloto de la temperatura permanece encendido.

Apagado del horno eléctrico

Ponga los mandos de función y de temperatura en la posición de apagado (posición superior).



Posiciones de los estantes (para modelos con parrilla de alambre)

Modos de funcionamiento

El orden de los modos de funcionamiento que aquí se muestra puede variar con respecto a su aparato.

Calentamiento superior e inferior



El calentamiento superior e inferior está en funcionamiento. Los alimentos se calientan simultáneamente desde arriba y desde abajo. Por ejemplo, este modo de calentamiento es adecuado para bizcochos, piezas de repostería, o bizcochos y guisos en moldes de horno. Cocine con una sola bandeja.

Calentamiento superior/ inferior con ventilador



Las fuentes de calor superior e inferior más el ventilador (en la pared posterior) están activados. El ventilador distribuye el aire caliente de forma uniforme y rápida a través del horno. Cocine con una sola bandeja.

Calentamiento superior con ventilador



La fuente de calor superior y el ventilador (en la pared posterior) están activados. El aire caliente se distribuye mejor con el ventilador, en comparación a la situación en la que solo el calentamiento superior está en funcionamiento.

Calentamiento inferior con ventilador



La fuente de calor inferior y el ventilador (en la pared posterior) están activados. El aire caliente se distribuye mejor con el ventilador, en comparación a la situación en la que solo el calentamiento inferior está en funcionamiento.

Esta función debe usarse también para facilitar la limpieza al vapor también.

Funcionando con ventilador



El horno no está caliente. Solo la luz del horno y el ventilador (en la pared posterior) están activados. Los alimentos en grano congelados se descongelan lentamente a temperatura ambiente y los alimentos cocinados se enfrían.

Calentamiento con ventilador



El calentamiento con ventilador (en la pared posterior) está en funcionamiento.

El ventilador distribuye el aire caliente de forma uniforme y rápida a través del horno. En la mayoría de casos no es necesario el precalentamiento.

Adecuado para la cocción de alimentos en diferentes estantes.

Apto para la cocción con varias bandejas.

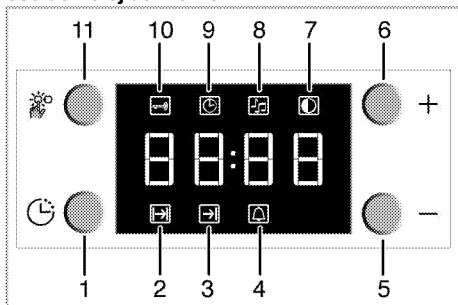
Esta función debe usarse también para facilitar la limpieza al vapor también.

Gratinador grande con asador giratorio



El gratinador grande y el asador giratorio están en funcionamiento. Es adecuado para gratinar y para asar a la parrilla grandes piezas de carne.

Uso del reloj del horno



- 1 Tecla de programa
- 2 Símbolo de tiempo de cocción
- 3 Símbolo de hora de finalización de la cocción
- 4 símbolo de alarma
- 5 Tecla menos
- 6 Tecla más
- 7 Ajuste del brillo de la pantalla
- 8 Volumen de la alarma
- 9 Hora actual
- 10 Símbolo de bloqueo de teclas
- 11 Tecla de ajuste

	El tiempo máximo que puede fijarse para la finalización del proceso de cocción es de 5 horas y 59 minutos. El programa no se cancelará en caso de corte del fluido eléctrico. Debe reprogramar el horno.
	Al realizar cualquier ajuste, los símbolos correspondientes parpadearán en la pantalla. Debe esperar unos instantes a que los ajustes se hagan efectivos.
	Si no se realiza ningún ajuste de cocción, no es posible ajustar la hora del día.
	El tiempo de cocción se mostrará una vez se inicie la cocción.

Cocción indicando el tiempo de cocción:

Puede ajustar el horno de forma que se detenga al final del tiempo de cocción especificado ajustando el tiempo de cocción en el reloj.

1. Para ajustar el tiempo de cocción, pulse la tecla de selección de programa (1) y active el símbolo del tiempo de cocción (2).
2. Pulse las teclas '-' / '+' (5/6) para ajustar el tiempo de cocción.

» Una vez fijado el tiempo de cocción, el símbolo de cocción permanecerá encendido.

Si desea retrasar la hora de finalización de la cocción:

Una vez haya ajustado el tiempo de cocción en el reloj, podrá retrasar la hora de finalización de la cocción.

1. Para ajustar el tiempo de cocción, pulse la tecla de selección de programa (1) y active el símbolo del tiempo de cocción (2).
2. Ajuste el tiempo de cocción con las teclas menos (5) y más (6).
» El símbolo del tiempo de cocción permanece iluminado (se muestra de forma continua) una vez ajustado el tiempo de cocción.
3. Para ajustar la hora de finalización del tiempo de cocción, pulse la tecla de selección de programa (1) y active el símbolo del tiempo de cocción (3).
4. Pulse las teclas - (5) y + (6) para fijar la hora de finalización del tiempo de cocción.

» Una vez fijada la hora de finalización de la cocción, el símbolo de finalización de cocción y el símbolo de cocción permanecerán encendidos de manera simultánea. El símbolo de la hora de finalización de la cocción (3) se apagará tan pronto como se inicie el proceso de cocción.

5. Introduzca el plato en el horno.
6. Seleccione la temperatura y el modo de funcionamiento.
» El temporizador del horno calcula automáticamente la hora de inicio a partir de la hora fijada para la finalización del tiempo de cocción. A la hora de inicio del periodo de cocción, el modo de funcionamiento seleccionado se activa y el horno se calienta hasta alcanzar la temperatura establecida. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del tiempo de cocción.

7. Una vez completado el proceso de cocción, la pantalla muestra "End" ("Final") y sonará la alarma.
8. La alarma sonará durante 2 minutos. Para desactivar la alarma, pulse cualquier tecla. La alarma dejará de sonar y la pantalla mostrará la hora actual.

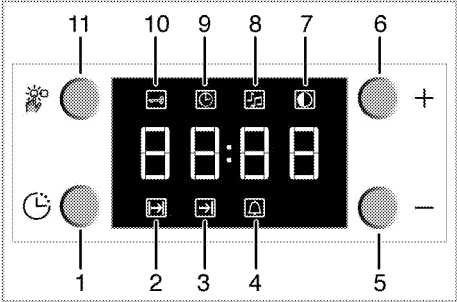
	Si silencia la alarma pulsando cualquier tecla, el horno reanudará su funcionamiento. Si pulsa cualquier botón una vez la alarma deje de sonar, el horno reanudará su funcionamiento.
--	--

9. Apague el horno mediante los mandos de función o de temperatura.

Uso del reloj como alarma

Puede utilizar el reloj del aparato como alarma o recordatorio, además de su función en el programa de cocción.

El reloj alarma no tiene ninguna influencia sobre las funciones del horno. Se utiliza únicamente como un aviso. Por ejemplo, resulta útil cuando desee dar la vuelta a los alimentos que están en el horno una vez transcurrido cierto tiempo. El reloj alarma emitirá una señal acústica una vez el tiempo programado se agote.



- 1 Tecla de programa
- 2 Símbolo de tiempo de cocción
- 3 Símbolo de hora de finalización de la cocción
- 4 símbolo de alarma
- 5 Tecla menos
- 6 Tecla más
- 7 Ajuste del brillo de la pantalla
- 8 Volumen de la alarma
- 9 Hora actual
- 10 Símbolo de bloqueo de teclas
- 11 Tecla de ajuste

Ajuste del reloj alarma

- 1. Pulse la tecla de selección del programa (1) para activar el símbolo del tiempo de alarma (4).

El tiempo máximo de alarma es de 23 horas y 59 minutos.

- 2. Ajuste el tiempo de alarma mediante las teclas '-' / '+' (5/6).

- » El símbolo de alarma permanecerá iluminado y el tiempo de alarma aparecerá en la pantalla una vez fijado.
- 3. Al final del tiempo de alarma, el símbolo del tiempo de alarma (4) empezará parpadear y la alarma acústica sonará.

Apagado de la alarma

- 1. Para desactivar la alarma, pulse cualquier tecla.
- » La alarma dejará de sonar y la pantalla mostrará la hora actual.

Si desea cancelar la alarma:

- 1. Para reiniciar el tiempo de alarma, pulse la tecla de selección del programa (1) con el fin de activar el símbolo de la alarma (4).
- 2. Mantenga pulsada la tecla '-' (5) hasta que la pantalla muestre "00:00".

Aparecerá el tiempo de alarma. Si el tiempo de alarma y el tiempo de cocción se ajustan simultáneamente, la pantalla mostrará el tiempo más breve de los dos.

Cambio del tono de la alarma

- 1. Pulse la tecla de selección del programa (11) para activar el símbolo del tono de la alarma (8).
- 2. Ajuste el tono que desee mediante las teclas '-' / '+' (5/6).
- » El tono de alarma seleccionado aparecerá en la pantalla como "b-01", "b-02" o "b-03".

Tabla de tiempos de cocción

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

Horneado y asado

El primer estante del horno es el estante inferior.

Plato	Número de bandeja		Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos en bandeja*	Una bandeja		3	175	20 ... 30
Bizcochos en molde*	Una bandeja		2...3	180	40 ... 50
Bizcochos en papel de horneado*	Una bandeja		3	175	20 ... 30
Bizcocho esponjoso*/**	Una bandeja		3	175	10 ... 20
	2 bandejas		1...4	175	15 ... 25
Galletas*	Una bandeja		3	175	20 ... 30
	2 bandejas		1...4	170...190	30 ... 45
Masa de repostería*	Una bandeja		2...3	200	30 ... 45

Masa fuerte*	Una bandeja		2...3	200	30 ... 40
	2 bandejas		1...4	200	40 ... 50
Levadura*	Una bandeja		2...3	200	35 ... 50
Lasaña*	Una bandeja		2...3	200	30 ... 45
Pizza (gruesa) *	Una bandeja		2...3	200 ... 220	15 ... 20
Pizza (delgada) *	Una bandeja		2...3	200	10 ... 15
Filete de ternera (entero) / Asado	Una bandeja		2...3	25 min. 250/max. A continuación: 180 ... 190	100 ... 120
Pierna de cordero (cocido)	Una bandeja		2...3	25 min. 250/max. A continuación: 190	70 ... 90
Pollo asado	Una bandeja		2...3	15 min. 250/max. A continuación: 180 ... 190	55 ... 65
Pavo (5.5 kg)	Una bandeja		1	25 min. 250/max. A continuación: 180 ... 190	150 ... 210
Pescado	Una bandeja		2...3	200	20 ... 30

Al cocinar con dos bandejas al mismo tiempo, coloque la bandeja más profunda en la rejilla superior y la otra en la rejilla inferior.

* Se recomienda precalentar siempre el horno.

** Se sugiere usar un molde de bizcocho de 26 cm para obtener un bizcocho esponjoso.

Cómo utilizar el gratinador



Antes de poder utilizar el horno, es preciso fijar la hora. En caso contrario, el horno no funcionará.



ADVERTENCIA

Cierre la puerta del horno cuando utilice el gratinador.
Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

Encendido del gratinador

1. Gire el mando de función hasta el símbolo de gratinado que desee.
2. A continuación, fije la temperatura que desee para el gratinador.
3. En caso necesario, precaliente durante unos 5 minutos.

» La luz de la temperatura se enciende.

Apagado del gratinador

1. Gire el mando de función hasta la posición de apagado (posición superior).

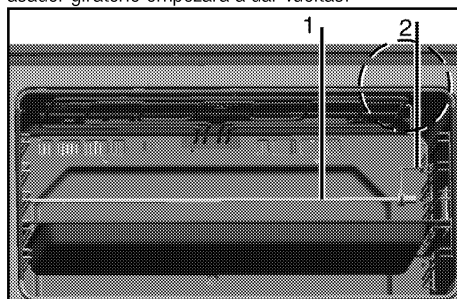


Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.
No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

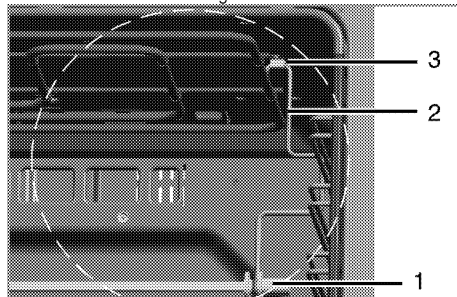
Función del asador giratorio

Utilizado para asar carnes, aves y pescados uniformemente desde todos los lados.

Al seleccionar la función de gratinador, el motor del asador giratorio empezará a dar vueltas.



- 1 Asador giratorio
- 2 Gancho del asador giratorio



- 3 Ranura del asador giratorio
- Coloque en el asador giratorio las piezas que desee asar a la parrilla mediante las horcas.
 - Inserte el espetón en el motor de arrastre situado en el lado izquierdo de la cavidad del horno y cuelgue el otro extremo en el gancho del asador giratorio (2) situado en el lado derecho de la cavidad del horno.

- Asegúrese de que el gancho del asador giratorio esté insertado en la ranura del asador giratorio (3).
- Coloque una bandeja en uno de los estantes inferiores con el fin de recoger la grasa. Ponga algo de agua en la bandeja para facilitar su posterior limpieza.

- No olvide retirar el asa de plástico del espetón.
- Cuando la cocción haya finalizado, coloque el asa de plástico en el espetón y retire los alimentos del horno.



El peso de un pollo o pavo cocinado con la función de asado a l'ast no puede rebasar los 5 kg.

Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla

Asado a la parrilla con gratinador eléctrico

Alimento	Posición de la rejilla	Temperatura recomendada (°C)**	Tiempo de asado (aprox.)
Pescado	3...4	250/max	20...25 min. #
Pollo fileteado	3...4	250/max	15...20 min.
Chuletas de cordero	3...4	250/max	12...15 min.
Ternera asada	3...4	250/max	15...25 min. #
Chuletas de ternera	3...4	250/max	15...25 min. #

en función del grosor

**Si la temperatura del gratinador de su electrodoméstico no puede ajustarse, entonces el gratinador funcionará a la temperatura máxima.

7 Mantenimiento y cuidados

Información general

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



PELIGRO:

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



PELIGRO:

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

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



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

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



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

Limpieza de la placa

Placas de gas

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

Limpieza del panel de control

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



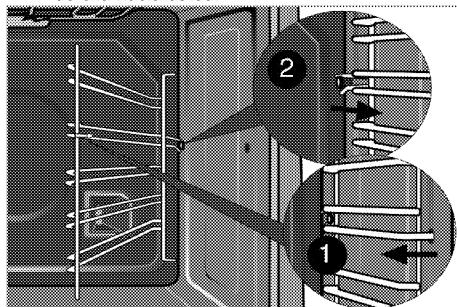
Si su aparato viene equipado con botones/mandos no retire los mandos de control para limpiar el panel de control.
Puede dañarse el panel de control.

Limpieza del horno

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

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

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

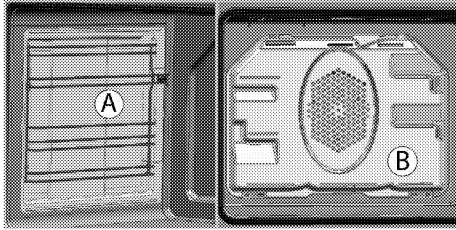


Paredes catalíticas

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

Es posible que las paredes laterales interiores (A) y/o la pared trasera (B) de su producto estén recubiertas de un esmalte catalítico. Las paredes catalíticas presentan un color claro mate y una textura porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben limpiarse. Las superficies porosas de las paredes catalíticas se

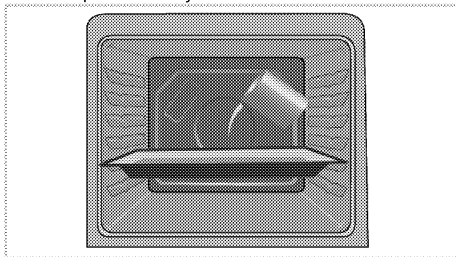
limpian automáticamente mediante la absorción y la transformación del aceite derramado (vapor y dióxido de carbono).



Limpieza al vapor fácil

La función facilita la limpieza porque la suciedad se ablanda por medio del vapor que se forma en el interior del horno y las gotas de agua que se condensan en sus superficies interiores (siempre y cuando no se espere demasiado tiempo a aplicarla).

1. Retire todos los accesorios del interior del horno.
2. Vierta 500 ml de agua en la bandeja del horno y coloque la bandeja en el 2º estante del horno.



3. Ajuste el horno a modo de limpieza a vapor fácil y corra a 100 ° C durante 25 minutos.
4. Abra la puerta y pase una esponja o un paño húmedo por las superficies interiores.
5. Elimine la suciedad persistente con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y pase a continuación un paño seco.

Limpieza de la puerta del horno

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

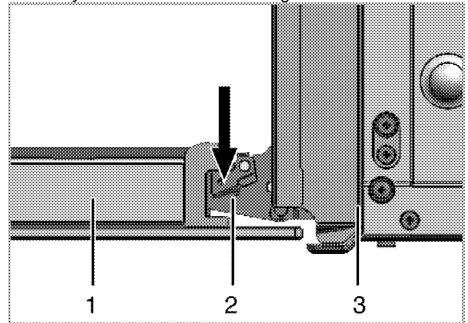


No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Podría rayar la superficie y romper el cristal.

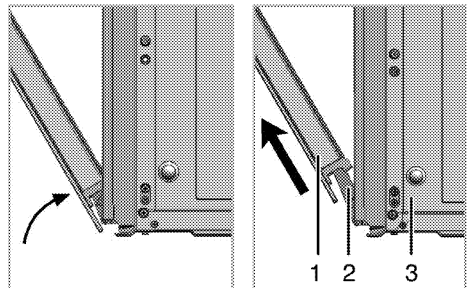
Retirada de la puerta del horno

1. Abra la puerta frontal (1).
2. Abra las abrazaderas del alojamiento de la bisagra (2) ubicadas a derecha e izquierda de la puerta

frontal haciendo presión sobre ellas hacia abajo tal y como se ilustra en la figura.



- 1 Puerta frontal
- 2 Bisagra
- 3 Horno



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

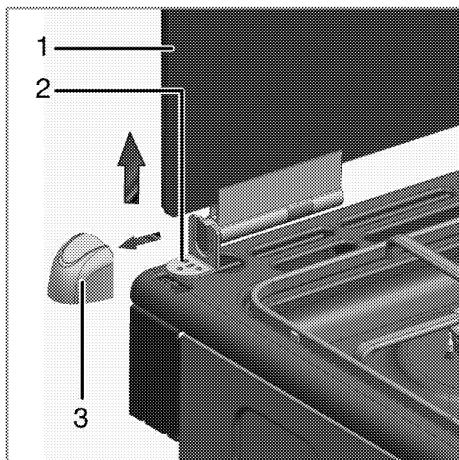


Para volver a colocar la puerta, es preciso aplicar en orden inverso los pasos del procedimiento de retirada. No olvide cerrar las abrazaderas del alojamiento de las bisagras una vez vuelva a colocar la puerta.

Retirada de la cubierta superior

Tire de la pieza de plástico ubicada en los lados derecho e izquierdo de la cubierta superior de vidrio y retírela.

Tire hacia arriba de la cubierta, liberándola de las bisagras derecha e izquierda con el fin de desprenderla de la mesa de quemadores.

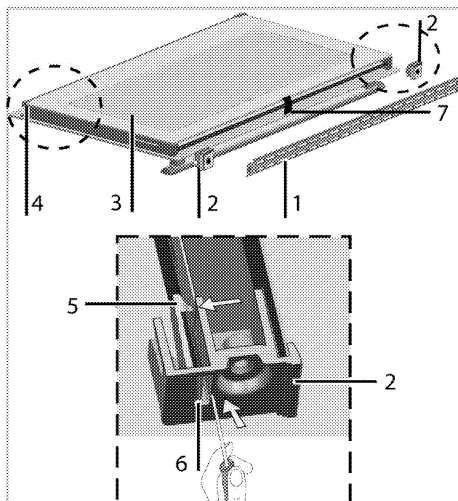


- 1 Cubierta de vidrio
- 2 Placa de la bisagra
- 3 Pieza de plástico

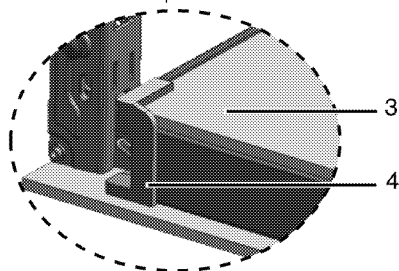
Retirada del vidrio interior de la puerta (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

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

1. Abra la puerta del horno.
2. Retire la pieza de metal (1) quitando los tornillos que la sujetan.
3. Para retirar los soportes de plástico (2), utilice un utensilio plano de metal o plástico, por ejemplo un cuchillo, un destornillador plano, etc., para liberar la peana de fijación (5).
4. Haga pasar la peana de fijación por la ventana (6) en la dirección de la flecha.



- 1 Pieza metálica
- 2 Portador de plástico
- 3 Panel de vidrio interior
- 4 Ranura de plástico inferior
- 5 Peana de fijación
- 6 Ventana
- 7 Lámina del soporte de vidrio



5. Tire hacia usted de la lámina (7) del centro para soltar los paneles de vidrio interiores.
6. Tire hacia usted del panel de vidrio interior (3) hasta que se desprenda de sus ranuras de plástico (4).
7. Tire hacia usted del panel de vidrio situado más al interior hasta que se desprenda de sus ranuras de plástico (4) igual que el panel de vidrio interno.
8. Cuando vuelva a colocar el panel de vidrio, asegúrese de que quede asentado en las ranuras de plástico.

No olvide volver a colocar la lámina en su sitio.

Sustitución de la lámpara del horno



PELIGRO:

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



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



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



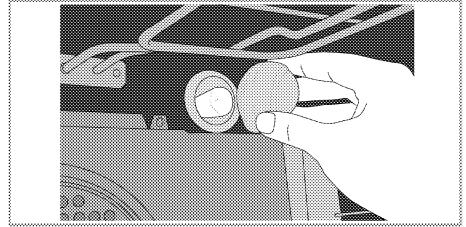
La luz utilizada en este electrodoméstico está pensada para la iluminación de una estancia doméstica. La finalidad de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.



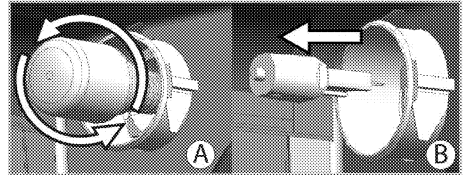
Las lámparas utilizadas en este electrodoméstico tienen que soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 ° C.

Si su horno dispone de una lámpara redonda:

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



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



4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

8 Resolución de problemas

El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.

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

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

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

El aparato no funciona.

- El fusible de red es defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*

La luz del horno no funciona.

- La lámpara del horno está defectuosa. >>> *Sustituya la lámpara del horno.*
- Hay un corte en el suministro de fluido eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*

El horno no se calienta.

- Es posible que no esté configurada a una determinada función de cocción y/o temperatura. >>> *Configure el horno a una determinada función de cocción y/o temperatura.*
- En modelos equipados con temporizador, éste no se ha ajustado. >>> *Ajuste la hora.* (En aparatos provistos de horno microondas, el temporizador controla únicamente el horno microondas.)
- Hay un corte en el suministro de fluido eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*

No hay chispa de encendido.

- No hay corriente. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles.*
- No se ha fijado la hora. >>> *Ajuste la hora*

No hay gas.

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

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

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

(En los modelos con temporizador) El reloj parpadea o el símbolo del reloj está encendido.

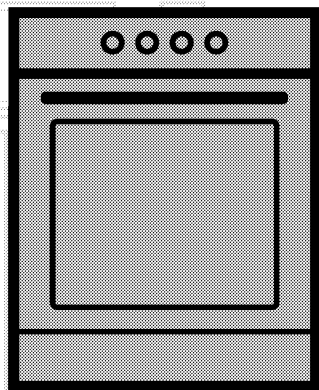
- Se ha producido un corte de suministro eléctrico anterior. >>> *Ajuste la hora / Apague el producto y vuelva a encenderlo.*



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

Pečica

Navodila za uporabo



SL

beko

Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

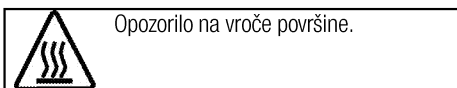
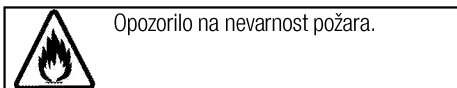
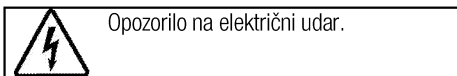
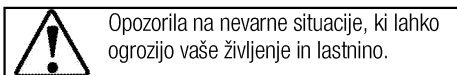
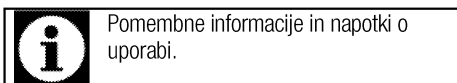
Spoštovani kupec,

Hvala, da ste se odločili za izdelek znamke Beko. Upamo, da boste z izdelkom, ki je bil proizveden z najsodobnejšo tehnologijo visoke kakovosti, dosegli najboljše rezultate. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite celoten priročnik za uporabo in vse ostale priložene dokumente ter jih shranite za uporabo v prihodnje. V primeru, da napravo posredujete naprej, priložite tudi priročnik za uporabo. Upoštevajte vsa opozorila in informacije v priročniku za uporabo.

Priročnik za uporabo se lahko nanaša tudi na druge modele. Razlike med modeli so navedene v priročniku.

Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



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

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje **4**

Splošna varnost	4
Varnost med uporabo plina	4
Električna varnost	6
Varnost izdelka	6
Namen uporabe	8
Varnost otrok	9
Ostranjevanje stare naprave	9
Odstranjevanje embalaže	9

2 Splošne informacije **10**

Pregled	10
Vsebnost embalaže	11
Tehnične specifikacije	12
Tabela vbrizga	12

3 Inštalacija **13**

Pred namestitvijo	13
Namestitev in priključitev	15
Sprememba plina	19
Odstranjevanje stare naprave	20

4 Priprave **21**

Nasveti za varčevanje z električno energijo	21
Prva uporaba	21
Nastavitev ure	21
Prvo čiščenje izdelka	21

5 Uporaba plošče **22**

Splošne informacije o kuhanju	22
Uporaba plošč	22

6 Uporaba pečice **24**

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru	24
Uporaba električne pečice	24
Načini delovanja	25
Uporaba ure pečice	25
Uporaba ure kot alarma	26
Tabela časov kuhanja	27
Uporaba žara	28
Tabela časov kuhanja z žarom	28

7 Vzdrževanje in čiščenje **29**

Splošne informacije	29
Čiščenje plošče	29
Čiščenje upravljalne plošče	29
Čiščenje pečice	29
Odstranjevanje vratc pečice	30
Odstranjevanje notranjega stekla vratc	30
Zamenjava luči v pečici	31

8 Odpravljanje težav **32**

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje

To poglavje vsebuje varnostna navodila, s katerimi boste preprečili nevarnosti telesnih poškodb in poškodb lastnine. Neupoštevanje teh navodil bo razveljavilo vse garancije.

Splošna varnost

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.

Otroci naj se ne igrajo z napravo. Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.

- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so prejele navodila za uporabo. Da preprečite igranje otrok z napravo, naj bodo ti pod nadzorom.
- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake

izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.

- Izdelka nikoli ne postavljajte na tla, ki so pokrita s preprogo. V nasprotnem primeru bo pomanjkanje pretoka zraka pod izdelkom povzročilo pregretje električnih delov. To bo vodilo do težav z izdelkom.
- Namestitev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

Varnost med uporabo plina

- Vsa dela na plinski opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.
- Pred namestitvijo se prepričajte, da lastnosti omrežja (vrsta plina in plinski tlak) ustrezajo nastavitvam naprave.
- Ta naprava ni priključena na napravo za odstranjevanje

ostankov izgorovanja. Napravo namestite in priključite v skladu s trenutno veljavnimi predpisi za namestitve. Posebej pozorni bodite na posamezne predpise povezane s prezračevanjem; glejte *Pred namestitvijo, stran 13*

- **POZOR:** uporaba plinske naprave za kuhanje proizvaja ! toploto, vlago in ostanke izgorovanja v prostoru, kjer je nameščena. Prepričajte se, da je kuhinja ! dobro ozračena predvsem, kadar uporabljate napravo: splošne prezračevalne odprtine naj bodo odprte ali pa namestite strojne prezračevalne naprave (strojne prezračevalne nape). Podaljšana intenzivna uporaba naprave, lahko zahteva dodatno prezračevanje, na primer povečanje strojnega prezračevanja, kjer se nahaja.
- Nemoteno delovanje plinskih naprav in sistemov morate redno preveriti. Regulator, cev in spojko morate redno preverjati in jih zamenjati v obdobjih, ki jih priporoča proizvajalec ali po potrebi.
- Redno očistite plinske gorilnike. Plamen mora biti moder in mora goreti neprekinjeno.
- Izdelek uporabljajte v prostoru, ki ima ustrezno nameščen in delujoč senzor ogljikovega monoksida. Poskrbite, da senzor ogljikovega

monoksida ustrezno deluje in je redno vzdrževan. Senzor ogljikovega monoksida naj bo nameščen vsaj 2 metra od izdelka.

- Dobro izgorovanje je pri plinskih napravah zelo pomembno. V primeru nepopolnega izgorovanja lahko nastane ogljikov monoksid. Ogljikov monoksid je strupen plin brez barve in vonja, ki je lahko že v majhnih količinah smrtonosen.
- Pri lokalnem oskrbovalcu plina zahtevajte informacije o zasilnih telefonskih številkah in varnostnih ukrepih v primeru, če zavohate plin.

Kaj storiti, če zavohate plin

- Naprave ne izpostavljajte odprtemu ognju in v bližini naprave ne kadite. Ne upravljajte nobenih električnih gumbov (npr. gumba lučke, hišnega zvonca itd.) Ne uporabljajte telefona ali mobilnega telefona. Nevarnost eksplozije in zastrupitve!
- Zaprite vse ventile na plinskih napravah in plinskih števcih.
- Odprite vrata in okna.
- Preverite tesnjenje vseh cevi in priključkov. Če boste še vedno vohali plin, potem zapustite stanovanje.
- Opozorite sosede.
- Pokličite gasilce. Uporabite telefon izven hiše.

- Ne vračajte se v posest, dokler vam ne sporočijo, da je varno.

Električna varnost

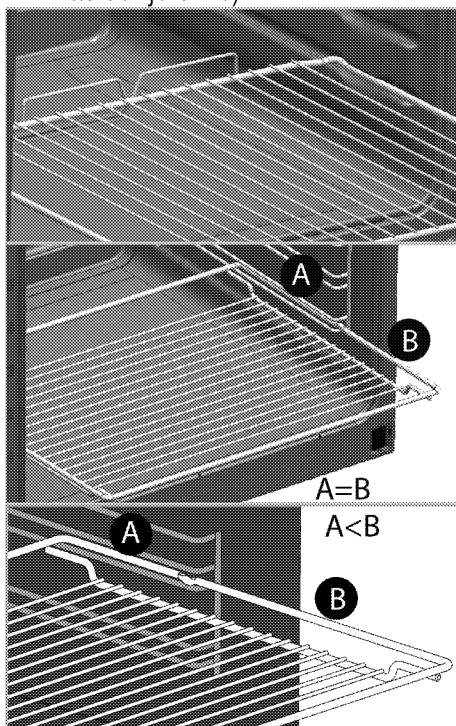
- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščen servisna služba. Nevarnost električnega udara!
- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.
- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
- Nikoli se ne dotikajte vtiča z mokrimi rokami! Nikoli ne izvlecite kabla tako, da bi držali za kabel, vedno držite za vtič.
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravi odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.
- Med uporabo se zadnja stran pečice segreje. Zagotovite, da plinska/električna povezava ne pride v stik z zadnjo stranjo, saj se lahko priključki poškodujejo.
- Pazite, da se napajalni kabel ne zatakne med vrata pečice in okvir, prav tako pa ga ne speljite čez vroče površine. V nasprotnem primeru se lahko izolacija kablov stopi in se vname, kar lahko povzroči kratek stik.
- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

Varnost izdelka

- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno, ne dotikajte se segretyh elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let, oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.

- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
- Ko v jedeh uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.
- V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
- Naprava se med uporabo segreje. Previdno, ne dotikajte se segretyh elementov v notranjosti pečice.
- Ne blokirajte zračnih odprtín.
- V pečici ne segrevajte zaprtih pločevink in steklenih kozarcev. Tlak, ki nastane v pločevinki/kozarcu, lahko povzroči eksplozijo.
- Neposredno na dno pečice ne odlagajte pekačev, posod ali aluminijaste folije. Nakopičenje toplote bi lahko poškodovalo dno pečice.
- Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovín, saj lahko opraskajo površino ali uničijo steklo.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

- (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)
Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na mrežne police. Pomembno je, da rešetko in/ali pekač pravilno namestite na polico. Rešetko ali pekač potisnite med 2 vodili in se prepričajte, da je dobro nameščen, preden nanj naložite jedi (prosim, glejte naslednjo sliko).



- Ne uporabljajte naprave brez stekla na sprednjih vratih ali če je steklo razbito.
- Držalo pečice ni namenjeno sušenju brisač. Na držalo ne obesite brisače, rokavic ali podobnih izdelkov iz blaga, ko

funkcija žara deluje ob odprtih vratcih.

- Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.
- Papir za peko položite v lonec ali na dodatek za pečico (pekač, rešetka itd.) skupaj s hrano in nato vse skupaj vstavite v predhodno segreto pečico. Odstranite odvečne dele papirja za peko, ki segajo čez pekač ali lonec, ter tako preprečite nevarnost dotikanja grelnih elementov pečice. Papirja za peko nikoli ne uporabljajte pri temperaturi, ki je višja od označene vrednosti za papir za peko. Papirja za peko ne polagajte neposredno na dno pečice.
- OPOZORILO: Preden zamenjate lučko, se prepričajte, da je naprava izključena, da preprečite nevarnost električnega udara.
- Dokler se grelne plošče ali gorilniki ne ohladijo, ne zaprite pokrova. Preden odprete pokrov, ga obrišite, saj tako preprečite, da bi se na zadnje ali notranje dele pečice cedila voda.
- Naprave ne smete namestiti za dekorativnimi vrati, ker se lahko preveč segreje.

- Napravo namestite neposredno na tla. Naprave ne namestite na kakršnokoli osnovo ali podest.
- OPOZORILO: Nenadzorovano kuhanje na plošči z maščobo ali oljem, je nevarno in lahko povzroči ogenj. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, temveč izklopите napravo in plamene pokrijte npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- POZOR: Postopek peke je treba nadzorovati. Kratkoročni postopek peke je treba nenehno nadzorovati.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: Na kuhalni površini ne shranjujte predmetov.

Za požarno zanesljivost naprave;

- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
- Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
- Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.
- Prepričajte se, da je prikllop plina pravilno nameščen, da ne pride do uhajanja plina.

Namen uporabe

- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.

- **POZOR:** Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.
- Naprave ne uporabljajte za gretje krožnikov pod žarom, na ročaje ne obešajte brisač ali krp za posodo itd., prav tako je ne uporabljajte v grelne namene.
- Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.
- Enoto lahko uporabljate za odtajanje, pečenje, pečenje mesa in pečenje mesa na žaru.

Varnost otrok

- **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.
- Električne in/ali plinske naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.

- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.
- Ko so vratca odprta, na njih ne polagajte težkih predmetov in ne dovolite, da bi na njih sedeli otroci. To bi lahko povzročilo, da se pečica prevrne ali da se vratni zgibi poškodujejo.

Ostranjevanje stare naprave

Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0). Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjstvi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

Skladnost z direktivo RoHS:

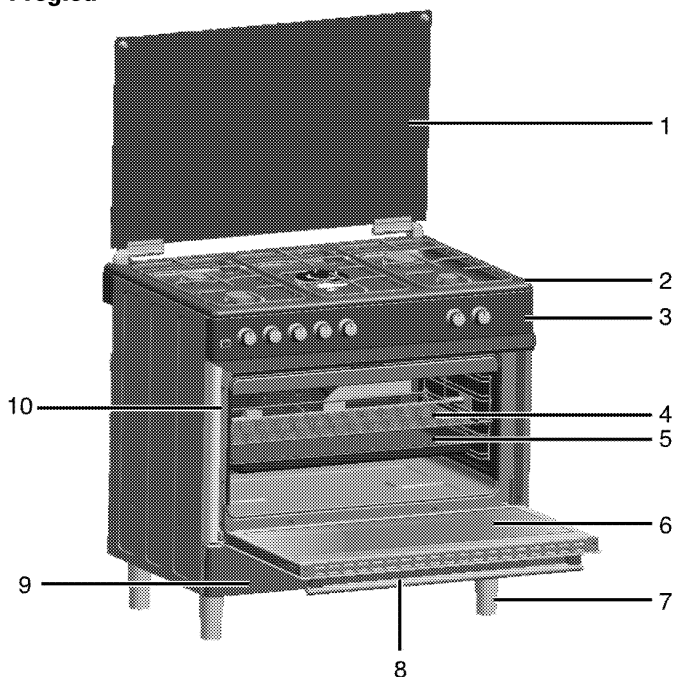
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

Odstranjevanje embalaže

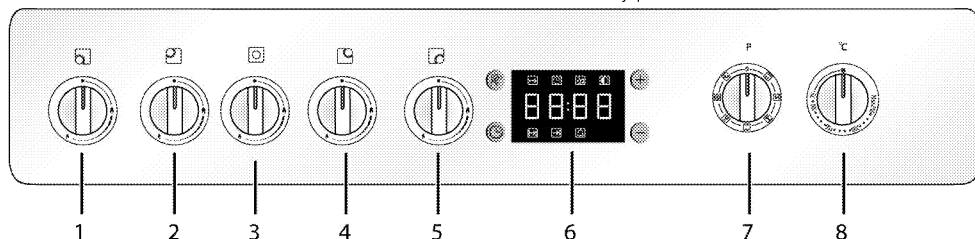
- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjstvi odpadki.

2 Splošne informacije

Pregled



- | | | | |
|---|-----------------|----|-----------------|
| 1 | Zgornji pokrov | 6 | Sprednja vratca |
| 2 | Gorilna plošča | 7 | Noga |
| 3 | Nadzorna plošča | 8 | Ročaj |
| 4 | Mrežna polica | 9 | Spodnji del |
| 5 | Pekač | 10 | Položaji polic |



- | | | | |
|---|--------------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Običajen gorilnik Spredaj levo | 5 | Pomožni gorilnik Spredaj desno |
| 2 | Običajen gorilnik Zadaj levo | 6 | Digitalni časovnik |
| 3 | Vok gorilnik Sredina | 7 | Gumb pečice |
| 4 | Hitri gorilnik Zadaj desno | 8 | Vrtljivi gumb za termostat |

Vsebnost embalaže

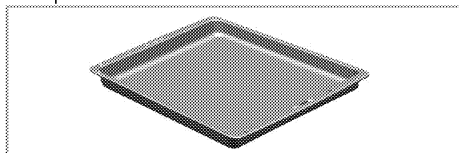


Priloženi pripomočki se lahko razlikujejo glede na model proizvoda. Vaš proizvod morda ne vsebuje vseh pripomočkov, ki so opisani v navodilih.

1. Navodila za uporabo

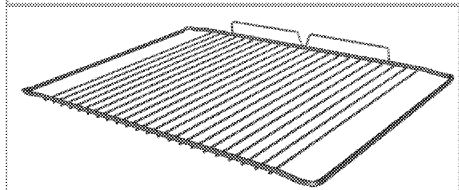
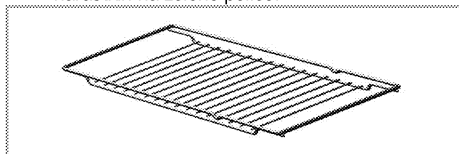
2. Pekač za pečico

Uporablja se za pecivo, zamrznjena živila in velike pečenke.



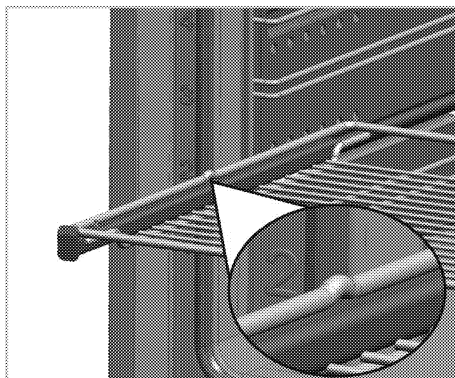
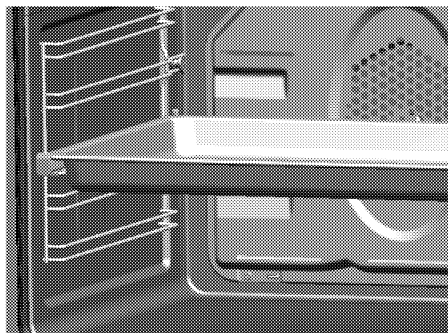
3. Mrežna rešetka

Uporablja se za praženje, z njim pa tudi lahko postavite jed, ki jo boste pekli, pražili ali kuhali v narastkih na zeleno polico.



4. Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na iztegljive police (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

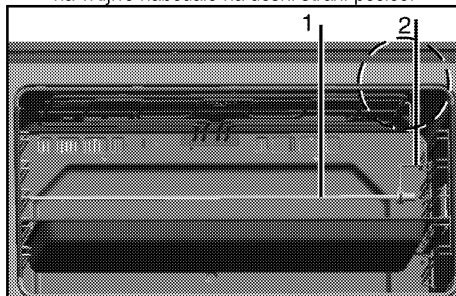
S pomočjo iztegljivih polic lahko brez težav namestite in odstranite pekače in mrežno rešetko. Ko uporabljate pekač in mrežno rešetko skupaj z iztegljivimi policami, se prepričajte, da so zatiči na zadnji strani iztegljive police nameščeni proti robovom mrežne rešetke in pekača.



5. Piščanec na ražnju

Uporablja se za enakomerno pečenje mesa, perutnine in rib.

- Hrano za pečenje z vilicami pritrdite na vrtljivo palico.
- Oster konec vrtljive palice vstavite v pogon na levi strani pečice, drug konec pa obesite na vrtljivo nabodalo na desni strani pečice.



1 Vrtljiva palica

2 Vrtljivo nabodalo

6. Vmesnik za vok



Uporablja se za vok z okroglim dnom.

Tehnične specifikacije

Zunanje mere (višina/širina/globina)	865 mm (min) - 920 mm max//900 mm/655 mm
Napetost/frekvenca	220-240 V ~ 50 Hz
Skupna električna poraba	2900 W
Varovalka	16 A
Tip kabla / prerez	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Razred plinske naprave	Cat II 2H3B/P
Vrsta plina/tlak	LPG G 30/28-30 mbar
Skupna poraba plina	11.5kW
Sprememba vrste plina/tlaka ^s	NG G 20/20 mbar
– neobvezno	
Gorilniki	
Spredaj levo	Običajen gorilnik
Moč	2000 W
Zadaj levo	Običajen gorilnik
Moč	2000 W
Sredina	Vok gorilnik
Moč	3600 W
Zadaj desno	Hitri gorilnik
Moč	2900 W
Spredaj desno	Pomožni gorilnik
Moč	1000 W
Večnamenska pečica	
Notranja luč	220 - 240 V/15–25 W/E14 SES/T 300 °C
Električna poraba žara	2500 W



Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila v namene izboljšave kakovosti izdelka.



Podatki navedeni v tem priročniku so demonstrativni in morda popolnoma ne ustrezajo vašemu izdelku.



Vrednosti navedene na oznakah izdelka ali v drugih priloženih dokumentih so pridobljeni v laboratorijskih pogojih pod ustreznimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje naprave, se te vrednosti lahko razlikujejo.

Tabela vbrizga

Položaj plošče	2000 W Spredaj levo	2000 W Zadaj levo	3600 W Sredina	2900 W Zadaj desno	1000 W Spredaj desno
Vrsta plina/plinski tla					
G 20/20 mbar	103	103	147	115	72
G 30/28-30 mbar	72	72	96	87	50

3 Inštalacija

Napravo lahko namesti le usposobljen strokovnjak v skladu z veljavnimi predpisi. V nasprotnem primeru garancija ni veljavna. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavi garancijo.



Za pripravo namestitve in električnih ter plinskih instalacij naprave je odgovoren kupec.



NEVARNOST:

Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskimi in/ali električnimi predpisi.



NEVARNOST:

Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte.

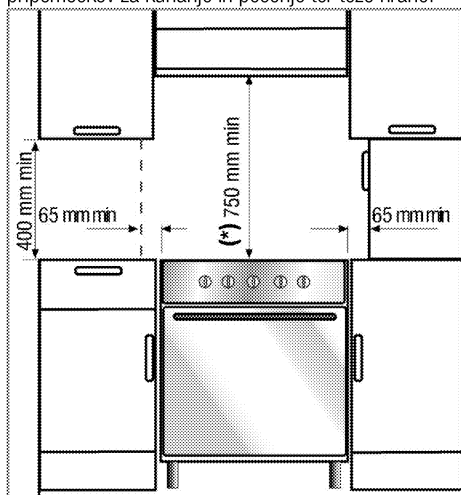
Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

Pred namestitvijo

Upoštevajte, da je naprava zapakirana brez nastavljenih nog, zato nastavite noge glede na navodila; glejte *Namestitev in priključitev*, stran 15 preden napravo namestite v končen položaj.

Da bi zagotovili pomembne zračne odprtine pod proizvodom, priporočamo, da napravo namestite na trdno površino in da se noge ne pogrezajo v preprogo ali mehka tla.

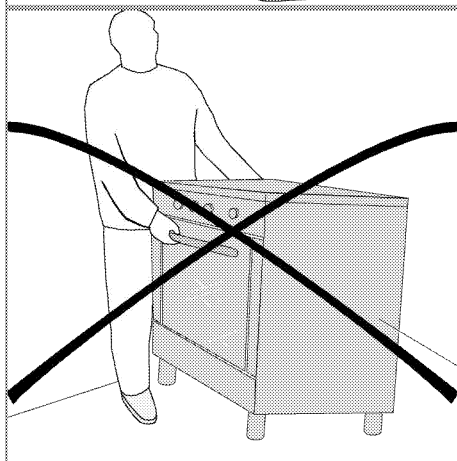
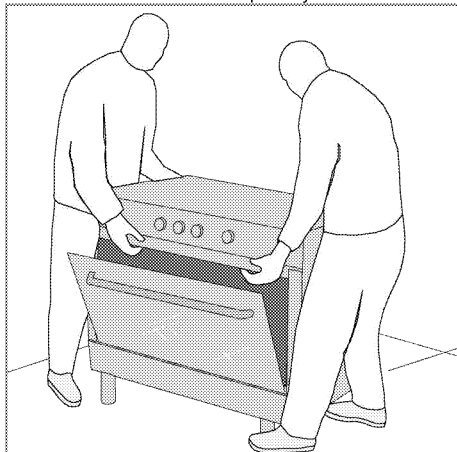
Kuhinjska tla morajo biti ustrezne nosljivosti, saj morajo nositi težo naprave in dodatno težo pripomočkov za kuhanje in pečenje ter težo hrane.

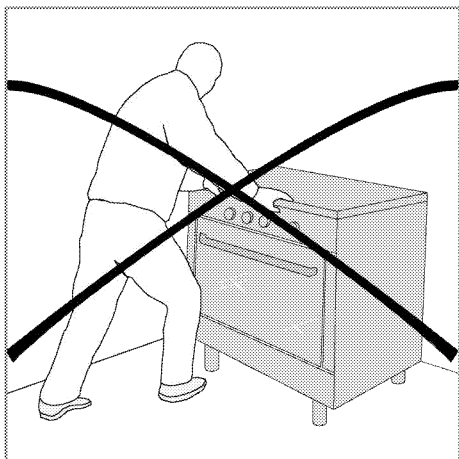


- Lahko se uporablja z omaricami na vsaki strani, vendar z najmanjšo razdaljo 400 mm nad grelno

ploščo ter stransko razdaljo 65 mm med napravo in stenami, pregradami ali visokimi omarami.

- Lahko se uporablja tudi v prostostojećem položaju. Nad površino plošče zagotovite najmanj 750 mm razdalje.
- (*) Pri nameščanju kuhinjske nape nad pečico upoštevajte navodila proizvajalca kuhinjske nape glede višine namestitve (min 650 mm).
- Napravo premaknete, če dvignete sprednji del kot prikazuje slika. Vrata pečice odprite toliko, da omogočite varen prijem na spodnji strani plošče pečice, brez da bi poškodovali element žara ali katerikoli notranji del pečice. Ne premikajte naprave, tako da bi potegnili ročaj vrat ali gumbe. Napravo postopoma pomikajte, dokler ni nameščena v ustrezen položaj.





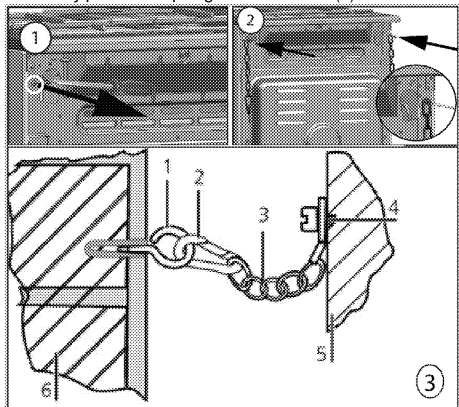
- Naprava sodi v 1. razred naprav, zato lahko zadnja in ena stranska stran gledata proti kuhinjski steni, kuhinjskemu pohištvo ali opremi poljubne velikosti. Kuhinjsko pohištvo ali oprema pa je **lahko** samo enake velikosti ali manjše.
- Kuhinjsko pohištvo, ki se nahaja ob napravi mora biti odporno na toploto (min. 100 °C).

Varnostna veriga

Če ima izdelek dve varnostni verigi(2).

Napravo zavarujte pred prevračanjem z dvema priloženima verigama.

Kavelj (1) pritrdite, tako da uporabite pravilno vezavo na steno kuhinje (6) in priključite varnostno verigo (3) na kavelj prek zaklepnega mehanizma (2).

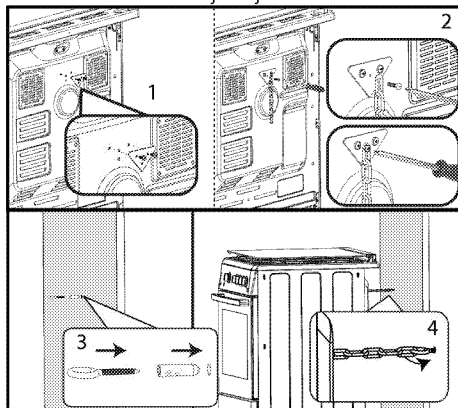


- 1 Stabilizacijski kavelj
- 2 Zaklepni mehanizem
- 3 Varnostna veriga
- 4 Verigo čvrsto pritrdite na zadnjo stran pečice
- 5 Zadnja stran pečice
- 6 Kuhinjska stena

Če ima izdelek eno varnostno verigo(1).

Napravo zavarujte pred prevračanjem s priloženo varnostno verigo na pečici.

Za pritrditev varnostne verige na izdelek sledite korakom na sliki v nadaljevanju.



i Stabilizacijska veriga mora biti čim krajša, da se prepreči padec pečice naprej in nameščena diagonalno, da se prepreči padec pečice na stran.

Stabilizacijska veriga za kuhalnike ni opremljena z režo za pritrditev na okvir.

Prezračevanje prostora

V vseh prostorih mora biti okno, ki se lahko odpre, ali kaj podobnega, v nekaterih pa tudi odprtina za stalno prezračevanje. Zrak za izogrevanje naprava črpa iz prostora, izpušni plini pa se vanj oddajajo. Dobro prezračevanje je osnovnega pomena za varno delovanje naprave.

Prostori z vrati in/ali okni, ki se odpirajo neposredno v zunanje okolje

Na vratih in/ali oknih, ki se odpirajo neposredno v zunanje okolje, mora biti prezračevalna odprtina z dimenzijami, določenimi v spodnji tabeli, ki temeljijo na skupni porabi plina za delovanje naprave (skupna poraba plina za delovanje naprave je navedena v tabeli tehničnih specifikacij v tem uporabniškem priročniku). Če na vratih in/ali oknih ni prezračevalne odprtine, ki izpolnjuje zahteve v skladu s skupno porabo plina za delovanje naprave, kot je določeno v spodnji tabeli, potem mora biti v prostoru dodatna stalna prezračevalna odprtina, da se zagotovi izpolnitev najmanjše skupne zahteve za prezračevanje. Stalna prezračevalna odprtina je lahko odprtina obstoječega votlega zidaka, odprtina za kuhinjsko napo in podobno.

Skupna poraba plina (kW)	Najmanjša prezračevalna odprtina (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

Prostori brez vrat in/ali oken, ki se odpirajo neposredno v zunanje okolje

Če napravo namestite v prostor brez vrat in/ali okna, ki se odpira neposredno v zunanje okolje, je treba za ta prostor zagotoviti drugo rešitev, ki omogoča umestitev prezračevalne odprtine, ki je ni mogoče nastavljati in zapreti in ki izpolnjuje najmanjše skupne zahteve za umestitev prezračevalne odprtine, kot je navedeno v zgornji tabeli. Pri umestitvi je treba upoštevati ustrezne gradbene predpise.

Ko je v sobi ali v notranjem prostoru več kot ena plinska naprava, je poleg zahteve, navedene v zgornji tabeli, treba zagotoviti dodaten prezračevalni prostor. Velikost dodatnega prezračevalnega prostora mora biti v skladu s predpisi, ki veljajo za druge plinske naprave. V prostoru, kjer je naprava nameščena, mora biti na spodnjem robu vrat, ki se odpirajo v notranjost, najmanjši razmik 10 mm. Ko so vrata zaprta, predmeti, kot so preproge, talne obloge itd., ne smejo pokrivati tega razmika.

Napravo lahko namestite v kuhinji, jedilnici ali v dnevni sobi oz. spalnici, ne pa v prostorih s kado ali tušem. Izdelka ne namestite v spalnico oz. dnevno sobo, manjšo od 20 m³.

Naprave ne namestite v sobo pod pritličjem, razen če je vsaj na eni strani odprta proti pritličju.

Namestitev in priključitev

Napravo je dovoljeno namestiti in priključiti samo v skladu z zakonskimi določili o namestitvi.

 Naprave ne namestite ob hladilnike ali zamrzovalne skrinje. Toplota, ki jo oddaja naprava bo povečala električno porabo hladilnih naprav.

- Napravo naj prenašata vsaj dve osebi.
- Napravo namestite neposredno na tla. Naprave ne namestite na kakršnokoli osnovo ali podest.

 Vratc in/ali ročaja ne uporabljajte za prenašanje ali premikanje naprave, saj lahko poškodujete vratca, ročaje ali tečaje.

Električna povezava

Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščiten z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.



NEVARNOST:

Priključitev naprave na električno omrežje lahko opravi samo pooblaščen in usposobljena oseba. Garancijska doba naprave se prične po pravilni nastavitvi. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb.



NEVARNOST:

Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave. Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!

Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Tipska tablica je vidna ko so vrata ali spodnji pokrov odprta ali pa se nahaja na zadnji steni enote, glede na tip enote. Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".



Napajalni kabel naj po namestitvi ostane v bližini (ne speljite ga preko plošče).



Pri izvajanju ožičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priključiti neposredno prek fiksne električne napeljave brez uporabe vtiča in vtičnice/linije.



NEVARNOST:

Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja. Nevarnost električnega udara!

Napajalni kabel priključite v vtičnico.

Plinska povezava



NEVARNOST:

Priključitev naprave na dovod plina lahko opravi le pooblaščen in usposobljen oseba. Nestrokovna popravila lahko povzročijo eksplozijo ali zastrupitev! Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb.



NEVARNOST:

Pred deli na plinski napeljavi izključite dovajanje plina. Nevarnost eksplozije!

- Pogoji namestitve plina in vrednosti so navedeni na etiketah (ali tipski etiketi).
- Plastično plinsko cev in namestitveno sponko napeljte preden ustvarite plinski priključek. Notranji premer plastične plinske cevi mora biti največ 10 mm, njena dolžina pa je lahko največ 150 cm.



Naprava je primerna za uporabo tekočega naftnega plina (LPG).

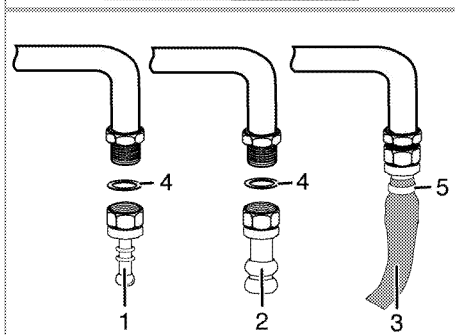
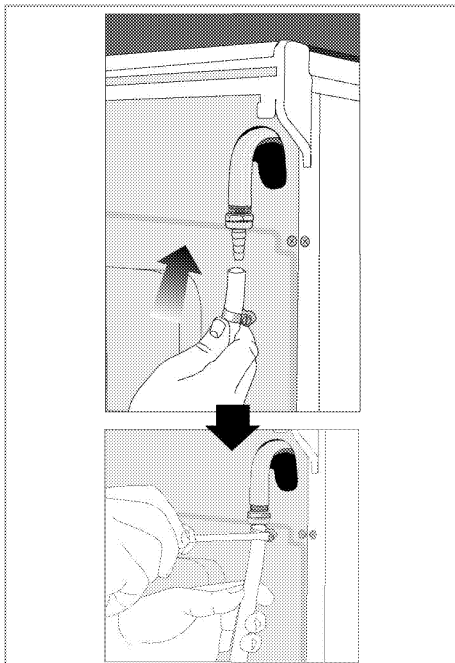
Priključitev plinske cevi

- Plinski priključek vaše naprave mora opraviti pooblaščen servisna služba.
- Izdelek priključite tako, da bo blizu priključku za plin, in ne bo prihajalo do puščanja plina.
- Na en konec cevi namestite namestitveno sponko. Konec cevi z nameščeno sponko za eno minuto potopite v vrelo vodo, da se zmežča.
- Nato celoten zmežčan del cevi v celoti potisnite v oster konec cevi vaše naprave. Na koncu spojko tesno privijte z izvijačem.
- Enak postopek ponovite z drugim koncem cevi in zaključite priključitev plinskega regulatorja.
- Ne pozabite opraviti preizkusa tesnjenja.
- Če boste napravo kasneje uporabljali z drugo vrsto plina, se obrnite na pooblaščen servisno službo, ki vam bo pomagala pri postopku zamenjave.



NEVARNOST:

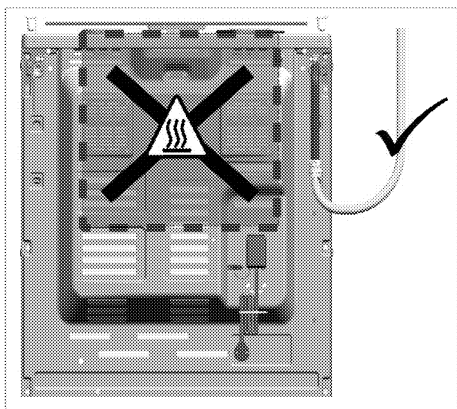
Nevarnost eksplozije in zadušitve!
Cilindrov LPG ne hranite doma.



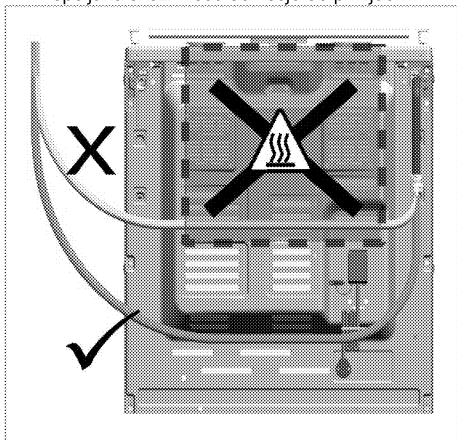
- 1 Konec cevi - LPG (utekočinjeni naftni plin)
- 2 Konec cevi - NG (zemeljski plin)
- 3 Varnostna cev
- 4 O-obroč (tesnilo)
- 5 Spojka

Če ima vaša naprava samo en plinski izhod;

- Pred priključitvijo plinske cevi preverite, ali se izhod za plinsko cev na zadnji strani naprave nahaja na isti strani naprave kot jeklenka LPG.

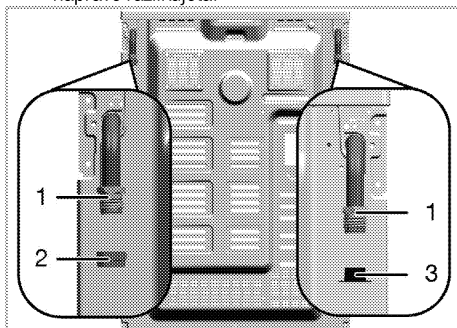


- Če se izhod za plinsko cev in jeklenka LPG ne nahajata na istem mestu, poskrbite, da cev ni speljana skozi vroče območje ob priključitvi.



Če ima vaša naprava dva plinska izhoda:

- Eden izmed izhodov je zatesnjen s slepim čepom in drugi s plastičnim čepom. Lokaciji slepega čepa in plastičnega čepa se lahko v odvisnosti od naprave razlikujeta.

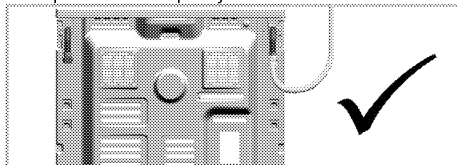


1 Izhod za plinsko cev

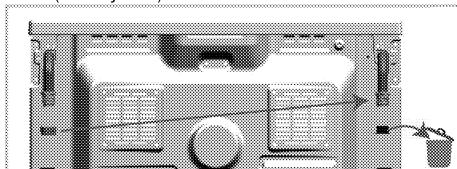
2 Slep čep

3 Plastični čep

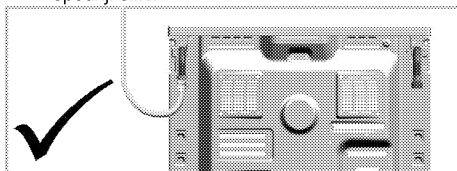
- Pred plinsko priključitvijo se prepričajte, da sta jeklenka LPG in izhod plinske cevi naprave, ki se priklopi na plin, na isti strani.
- Če sta jeklenka LPG in izhod plinske cevi, zatesnjen s plastičnim čepom, obrnjena v isto smer, vzpostavite plinsko povezavo, kot je prikazano na spodnji sliki.



- Če sta jeklenka LPG in plinska cev, zatesnjena s slepim čepom, obrnjeni v isto smer, plastičen čep odstranite in zavržite. Izvlecite slepi čep ter zaprite izhod plinske cevi, na mestu, kjer ne bo vzpostavljena plinska povezava z novim (nerabljenim) tesnilnim tesnilom.



- Plinsko povezavo na izhodu plinske cevi v bližini jeklenke LPG vzpostavite kot je prikazano na spodnji sliki.



Nevarnost požara:

Če priključitve ne izvedete v skladu z navodili v nadaljevanju, obstaja nevarnost izhajanja plina. **Naše podjetje ne more prevzeti odgovornosti za škodo, ki bi bila posledica tega.**

- Plinsko priključitev sme opraviti le pooblaščen serviser.
- Plinsko priključitev naprave je treba narediti prek izhoda za plinsko cev v bližini jeklenke LPG.
- Plastičen vtič je treba zavržiti, izhod za plinsko cev, ki ne bo uporabljen, pa je treba zatesniti s slepim čepom.
- Če izhod plinske cevi, ki ne bo uporabljen, zatesnite s slepim čepom, morate uporabiti nov in nerabljen čep.

**NEVARNOST:**

Upogibna plinska cev mora biti priključena tako, da se ne dotika premikajočih delov okoli sebe ter pri premikanju premikajočih delov ni ujeta.

(npr. predali) Prav tako ne sme biti nameščena na mesta, kjer bi lahko bila stisnjena.

**NEVARNOST:**

Plinska cev ne sme biti speta, upognjena ali stisnjena oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave.

Poškodovana plinska cev lahko povzroči eksplozijo.

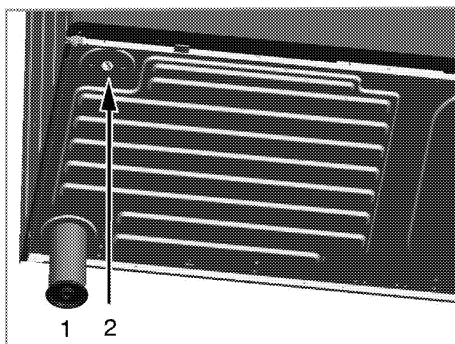
Preverjanje tesnjenja na mestu priključitve

- Prepričajte se ali so vsi gumbi naprave v položaju za izklop. Prepričajte se, da je dovod plina omogočen. Pripravite peno milnice in jo nanesite na mesto priključitve cevi, saj boste tako zaznali morebitno uhajanje plina.
- Pena se bo dodatno spenila, če plin uhaja. V tem primeru znova preverite priključek za plin.
- **Če ima vaša naprava dva izhoda za plinsko cev**, poskrbite, da bo neuporabljen izhod za plin zatesnjen s slepim čepom. Pripravite peno milnice in jo nanesite na mesto priključitve slepega čepa, saj boste tako ugotovili ali uhaja plin. Pena se bo dodatno spenila, če plin uhaja. V tem primeru znova preverite priključek slepega čepa.
- Namesto mila lahko uporabite komercialno dostopna razpršila za preverjanje uhajanja plina.

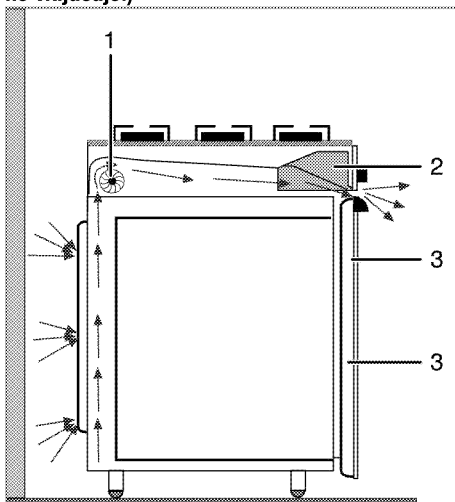


Za nadzor uhajanja plina ne uporabljajte vžigalnice ali vžigalnika.

- Napravo potisnite ob kuhinjsko steno.
- **Namestitev nog pečice**
4 noge so priložene pečici. Vsako nogo je treba namestiti v ustrezne reže na 4 robovih pod pečico. Navoj nove privijte, tako da ga obrnete v smeri urinega kazalca. Iz varnostnih razlogov se prepričajte, da so vse 4 noge poravnane, ko jih privijate. Nestabilne noge negativno vplivajo na pečenje.



- 1 Noga
- 2 Reza za nogo

Za naprave z ventilatorjem (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

- 1 Ventilator
- 2 Nadzorna plošča
- 3 Vrata

Ventilator hladi tako nadzorno ploščo kot sprednjo stran naprave.



Ventilator deluje tudi 20-30 minut po izklopu pečice.

Zadnji preizkus

1. Preverite električne funkcije.
2. Odprite dovod plina.
3. Preverite tesno prileganje in tesnjenje plinskega sistema.
4. Vžgite gorilnike in preverite izgled plamenov.



Plamen mora biti modre barve in običajne oblike. Če je plamen rumenkaste barve, preverite, če je pokrov gorilnika pravilno nameščen ali pa očistite gorilnik.

Sprememba plina



NEVARNOST:

Pred deli na plinski napeljavi izključite dovajanje plina.
Nevarnost eksplozije!

Če želite spremeniti vrsto plina, ki ga uporablja vaša naprava, zamenjajte vse šobe in prilagodite plamen vseh ventilov.

Zamenjava šob gorilnikov

1. Odstranite pokrov gorilnika in gorilnik.
2. Odvijte šobe, tako da ji obrnete v nasprotni smeri urnega kazalca.
3. Vstavite nove šobe.
4. Preverite tesno prileganje in tesnjenje vseh priključkov.

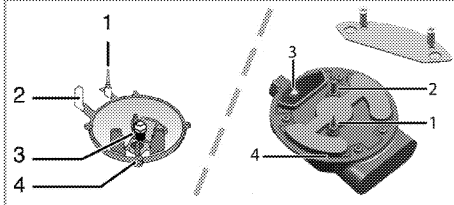


Za položaj novih šob glejte embalažo ali tabelo šobe, *Tabela vbrizga, stran 12* kjer je naveden.



((Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.))

Na nekaterih gorilnikih s kuhalnimi ploščami je šoba pokrita s kovinskim pokrovom. Če želite zamenjati šobo, odstranite kovinski pokrov.



1. Zaščita v primeru nepravilnega delovanja plamena (odvisno od modela)
2. Vtič za iskre
3. Šoba
4. Gorilnik

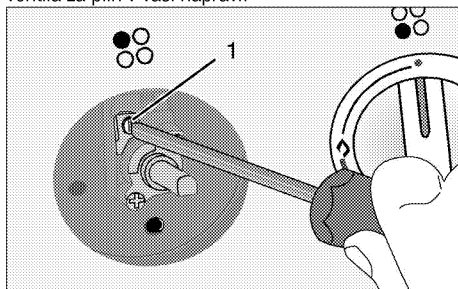


Če ni nenavadnega stanja, ne poskušajte odstraniti pip plinskih gorilnikov. Če je treba zamenjati pipe pokličite pooblaščen servisni center.

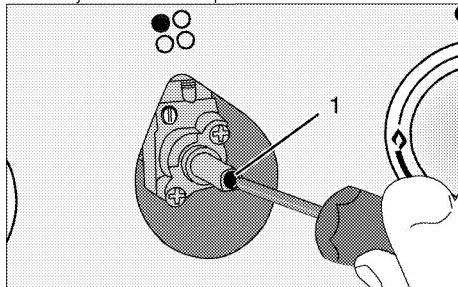
Nastavitev manjšega dovoda plina za šobe plošče

1. Vžgite gorilnik, ki ga želite nastaviti in zavrtite gumb na zmanjšan položaj.
2. Odstranite gumb z dovoda plina.

3. Z ustrezno velikim izvijačem nastavite vijak za nastavev hitrosti pretoka.
Za tekoči naftni plin (butan-propan) obrnite vijake v smeri urnega kazalca. Pri naravnem plinu vijak enkrat obrnite **v nasprotni smeri urnega kazalca**.
» Normalna dolžina ravnega plamena v zmanjšanem položaju je 6-7 mm.
 4. Če je plamen večji od želenega položaja zavrtite vijak v smeri urnega kazalca. Če je manjši, ga zavrtite v nasprotni smeri urnega kazalca.
 5. Na koncu izberite položaj velikega plamena in zmanjšane plamena ter preverite ali je plamen vklopljen ali izklopljen.
- Položaj regulirnega vijaka se razlikuje glede na vrsto ventila za plin v vaši napravi.



1 Vijak za nastavev pretoka



1 Vijak za nastavev pretoka



Če ste spremenili vrsto dovajane plina, morate spremeniti tudi tipko tablico, na kateri je prikazana vrsta plina, ki jo enota uporablja.

Odstranjevanje stare naprave

- Obdržite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepite.
- V notranjost pečice v položaj pekačev vstavite kos kartona, saj boste tako preprečili, da bi mrežni žar in pekač v notranjosti pečice poškodovala pečico. Vrata pečice zalepite na stranske stene.
- Pokrove in podpore za ponve zavarujte z lepilnim trakom.
- Vratc ali ročaja ne uporabljajte za premikanje naprave.



Na napravo ne nameščajte nobenih predmetov in jo postavite v pokončen položaj.



Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.

4 Priprave

Nasveti za varčevanje z električno energijo

Naslednje informacije vam bodo pomagali uporabljati napravo na varčen in okolju prijazen način;

- V pečici uporabljajte temne ali emajlirane posode, saj bo prehod toplote boljši.
- Med kuhanjem opravite predhodno segrevanje, če je to priporočeno v navodilih za uporabo ali receptu kuhanja.
- Med kuhanjem se izognite pogostemu odpiranju vrat pečice.
- Ko je mogoče, v pečici skušajte peči več kot eno jed. Na mrežni žar lahko postavite dve posodi za kuhanje.
- Več jedi pečite eno za drugo. Pečica bo že segreta.
- Energijo prav tako prihranite, če izklopite pečico nekaj minut pred koncem pečenja. Ne odprite vrat pečice.
- Zamrznjena živila odtajajte pred pečenjem.
- Za kuhanje uporabite lonce/ponve s pokrovi. Če ne uporabljate pokrova lahko porabite tudi do 4 krat več energije.
- Izberite grelnik, ki najbolj ustreza velikosti dna posode, ki jo boste uporabljali. Vedno izberite pravilno velikost posode za jedi. Večje posode potrebujejo več energije.

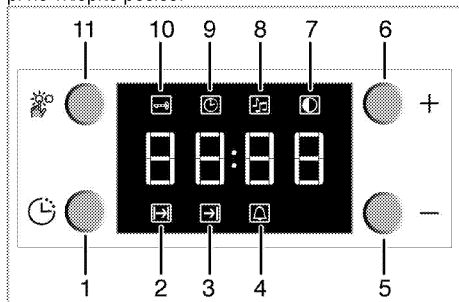
Prva uporaba

Nastavitev ure

i Pred uporabo pečice je treba nastaviti čas. Če ne nastavite časa, pečica ne bo delovala.

i Med nastavljanjem bodo na uri utripali pripadajoči simboli.

Pritisnite gumba „-“ ali „+“ (5/6), da nastavite čas, ko prvič vklopite pečico.



1 Gumb za izbiro programa

- 2 Simbol časa pečenja
- 3 Simbol časa konca pečenja
- 4 Simbol alarma
- 5 Gumb za minus
- 6 Gumb za plus
- 7 Nastavitev svetlosti zaslona
- 8 Glasnost alarma
- 9 Tekoči čas
- 10 Simbol zaklepa
- 11 Gumb za nastavitev

Ko nastavite čas, lahko pečenje pričnete in končate, če z gumbom za temperaturo in funkcijskim gumbom izberete zelen položaj.

i Če niste nastavili tekočega časa, se bo časovna nastavitve pričela z **12:00**. Prikazal se bo simbol ure '9', ki vas bo opozoril, da tekoči čas ni nastavljen. Simbol bo ugasnil, ko nastavite čas.

i V primeru električnega izpada, se nastavitve tekočega časa prekličejo. Potrebno jih je ponovno nastaviti.

Spremenite čas dneva

Če želite spremeniti čas dneva, ki ste ga nastavili:

1. Pritisnite gumb (11), da vklopite simbol tekočega časa '9'.
2. Pritisnite gumba „-“ ali „+“ (5/6), da nastavite tekoči čas.

Spremenite nastavitve svetlosti zaslona

1. Pritisnite gumba (11), da vklopite simbol svetlosti zaslona '7' za nastavitve svetlosti zaslona.
2. Pritisnite gumba „-“ ali „+“ (5/6), da nastavite zeleno svetlost.

» Na zaslonu se bo prikazala izbrana raven svetlosti kot **d-01**, **d-02** ali **d-03**.

Prvo čiščenje izdelka

i Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

1. Odstranite ves embalažni material.
2. Z vlažno krpo ali gobo ter s suho krpo obrišite vse površine izdelka.

5 Uporaba plošče

Splošne informacije o kuhanju



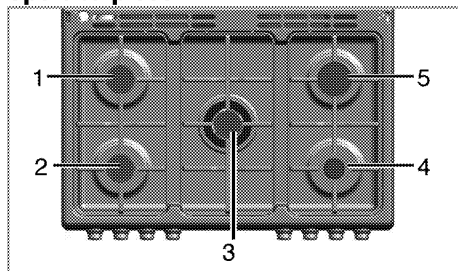
Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevajte olje, nikoli ne puščajte plošče nenadzorovane. Pregreto olje lahko povzroči požar. **Če obstaja nevarnost požara, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo!** Če se olje vname, ga pokrijte z požarno odejo ali vlažno krpo. Izključite ploščo, če je varno, in pokličite gasilce.

- Pred cvrenjem živila vedno dobro osušite in jih nežno položite v vroče olje. Pred cvrenjem živila popolnoma odtajajte.
- Posode, ki jo uporabljate pri segrevanju olja, ne pokrijte.
- Lonce in ponve namestite, tako da ročaji ne segajo preko plošče, da se ne segrejejo. Nestabilnih posod, ki se lahko prekucejo ne postavljajte na ploščo.
- Praznih posod in loncev ne postavljajte na vklopljena kuhalna mesta. Lahko se poškodujejo.
- Če kuhalna mesta delujejo, brez da bi na njih bile posode ali ponve, se naprava lahko poškoduje. Po končanem kuhanju izklopite kuhalna mesta.
- Površina naprave je lahko vroča, zato na njo ne postavljajte plastičnih ali aluminijastih posod. V takšnih posodah prav tako ne hranite živil.
- Uporabljajte samo lonce ali posode s ploskim dnom.
- V lonce in ponve dajte primerno količino živil. Tako živila ne bodo prekipela in preprečili boste nepotrebno čiščenje. Pokrovov loncev in ponev ne postavljajte na kuhalna mesta. Lonce namestite na sredino kuhalnih mest. Če želite lonec prestaviti na drugo kuhavno mesto, ga dvignite in položite na kuhavno mesto, namesto da ga potegnete.

Kuhanje s plinom

- Velikost posode in plamena se morata ujemati. Velikost plamena ustrezno zmanjšajte, da ne bo segal čez rob posode, posodo pa namestite na sredino nosilcev za posodo.

Uporaba plošč



- 1 Običajen gorilnik 20–22 cm
- 2 Običajen gorilnik 20–22 cm
- 3 Vok gorilnik 22–24 cm
- 4 Pomožni gorilnik 12–14 cm
- 5 Hitri gorilnik 20–22 cm je seznam priporočenega premera loncev, ki se lahko uporabljajo pri podobnih gorilnikih.



OPOZORILO

Ne uporabljajte ponev izven zgoraj navedenih omejitev. Uporaba večjih ponev povzroči tveganje za zastrupitvijo z ogljikovim monoksidom, prekomerno segrevanje sosednjih površin in krmilnih gumbov. Uporaba manjših ponev povzroči tveganje za nastanek opeklin zaradi plamena.

Simbol za veliki plamen označuje največjo stopnjo kuhanja in simbol za majhen plamen označuje najnižjo stopnjo kuhanja. V izklopljenem položaju (zgoraj) ni dovoda plina do gorilnikov.

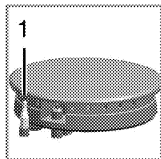
Vžig plinskih gorilnikov

1. Pritiskajte gumb gorilnika.
2. Zavrtite ga v nasprotno smer urnega kazalca proti simbolu za veliki plamen.
- » Plin zagori z ustvarjeno iskro.
3. Prilagodite želeno stopnjo kuhanja.

Izklopite plinske gorilnike

Obrnite gumb mesta za ohranjanje toplote v položaj za izklop (zgoraj).

Varnostni sistem za zaporo plina (v modelih s toplotno komponento)



1. Varnostni ukrep za zaporo plina

Kot protiukrep proti izlivom zaradi preliivanja tekočine pri gorilnikih, se vklopi varnostni mehanizem in zapre dovod plina.

- Potisnite gumb noter in ga zavrtite v nasprotno smer urnega kazalca, da zagori.
- Ko plin zagori, pritisčajte na gumb še 3-5 sekund, da vklopite varnostni sistem.
- Če plin ne zagori, ko ste pritisnili in spustili gumb, postopek ponovite in pritisčajte gumb 15 sekund.

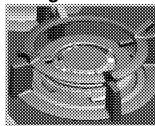


NEVARNOST:

Če se gorilnik ne vžge v 15 sekundah, izpusitite gumb.

Počakajte vsaj 1 minuto preden poskusite znova. Nevarnost uhajanja plina in eksplozije!

Vok gorilnik



Vok gorilniki pospešijo kuhanje. Vok, ki se uporablja zlasti v azijski kuhinji, je neke vrste globoka in ploska pločevinasta ponev za kuhanje sesekljane zelenjave in mesa na močnem plamenu v kratkem času.

Ker se obroki kuhajo na močnem plamenu v zelo kratkem času, v ponvah, ki hitro in enakomerno prevajajo toploto, živila ohranijo hranljivo vrednost in zelenjava ostane hrustljava.

Vok gorilnik lahko uporabite tudi za običajne posode. Če želite na gorilniku wok uporabiti običajno posodo, s plošče odstranite nosilec za ponve wok.

6 Uporaba pečice

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru



OPOZORILO

Vroče površine povzročijo opekline! Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.

Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.



NEVARNOST:

Med odpiranjem vratc pečice bodite previdni, saj lahko uide para.

Para lahko opeče vaše roke, obraz in/ali oči.

Nasveti za pečenje

- Uporabite pekače z ustreznim premazom proti sprijemanju ali posode iz aluminija oz. silikonske modele, ki so odporni na toploto.
- Površino police izkoristite čim bolje.
- Postavite pekač na sredino police.
- Izberite pravi položaj police, preden vklopite pečico ali žar. Položaja police ne spreminjajte, ko je pečica vroča.
- Vrata pečice naj bodo zaprta.

Nasveti za pečenje pečenk

- Za boljši okus lahko celotnega piščanca, purana ali velike kose mesa pred pečenjem začinite na primer z limoninim sokom in črnim poprom.
- Meso s kostmi pecite približno 15 do 30 minut dlje, kot meso enake velikosti, vendar brez kosti.
- Vsak centimeter debeline mesa potrebuje 4 do 5 minut pečenja.
- Meso naj po pečenju v pečici počiva približno 10 minut. Sok se bo tako bolje porazdelil po celotni pečenki in med rezanjem mesa ne bo iztekel.
- Ribje meso v posodi odporni na toploto položite na srednjo ali spodnjo polico.

Nasveti za pečenje na žaru

Meso, ribe ali perutnina med pečenjem hitro porjavi, dobi lepo skorjo in se ne izsuši. Zrezki, nabodala, klobase, kakor tudi zelenjava z veliko vsebnostjo vode, kot so paradižniki in čebula, so posebej primerni za pečenje na žaru.

- Živila, ki jih želite peči na žaru, porazdelite na mrežni žar ali v pekaču z mrežnim žarom, tako da ne bodo presegale površine grelnika.

- Potisnite mrežni žar ali pekač z mrežnim žarom na zeleno višino v pečic. Če pečete na mrežnem žaru, potisnite pekač na spodnjo polico, da se bodo tam zbirale maščobe. Čiščenje posode bo lažje, če boste v pekač nalili nekaj vode.



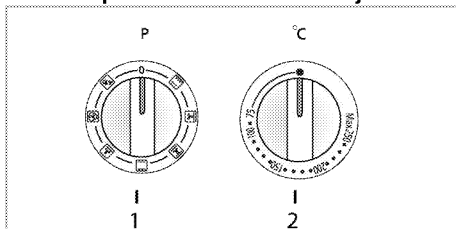
Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah. Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

Uporaba električne pečice



Pred uporabo pečice je treba nastaviti čas. Če ne nastavite časa, pečica ne bo delovala.

Izbira temperature in načina delovanja



1 Gumb pečice

2 Vrtljivi gumb za termostat

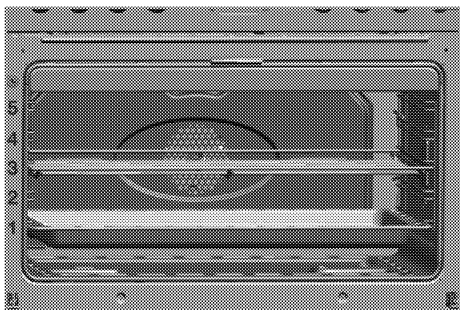
1. Gumb za funkcije nastavite v želen način delovanja.

2. Gumb za temperaturo nastavite na zeleno temperaturo.

» Pečica se segreje na nastavljeno temperaturo in jo vzdržuje. Med segrevanjem sveti lučka temperature.

Izklop električne pečice

Zavrtite gumb za funkcije in gumb za temperaturo na položaj za izklop (zgoraj).



Položaji polic (za modele z mrežnim žarom)

Načini delovanja

Tukaj prikazano zaporedje načinov delovanja se morda razlikuje od prikaza na vaši napravi.

Zgornje in spodnje segrevanje



Zgornje in spodnje segrevanje delujeta. Živila se enakomerno segrevajo tako zgoraj kot spodaj. Takšno delovanje je na primer primerno za torte, pecivo ali torte in enolončnice v posodah za pečenje. Pecite le z enim pekačem.

Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje



Vklopljeni so zgornje in spodnje segrevanje ter ventilator (na zadnji steni). Ventilator vroč zrak enakomerno in hitro razdeli po celotni pečici. Pecite le z enim pekačem.

Zgornje ventilacijsko segrevanje



Vklopljena sta zgornje segrevanje in ventilator (na zadnji steni). Ventilator bolje razporedi vroč zrak, kot če je vklopljeno samo zgornje segrevanje.

Spodnje ventilacijsko segrevanje



Vklopljena sta spodnje segrevanje in ventilator (na zadnji steni). Ventilator bolje razporedi vroč zrak, kot če je vklopljeno samo spodnje segrevanje. To funkcijo uporabite tudi za enostavno parno čiščenje.



Upravljanje z ventilatorjem



Pečica ni segreta. Vklopljena sta samo lučka pečice in ventilator (na zadnji steni). Zamrznjena hrana v zrnih se odтая počasi pri sobni temperaturi, kuhana hrana pa se ohladi.

Ventilacijsko segrevanje



Vklopljeno je samo ventilacijsko segrevanje (na zadnji steni). Ventilator vroč zrak enakomerno in hitro razdeli po celotni pečici. V večini primerov predsegrevanje ni potrebno. Primerno za pečenje jedi na različnih položajih polic. Primerno za pečenje z več pekači.

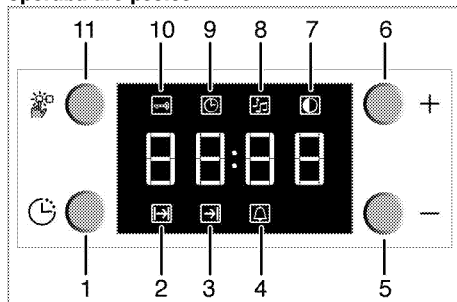
To funkcijo uporabite tudi za enostavno parno čiščenje.

"Full grill" (močan žar) z vrtljivo palico



Vklopljena sta močan žar in vrtljiva palica. Primerno je za pečenje in ražnje z velikimi kosi mesa.

Uporaba ure pečice



- 1 Gumb za izbiro programa
- 2 Simbol časa pečenja
- 3 Simbol časa konca pečenja
- 4 Simbol alarma
- 5 Gumb za minus
- 6 Gumb za plus
- 7 Nastavitev svetlosti zaslona
- 8 Glasnost alarma
- 9 Tekoči čas
- 10 Simbol zaklepa
- 11 Gumb za nastavitev

	Najdaljši čas, ki ga lahko nastavite za konec pečenja je 5 ur in 59 minut. Program se bo ob morebitnem izpadu električnega toka preklical. Program morate ponovno nastaviti.
	Med nastavljanjem bodo na zaslonu utripali pripadajoči simboli. Nastavitve pričnejo delovati čez kratek čas.
	Če pečenje ni nastavljeno, ne morete nastaviti časa dneva.
	Čas pečenja se prikaže, ko pričnete s pečenjem.

Pečenje ob določanju časa pečenja:

Če nastavite čas pečenja na uri, se bo pečica zaustavila ob koncu določenega časa.

1. Za nastavev časa pečenja pritisnite gumb za izbiro programa (1) in vklopite simbol časa kuhanja (2).
2. Pritisnite gumba '-' / '+' (5/6), da nastavite čas pečenja.

» Ko nastavite čas pečenja, bo simbol za pečenje nenehno svetil.

Če želite nastaviti čas konca pečenja na poznejši čas:

Ko na uri nastavite čas pečenja, lahko čas konca pečenja nastavite na poznejši čas.

1. Za nastavev časa pečenja pritisnite gumb za izbiro programa (1) in vklopite simbol časa kuhanja (2).
 2. Čas kuhanja nastavite z gumbom za minus (5) in gumbom za plus (6).
- » Ko nastavite čas pečenja, simbol časa pečenja sveti naprej (prikazana bosta ves čas).
3. Za nastavev časa konca pečenja pritisnite gumb za izbiro programa (1) in vklopite simbol časa kuhanja (3).
 4. Pritisnite gumb - (5) in + (6), da nastavite čas konca pečenja.
- » Ko nastavite čas konca pečenja, bosta neprekinjeno svetila simbol za konec pečenja in simbol pečenja. Simbol za čas konca pečenja (3) bo izginil, ko začnete s pečenjem.
5. Jed postavite v pečico.
 6. Izberite način delovanja in temperaturo.
- » Časovnik pečice samodejno izračuna čas začetka pečenja, tako da uporabi nastavljen čas konca pečenja in čas pečenja. Izbran način delovanja se vklopi, ko nastopi čas začetka pečenja in je pečica segreta na

nastavljeno temperaturo. To temperaturo vzdržuje do konca časa pečenja.

7. Ko je pečenje končano, se bo na zaslonu prikazala oznaka "End" (konec) in zaslišali boste signal alarma.
8. Signal alarma bo zvonil 2 minuti. Za izklop signala alarma pritisnite kateri koli gumb. Alarm bo ugasnil in prikazal se bo tekoči čas.

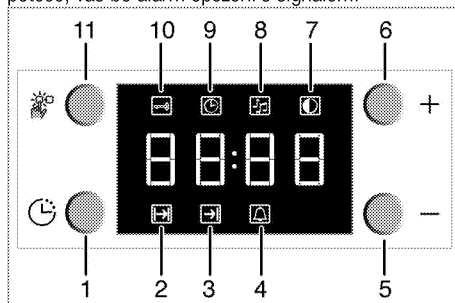
	Če s pritiskom na kateri koli gumb izklopite alarm, bo pečica ponovno pričela z delovanjem. Če ob koncu alarma pritisnete kateri koli gumb, bo pečica ponovno pričela z delovanjem.
---	--

9. Pečico izklopite z gumbom za temperaturo in gumbom za funkcije.

Uporaba ure kot alarma

Uro naprave lahko uporabljate za katera koli opozorila ali opomnike, razen programa pečenja.

Alarm ne vpliva na funkcije pečice. Uporablja se samo kot opozorilo. Uporaben je na primer, če želite hrano v pečici ob določenem času obrniti. Ko nastavljen čas poteče, vas bo alarm opozoril s signalom.



- 1 Gumb za izbiro programa
- 2 Simbol časa pečenja
- 3 Simbol časa konca pečenja
- 4 Simbol alarma
- 5 Gumb za minus
- 6 Gumb za plus
- 7 Nastavev svetlosti zaslona
- 8 Glasnost alarma
- 9 Tekoči čas
- 10 Simbol zaklepa
- 11 Gumb za nastavev

Nastavev alarma

1. Pritisnite gumb za izbiro programa (1), da vklopite simbol časa alarma (4).



Najdaljši čas do vklopa alarma je 23 ur in 59 minut.

- Čas alarma nastavite z gumbom za minus (5) in gumbom za plus (6).
» Simbol alarma bo svetil naprej in ko nastavite čas alarma, se bo ta prikazal na zaslonu.
- Ob koncu časa alarma bo pričel utripati simbol časa alarma (4) in zaslišali boste signal alarma.

Izklop alarma

- Za izklop alarma pritisnite kateri koli gumb.
- Alarm bo ugasnil in prikazal se bo tekoči čas.

Če želite preklicati alarm:

- Za ponovno nastavitve časa alarma pritisnite gumb za izbiro programov (1), da vklopite simbol časa alarma (4).
- Pritiskajte gumb za minus (5), dokler se ne prikaže "00:00".



Prikazal se bo čas alarma. Če sta čas alarma in čas pečenja nastavljeni istočasno, bo prikazan krajši čas.

Spremenite ton alarma

- Pritisnite gumb za izbiro programa (11), da vklopite simbol tona alarma (8).
- Želen ton nastavite z gumbom za minus (5) in gumbom za plus (6).
» Izbran ton alarma se bo prikazal na zaslonu kot "b-01", "b-02" ali "b-03".

Tabela časov kuhanja



Navedeni časi v tej tabeli so le vodilo. Časi se lahko razlikujejo glede na temperaturo živil, debelino, vrsto in želje pri pečenju.

Pečenje in praženje



1. polica pečice je **spodnja** polica.

Posoda	Število pladnjev		Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Torte v pekaču*	En pladenj		3	175	20 ... 30
Torte v posodi*	En pladenj		2..3	180	40 ... 50
Torte v papirju za peko*	En pladenj		3	175	20 ... 30
Biskvit**	En pladenj		3	175	10 ... 20
	2 pladnja		1..4	175	15 ... 25
Keksi*	En pladenj		3	175	20 ... 30
	2 pladnja		1..4	170..190	30 ... 45
Listnato pecivo*	En pladenj		2..3	200	30 ... 45
Polnjeno pecivo*	En pladenj		2..3	200	30 ... 40
	2 pladnja		1..4	200	40 ... 50
Kvas*	En pladenj		2..3	200	35 ... 50
Lazanja*	En pladenj		2..3	200	30 ... 45
Pica (debela) *	En pladenj		2..3	200 ... 220	15 ... 20
Pica (tanki) *	En pladenj		2..3	200	10 ... 15
Goveji zrezek (celi) / pečenka	En pladenj		2..3	25 min. 250/max, nato 180 ... 190	100 ... 120
Ovčje stegno (rulada)	En pladenj		2..3	25 min. 250/max, nato 190	70 ... 90
Pečen piščanec	En pladenj		2..3	15 min. 250/max, nato 180 ... 190	55 ... 65
Puranje meso (5.5 kg)	En pladenj		1	25 min. 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	En pladenj		2..3	200	20 ... 30

Če istočasno kuhate z dvema pekačema, postavite globlji pekač na zgornjo polico in drugi pekač na spodnjo.

* Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.

** Za biskvit se priporoča model za torto s premerom 26 cm.

Uporaba žara



Pred uporabo pečice je treba nastaviti čas. Če ne nastavite časa, pečica ne bo delovala.



OPOZORILO

Med pečenjem zaprite vratca pečice.
Vroče površine lahko povzročijo opekline!

Vklop žara

1. Gumb za funkcije zavrtite na želen simbol za žar.
 2. Nato nastavite zeleno temperaturo žara.
 3. Po potrebi prej 5 minut segrevajte.
- » Zasveti lučka temperature.

Izklop žara

1. Gumb za funkcije zavrtite v položaj za izklop (zgoraj).

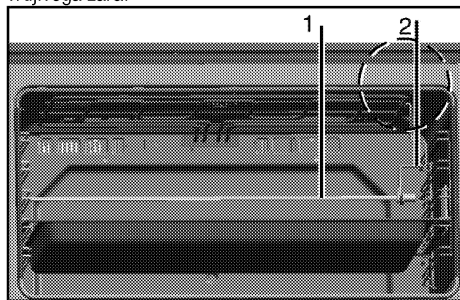


Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah. Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

Funkcija vrtljive palice

Uporablja se za enakomerno pečenje mesa, perutnine in rib.

Ko je izbrana funkcija žara, se začne vrteti motor vrtljivega žara.



1 Vrtljiva palica

Tabela časov kuhanja z žarom

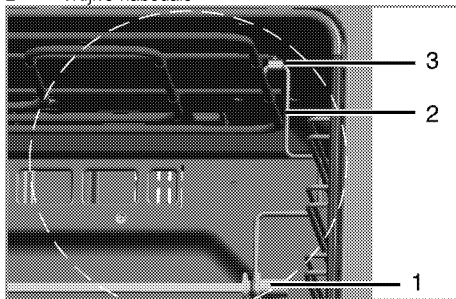
Pečenje z električnim žarom

Živila	Položaj police	Priporočena temperatura (°C)**	Čas kuhanja na žaru (pribli.)
Ribe	3...4	250/max	20...25 min. #
Kosi piščanca	3...4	250/max	15...20 min.
Jagnjetina	3...4	250/max	12...15 min.
Goveja pečenka	3...4	250/max	15...25 min. #
Telečji kotlet	3...4	250/max	15...25 min. #

glede na debelino

**Če temperature žara na svojem izdelku ne morete nastaviti, bo žar delal pri najvišji temperaturi.

2 Vrtljivo nabodalo



3 Reza za vrtljivo palico

- Hrano za pečenje z vilicami pritrdite na vrtljivo palico.
- Vstavlljivo palico vstavite v pogon na levi strani pečice, drug konec pa obesite na vrtljivo nabodalo (2) na desni strani pečice. Prepričajte se, da je vrtljivo nabodalo vstavljeno v rezo za vrtljivo palico (3).
- Na eno izmed spodnjih polic namestite pekač za zbiranje maščob. V pekač nalijte nekaj vode za lažje čiščenje.
- **Ne pozabite odstraniti plastičnega ročaja vrtljive palice.**
- Po končanem pečenju pritrdite plastičen ročaj in odstranite hrano iz pečice.



Piščanec ali puran, ki ga boste pekli na ražnju, ne sme biti težji od 5 kg.

7 Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije

Ob rednem čiščenju naprave se bo servisna življenjska doba podaljšala in težave bodo manj pogoste.



NEVARNOST:

Napravo izključite iz električnega omrežja preden pričnete z vzdrževanjem in čiščenjem. Nevarnost električnega udara!



NEVARNOST:

Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi.

Vroče površine lahko povzročijo opekline!

- Po vsaki uporabi napravo temeljito očistite. Tako boste ostanke kuhanja lažje odstranili ter preprečili, da bi se le-ti ob naslednji uporabi zažgali.
- Za čiščenje naprave ne potrebujete posebnih čistil. Napravo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jo obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju vedno obrišite vsakršne presežke tekočine in vsa razlita nemudoma osušite.
- Površin iz nerjavečega jekla in ročaja ne čistite s čistili, ki vsebujejo kisline ali klor. Te dele očistite z mehko krpo s tekočim čistilom (ne abrazivnim), bodite pozorni, da brišete v eno smer.
- (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**

Steklenega pokrova ne čistite s trdimi kovinskimi strgali ali abrazivnimi čistili. Poškodujete lahko stekleno površino.



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.



Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

Čiščenje plošče

Steklene plošče

- Odstranite in očistite nosilce posod in pokrove gorilnika.
- Očistite ploščo.
- Namestite pokrove gorilnika in se prepričajte, da so pravilno nameščeni.
- Pri nameščanju zgornjih žarov bodite pozorni, da nosilce posod namestite na sredino gorilnikov.

Čiščenje upravljalne plošče

Upravljalno ploščo in gumbе očistite z vlažno krpo in jih obrišite.



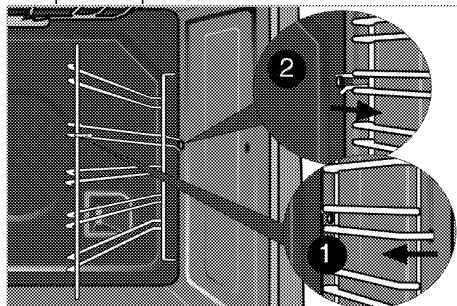
Če je vaš izdelek opremljen z upravljalnimi gumbi/tipkami, jih za čiščenje nadzorne plošče ne odstranjujte. saj lahko poškodujete nadzorno ploščo!

Čiščenje pečice

Za čiščenje stranske stene (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

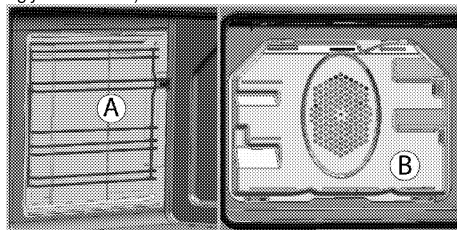
- Sprednji del stranske police odstranite, tako da ga povlečete v nasprotno smer stranske stene.
- Celotno stransko polico odstranite, tako da jo povlečete proti sebi.



Katalitične stene

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

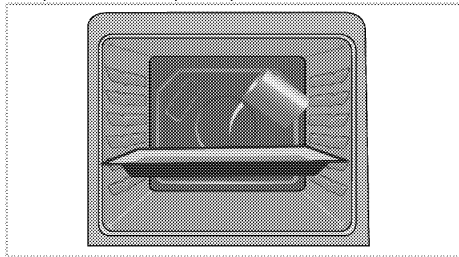
Notranji stranski steni (A) in/ali zadnja stena (B) vašega izdelka je lahko prevlečena s katalitičnim emajlom. Katalitične stene so svetle mat barve in imajo porozno površino. Katalitičnih sten pečice ne smete čistiti. Porozne površine katalitičnih sten se samodejno čistijo z absorpiranjem in pretvorbo razlitega olja (para in ogljikov dioksid).



Enostavno parno čiščenje

Zagotavlja enostavno čiščenje, saj para, ki se ustvari v pečici, in vodne kapljice, ki se kondenzirajo v pečici, omehčajo umazanijo (ki je ne smemo pustiti preveč časa).

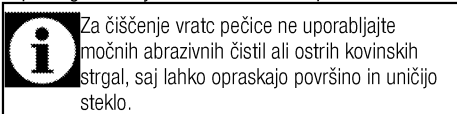
1. Iz pečice odstranite vse pripomočke.
2. V pekač za pečico nalijte 500 ml vode in ga postavite na 2. polico pečice.



3. Nastavite pečico na enostaven način čiščenja s paro in teče pri 100 °C za 25 minut.
4. Odprite vrata in obrišite notranjo površino pečice z vlažno gobo ali krpo.
5. Trdovratno umazanijo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo ali gobo ter jo obrišite s suho krpo.

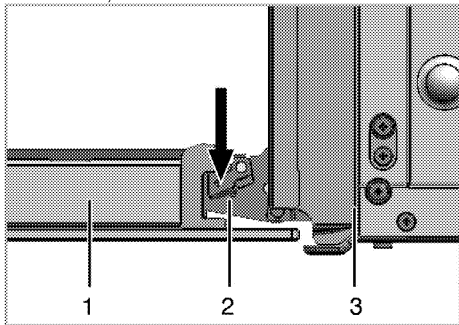
Čiščenje vrat pečice

Vrata pečice očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jih obrišite s suho krpo.



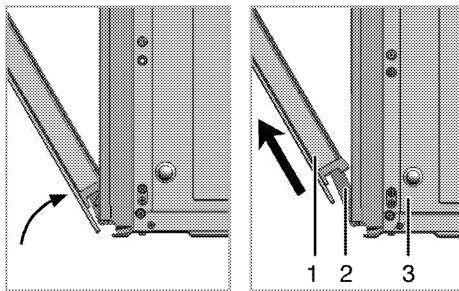
Odstranjevanje vratc pečice

1. Odprite sprednja vratca (1).
2. Odprite sponki na ohišju tečajev (2) na desni in levi strani sprednjih vratc, tako da ju potisnete navzdol, kot kaže slika.

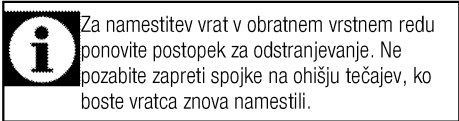


- 1 Sprednja vratca
- 2 Tečaj

3 Pečica

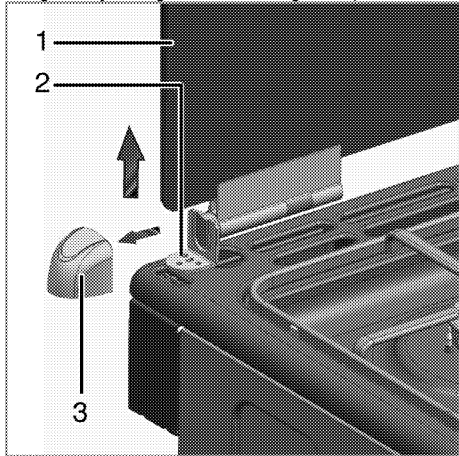


3. Nekoliko odprite sprednja vratca.
4. Vratca odstranite, tako da jih povlečete navzgor, da se sprostijo iz desnega in levega tečaja.



Odstranjevanje zgornjega pokrova

Potisnite in odstranite plastični del, nameščen na desni in levi strani steklenega zgornjega pokrova. Pokrov potisnite navzgor in ga sprostite iz desnega in levega tečaja, da ga odstranite iz gorilne plošče.



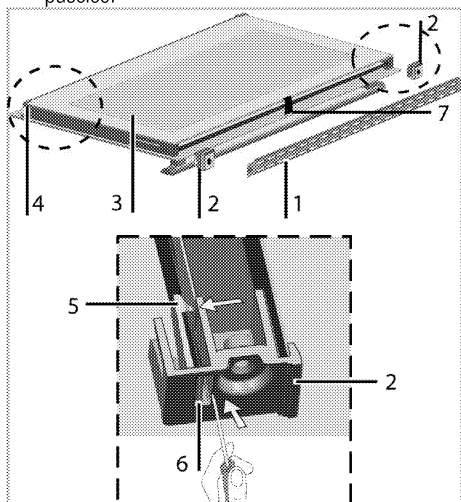
- 1 Stekljeni pokrov
- 2 Plošča tečajev
- 3 Plastični del

Odstranjevanje notranjega stekla vratc (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

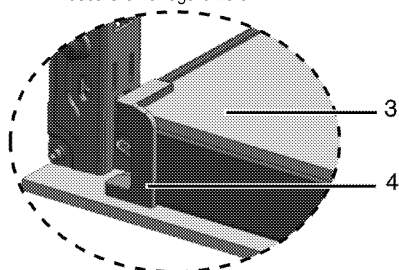
Notranjo stekleno ploščo vratc lahko za namene čiščenja odstranite.

1. Odprite vratca pečice.

2. Kovinski del (1) odstranite, tako da odstranite vijake, s katerimi je pritrjen.
3. Plastična držala (2) odstranite, tako da s ploskim kovinskim, plastičnim npr. nožem, zobatim izvijačem sprostite pritrdilno nogo (5).
4. Potisnite pritrdilno nogo skozi okno (6) v smeri puščice.



- 1 Kovinski del
- 2 Plastični nosilec
- 3 Notranja steklena plošča
- 4 Spodnja plastična reža
- 5 Pritrdilna noga
- 6 Okno
- 7 Plošča steklenega držala



5. Ploščo (7) povlecite na sredini proti sebi, da sprostite notranjo stekleno ploščo.
6. Potisnite notranjo stekleno ploščo (3) proti sebi, dokler je ne odstranite iz plastičnih rež (4).
7. Potisnite najbolj notranjo stekleno ploščo proti sebi, dokler je ne odstranite iz plastičnih rež (4) kot notranjo stekleno ploščo.

8. Ob ponovnem nastavljanju steklene plošče se prepričajte, da je nameščena v plastične reže. Ne pozabite namestiti plošče nazaj na svoje mesto.

Zamenjava luči v pečici



NEVARNOST:

Preden zamenjate lučko pečice, se prepričajte, da je naprava izklopljena in ohlajena, saj boste tako preprečili nevarnost električnega udara. Vroče površine lahko povzročijo opekline!



Luč pečice je posebna električna žarnica, ki je odporna na toploto do 300 °C. Za podrobnosti glejte *Tehnične specifikacije, stran 12*. Luči pečice lahko dobite pri pooblašeni servisni službi.



Položaj luči je lahko drugačen kot na sliki.



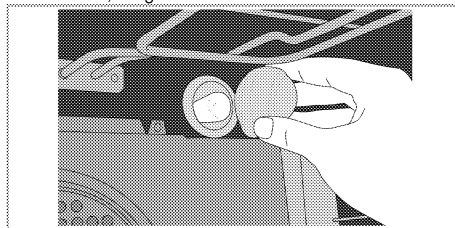
Luč, uporabljena v tej napravi, ni primerna za osvetlitev gospodinjskih prostorov. Predviden namen te luči je, da uporabnik lažje vidi živila.



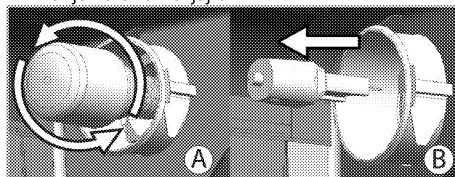
Luči, uporabljene v tej napravi, morajo zdržati ekstremne fizične pogoje, kot so temperature nad 50 °C.

Če je pečica opremljena z okroglo lučjo:

1. Napravo izklopite iz električnega omrežja.
2. Stekljeni pokrov obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, če ga želite odstraniti.



3. Če je luč vaše pečice tipa (A), ki je prikazan na spodnji sliki, jo odstranite tako, da jo zavrtite, kot prikazuje slika, nato pa jo zamenjajte. Če je tipa (B), jo povlecite in odstranite, kot prikazuje slika, ter jo nato zamenjajte.



4. Namestite stekleni pokrov.

8 Odpravljanje težav

Pečica med delovanjem oddaja paro.

- Uhajanje dima ni nič nenavadnega. >>> *To ni napaka.*

Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

- Ko se kovinski deli segrejejo, se lahko razširijo in slišen je zvok raztezanja. >>> *To ni napaka.*

Naprava ne deluje.

- Varovalka je okvarjena ali izklopljena. >>> *Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*
- Naprava ni priključena na (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite vtič.*

Lučka pečice ne deluje.

- Lučka pečice je okvarjena. >>> *Zamenjajte lučko pečice.*
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*

Pečica se ne segreva.

- Morda ni nastavljena na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja. >>> *Nastavite pečico na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja.*
- V modelih s časovnikom, časovnik ni nastavljen. >>> *Nastavite čas.*
(V napravah z mikrovalovno pečico, časovnik upravlja samo mikrovalovno pečico.)
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*

Ni iskre za vžig.

- Ni toka. >>> *Preverite varovalke.*
- Čas ni nastavljen. >>> *Nastavite čas.*

Ni plina.

- Glavni ventil za plin je zaprt. >>> *Odprite ventil za plin.*
- Cev za plin je upognjena. >>> *Pravilno namestite cev za plin.*

Gorilniki ne gorijo pravilno ali sploh ne gorijo.

- Gorilniki so umazani. >>> *Očistite sestavne dele gorilnikov.*
- Gorilniki so mokri. >>> *Posušite sestavne dele gorilnikov.*
- Pokrov gorilnika ni varno nameščen. >>> *Pravilno namestite pokrov gorilnika.*
- Ventil za plin je zaprt. >>> *Odprite ventil za plin.*
- Plinska jeklenka je prazna (če uporabljate LPG-utekočinjeni naftni plin). >>> *Zamenjajte plinsko jeklenko.*

(V modelih s časovnikom) Prikaz časa utripa oz. prikazan je simbol ure.

- Prišlo je do električnega izpada. >>> *Nastavite čas/Napravo izklopite in jo ponovno vklopite.*



V kolikor težave ne morete odpraviti, kljub temu da ste upoštevali navodila v tem poglavju, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali prodajalca, pri katerem ste kupili napravo. Okvarjene naprave nikoli ne poskušajte popraviti sami.

