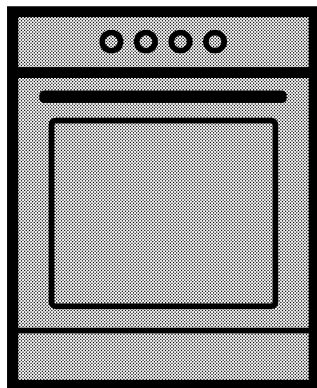


Ahi

Kasutusjuhend



CSG 42002 FW

ET | LT

585.3003.21/R.AB/14.11.2017/2-2

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

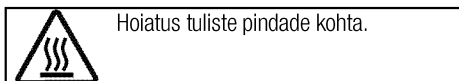
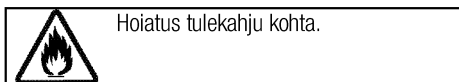
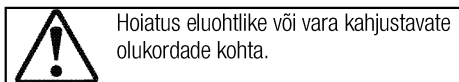
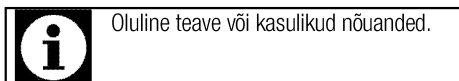
Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasaege tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend. Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

Pidage meeles, et kasutusjuhendis võib olla juttu mitmest mudelist. Mudelite erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



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



**1 Olulised hoiatused ning juhised
ohutuse tagamiseks ja keskkonna
säätmiseks 4**

Üldine ohutus	4
Ohutus gaasiga töötamisel	4
Toote ohutu kasutamine	6
Ettenähtud otstarve	8
Laste ohutuse tagamine	8
Toote kõrvaldamine kasutuselt	8
Pakkematerjali kõrvaldamine	8
Toote kõrvaldamine kasutuselt	8

2 Üldine teave 9

Ülevaade	9
Pakendi sisu	10
Tehnilised andmed	11
Pihustii tabel	11

3 Paigaldamine 12

Enne paigaldamist	12
Paigaldamine ja ühendamine	12
Gaasitüübi reguleerimine	14

4 Ettevalmistused 18

Nõuandeid energia säästmiseks	18
Esimene kasutuskord	18
Seadme esimene puhastamine	18
Esimane kuumutamine	18

5 Pliidiplaadi kasutamine 19

Üldine teave toiduvalmistamise kohta	19
Pliidi kasutamine	19

6 Kuidas ahju kasutada 21

Üldine teave küpsetamise, röstimise	21
Gaasiahju kasutamine	21
Küpsetusaegade tabel	22

7 Hoidmine ja hooldus 23

Üldine teave	23
Pliidi puhastamine	23
Juhtpaneeli puhastamine	23
Ahju puhastamine	23
Ahjuukse eemaldamine	24
Ukse siseklaasi eemaldamine	25

8 Probleemide lahendamine 26

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

Käesolev peatükk sisaldab ohutusjuhiseid, mis aitavad teil vältida kehavigastusi ja varalist kahju. Nende juhiste eiramisel kaotab garantii kehtivuse.

Üldine ohutus

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, mee- või vaimupuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.
- Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsilise, mee- või vaimse puudega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all. Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.
- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja

muud olulised dokumendid ja osad.

- Toodet ei tohi asetada vaibaga kaetud põrandale. Sel juhul on õhuringlus toote all takistatud, mistõttu elektriosad võivad üle kuumeneda. See võib põhjustada toote kasutamisel probleeme.
- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamatu isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

Ohutus gaasiga töötamisel

- Gaasiseadmetel ja süsteemidel võivad töid teostada ainult autoriseeritud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Enne paigaldamist veenduge, et tingimused kohalikus jaotusvõrgus (gaasitüüp ja -surve) ja seadme seadistused omavahel sobiksid.

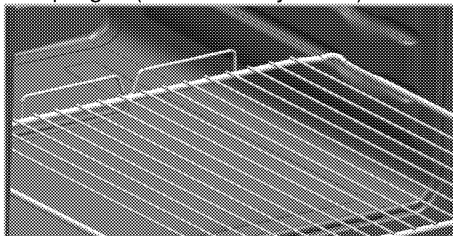
- Seade ei ole ühendatud põlemisproduktide kõrvaldusseadmega. See tuleb paigaldada ning ühendada vastavalt kehtivatele paigalduseeskirjadele. Erilist tähelepanu tuleb pöörata õhutuse kohta käivatele eeskirjadele; Vt. *Enne paigaldamist, lk 12.*
 - TÄHELEPANU: Gaasipliidi kasutamisel tekivad ruumis soojus, niiskus ja põlemissaadused. Hoolitsege, et köök oleks hästi ventileeritud, eriti seadme kasutamise ajal: hoidke ventilatsiooniavad lahti või paigaldage mehaaniline õhutusseade (mehaaniline tõmbekapp). Seadme pikaajalisel intensiivsel kasutamisel võib tekkida vajadus täiendava ventilatsiooni järele, sel juhul võib näiteks lülitada olemasoleva mehaanilise ventilatsiooni võimsamale töörežiimile.
 - Regulaarselt tuleb kontrollida, kas gaasiseadmed ja -süsteemid töötavad korralikult. Regulaatorit, voolikut ja voolikuklambrit tuleb aeg-ajalt kontrollida ning vajaduse korral või tootja soovitatud aja möödumisel välja vahetada.
 - Puhastage gaasipõleteid regulaarselt. Leek peab olema sinine ning põlema ühtlaselt.
 - Ruumi, kus seda toodet kasutatakse, peab olema paigaldatud korrektselt seadistatud ja töötav vingugaasiandur. Veenduge, et vingugaasiandur töötaks korralikult ja et seda kontrollitaks ja hooldataks tihti. Vingugaasiandur ei tohi asuda tootest kaugemal kui 2 meetrit.
 - Gaasiseadmete puhul on vajalik hea põlemine. Mittetäieliku põlemise puhul võib tekkida süsinikmonoksiid (CO). Süsinikmonoksiid on värvitu, lõhnatu ja väga toksiline gaas, mille mõju on isegi väga väikestes kogustes surmav.
 - Gaasilõhna tundmise puhuks nõudke kohalikult gaasitarnijalt teavet gaasiabinumbrite ning ohutusmeetmete kohta.
- Kui tunnete gaasilõhna:**
- Ärge kasutage lahtist tuld ning ärge suitsetage. Ärge kasutage elektrilüliteid (nt lambi lülitit, uksekella vms). Ärge kasutage mobiil- ega lauatelefoni. Plahvatuse ja mürgistuse oht!
 - Avage ukсед ja aknad.
 - Sulgege kõik gaasiseadmete ja gaasimõõtja klapid.
 - Kontrollige, et kõik torud ja ühendused oleksid kõvasti kinni. Kui tunnete jätkuvalt gaasilõhna, lahkuge korterist.

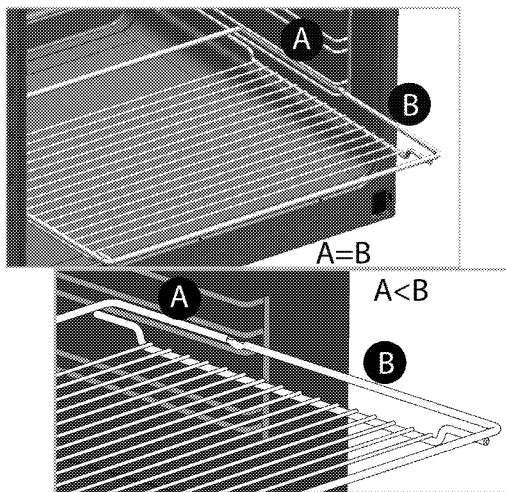
- Hoiatage naabreid.
- Helistage tuletõrjesse. Kasutage väljaspool maja asuvat telefoni.
- Ärge sisenege ruumidesse enne, kui olete saanud kinnituse, et see on ohutu.

Toote ohutu kasutamine

- HOIATUS: Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.
- Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordinatsioon on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärjel halvenenud.
- Olge toitudesse alkoholiseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
- Ärge asetage toote lähedusse kergestisüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
- Kasutamise käigus seade kuumeneb. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest ahju sees paiknevate kuumutuselementidega.
- Ärge tõkestage ventilatsiooniavasid.

- Ärge kuumutage ahjus suletud konservikarpe ja klaaspurke. Purgis tekkida võiva surve tagajärjel võib see lõhkeda.
- Ärge asetage küpsetusplaate, nõusid või fooliumit ahju põhja. Kogunev kuumus võib ahju põhja kahjustada.
- Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkraabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning põhjustada klaasi purunemise.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- (Varieerub olenevalt toote mudelist.) Traatrest ja ahjuplaadi asetamine siinidele Traatrest ja/või ahjuplaat tuleb kindlasti asetada siinidele õigesti. Lükake traatrest või küpsetusplaat kahe siini vahele ja enne sellele toidu asetamist veenduge, et see püsib kindlalt paigal (vt allolevat joonist).





- Ärge kasutage toodet, kui selle esiukse klaas on eemaldatud või mõranenud.
- Toitu kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.
- Katke pann või ahjutarvik (nt plaat või rest) küpsetuspaberiga, asetage selle peale toit ning pange kõik eelsoojendatud ahju. Üle ahjutarviku või panni ääre ulatuv küpsetuspaber tuleb eemaldada, et see ei puutuks kütteelementidega kokku. Ärge kunagi kasutage küpsetuspaberit küpsetuspaberi jaoks ettenähtud temperatuurist kõrgemal temperatuuril. Ärge kunagi asetage küpsetuspaberit vahetult ahjupõhjale.
- Ärge sulgege kaant enne, kui keeduplaadid või põletid on maha jahtunud.

Enne avamist pühkige kaas kuivaks, et vesi ei voolaks ahju tagaküljele ja sisemusse.

- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.
- Toode tuleb paigutada otse põrandale. Seda ei tohi asetada aluse või postamendi peale.
- HOIATUS: Rasva või õli sisaldava anuma jätmine pliidile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tuletetikuga kinni.
- TÄHELEPANU: Küpsetamistoimingut peab jälgima. Lühiajalist küpsetamistoimingut peab pidevalt jälgima.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.

Toote tuleohutuse tagamine:

- Veenduge, et pistik on kindlalt pesas, et ei tekiks sädemeid.
- Ärge kasutage kahjustatud või vigastatud juhet. Samuti ei tohi kasutada pikendusjuhet.
- Vältige niiskuse või vedeliku sattumist toote ühendamiseks kasutatud pistikupesale.
- Veenduge, et gaasisüsteem on korralikult ühendatud ja puudub gaasilekke oht.

Ettenähtud otstarve

- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
- TÄHELEPANU: Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeks, näiteks ruumi kütmiseks.
- Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või käsitlemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.
- Ahju võib kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, hautamiseks ja grillimiseks.

Laste ohutuse tagamine

- HOIATUS: Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatus. Käideldge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- Elektri- ja/või gaasiseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
- Saadaval on täiendav kaitsedetail, mis aitab vältida kokkupuudet ahjuuksega. See detail tuleks

paigaldada, kui lähikonnas on lapsi.

- Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.
- Kui uks on avatud, ärge toetage sellele raskeid asju ja ärge lubage lastel selle peal istuda. Muidu võib uks alla vajuda või hinged kahjustada saada.



Toote kõrvaldamine kasutuselt

Pakkematerjali kõrvaldamine

- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

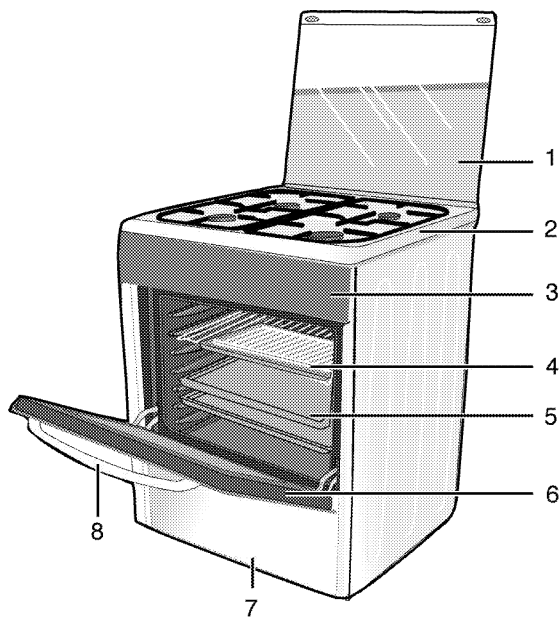
Toote kõrvaldamine kasutuselt

- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkige toode mulliklesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.
- Et traatrest ja ahjus asuv küpsetusplaat ei saaks kahjustada ahju ust, asetage ahju ukse siseküljele papiriba, mis oleks küpsetusplaatidega ühel joonel. Teipige ahju uks külgseinte külge.
- Kinnitage sulgurid ja pannitoed kleeplindiga.
- Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.

	Ärge asetage tootele esemeid ja hoidke seda teiselaldamise ajal püstiasendis.
	Kontrollige toote üldilmet, et avastada võimalikke transpordi käigus tekkinud defekte.

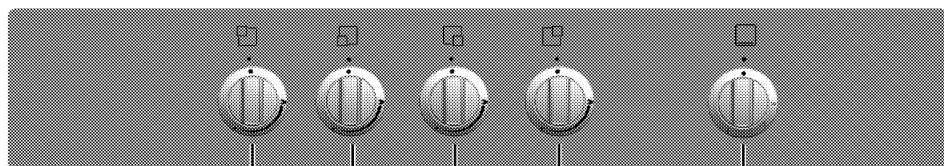
2 Üldine teave

Ülevaade



- 1 Ülemine paneel
- 2 Põletiplaat
- 3 Juhtpaneel
- 4 Traatrest

- 5 Kandik
- 6 Eesuks
- 7 Alumine osa
- 8 Käepide



- 1 Tavarõleti Vasak tagumine
- 2 Abirõleti Vasak esimene
- 3 Kiirõleti Parem esimene
- 4 Tavarõleti Parem tagumine
- 5 Ahju nupp

Pakendi sisu

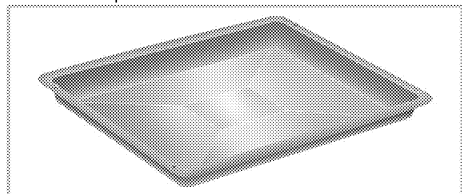


Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

1. **Kasutusjuhend**

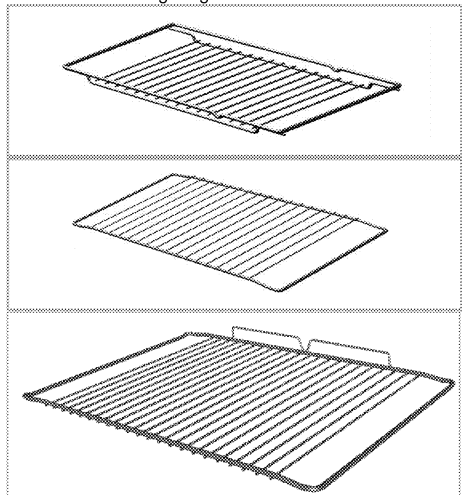
2. **Harilik plaat**

Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ning suurte praadide valmistamiseks.



3. **Traatrest**

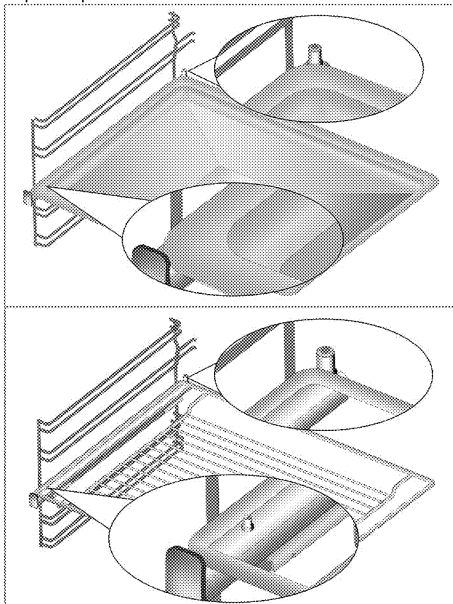
Kasutatakse praadide valmistamiseks või haudenõus valmistatavate roogade asetamiseks soovitud kõrgusega siinile.



4. **Traatresti ja küpsetusplaadi asetamine teleskoopsiinidele**
(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Teleskoopsiinid võimaldavad küpsetusplaate ja traatresti hõlpsasti ahju panna ja ahjust välja võtta.

Kui kasutate küpsetusplaati ja traatresti teleskoopsiinidega, peavad tihvtid teleskoopsiinide tagaosas toetuma traatresti ja küpsetusplaadi servade vastu.



Tehnilised andmed

ÜLDANDMED	
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	850 mm/500 mm/500 mm
Gaasitoote kategooria	II 2H3B/P
Gaasi tüüp/rõhk	NG G 20/20 mbar
Gaasitarbimine kokku	9.5 kW
Gaasi tüübi/surve converteerimine ^S	LPG G 30/30 mbar
– valikuline	
PLIIT	
Põletid	
Vasak tagumine	Tavapõleti
Võimsus	2.0 kW
Vasak esimene	Abipõleti
Võimsus	1.0 kW
Parem esimene	Kiirpõleti
Võimsus	2.5 kW
Parem tagumine	Tavapõleti
Võimsus	2.0 kW
AHI	
Peamine ahi	Gaasiahi
Ahju gaasitarve	2.0 kW



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteteatamiseta muuta.



Kasutusjuhendis toodud joonised on skemaatilised ning ei pruugi teie tootega täpselt kokku langeda.



Tootel olevatel etikettidel või tootega kaasas olevas dokumentatsioonis toodud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjaomastele standarditele. Olenevalt toote töö- ja keskkonnatingimustest võivad tegelikud väärtused varieeruda.

Pihusti tabel

Soojendusplaadi tsoonil asend	2.0 kW Vasak tagumine	1.0 kW Vasak esimene	2.5 kW Parem esimene	2.0 kW Parem tagumine
Gaasi tüüp / surve				
G 20/20 mbar	103	72	125	103
G 30/28-30 mbar	72	50	80	72
Gaasi tüüp / surve	Gaasiahi			
G 20/20 mbar	105			
G 30/28-30 mbar	71			

3 Paigaldamine

Toode tuleb lasta paigaldada pädeval spetsialistil vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Muidu muutub garantii kehtetuks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad voltimatute isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks.

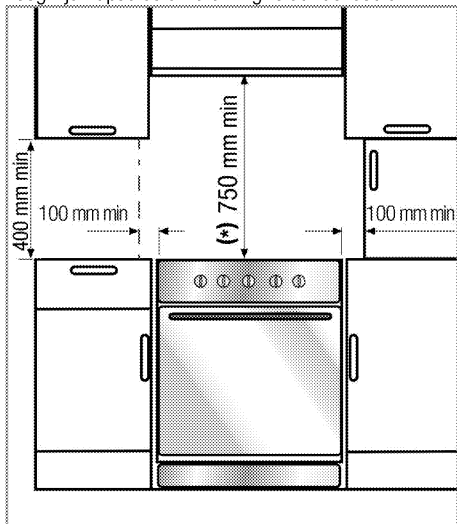
i Toote paigalduskoha ning elektri- ja gaasisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.

OHT:
Toote paigaldamisel tuleb järgida kõiki gaasi- ja elektrisüsteemidele kehtestatud kohalikke eeskirju.

OHT:
Enne paigaldamist vaadake üle, kas tootel ei ole defekte. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada.
Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.

Enne paigaldamist

Et seadme all oleks tagatud vajalik õhuvahe, soovitame selle paigaldada kindlale pinnale ja jälgida, et seadme jalad ei vajuks vaiba või pehme põrandakatte sisse. Köögipõrand peab vastu pidama seadme ja lisaks köögi- ja küpsetustarvete ning toidu raskusele.



- Seadet võib kasutada köögikappide vahel, kuid selleks, et pliidiplaadi kohal oleks vähemalt 400 mm vaba ruumi, paigutage seade nii, et see asetseks seintest, vaheseintest ja kõrgetest kappidest vähemalt 65 mm kaugusel.

- Seda võib kasutada ka vabalt seisvas asendis. Jätke pliidi pinna kohale vähemalt 750 mm vaba ruumi.
- (*) Kui kavatsete paigaldada pliidi kohale õhupuhasti, valige selle paigalduskõrgus vastavalt tootja juhiste (vähemalt 650 mm).
- Seade vastab 1. seadmeklassi nõuetele, mis tähendab, et seda võib paigutada tagaosa ja ühe küljega vastu seinu, köögimööblit või igas suuruses seadmeid. **Teisel** küljel paiknev köögimööbel või seade võib olla kas sama suur või väiksem.
- Igasugune seadme kõrval asuv köögimööbel peab olema kuumuskindel (vähemalt 100 °C).

Ruumi ventilatsioon

Kõigis ruumides peab olema avatav aken või midagi sarnast ning mõnes ruumis peab olema ka sundventilatsioon.

Põlemiseks kasutatakse ruumiõhku ja heitgaasid väljuvad otse ruumi.

Seadme ohutuks kasutamiseks peab ruumis olema hea ventilatsioon. Kui ruumi ventileerimiseks sobiv aken või uks puudub, tuleb paigaldada eraldi ventilatsioon.

Seade võib asuda köögis, köök-söögituas või kööktoas, aga mitte vanni või dušiga toas. Seadet ei tohi paigaldada kööktuppa, mis on väiksem kui 20 m³. Ärge paigaldage seadet ruumi, mis asub allpool maapinda, välja arvatud juhul, kui see avaneb vähemalt ühelt küljelt maapinnale.

Ruumi suurus	Ventilatsiooniava
väiksem kui 5 m ³	vähemalt 100 cm ²
5 m ³ kuni 10 m ³	vähemalt 50 cm ²
suurem kui 10 m ³ den	pole vajalik
Keldris või maa-aluses ruumis	vähemalt 65 cm ²

Paigaldamine ja ühendamine

Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

i Ärge paigaldage toodet külmkappide ega sügavkülmikute kõrvale. Tootest eralduv soojus suurendab jahutusseadmete energitarvet.

- Kandke toodet vähemalt kahe inimesega.
- Toode tuleb paigutada otse põrandale. Seda ei tohi asetada aluse või postamendi peale.

i Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidid. Uks, käepide või hinged võivad kahjustada saada.

Gaasiühendus



OHT:

Toote võivad gaasivõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Asjatundmatu paigaldamisega kaasneb plahvatusse või mürgistuse oht! Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest.



OHT:

Enne gaasitööde tegemist keerake gaas kinni. Plahvatusse oht!

- Gaasi seadistusnõuded ja -väärtused on kirjas siltidel (või tüübisildil).

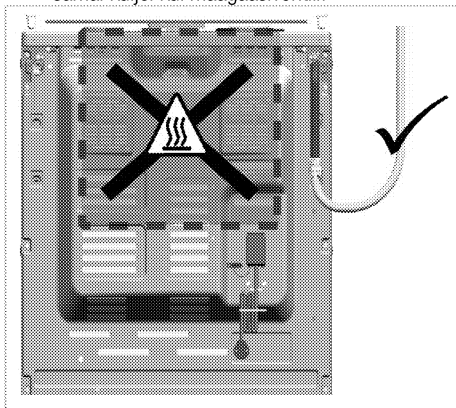


Toode on varustatud maagaasil töötava süsteemiga.

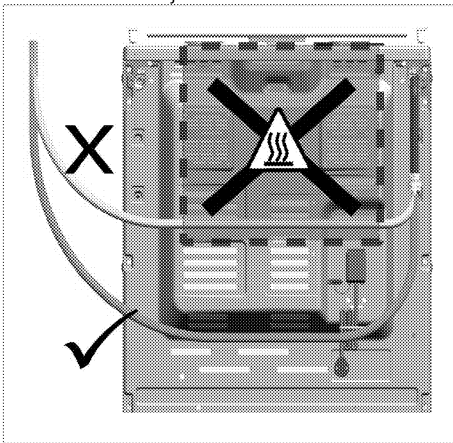
- Maagaasisüsteem tuleb korralikult ette valmistada enne toote paigaldamist.
- Toote gaasiühenduse teostab volitatud teenindustöötaja.
- Toote maagaasiühenduse väljalaskeava juures peab olema painduv toru ja selle toru ots tuleb korgiga sulgeda. Ühendamise ajal kork eemaldatakse ja teie toode ühendatakse lameühendusseadme abil (hülss).
- Veenduge, et maagaasiklapile pääseb hõlpsalt juurde.
- Kui peate toodet hiljem kasutama teist tüüpi gaasiga, konsulteerige vastava vahetusprotseduuri osas volitatud teenindusega.

Kui teie tootel on ainult üks gaasiväljuti

- Enne gaasivooliku ühendamist kontrollige, kas toote tagaosas olev gaasivoolikuväljuti on toote samal küljel kui maagaasiventil.

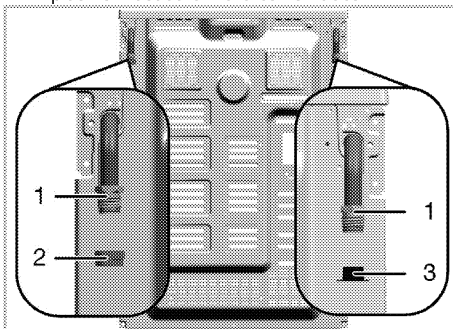


- Kui gaasivoolikuväljuti ja maagaasiventil pole samal pool, veenduge, et voolik ei liiguks ühendamise ajal läbi kuuma ala.



Kui teie tootel on kaks gaasiväljutit

- Üks kahest väljutist on suletud korgiga ja teine plastkorgiga. Olenevalt tootest võivad kork ja plastkork asuda erinevates kohtades.

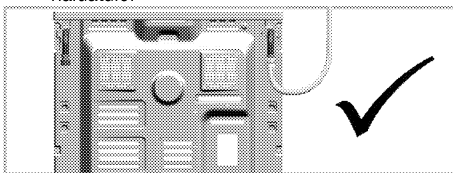


1 Gaasivoolikuväljuti

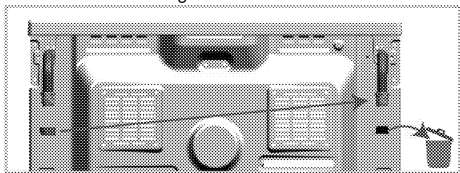
2 Kork

3 Plastkork

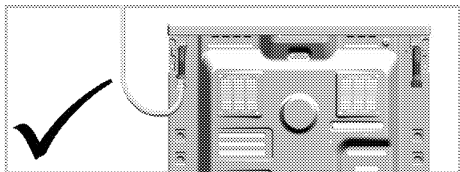
- Veenduge enne gaasi ühendamist, et gaasiga ühendatav maagaasiventil ja toote gaasivoolikuväljuti asuvad samal poolel.
- Kui maagaasiventil ja plastkorgiga suletud gaasivoolikuväljuti asuvad samal poolel, tehke gaasiühendus vastavalt alloleval joonisel näidatule.



- Kui maagaasiventil ja korgiga suletud gaasivoolikuväljuti asuvad samal poolel, eemaldage ja kõrvaldage plastkork. Võtke välja kork ja sulgege gaasivooliku väljuti seal, kus gaasiühendust ei tehta uue (kasutamata) tihendusmuhviga.




- Tehke gaasiühendus vastavalt allpool olevale joonisele gaasivoolikuväljutile maagaasiventili lähedal.




Tuleoht:

Kui te ei ühenda vastavalt alltoodud juhistele, tekib gaasilekke ja tulekahju oht. **Meie ettevõtte ei vastuta selletõttu ilmnenuid kahjude eest.**

- Gaasiühenduse võib teostada ainult volitatud teenusepakkuja.
- Toote gaasiühendus tuleb kindlasti teha gaasivoolikuväljuti kaudu maagaasiventili lähedal.
- Plastkork tuleb kõrvaldada ja gaasivooliku väljuti, mida ei kasutata, tuleb sulgeda korgiga.
- Mittekasutatavat gaasivoolikuväljuti korgiga sulgedes tuleb kindlasti kasutada uut ja kasutamata tihendusmuhvi.

OHT:
 Painduv gaasivoolik tuleb ühendada nii, et see ei puutuks kokku selle ümber olevate liikuvate osadega ja ei jääks kiini, kui liikuvad osad liiguvad. (nt sahtlid). Lisaks ei tohi seda asetada, kohta, kus need läheksid keerdu.

OHT:
 Gaasivoolikut ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega. Gaasivooliku kahjustusest tingitud plahvatuse oht!

Ühenduskoha lekkekindluse kontrollimine

- Veenduge, et kõik toote nupud on välja lülitatud. Veenduge, et gaasitoide on avatud. Valmistage

ette seebivaht ja pange seda gaasilekke kontrollimiseks vooliku ühenduskohta.

- Lekke korral hakkab seebine osa vahutama. Sel juhul kontrollige gaasiühendust uuesti.
- **Kui tootel on kaks gaasivooliku väljuti,** veenduge, et kasutamata gaasiväljuti oleks korgiga suletud. Valmistage ette seebivaht ja pange seda gaasilekke kontrollimiseks korgi ühenduskohta. Lekke korral hakkab seebine osa vahutama. Sel juhul kontrollige korgiühendust uuesti.
- Seebi asemel võite kasutada kaubanduses saadaolevaid gaasilekke kontrollimise spreid.



Ärge kunagi kasutage lekkekontrolliks tikku või tulemasinat.

- Lükake toode kõõgiseina juurde.
- **Ahju jalgade reguleerimine**
Töötava seadme vibreerimisel võivad küpsetusnõud paigast nihkuda. Seadme loodimise ja tasakaalustamisega on võimalik niisugust ohtlikku olukorda vältida. Kasutajate ohutuse tagamiseks tuleb toode loodida. Selleks keeratakse nelja jalga (põhja all) vasakule või paremale ja rihitakse ahi tööpinna ühele joonele.

Lõppkontroll

1. Avage gaasitoide.
2. Kontrollige, et kõik gaasiühendused oleksid korralikud ja tihedad.
3. Süüdake põletid ja kontrollige leegi olemasolu.



Leegid peavad olema sinist värvi ja korrapärase kujuga. Kui leegid on kollakad, kontrollige, et põletikaas oleks korralikult paigas, või puhastage põletit.

Gaasitüübi reguleerimine



OHT:
Enne gaasitööde tegemist keerake gaas kinni. Plahvatuse oht!

Seadme poolt kasutatava gaasitüübi muutmiseks vahetage välja kõik pihustid ning reguleerige kõigil klappidel piiratud vooluga asendis leeki.

Pihustite vahetamine põletitel

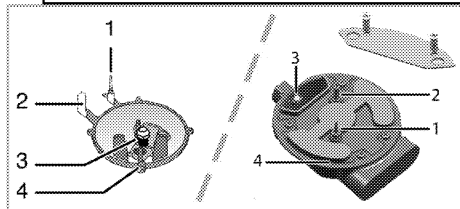
1. Võtke maha põletikaas ja korpus.
2. Keerake pihustid lahti, keerates neid vastupäeva.
3. Paigaldage uued pihustid.
4. Kontrollige, et kõik ühendused oleksid korralikud ja tihedad.



Uute pihustite paigutus on kirjas pakendil või pihustite tabelis *Pihusti tabel, lk 11*.



(Varieerub olenevalt toote mudelist.)
Mõnedel põletitel on pihusti kaetud metallkattega. See metallkate tuleb pihusti asendamise korral eemaldada.



- 1 Leegikutustusseade (olenevalt mudelist)
- 2 Süüteküünl
- 3 Pihusti
- 4 Põleti



Ärge üritage eemaldada gaasipõleti kraane, välja arvatud juhul, kui on tegemist ebatavalise olukorraga. Kui kraanide vahetamine on vajalik, peate pöörduma volitatud teenindusse.

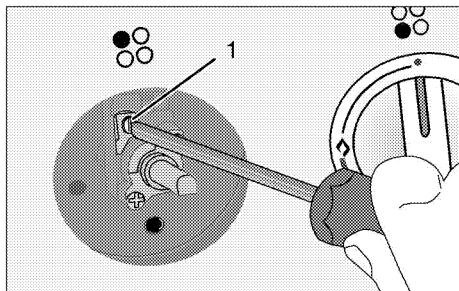
Piiratud gaasivoolu reguleerimine

1. Süüdake reguleerimist vajav põleti ning keerake nupp piiratud leegiga asendisse.
2. Eemaldage gaasikraani nupp.
3. Voolukiiruse reguleerimiskruvi saate reguleerida sobivas mõõdus kruvikeerajaga.

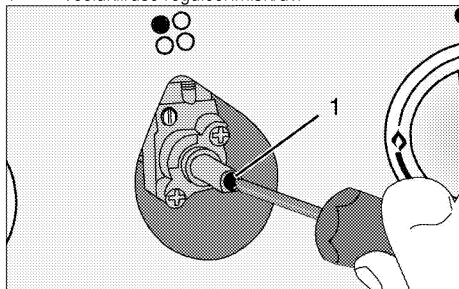
LPG (butaan-propaan) puhul keerake kruvi päripäeva. Maagaasi puhul tuleks kruvi keerata ühe pöörde võrra **vastupäeva**.

» Leegi normaalne kõrgus piiratud asendis peaks olema 6–7 mm.

4. Kui leek on soovitud kõrgem, keerake kruvi päripäeva. Kui see on madalam, keerake kruvi vastupäeva.
5. Viimaks kontrollige leeki, keerates põleti kõrge leegiga ja piiratud leegiga asenditesse, ning vaadake, kas leek põleb või mitte.
6. Reguleerkruvi asend sõltub seadme gaasikraani tüübist.



1 Voolukiiruse reguleerimiskruvi

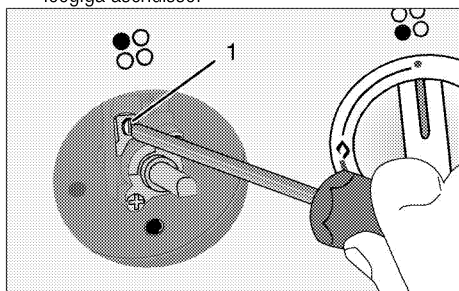


1 Voolukiiruse reguleerimiskruvi

Gaasiahju piiratud voolu reguleerimine

Ahju normaalseks tööks on väga oluline mõõdaviigu reguleerimist üle kontrollida. Kasutaja maksimaalseks kaitseks tuleks seda teha väga hoolikalt.

1. Süüdake reguleerimist vajav põleti ning keerake nupp kõrge leegiga asendisse.
2. Sulgege ahjuuks ning oodake 10–15 minutit, kuni ahi on reguleerimiseks valmis.
3. Võtke nupp välja.
4. 15 minuti möödudes seadke ahi madalaima leegiga asendisse.



5. Reguleerige ahju termostaadil 1 oleva kruvi abil leek 2–3 mm kõrguseks. Päripäeva keeramine teeb leegi väiksemaks, vastupäeva keeramine suuremaks.



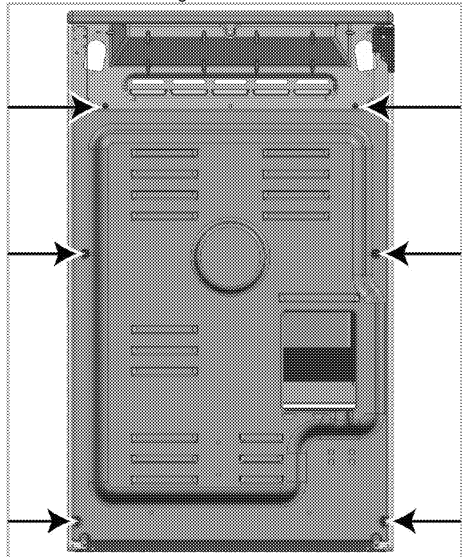
Kui gaasi voolukiirus ahju ei saa seada kõrvaldades nupp, palun võtke vaja ahju osad (juhtpaneel, põleti plaat jne) ja siis pane gaasi voolukiirus ahju.



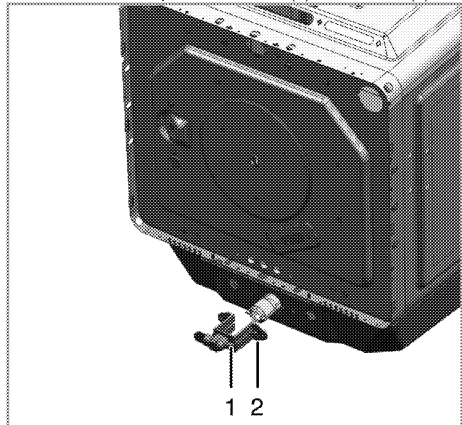
Kui ahju temperatuur soovimatult suureneb, keerake ahi kinni ning pöörduge termostaadi parandamiseks volitatud teenindusse.

Ahju pihusti vahetamine

1. Keerake lahti tagaseina kinnituskruvid.



2. Keerake lahti pihusti hoidiku (1) kaks kruvi (2).



1 Pihusti hoidik

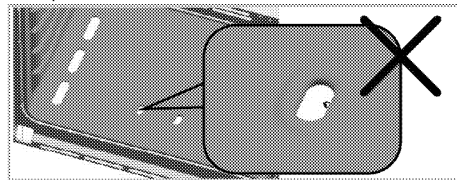
2 Kruvi

3. Tõmmake pihusti hoidik välja.

4. Eemaldage pihusti, keerates seda vastupäeva.

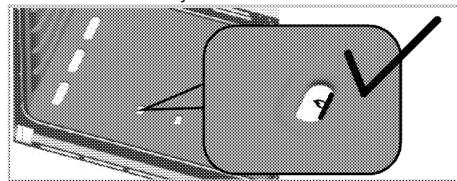
5. Paigaldage uus pihusti.

Reguleerige ahju kraanil oleva kruvi 1 abil leek optimaalse kõrguseni, nagu on näidatud allpool pildil. Päripäeva keeramine teeb leegi väiksemaks, vastupäeva keeramine suuremaks.

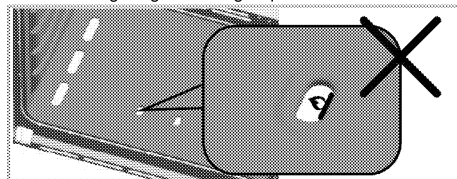


Kui leek on liiga väike,

* võib ahju temperatuur olla liiga madal ning see võib tulemust oluliselt mõjutada.

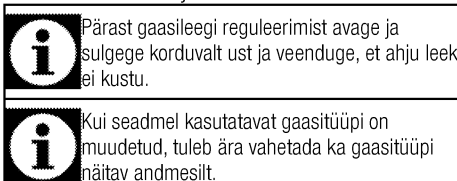


Ideaalse kõrgusega leek tagab parima tulemuse.



Kui leek on liiga suur,

* võib ahju temperatuur olla liiga kõrge ning see võib tulemust oluliselt mõjutada.



Pärast gaasileegi reguleerimist avage ja sulgege korduvalt ust ja veenduge, et ahju leek ei kustu.



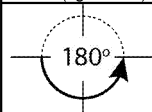
Kui seadmel kasutatavat gaasitüüpi on muudetud, tuleb ära vahetada ka gaasitüüpi näitav andmesilt.

Maagaas butaan-propaniiks (LPG)

Butaan-propaan (LPG) maagaasiks (G20 20mbar/ G25 25 mbar / G25.3 25mbar)

Keerake kruvi päripäeva lõpuni kinni.

Keerake kruvi lahti 180° (ligikaudu)

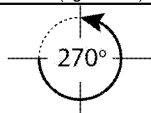


**Maagaas butaan-
propaniiks (LPG)**

**Butaan-propan (LPG)
maagaasiks (G20
10mbar/ G20 13
mbar)**

Keerake kruvi päripäeva
lõpuni kinni.

Keerake kruvi lahti
270° (ligikaudu)

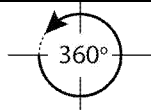


**Maagaas butaan-
propaniiks (LPG)**

**Butaan-propan (LPG)
maagaasiks (G2 350
13mbar Poola lokaalne
gaas)**

Keerake kruvi päripäeva
lõpuni kinni.

Keerake kruvi lahti
360° (ligikaudu)



Piiratud voolu reguleerimine võib sõltuvalt toote mudelist, põletist ja gaasi tüübist varieeruda. Veenduge, et leegi suurus on sama, mis ülal pildil.

4 Ettevalmistused

Nõuandeid energia säästmiseks

Alljärgnevad nõuanded aitavad teil oma seadet kasutada ökoloogilisel viisil ja säästa energiat:

- Kasutage ahjus tumedaid ja emailkattega küpsetusnõusid, kuna need juhivad paremini soojust.
- Roogade valmistamisel eelkuumutage ahju, kui nii on soovitatud kasutusjuhendis või retseptis.
- Küpsetamise ajal vältige ahjuukse sagedast avamist.
- Kui vähegi võimalik, küpsetage ahjus korraga mitut rooga. Traatrestile võib asetada kaks hautamisanumat.
- Samuti võib valmistada mitu rooga üksteise järel. Ahi on juba eelnevalt kuum.
- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.
- Kasutage hautamisel kaantega potte/panne. Ilma kaaneta võib kuluda kuni 4 korda rohkem energiat.
- Valige põleti, mille läbimõõt vastab kasutatava poti/panni läbimõõdule. Kasutage roogade valmistamisel alati sobiva suurusega kastrulit. Suuremad potid/pannid vajavad rohkem energiat.

Esimene kasutuskord

Seadme esmane puhastamine



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Pühkige seadme pindu niiske lapi või käsnaaga ja kuivatage lapiga.

Esmane kuumutamine

Kuumutage toodet umbes 30 minutit ning seejärel lülitage see välja. Selle käigus põlevad ära võimalikud tootmisjääd või määrdekihid.



HOIATUS

Kuumad pinnad tekitavad põletusi!

Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülgil, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!

Toite kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.

Gaasiahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige gaasiahju suurim leek, vt *Gaasiahju kasutamine, lk 21*.
4. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
5. Lülitage ahi välja, vt *Gaasiahju kasutamine, lk 21*.



Seadme esimesel kasutuskorral võib paari tunni vältel esineda suitsu ja ebameeldivat lõhna. See on normaalne. Suitsu ja lõhna eemaldamiseks tuulutage ruumi. Vältige tekkiva suitsu ja lõhna sissehingamist.

5 Pliidiplaadi kasutamine

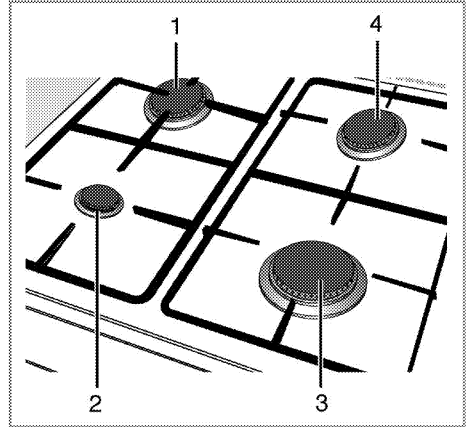
Üldine teave toiduvalmistamise kohta



Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuleteki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult teha, ja helistage tuletõrjesse.

- Enne toiduainete praadimist kuivatage need hoolikalt ja asetage ettevaatlikult kuumale õli sisse. Külmutatud toiduained tuleb enne praadimist täielikult üles sulatada.
 - Õli kuumutamisel ärge katke anumad kaanega.
 - Jälgige, et pottide ja pannide sangad ei jääks pliidi kohale, et vältida nende kuumenemist. Ärge asetage pliidile kõikuvaid ja kergesti ümberminevaid keedunõusid.
 - Ärge asetage sisselülitatud keedualadele tühje potte või panne. See võib neid kahjustada.
 - Kui keedualal ei ole potti või panni ja see töötab tühjalt, võivad tagajärjeks olla toote kahjustused. Kui olete toidu valmistamise lõpetanud, lülitage keedualad välja.
 - Kuna toote pind võib olla tuline, ärge asetage sellele plastist või alumiiniumist nõusid. Sellistes nõudes ei tohiks hoida ka toitu.
 - Kasutage ainult lameda põhjaga potte või panne.
 - Pange pott või pannile sobiv kogus toitu. Nii ei voola toit üle äära ja säästate end pliidi puhastamisest. Ärge asetage poti- või pannikaasi keedualadele. Jälgige, et potid ja pannid asetseksid keeduala keskel. Kui soovite panna poti teisele keedualale, ärge libistage seda, vaid tõstke üles ja asetage soovitud keedualale.
- ### Gaasipliidi kasutamine
- Nõu suurus ja leegi suurus peaksid olema vastavuses. Seadistage gaasileeki nii, et nad ei ulatuks potipõhja servadest kaugemale, ning asetage pott potialuse keskele.

Pliidi kasutamine



- 1 Tavapõleti 18-20 cm
- 2 Abipõleti 12-16cm
- 3 Kiirpõleti 20-22 cm
- 4 Tavapõleti 18-20 cm on nimekiri vastavatele põletitele sobivate pottide diameetritest.



HOIATUS

Ärge kasutage ülaltoodud piirnormidest välja jäävate mõõtmetega hautamisnõusid. Suuremate nõude kasutamisel tekib vingugaasimürgituse ning lähedal asuvate pindade ja juhtnuppude ülekuumenemise oht. Väiksemate nõude kasutamisel tekib leegist tingitud põletushaavade oht.

Suur leegisümbol näitab kõige suuremat kuumutusvõimsust, väike leegisümbol näitab kõige väiksemat kuumutusvõimsust. Väljalülitatud (ülemises) asendis ei varustata põleteid gaasiga.

Gaasipõletite süütamine

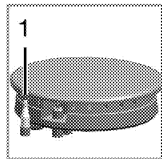
Põletil ei ole automaatsüüdet. Kasutage gaasisüütajat või tikke.

1. Hoidke põleti nuppu all.
2. Keerake vastupäeva suure leegisümbolini.
3. Süüdake põleti gaasisüütajaga.
4. Reguleerige leegi suurust.

Gaasipõletite väljalülitamine

Keerake soojendusala nupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.


Gaasi blokeerimissüsteem (termilise osaga mudelitel)



1. Gaasi blokeerimine

Vastumeetmena leegi kustumisele vedeliku voolamisel põletitele rakendub ohutusmehhanism, mis sulgeb gaasi juurdevoolu.

- Vajutage nupp sisse ja keerake seda gaasi süütamiseks vastupäeva.
- Ohutussüsteemi rakendamiseks hoidke nuppu pärast gaasi süttimist veel 3–5 sekundit all.
- Kui gaas nupu vajutamise ja lahtilaskmise järel ei sütti, korrake süütamist, hoides nuppu 15 sekundit all.

	OHT: Kui põleti ei ole 15 sekundi jooksul süttinud, vabastage nupp. Enne uuesti proovimist oodake vähemalt 1 minut. Gaasi kogunemise ja plahvatuse oht!
---	--

6 Kuidas ahju kasutada

Üldine teave küpsetamise, röstimise



HOIATUS

Kuumad pinnad tekitavad põletusi!
Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülg, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!
Toite kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.



OHT:

Ahjuukse avamisel olge ettevaatlik, sest ahjust võib välja paiskuda auru.
Väljuv aur võib kõrvetada käsi, nägu ja/või silmi.

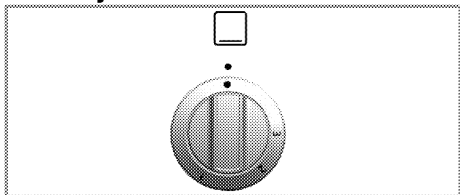
Nõuanded küpsetamiseks

- Kasutage külgevõtmatu kattega sobivaid metall- või alumiiniumnõusid või kuumuskindlaid silikoonvorme.
- Kasutage raami pinda nutikalt.
- Asetage küpsetusvorm resti keskele.
- Enne ahju või grilli sisselülitamist valige õige riulivahe. Ärge vahetage riulivahet, kui ahi on kuum.
- Hoidke ahjuuks suletuna.

Nõuanded röstimiseks

- Terve kana, kalkun ja suured lihatükid küpsevad paremini läbi, kui neid immutada kastmega, nt sidrunimahla ja musta pipraga.
- Kontidega liha küpsetamiseks kulub samas mõõdus kontideta lihaga võrreldes umbes 15–30 minutit kauem aega.
- Liha iga sentimeetri kohta (paksus) tuleb küpsemisaega arvestada umbes 4–5 minutit.
- Laske lihal pärast küpsetusaja lõppu umbes 10 minutit ahjus jahtuda. Mahl jaguneb paremini üle kogu liha ja ei jookse liha lõikamisel välja.
- Kala tuleb asetada kuumuskindla alusega keskmisele või alumisele siinile.

Gaasiahju kasutamine

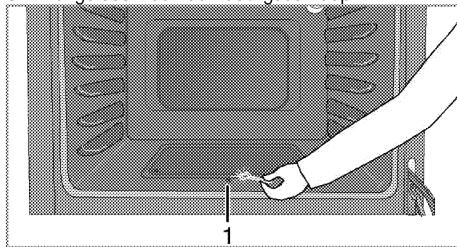


Gaasiahju juhitakse gaasiahju juhtnupuga. Väljalülitatud asendis (üleval) on gaasi juurdevool välja lülitatud.

Gaasiahju sisselülitamine

Gaasiahju sisselülitatakse gaasisüütajaga.

1. Avage ahjuuks.
2. Keep gas oven control knob pressed and turn it
Hoidke gaasiahju juhtnuppu all ning keerake seda **vastupäeva**.
3. Süüdake gaas süüteavast gaasisüütajaga.
4. Hoidke põleti nuppu 3–5 sekundit all.
» Veenduge, et gaas süttis ja tekkis leek.
5. Hoidke nuppu veel 3-5 sekundit all.
6. Valige soovitud kuumus / gaasi tüüp.



1 Süüteava



OHT:

Gaasi kontsentratsiooni suurenemise ja plahvatuse oht!

Ärge üritage gaasi süüdata kauem kui 15 sekundit. Kui põleti ei ole 15 sekundi jooksul süttinud, keerake nupp kinni ja oodake 1 minut. Enne, kui proovite gaasi uuesti süüdata, tuleb ruum tuulutada. Gaasi kontsentratsiooni suurenemise ja plahvatuse oht!

Gaasiahju väljalülitamine

1. Keerake gaasiahju juhtnupp väljalülitatud asendisse (üleval).

Gaasiastmed tähistavad järgmisi kuumusi:

Gaasiaste	1	2	3
°C			

Küpsetusaegade tabel



1. siiniks loetakse ahju **alumist** riulivahet.



Ahjuplaadi maksimaalne kandevõime: 4 kg (8,8 naela).



Tabelis esitatud ajad on mõeldud orientiiriks. Tegelik aeg võib varieeruda olenevalt toidu temperatuurist, paksusest, tüübist ja teie enda toiduvalmistuseelulistest.

Toetage road küpsetuspaberile, et vältida tilkumist ahju põhjale ja lihtsustada ahju puhastamist.

Küpsetamine ja röstimine

Toit	Kasutatavad lisatarvikud	Eelsoojendus *	Sisestustase	Kontrollnupu asend	Küpsemisaeg
Õunapirukas	20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu traatrestil***	10 min	4..5	1	25...30 min
Puuviljatorit	20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu traatrestil***	10 min	4..5	1	25...35 min
Pirukas	20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu traatrestil***	10 min	3..4	1	30...40 min
Küpsised	Harilik plaat**	10 min	4..5	1	25...35 min
Küpsetis	Harilik plaat**	10 min	5	1	35...45 min
Kook	Koogivorm ja traatrest****	10 min	3	1	30...40 min
Küpsised	Harilik plaat**	–	4..5	1	20...30 min
Rösttammis	Harilik plaat**	10 min	4..5	1	35...45 min mitmele 450 g + 30 min
Röstbiif	Harilik plaat**	10 min	2	1	50...60 min mitmele 450 g + 30 min
Kalkun	Harilik plaat**	10 min	3..4	1	50...60 min mitmele 450 g + 30 min
Linnuliha	Harilik plaat**	10 min	3..4	1	30...40 min mitmele 450 g + 25 min
Vormiroad	Harilik plaat**	–	4	1	90...120 min ^s
Kala	Harilik plaat**	10 min	3	1	35...45 min
Makaronid	Harilik plaat**	10 min	3..4	1	35...40 min
Victoria võileib	Harilik plaat**	10 min	3	1	22...28 min

* kontrollnupu asendis 2 / ^s olenevalt kogusest / ^r olenevalt suuruselt
 ** Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.
 *** Lisatarvikud ei kuulu komplekti. Lisatarvikud on kaubanduses saadaval.

7 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

Toote kasutusiga pikeneb ja probleeme tekib harvem, kui toodet regulaarselt puhastada.



OHT:

Enne hooldus- ja puhastustööde alustamist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!



OHT:

Enne toote puhastamist laske sellel maha jahtuda. Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjäätke, vältides nende kõrbemist seadme järgmisel kasutuskorral.
- Toote puhastamiseks pole vaja spetsiaalseid puhastusvahendeid. Kasutage toote puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
- Liigne vedelik tuleb pärast puhastamist alati ära pühkida ja pritsmed kohe kuivatada.
- Ärge kasutage roostevabast terasest või inoxidist pindade ja käepideme puhastamiseks puhastusvahendeid, mis sisaldavad hapet või kloriidi. Nende osade puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puhastusvahendit (mitteabraseivset), tõmmates lapiga ainult ühes suunas.
- **(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)** Ärge kasutage klaaskatte puhastamiseks metallist kraabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaaspinda kahjustada.



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.



Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

Pliidi puhastamine

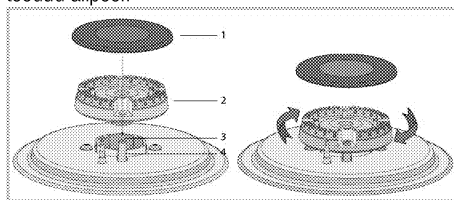
Pliidi puhastamine

1. Eemaldage pliidi küljest potialused.

2. Eemaldage kõik põleti lahtikäivad osad ja puhastage neid käsitsi käsna, puhastusvahendi ja kuumu vee abil.
 3. Puhastage põleti statsionaarsed osad niiske lapiga.
 4. Puhastage süüteküünal ja termoelement (süüte ja termoelementidga mudelitel) kergelt niisutatud lapiga. Seejärel kuivatage puhta lapiga. Jälgi, et leegiavad ja kork saaksid täiesti kuivaks.
- Muidu ei teki süütamise lõpus sädet.
5. Ülemiste restide paigaldamisel asetage potialused nii, et põletid jääksid täpselt keskele.

Põleti osade kokkupanemine

Pärast põleti puhastamist pange osad nii, nagu on toodud allpool.



- 1 Põletikaas
 - 2 Põletikroon
 - 3 Põletikamber
 - 4 Süüteküünal (süütajaga seadmetel)
1. Asetage põletikroon nii, et see läheb läbi süüteküünla (4) ava. Keerake põletikrooni paremale ja vasakule veendumaks, et see on põletikambris.
 2. Asetage põletikaas põletikrooni peale.

Juhtpaneeli puhastamine

Puhastage juhtpaneeli ja nuppe niiske lapiga ning seejärel pühkige need kuivaks.



Ärge eemaldage juhtpaneeli puhastamiseks nuppe, kui teie tootel neid on.

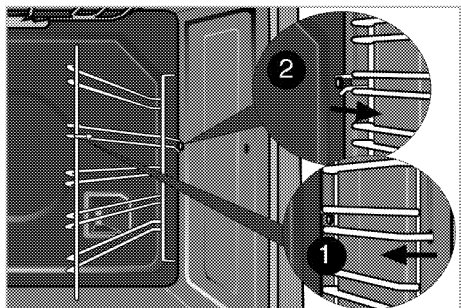
Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!

Ahju puhastamine

Külgešina puhastamine (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

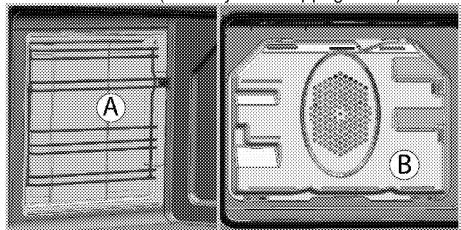
1. Eemaldage küljeraami eesmine osa, tõmmates seda külgešinast eemale.
2. Võtke küljeraam välja, tõmmates seda enda suunas.



Katalüütilised seinad

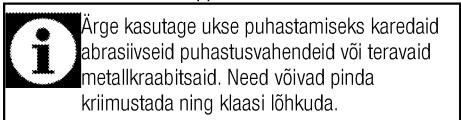
(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Teie toote külgseinad (A) ja/või tagasein (B) võivad seestpoolt olla kaetud katalüütilise emailiga. Katalüütilised seinad on heledat matti värvi ja poorse pinnaga. Ahju katalüütilisi seinu ei tohiks puhastada. Katalüütiliste seinte poorme pind puhastub automaatselt, imedes pritsivat rasva sisse ning muundades seda (auruks ja süsihappegaasiks).



Ahjuukse puhastamine

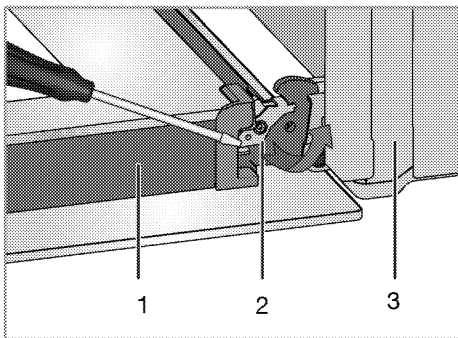
Kasutage ahjuukse puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.



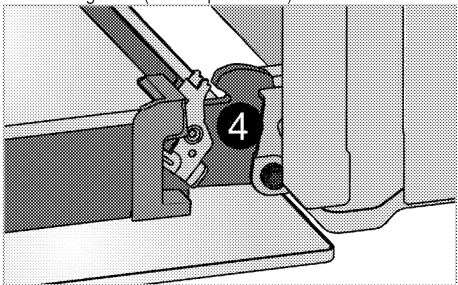
Ärge kasutage ukse puhastamiseks kareid abrasiivseid puhastusvahendeid või teravaid metallkraabitsaid. Need võivad pinda kriimustada ning klaasi lõhkuda.

Ahjuukse eemaldamine

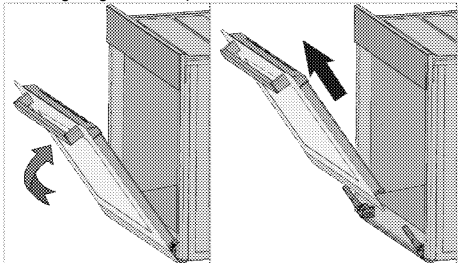
1. Avage eesuks (1).
2. Avage eesukse paremal ja vasakul küljel asuva hingede pesa (2) klambrid, vajutades neid alla joonisel kujutatud viisil.



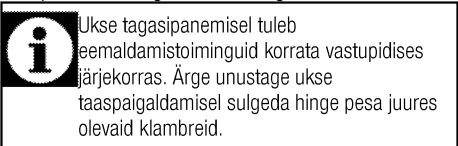
- 1 Uks
- 2 Hinge lukk(suletud asend)
- 3 Ahi
- 4 Hinge lukk(avatud positsioon)



3. Liigutage eesust poeles ulatuses.



4. Eemaldage eesuks seda üllespoolle tõmmates ja paremast ning vasakust hingest vabastades.



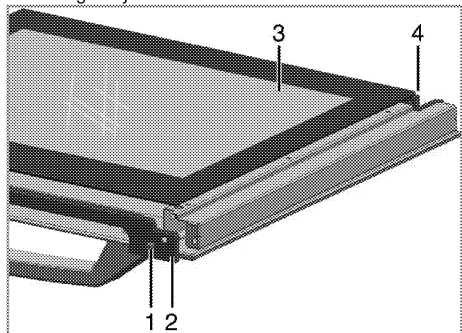
Ukse tagasipanemisel tuleb eemaldamistoiminguid korrata vastupidises järjekorras. Ärge unustage ukse taaspalgdamisel sulgeda hinge pesa juures olevaid klambreid.

Ukse siseklaasi eemaldamine

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.

1. Avage ahjuuks.



1 Kruvi

- 2 Profiil
 - 3 Sisemine klaaspaneel
 - 4 Plastpesa
2. Eemaldage kruvi (1) kruvikeeraja abil.
 3. Eemaldage profiil (2) ja hoidke siseklaasi (3) kinni.
 4. Seejärel komplekteerige uks uuesti, asetage klaaspaneel (3) plastpesadesse (4) ja paigaldage profiil.

8 Probleemide lahendamine

Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.

- Auru tekkimine töötamisel on tavaline. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

- Metallosade kuumenemisel võivad need paisuda ning tekitada hääli. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Puudub süütesäde.

- Vool puudub. >>> *Kontrollige elektrikalibi korke.*

Puudub gaas.

- Gaasikraan on kinni. >>> *Avage gaasikraan.*
- Gaasitoru on kõver. >>> *Paigaldage gaasitoru õigesti.*

Põletid ei põle korralikult või üldse mitte.

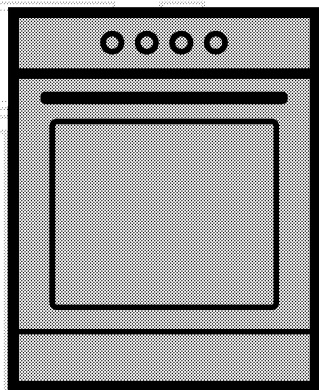
- Põleti on mustad. >>> *Puhastage põletite osad.*
- Põletid on märjad. >>> *Kuivatage põletite osad.*
- Põleti kaas ei ole korralikult paigas. >>> *Paigaldage põleti kaas korralikult.*
- Gaasikraan on kinni. >>> *Avage gaasikraan.*
- Gaasiballoon on tühi (vedelgaasi kasutamisel). >>> *Vahetage gaasiballoon välja.*



Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.

Viryklė

Vartotojo vadovas



LT

beko

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

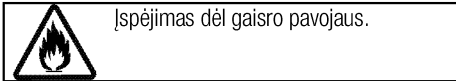
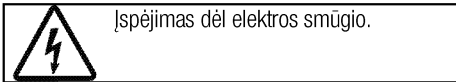
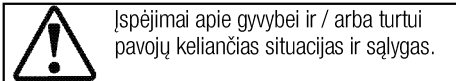
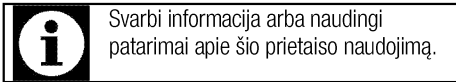
Gerbiamas pirkėjų,

Ačiū, kad pasirinkote „Beko“ gaminį. Tikimės, kad šiuo gaminiu, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausios kokybės moderniausių technologijų, liksite patenkinti. Todėl prieš naudojantis šiuo prietaisu prašome perskaityti visą šį vartotojo vadovą ir prie jo pridėdamus dokumentus ir pasiilikti juos, jei jų prireiktų ateityje. Jeigu atiduotumėte šį gaminį kam nors kitam, kartu atiduokite ir šį vartotojo vadovą. Vadovaukitės visais šiame vartotojo vadove pateikiamais įspėjimais ir informacija.

Atminkite, kad šis vartotojo vadovas taip pat taikytinas keletui kitų modelių. Šiame vadove nurodoma, kuo skiriasi įvairūs modeliai.

Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



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

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos 4

Bendrieji saugos reikalavimai.....	4
Sauga atliekant dujų prijungimo darbus.....	4
Gaminio sauga.....	6
Numatytoji naudojimo paskirtis	8
Vaikų sauga.....	8
Seno gaminio išmetimas	8
Pakavimo medžiagų išmetimas	8
Būsimas transportavimas	8

2 Bendra informacija 10

Apžvalga	10
Komplekto turinys	11
Techniniai duomenys	12
Purkštukų lentelė.....	12

3 Įrengimas 13

Prieš įrengiant	13
Įrengimas ir prijungimas.....	13
Dujų konversija.....	16

4 Paruošimo Darbai 19

Patarimai, kaip taupyti energiją.....	19
Naudojant pirmą kartą.....	19
Pirmasis prietaiso valymas.....	19
Pradinis šildymas.....	19

5 Kaip naudoti šią voryklę 20

Bendroji informacija apie maisto gaminimą.....	20
Kaitlenčių naudojimas.....	20

6 Kaip naudoti orkaitę 22

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą	22
Kaip naudoti dujinę orkaitę.....	22
Maisto gaminimo laiko lentelė.....	23

7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 23

Bendroji informacija.....	23
Kaitlentės valymas.....	24
Valdymo skydo valymas.....	24
Orkaitės valymas.....	24
Orkaitės durelių išėmimas.....	25
Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas	25

8 Triukčių nustatymas 26

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsisaugosite nuo susižeidimo ar materialinės žalos pavojų. Nesilaikant šių instrukcijų bet kokia prietaiso garantija nebegalios.

Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Šio prietaiso negalima naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems fizinių, jutimo ar psichinių negalių arba neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie būtų prižiūrimi arba instruktuoti. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- Perduodant įrenginį kitam žmogui asmeniniam naudojimui ar atiduodant kaip panaudotą daiktą, taip pat būtina perduoti naudotojo

vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.

- Niekada prietaiso nestatykite ant grindų su kilimine danga. Tokiu atveju dėl nepakankamos oro tėkmės po prietaisu elektrinės dalys gali perkaisti. Tai sukels problemų naudojantis šiuo prietaisu.
- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliotieji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegaliooti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.
- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

Sauga atliekant dujų prijungimo darbus

- Darbus su bet kokiais dujiniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti asmens.
- Prieš pradėdami įrengimą, įsitinkinkite, ar vietos dujų tiekimo sąlygos (slėgis ir dujų rūšis)

atitinka šio buitinio prietaiso nustatymą.

- Šis prietaisas nėra prijungtas prie įtaiso, šalinančio degimo metu susidariusius produktus. Jį reikia įrengti ir prijungti atsižvelgiant į galiojančius prietaisų prijuntimo reglamentus. Ypač reikia atkreipti dėmesį į atitinkamus vėdinimo reikalavimus; žr. *Prieš įrengiant, puslapis 13*
- DĖMESIO: Naudojant dujinę viryklę, patalpoje, kur ji įrengta, skleidžiama šiluma, drėgmė ir degimo produktai. Pasirūpinkite, kad virtuvė būtų gerai vėdinama, kai prietaisas naudojamas: natūralias vėdinimo angas laikykite atviras arba įrengkite mechaninės ventilacijos įtaisus (mechaninį gartraukį). Jeigu prietaisas intensyviai eksploatuojamas ilgą laiką, gali prireikti papildomos ventilacijos, pavyzdžiui, padidinant mechaninės ventilacijos (jeigu ji įrengta) pajėgumą.
- Dujiniai prietaisai ir sistemos turi būti reguliariai tikrinami, ar jie tinkamai veikia. Privaloma reguliariai tikrinti reguliatorių, žarną bei jos spaustuką ir keisti juos kas gamintojo rekomenduojamus laikotarpius arba esant būtinybei.

- Reguliariai valykite dujinius degiklius. Liepsna turi būti mėlyna ir degti tolygiai.
- Šį gaminį reikia naudoti patalpose, kuriose yra tinkamai sureguliuotas ir veikiantis anglies monoksido jutiklis. Įsitikinkite, kad anglies monoksido jutiklis veikia tinkamai ir dažnai atliekama techninė priežiūra. Anglies monoksido jutiklį reikia įdiegti daugiausiai už 2 metrų nuo gaminio.
- Dujiniuose prietaisuose privalo būti gerai sudeginamos dujos. Nevisiškai sudegus dujoms, gali susidaryti anglies monoksido (CO) dujų. Anglies monoksidas - bespalvės, bekvapės, nepaprastai nuodingos dujos, kurių net maža dozė gali būti mirtina.
- Teiraukitės informacijos apie dujų avarinės tarnybos telefono numerius ir saugos priemones tais atvejais, jei pajustumėte sklindantį dujų kvapą.

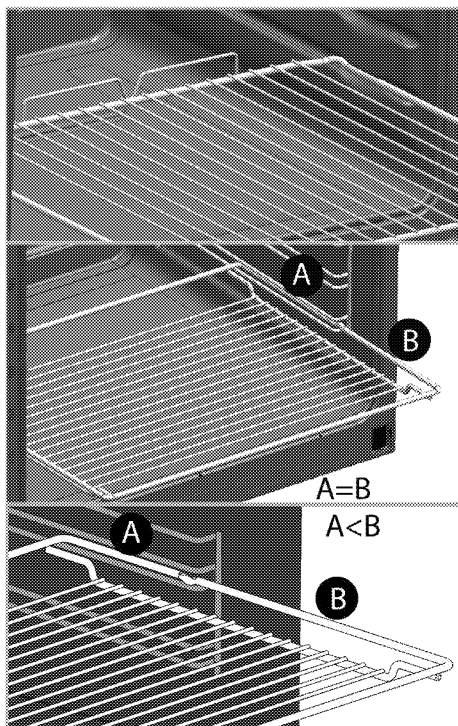
Ką daryti, jei jaučiamas dujų kvapas

- Nenaudokite atviros ugnies ir nerūkykite. Nenaudokite jokių elektros mygtukų (pvz., lempos mygtuko, durų skambučio ir kt.). Nenaudokite laidinių ir mobiliojo ryšio telefonų. Sprogimo ir apsinuodijimo pavojus!
- Atidarykite duris ir langus.

- Uždarykite visas dujinių prietaisų ir dujų matavimo prietaisų sklendes.
- Patikrinkite visus vamzdžius ir jungtis, ar jie tvirtai prijungti. Jei vis tiek uodžiate dujas, išeikite iš buto.
- Įspėkite kaimynus.
- Iškvieskite ugniagesių komandą. Skambinkite ne iš name esančio telefono.
- Negrįžkite į patalpas, kol jums nebus leista tai padaryti.

Gaminio sauga

- ĮSPĖJIMAS: Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.
- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.
- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
- Eksploatavimo metu prietaisas įkaista Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų orkaitės viduje
- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Nešildykite orkaitėje maisto skardinėse ir stiklainiuose. Skardinėje/stiklainyje susidaręs slėgis gali juos susprogdinti.
- Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupusi šiluma gali sugadinti orkaitės dugną.
- Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)
Kaip tinkamai ant bėgelių uždėti grilio groteles ir skardą
Svarbu tinkamai padėti grilio groteles ir (arba) riebalų surinkimo skardą ant bėgelių. Įstumkite grilio groteles arba riebalų surinkimo skardą tarp 2 skersinių ir, prieš dėdami ant jų maistą, patikrinkite, ar jie yra stabilūs (žr. toliau esantį paveikslėlį).



- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs.
- Dėdami į orkaitę arba ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.
- Įtieskite kepimo popierių į puodą ar patieskite ant skardos, grilio grotelių ar pan., sudėkite ant jo maistą ir įdėkite viską į įkaitintą orkaitę. Nuplėškite nereikalingus popieriaus kraštus, išsikišančius iš skartos, grilio grotelių ar puodo, kad jie neprisiliestų prie orkaitės kaitinimo elementų. Niekada nenaudokite kepimo popieriaus, kai temperatūra yra didesnei nei nurodyta kepimo popieriaus

instrukcijose. Netieskite kepimo popieriaus tiesiai ant orkaitės pagrindo.

- Neuždenkite viršutinio dangčio, kol kaitvietės arba degikliai neatvės.
Sausai nušluostykite viršutinį dangtį prieš jį atidarydami, kad į viryklės galinę ir vidinę dalis nepakliūtų vandens.
- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų.
- Prietaisą būtina statyti tiesiai ant grindų. Jo negalima statyti ant pagrindo ar stovo.
- ĮSPĖJIMAS: Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. NIEKADA negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- DĖMESIO: Maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti nuolat.
- ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:
 - Kištuką į elektros lizdą privaloma įkišti taip, kad nekiltų kibirkščių.

- Nenaudokite pažeisto arba įpjauto kabelio, o taip pat ilginimo laido; naudokite tik originalų kabelį.
- Į elektros lizdą jokiais būdais negalima kišti drėgno arba sušlapusio kištuko.
- Privaloma tinkamai prijungti dujų tiekimo įrangą, kad nebūtų dujų nuotėkio.

Numatytoji naudojimo paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti tik buityje. Jį draudžiama naudoti komercinei veiklai.
- DĖMESIO: Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Prietaiso negalima naudoti kitiems tikslams, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, patirtą netinkamai naudojant arba prižiūrint prietaisą.
- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepinti ir kepti grilyje.

Vaikų sauga

- ĮSPĖJIMAS: Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.
- Pakavimo medžiagos gali kelti pavojų vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuotės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.
- Elektriniai ir (arba) dujiniai prietaisai gali būti pavojingi

vaikams. Gaminiui veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.

- Galima naudoti papildomas apsaugos priemones, kurios apsaugotų nuo prisilietimų prie orkaitės durų. Šią dalį reikėtų pritaisyti tada, jeigu šalia žaidžia maži vaikai.
- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.
- Ant atidarytų priekinių durelių nedėkite sunkių daiktų ir neleiskite vaikams ant jų sėdėti. Prietaisas gali apvirsti arba gali būti sugadinti durelių vyriai.



Seno gaminio išmetimas

Pakavimo medžiagų išmetimas

- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdavimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

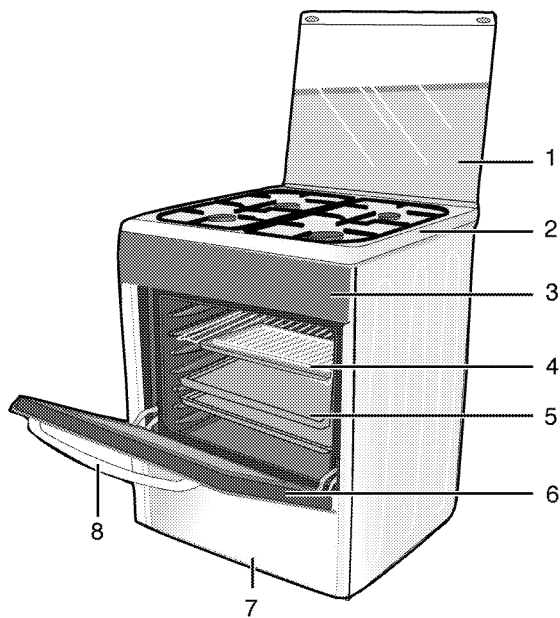
Būsimas transportavimas

- Išsaugokite originalią prietaiso dėžę ir vežkite prietaisą jo originalioje pakuotėje. Vadovaukitės ant dėžės pateiktais nurodymais. Jeigu neturite originalios kartoninės dėžės, supakuokite gaminį į plastikinę plėvelę su oro burbuliukais arba storą kartoną ir tvirtai apsuokite jį lipnia juosta.
- Norėdami apsaugoti, kad viduje esančios grilio grotelės ir skardos nesugadintų orkaitės durelių, skardų padėties lygyje lipnia juosta prilipdykite kartono juostelę prie vidinės durelių pusės. Lipnia juostele priklijuokite dureles prie orkaitės korpuso.
- Apsukite gaubtelius ir puodų atramas lipnia juosta.
- Nekeikite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir arba rankenos.

	Nedėkite ant gaminio jokių daiktų ir neškite jį tik vertikaliajame padėtyje.
	Apžiūrėkite prietaisą ir įsitinkinkite, ar jis nebuvo apgadintas gabenimo metu.

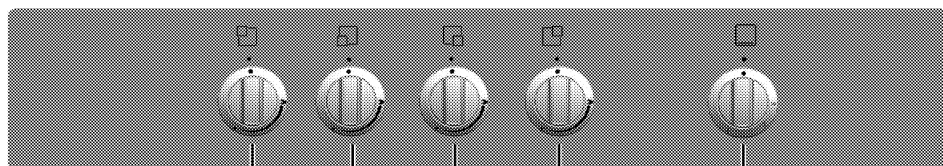
2 Bendra informacija

Apžvalga



- 1 Viršutinis dangtis
- 2 Degiklio plokštė
- 3 Valdymo skydelis
- 4 Grilio grotelės

- 5 Skarda
- 6 Priekinės durelės
- 7 Apatinė dalis
- 8 Rankena



- 1 Įprastas degiklis Galinis kairysis
- 2 Atsarginis degiklis Priekinis kairysis
- 3 Greitasis degiklis Priekinis dešinysis

- 4 Įprastas degiklis Galinis dešinysis
- 5 Orkaitės rankenėlė

Komplekto turinys

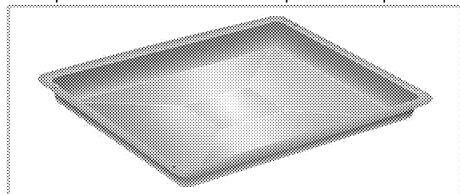


Pateikti priedai gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jūsų gaminyje gali būti ne visi vartotojo vadove aprašyti priedai.

1. Vartotojo vadovas

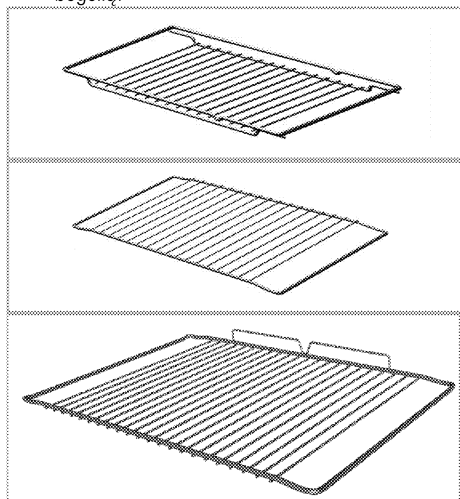
2. Standartinis padėklas

Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



3. Grilio grotelės

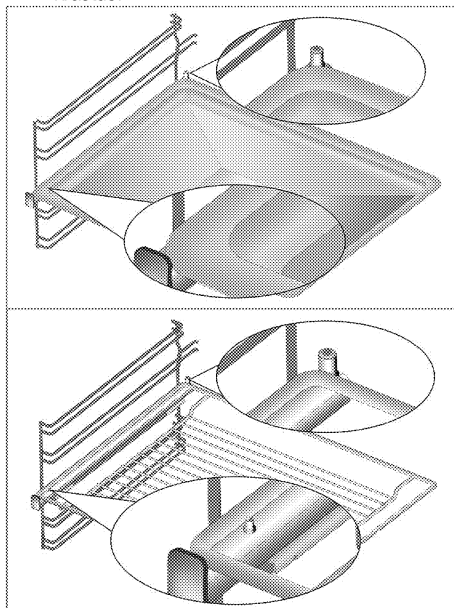
Naudojamos kepinimui ir maisto produktams, kurie bus kepami, kepinami arba gaminami troškinimo induose, dedamos ant pageidaujamo bėgelių.



4. Kaip tinkamai įdėti grilio groteles ir skardą ant ištraukiamų bėgelių (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)


Ištraukiami bėgeliai leidžia lengvai įdėti ir išimti skardas bei grilio groteles.


Naudodami skardą ir grilio groteles su ištraukiamais bėgeliais, įsitinkinkite, kad ištraukiamų bėgelių galinėje dalyje esantys kaiščiai būtų atremti į grilio grotelių ir skardos kraštus.




Techniniai duomenys

BENDRA INFORMACIJA	
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	850 mm/500 mm/500 mm
Dujinio gaminio kategorija	II 2H3B/P
Dujų rūšis/slėgis	NG G 20/20 mbar
Bendros dujų sąnaudos	9.5 kW
Dujų rūšies / slėgio keitimas ^S	LPG G 30/30 mbar
– pasirenkama	
VIRYKLĖ	
Degikliai	
Galinis kairysis	Įprastas degiklis
Energija	2.0 kW
Priekinis kairysis	Atsarginis degiklis
Energija	1.0 kW
Priekinis dešinysis	Greitasis degiklis
Energija	2.5 kW
Galinis dešinysis	Įprastas degiklis
Energija	2.0 kW
ORKAITĖ	
Pagrindinė orkaitė	Dujinė orkaitė
Orkaitės dujų sąnaudos	2.0 kW

 Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo.

 Šioje instrukcijoje nurodytos savybės yra schemiškos ir gali skirtis nuo gaminio savybių.

 Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydinčiuose dokumentuose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploataavimo ir aplinkos sąlygų.

Purkštukų lentelė

Degiklio padėtis	2.0 kW Galinis kairysis	1.0 kW Priekinis kairysis	2.5 kW Priekinis dešinysis	2.0 kW Galinis dešinysis
Dujų rūšis/dujų slėgis				
G 20/20 mbar	103	72	125	103
G 30/28-30 mbar	72	50	80	72
Dujų rūšis/dujų slėgis	Dujinė orkaitė			
G 20/20 mbar	105			
G 30/28-30 mbar	71			

3 Įrengimas

Prietaisą įrengti turi kvalifikuotas specialistas, vadovaudamasis galiojančiais teisės aktais. Kitaip nebegalios gaminių garantija. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgalotieji asmenys; tokiu atveju nebegalios ir garantija.



Vartotojas yra atsakingas už vietas, elektros ir dujų instaliacijos paruošimą šiam gaminiui.



PAVOJUS:

Šis prietaisas turi būti įrengtas ir prijungtas atsižvelgiant į galiojančius vietas dujų ir (arba) elektros prijungimo reglamentus.

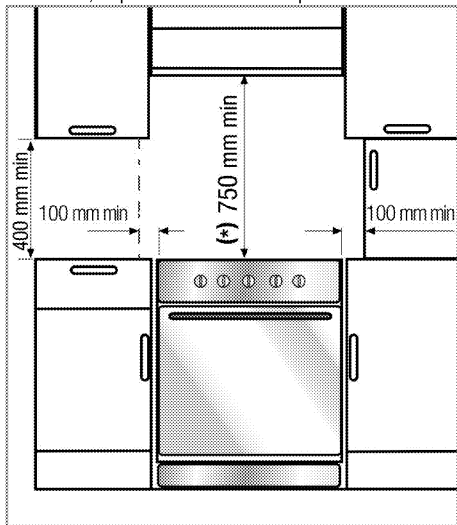


PAVOJUS:

Prieš pradėdant instaliaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokių nors defektų. Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiai kelia pavojų jūsų saugai.

Prieš įrengiant

Siekiant užtikrinti, kad po šiuo gaminiu liktų būtinas tarpas orui cirkuliuoti, rekomenduojame statyti šį gaminį ant kieto pagrindo, kad jo kojelės nestovėtų ant jokių kilimų ar minkštos kiliminės dangos. Virtuvės grindys turi būti pakankamai tvirtos, kad išlaikytų prietaiso svorį ir papildomą svorį: virtuvės reikmenis, kepimo indus ir maisto produktus.



- Šį prietaisą galima naudoti spintelėse bet kurioje pusėje, bet, kad virš kaitvietės liktų mažiausiai 400 mm tarpas, tarpas tarp prietaiso ir šoninės

sienos, sienelės ar aukštos spintelės turi būti bent 65 mm.

- Šį prietaisą galima statyti ir atskirai. Virš voryklės privaloma palikti mažiausiai 750 mm tarpą.
- (*) Jeigu virš voryklės bus montuojamas gartraukis, žr. gartraukio gamintojo instrukciją dėl tinkamo montavimo aukščio (min. 650 mm).
- Šis prietaisas atitinka 1 klasės prietaisų reikalavimus, t.y., jį galima statyti galine ir **viena** šonine sienele prie virtuvės sienų, virtuvės baldų arba bet kokio dydžio įrenginio. Iš **kitos** pusės virtuvės baldas ar įrenginys gali būti tik tokio paties dydžio arba mažesnis.
- Bet koks prie šio prietaiso esantis virtuvės baldas privalo būti atsparus šilumai (bent iki 100 °C).

Kambario vėdinimas

Visose patalpose turi būti atidaromi langai arba juos atitinkančios vėdinimo priemonės, be to, kai kuriose patalpose reikės ir nuolatinės ventilacijos angos. Oras degimo procesui palaikyti imamas iš kambario, o dujos ir garai išleidžiami tiesiai į tą patį kambarį. Todėl saugiam prietaiso veikimui užtikrinti būtina gerai vėdinti kambarį. Jeigu patalpoje nėra nei lango, nei durų, būtina įrengti papildomą vėdinimo sistemą. Voryklę galima statyti virtuvėje, virtuvėje/valgomajame arba miegamajame/svetainėje, bet ne kambaryje, kuriame yra vonia arba dušas. Voryklės negalima statyti miegamajame/svetainėje, kurios plotas yra mažesnis nei 20 m³.

Neinstaliuokite šio buitinio prietaiso patalpoje, esančioje žemiau negu pirmame aukšte, nebent ji bent iš vienos pusės būtų lengvai pasiekiamo.

Patalpos dydis	Ventiliacijos anga
mažesnė nei 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ – 10 m ³	min. 50 cm ²
didesnė nei 10 m ³ /den	nebūtina
Rusijoje ar pusrusijoje	min. 65 cm ²

Įrengimas ir prijungimas

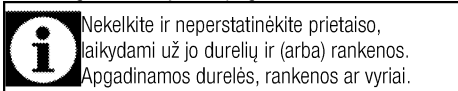
Šį prietaisą reikia įrengti ir prijungti atsižvelgiant į įstatymuose dėl prijungimo numatytas taisykles.



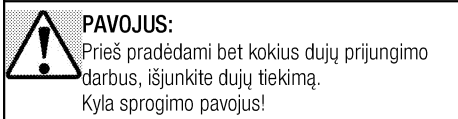
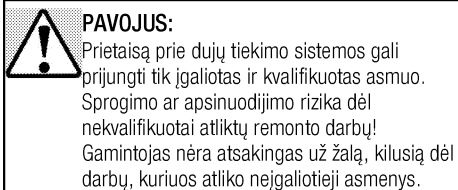
Nestatykite šio buitinio prietaiso prie šaldytuvo ar šaldiklio. Šio prietaiso skleidžiama šiluma papildins šaldymo prietaisų energijos sąnaudas.

- Prietaisą turi nešti bent du žmonės.

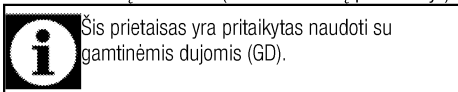
- Prietaisą būtina statyti tiesiai ant grindų. Jo negalima statyti ant pagrindo ar stovo.



Dujų prijungimas



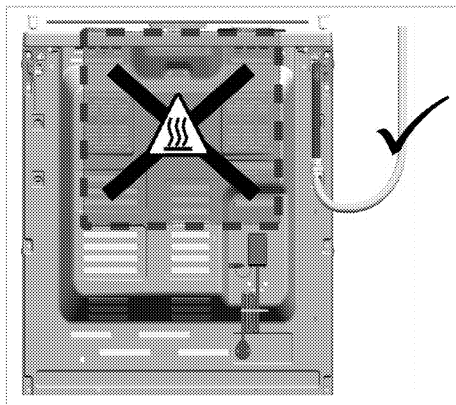
- Dujų reguliavimo sąlygos ir dydžiai pateikti duomenų lentelėse (arba duomenų plokštelėje).



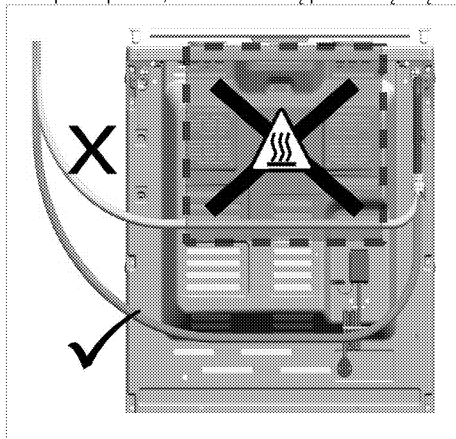
- Gamtinių dujų prijungimas turi būti tinkamai paruoštas prieš prijungiant prietaisą.
- Gamtines dujas prie gaminio prijungs įgaliotoji tarnyba.
- Prie gaminio gamtinių dujų prijungimo angos turi būti pritaisyta lanksti žarna, o šio vamzdžio galas turi būti užsandarintas akli dangčiu. Prijungiant akli dangtis bus ištrauktas ir gaminys bus prijungtas naudojant plokščią prijungimo įtaisą (movą).
- Patikrinkite, ar įrengta gamtinių dujų sklendė.
- Jeigu vėliau jums reikės naudoti šį prietaisą su kita dujų rūšimi, privalote pasitarti su įgaliotąja technine tarnyba dėl atitinkamos pakeitimo procedūros.

Jeį gaminyje yra tik viena dujų anga;

- Prieš prijungdami dujų žarną, įsitikinkite, kad gaminio gale esanti žarnos anga yra toje pačioje gaminio pusėje kaip gamtinių dujų sklendė.

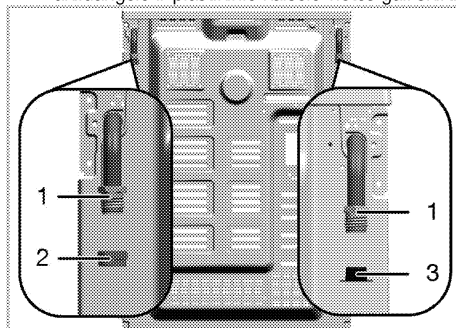


- Jei dujų žarnos anga ir gamtinių dujų sklendė nėra toje pačioje pusėje, prijungdami pasirūpinkite, kad žarna neitų per karštą sritį.



Jeį gaminyje yra dvi dujų angos;

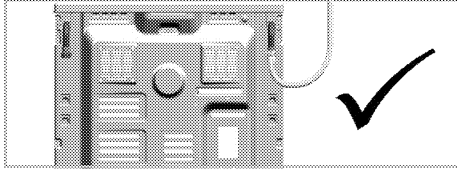
- Viena iš dviejų angų yra užsandarinta akli dangčiu, o kita – plastikiniu kaiščiu. Atsižvelgiant į gaminį, akli dangčio ir plastikinio kaiščio vietos gali skirtis.



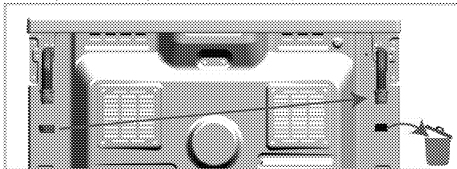
- 1 Dujų žarnos anga
- 2 Akli dangtis

3 Plastikinis kaištis

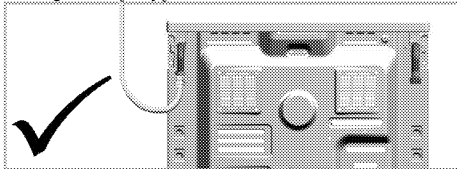
- Prieš prijungdami dujas įsitikinkite, kad prie dujų jungiamo gaminio gamtinių dujų sklendė ir dujų žarnos anga yra toje pačioje pusėje.
- Jei gamtinių dujų sklendė ir plastikiniu kaiščiu užsandarinata dujų žarnos anga yra toje pačioje pusėje, prijunkite dujas, kaip parodyta toliau pateiktame paveikslėlyje.



- Jei gamtinių dujų sklendė ir akldangčių užsandarinata dujų žarnos anga yra toje pačioje pusėje, išimkite ir išmeskite plastikinį kaištį. Išimkite akldangtį ir uždenkite dujų žarnos angą, prie kurios nebus prijungiamos dujos, nauju (nenaudotu) sandarinimo tarpikliu.



- Prijunkite dujas, kaip parodyta toliau pateiktame paveikslėlyje, prie dujų žarnos angos šalia gamtinių dujų sklendės.



Gaisro pavojus:

Jei prijungsite nesilaikydami toliau pateiktų nurodymų, kils dujų nuotėkio ir gaisro pavojus. **Mūsų įmonė nebus atsakinga dėl žalos, padarytos dėl šios priežasties.**

- Dujas turi prijungti tik įgaliotasis paslaugos teikėjas.
- Prie gaminio prijungiant dujas būtina reikia naudoti dujų žarnos angą šalia gamtinių dujų sklendės.
- Plastikinį kaištį reikia išmesti, o nenaudojamą dujų žarnos angą – užsandarinti akldangčiu.
- Užsandarinant nenaudojamą dujų žarnos angą akldangčiu, būtina naudoti naują ir nenaudotą sandarinimo tarpiklį.



PAVOJUS:

Lanksti dujų žarna turi būti prijungta tokiu būdu, kad nesilestų prie aplink ją judančių dalių ir nejstrigtų, kai judančios dalys juda. (Pvz., stalčiai.) Be to, jos negalima laikyti ten, kur ji gali būti suspausta.



PAVOJUS:

Dujų tiekimo žarnos negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių. Dėl sugadintos dujų tiekimo žarnos gali kilti sprogimo pavojus.

Nuotėkio patikra ties prijungimo tašku

- Patikrinkite, ar išjungtos visos prietaiso rankenėlės. Patikrinkite, ar atsuktas dujų tiekimo čiaupas. Paruoškite muilo putų ir užtepkite jų ant žarnos prijungimo taško, kad patikrintumėte, ar nėra dujų nuotėkio.
- Esant dujų nuotėkiui, atsiras muilo burbulų. Tokiu atveju nedelsdami dar kartą patikrinkite žarnos prijungimą.
- **Jei gaminyje yra dvi dujų žarnos angos,** pasirūpinkite, kad nenaudojama dujų anga būtų užsandarinata akldangčiu. Paruoškite muilo putų ir užtepkite jų ant akldangčio prijungimo taško, kad patikrintumėte, ar nėra dujų nuotėkio. Esant dujų nuotėkiui, atsiras muilo burbulų. Tokiu atveju nedelsdami dar kartą patikrinkite akldangčio prijungimą.
- Vietoj muilo galite naudoti parduodamus dujų nuotėkio patikros aerosolius.



Dujų nuotėkio niekuomet netikrinkite degtukais ar žiebtuvėliu.

- Pristumkite prietaisą prie virtuvės sienos.
- **Orkaitės kojelių reguliavimas**
Naudojant kylanti vibracija gali priversti prikaistuvius judėti. Šios pavojingos situacijos galima išvengti tinkamai išlyginutus ir subalansavus prietaiso aukštį. Savo pačių saugumui pastatykite prietaisą tiesiai, reguliuodami keturias apačioje esančias kojeles, sukdami jas kairėn arba dešinėn, kad prietaisas būtų sulgyintas su stalviršiu.

Galutinis patikrinimas

1. Atsukite dujų čiaupą.
2. Patikrinkite visas jungtis, ar jos tvirtai įtaisytos ir prijungtos.
3. Uždegike degiklius ir patikrinkite, kaip dega liepsna.

i Liepsna turi būti mėlyna ir taisyklingos formos. Jei liepsna gelsva, patikrinkite, ar degiklio galvutė tvirtai uždėta arba nuvalykite degiklį.

Dujų konversija

PAVOJUS:
Prieš pradėdami bet kokius dujų prijungimo darbus, išjunkite dujų tiekimą.
Kyla sprogo pavojus!

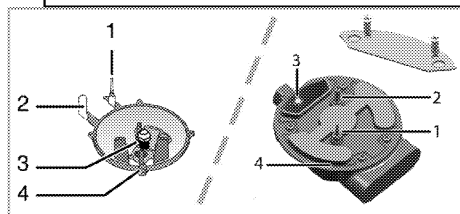
Norėdami pakeisti buitiniame prietaise naudojamų dujų rūšį, pakeiskite visus purkštukus ir pareguliuoti visus vožtuvus, kad liepsna būtų mažesnė.

Degiklių purkštukų pakeitimas

1. Nuimkite degiklio galvutę ir degiklio korpusą.
2. Išsukite purkštukus, sukdami prieš laikrodžio rodyklę.
3. Įtaisykite naujus purkštukus.
4. Patikrinkite visas jungtis, ar jos tvirtai įtaisytos ir prijungtos.

i Naujų purkštukų padėtis yra pažymėta ant jų pakuotės arba ją galima rasti lentelėje *Purkštukų lentelė, puslapis 12*.

i ((Gali skirtis priklausomai nuo gamtinio modelio.))
Kai kurių degiklių purkštukai uždengti metaliniu gaubtu. Keičiant purkštuką šį metalinį gaubtą reikia nuimti.



- 1 Dujų išjungimo įtaisas (jeigu įrengtas)
- 2 Uždegimo žvakė
- 3 Purkštukas
- 4 Degiklis

i Nebandykite nuimti dujinių degiklių čiaupų, nebent tai būtų būtina susidarius neįprastoms sąlygoms. Jeigu reikia keisti čiaupus, privalote iškviesiti įgaliotąją tarnybą.

Sumažintas dujų tiekimo srauto nustatymas viryklių čiaupams

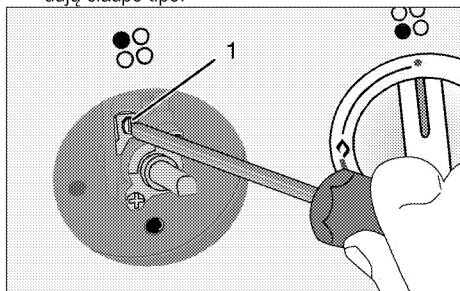
1. Uždekite degiklį, kurį reikia pareguliuoti, pasukite rankenėlę į mažesnės liepsnos padėtį.

2. Nuimkite rankenėlę nuo dujų čiaupo.
3. Norėdami pareguliuoti dujų srauto reguliavimo varžtą, naudokite tinkamo dydžio atsuktuvą.

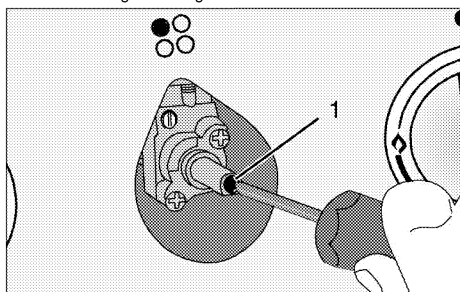
Jeigu naudojate suskystintąsias dujas, (butaną – propaną), sukite varžtą pagal laikrodžio rodyklę. Naudojant natūralias dujas, varžtą reikia vieną kartą pasukti **prieš laikrodžio rodyklę**.

» Sumažinus dujų vartojimą, paprastai liepsna turi būti 6–7 mm aukščio.

4. Jei liepsna didesnė, negu reikia, pasukite varžtą pagal laikrodžio rodyklę. Jei ji mažesnė – prieš laikrodžio rodyklę.
5. Patikrinkite, kaip dega dujos minimalioje ir maksimalioje jungiklio padėtyje.
6. Reguliavimo varžto padėtis gali skirtis, priklausomai nuo buitiniame prietaise naudojamo dujų čiaupo tipo.



- 1 Srauto greičio reguliavimo varžtas



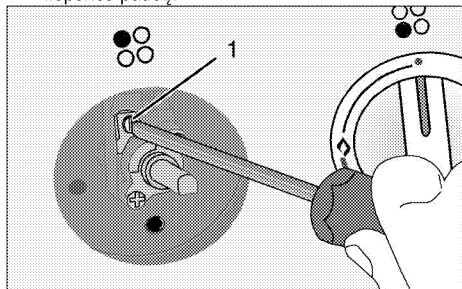
- 1 Srauto greičio reguliavimo varžtas

Sumažinto srauto nustatymas dujinėje orkaitėje

Kad orkaitė tinkamai veiktų, ypač svarbu dar kartą patikrinti apėjimo suregulavimą. Kad naudotojas būtų maksimaliai apsaugotas, šiuose veiksmus reikia atlikti labai atidžiai.

1. Uždekite degiklį, kurį reikia pareguliuoti, pasukite rankenėlę į didelės liepsnos padėtį.
2. Uždarykite orkaitės dureles ir palaukite 10 - 15 minučių, kol orkaitė bus paruošta reguliavimui.
3. Nuimkite rankenėlę.

4. Po 15 minučių nustatykite orkaitę į mažiausios liepsnos padėtį.



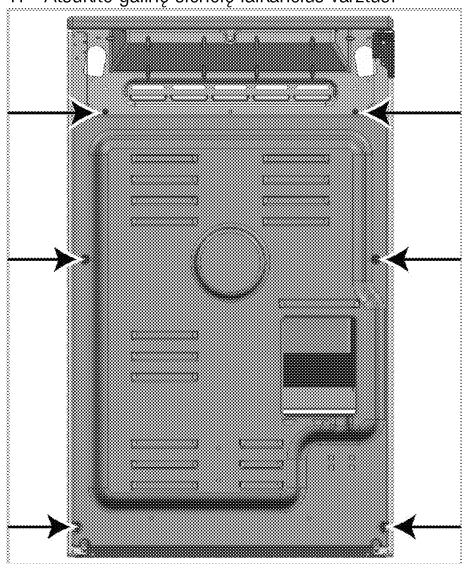
5. Sukdami orkaitės termostato varžtą, 1 nustatykite 2 – 3 mm aukščio liepsną. Sukant varžtą pagal laikrodžio rodyklę, liepsna mažėja, o prieš laikrodžio rodyklę – didėja.

i Jei dujų srautas orkaitėje negali būti nustatytas pašalininti rankenėlę, prašome pašalinti reikalingus orkaitės dalys (Valdymo skydas, degiklio plokštės ir tt) ir tada nustatykite dujų debitą orkaitėje.

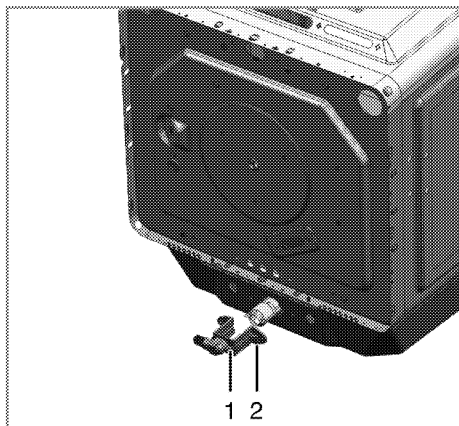
i Jei orkaitės temperatūra stipriai pakyla, išjunkite orkaitę ir kreipkitės į įgaliotą aptarnavimo centrą dėl termostato remonto.

Orkaitės purkštuko pakeitimas

1. Atsukite galinę sienelę laikinčius varžtus.

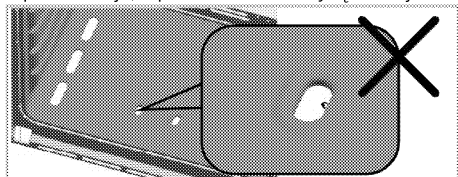


2. Atsukite 2 varžtus (2) nuo purkštuko laikiklio (1).



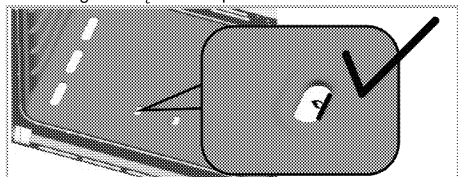
- 1 Purkštuko laikiklis
- 2 Varžtas
3. Ištraukite purkštuko laikiklį.
4. Išsukite purkštuką, sukdami prieš laikrodžio rodyklę.
5. Įtaisykite naują purkštuką.

Nustatykite optimalų liepsnos ilgį, kaip parodyta toliau pateikiamame paveikslėlyje, sukdami varžtą 1, esantį ant orkaitės čiaupo. Sukant pagal laikrodžio rodyklę, liepsna mažėja, o prieš laikrodžio rodyklę - didėja.

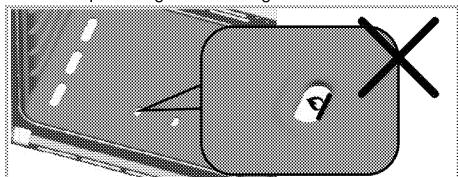


Jeigu liepsna yra per maža,

* temperatūra orkaitėje gali būti per žema, tai gali turėti neigiamos įtakos kepimo rezultatams.





Idealus liepsnos ilgis užtikrina geriausius rezultatus.



Jeigu liepsna yra per didelė,

* temperatūra orkaitėje gali būti per aukšta, tai gali turėti neigiamos įtakos kepimo rezultatams.

 Suregulavę liepsnos ilgį keletą kartų atidarykite ir uždarykite orkaitės dureles ir išitikinkite, kad liepsna neužgesa.

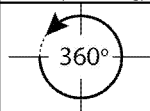
 Pakeitus prietaise naudojamų dujų rūšį, reikia pakeisti ir kategorijos plokštelę, kurioje nurodoma prietaise naudojamų dujų rūšis.

Gamtinės dujos į butano / propano (suskiystintos dujos)

Butano / propano (suskiystintos dujos) į gamtines dujas (G2 350 13mbar Lenkijos vietinės dujos)

Varžtą priveržkite iki galo, sukdami pagal laikrodžio rodyklę.

Atveržkite varžtą 360° (maždaug)

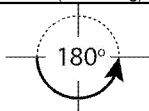


Gamtinės dujos į butano / propano (suskiystintos dujos)

Butano / propano (suskiystintos dujos) į gamtines dujas (G20 20mbar/ G25 25 mbar / G25.3 25mbar)

Varžtą priveržkite iki galo, sukdami pagal laikrodžio rodyklę.

Atveržkite varžtą 180° (maždaug)

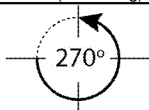



Gamtinės dujos į butano / propano (suskiystintos dujos)

Butano / propano (suskiystintos dujos) į gamtines dujas (G20 10mbar/ G20 13 mbar)

Varžtą priveržkite iki galo, sukdami pagal laikrodžio rodyklę.

Atveržkite varžtą 270° (maždaug)



 Sumažinto srauto nustatymas gali skirtis priklausomai nuo gamtinio, degiklio ir dujų tipo. Išitikinkite, kad liepsnos ilgis atitinka nurodytąjį paveikslėlyje.

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

Ši informacija padės jums ekologiškiau naudoti šį buitinį prietaisą ir taupyti energiją.

- Naudokite tamos spalvos arba emale padengtus prikaistuvius, nes jie geriau perduoda šilumą.
- Gamindami patiekalus, įkaitinkite orkaitę, jeigu tai rekomenduojama vartotojo vadove arba pagal receptą.
- Gaminant maistą, dažnai nedarinėkite orkaitės durelių.
- Jeigu įmanoma, vienu metu orkaitėje stenkitės gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Galite gaminti, padėję du kepimo indus ant vienių grilio grotelių.
- Gaminkite daugiau nei vieną patiekalą vieną po kito. Orkaitė jau būtų įkaitusi.
- Atšildykite užšaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.
- Kepimui naudokite puodus/keptuves su dangčiais. Nenaudojant dangčių, energijos sąnaudos gali padidėti iki 4 kartų.
- Pasirinkite degiklį, labiausiai tinkamą pagal prikaistuvio, kurį naudosite, dugno dydį. Visuomet parinkite tinkamo dydžio prikaistuvius patiekalams ruošti. Didesniems prikaistuviams reikia daugiau energijos.

Naudojant pirmą kartą

Pirmasis prietaiso valymas



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių. Valydami nenaudokite šlifuojančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
2. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.

Pradinis šildymas

Pakaitinkite prietaisą maždaug 30 minučių, tuomet išjunkite jį. Taip bus nudegintos ir pašalintos po gamybos likusios nuosėdos ir apsauginiai sluoksniai.



DĖMESIO

Karšti paviršiai gali nudeginti!
Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekuomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artyn. Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.

Dujinė orkaitė

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir grotėles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Parinkite didžiausią dujinės orkaitės liepsną; žr. *Kaip naudoti dujinę orkaitę, puslapis 22.*
4. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
5. Išjunkite orkaitę; žr. *Kaip naudoti dujinę orkaitę, puslapis 22*



Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti dūmų ir skliti nemalonus kvapas. Tai visiškai normalu. Būtinai gerai išvėdinkite patalpą, kad joje neliktų dūmų ir nemalonus kvapo. Stenkitės neįkvėpti dūmų ir jų sklaidžiamo kvapo.

5 Kaip naudoti šią viryklę

Bendroji informacija apie maisto gaminimą



Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdaliao keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras.

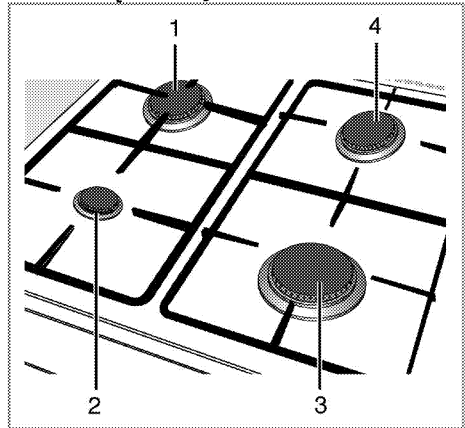
Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu! Aliejui užsidegus, uždekite jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę, jei tai padaryti saugu, ir kvieskite ugniagesius.

- Prieš kepdami maisto produktus, visada kruopščiai juos nusausinkite ir lėtai dėkite į karštą aliejų. Prieš kepimą būtinai visiškai atšildykite užšaldytus maisto produktus.
- Kaitinkdami aliejų, neuždenkite prikaistuvio.
- Puodus ir keptuves ant kaitlentės dėkite taip, kad jų rankenos nebūtų virš kaitviečių ir neiškaistų. Ant kaitlentės nedėkite nesubalansuotų ir lengvai virstančių indų.
- Nedėkite tuščių indų ir prikaistuvių ant įjungtų kaitviečių. Jie gali būti sugadinti.
- Laikant įjungtą kaitvietę be indo ar prikaistuvio, gaminys gali sugesti. Pabaigę gaminti, išjunkite kaitvietes.
- Gaminio paviršius gali būti įkaitęs, todėl nedėkite ant jo plastikinių ir aliumininių indų. Tokiuose induose nereikėtų laikyti ir maisto produktų.
- Naudokite tik prikaistus arba indus plokščiais dugnais.
- Į prikaistus ir indus dėkite tinkamą maisto produktų kiekį. Tuomet nereikės bereikalingai valyti, nes patiekalai neišbėgs. Nedėkite ant kaitviečių puodų arba keptuvių dangčių. Prikaistus dėkite taip, kad jie būtų kaitviečių viduryje. Jeigu norite perkelti prikaistuvį ant kitos kaitvietės, pakelkite jį ant kaitvietės, o ne traukite jį paviršiumi.

Gaminimas naudojant dujas

- Indo dugno ir liepsnos skersmenys privalo atitikti vienas kitą. Pareguliuokite dujų liepsnas, kad jų nesimatytų iš po puodo dugno; padėkite puodą ant puodų atramos, per vidurį.

Kaitlenčių naudojimas



- 1 Įprastas degiklis 18-20 cm
- 2 Atsarginis degiklis 12-16cm
- 3 Greitasis degiklis 20-22 cm
- 4 Įprastas degiklis 18-20 cm yra rekomenduojamo skersmens puodų, kuriuos reikia naudoti ant atitinkamų degiklių, sąrašas.



DĖMESIO

Nenaudokite didesnių ar mažesnių nei anksčiau nurodyta matmenų kepimo indų. Naudojant didesnius kepimo indus kyla pavojus apsinuodyti anglies monoksidu, perkaitinti gretimus paviršius ir valdymo rankenėles. Naudojant mažesnius kepimo indus kyla pavojus apsidenginti liepsna.

Didelės liepsnos simbolis atitinka didžiausią virimo galingumą, mažos liepsnos simbolis - mažiausią virimo galingumą. Išjungimo padėtyje (viršutinėje), dujų tiekimas į degiklius yra išjungtas.

Dujinių degiklių uždegimas

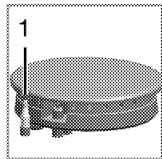
Degiklyje nėra automatinio uždegimo funkcijos. Naudokitės žiebtuvėliu arba degtukais.

1. Laikykite nuspaudę degiklio rankenėlę.
2. Sukite ją prieš laikrodžio rodyklę link didelės liepsnos simbolio.
3. Uždekite viryklę žiebtuvėliu.
4. Nustatykite norimą virimo galingumą.

Dujinių degiklių išjungimas

Pasukite šilumos palaikymo srities rankenėlę į išjungimo (viršutinę) padėtį.

Dujų išjungimo saugos sistema (modeliuose su terminiu elementu)



1. Dujų išjungimo sauga

Saugos priemonė: jeigu ant degiklių išsilieja skysčio ir liepsna užgęsta, suveikia saugos mechanizmas, kuris išjungia dujų tiekimą.

- Norėdami uždegti, įspauskite rankenėlę vidun ir sukite ją prieš laikrodžio rodyklę.

- Dujoms užsidegus, palaikykite rankenėlę nuspaudę dar 3-5 sekundes, kad būtų įjungta saugos sistema.
- Jeigu paspaudus ir atleidus rankenėlę dujos neuždegamos, pakartokite tą pačią procedūrą, palaikydami rankenėlę nuspaudę 15 sekundžių.



PAVOJUS:

Jei degiklis neuždegamas per 15 sekundžių, atleiskite mygtuką.

Prieš bandydami dar kartą, palaukite bent 1 minutę. Kyla dujų susikaupimo ir sprogo rizika!

6 Kaip naudoti orkaitę

Bendroji informacija apie kepimą, kepimą ir kepimą



DĖMESIO

Karšti paviršiai gali nudeginti!
Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Neikuomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artyn. Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.



PAVOJUS:

Atidarydami dureles, būkite atsargūs, nes pro jas gali išeiti garai.
Karšti garai gali nudeginti rankas, veidą ir (arba) akis.

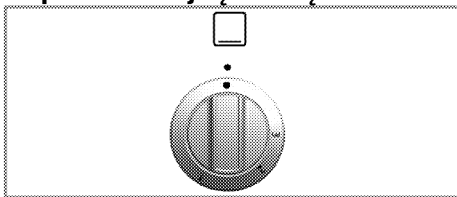
Patarimai dėl kepimo

- Naudokite tinkamas nepridegančias metalines lėkštes, aliumininius indus arba šilumai atsparias silicio formas.
- Geriausiai išnaudokite grotelių vietą.
- Kepimo formą dėkite grotelių viduryje.
- Prieš įjungdami orkaitę arba grilį, pasirinkite tinkamą grotelių padėtį. Nekeiskite grotelių padėties, kai orkaitė yra įkaitusi.
- Orkaitės durelės turi būti uždarytos.

Patarimai dėl kepimo

- Visa višta, kalakutas ir dideli mėsos gabalai iškeps geriau, jeigu prieš tai juos palaikysite marinatuose, pavyzdžiui, citrinų sulčių ir juodųjų pipirų.
- Mėsai su kaulais iškepti reikia maždaug 15 - 30 minučių daugiau, nei kepan tokio paties dydžio kepsnį be kaulų.
- Turėtumėte apskaičiuoti kepsnio kepimo laiką: vienas mėsos centimetras į aukštį iškepa per 4 - 5 minutes.
- Mėsai iškepus, palikite ją orkaitėje dar maždaug 10 minučių. Sultys geriau pasiskirsto kepsnyje ir neišbėga, kai mėsa pjaustoma.
- Šilumai atspariame inde gaminamą žuvį reikėtų dėti ant grotelių viduriniame arba apatiniame lygyje.

Kaip naudoti dujinę orkaitę



Dujinė orkaitė valdoma dujinės orkaitės valdymo rankenėle. Išjungimo padėtyje (viršutinėje), dujų tiekimas yra išjungtas.

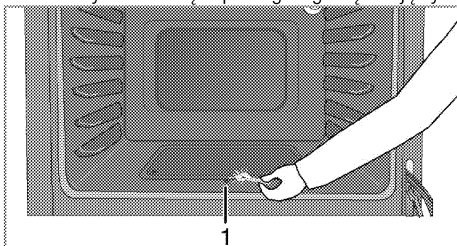
Dujinės orkaitės įjungimas

Dujinė viryklė uždegama dujiniu žiebtuvėliu.

1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Laikykite dujinės orkaitės valdymo rankenėlę nuspaustą ir sukite ją **prieš laikrodžio rodyklę**.
3. Uždekite dujas dujiniu žiebtuvėliu pro kontrolinę uždegimo skylę.
4. Laikykite degiklio rankenėlę nuspaudę maždaug 3-5 sekundes.

» Patikrinkite, ar dujos užsidegė ir pasirodė liepsna.

5. Laikykite degiklio rankenėlę nuspaudę dar maždaug 3-5 sekundes.
6. Nustatykite norimą kepimo galingumą / dujų žymę.



1 Kontrolinė uždegimo anga



PAVOJUS:

Kyla dujų suspaudimo ir sprogdimo rizika!
Dujų nebandykite uždegti daugiau nei 15 sekundžių. Jei degiklis neuždegamas per 15 sekundžių, išjunkite rankenėlę ir palaukite 1 minutę. Prieš bandydami uždegti degiklį išvėdinkite kambarį. Kyla dujų suspaudimo ir sprogdimo rizika!

Dujinės orkaitės išjungimas

1. Pasukite dujinės orkaitės valdymo rankenelę į išjungimo (viršutinę) padėtį.

Dujų lygių reikšmės:

Dujų lygis	1	2	3
°C	/		

Maisto gaminimo laiko lentelė



1-iejį orkaitės bėgeliai yra apatiniai bėgeliai.

Kepimas ir kepinimas

Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Išankstinis įkaitinimas *	Skardos įdėjimo lygis	Valdymo rankenelės padėtis	Kepimo laikas
Obuolių pyragas	Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių***	10 min.	4..5	1	25..30 min.
Vaisinis pyragas	Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių***	10 min.	4..5	1	25..35 min.
Pyragas	Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių***	10 min.	3..4	1	30..40 min.
Sausainiai	Standartinis padėklas**	10 min.	4..5	1	25..35 min.
Tešlainiai	Standartinis padėklas**	10 min.	5	1	35..45 min.
Tortas	Pyrago forma dėti ant grotelių***	10 min.	3	1	30..40 min.
Biskvitas	Standartinis padėklas**	–	4..5	1	20..30 min.
Avienos kepsnys	Standartinis padėklas**	10 min.	4..5	1	35..45 min. 450 g + 30 min.
Rostbifas	Standartinis padėklas**	10 min.	2	1	50..60 min. 450 g + 30 min.
Kalakutas	Standartinis padėklas**	10 min.	3..4	1	50..60 min. 450 g + 30 min.
Paukštiena	Standartinis padėklas**	10 min.	3..4	1	30..40 min. 450 g + 25 min.
Mėsos/žuvies troškiniai	Standartinis padėklas**	–	4	1	90..120 min. [§]
Žuvis	Standartinis padėklas**	10 min.	3	1	35..45 min.
Makaronai	Standartinis padėklas**	10 min.	3..4	1	35..40 min.
Karšti sumuštiniai „Viktorija“	Standartinis padėklas**	10 min.	3	1	22..28 min.

* valdymo rankenelės padėtis 2 / § priklausomai nuo kiekio / * priklausomai nuo dydžio

** Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.

*** Šie priedai neparduodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.

7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

Prietaisą reguliai valant, pailgėja gaminio naudojimo laikas ir sumažėja trikčių atvejų.



PAVOJUS:

Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir prieš valydami, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo.

Kyla elektros smūgio pavojus!



PAVOJUS:

Prieš valydami viryklę, leiskite jai atvėsti. Karšti paviršiai gali nudeginti!

- Krupoščiai išvalykite gaminį po kiekvieno panaudojimo. tada gaminimo likučius bus lengviau pašalinti, jie nepridegs orkaitę naudojant kitą kartą

Maksimali leistina orkaitės skardos aprova: 4 kg (8,8 svarų).

Šioje diagramoje parodytas laikas yra tik kaip orientyras. Laikas gali skirtis priklausomai nuo maisto temperatūros, storio, tipo ir jūsų pageidaujamo kepimo būdo.

Dėkite porcijas ant kepimo lakšto, kad sultys nenutekėtų ant orkaitės dugno, ir orkaitę būtų lengviau išvalyti.

- Prietaisui valyti nereikia jokių specialių valymo priemonių. Naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.
- Būtinai visada sausai nuvalykite bet kokius išsiliejusius arba po valymo likusius skysčius.
- Nerūdijančio plieno paviršiams ir rankenai valyti nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra rūgšties ar chloro. Tokias dalis valykite skystoje valymo priemonėje (be šveičiamųjų medžiagų) sudrėkintu skudurėliu; būtinai braukite viena kryptimi.
- **(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)**
Stikliniam gaubtui valyti nenaudokite jokių kietų metalinių grandyklų arba šlifuojamųjų valymo priemonių. Gali būti pažeistas stiklo paviršius.

i Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių. Valydami nenaudokite esdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

i Šiam prietaisui valyti nenaudokite garinių valymo prietaisų, nes gali kilti elektros smūgis.

Kaitlentės valymas

Degiklio valymas

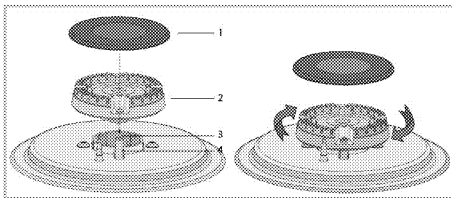
1. Nuimkite puodų laikiklius nuo kaitlentės.
2. Nuimkite visas nuimamas degiklio dalis ir išplaukite rankomis karštame vandenyje, naudodami kempinę ir šiek tiek indų.
3. Nuvalykite nenuimamas degiklio dalis šlapia šluoste.
4. Drėgna šluoste nuvalykite žvakę ir kaitinimo elementą (modeliuose su uždegikliu ir kaitinimo elementu). Po to nusauskite sausa šluoste. Užtikrinkite, kad angos liepsnoms ir žvakė būtų visiškai sausos.

Antraip bandant uždegti nekils kibirkštis.

5. Montuodami viršutines groteles, puodų laikiklius būtinai dėkite taip, kad degikliai būtų centruose.

Degiklio dalių montavimas

Išvalius degiklį, montuokite dalis taip, kaip parodyta paveikslėlyje.



- 1 Degiklio dangtelis
- 2 Degiklio galvutė
- 3 Degiklio lizdas
- 4 Žvakė (gaminiuose su uždegikliu)

1. Degiklio galvutę dėkite ant degiklio lizdo taip, kad ji pralįstų pro žvakės (4) angą. Pasukite degiklio galvutę į dešinę ir į kairę bei įsitikinkite, ar tinkamai įsistatė į degiklio lizdą.
2. Ant degiklio uždėkite dangtelį.

Valdymo skydo valymas

Nuvalykite valdymo skydelį ir rankenėles drėgnu skudurėliu, paskui nušluostykite sausa šluoste.

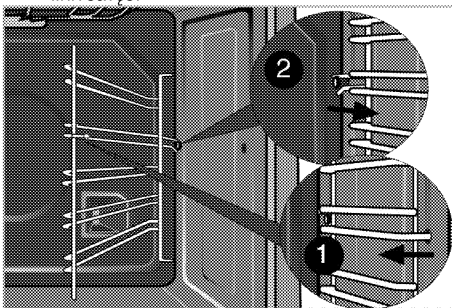
i Jei jūsų gaminyje įtaisyti mygtukai / rankenėlės, valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių. Galite sugadinti valdymo skydelį!

Orkaitės valymas

Norėdami išvalyti šoninę sienelę (Gali skirtis priklausomai nuo gamtinio modelio.)

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

1. Ištraukite priekinę šoninę grotelių dalį, traukdami ją šalin nuo šoninės sienelės.
2. Visiškai išimkite šonines groteles, traukdami jas link savęs.

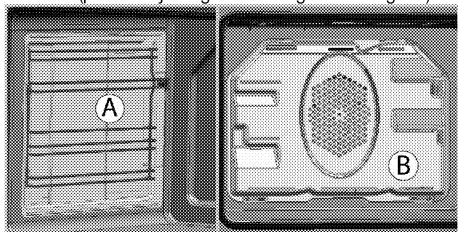


Kataliziniai paviršiai

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

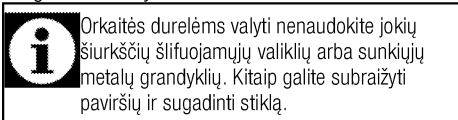
Vidinės šoninės (A) ir / arba galinės jūsų gamtinio sienelė (B) gali būti padengta kataliziniu emaliu. Katalizinės sienelės yra šviesios matinės spalvos ir aktyto paviršiaus. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima. Aktytas katalizinių sienelių paviršius išsivalo

savaime, sugerdamas ir skaidydamas išsitaškčius riebalus (paverčia juos garais ir anglies dvideginiu).



Orkaitės durų valymas

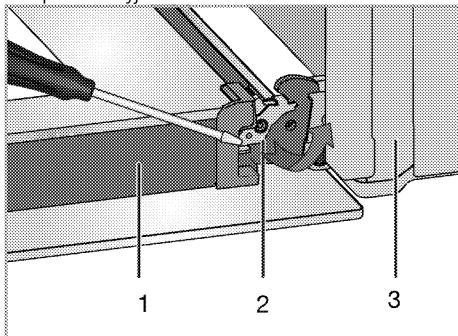
Norėdami išvalyti orkaitės dureles, naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.



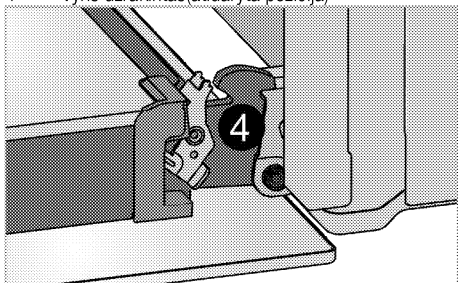
Orkaitės durelėms valyti nenaudokite jokių šiurkščių šlifuojamųjų valiklių arba sunkiųjų metalų grandyklų. Kitaip galite subraižyti paviršų ir sugadinti stiklą.

Orkaitės durelių išėmimas

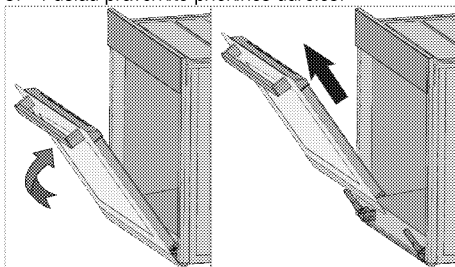
1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atlenkite spaustukus, esančius prie dešinės ir kairės priekinių durelių pusės vyrių korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



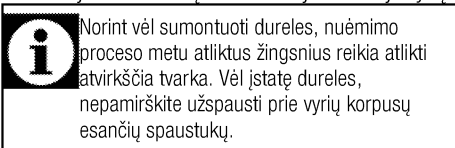
- 1 Durelės
- 2 Vyris užrakintas (uždaryta pozicija)
- 3 Orkaitė
- 4 Vyris užrakintas (atidaryta pozicija)



3. Pusiau praverkite priekines dureles.



4. Nuimkite priekines dureles, traukdami jas aukštyn, kad jos atsikabintų nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių.



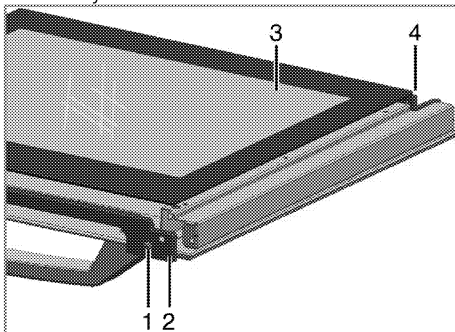
Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spausdukų.

Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Vidinę orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

1. Atidarykite orkaitės dureles.



- 1 Varžtas
 - 2 Profilis
 - 3 Vidinė stiklo plokštė
 - 4 Plastikinė anga
2. Atsuktuvu išsukite varžtą (1).
 3. Išimkite profilį (2), kuris laiko vidinį stiklą (3).
 4. Paskui vėl sutapdinkite dureles, dėkite stiklo plokštę (3) į plastikinę angą (4) ir sutapdinkite profilį.

8 Trikčių nustatymas

Naudojama orkaitė išleidžia garus.

- Tai normalu, nes viryklei veikiant pasišalina garai. >>> *Tai nėra gedimas.*

Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

- Kai metalinės dalys kaista, jos gali plėstis ir kelti triukšmą. >>> *Tai nėra gedimas.*

Nėra kibirkštis.

- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje.*

Netiekiamos dujos.

- Užsukta pagrindinė dujų sklendė. >>> *Atsukite dujų sklendę.*
- Sulenkta dujų vamzdelis. >>> *Tinkamai įrenkite dujų vamzdelį.*

Degikliai dega netolygiai arba visai nedega.

- Degikliai yra purvini. >>> *Nuvalykite sudedamąsias degiklio dalis.*
- Degikliai šlapi. >>> *Nusausinkite sudedamąsias degiklio dalis.*
- Netinkamai uždėta degiklio galvutė. >>> *tinkamai uždėkite degiklio galvutę.*
- Užsukta dujų sklendė. >>> *Atsukite dujų sklendę.*
- Ištuštėjo dujų balionas (naudojant suskystintąsias dujas). >>> *Pakeiskite dujų balioną.*



Jeigu atlikus visus šiame skyriuje aprašytus nurodymus trikties atitaisyti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovą. Niekada nebandykite patys taisyti sugedusio gaminio.

