



Oven

User Manual

Ahi

Kasutusjuhend



CSS 42014 FW

EN / ET

585.3005.43/R.AC/10.10.2024/3-1

9152121012



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.

Beko Egypt Home Appliances Industries

Plot No. 104, Industrial Zone, South el asher 6 million -
10th of Ramadan City - Ash Sharqia Governorate, Egypt.

Made in Egypt



TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Safety when working with gas	5
Electrical safety	6
Product safety	7
Intended use	10
Safety for children	10
Disposing of the old product	10
Package information	10

2 General information 11

Overview	11
Package contents	12
Technical specifications	13
Injector table	13

3 Installation 16

Before installation	16
Installation and connection	18
Gas conversion	23
Future Transportation	25

4 Preparation 26

Tips for saving energy	26
Initial use	26
First cleaning of the appliance	26
Initial heating	26

5 How to use the hob 27

General information about cooking	27
Using the hobs	27

6 How to operate the oven 29

General information on baking, roasting ..	29
How to operate the electric oven	29
Operating modes	29
Cooking times table	30

7 Maintenance and care 31

General information	31
Cleaning the hob	31
Cleaning the control panel	32
Cleaning the oven	32
Cleaning the oven door	33
Removing the door inner glass	33
Replacing the oven lamp	34

8 Troubleshooting 35

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,

unless they have been given supervision or instruction.

Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Safety when working with gas

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation; See *Before installation*, page 16
- **CAUTION:** The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well

ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.

- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- This product should be used in a room which incorporates a properly adjusted and functioning Carbon Monoxide sensor. Make sure the Carbon Monoxide sensor works properly and is maintained frequently. Carbon Monoxide sensor should be installed maximum 2 meters away from the product.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of

incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.

- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from your local gas provider.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate)

What to do when you smell gas

- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any electrical buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!
- Open doors and windows.
- Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
- Warn the neighbours.

- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during

installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.

- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact with the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems

should only be carried out by authorised and qualified persons.

- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

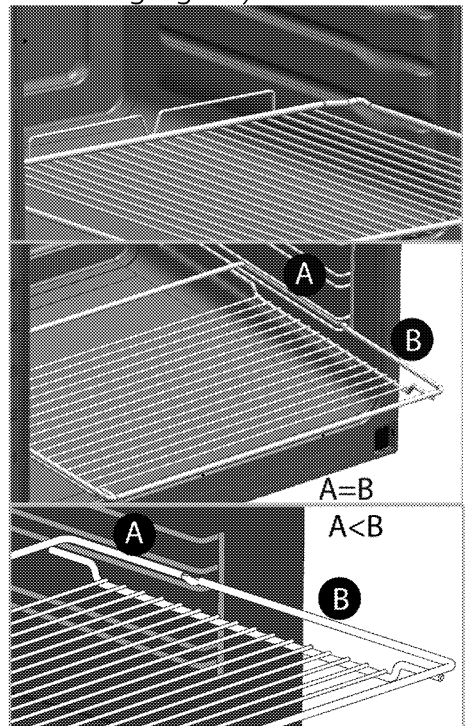
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can

result in food poisoning or sickness.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
 - **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
 - Do not close the top cover before the hotplates or burners cool down. Wipe the top cover dry before opening it in order to avoid water leakage to the rear and inner sections of the oven.
 - The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
 - Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.
 - **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
 - **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
 - **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Prevention against possible fire risk!
- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
 - Do not use damaged cables or extension cables.
 - Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.
 - To prevent gas leakage ensure that the gas connection is sound.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

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



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

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

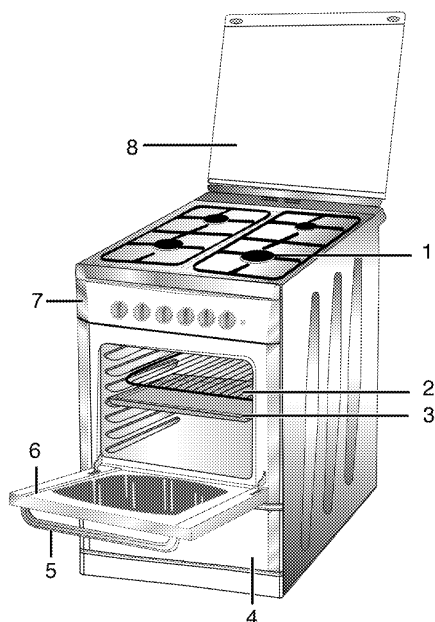
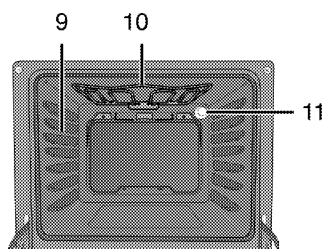
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

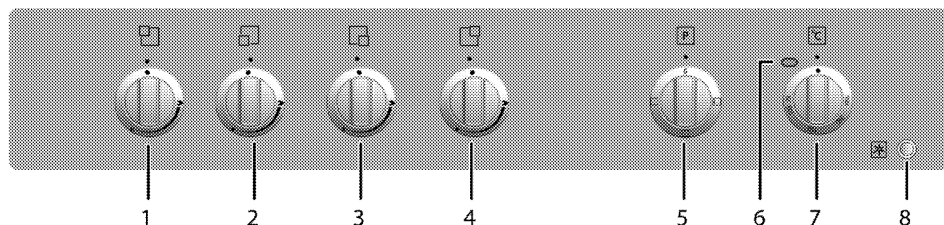
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



- | | |
|----------------|------------------------|
| 1 Burner plate | 7 Control panel |
| 2 Wire shelf | 8 Top lid |
| 3 Tray | 9 Shelf positions |
| 4 Lower part | 10 Top heating element |
| 5 Handle | 11 Lamp |
| 6 Front door | |



- | |
|-------------------------------|
| 1 Normal burner Rear left |
| 2 Auxiliary burner Front left |
| 3 Rapid burner Front right |
| 4 Normal burner Rear right |
| 5 Function knob |
| 6 Thermostat lamp |
| 7 Thermostat knob |
| 8 Ignition button |

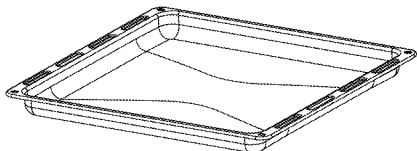
Package contents

- i** Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. User manual

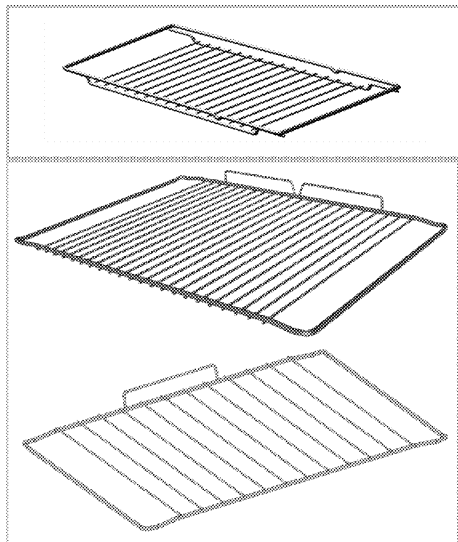
2. Standard tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



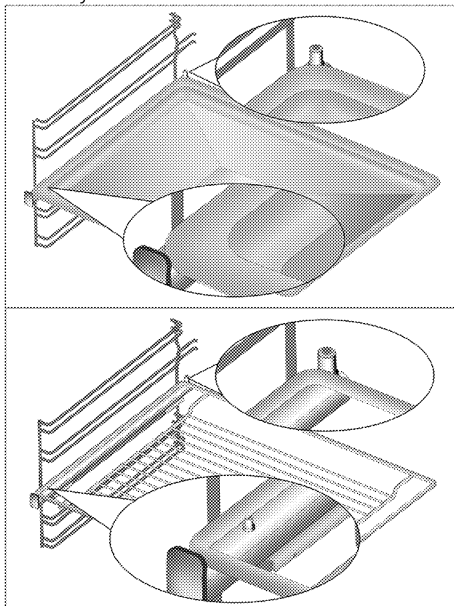
3. Wire grill

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



4. Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily. When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stand against the edges of the wire shelf and tray.



Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/500 mm/500 mm
Voltage / frequency	220-240V ~ 50 Hz
Total power consumption	1.9 kW
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 1 mm ²
Category of gas product	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+ / Cat I 2H
Installed gas type / pressure of the product	G 20/20 mbar
Total gas consumption	7.5 kW (545 g/h)
Converting the gas type / pressure [#] optional	G 30/28-30 mbar G 31/37 mbar
HOB	
Burners	
Rear left	Normal burner
Power	2.0 kW (145 g/h)
Front left	Auxiliary burner
Power	1.0 kW (73 g/h)
Front right	Rapid burner
Power	2.5 kW (182 g/h)
Rear right	Normal burner
Power	2.0 kW (145 g/h)
OVEN	
Main oven	Conventional oven
Inner lamp	15/25 W

[#] Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

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

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

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

Injector table

Position hob zone	2.0 kW (145 g/h) Rear left	1.0 kW (73 g/h) Front left	2.5 kW (182 g/h) Front right	2.0 kW (145 g/h) Rear right
Gas type / Gas pressure				
G 20/10 mbar	125	90	145	125
G 20/13 mbar	116	84	123	116
G 20/20 mbar	103	72	125	103

Position hob zone	2.0 kW (145 g/h) Rear left	1.0 kW (73 g/h) Front left	2.5 kW (182 g/h) Front right	2.0 kW (145 g/h) Rear right
Gas type / Gas pressure				
G 30/28-30 mbar	72	50	80	72
G 31/ 37 mbar	72	50	80	72

You can obtain the injectors which were not provided with your product, from the authorised service provider.

Country gas categories/types/pressure

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

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m ³ (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

i Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.

! The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.

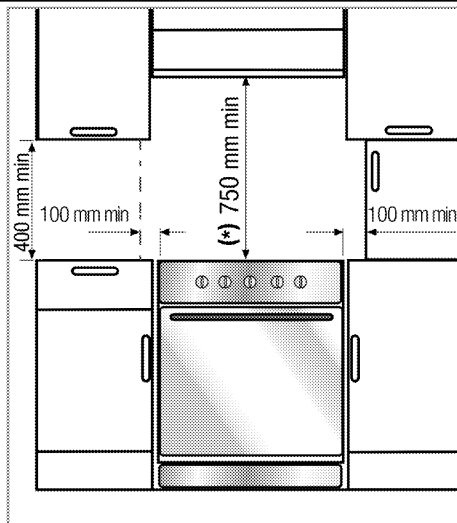
! Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

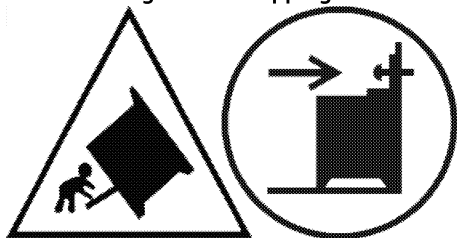
The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food. If the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.

The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.



- This product is a class 1 device according to EN 30-1-1 standard, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

! Warning - Risk of tipping!



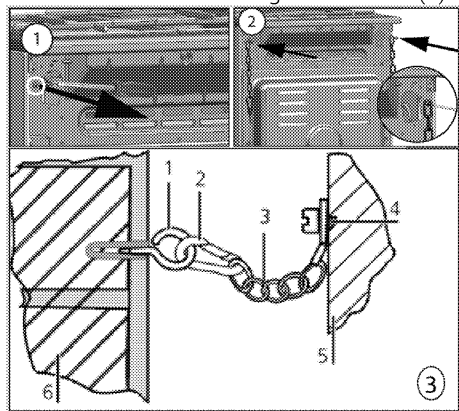
Warning: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

Safety chain

If your product has 2 safety chains;

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

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

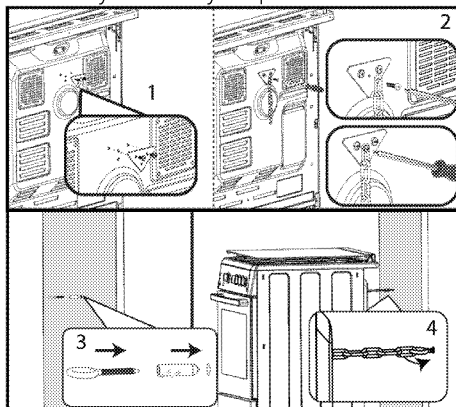


- 1 Stability hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain (supplied and mounted to oven)
- 4 Firmly fix chain to cooker rear
- 5 Rear of cooker
- 6 Kitchen wall

If your product has 1 safety chain;

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

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



i Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting.

Cooker stability chain for cookers is not designed with bracket engagement slot.

Room ventilation

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

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

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

of the appliance is achieved. The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

Total gas consumption (kW)	min. Ventilation opening (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

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

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

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

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

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

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

Installation and connection

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.



Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the energy consumption of cooling appliances.

- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.



Do not use the door and/or handle to carry or move the product. The door, handle or hinges get damaged.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

 The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type.

Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

 Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

 While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for product. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

 Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

Connect the power cable into the socket.

Gas connection

General warnings

- There is risk of explosion, fire and toxication could be occur if installation, repair or connection are made from unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before placing the product, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and whether the

product gas setting complies with these conditions. Gas adjustment conditions and values of the product are located on the labels (or type label).

- If your country code is not on the label, follow the local technical instructions for your country for gas connection and conversion.
- Product can be connected to gas supply system only by an authorised/licensed/ qualified person or technician.
- Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!
- **If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised/licensed/ qualified person or technician for the related conversion procedure.**
- Make sure that the gas connection is checked well for tightness after each use. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to gas leakage that may occur as a result of gas connection or conversion made by unauthorized/non-licensed persons.



Risks of fire:

If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. **Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.**

- Gas connection must be made by an authorised/licensed/ qualified person or technician only.
- Make sure that the gas hose to be used in the gas connection complies with the local gas standards.
- The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts and hot surfaces (shown below figures) around it and is not trapped when the moving parts are travelling. (e.g. drawers). Besides, it

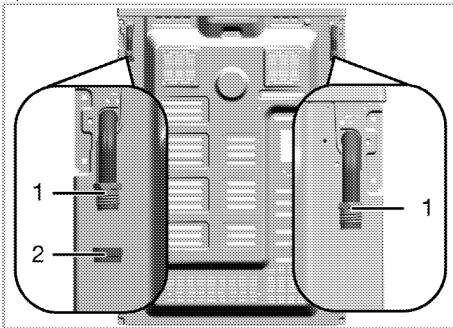
should not be placed in spaces where it might get squeezed.

- Do not move the product whose gas connection is complete. If it is moved, there may be a risk of gas leakage.
- The gas hose should be connected by making wide-angle turns against the possibility of breaking and folding during the connection.
- The gas hose should not be crushed, folded, pinched, touched by sharp corners or come into contact with hot parts of the product and cookware on the product. There is a risk of explosion due to damage to the gas hose!
- The gas hose should not come into contact with parts that can reach a temperature of 70 C above room temperature.
- A spanner must be used for gas connection and conversion.

Choosing the gas connection side

If your product has two gas outlets; the connection direction can be changed according to the direction of the gas main supply source.

- One of the two outlets is sealed with a blind plug. The end of the other outlet is open.

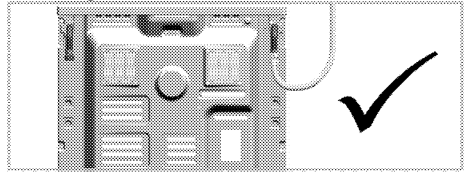


- 1 Gas hose outlet
- 2 Blind plug

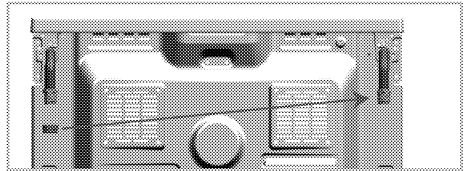
(The outlet to which the blind plug is attached may vary depending on the product model.)

- Before gas connection, make sure that the gas main supply and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.

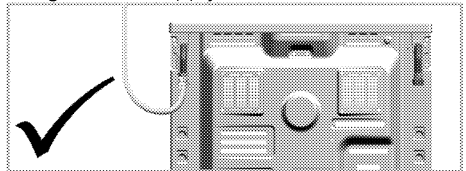
- If the gas main supply and the open-ended gas hose outlet are on the same side, make the gas connection as shown in the figure below.



- If the gas main supply and the gas hose outlet sealed with the blind plug face on the same side, remove the blind plug from the gas hose outlet using two wrenches. Close the gas hose outlet with this blind plug where gas connection will not be made with a new (unused) sealing gasket.
- You must sure that the sealing gasket is correctly positioned in place.

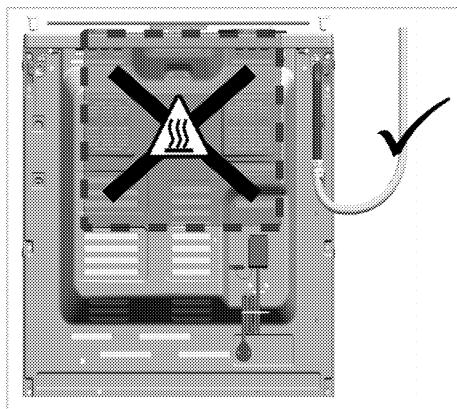


- Make the gas connection as shown in the figure below on the gas hose outlet near the gas main supply.

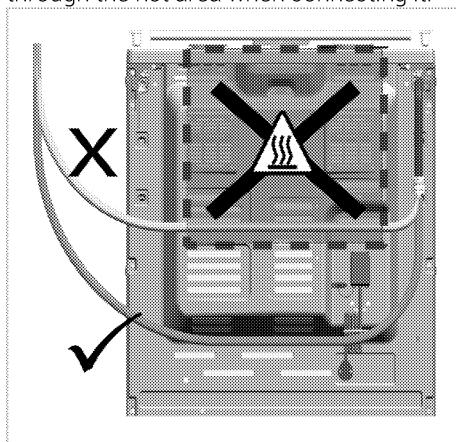


If your product has only one gas outlet;

- Before gas connection, make sure that the gas main supply and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.



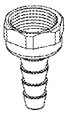
- If the gas hose outlet and the gas main supply do not face on the same side, make sure that the hose does not pass through the hot area when connecting it.



Parts for Gas Connection

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

	Leakage Seal
	Connection piece for natural gas (G20,G25) EN 10226 R1/2"

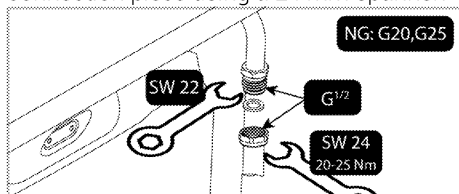
	Connection piece for liquid gas (G30,G31)
	Gas outlet connection piece
	Blind plug

Making the gas connection - NG

- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product. There must be a natural gas valve at the outlet of gas system to be connected to the product.
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- Connect your product to the natural gas system in your home with a flexible gas hose that complies with local standards.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas supply must be connected via a gas pipe or a safety gas hose with threaded fittings at both ends.
- The connection can be made in two different ways:
 - EN ISO 228 G1/2" type connection
 - EN 10226 R1/2" type connection

EN ISO 228 G1/2" type connection

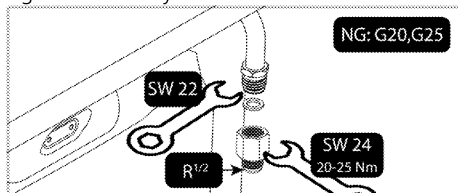
1. Place the new seal in the connection piece and make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance with using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.



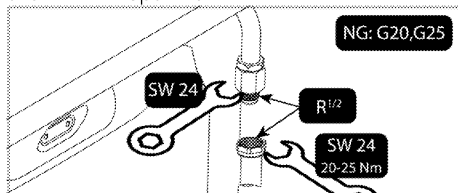
3. You must check for leakage of the connection part after connection.

EN 10226 R1/2" type connection

1. Place the new seal in the connection piece for natural gas and make sure the seal is seated correctly.
2. While holding the gas connection outlet of the product fixed with a 22 spanner, connect the interconnection piece to the product gas outlet with a 24 spanner and tighten securely.



3. Wrap a sealing compound around the threaded part of the interconnector. Connect the threaded part of the safety gas hose/pipe to the interconnector with the 24 mm spanner and tighten securely, holding the interconnector in place with the 24 mm spanner.



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

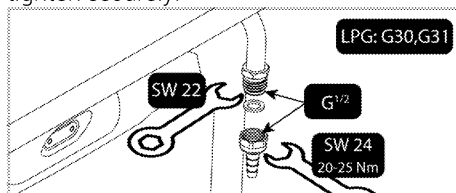
Making the gas connection - LPG

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

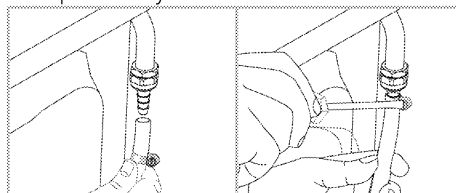
- The gas connection must be made via a gas hose or a fixed connection.

Connection with gas hose

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



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



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

Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- **If your product has two gas hose outlets,** make sure that the unused gas outlet is sealed with a blind plug. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the blind plug to check for gas leaks. Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the blind plug connection again.

- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.
- If there is gas leak, shut off the gas supply and ventilate the room.

i Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

- Push the product towards the kitchen wall.
- **Adjusting the feet of oven**

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

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

Final check

1. Check electrical functions.
2. Open gas supply.
3. Check gas installations for secure fitting and tightness.
4. Ignite burners and check appearance of the flame.

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

Gas conversion



General warnings

- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas main supply. There is the risk of explosion!
- All gas injectors must be replaced and the burning adjustment of the gas taps must be made in reduced flow rate position in order to make the product suitable for use with another gas.
- After the gas type has been changed, the new gas type label on the spare bag must be applied onto the current label already on the backwall of product.
- The convertible gas type and gas categories of your product by country are given in the "Country gas categories/types/pressure" section. Check the table in this table for the types of gas you can convert in your local area.

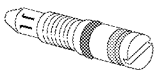
You cannot convert to unspecified gas types in this table.

- Spare injector suitable for the type of gas you wish to convert may not be supplied with product. You can obtain the injectors from the authorized service or from the place where you purchased the product.
- Injector values and gas types that should be used for burners are given at the end of the section. Make the connection of the gas type to be converted as described in the gas connection section.

Parts for Gas Conversion

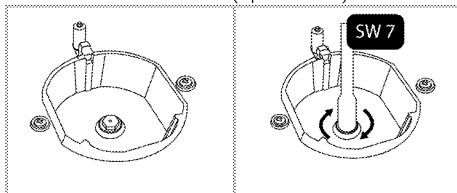
The parts and tools visuals, may be required for the gas conversion are given below.

Depending on the model, these parts may not be given with the product.

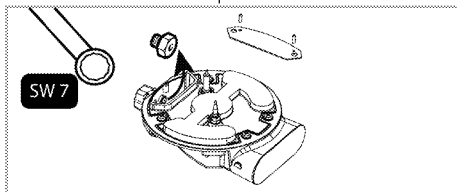
	Bypass nozzle
	Burner injector

Exchange of injector for the burners

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



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



i ((Varies depending on the product model.))

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

6. Install the new gas injectors. (Tightening torque 4 Nm)

7. Check all connections in order to make sure that they are installed safely and securely.

i New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector table*, page 13 can be referred to.

8. You must check for leakage injectors after connection.

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

Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.

2. Remove the knob from the gas tap.

3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

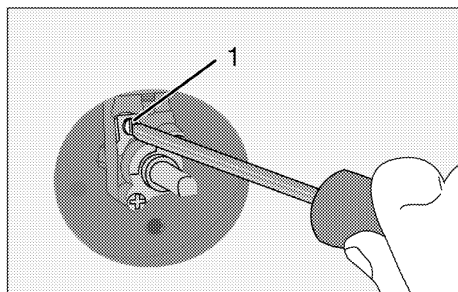
For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw **counter-clockwise** once.

» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

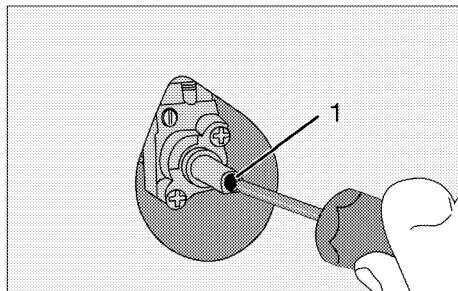
4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.

5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw



1 Flow rate adjustment screw

i If the gas type of the unit is changed, then the rating plate that shows the gas type of the unit must also be changed.

Leakage check at the injectors

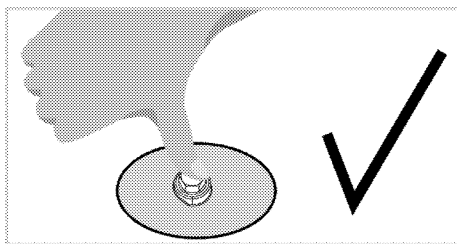
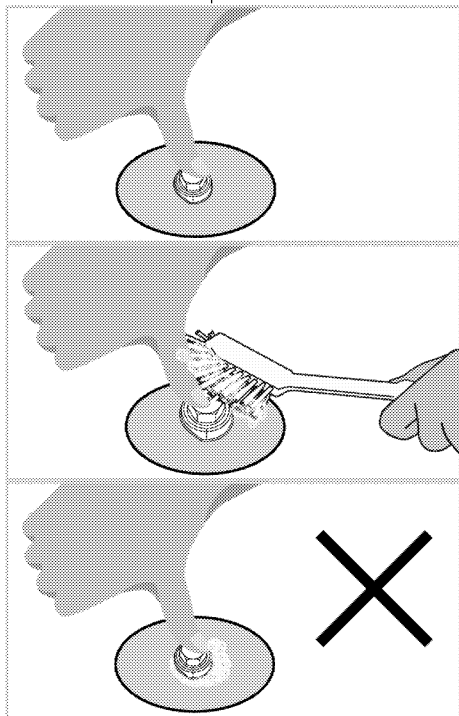
Before carrying out the conversion on the product, ensure all control knobs are turned to off position. After the correct conversion of injectors, for each injectors should be gas leak checked.

1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.

2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.

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

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



Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Secure the caps and pan supports with adhesive tape.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

i Do not place any objects onto the product and move it in upright position.

i Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product.

Initial use

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.

2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven*, page 29.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven*, page 29



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to use the hob

General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire.

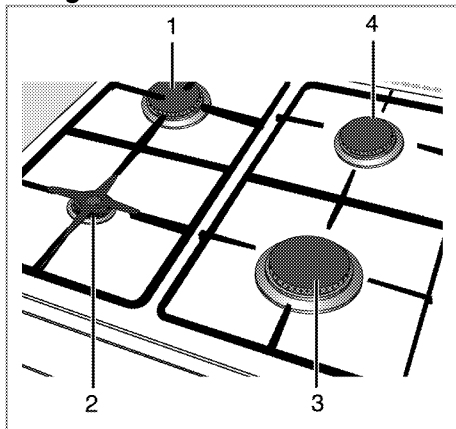
Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it.
Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on saucepan carrier.

Using the hobs



- 1 Normal burner 18-20 cm
- 2 Auxiliary burner 12-16 cm
- 3 Rapid burner 18-20 cm
- 4 Normal burner 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.



Do not use cooking pans beyond the dimension limits given above. Using larger pans causes risk of carbon monoxide poisoning, overheating of adjacent surfaces and control knobs. Using smaller pans causes your risk of being burned by the flame.



Parts or components of your product may be damaged due to high heat during cooking with similar accessories used for making embers and not recommended in the manual. Damage caused by such use is the responsibility of the user.

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking power. In turned off position (top), gas is not supplied to the burners.

Igniting the gas burners



Gas burners are ignited with ignition buttons.

1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.
3. Press and release the ignition button.
Repeat the procedure until the released gas is ignited.
4. Adjust it to the desired cooking power.

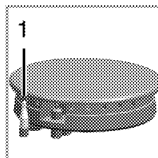
Turning off the gas burners

Turn the keep warm zone knob to off (upper) position.



In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 min.

Gas shut off safety system (in models with thermic component)



1. Gas shut off safety

As a counter measure against blow out due to fluid overflows at burners, safety mechanism trips and shuts off the gas.

- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.
- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.



Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds. Wait at least 1 minute before trying again. There is the risk of gas accumulation and explosion!

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting



Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use.
Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc.
Keep children away.
Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



Be careful when opening the oven door as steam may escape.
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

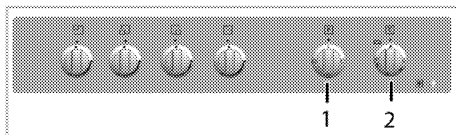
Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

How to operate the electric oven Select temperature and operating mode



1 Function knob

2 Thermostat knob

1. Set the Function knob to the desired operating mode.

2. Set the Temperature knob to the desired temperature.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

Switching off the electric oven

Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.

Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

Top heating



Only top heating is in operation. For example, it is suitable for cakes with bright surface and food which you desire to have browned from the top.

Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.



This function must be used for easy steam cleaning as well.

Cooking times table

i The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Baking and roasting

i 1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking vessel	Rack position 	Temperature (°C) 	Cooking time (approx. in min.) 
Cakes in tray	Oven tray 24 ... 26 cm	3	170 ... 180	25 ... 35
Cakes in mould	Cake mould 18 ... 22 cm	3	170 ... 180	35 ... 45
Cookies	Oven tray	3	170 ... 190	25 ... 35
Crispy mille-feuille	Oven tray	3	180 ... 190	25 ... 35
Donut	Oven tray	3	160 ... 180	25 ... 35
Pastries	Oven tray	3	200	40 ... 50
Leaven	Roasting tray	3	200	35 ... 45
Rich pastry	Oven tray	3	180 ... 190	25 ... 35
Dough pastry	Oven tray	3	180 ... 190	40 ... 50
Lasagna	Deep tray	3	170 ... 180	40 ... 50
Pizza	Oven tray	3	200 ... 220	15 ... 20
Steak	Oven tray	3	15 min. 250/max *	110 ... 120
Leg of lamb	Oven tray	3	15 min. 250/max *	70 ... 90
Roasted chicken	Oven tray	3	15 min. 250/max *	60 ... 70
Turkey (5.5 kg)	Oven tray	3	25 min. 220 *	180 ... 240
Fish	Oven tray	3	200	15 ... 25
* then 150				

7 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

! Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!

! Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.
- **(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

Do not use solid metal scrapers or abrasive cleaning materials to clean the glass cover. Glass surface can get damaged.

i The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

i Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob

Cleaning the burner

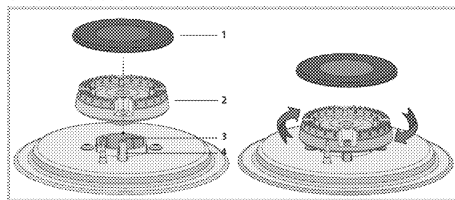
1. Remove the saucepan carriers from the hob.
2. Remove all removable parts of the burner and clean only by hand with sponge, some detergent and hot water.
3. Clean the non-removable parts of the burner with a wet cloth.
4. Clean the plug and thermal element (in models with ignition and thermal element) with a slightly moist cloth. Afterwards, dry with a clean cloth. Make sure that flame holes and plug are totally dry.

Otherwise, no spark occurs at the end of ignition.

5. When placing the pan supports, pay attention to place the pan supports so that the burners are centered.

Assembling the burner parts

After cleaning the burner, place the parts as shown below.



- 1 Burner cap
- 2 Burner head
- 3 Burner chamber
- 4 Spark plug (in products with igniter)

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

Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

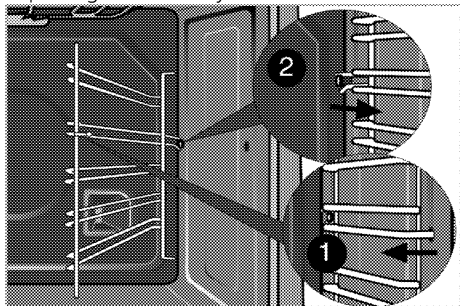
- i** If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall (Varies depending on the product model.) (This feature is optional. It may not exist on your product.)

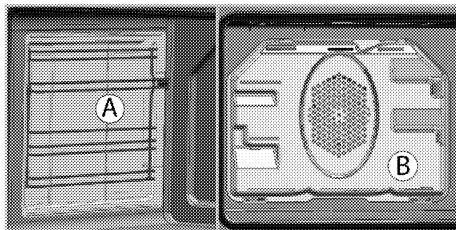
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Catalytic walls

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

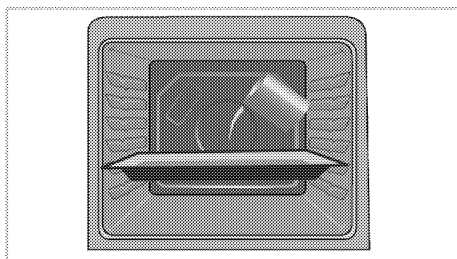
The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Thanks to their perforated structure, catalytic surfaces absorb grease and once the surface is filled with grease, they start to shine. In this case, it is recommended to replace the parts.



Easy Steam Cleaning

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 300 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 100°C for 25 minutes.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

- i** During the easy steam cleaning mode, water that is placed in the tray to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

Clean oven door

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge

to clean the product and wipe it with a dry cloth.

Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

i Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

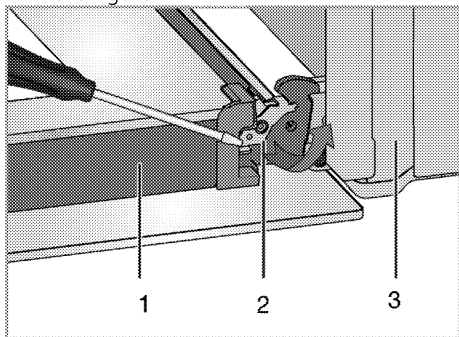
Cleaning the oven door

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

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

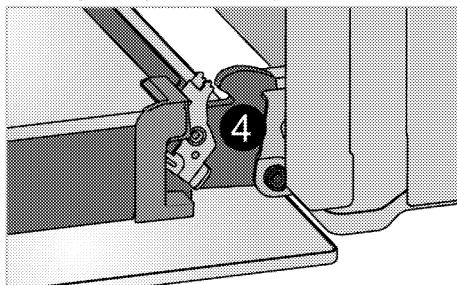
Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.

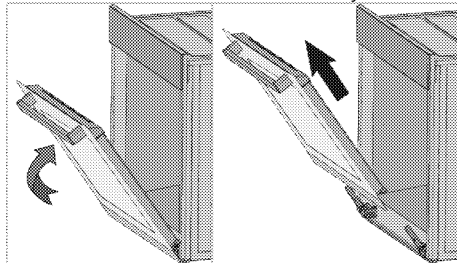


- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven

4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.



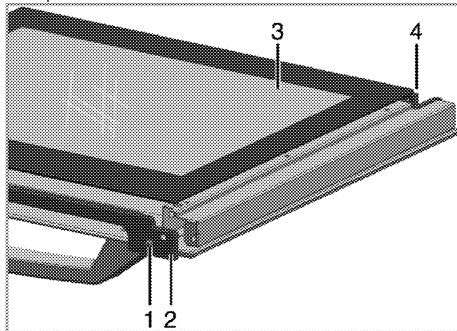
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

i Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass (This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

1. Open the oven door.



- 1 Screw

- 2 Profile
- 3 Inner glass pane
- 4 Plastic slot

2. Take out the screw(1) with a screwdriver
3. Take out the profile (2) than hold up to inner glass (3).
4. Then group the door again, put the glass pane (3) to the plastic slots (4) and group the profile.

Replacing the oven lamp



Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.
Hot surfaces may cause burns!



In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence. This product contains a lamp of energy class G.



Position of lamp might vary from the figure.



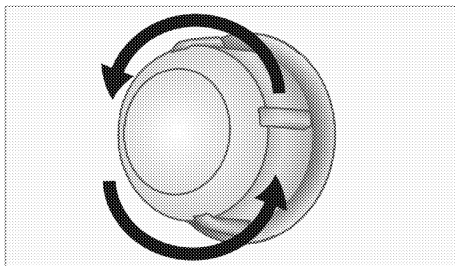
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



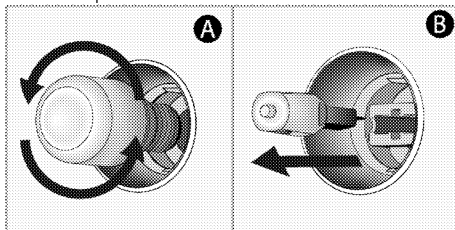
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

There is no ignition spark.

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*

There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas pipe is bent. >>> *Install gas pipe properly.*

Burners are not burning properly or at all.

- Burners are dirty. >>> *Clean burner components.*
- Burners are wet. >>> *Dry the burner components.*
- Burner cap is not mounted safely. >>> *Mount the burner cap properly.*
- Gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> *Replace gas cylinder.*



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



Ahi

Kasutusjuhend



ET



ÜMBERTOODELTUD JA
TAASKASUTATAV PABER

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasaegse 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:



Oluline teave või kasulikud nõuanded.



Hoiatus eluohtlike või vara kahjustavate olukordade kohta.



Hoiatus elektrilöögi kohta.



Hoiatus tulekahju kohta.



Hoiatus tuliste pindade kohta.

Beko Egypt Home Appliances Industries

Plot No. 104, Industrial Zone, South el asher 6 million -
10th of Ramadan City - Ash Sharqia Governorate, Egypt.



Made in Egypt

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks 4

Üldine ohutus	4
Ohutus gaasiga töötamisel	5
Elektriohutus.....	6
Toote ohutu kasutamine.....	7
Ettenähtud otstarve	9
Laste ohutuse tagamine	10
Toote kõrvaldamine kasutuselt	10
Pakkematerjali kõrvaldamine.....	10

2 Üldine teave 11

Ülevaade.....	11
Pakendi sisu	12
Tehnilised andmed.....	13
Pihusti tabel.....	13

3 Paigaldamine 16

Enne paigaldamist.....	16
Paigaldamine ja ühendamine.....	18
Gaasitüübi reguleerimine.....	23
Toote kõrvaldamine kasutuselt	25

4 Ettevalmistused 26

Nõuandeid energia säästmiseks	26
Esimene kasutuskord	26
Seadme esmane puhastamine.....	26
Esmane kuumutamine.....	26

5 Pliidiplaadi kasutamine 27

Üldine teave toiduvalmistamise kohta	27
Pliidi kasutamine.....	27

6 Kuidas ahju kasutada 29

Üldine teave küpsetamise, röstimise	29
Elektriahju kasutamine	29
Töörežiimid	29
Küpsetusaegade tabel	30

7 Hoidmine ja hooldus 31

Üldine teave	31
Pliidi puhastamine	31
Juhtpaneeli puhastamine	31
Ahju puhastamine.....	32
Ahjuukse puhastamine	33
Ukse siseklaasi eemaldamine.....	33
Ahjuvalgusti pirni vahetamine.....	34

8 Probleemide lahendamine 35

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, meelet 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, meelet 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 volitamatute 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 16*.
- **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 õhusseade (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 süsinikmonooksiid (CO). Süsinikmonooksiid 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.
- Selle seadme reguleerimistingimused on märgitud sildil (või andmeplaadil)

Kui tunnete gaasilõhna:

- Ärge kasutage lahtist tuld ning ärge suitsetage. Ärge kasutage elektrilüliteid (nt lambi lülitit, uksekella vms). Ärge kasutage mobiil- ega lauatelefoni. Plahvatus- ja mürgistuse oht!
- Avage ukSED 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.

Elektriohutus

- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha. Elektrilöögi oht!
- Toote võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti/-liiniga, mille pinget ja kaitse vastavad tabelile "Tehnilised andmed". Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.
- Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates! Elektrilöögi oht!
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Ärge kunagi eemaldage pistikut juhtmest tõmmates, vaid hoidke pistikust.
- Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahutada.
- Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu vältimiseks selle välja vahetama.

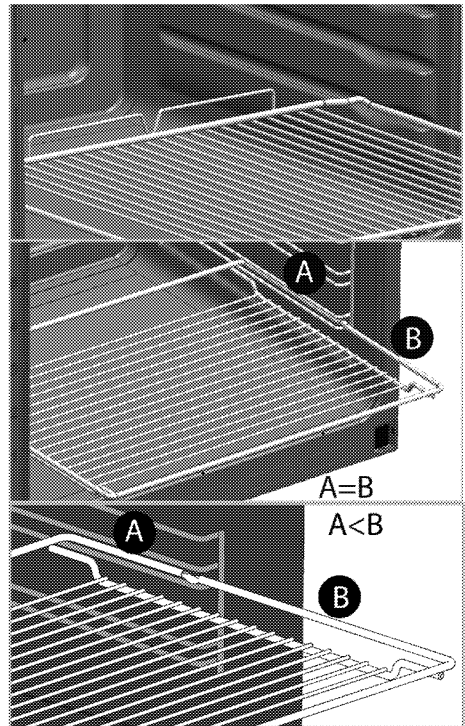
- Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.
- Kasutamisel ahju tagakülge kuumeneb. Veenduge, et gaasitorud ega elektrijuhtmed ei puutu vastu ahju tagakülge, sest kuumus võib neid kahjustada.
- Ärge muljuge toitejuhet ahjuukse ja korpuse vahele ja ärge asetage seda tuliste pindade peale. Juhtme isolatsioon võib sulada ning lühise tõttu võib tekkida tulekahju.
- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

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 paigas (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.

- **HOIATUS:** Enne lambipirni vahetamist veenduge, et seadme toitejuhe on pistikust eemaldatud või seade on välja lülitatud – muidu võite saada elektrilöögi.
- 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 tuletেকiga 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. Käidelge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- Elektri- ja/või gaasiseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
- 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 WEEE direktiivi täitmine ja romu- seadme kõrvaldamine:



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis.

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

RoHS-direktiivi täitmine:

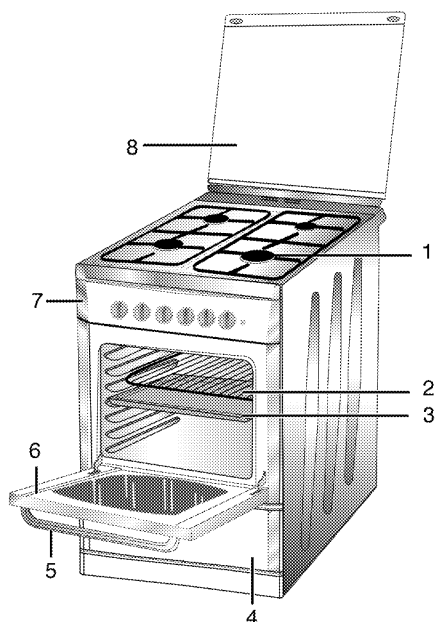
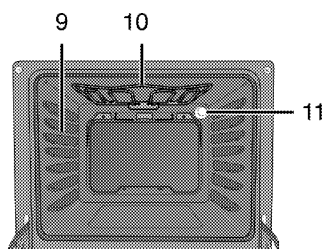
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

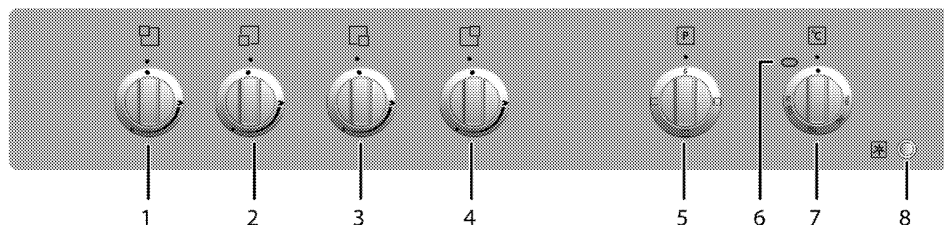
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi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

2 Üldine teave

Ülevaade



- | | | | |
|---|-------------|----|-------------------------|
| 1 | Põletiplaat | 7 | Juhtpaneel |
| 2 | Traatrest | 8 | Ülemine paneel |
| 3 | Kandik | 9 | Riiuli asendid |
| 4 | Alumine osa | 10 | Ülemine kuumutuselement |
| 5 | Käepide | 11 | Tuli |
| 6 | Eesuks | | |



- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | Tavapõleti Vasak tagumine |
| 2 | Abipõleti Vasak esimene |
| 3 | Kiirpõleti Parem esimene |
| 4 | Tavapõleti Parem tagumine |
| 5 | Funktsiooninupp |
| 6 | Termostaadilamp |
| 7 | Termostaatinupp |
| 8 | Süütenupp |

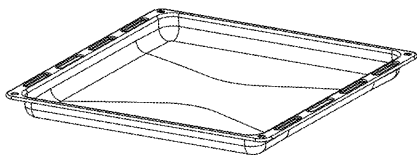
Pakendi sisu

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

1. Kasutusjuhend

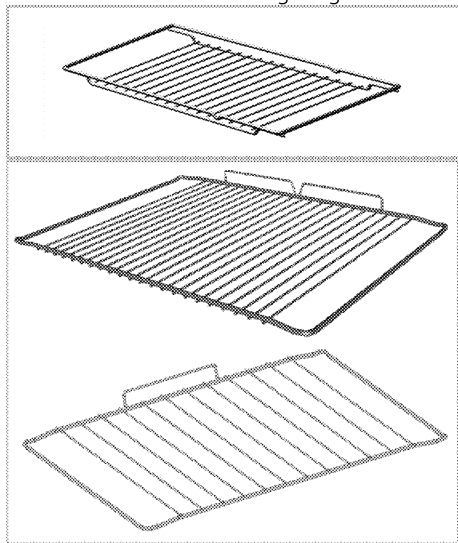
2. Harilik plaat

Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitide ning suurte praadide valmistamiseks.



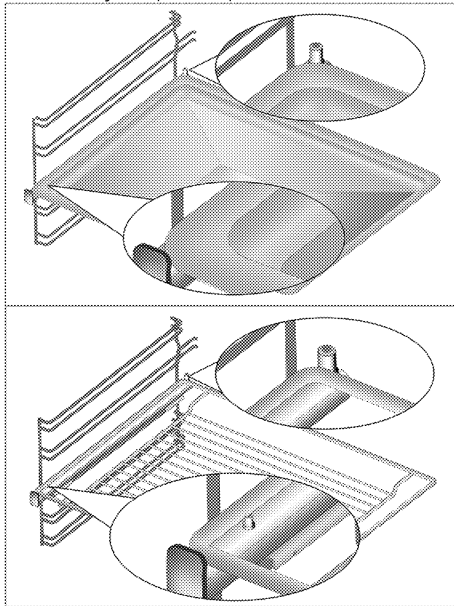
3. Traatrest

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



4. Traatrest 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 traatrest ja küpsetusplaadi servade vastu.



Tehnilised andmed

ÜLDANDMED	
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	850 mm/500 mm/500 mm
Pinge/sagedus	220-240V ~ 50 Hz
Energiatarve kokku	1.9 kW
Juhtme tüüp/ristlõige	minH05VV-FG 3 x 1 mm ²
Gaasitoote kategooria	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+ / Cat I 2H
Paigaldatud gaasi tüüp / toote rõhk	G 20/20 mbar
Gaasitarbimine kokku	7.5 kW (545 g/h)
Gaasi tüübi/surve converteerimine ^s valikuline	G 30/28-30 mbar G 31/37 mbar
PLIIT	
Põletid	
Vasak tagumine	Tavapõleti
Võimsus	2.0 kW (145 g/h)
Vasak esimene	Abipõleti
Võimsus	1.0 kW (73 g/h)
Parem esimene	Kiirpõleti
Võimsus	2.5 kW (182 g/h)
Parem tagumine	Tavapõleti
Võimsus	2.0 kW (145 g/h)
AHI/GRILL	
Peamine ahi	Traditsiooniline ahi
Sisevalgusti	15/25 W

Põhialused: teave elektriühjude energiamärgise kohta on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused on saadud standardkoormusel alumise-ülemise kuumutiga või ventilaatoriga kuumutusrežiimis (kui see on olemas).
Energiaühjuse klass määratakse vastavalt järgmistele prioriteetidele olenevalt sellest, kas vastav funktsioon on tootel olemas või mitte. 1 Õkonoomne ventilaatoriga kuumutamine, 2 Üliaeglane kuumutamine, 3 Kiire kuumutamine, 4 Ventilaatoriga kuumutamine (ülemine ja alumine küttekeha), 5 Ülemise ja alumise küttekehaga kuumutamine.



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 tsooni asend	2.0 kW (145 g/h) Vasak tagumine	1.0 kW (73 g/h) Vasak esimene	2.5 kW (182 g/h) Parem esimene	2.0 kW (145 g/h) Parem tagumine
G 20/10 mbar	125	90	145	125
G 20/13 mbar	116	84	123	116
G 20/20 mbar	103	72	125	103

Soojendusplaadi tsooni asend	2.0 kW (145 g/h) Vasak tagumine	1.0 kW (73 g/h) Vasak esimene	2.5 kW (182 g/h) Parem esimene	2.0 kW (145 g/h) Parem tagumine
Gaasi tüüp / surve				
G 30/28-30 mbar	72	50	80	72
G 31/ 37 mbar	72	50	80	72

Injektoreid, mida teie tootega kaasas ei olnud, saate volitatud teenusepakkujalt.

Riigi gaasikategooriad/liigid/rõhk

Gaasi liigi, rõhu ja gaasikategooria, mida saab kasutada riigis, kuhu toode paigaldatakse, leiate allolevast tabelist.

RIIKIDE KOODID	KATEGOORIA		GAASI TÜÜP JA RÕHK			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m3 (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

RIIKIDE KOODID	KATEGOORIA		GAASI TÜÜP JA RÕHK			
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

3 Paigaldamine

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

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

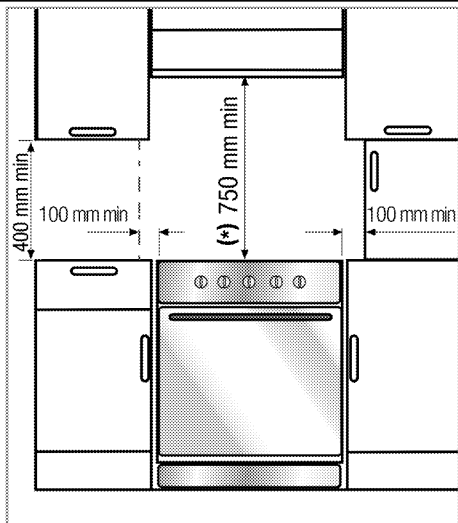
! Toote paigaldamisel tuleb järgida kõiki gaasi- ja elektrisüsteemidele kehtestatud kohalikke eeskirju.

! 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, soovitage selle paigaldada kindlale pinnale ja jälgida, et seadme jalad ei vajuks vaiba või pehme põrandakatte sisse.

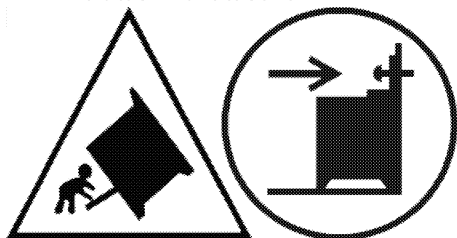
Köögpõrand peab vastu pidama seadme ja lisaks köögi- ja küpsetustarvete ning toidu raskusele.



- See toode on 1. klassi seade vastavalt standardile EN 30-1-1, 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.
- 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 juhistele. Kui kapoti kasutusjuhendis pole suurust määratletud, peaks see kõrgus olema vähemalt 650 mm.
- Igasugune seadme kõrval asuv köögimööbel peab olema kuumuskindel (vähemalt 100 °C).



Hoiatus - kallutusohut!



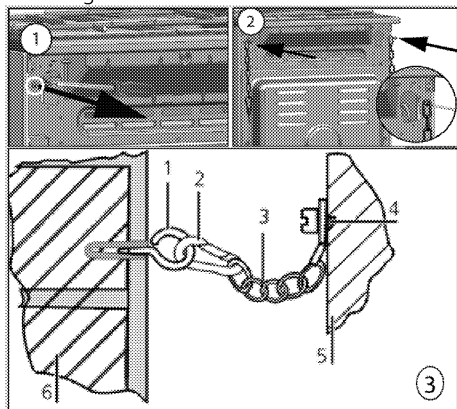
Hoiatus: Seadme ümbermineku vältimiseks tuleb paigaldada see stabiliseerimisvahend. Vaadake paigaldusjuhendit.

Ohutuskett

Kui teie tootel on 2 ohutusketti.

Seade tuleb ümbermineku vältimiseks kinnitada, kasutades kahte ahju juurde kuuluvat ohutusketti.

Kinnitage konks (1) sobiva tüübi abil köögiseina (6) külge ja ühendage ohutuskett (3) lukustusmehhanismi (2) kaudu konksuga.

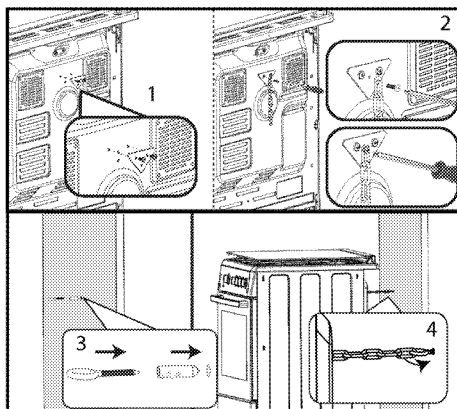


- 1 Fikseerimiskonks
- 2 Lukustusmehhanism
- 3 Ohutuskett
- 4 Kinnitage kett kindlalt seadme tagaosaga külge
- 5 Seadme tagakülge
- 6 Köögisein

Kui teie tootel on 1 ohutuskett.

Seade tuleb ümbermineku vältimiseks kinnitada, kasutades ühte ahju juurde kuuluvat ohutusketti.

Ohutusketi toote külge kinnitamiseks toimige joonisel kujutatud juhiste järgi.



Stabiliseerimiskett peab olema võimalikult lühike ja paiknema diagonaalselt, et ahi ei kalduks ette ega küljele.

Pliidi stabiliseerimisketil pole ava kronsteini kinnitamiseks.

Ruumi ventilatsioon

Kõigis ruumides peab olema avatav aken või midagi sarnast ning mõnes ruumis peab olema ka püsiventilatsioon. Põlemiseks kasutatakse ruumiõhku ja ka heitgaasid väljuvad otse ruumi. Seadme ohutuks kasutamiseks peab ruumis olema hea ventilatsioon.

Väliskeskkonda avanevate uste ja/või akendega ruumid

Ustel ja/või akendel, mis avanevad otse väliskeskkonda, peab olema ventilatsiooniaava, mille mõõtmed on toodud allolevas tabelis ja määratakse seadme gaasi kogutarbe põhjal (gaasi kogutarve on esitatud kasutusjuhendi tehniliste üksikasjade tabelis). Kui ustel ja/või akendel puudub allolevas tabelis toodud seadme gaasi kogutarbele vastav ventilatsiooniaava, peab ruumis olema täiendav ventilatsiooniaava, mis kindlustab, et seadme gaasi kogutarbele vastavad minimaalsed ventilatsiooniinõuded on täidetud. See ventilatsiooniaava võib olla näiteks olemasolevate õhutuskivide avad, õhuärastustoru mõõtmed jms.

Gaasitarbimine kokku (kW)	Min. ventilatsiooniava (cm ²)
0 2	100
2 3	120
3 4	175
4 6	300
6 8	400
8 10	500
10 11,5	600
11,5 13	700
13 15,5	800
15,5 17	900
17 19	1000
19 24	1250

Väliskeskkonda avanevate uste ja/või akendeta ruumid

Kui ruumis, kuhu seade on paigaldatud, pole ust ega akent, mis avaneks otse väliskeskkonda, peab kasutama teisi tooteid, mis tagavad püsiventilatsiooni ava, mida pole võimalik reguleerida ega sulgeda ja mis vastab ülaltoodud tabelis esitatud seadme gaasi kogutarbel põhinevate minimaalsetele ventilatsiooninõuetele. Samuti tuleb järgida kohalduvaid ehitustegevuse kohta käivaid määrusi.

Kui ruum või siseruum sisaldab rohkem kui ühte gaasiseadet, tuleb lisaks ülaltoodud tabelis esitatud nõuetele võimaldada täiendav ventilatsiooniala. Täiendava ventilatsiooniala suurus sõltub muude gaasiseadmete nõuetest.

Ruumis, kuhu toode paigaldatakse, peab sisekeskkonda avaneva ukse allservas olema vähemalt 10 mm vaba ruumi. Peate tagama, et objektid (nt vaibad või muud põrandakatted) ei mõjutaks ukse sulgemise järel selle ava suurust.

Seadme võib paigaldada kööki, kööktuppa või avatud köögiga elutuppa, kuid mitte ruumi, kus on vann või dušš. Pliiti ei tohi paigaldada avatud köögiga elutuppa, mille ruumala on väiksem kui 20 m³.

Ärge paigaldage seadet ruumi, mis asub allpool maapinda, välja arvatud juhul, kui see avaneb vähemalt ühelt küljelt maapinnale.

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 energiatarvet.

- 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 uksekäepidet. Uks, käepide või hinged võivad kahjustada saada.

Elektriühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontakti/-liiniga, millel on sobivate näitajatega minikaitselüliti (vt tabelit "Tehnilised andmed"). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

! Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Toote garantiaeg algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest.

! Toitejuhet ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega. Kahjustatud toitejuhtme peab välja vahetama kvalifitseeritud elektrik. Muul juhul tuleb arvestada elektrilöögi, lühise või tulekahju ohuga!

Võrgutoite näitajad peavad vastama seadme tüübisildile märgitud andmetele. Reitinguplaati on näha, kui uks või alumine

kate on avatud, või kui see asub seadme tagaküljes, sõltuvalt seadme tüübist. Toote toitejuhe peab vastama tehniliste andmete tabelis toodud väärtustele.

 Toitejuhtme pistik peaks pärast seadme paigaldamist olema kergesti ligipääsetav (aga mitte paiknema pliidi kohal).

 Juhtmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud siseriiklikke/kohalikke eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti/-liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti/-liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi otse, kasutamata pistikut ja elektrikontakti/-liini.

 Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!

Ühendage toitejuhe pistikupesaga.

Gaasiühendus

Üldhoiatused

- Kui seadme paigaldust, remonti või ühendust teostab volitamata/loata/ebapädev isik või tehnik, võib tekkida plahvatus-, tule- ja mürgistusohu.
- Enne toote paigaldamist veenduge, et kohalikud jaotustingimused (gaasitüüp ja -rõhk) ja toote gaasi seadistus vastab nendele tingimustele. Gaasi reguleerimise tingimused ja toote väärtused asuvad etikettidel (või tüübisildil).
- Kui Teie riigi kood ei ole sildil, järgige oma riigi kohalikke tehnilisi juhiseid gaasiühenduse ja ümbermineku kohta.
- Toote tohib gaasivõrku ühendada ainult volitatud/litsentseeritud/pädev isik või tehnik.
- Tootja ei vastuta volitamata/litsentsita/ebapädeva isiku või

tehniku teostatud toimingutest tuleneva kahju eest.

- Enne mis tahes gaasiseadme paigaldustöödega alustamist ühendage toode gaasivõrgust lahti. Võib tekkida plahvatusoht!
- **Kui Teil on vaja oma toodet hiljem kasutada teistsuguse gaasiga, peate konsulteerima volitatud/litsentseeritud/pädeva isiku või tehnikuga, kes valmistab vastava ümberehituse protseduuri.**
- Veenduge, et gaasiühenduse tihedust kontrollitakse pärast iga kasutuskorda. Tootja ei vastuta volitamata/ebapädeva isiku poolt teostatud gaasiühenduse või ümberehituse tagajärjel tekkida võiva gaasilekke tõttu tekkida võivate kahjude eest.



Tuleoht:

Kui Te ei teosta ühendust vastavalt allpool toodud juhistele, tekib gaasilekke ja tuleoht.

Meie ettevõtte ei vastuta sellest tulenevate kahjude eest.

- Gaasiühenduse peab teostama ainult volitatud/litsentsiga/pädev isik või tehnik.
- Veenduge, et gaasiühenduses kasutatav gaasivoolik vastab kohalikele gaasistandarditele.
- Paindlik gaasivoolik tuleb ühendada nii, et see ei puutuks kokku ümbritsevate liikuvate osade ja kuumade pindadega (näidatud joonistel allpool) ning ei jääks liikuvate osade liikumise ajal kinni. (nt sahtlid) Pealegi ei tohiks seda paigutada kohtadesse, kus seda võidakse kokku suruda.
- Ärge liigutage toodet pärast gaasiühenduse lõpuleviimist. Selle teisaldamisel võib tekkida gaasilekke oht.
- Gaasivoolik tuleb ühendada järgmiselt: ühendamisel tuleb teha pöörded laia nurga all, vältimaks võimalikku purunemist ja murdumist.
- Gaasivoolikut ei tohi purustada, kokku vooltada, pigistada, puudutada teravate nurkadega ega see tohi puutuda kokku toote kuumade osade ja kooğinõudega tootel. Gaasivooliku kahjustamise tõttu võib tekkida plahvatusoht!

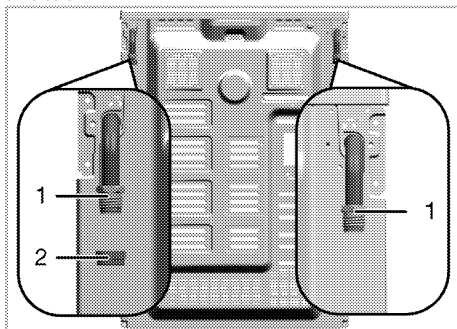
- Gaasivoolik ei tohi kokku puutuda osadega, mille temperatuur võib tõusta 70 C üle toatemperatuuri.
- Gaasiühenduse teostamisel ja ümberehitamisel tuleb kasutada mutrivõtit.

Gaasiühenduse külje valimine

Kui Teie seadmel on kaks gaasi

väljalaskeava: ühendussuunda saab muuta vastavalt gaasi peallika suunale.

- Üks kahest väljalaskeavast on suletud pimekorgiga. Teine väljalaskeava on avatud.

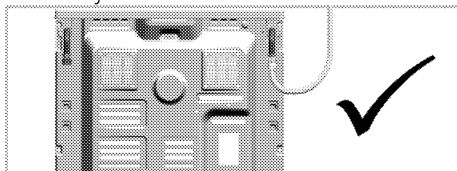


1 Gaasivoolikuväljuti

2 Kork

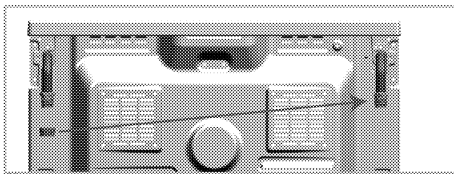
(Väljalaskeava, mille külge pimekork on kinnitatud, võib olenevalt toote mudelist erineda.)

- Enne gaasitoitega ühendamist veenduge, et gaasitoide ja gaasivooliku väljalaskeava asuvad samal küljel.
- Kui gaasitoide ja gaasivooliku avatud väljalaskeava asuvad samal küljel, ühendage gaasitoitega nagu on näidatud alloleval joonisel.

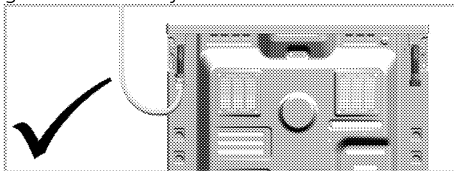


- Kui gaasitoide ja gaasivooliku pimekorgiga suletud väljalaskeava asuvad samal küljel, eemaldage pimekork gaasivooliku väljalaskeavast kahe mutrivõtme abil. Sulgege gaasitoiteks mittekasutatav gaasivooliku pimekorgiga väljalaskeava uue (kasutamata) tihendiga.

- Peate veenduma, et tihend on paigutatud nõuetekohaselt.

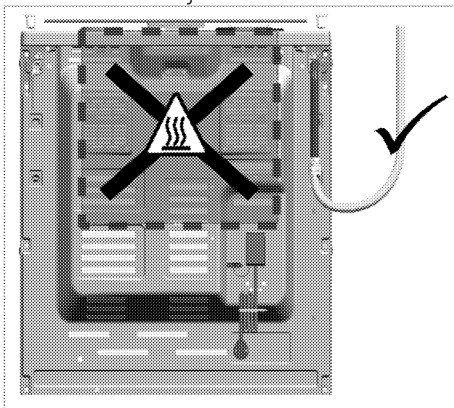


- Ühendage seade gaasitoitega nagu alloleval joonisel näidatud; kasutage selleks gaasitoite kõrval asuvat gaasivooliku väljalaskeava.

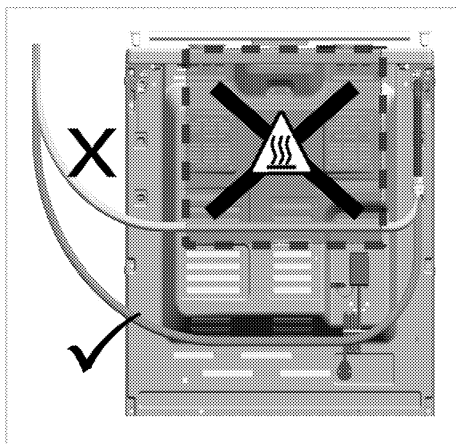


Kui Teie seadmel on vaid üks gaasi väljalaskeava:

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



- Kui gaasivooliku väljalaskeava ja gaasi peavarustus ei ole samal küljel, veenduge, et voolik ei läbiks selle ühendamisel kuuma ala.



Gaasiühenduse osad

Allpool on toodud osade ja tööriistade visuaalid, mida gaasiühenduse jaoks vaja võib minna. Sõltuvalt mudelist ei pruugi need osad olla tootega kaasas. Kasutatavad gaasiühenduste osad võivad erineda vastavalt gaasi tüübile ja riigi eeskirjadele.

	Lekkevastane tihend
	Liitmik maagaasi jaoks (G20, G25) EN 10226 R1/2"
	Liitmik vedelgaasi jaoks (G30, G31)
	Gaasi väljalaske liitmik
	Pimekork

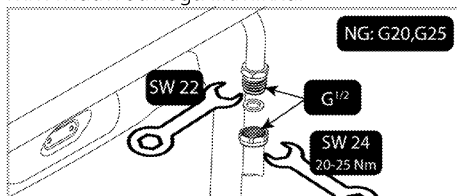
Gaasiühenduse teostamine - maagaas

- Maagaasi paigaldis tuleb enne toote paigaldust sobivalt ette valmistada. Tootega ühendatava gaasisüsteemi väljalaskeava juures peab olema maagaasiventil.

- Veenduge, et maagaasiventil on kergesti ligipääsetav.
- Ühendage toode oma kodu maagaasisüsteemiga paindliku ja kohalikele standarditele vastava gaasivooliku abil.
- Gaasiühenduse loomisel tuleb kasutada uut tihendit.
- Gaasitoride peab olema ühendatud gaasitoru või turvavooliku kaudu, mille mõlemas otsas on keermestatud liitmikud.
- Ühendust saab luua kahel erineval viisil:
 - EN ISO 228 G1/2" tüüpi ühendus
 - ISO 10226 G1/2" tüüpi ühendus

EN ISO 228 G1/2" tüüpi ühendus

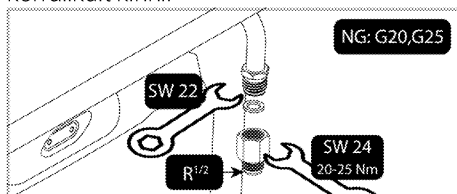
- Paigaldage uus tihend liitmikku ja veenduge, et see on õigesti paigas.
- Kinnitage gaasiliitmik seadme külge 22 mm mutrivõtmega ja asetage liitmik 24 mm mutrivõtmega liitmikku.



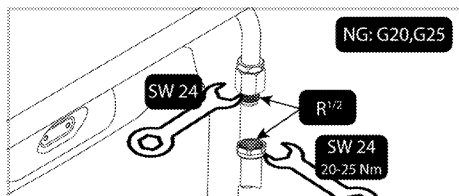
- Pärast ühendamist tuleb liitmikku kontrollida lekete suhtes.

ISO 10226 G1/2" tüüpi ühendus

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



- Määrige tihendussegu ümber liitmiku keermestatud osa. Ühendage turvavooliku/-toru keermestatud osa 24 mm mutrivõtmega liitmiku külge ja pingutage korralikult kinni, hoides liitmikku paigal 24 mm mutrivõtmega.



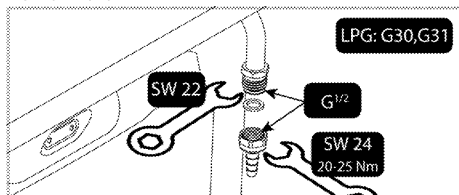
4. Pärast ühendamist tuleb liitmikku kontrollida lekete suhtes.

Gaasiühenduse teostamine - vedelgaas

- Teie toode tuleks ühendada nii, et see oleks gaasilekke vältimiseks gaasiühenduse lähedal.
- Enne gaasiühenduse loomist hankige plastmassist gaasivoolik ja sobiv paigaldusklamber. Plastmassist gaasivooliku siseläbimõõt peab olema 10 mm ja pikkus ei tohi olla üle 150 cm. Plastmassist voolik peab olema lekkekindel ja kontrollitav.
- Gaasiseadmete ja -süsteemide nõuetekohast toimimist tuleb korrapäraselt kontrollida. Regulaatorit, voolikut ja selle klambrit tuleb korrapäraselt kontrollida ja tootja soovitatud ajavahemike järel või vajaduse korral välja vahetada.
- Gaasiühenduse loomisel tuleb kasutada uut tihendit.
- Gaasiühendus peab toimuma gaasivooliku või püsiühenduse kaudu.

Ühendus gaasivoolikuga

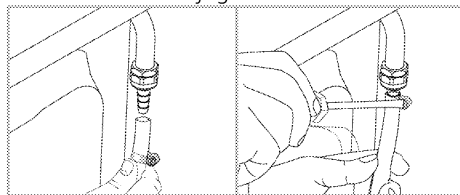
1. Paigaldage uus tihend vedelgaasi liitmikku ja veenduge, et see on õigesti paigas.
2. Kinnitage toote gaasiühenduse väljalaskeava 22 mm mutrivõtmega, ühendage liitmik toote gaasi väljalaskeava 24 mm mutrivõtmega ja pingutage korralikult kinni.



3. Paigaldage kinnitusklamber gaasivooliku ühele otsale. Pehmendage gaasivooliku ots, mille külge olete kinnitanud klambri.

Selleks pange see üheks minutiks keevasse vette.

4. Sisestage pehmendatud gaasivoolik lõpuni liitmiku sisse. Pingutage klamber kindlalt kruvikeerajaga.



5. Pärast ühendamist tuleb liitmikku kontrollida lekete suhtes.

Ühenduskoha lekkekontroll

- Veenduge, et kõik toote nupud on asendis „Väljas“. Veenduge, et gaasivool on vaba. Valmistage seebivaht ja kandke seda gaasilekke kontrollimiseks vooliku ühenduskohale.
- Gaasilekke korral seebistatud osa hakkab vahutama. Sellisel juhul kontrollige veel kord gaasiühendust.
- **Kui tootel on kaks gaasivooliku väljutit**, veenduge, et kasutamata gaasiväljuti oleks korgiga suletud. Valmistage ette seebivaht ja pange seda gaasilekke kontrollimiseks korgi ühenduskohale. Lekke korral hakkab seebine osa vahutama. Sel juhul kontrollige korgiühendust uuesti.
- Seebi asemel saab gaasilekke kontrollimiseks kasutada kaubanduslikult saadaolevaid pihuseid.
- Gaasilekke korral sulgege gaasivarustus ja ventileerige ruum.

i 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. Kontrollige elektrifunktsioone.

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

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

Gaasitüübi reguleerimine

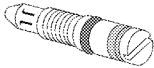


Üldhoiatused

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

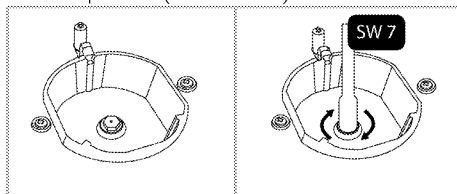
Osad muu gaasitüübile üleminekuks

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

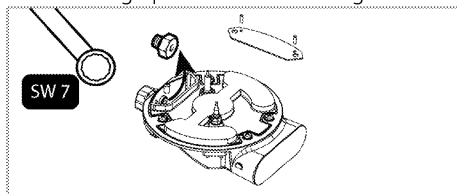
	Möödavaoolukruvi otsik
	Põleti pihusti

Põleti pihusti väljavahetus

1. Keerake kõik juhtpaneeli juhtnupud asendisse „Väljas“.
2. Katke gaasivarustus.
3. Võtke maha põletikaas ja korpus.
4. Eemaldage põletite pihustid, keerates neid vastupäeva. (mutrivõti 7)



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



((Varieerub olenevalt toote mudelist.))
Mõnede pliidi põletite puhul on pihusti kaetud metallosaga. See metallkaitse tuleb pihusti väljavahetamiseks eemaldada.

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



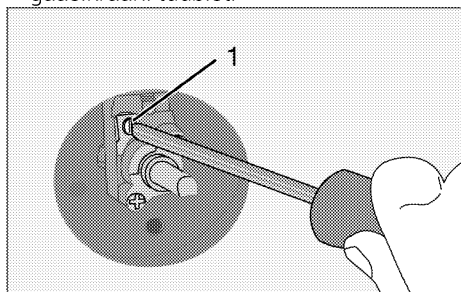
Uute pihustite asukoht on märgitud nende pakendil või pihustite tabelis *Pihusti tabel, lk 13*, kust saab vastavat teavet.

8. Pärast ühendamist tuleb süstikuid kontrollida lekete suhtes.

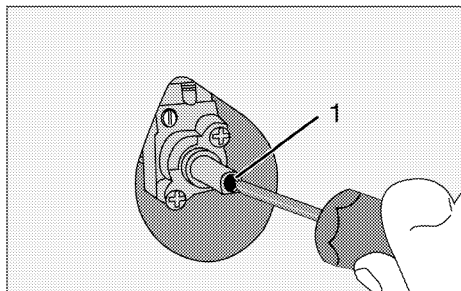
i Ärge üritage eemaldada gaasipõleti kraane, välja arvatud juhul, kui on tegemist ebatavalise olukorraga. Kui kraanide vahetamine on vajalik, peate pöörduma volitatud teenindusse.

Piiratud gaasivoolu reguleerimine

1. Süüdate 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



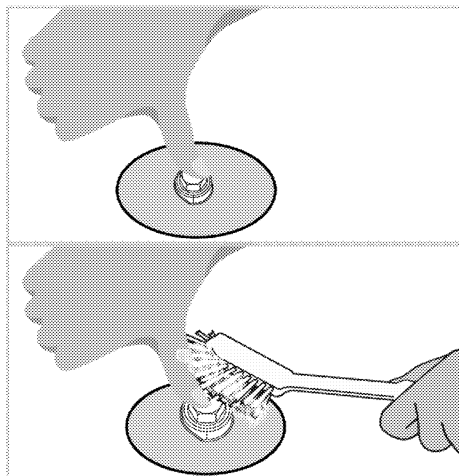
1 Voolukiiruse reguleerimiskruvi

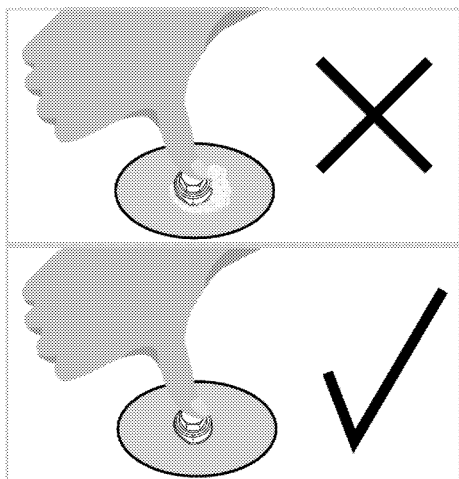
i Kui seadmel kasutatavat gaasitüüpi on muudetud, tuleb ära vahetada ka gaasitüüpi näitav andmesilt.

Lekkekontroll injektorites

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

1. Veenduge, et toote gaasivarustus on sisse lülitatud, samal ajal kui kõik juhtimisnupud on endiselt väljalülitatud asendis.
2. Iga injektori ava blokeeritakse sõrmega, kasutades mõistlikku jõudu, et peatada gaasi leke, samal ajal kui vastav juhtimisnupp on sisselülitatud asendis ja seda vajutatakse, et gaas jõuaks injektorisse.
3. Kandke ettevalmistatud seebivett injektori ühendussele väikese harjaga. Kui injektori ühenduses on gaasi leke olemas, hakkab seebivesi vahutama. Pingutage sel juhul injektorit, kasutades mõistlikku jõudu, ja korrake 3. samm veel kord.
4. Kui vaht püsib endiselt, peate toote gaasivarustuse viivitamatult välja lülitama ja kutsuma volitatud teeninduse esindajat või tehnikut. Ärge kasutage toodet enne, kui volitatud teenindus on toote kontrollinud.





Toote kõrvaldamine kasutuselt

- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seda toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil

originaalkarpi pole, pakkige toode mullikillesse 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.

i Ärge asetage tootele esemeid ja hoidke seda teisaldamise ajal püstiasendis.

i Kontrollige toote üldilmet, et avastada võimalikke transpordi käigus tekkinud defekte.

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.
- Saate säästa energiat, kui lülitate ahju välja mõned minutid enne küpsetusaja lõppu. Ärge avage ahjuust.
- 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.
- Teavet energiatõhususe kohta vastavalt EL 66/2014 leiate tootega kaasasolevast tootekirjeldusest.

Esimene kasutuskord

Seadme esimene 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 käsna ja kuivatage lapiga.

Esmane kuumutamine

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



Kuumad pinnad tekitavad põletusi!

Toode võib kasutamisel olla kuum.

Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülgi, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!

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

Elektriahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige staatiline asend.
4. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Elektriahu kasutamine, lk 29*.
5. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
6. Lülitage ahi välja, vt *Elektriahu kasutamine, lk 29*



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



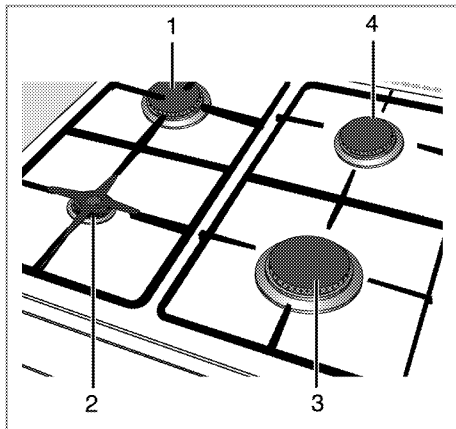
Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuletaki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult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

- Enne toiduainete praadimist kuivatage need hoolikalt ja asetage ettevaatlikult kuuma 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 tühjal, 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 potti 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 12-16 cm
- 3 Kiirpõleti 18-20 cm
- 4 Tavapõleti 18-20 cm on nimekiri vastavatele põletitele sobivate pottide diameetritest.



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.



Teie toote osad või komponendid võivad saada kahjustada kõrge kuumuse tõttu küpsetamise ajal sarnaste süte tegemiseks kasutatavate tarvikutega, mida juhendis ei soovitata. Sellisest kasutamisest põhjustatud kahjude eest vastutab kasutaja.

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

Gaasipõletite süütamine



Gaasipõletid süüdatakse süütamisnuppudega.

1. Hoidke põleti nuppu all.
2. Keerake vastupäeva suure leegisümbolini.
3. Vajutage süütamisnuppu ja vabastage see. Korra, kuni gaas süttib.
4. Reguleerige leegi suurust.

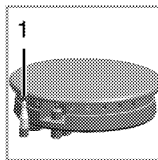
Gaasipõletite väljalülitamine

Keerake soojendusala nupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.



Kui põleti leegid kogemata kustuvad, lülitage põleti juhtnupp välja ja ärge püüdke põletit uuesti süüdata vähemalt 1 minuti jooksul.

Gaasi blokeerimissüsteem (termoelemendiga 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, korra süütamist, hoides nuppu 15 sekundit all.



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



Kuumad pinnad tekitavad põletusi!
Toode võib kasutamisel olla kuum.

Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülgi, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!

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



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

Nõuanded küpsetamiseks

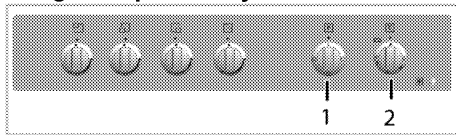
- Kasutage külgevõtmatu kattega sobivaid metall- või alumiiniumnõusid või kuumuskindlaid silikoonvorme.
- Kasutage raami pinda nutikalt.
- Asetage küpsetusvorm resti keskele.
- Enne ahju või grilli sisselülitamist valige õige riulivahe. Ärge vahetage riulivahet, kui ahi on kuum.
- Hoidke ahjuuks suletuna.

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 mõodus 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.

Elektriahju kasutamine

Valige temperatuur ja töörežiim



1 Funktsiooninupp

2 Termostaatinupp

1. Seadke funktsiooninupp soovitud töörežiimile.

2. Seadke temperatuurinupp soovitud temperatuurile.

» Ahi kuumeneb eelseatud temperatuurini ja jääb sellele püsima. Kuumenemise ajal on temperatuurituli sees.

Elektriahju väljalülitamine

Keerake funktsiooninupp ja temperatuurinupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.

Töörežiimid

Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist.

Ülemine ja alumine kuumutus



Töötavad nii ülemine kui ka alumine küttekeha. Toitu kuumutatakse korraga nii pealt kui ka alt. Sobib näiteks kookide ja taigatoodete või vormikookide ja -roogade valmistamiseks. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

Ülemine kuumutus



Töötab ainult ülemine küttekeha. Sobib näiteks heleda pinnaga kookide ja toidu puhul, mida soovite pealt pruunistada.

Alumine kuumutus



Töötab ainult alumine küttekeha. Sobib pitsa valmistamiseks ja toidu pruunistamiseks altpoolt. Seda funktsiooni tuleb kasutada ka hõlpsaks auruga puhastamiseks.



Küpsetusaegade tabel

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

Küpsetamine ja röstimine

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

Roog	Küpsetusnõu	Siini asend 	Temperatuur (°C) 	Küpsetusaeg (igikaudne, min)
Koogid küpsetusplaadil	Ahjuplaat 24...26 cm	3	170 ... 180	25 ... 35
Koogid vormis	Koogivorm 18 ... 22 cm	3	170 ... 180	35 ... 45
Küpsised	Ahjuplaat	3	170 ... 190	25 ... 35
Lehttaigen	Ahjuplaat	3	180 ... 190	25 ... 35
Sõõrikud	Ahjuplaat	3	160 ... 180	25 ... 35
Küpsetised	Ahjuplaat	3	200	40 ... 50
Juuretis	Praepann	3	200	35 ... 45
Muretaigen	Ahjuplaat	3	180 ... 190	25 ... 35
Taignatooted	Ahjuplaat	3	180 ... 190	40 ... 50
Lasanje	Sügav ahjuplaat	3	170 ... 180	40 ... 50
Pitsa	Ahjuplaat	3	200 ... 220	15 ... 20
Biifsteek	Ahjuplaat	3	15 min 250/max*	110 ... 120
Lambakints	Ahjuplaat	3	15 min 250/max*	70 ... 90
Kanapraad	Ahjuplaat	3	15 min 250/max*	60 ... 70
Kalkun (5,5 kg)	Ahjuplaat	3	25 min 220*	180 ... 240
Kala	Ahjuplaat	3	200	15 ... 25
* siis 150				

7 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

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



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



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

- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjääke, 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 inoxist pindade ja käepideme puhastamiseks puhastusvahendeid, mis sisaldavad hapet või kloriidi. Nende osade puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puhastusvahendit (mitteabrasiivset), 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.

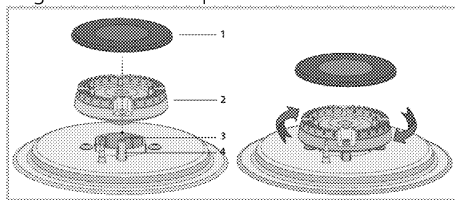
Pliidi puhastamine

Pliidi puhastamine

1. Eemaldage pliidi küljest potialused.
2. Eemaldage kõik põleti lahtikäivad osad ja puhastage neid käsitsi käsna, puhastusvahendi ja kuumade vee abil.
3. Puhastage põleti statsionaarsed osad niiske lapiga.
4. Puhastage süüteküünlal ja termoelement (süüte ja termoelementidega mudelitel) kergelt niisutatud lapiga. Seejärel kuivatage puhta lapiga. Jälgige, 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 Süüteküünlal (süütajaga seadmetel)

1. Asetage põletikroon nii, et see läheb läbi süüteküünlala (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.

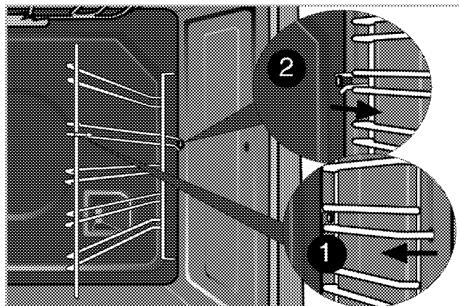
- i** Ärge eemaldage juhtpaneeli puhastamiseks nuppe, kui teie tootel neid on.
Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!

Ahju puhastamine

Külgliseina puhastamine(Varieerub olenevalt toote mudelist.)

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

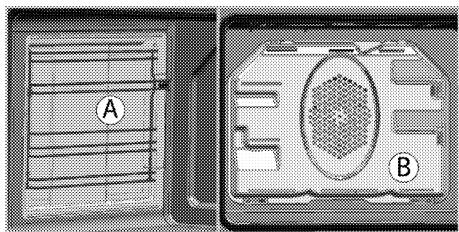
1. Eemaldage küljeraami eesmine osa, tõmmates seda külgliseinast eemale.
2. Võtke küljeraam välja, tõmmates seda enda suunas.



Katalüütilised seinad

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

Teie toote külgliseinad (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. Tänu perforeeritud struktuurile imavad katalüütilised pinnad rasva ja kui pind on rasvaga täitunud, hakkab see läikima. Sellisel juhul on soovitatav osad välja vahetada.

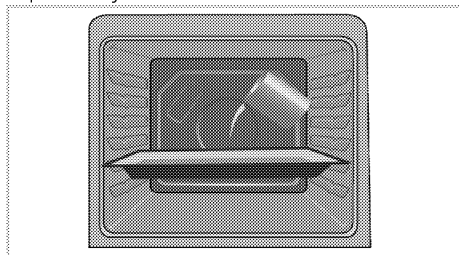


Hõlbus auruga puhastamine

Muudab puhastamise hõlpsaks, kuna mustus (mis ei ole liiga kauaks

puhastamata jäänud) pehmeneb ahju sisemuses tekkiva auru ja sisepindadele kondenseeruvate veepiiskade toimetel.

1. Võtke ahjust välja kõik lisad.
2. Valage ahjuplaadile 300 ml vett ja asetage plaat ahju teisele restile.



3. Seadke ahju lihtne puhastamine auru režiim ja käivitada 100 ° C juures 25 minutit.
4. Avage uks ja pühkige ahju sisepindu niiske käsna või lapiga.
5. Kasutage tõrksa mustuse eemaldamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.

- i** Hõlpsa auruga puhastamise režiimi kasutamisel aurustub ahju sisemusse kogunenud jääkide/mustuse pehmemdamiseks plaadile paigutatud vesi ning ahju sisemusse ja ahjuukse klaasi siseküljele moodustub kondensatsioon, seepärast võib ahjuukse avamisel vett tilkuda. Pühkige kondensatsioon ära kohe, kui avate ahjuukse.

Ahjuukse puhastamine

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

Puhastage klaas äädikaga ja loputage seejärel veega, et eemaldada ahjuklaasil tekkida võivad lubjaplekid.

- i** Ärge kasutage ukse puhastamiseks karedaid abrasiivseid puhastusvahendeid või teravaid metallkraabitsaid. Need võivad pinda kriimustada ning klaasi lõhkuda.

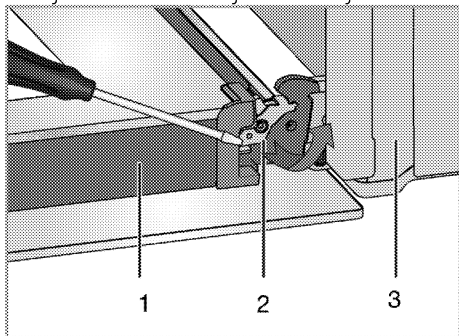
Ahjuukse puhastamine

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

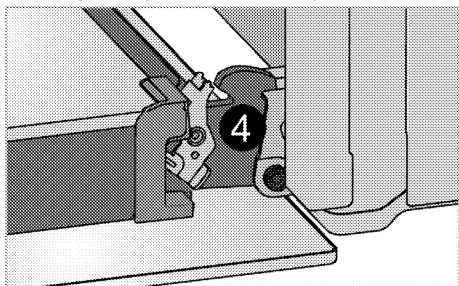
Puhastamiseks võite ahjuuksed ja -klaasid eemaldada. Ahjuukse ja -klaaside eemaldamist selgitatakse jaotistes "Ahjuukse eemaldamine" ja "Ahjuukse siseklaaside eemaldamine". Pärast ahjuukse siseklaaside eemaldamist puhastage need sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage need kuiva lapiga. Puhastage klaas äädikaga ja loputage seejärel veega, et eemaldada ahjuklaasil tekkida võivad lubjaplekid.

Ahjuukse eemaldamine

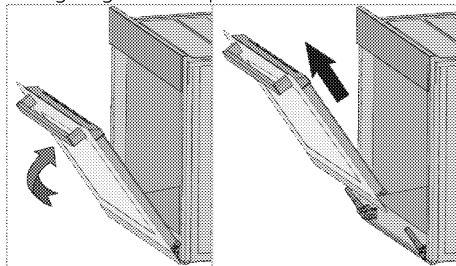
1. Avage eesuks (1).
2. Avage eesukse paremal ja vasakul küljel asuva hinge pesa (2) klambrid, vajutades neid alla joonisel kujutatud viisil.



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



3. Liigutage eesust poolas ulatuses.



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

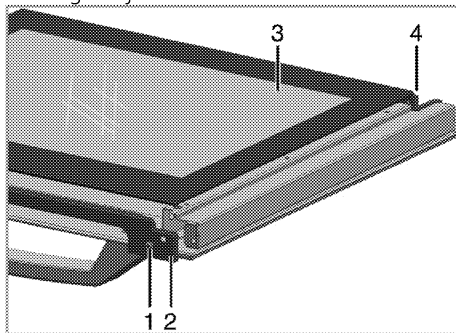
- i** Ukse tagasipanemisel tuleb eemaldamistoiminguid korrata vastupidises järjekorras. Ärge unustage ukse taaspaigaldamisel sulgeda hinge pesa juures olevaid klambreid.

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.

Ahjuvalgusti pirni vahetamine



Et vältida elektrilöögi ohtu, vaadake enne ahju lambi vahetamist, et toode oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning maha jahtunud.

Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!



Selles ahjus kasutatakse hõõglampi võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm, läbimõõduga alla 30 mm või halogeenlampi pistikupesaga G9, võimsusega alla 60 W. Lambid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 ° C. Ahjulampe saab hankida volitatud hooldusagentidelt või litsentsiga tehnikutelt. See toode sisaldab G energiaklassi lampi.



Valgusti asukoht ei pruugi olla sama mis joonisel.



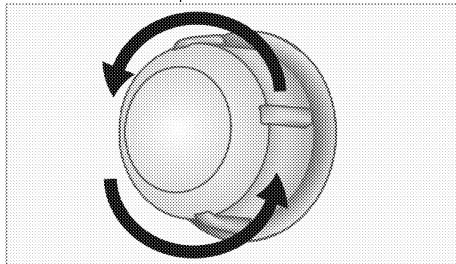
Sellel seadmel kasutatud lamp pole sobiv koduse majapidamise valgustamiseks. Selle lambi eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid paremini näha.



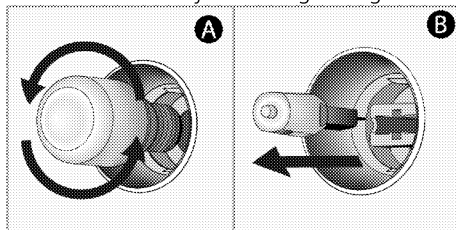
Sellel seadmel kasutatud lambid peavad vastu pidama ekstreemsetele tingimustele, nt üle 50 °C temperatuurile.

Kui ahjul on ümar valgusti:

1. Lahutage toode vooluvõrgust.
2. Keerake vastupäeva lahti klaaskate.



3. Kui teie ahjutuli on alloleval joonisel kujutatud (A) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil keerates ja asendage uuega. Kui teie ahjutuli on (B) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil tõmmates ja asendage uuega.



4. Paigaldage klaaskate tagasi.

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.*

Toode ei tööta.

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektrikilbi korke. Vajadusel vahetage või lähtestage need.*
- Toode ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige pistiku ühendust.*

Ahju tuli ei tööta.

- Ahju pirn on vigane. >>> *Vahetage pirn välja.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikilbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*

Ahi ei lähe soojaks.

- Ei pruugi olla seatud konkreetse küpsetusfunktsiooni ja/või temperatuuri jaoks. >>> *Määrake konkreetne küpsetusfunktsioon ja/või temperatuur.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikilbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*

Puudub süütesäde.

- Vool puudub. >>> *Kontrollige elektrikilbi 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.

