

# beko

**Oven**

User Manual

**Ahi**

Kasutusjuhend



**CSG 42001 FW**

**EN / ET**

585.3005.33/R.AB/10.10.2024/3-1

9152121017



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
Product safety .....	6
Intended use .....	8
Safety for children .....	9
Disposing of the old product .....	9
Package information .....	9
Future Transportation .....	9

### **2 General information** **10**

Overview .....	10
Package contents .....	11
Technical specifications .....	12
Injector table .....	12

### **3 Installation** **14**

Before installation .....	14
Installation and connection .....	16
Gas conversion .....	20

### **4 Preparation** **25**

Tips for saving energy .....	25
Initial use .....	25
First cleaning of the appliance .....	25
Initial heating .....	25

### **5 How to use the hob** **26**

General information about cooking .....	26
Using the hobs .....	26

### **6 How to operate the oven** **28**

General information on baking, roasting ..	28
How to use the gas oven .....	28
Cooking times table .....	29

### **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 .....	32
Removing the door inner glass .....	33

### **8 Troubleshooting** **34**

## **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 14
- **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 you 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.

### **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

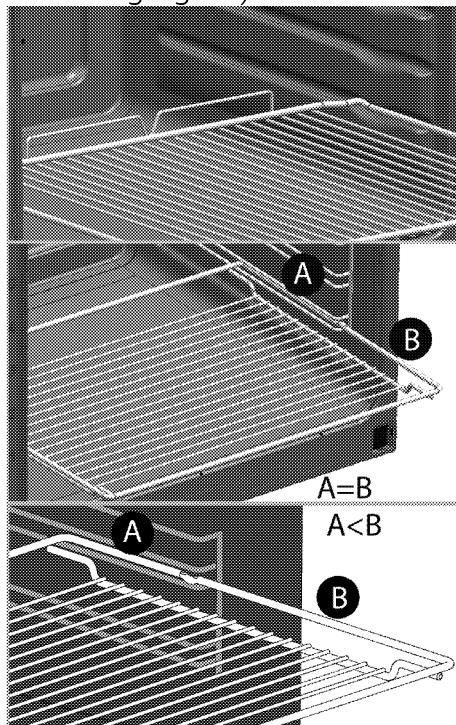
product as the sides may become hot during use.

- 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.
- 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.
- An additional protective means to avoid contact with the oven door is available. This part should be fitted when young children are likely to be present.
- 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**


#### **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.

#### **Future Transportation**

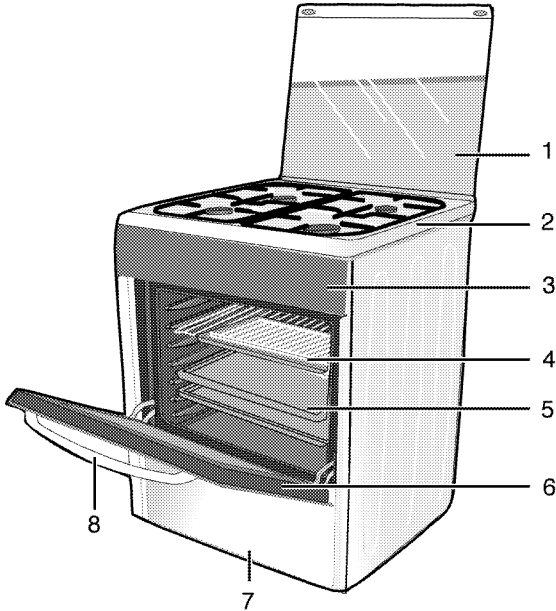
- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, 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.

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

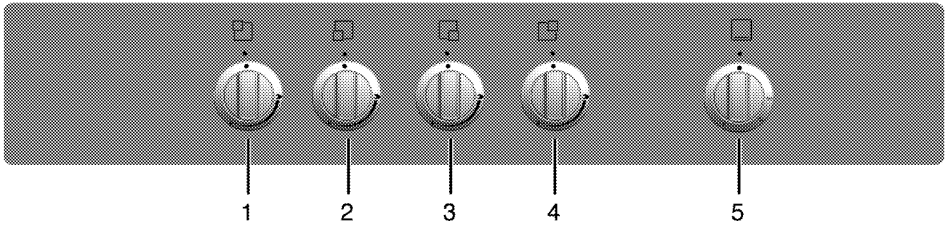
 Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

## 2 General information

### Overview



- |                 |              |
|-----------------|--------------|
| 1 Top lid       | 5 Tray       |
| 2 Burner plate  | 6 Front door |
| 3 Control panel | 7 Lower part |
| 4 Wire shelf    | 8 Handle     |



- |                               |
|-------------------------------|
| 1 Normal burner Rear left     |
| 2 Auxiliary burner Front left |
| 3 Rapid burner Front right    |
| 4 Normal burner Rear right    |
| 5 Oven knob                   |

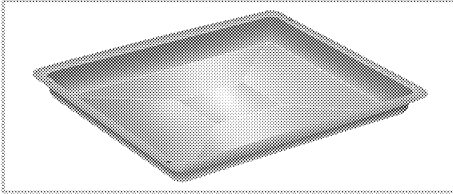
## Package contents

**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

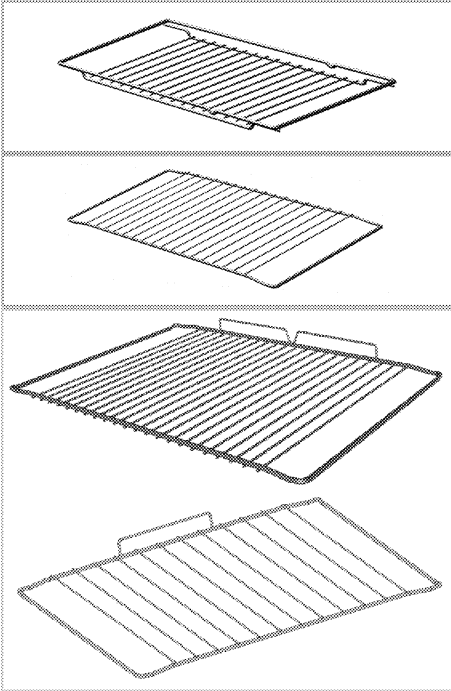
### 2. Standard tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



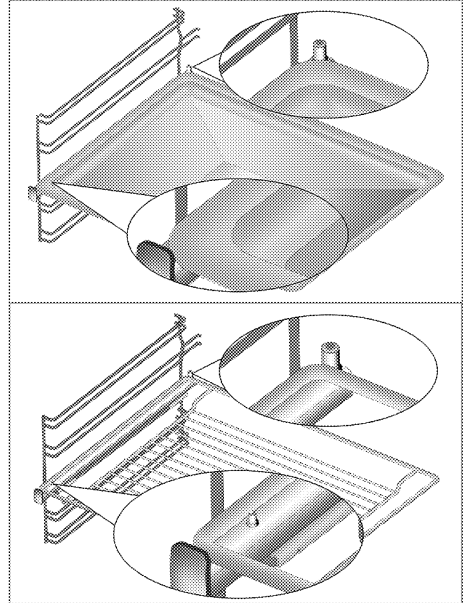
### 3. Wire grill

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 stands against the edges of the wire shelf and tray.



## Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/500 mm/500 mm
Category of gas product	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+ / Cat I 2H
Installed gas type / pressure of the product	G20 /20 mbar
Total gas consumption	9.5 kW (691 g/h)
Converting the gas type / pressure <sup>s</sup> optional	G30 /28-30 mbar G 31 /37 mbar
HOB	
Burners	
Rear left	<b>Normal burner</b>
Power	2.0 kW (145 g/h)
Front left	<b>Auxiliary burner</b>
Power	1.0 kW (73 g/h)
Front right	<b>Rapid burner</b>
Power	2.5 kW (182 g/h)
Rear right	<b>Normal burner</b>
Power	2.0 kW (145 g/h)
OVEN	
Main oven	<b>Gas oven</b>
Gas consumption of oven	2.0 kW (145 g/h)

**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)	1.0 kW (73 g/h)	2.5 kW (182 g/h)	2.0 kW (145 g/h)
	Rear left	Front left	Front right	Rear right
Gas type / Gas pressure				
G 20/20 mbar	103	72	125	103
G 30/28-30 mbar	72	50	80	72
G 31/ 37 mbar	72	50	80	72
Gas type / Gas pressure	Gas oven		Grill	
G 20/20 mbar	105			
G 30/28-30 mbar	71			
G 31/ 37 mbar	71			

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 <sup>3</sup> (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		
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.

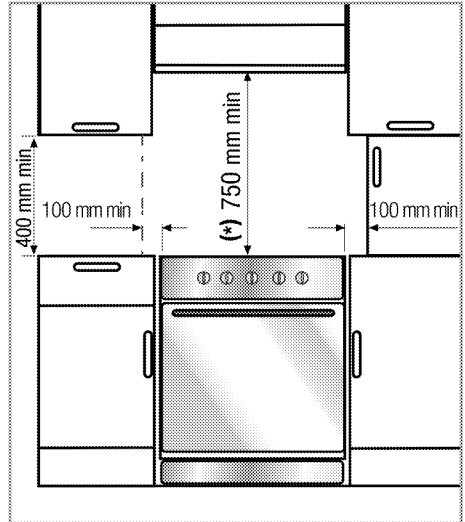
**!** Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

#### 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.

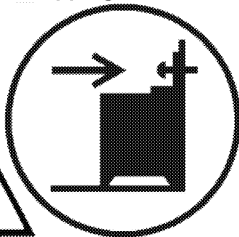
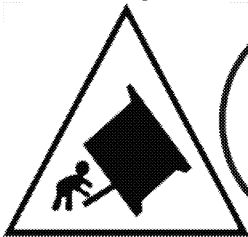
The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.



- 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's 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.

### 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 <sup>2</sup> )
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 20m<sup>3</sup>.

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

Total gas consumption (kW)	min. Ventilation opening (cm <sup>2</sup> )
0-2	100
2-3	120

## 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.

## 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:

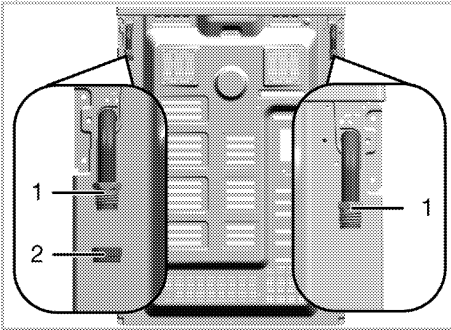
If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. **Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.**

- 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 source.

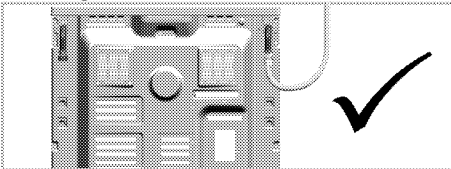
- One of the two outlets is sealed with a blind plug. The end of the other outlet is open.



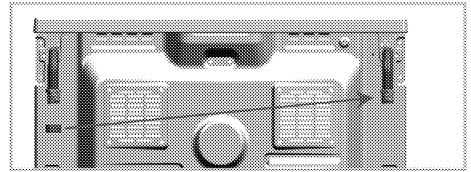
- 1 Gas hose outlet
- 2 Blind plug

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

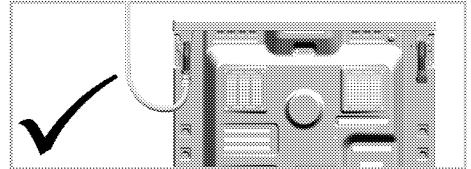
- Before gas connection, make sure that the gas main supply and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.
- If the gas main supply and the open-ended gas hose outlet are on the same side, make the gas connection as shown in the figure below.



- 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 be sure that the sealing gasket is correctly positioned in place.

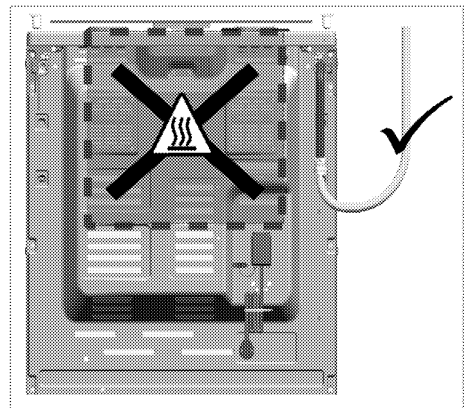


- Make the gas connection as shown in the figure below on the gas hose outlet near the gas main supply.

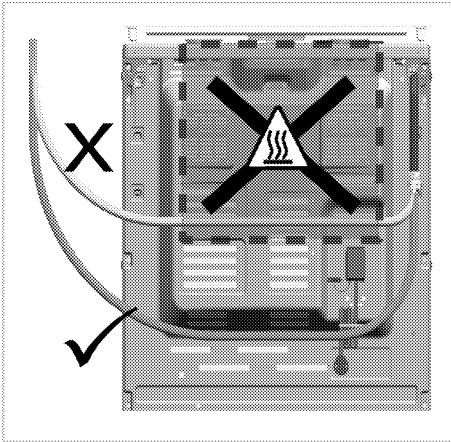


## If your product has only one gas outlet;

- 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.



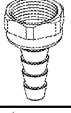




- If the gas hose outlet and the gas main supply do not face on the same side, make sure that the hose does not pass through the hot area when connecting it.



### 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

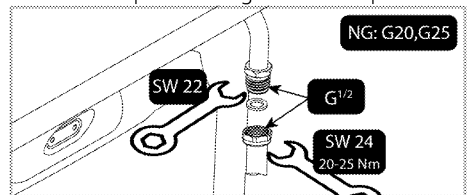
### Making the gas connection - NG

- 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

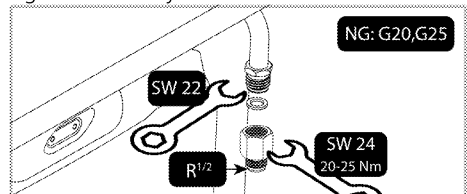
- Place the new seal in the connection piece and make sure the seal is seated correctly.
- Secure the gas connection piece to the appliance with using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.



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

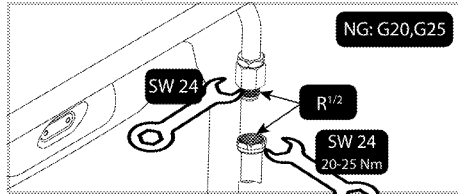
#### EN 10226 R1/2" type connection

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



- 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.



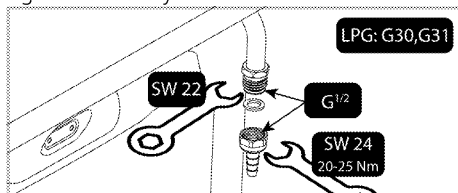
4. You must check for leakage of the connection part after connection.

### 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.

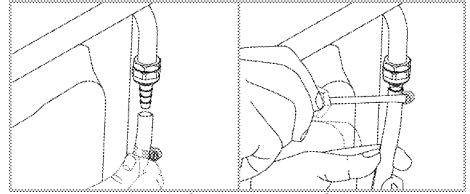
### Connection with gas hose

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. Open gas supply.
2. Check gas installations for secure fitting and tightness.

3. 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

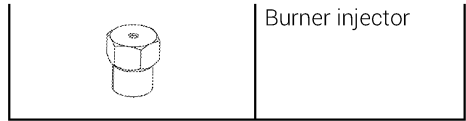
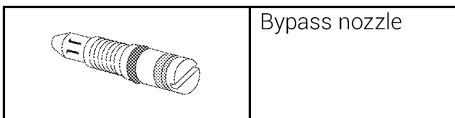


### General warnings

- 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.

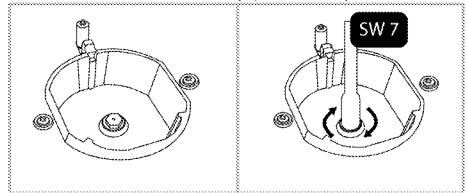
### Parts for Gas Conversion

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.

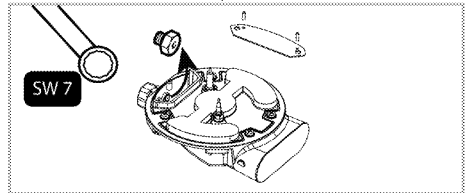


### Exchange of injector for the burners

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.



((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.



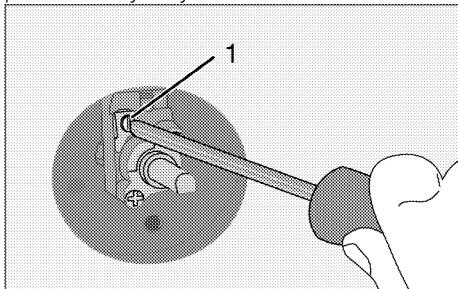
New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector table, page 12* can be referred to.

8. You must check for leakage injectors after connection.

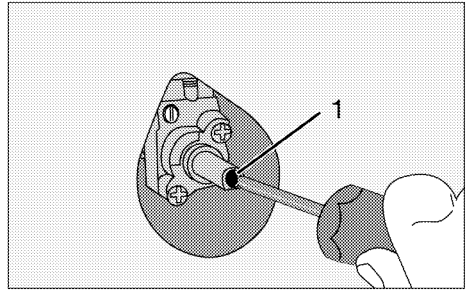
**i** Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent or technician with licence if it is necessary to change the taps.

### 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

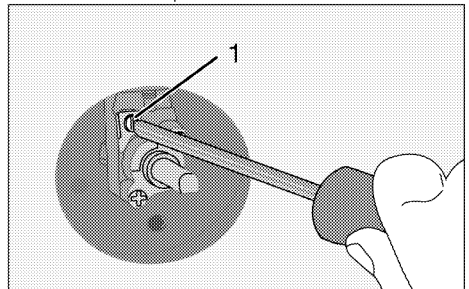


1 Flow rate adjustment screw

### Reduced flow adjustment for the gas oven

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

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



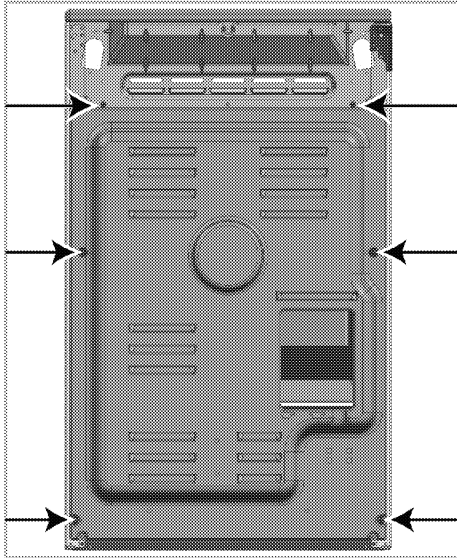
5. Set the flame length to 2 to 3 mm by means of the screw 1 on the oven tap. Turning in clockwise direction reduces the flame, turning counter-clockwise increases the flame.

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

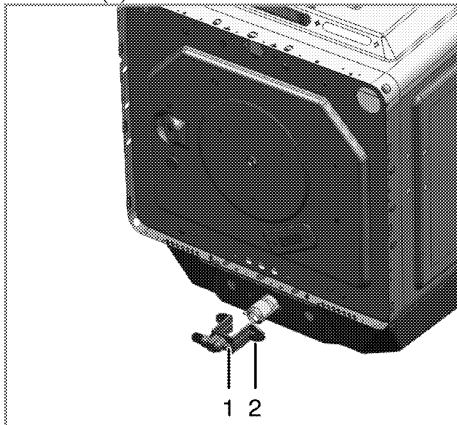
- i** If the temperature of the oven increases unintendedly, turn off the oven and call the authorised service agent or technician with licence to have oven thermostat repaired.

### Exchange of injector for the oven

1. Turn all control knobs to off positions on the control panel.
2. Shut off the gas supply.
3. Unscrew fastening screws of the back wall.



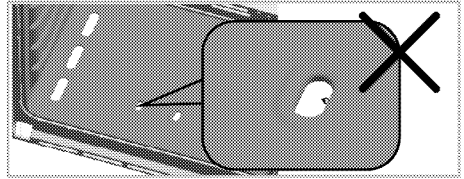
4. Unscrew the 2 screws (2) of the injector holder (1).



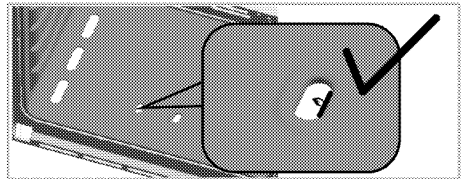
1 Injector holder

2. Screw
5. Pull out the injector holder.
6. Unscrew injector by turning to counter-clockwise direction.
7. Fit new injector.

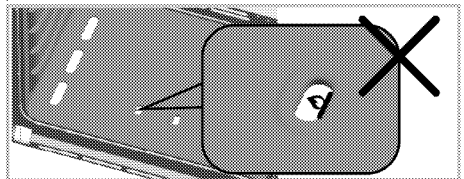
Set the flame to optimum length as shown in figure below by means of the screw 1 on the oven tap. Turning clockwise direction reduces the flame, turning counter-clockwise increases the flame.



If the flame is too small,  
\* oven temperature can be too low, thus cooking performance can be affected adversely.



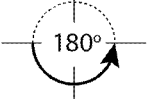
Ideal flame length provides the best performance.

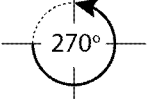



If the flame is too big,  
\* oven temperature can be too high, thus cooking performance can be affected adversely.

- i** After making gas flame adjustment open and close the door repeatedly and make sure that oven flame does not go out.

- 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.

<b>Natural gas to Butane/propane (LPG)</b>	<b>Butane/propane (LPG) to Natural Gas (G20 20mbar/ G25 25 mbar / G25.3 25mbar)</b>
Tighten the screw by turning it clockwise until the end.	Loosen the screw 180° (approximately)
	

<b>Natural gas to Butane/propane (LPG)</b>	<b>Butane/propane (LPG) to Natural Gas (G20 10mbar/ G20 13 mbar)</b>
Tighten the screw by turning it clockwise until the end.	Loosen the screw 270° (approximately)
	

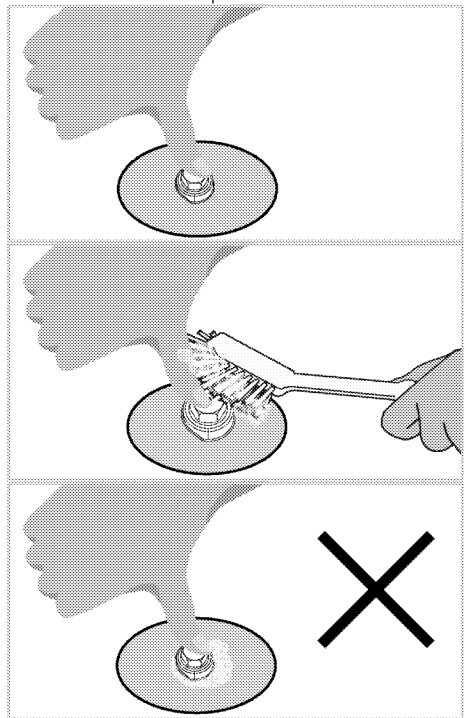
<b>Natural gas to Butane/propane (LPG)</b>	<b>Butane/propane (LPG) to Natural Gas (G2 350 13mbar Poland local gas)</b>
Tighten the screw by turning it clockwise until the end.	Loosen the screw 360° (approximately)
	

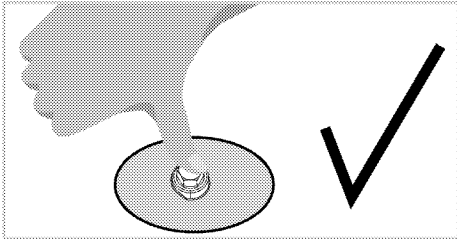
**i** Reduced flow adjustment can vary depending on the product, burner and gas type. Make sure flame length is in accordance with the figure above.

### 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.





## 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.
- 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.

#### Gas oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest flame of the gas oven; see *How to use the gas oven, page 28*.
4. Operate the oven about 30 minutes.
5. Turn off your oven; See *How to use the gas oven, page 28*



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.

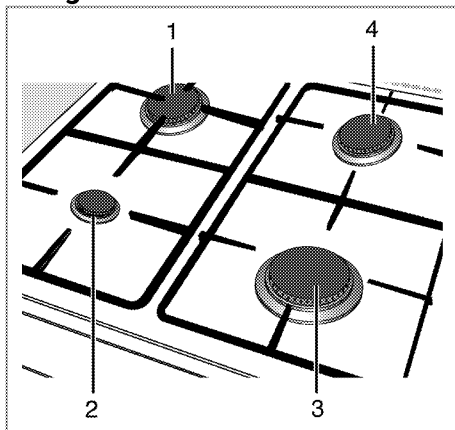
**Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- 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 12-16cm
- 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.

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

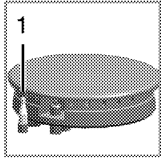
Burner is not equipped with automatic ignition. Use a lighter or match.

1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.
3. Ignite the hob with lighter.
4. Adjust it to the desired cooking power.

### Turning off the gas burners

Turn the knob to off (upper) position.

### 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.

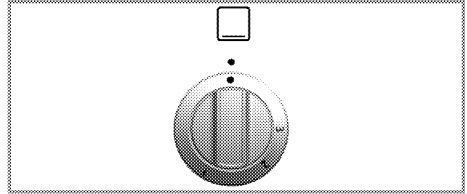
### Tips for baking

- 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 use the gas oven

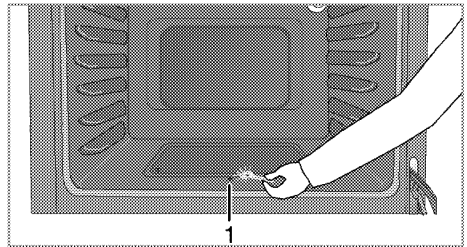


The gas oven is operated by the gas oven control knob. In off position (top) the gas supply is Off.

### Switch on the gas oven

The gas oven is ignited with a gas lighter.

1. Open oven door.
2. Keep gas oven control knob pressed and turn it **counterclockwise**.
3. Ignite the gas with the gas lighter from the ignition control hole.
4. Keep the burner control pressed for 3 to 5 seconds.  
» Be sure that gas has ignited and flame is present.
5. Keep the burner control pressed for another 3 to 5 seconds.
6. Select the desired baking power/ gas mark.



1 Ignition control hole

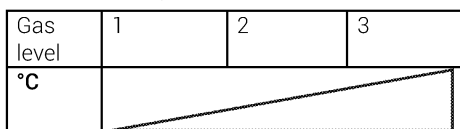


There is the risk of gas compression and explosion!  
Do not attempt to ignite the gas more than 15 seconds. If the burner is not ignited within 15 seconds, turn off the knob and wait for 1 minute. Ventilate the room before reattempting to ignite the burner. There is the risk of gas compression and explosion!

### Switch off the gas oven

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

Gas level temperature chart



### Baking and roasting

Food	Accessory to use	Preheating *	Insertion level	Control knob position	Cooking time
Apple pie	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill***	10 min.	4...5	1	25...30 min.
Fruit tart	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill***	10 min.	4...5	1	25...35 min.
Pie	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill***	10 min.	3...4	1	30...40 min.
Cookies	Standard tray**	10 min.	4...5	1	25...35 min.
Pastry	Standard tray**	10 min.	5	1	35...45 min.
Cake	Cake mold on wire grill***	10 min.	3	1	30...40 min.
Biscuits	Standard tray**		4...5	1	20...30 min.
Roast lamb	Standard tray**	10 min.	4...5	1	35...45 min.per 450 g + 30 min.
Roast Beef	Standard tray**	10 min.	2	1	50...60 min.per 450 g + 30 min.
Turkey	Standard tray**	10 min.	3...4	1	50...60 min.per 450 g + 30 min.
Poultry	Standard tray**	10 min.	3...4	1	30...40 min.per 450 g + 25 min.
Casseroles	Standard tray**		4	1	90...120 min. <sup>§</sup>
Fish	Standard tray**	10 min.	3	1	35...45 min.
Macaroni	Standard tray**	10 min.	3...4	1	35...40 min.
Victoria sandwich	Standard tray**	10 min.	3	1	22...28 min.

### Cooking times table



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



Maximum load capacity of oven tray: 4 kg (8.8 lb).



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.

Stand dishes on a baking sheet to prevent spillages onto oven base and help keep oven clean.

Food	Accessory to use	Preheating *	Insertion level	Control knob position	Cooking time
<p>* at control knob position 2 / <sup>s</sup> depending on quantity / <sup>#</sup> depending on size  ** These accessories may not be supplied with the product.  *** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.</p>					

## 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

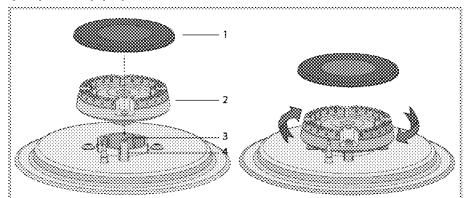
1. Remove the saucepan carriers from the hob.
2. Remove all removable parts of the burner and clean only by hand with sponge, some detergent and hot water.
3. Clean the non-removable parts of the burner with a wet cloth.
4. Clean the plug and thermal element (in models with ignition and thermal element) 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

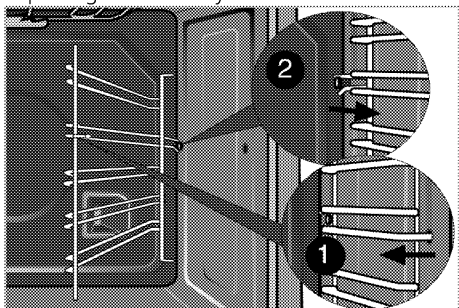
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

- 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.

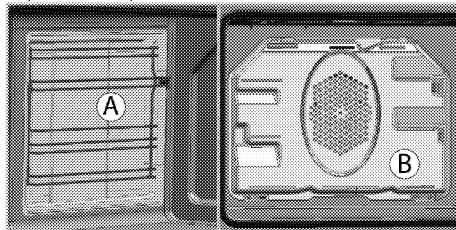


## Catalytic walls

**(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.



## 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.

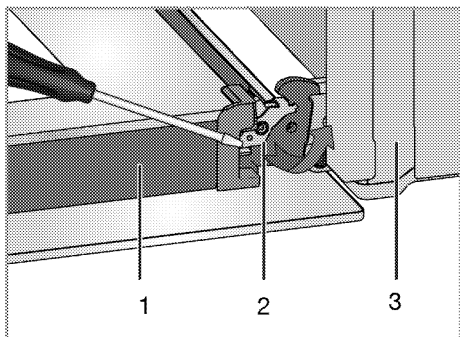
## Cleaning the oven door

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

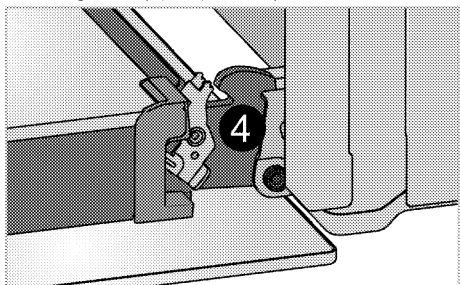
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft 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

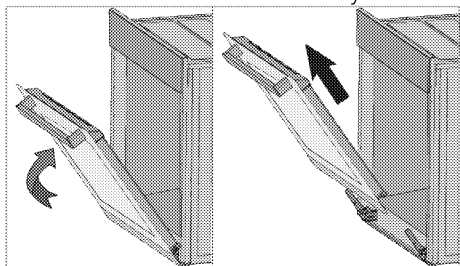
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



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



3. Move the front door to half-way.



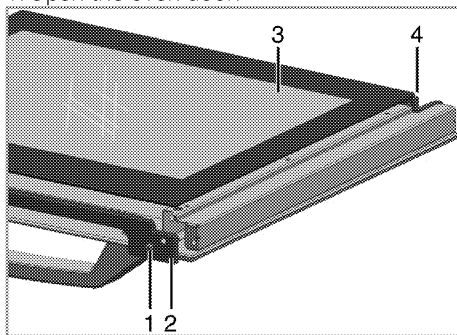
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

**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.

## 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.*

### **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.

# beko

## Ahi Kasutusjuhend



ET



ÜMBERTÖÖDELТУD JA  
TAASKASUTATAV PAPER

## 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
Toote ohutu kasutamine.....	6
Ettenähtud otstarve .....	8
Laste ohutuse tagamine .....	9
Toote kõrvaldamine kasutuselt .....	9
Pakkematerjali kõrvaldamine.....	9
Toote kõrvaldamine kasutuselt .....	9

**2 Üldine teave 10**

Ülevaade.....	10
Pakendi sisu .....	11
Tehnilised andmed.....	12
Pihusti tabel.....	12

**3 Paigaldamine 14**

Enne paigaldamist.....	14
Paigaldamine ja ühendamine.....	15
Gaasitüübi reguleerimine.....	19

**4 Ettevalmistused 24**

Nõuandeid energia säästmiseks .....	24
Esimene kasutuskord .....	24
Seadme esmane puhastamine.....	24
Esmane kuumutamine.....	24

**5 Pliidiplaadi kasutamine 25**

Üldine teave toiduvalmistamise kohta .....	25
Pliidi kasutamine.....	25

**6 Kuidas ahju kasutada 27**

Üldine teave küpsetamise, röstimise .....	27
Gaasiahju kasutamine .....	27
Küpsetusaegade tabel.....	28

**7 Hoidmine ja hooldus 29**

Üldine teave .....	29
Pliidi puhastamine .....	29
Juhtpaneeli puhastamine .....	29
Ahju puhastamine.....	30
Ahjuukse puhastamine .....	30
Ukse siseklaasi eemaldamine.....	31

**8 Probleemide lahendamine 32**

## **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, meelevõi 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, meelevõi 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 volitamata 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 14.*
- **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 õhusuhe seade (mehaaniline tõmbekapp). Seadme pikaajalisel

intensiivsel kasutamisel võib tekkida vajadus täiendava ventilatsiooni järele, sel juhul võib näiteks lülitada olemasoleva mehaanilise ventilatsiooni võimsamale töörežiimile.

- Regulaarselt tuleb kontrollida, kas gaasiseadmed ja -süsteemid töötavad korralikult. Regulaatorit, voolikut ja voolikuklambrit tuleb aeg-ajalt kontrollida ning vajaduse korral või tootja soovitatud aja möödumisel välja vahetada.
- Puhastage gaasipõleteid regulaarselt. Leek peab olema sinine ning põlema ühtlaselt.
- Ruumi, kus seda toodet kasutatakse, peab olema paigaldatud korrektselt seadistatud ja töötav vingugaasiandur. Veenduge, et vingugaasiandur töötaks korralikult ja et seda kontrollitaks ja hooldataks tihti. Vingugaasiandur ei tohi asuda tootest kaugemal kui 2 meetrit.
- Gaasiseadmete puhul on vajalik hea põlemine. Mittetäieliku põlemise puhul võib tekkida süsinikmonoksiid (CO). Süsinikmonoksiid on

värvitu, lõhnatu ja väga toksiline gaas, mille mõju on isegi väga väikestes kogustes surmav.

- Gaasilõhna tundmise puhuks nõudke kohalikult gaasitarnijalt teavet gaasiabinumbrite ning ohutusmeetmete kohta.
- Selle seadme reguleerimistingimused on märgitud sildil (või andmeplaadil)

### **Kui tunnete gaasilõhna:**

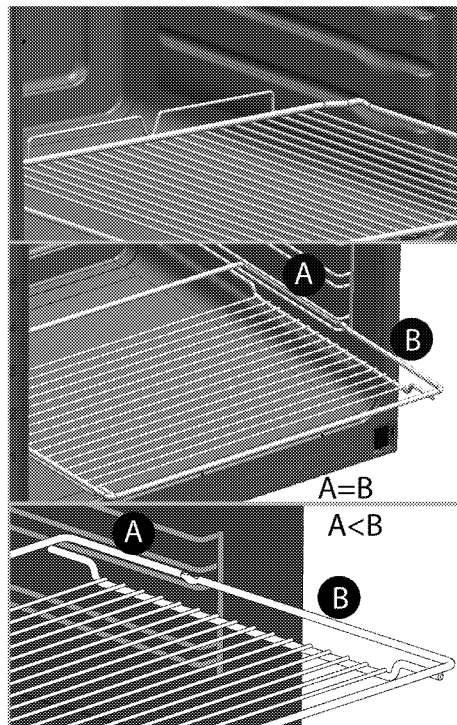
- Ärge kasutage lahtist tuld ning ärge suitsetage. Ärge kasutage elektrilüliteid (nt lambi lülitit, uksekella vms). Ärge kasutage mobiil- ega lauatelefoni. Plahvatus- ja mürgistuse oht!
- Avage ukSED ja aknad.
- Sulgege kõik gaasiseadmete ja gaasimõõtja klapid.
- Kontrollige, et kõik torud ja ühendused 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.

### **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

klaasipurke. Purgis tekkida võiva surve tagajärjel võib see lõhkeda.

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



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

ettenähtud temperatuurist kõrgemal temperatuuril. Ärge kunagi asetage küpsetuspaberit vahetult ahjupõhjale.

- Ärge sulgege kaant enne, kui keeduplaadid või põletid on maha jahtunud. Enne avamist pühkige kaas kuivaks, et vesi ei voolaks ahju tagaküljele ja sisesusse.
- 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 tulettekiga 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 käeulatust. Käidelge kõiki pakendijätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- Elektri- ja/või gaasiseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
- Saadaval on täiendav kaitsedetail, mis aitab vältida kokkupuudet ahjuuksega. See detail tuleks paigaldada, kui lähikonnas on lapsi.
- Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.
- Kui uks on avatud, ärge toetage sellele raskeid asju ja ärge lubage lastel selle peal istuda. Muidu võib uks

alla vajuda või hinged kahjustada saada.

## Toote kõrvaldamine kasutuselt

### Pakkematerjali kõrvaldamine

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

### Toote kõrvaldamine kasutuselt

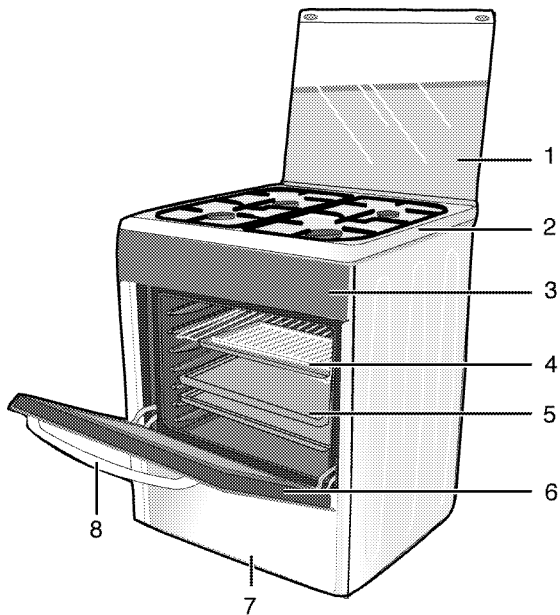
- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkige toode mullikillesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.
- Et traatrest ja ahjus asuv küpsetusplaat ei saaks kahjustada ahju ust, asetage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

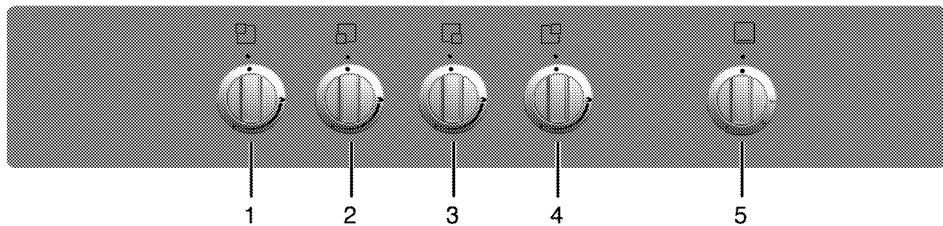
## 2 Üldine teave

### Ülevaade



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

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



- 1 Tavapõleti Vasak tagumine
- 2 Abipõleti Vasak esimene
- 3 Kiirpõleti Parem esimene
- 4 Tavapõleti Parem tagumine
- 5 Ahju nupp

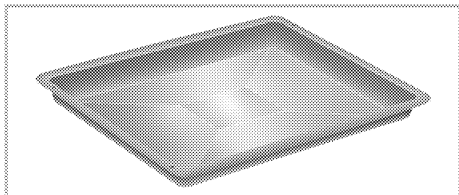
## Pakendi sisu

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

### 1. Kasutusjuhend

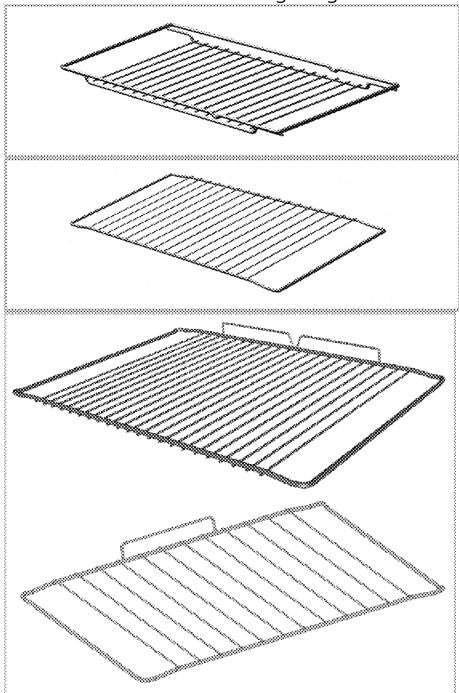
### 2. Harilik plaat

Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ning suurte praadide valmistamiseks.



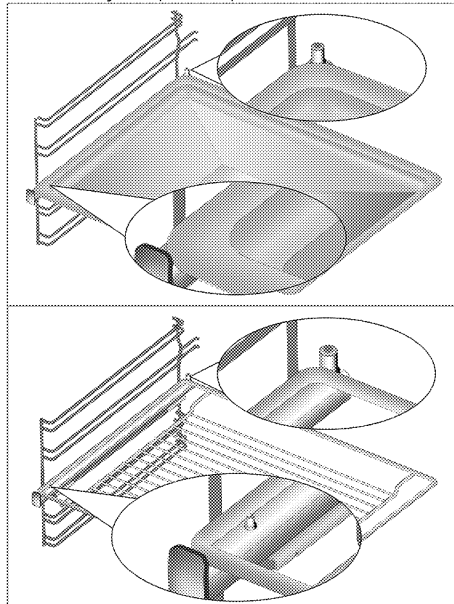
### 3. Traatrest

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



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

Teleskoopsiinid võimaldavad küpsetusplaate ja traatrestid hõlpsasti ahju panna ja ahjust välja võtta. Kui kasutate küpsetusplaati ja traatrestit teleskoopsiinidega, peavad tihvtid teleskoopsiinide tagaosas toetuma traatresti ja küpsetusplaadi servade vastu.



## Tehnilised andmed

ÜLDANDMED	
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	850 mm/500 mm/500 mm
Gaasitoote kategooria	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+ / Cat I 2H
Paigaldatud gaasi tüüp / toote rõhk	G20 /20 mbar
Gaasitarbimine kokku	9.5 kW (691 g/h)
Gaasi tüübi/surve converteerimine <sup>§</sup> valikuline	G30 /28-30 mbar G 31 /37 mbar
PLIIT	
Põletid	
Vasak tagumine	<b>Tavapõlet</b>
Võimsus	2.0 kW (145 g/h)
Vasak esimene	<b>Abipõlet</b>
Võimsus	1.0 kW (73 g/h)
Parem esimene	<b>Kiirpõlet</b>
Võimsus	2.5 kW (182 g/h)
Parem tagumine	<b>Tavapõlet</b>
Võimsus	2.0 kW (145 g/h)
AHI	
Peamine ahi	<b>Gaasiahi</b>
Ahju gaasitarve	2.0 kW (145 g/h)

**i** Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteteatamiseta muuta.

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

**i** Tootel olevatel etiketidel või tootega kaasas olevas dokumentatsioonis toodud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjaomastele standarditele. Olenevalt toote töö- ja keskkonningimustest 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
Gaasi tüüp / surve				
G 20/20 mbar	103	72	125	103
G 30/28-30 mbar	72	50	80	72
G 31/ 37 mbar	72	50	80	72
Gaasi tüüp / surve	Gaasiahi			
G 20/20 mbar	105			
G 30/28-30 mbar	71			
G 31/ 37 mbar	71			

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/m <sup>3</sup> (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		
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 päeval spetsialistil vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Muidu muutub garantii kehtetuks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks.

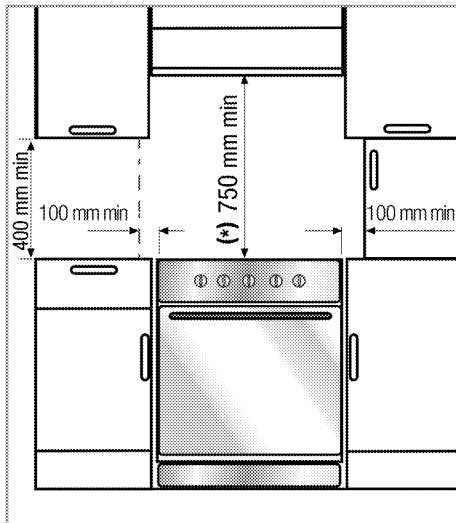
**i** Toote paigalduskoha ning elektri- ja gaasisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.

**!** 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

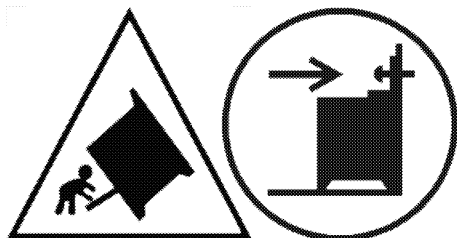
Et seadme all oleks tagatud vajalik õhuvahe, soovitage selle paigaldada kindlale pinnale ja jälgida, et seadme jalad ei vajuks vaiba või pehme põrandakatte sisse. Köögipõrand peab vastu pidama seadme ja lisaks köögi- ja küpsetustarvete ning toidu raskusele.



- 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 - kallutusohkt!



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

## 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 ventilatsiooniava, 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 ventilatsiooniava, peab ruumis olema täiendav ventilatsiooniava, mis kindlustab, et seadme gaasi kogutarbele vastavad minimaalsed ventilatsiooninõuded on täidetud. See ventilatsiooniava võib olla näiteks olemasolevate õhutuskiivide avad, õhuärastustoru mõõtmed jms.

Gasitarbimine kokku (kW)	Min. ventilatsiooniava (cm <sup>2</sup> )
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 m<sup>3</sup>.

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.



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

Gasitarbimine kokku (kW)	Min. ventilatsiooniava (cm <sup>2</sup> )
0 2	100
2 3	120
3 4	175
4 6	300
6 8	400
8 10	500

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

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

## 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.
- Toode 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 plahvatusohu!
- **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.

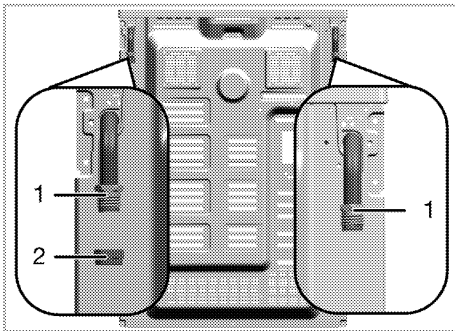
- Gaasiühenduse peab teostama ainult volitatud/litsentsiga/pädev isik või tehnik.
- Veenduge, et gaasiühenduses kasutatav gaasivoolik vastab kohalikele gaasistandarditele.
- Paindlik gaasivoolik tuleb ühendada nii, et see ei puutuks kokku ümbritsevate liikuvate osade ja kuumade pindadega (näidatud joonistel 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 teiseldamisel 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 voltida, pigistada, puudutada teravate nurkadega ega see tohi puutuda kokku toote kuumade osade ja kööginõudega tootel. Gaasivooliku kahjustamise tõttu võib tekkida plahvatusohu!
- 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 peaallika suunale.

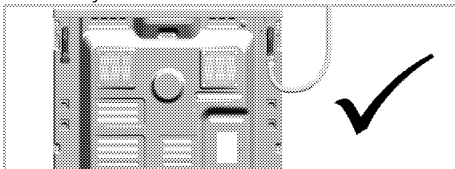
- Üks kahest väljalaskeavast on suletud pimekorgiga. Teine väljalaskeava on avatud.



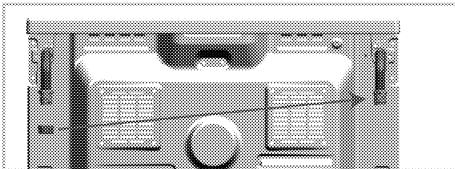
- 1 Gaasivoolikuväljuti
- 2 Kork

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

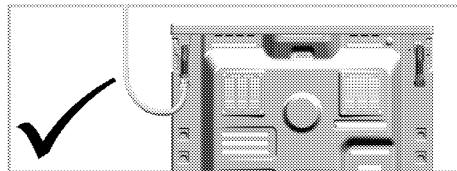
- Enne gaasitoitega ühendamist veenduge, et gaasitoide ja gaasivooliku väljalaskeava asuvad samal küljel.
- Kui gaasitoide ja gaasivooliku avatud väljalaskeava asuvad samal küljel, ühendage gaasitoitega nagu on näidatud alloleval joonisel.



- 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.

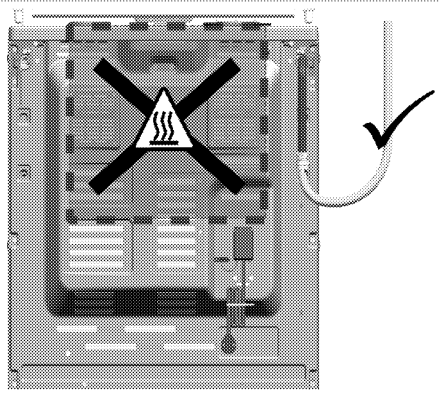


- Ühendage seade gaasitoitega nagu alloleval joonisel näidatud; kasutage selleks gaasitoite kõrval asuvat gaasivooliku väljalaskeava.

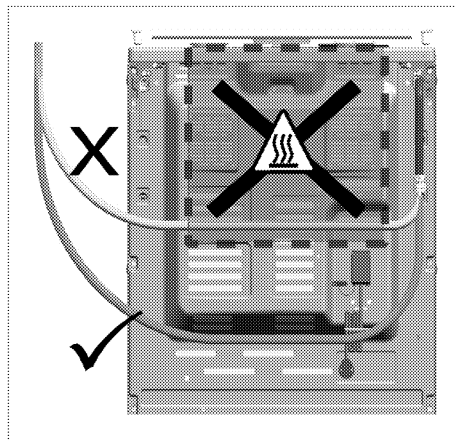


### Kui Teie seadmel on vaid üks gaasi väljalaskeava:

- 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.

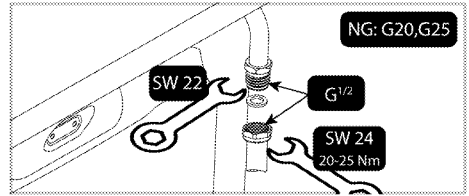
	Lekkevastane tihend
	Liitmik maagaasi jaoks (G20,G25) EN 10226 R1/2"
	Liitmik vedelgaasi jaoks (G30,G31)
	Gaasi väljalaske liitmik
	Pimekork

### Gaasiühenduse teostamine - maagaas

- Maagaasi paigaldis tuleb enne toote paigaldust sobivalt ette valmistada. Tootega ühendatava gaasisüsteemi väljalaskeava juures peab olema maagaasiventiil.
- Veenduge, et maagaasiventiil on kergesti ligipääsetav.
- Ühendage toode oma kodu maagaasisüsteemiga paindliku ja kohalikele standarditele vastava gaasivooliku abil.
- Gaasiühenduse loomisel tuleb kasutada uut tihendit.
- Gaasitoide 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

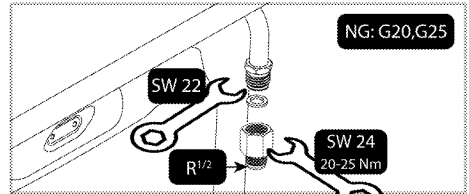
- Paigaldage uus tihend liitmikku ja veenduge, et see on õigesti paigas.
- Kinnitage gaasiliitmik seadme külge 22 mm mutrivõtmega ja asetage liitmik 24 mm mutrivõtmega liitmikku.



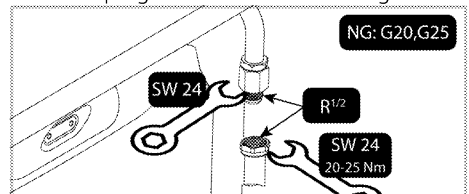
- Pärast ühendamist tuleb liitmikku kontrollida lekete suhtes.

### 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.



- Pärast ühendamist tuleb liitmikku kontrollida lekete suhtes.

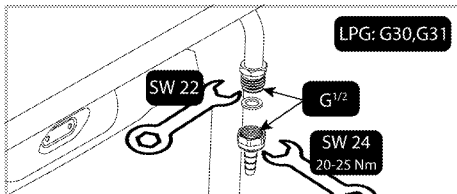
### Gaasiühenduse teostamine - vedelgaas

- Teie toode tuleks ühendada nii, et see oleks gaasilekke vältimiseks gaasiühenduse lähedal.
- Enne gaasiühenduse loomist hankige plastmassist gaasivoolik ja sobiv paigalduskamber. Plastmassist gaasivooliku siseläbimõõt peab olema 10 mm ja pikkus ei tohi olla üle 150 cm. Plastmassist voolik peab olema lekkekindel ja kontrollitav.

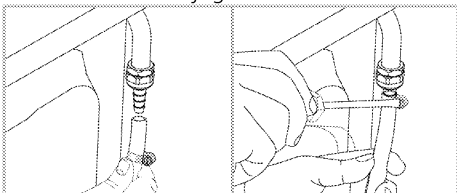
- Gaasiseadmete ja -süsteemide nõuetekohast toimimist tuleb korrapäraselt kontrollida. Regulaatorit, voolikut ja selle klambrit tuleb korrapäraselt kontrollida ja tootja soovitatud ajavahemike järel või vajaduse korral välja vahetada.
- Gaasiühenduse loomisel tuleb kasutada uut tihendit.
- Gaasiühendus 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 lekket kontroll

- 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 väljuti**, veenduge, et kasutamata gaasiväljuti oleks korgiga suletud. Valmistage ette seebivaht ja pange seda gaasilekke kontrollimiseks korgi ühenduskohta. Lekke korral hakkab seebine osa vahutama. Sel juhul kontrollige korgiühendust uuesti.
- Seebi asemel saab gaasilekke kontrollimiseks kasutada kaubanduslikult saadaolevaid pihuseid.
- Gaasilekke korral sulgege gaasivarustus ja ventileerige ruum.

**i** Ärge kunagi kasutage lekkekонтроlli tikku või tulemasinat.

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

### Lõppkontroll

1. Avage gaasitoide.
2. Kontrollige, et kõik gaasiühendused oleksid korralikud ja tihedad.
3. 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**

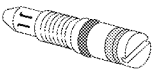

- Enne mis tahes gaasiseadme paigaldustöödega alustamist ühendage toode gaasivõrgust lahti. Võib tekkida plahvatusoht!
- Et toode oleks sobilik teise gaasiga kasutamiseks, tuleb kõik gaasipihustid

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 teisendatava gaasiliigi ühendus vastavalt gaasiühenduse jaotises kirjeldatule.

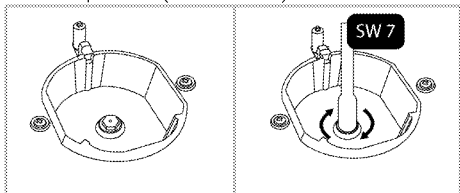
### Osad muu gaasitüübile üleminekuks

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

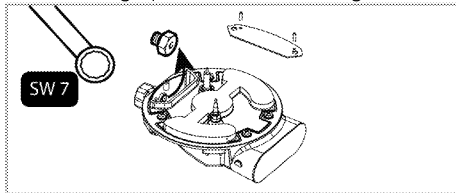
	Möödavaoolukruvi otsik
	Põleti pihusti

### 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.



- i** ((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.

- i** Uute pihustite asukoht on märgitud nende pakendil või pihustite tabelis *Pihusti tabel, lk 12*, 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. Süüdake reguleerimist vajav põleti ning keerake nupp piiratud leegiga asendisse.
2. Eemaldage gaasikraani nupp.
3. Voolukiiruse reguleerimiskruvi saate reguleerida sobivas mõõdus kruvikeerajaga.

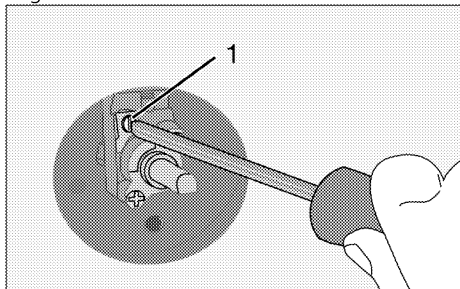
LPG (butaan-propaan) puhul keerake kruvi päripäeva. Maagaasi puhul tuleks kruvi keerata ühe pöörde võrra **vastupäeva**.

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

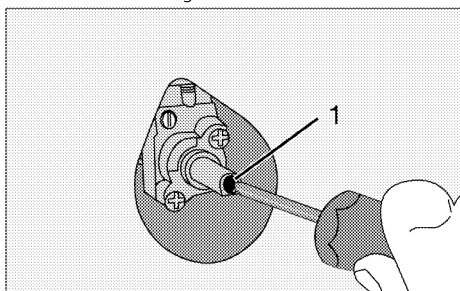
4. Kui leek on soovitud kõrgem, keerake kruvi päripäeva. Kui see on madalam, keerake kruvi vastupäeva.
5. Viimaks kontrollige leeki, keerates põleti kõrge leegiga ja piiratud leegiga

asenditesse, ning vaadake, kas leek põleb või mitte.

6. Reguleerikruvi asend sõltub seadme gaasikraani tüübist.



1 Voolukiiruse reguleerimiskruvi

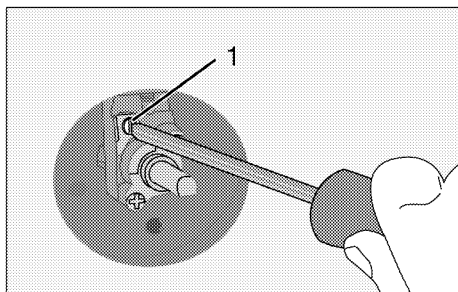


1 Voolukiiruse reguleerimiskruvi

### Gaasiahju piiratud voolu reguleerimine

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

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



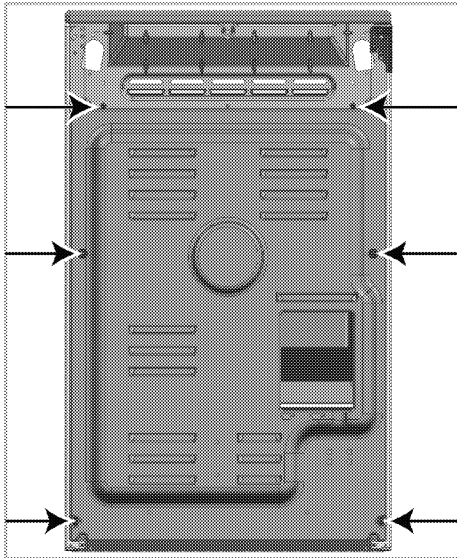
5. Reguleerige ahju termostaadil 1 oleva kruvi abil leek 2-3 mm kõrguseks. Päripäeva keeramine teeb leegi väiksemaks, vastupäeva keeramine suuremaks.

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

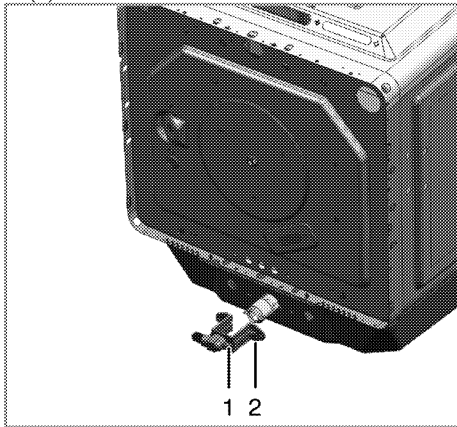
**i** Kui ahju temperatuur soovimatult suureneb, keerake ahi kinni ning pöörduge termostaadi parandamiseks volitatud teenindusse.

### Ahju pihusti vahetamine

1. Keerake kõik juhtpaneeli juhtnupud asendisse „Väljas“.
2. Katke gaasivarustus.
3. Keerake lahti tagaseina kinnituskruvid.



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



1 Pihusti hoidik

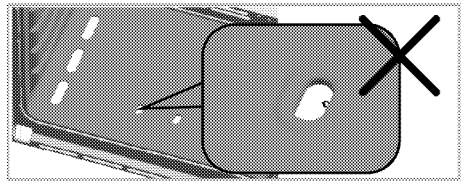
2 Kruvi

5. Tõmmake pihusti hoidik välja.

6. Eemaldage pihusti, keerates seda vastupäeva.

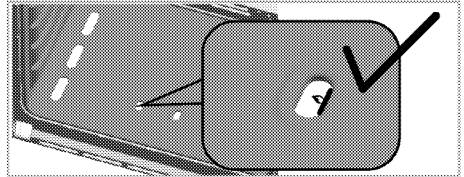
7. Paigaldage uus pihusti.

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

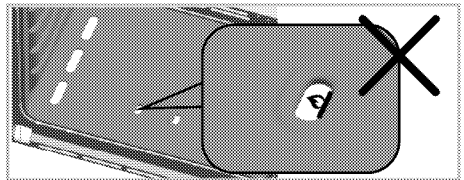


Kui leek on liiga väike,

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



Ideaalse kõrgusega leek tagab parima tulemuse.



Kui leek on liiga suur,

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



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



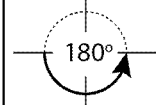
Kui seadmel kasutatavat gaasitüüpi on muudetud, tuleb ära vahetada ka gaasitüüpi näitav andmesilt.


**Maagaas butaan-  
propaniiks (LPG)**


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

Keerake kruvi  
päripäeva lõpuni  
kinni.

Keerake kruvi lahti  
180° (ligikaudu)



<b>Maagaas butaan-propaaniks (LPG)</b>	<b>Butaan-propaan (LPG) maagaasiks (G20 10mbar/ G20 13 mbar)</b>
Keerake kruvi päripäeva lõpuni kinni.	Keerake kruvi lahti 270° (ligikaudu)
	

<b>Maagaas butaan-propaaniks (LPG)</b>	<b>Butaan-propaan (LPG) maagaasiks (G2 350 13mbar Poola lokaalne gaas)</b>
Keerake kruvi päripäeva lõpuni kinni.	Keerake kruvi lahti 360° (ligikaudu)
	

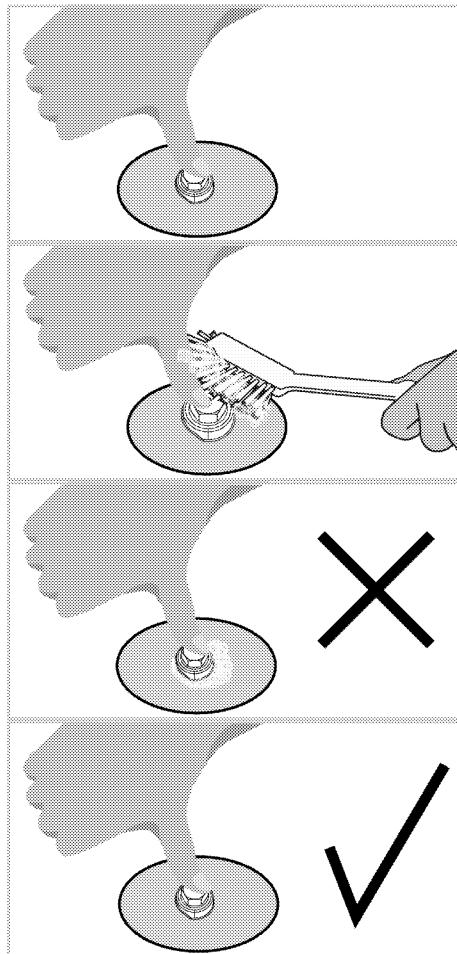
**i** Piiratud voolu reguleerimine võib sõltuvalt toote mudelist, põletist ja gaasi tüübist varieeruda. Veenduge, et leegi suurus on sama, mis ülal pildil.

### 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 ühendusse 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.



## 4 Ettevalmistused


### Nõuandeid energia säästmiseks

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

- Kasutage ahjus tumedaid ja emailkattega küpsetusnõusid, kuna need juhivad paremini soojust.
- Roogade valmistamisel eelkuumutage ahju, kui nii on soovitatud kasutusjuhendis või retseptis.
- Küpsetamise ajal vältige ahjuukse sagedast avamist.
- Kui vähegi võimalik, küpsetage ahjus korraga mitut rooga. Traatrestile võib asetada kaks hautamisanumat.
- Samuti võib valmistada mitu rooga üksteise järel. Ahi on juba eelnevalt kuum.
- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.
- Kasutage hautamisel kaantega potte/panne. Ilma kaaneta võib kuluda kuni 4 korda rohkem energiat.
- Valige põleti, mille läbimõõt vastab kasutatava poti/panni läbimõõdule. Kasutage roogade valmistamisel alati sobiva suurusega kastrulit. Suuremad potid/pannid vajavad rohkem energiat.
- Teavet energiatarbimise kohta vastavalt EL 66/2014 leiate tootega kaasasolevast tootekirjeldusest.

### Esimene kasutuskord

#### Seadme esmane puhastamine

-  Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Pühkige seadme pindu niiske lapi või 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.

#### Gaasiahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige gaasiahju suurim leek, vt *Gaasiahju kasutamine, lk 27*.
4. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
5. Lülitage ahi välja, vt *Gaasiahju kasutamine, lk 27*



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



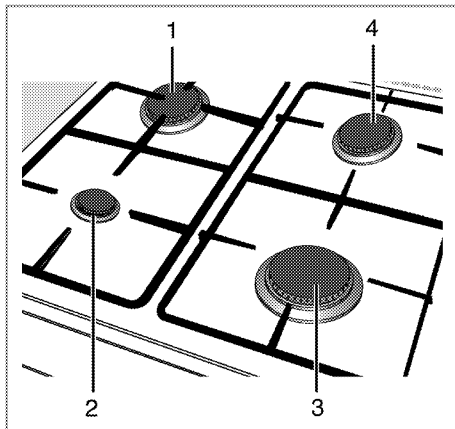
Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuletaki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult 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 tühjalt, võivad tagajärjeks olla toote kahjustused. Kui olete toidu valmistamise lõpetanud, lülitage keedualad välja.
- Kuna toote pind võib olla tuline, ärge asetage sellele plastist või alumiiniumist nõusid. Sellistes nõudes ei tohiks hoida ka toitu.
- Kasutage ainult lameda põhjaga potte või panne.
- Pange 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 12-16cm
- 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.

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

## Gaasipõletite süütamine

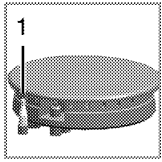
Põletil ei ole automaatsüüdet. Kasutage gaasisüütajat või tikke.

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

## Gaasipõletite väljalülitamine

Keerake soojendusala nupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.

## Gaasi blokeerimissüsteem (termilise osaga mudelitel)



1. Gaasi blokeerimine

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

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



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 sisekülg, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!

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



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

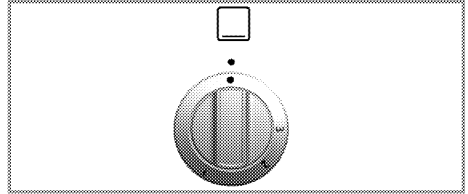
### Nõuanded küpsetamiseks

- 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 riulivahet. 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.

### Gaasiahju kasutamine

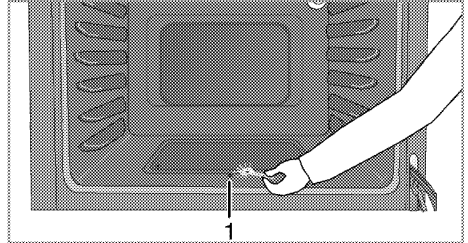


Gaasiahju juhitakse gaasiahju juhtnupuga. Väljalülitatud asendis (üleval) on gaasi juurdevool välja lülitatud.

### Gaasiahju sisselülitamine

Gaasiahju süüdatakse gaasisüütajaga.

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



1 Süüteava



Gaasi kontsentratsiooni suurenemise ja plahvatuse oht!

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

## Gaasiahju väljalülitamine

1. Keerake gaasiahju juhtnupp väljalülitatud asendisse (üleval).

Gaasiastmed tähistavad järgmisi kuumusi:

Gaasiaste	1	2	3
°C			

## Küpsetusaegade tabel

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

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

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

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

## Küpsetamine ja röstimine

Toit	Kasutatavad lisatarvikud	Eelsoojendus *	Sisestustase	Kontrollinupu asend	Küpsemisaeg
Õunapirukas	20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu traatrestil***	10 min	4..5	1	25...30 min
Puuviljatort	20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu traatrestil***	10 min	4..5	1	25...35 min
Pirukas	20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu traatrestil***	10 min	3..4	1	30...40 min
Küpsised	Harilik plaat**	10 min	4..5	1	25...35 min
Küpsetis	Harilik plaat**	10 min	5	1	35...45 min
Kook	Koogivorm ja traatrest***	10 min	3	1	30...40 min
Küpsised	Harilik plaat**		4..5	1	20...30 min
Röstlammas	Harilik plaat**	10 min	4..5	1	35...45 minmitmele 450 g + 30 min
Röstbiif	Harilik plaat**	10 min	2	1	50...60 minmitmele 450 g + 30 min
Kalkun	Harilik plaat**	10 min	3..4	1	50...60 minmitmele 450 g + 30 min
Linnuliha	Harilik plaat**	10 min	3..4	1	30...40 minmitmele 450 g + 25 min
Vormiroad	Harilik plaat**		4	1	90...120 min <sup>§</sup>
Kala	Harilik plaat**	10 min	3	1	35...45 min
Makaronid	Harilik plaat**	10 min	3..4	1	35...40 min
Victoria võileib	Harilik plaat**	10 min	3	1	22...28 min

\* kontrollinupu asendis 2 / <sup>§</sup> olenevalt kogusest / <sup>#</sup> olenevalt suuruselt

\*\* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

\*\*\* Lisatarvikud ei kuulu komplekti. Lisatarvikud on kaubanduses saadaval.

## 7 Hoidmine ja hooldus

### Üldine teave

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



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 (mitteabasiivset), tõmmates lapiga ainult ühes suunas.
- **(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)** Ärge kasutage klaaskatte puhastamiseks metallist kraabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaaspinda kahjustada.



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.



Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

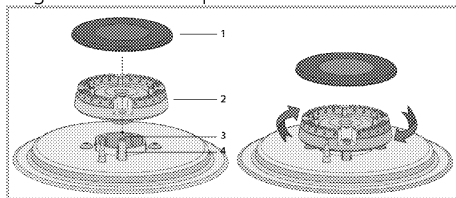
### Pliidi puhastamine

#### Pliidi puhastamine

1. Eemaldage pliidi küljest potialused.
2. Eemaldage kõik põleti lahtikäivad osad ja puhastage neid käsitsi käsna, puhastusvahendi ja kuumu vee abil.
3. Puhastage põleti statsionaarsed osad niiske lapiga.
4. Puhastage süüteküüna 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 Süüteküüna (süütajaga seadmetel)

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

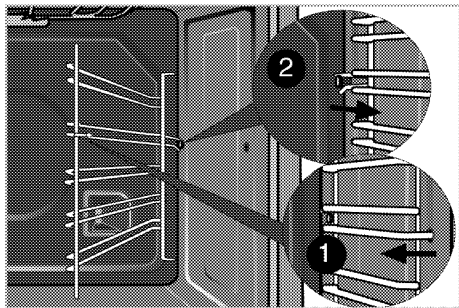
Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!

## Ahju puhastamine

### Külgseina puhastamine (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

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

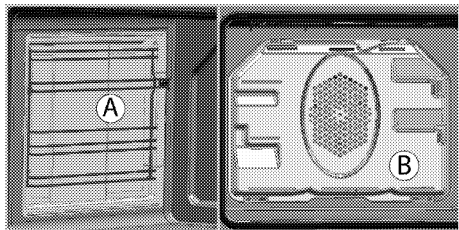
1. Eemaldage küljeraami eesmine osa, tõmmates seda külgseinast eemale.
2. Võtke küljeraam välja, tõmmates seda enda suunas.



### Katalüütilised seinad

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

Teie toote külgseinad (A) ja/või tagasein (B) võivad seestpoolt olla kaetud katalüütilise emailiga. Katalüütilised seinad on heledat matti värvi ja poorse pinnaga. Ahju katalüütilisi seinu ei tohiks puhastada. Tänu perforeeritud struktuurile imavad katalüütilised pinnad rasva ja kui pind on rasvaga täitunud, hakkab see läikima. Sellisel juhul on soovitatav osad välja vahetada.



### 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.

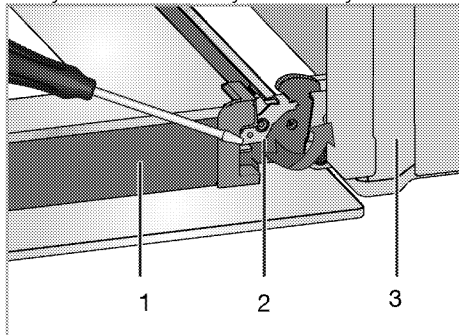
## Ahjuukse puhastamine

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

Puhastamiseks võite ahjuksed 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.

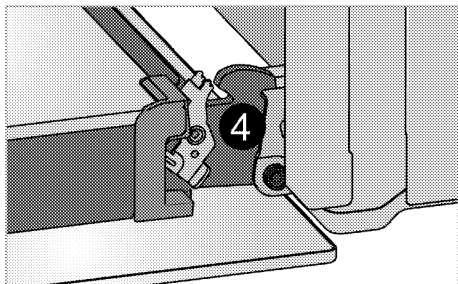
### Ahjuukse eemaldamine

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

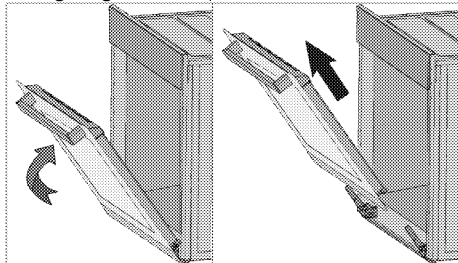


- 1 Uks
- 2 Hinge lukk(suletud asend)
- 3 Ahi

#### 4 Hinge lukk(avatud positsioon)



#### 3. Liigutage eesust poolses ulatuses.



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

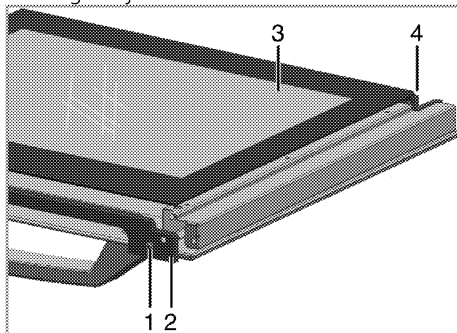
**i** Ukse tagasipanemisel tuleb eemaldamistoiminguid korrata vastupidises järjekorras. Ärge unustage ukse taaspaigaldamisel sulgeda hinge pesa juures olevaid klambreid.

### 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.

## 8 Probleemide lahendamine

### **Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.**

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

### **Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalist heli.**

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

### **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.



