



**Forno**  
Manuale utente  
**Viryklė**  
Vartotojo vadovas



**CSG 42001 FW**

**IT / LT**

585.3005.33/R.AB/10.10.2024/3-2  
9152121017



CARTA RICICLATA E  
RICICLABILE

## Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un apparecchio Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.

Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

### Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



Informazioni importanti o consigli utili sull'uso.



Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.



Avvertenza per shock elettrico.



Avvertenza per rischio di incendio.



Avvertenza per superfici calde.



**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 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente** **4**

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Sicurezza generale .....                    | 4  |
| Sicurezza quando si lavora con il gas ..... | 5  |
| Sicurezza del prodotto.....                 | 6  |
| Uso previsto.....                           | 9  |
| Sicurezza dei bambini .....                 | 9  |
| Smaltimento di vecchi prodotti.....         | 10 |
| Smaltimento del materiale di imballaggio    | 10 |
| Smaltimento di vecchi prodotti.....         | 10 |

## **2 Informazioni generali** **11**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Panoramica .....                | 11 |
| Contenuto della confezione..... | 12 |
| Specifiche tecniche.....        | 13 |
| Tabella iniettori .....         | 13 |

## **3 Installazione** **16**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Prima della installazione.....     | 16 |
| Installazione e collegamento ..... | 18 |
| Conversione del gas.....           | 22 |

## **4 Preparazioni** **28**

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Consigli per il risparmio energetico ..... | 28 |
| Uso iniziale.....                          | 28 |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Prima pulizia del prodotto..... | 28 |
| Riscaldamento iniziale.....     | 28 |

## **5 Come utilizzare il piano cottura** **29**

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Informazioni generali sulla cottura..... | 29 |
| Uso del piano cottura.....               | 29 |

## **6 Come utilizzare il forno** **31**

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Informazioni generali su cottura al forno,<br>cottura arrosto..... | 31 |
| Come utilizzare il forno a gas.....                                | 31 |
| Tabella tempi di cottura.....                                      | 32 |

## **7 Manutenzione e cura** **34**

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| Informazioni generali .....                          | 34 |
| Pulizia del piano cottura .....                      | 34 |
| Pulizia del pannello di controllo .....              | 35 |
| Pulizia del forno.....                               | 35 |
| Pulizia dello sportello del forno.....               | 35 |
| Rimozione del vetro interno dello sportello<br>..... | 36 |

## **8 Ricerca e risoluzione dei problemi** **37**

## **I Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente**

Questa sezione contiene istruzioni per la sicurezza che aiutano a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alla proprietà. La mancata osservanza di queste istruzioni priva la garanzia di validità.

### **Sicurezza generale**

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e

conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo.

I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.

- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Non posizionare mai l'apparecchio su un pavimento coperto da tappeto. Altrimenti la mancanza di flusso di aria al di sotto dell'apparecchio provoca il surriscaldamento delle parti elettriche. Questo provocherà problemi all'apparecchio.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima

dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.

- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

### **Sicurezza quando si lavora con il gas**

- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi a gas possono essere eseguiti solo da personale qualificato autorizzato.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni della distribuzione locale (tipo di gas e pressione del gas) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili.
- Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo di evacuazione per prodotti a combustione. Deve essere installato e collegato secondo i regolamenti correnti per l'installazione. Bisogna prestare particolare attenzione ai requisiti pertinenti relativi alla ventilazione; Vedere *Prima della installazione, pagina 16*
- **ATTENZIONE:** L'uso di cucine a gas provoca

produzione di calore e umidità e prodotti di combustione nell'ambiente in cui sono installate.

Assicurare che la cucina sia ben ventilata soprattutto quando l'apparecchio è in uso: mantenere le naturali aperture di ventilazione aperte o installare un dispositivo meccanico di ventilazione (cappa meccanica). L'uso intenso prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione aggiuntiva, per esempio aumentare il livello di ventilazione meccanica dove è presente.

- Gli apparecchi e i sistemi a gas devono essere controllati regolarmente per un funzionamento corretto. Regolatore, flessibile e relativo morsetto devono essere controllati regolarmente e sostituiti secondo i periodi consigliati dai produttori o quando necessario.
- Pulire regolarmente i bruciatori a gas. Le fiamme devono essere blu e bruciare in modo uniforme.
- Questo prodotto dovrebbe essere usato in un ambiente che include un rilevatore di

monossido di carbonio regolato e funzionante. Assicurati che il rilevatore di monossido di carbonio funzioni adeguatamente e che la sua manutenzione sia effettuata frequentemente. Il rilevatore di monossido di carbonio deve essere installato a 2 metri al massimo dal prodotto.

- Una buona combustione è necessaria negli apparecchi a gas. In caso di combustione non completa, può svilupparsi monossido di carbonio (CO). Il monossido di carbonio non ha colore, odore ed è un gas molto tossico che ha effetti letali anche a piccole dosi.
- Richiedere informazioni sui numeri di telefono di emergenza per il gas e sulle misure di sicurezza in caso di odore di gas al proprio fornitore locale di gas.
- Le condizioni di regolazione per questo apparecchio vengono riportate sull'etichetta (o piastra dati)

### **Cosa fare quando si sente odore di gas**

- Non usare fiamme libere o non fumare. Non azionare i tasti elettrici (per es. luci,

campanello di ingresso, ecc.).

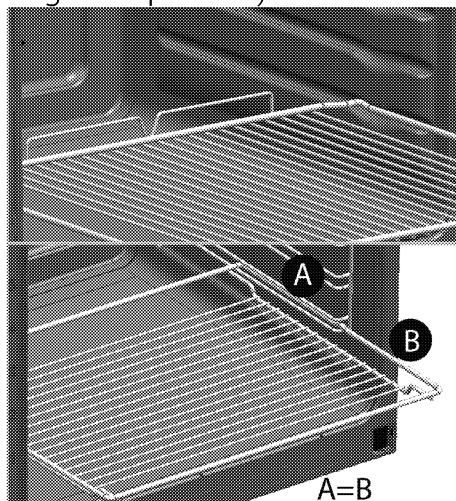
Non usare un telefono o un cellulare. Rischio di esplosione e intossicazione!

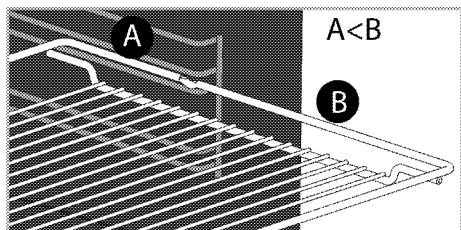
- Aprire porte e finestre.
- Chiudere tutte le valvole sugli apparecchi e sui contatori del gas.
- Controllare tutti i tubi e i collegamenti per verificarne la tenuta. Se si sente ancora odore di gas, lasciare l'appartamento.
- Avvisare i vicini.
- Chiamare i pompieri. Usare un telefono fuori dalla casa.
- Non entrare di nuovo finché non si riceve comunicazione sulla sicurezza.

### **Sicurezza del prodotto**

- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non ricevano continua supervisione.
- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.

- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa caldo. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano all'interno del forno.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non riscaldare lattine chiuse e barattoli di vetro nel forno. La pressione che si può creare in contenitore/barattolo può farli esplodere.
- Non mettere vassoi per la cottura al forno o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. L'accumulo di calore può danneggiare il fondo del forno.
- Non usare agenti pulenti abrasivi o raschietti duri in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno poiché potrebbero graffiare la superficie rovinando il vetro.
- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)  
Inserimento corretto della griglia e delle teglie  
E' importante inserire la griglia e/o la teglia nelle rastrelliere laterali in maniera corretta. Far scivolare la griglia e/o la teglia sulle rastrelliere laterali verificandone la stabilità prima di posizionare le pietanze al di sopra (vedi immagine esplicativa di seguito riportata)





- Non usare il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o lesionato.
- Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.
- Mettere la carta da forno nella pentola o nell'accessorio da forno (vassoio, grill, ecc.) assieme agli alimenti e poi inserire tutto nel forno pre-riscaldato. Togliere le parti in eccesso della carta da forno che fuoriescono dall'accessorio o dalla pentola per evitare il rischio che tocchino gli elementi di riscaldamento del forno. Non utilizzare mai la carta da forno a una temperatura operativa superiore al valore indicato per la carta da forno. Non mettere la carta da forno direttamente sulla base del forno.
- Non chiudere il coperchio superiore prima che le piastre calde o i bruciatori si siano raffreddati.

Asciugare il coperchio prima di aprirlo per evitare perdite di acqua nelle sezioni posteriore e interna del forno.

- Il dispositivo non deve essere installato dietro a porte decorative, così da evitarne il surriscaldamento.
- L'unità deve essere posta direttamente sul pavimento. Non deve essere posizionata su una base o un piedistallo.
- **AVVERTENZA:** La cottura senza supervisione su un piano cottura usando grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta ignifuga.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura necessita di supervisione. Una cottura di breve durata deve essere vigilata continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

- Assicurarsi che la spina si adatti bene alla presa e che non provochi scintille.

- Non utilizzare cavi danneggiati, tagliati o prolunghie: utilizzare solo il cavo originale.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa quando viene collegata all'apparecchio.
- Assicurarsi che il collegamento del gas sia installato e che non vi siano perdite di gas.

### **Uso previsto**

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente
- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.
- Il forno può essere usato per scongelare, cuocere al forno, arrostiti e cuocere con il grill gli alimenti.

### **Sicurezza dei bambini**

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso.

- I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.
- Gli apparecchi elettrici e/o a gas sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.
- È disponibile una protezione aggiuntiva per evitare il contatto con lo sportello del forno. Questa parte deve essere montata quando vi è la presenza probabile di bambini.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.
- Quando lo sportello è aperto, non caricare sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini vi si siedano sopra. Lo sportello potrebbe capovolgersi o i cardini dello stesso potrebbero danneggiarsi.

## **Smaltimento di vecchi prodotti**

### **Smaltimento del materiale di imballaggio**

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

### **Smaltimento di vecchi prodotti**

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un

cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.

- Per evitare che il grill metallico e il vassoio all'interno del forno danneggino lo sportello del forno, mettere una striscia di cartone sull'interno dello sportello in modo che si allinei con la posizione dei vassoi. Attaccare con del nastro adesivo lo sportello del forno alle pareti laterali.
- Assicurare i coperchi e i supporti delle pentole con nastro adesivo.
- Non usare sportello o maniglia per sollevare o spostare il prodotto.



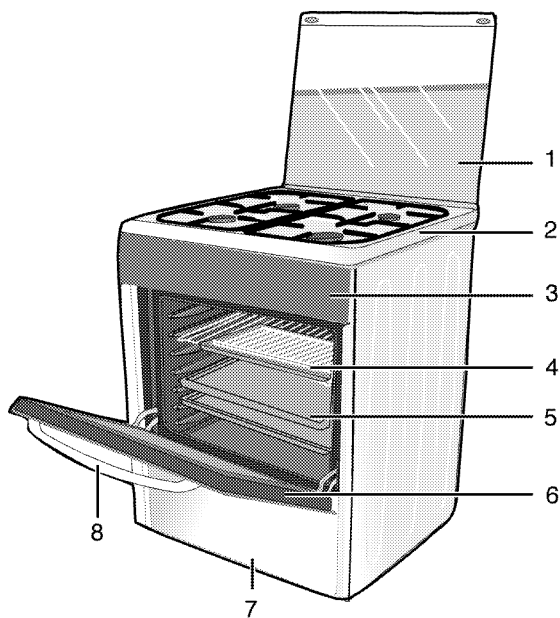
Non mettere oggetti sull'apparecchio e spostarlo in posizione verticale.



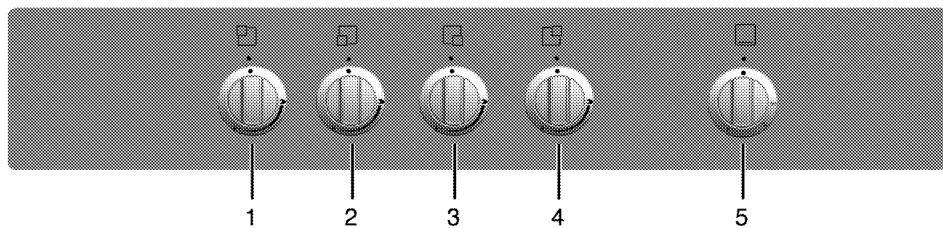
Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

## 2 Informazioni generali

### Panoramica



- |                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| 1 Coperchio superiore   | 5 Vassoio             |
| 2 Piastra bruciatore    | 6 Sportello anteriore |
| 3 Pannello di controllo | 7 Parte inferiore     |
| 4 Ripiano metallico     | 8 Maniglia            |



- |                                            |
|--------------------------------------------|
| 1 Bruciatore normale Sinistra posteriore   |
| 2 Bruciatore ausiliario Sinistra anteriore |
| 3 Bruciatore rapido Destra anteriore       |
| 4 Bruciatore normale Destra posteriore     |
| 5 Manopola forno                           |

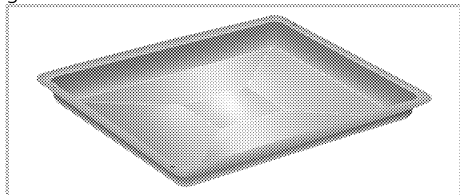
## Contenuto della confezione

**i** Gli accessori in dotazione possono variare a seconda del modello del prodotto. Non tutti gli accessori descritti nel manuale utente potrebbero esistere con il prodotto acquistato.

### 1. Manuale utente

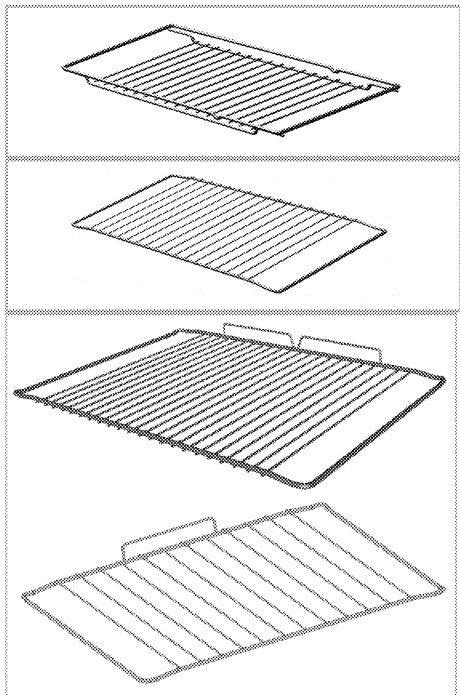
### 2. Vassoio standard

Usato per dolci, alimenti congelati e grandi arrosti.



### 3. Grill metallico

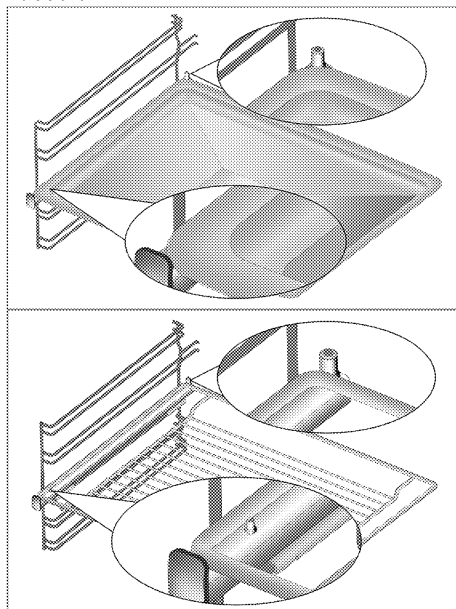
forno, da arrostiti o piatti da cuocere in casseruola sulla rastrelliera desiderata.



### 4. Posizionare in modo corretto ripiano metallico e vassoio sulle rastrelliere telescopiche (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

Le rastrelliere telescopiche consentono di installare e rimuovere facilmente i vassoi e il ripiano metallico.

Quando si usa il vassoio e il ripiano metallico con le rastrelliere telescopiche, assicurarsi che i perni della sezione posteriore della rastrelliera telescopica siano contro i bordi di grill metallico e vassoio.



**i** Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

# Specifiche tecniche

| GENERALE                                                      |                                        |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)             | 850 mm/500 mm/500 mm                   |
| Categoria di prodotto a gas                                   | Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+ / Cat I 2H |
| Tipo di gas installato/pressione del prodotto                 | G20 /20 mbar                           |
| Consumo totale gas                                            | 9.5 kW (691 g/h)                       |
| Conversione del tipo di gas/pressione <sup>\$</sup> opzionale | G30 /28-30 mbar<br>G 31 /37 mbar       |
| PIANO COTTURA                                                 |                                        |
| Bruciatori                                                    |                                        |
| Sinistra posteriore                                           | <b>Bruciatore normale</b>              |
| Energia                                                       | 2.0 kW (145 g/h)                       |
| Sinistra anteriore                                            | <b>Bruciatore ausiliario</b>           |
| Energia                                                       | 1.0 kW (73 g/h)                        |
| Destra anteriore                                              | <b>Bruciatore rapido</b>               |
| Energia                                                       | 2.5 kW (182 g/h)                       |
| Destra posteriore                                             | <b>Bruciatore normale</b>              |
| Energia                                                       | 2.0 kW (145 g/h)                       |
| FORNO                                                         |                                        |
| Forno principale                                              | <b>Forno a gas</b>                     |
| Consumo gas del forno                                         | 2.0 kW (145 g/h)                       |

**i** Le specifiche tecniche potrebbero essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.

**i** Le figure in questo manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

**i** I valori dichiarati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna si ottengono in condizioni di laboratorio secondo gli standard relativi. A seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali del prodotto, questi valori potrebbero variare.

## Tabella iniettori

| Posizione del piano cottura   | 2.0 kW (145 g/h)    | 1.0 kW (73 g/h)    | 2.5 kW (182 g/h) | 2.0 kW (145 g/h)  |
|-------------------------------|---------------------|--------------------|------------------|-------------------|
| Tipo di gas/pressione del gas | Sinistra posteriore | Sinistra anteriore | Destra anteriore | Destra posteriore |
| 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                |
| Tipo di gas/pressione del gas |                     | Forno a gas        |                  |                   |
| G 20/20 mbar                  |                     | 105                |                  |                   |
| G 30/28-30 mbar               |                     | 71                 |                  |                   |
| G 31/ 37 mbar                 |                     | 71                 |                  |                   |

Potete acquistare gli ugelli non inclusi nel prodotto da voi acquistato contattando l'assistenza postvendita autorizzata.

Categorie/tipi/pressione di gas del paese

Nella tabella seguente è possibile trovare il tipo di gas, la pressione e la categoria di gas che può essere utilizzata per il paese in cui verrà installato il prodotto.

| CODICI<br>PAESE | CATEGORIA |                                  | TIPO DI GAS E PRESSIONE |                |                |             |
|-----------------|-----------|----------------------------------|-------------------------|----------------|----------------|-------------|
| FR              | Cat II    | 2E+3+                            | G20,20 mbar             | G25,25 mbar    | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| BE              | Cat II    | 2E+3+                            | G20,20 mbar             | G25,25 mbar    | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| RU              | Cat II    | 2H3B/P                           | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    | G20,13 mbar    | G20,10 mbar |
| CZ              | Cat II    | 2H3+                             | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| NL              | Cat II    | 2E(43.46 - 45.3 MJ/m3 (0°C))3B/P | G25.3,25 mbar           | G20,20 mbar    | G30,30 mbar    |             |
|                 | Cat II    | 2L3B/P                           | G25,25 mbar             | G20,20 mbar    | G30,30 mbar    |             |
| GB              | Cat II    | 2H3+                             | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| IE              | Cat II    | 2H3+                             | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| ES              | Cat II    | 2H3+                             | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| PT              | Cat II    | 2H3+                             | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| CH              | Cat II    | 2H3+                             | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| IT              | Cat II    | 2H3+                             | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| SK              | Cat II    | 2H3+                             | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| CY              | Cat II    | 2H3+                             | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| SI              | Cat II    | 2H3+                             | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| GR              | Cat II    | 2H3+                             | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| PL              | Cat II    | 2ELS3B/P                         | G20,20 mbar             | G2.350,13 mbar | G30,37 mbar    |             |
|                 | Cat II    | 2E3P(B/P)                        | G20,20 mbar             | G30,37 mbar    |                |             |
| DE              | Cat II    | 2E3B/P                           | G20,20 mbar             | G30,50 mbar    |                |             |
| AT              | Cat II    | 2H3B/P                           | G20,20 mbar             | G30,50 mbar    |                |             |
| SE              | Cat II    | 2H3B/P                           | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |
| LT              | Cat II    | 2H3B/P                           | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |
| NO              | Cat II    | 2H3B/P                           | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |
| MK              | Cat II    | 2H3B/P                           | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |
| XK              | Cat II    | 2H3B/P                           | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |
| RS              | Cat II    | 2H3B/P                           | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |
| RO              | Cat II    | 2H3B/P                           | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |
| DK              | Cat II    | 2H3B/P                           | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |
| EE              | Cat II    | 2H3B/P                           | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |
| MA              | Cat II    | 2H3B/P                           | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |
| FI              | Cat II    | 2H3B/P                           | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |
| 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             |                |                |             |

| CODICI<br>PAESE | CATEGORIA |      | TIPO DI GAS E PRESSIONE |  |  |  |
|-----------------|-----------|------|-------------------------|--|--|--|
|                 | Cat I     | 2H   | G20,25 mbar             |  |  |  |
| HU              | Cat I     | 3B/P | G30,30 mbar             |  |  |  |

### 3 Installazione

Il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo i regolamenti in vigore. Altrimenti la garanzia non sarà valida. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia.

**i** La preparazione della posizione e l'installazione elettrica e del gas per il prodotto è responsabilità del cliente.

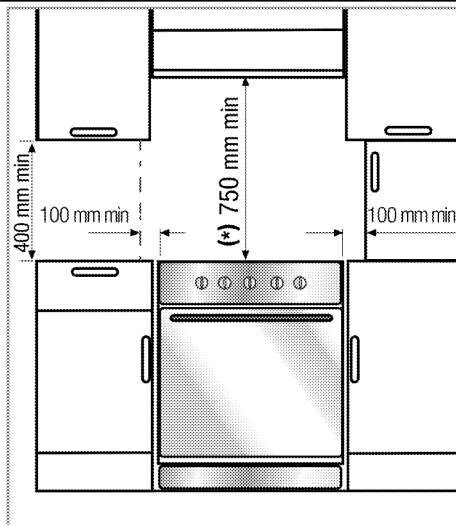
**!** Il prodotto deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas e/o elettrici.

**!** Prima dell'installazione, controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo. Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

#### Prima della installazione

Per assicurare di mantenere importanti aperture per l'aria sotto all'apparecchio, consigliamo che l'apparecchio stesso sia montato su una base solida e che i piedini non siano posti in un tappeto o coperture morbide del pavimento.

Il pavimento della cucina deve essere in grado di portare il peso dell'apparecchio più il peso aggiuntivo di pentole e accessori per la cottura al forno e degli alimenti; vedere .



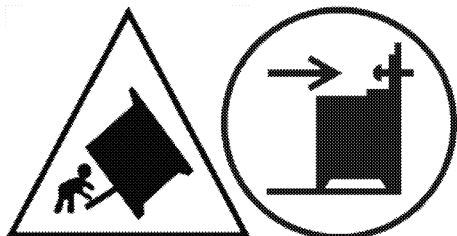
- Questo prodotto è un dispositivo di classe 1 secondo la norma EN 30-1-1, cioè può essere posto con il lato posteriore e **un** lato verso le pareti della cucina, i mobili della cucina o apparecchiature di qualsiasi dimensione. I mobili della cucina o le apparecchiature sull' **altro** lato possono essere solo della stessa dimensione o più piccoli.
- Si può usare con alloggiamenti su entrambi i lati ma per avere una distanza minima di 400 mm al di sopra del livello della piastra calda, consentire una distanza laterale di 65mm tra l'apparecchio e pareti, tramezzi o mobili alti.
- Si può usare anche in posizione free standing. Consentire una distanza minima di 750 mm sulla superficie del piano cottura.
- (\*) Se la cappa deve essere installata sopra al piano cottura, vedere le istruzioni del produttore della cappa sull'altezza dell'installazione. Se si installa il piano di cottura sotto a una cappa da cucina, fare riferimento alle istruzioni per l'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature. Nel caso in cui nelle istruzioni della cappa non venga indicata nessuna distanza minima, si

prega di considerare una distanza di almeno 65 cm.

- Tutti i mobili della cucina vicino all'apparecchio devono essere resistenti al calore (100 °C min.).



### Attenzione - Rischio di ribaltamento!



**Attenzione:** Per evitare il ribaltamento dell'apparecchio, è necessario installare questo mezzo di stabilizzazione. Fare riferimento alle istruzioni per l'installazione.

### Ventilazione ambiente

Tutti gli ambienti richiedono una finestra apribile o equivalente, e alcune stanze richiedono anche un'apertura fissa. L'aria per la combustione viene presa dall'aria dell'ambiente e i gas di scarico sono emessi direttamente nell'ambiente. Una buona ventilazione è essenziale per il funzionamento sicuro dell'apparecchio.

### Ambienti con porte e/o finestre che si aprono direttamente verso l'ambiente esterno

Le porte e/o le finestre che si aprono direttamente verso l'ambiente esterno devono avere una apertura di ventilazione totale delle dimensioni specificate nella tabella che segue, che si basa sulla potenza totale del gas dell'apparecchio (il consumo totale di gas dell'apparecchio è mostrato nella tabella con le specifiche tecniche di questo manuale utente). Se le porte e/o le finestre non hanno un'apertura per la ventilazione totale corrispondente al consumo totale di gas dell'apparecchio specificata nella tabella che segue, deve esserci obbligatoriamente una apertura fissa aggiuntiva per la ventilazione dell'ambiente in modo da assicurare che i requisiti di ventilazione minima totale per il consumo di gas totale siano rispettati.

L'apertura fissa per la ventilazione può includere aperture per mattoni forati esistenti, dimensione del condotto della cappa, ecc.

| Consumo totale gas (kW) | Apertura min. di ventilazione (cm <sup>2</sup> ) |
|-------------------------|--------------------------------------------------|
| 0-2                     | 100                                              |
| 2-3                     | 120                                              |
| 3-4                     | 175                                              |
| 4-6                     | 300                                              |
| 6-8                     | 400                                              |
| 8-10                    | 500                                              |
| 10-11,5                 | 600                                              |
| 11,5-13                 | 700                                              |
| 13-15,5                 | 800                                              |
| 15,5-17                 | 900                                              |
| 17-19                   | 1000                                             |
| 19-24                   | 1250                                             |

### Ambienti che non hanno porte e/o finestre che si aprono direttamente verso l'ambiente esterno

Se l'ambiente in cui l'apparecchio è installato non ha una porta e/o una finestra che si apre direttamente verso l'ambiente esterno, bisogna cercare altri prodotti che garantiscano con certezza una apertura fissa per la ventilazione che non possa essere regolata né chiusa, conforme ai requisiti minimi per la ventilazione totale per il consumo totale di gas dell'apparecchio, secondo quanto indicato nella tabella sopra. Bisogna seguire anche i requisiti previsti dalle norme appropriate per l'edilizia.

Se una stanza o uno spazio interno contiene più di un apparecchio a gas, un'area aggiuntiva per la ventilazione deve essere garantita come requisito fondamentale della tabella suddetta. La grandezza dell'area aggiuntiva per la ventilazione deve essere appropriata alle norme relative agli altri apparecchi a gas.

Ci deve anche essere una distanza minima di 10 mm dal bordo inferiore della porta che si apre sull'ambiente interno della stanza in cui viene installato l'apparecchio. Bisogna assicurare che oggetti, come tappeti e altre coperture per il pavimento, non intacchino la distanza quando la porta è chiusa.

Il piano cottura può essere posizionato in cucina, in cucina/sala da pranzo o in una camera da letto ma non in un ambiente che contenga una vasca o una doccia. Il piano cottura non deve essere installato in una camera da letto di meno di 20 m.<sup>3</sup>.

Non installare questo apparecchio in un ambiente sottoterra a meno che non sia aperto all'aria da almeno un lato.

## Installazione e collegamento

L'unità può essere installata e collegata solo secondo le norme legali sulla installazione.



Non installare l'apparecchio vicino ad un frigorifero o congelatore. Il calore emesso dall'apparecchio porta ad un accresciuto consumo energetico da parte delle unità di raffreddamento.

- Trasportare l'unità con almeno due persone.
- L'unità deve essere posta direttamente sul pavimento. Non deve essere messa su una base o un piedistallo.



Non usare sportello e/o maniglia per portare o spostare il prodotto. Sportello, maniglia o cerniere si danneggiano.

## Collegamento al gas



### Avvertenze generali

- Qualora le operazioni di installazione, riparazione o collegamento vengano effettuate da persone o tecnici non autorizzati, non certificati o non qualificati, sussiste il rischio di esplosione, incendio e intossicazione.
- Prima di mettere il prodotto in posizione, accertarsi delle condizioni di distribuzione locali (tipo e pressione del gas) e che l'impostazione del gas del prodotto sia conforme a tali condizioni. Le condizioni e i valori di regolazione del gas del prodotto sono informazioni riportate sulle etichette (o sulla targhetta).
- Se il codice del paese non è riportato sull'etichetta, attenersi alle istruzioni tecniche locali per il collegamento e la conversione del gas.
- Il prodotto può essere collegato all'impianto di alimentazione del gas

unicamente da una persona o da un tecnico autorizzato/certificato/qualificato.

- Il produttore non sarà ritenuto responsabile per gli eventuali danni derivanti da procedure eseguite da persone o tecnici non autorizzati/non certificati/non qualificati.
- Prima di dare avvio a qualsiasi intervento sull'impianto a gas, scollegare l'alimentazione del gas. Rischio di esplosione!
- **Se si desidera utilizzare il prodotto in un secondo momento con un altro tipo di gas, sarà necessario rivolgersi a una persona o un tecnico autorizzato/certificato/qualificato per la relativa procedura di conversione.**
- Accertarsi che il collegamento al gas venga verificato in modo accurato dopo ogni utilizzo. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni dovuti a perdite di gas che possono verificarsi a seguito di un allacciamento o di una trasformazione del gas effettuati da persone non autorizzate o non in possesso di licenza.



### Rischi di incendio:

Qualora il collegamento non venga eseguito in linea con le istruzioni riportate qui di seguito, sussiste il rischio di perdite di gas e di incendio. **La nostra azienda non potrà essere ritenuta responsabile per gli eventuali danni che ne derivano.**

- L'allacciamento al gas deve essere effettuato esclusivamente da un tecnico o da una persona autorizzata/certificata/qualificata.
- Accertarsi che il tubo flessibile del gas da utilizzare per il collegamento al gas sia conforme alle normative locali in materia.
- Il tubo flessibile del gas deve essere collegato in modo da non entrare in contatto con le parti mobili e le superfici calde (indicate nelle figure sottostanti) che lo circondano. Sarà altresì necessario prestare attenzione per evitare che resti impigliato quando le parti mobili sono in movimento. (ad esempio, cassette). Non dovrà inoltre essere collocato in spazi in cui potrebbe essere schiacciato.

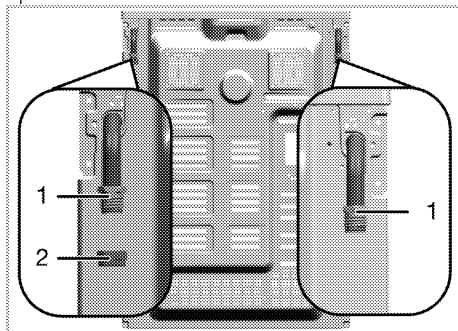
- Una volta completato il collegamento al gas, non spostare il prodotto. Se viene spostato, può esserci il rischio di perdite di gas.
- Il tubo del gas deve essere collegato effettuando giri ad ampio raggio per evitare la possibilità di rottura e piegatura durante il collegamento.
- Il tubo del gas non deve essere schiacciato, piegato, pizzicato, toccato da spigoli vivi o entrare in contatto con le parti calde del prodotto e con le pentole sul prodotto. Il danneggiamento del tubo del gas può comportare un rischio di esplosione!
- Il tubo del gas non deve entrare in contatto con parti che possono raggiungere una temperatura di 70°C superiore alla temperatura ambiente.
- Per il collegamento e la conversione del gas è necessario servirsi di una chiave.

### **Scelta del lato di allacciamento del gas**

#### **Se il vostro prodotto ha due uscite di gas;**

la direzione del collegamento potrà essere modificata in base alla direzione della sorgente principale del gas.

- Una delle due uscite è sigillata con un tappo cieco. L'estremità dell'altra uscita è aperta.

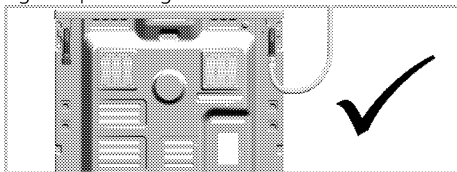


- 1 Uscita del tubo del gas
- 2 Tappo cieco

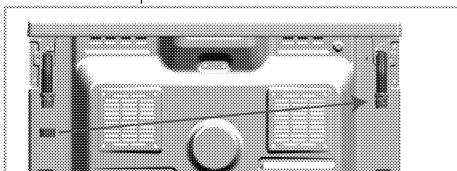
(La presa a cui è collegato il tappo cieco può variare a seconda del modello del prodotto).

- Prima dell'allacciamento al gas, accertarsi che l'alimentazione principale del gas e l'uscita del tubo del gas del prodotto da collegare al gas si trovino sullo stesso lato.

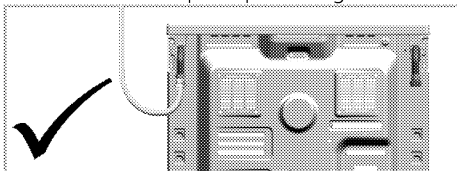
- Se l'alimentazione principale del gas e l'uscita del tubo flessibile del gas aperto si trovano sullo stesso lato, effettuare il collegamento al gas come illustrato nella figura qui di seguito.



- Se l'alimentazione principale del gas e l'uscita del tubo del gas sigillata con il tappo cieco si trovano sullo stesso lato, rimuovere il tappo cieco dall'uscita del tubo del gas utilizzando due chiavi. Chiudere l'uscita del tubo del gas con questo tappo cieco dove il collegamento al gas non sarà effettuato con una nuova guarnizione di tenuta (non utilizzata).
- È necessario accertarsi che la guarnizione di tenuta sia posizionata correttamente.

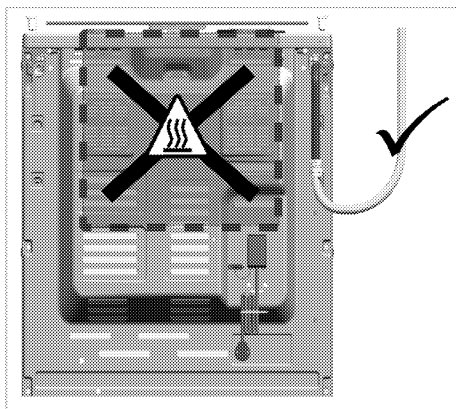


- Eseguire l'allacciamento del gas secondo quanto indicato nella figura seguente sull'uscita del tubo del gas vicino all'alimentazione principale del gas.

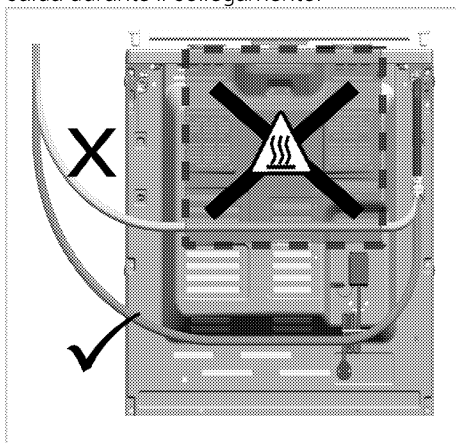


#### **Se il prodotto è dotato di una sola uscita del gas;**

- Prima dell'allacciamento al gas, accertarsi che l'alimentazione principale del gas e l'uscita del tubo del gas del prodotto da collegare al gas si trovino sullo stesso lato.



- Se l'uscita del tubo del gas e l'alimentazione principale del gas non sono rivolte sullo stesso lato, assicurarsi che il tubo non passi attraverso la zona calda durante il collegamento.



### Parti per il collegamento del gas

Di seguito sono riportate le immagini delle parti e degli strumenti che possono essere necessari per il collegamento del gas. A seconda del modello, queste parti potrebbero non essere fornite in dotazione con il prodotto. I raccordi del gas da utilizzare possono variare a seconda del tipo di gas e delle normative nazionali.

|  |                                                    |
|--|----------------------------------------------------|
|  | Raccordo per gas naturale (G20,G25) EN 10226 R1/2" |
|  | Raccordo per gas liquido (G30,G31)                 |
|  | Raccordo di uscita del gas                         |
|  | Tappo cieco                                        |

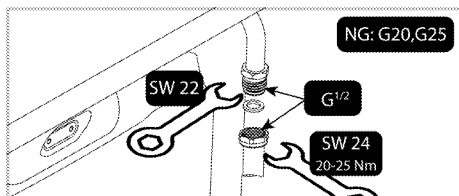
### Realizzazione del collegamento al gas - GN

- L'impianto a gas naturale deve essere preparato in modo adeguato per il montaggio prima di procedere all'installazione del prodotto. All'uscita dell'impianto del gas da collegare al prodotto deve essere presente una valvola per il gas naturale.
- Accertarsi che la valvola del gas naturale sia facilmente accessibile.
- Collegare il prodotto all'impianto del gas naturale della propria abitazione usando un tubo flessibile per il gas conforme agli standard locali.
- Per il collegamento al gas sarà necessario servirsi di una nuova guarnizione di tenuta.
- L'alimentazione del gas dovrà essere collegata tramite un tubo del gas o un tubo flessibile di sicurezza per il gas con raccordi filettati a entrambe le estremità.
- Il collegamento può essere effettuato in due modi diversi:
  - EN ISO 228 Attacco di tipo G1/2
  - EN 10226 Attacco tipo R1/2

### EN ISO 228 Attacco di tipo G1/2

1. Posizionare la nuova guarnizione nel raccordo e verificarne il corretto inserimento.
2. Fissare il raccordo del gas all'apparecchiatura servendosi di una chiave da 22 mm e inserire il raccordo nel raccordo con una chiave da 24 mm.

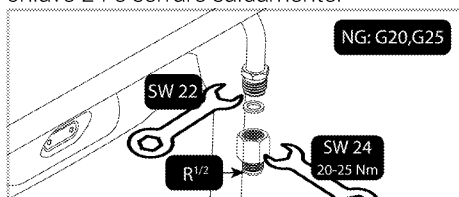
|  |                       |
|--|-----------------------|
|  | Guarnizione di tenuta |
|--|-----------------------|



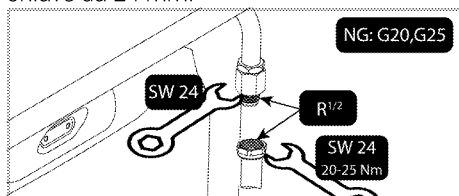
3. Successivamente all'allacciamento sarà necessario verificare che non vi siano perdite nella parte di collegamento.

### EN 10226 Attacco tipo R1/2

1. Posizionare la nuova guarnizione nel raccordo per il gas naturale e verificarne il corretto inserimento.
2. Tenendo fissa l'uscita di collegamento al gas del prodotto con una chiave 22, collegare l'elemento di interconnessione all'uscita del gas del prodotto con una chiave 24 e serrare saldamente.



3. Avvolgere un composto sigillante intorno alla parte filettata dell'interconnettore. Collegare la parte filettata del tubo di sicurezza del gas all'interconnettore usando la chiave da 24 mm. Quindi, serrare saldamente, tenendo l'interconnettore in posizione con la chiave da 24 mm.



4. Successivamente all'allacciamento sarà necessario verificare che non vi siano perdite nella parte di collegamento.

### Realizzazione del collegamento al gas - GPL

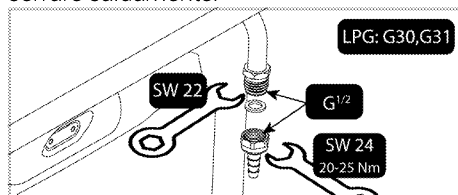
- Il prodotto dovrà essere collegato in modo tale da essere vicino all'attacco del gas per evitare perdite di gas.
- Prima di effettuare l'allacciamento al gas, dotarsi di un tubo flessibile del gas in

plastica e di una fascetta di montaggio adeguata. Il diametro interno del tubo di plastica per gas deve essere di 10 mm e la lunghezza non deve superare i 150 cm. Il tubo di plastica deve essere a prova di perdite e deve risultare ispezionabile.

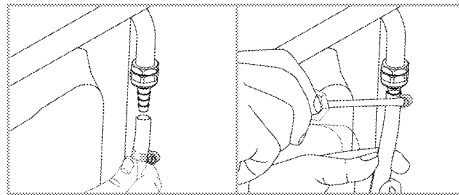
- Gli apparecchi e gli impianti a gas devono essere controllati a intervalli regolari per verificarne il corretto funzionamento. Il regolatore, il tubo flessibile e la relativa fascetta dovranno essere controllati a intervalli regolari e sostituiti entro i termini consigliati dal produttore o quando si rende necessario.
- Per il collegamento al gas sarà necessario servirsi di una nuova guarnizione di tenuta.
- L'allacciamento al gas deve essere effettuato tramite un tubo flessibile del gas o un collegamento fisso.

### Collegamento con tubo del gas

1. Posizionare la nuova guarnizione nel raccordo per il gas liquido e verificarne il corretto inserimento.
2. Fissare l'uscita di collegamento al gas del prodotto con una chiave da 22 mm, collegare il raccordo all'uscita del gas del prodotto con una chiave da 24 mm e serrare saldamente.



3. Installare la fascetta di montaggio su un'estremità del tubo del gas. Ammorbidire l'estremità del tubo del gas a cui è stata fissata la fascetta mettendola in acqua bollente per un minuto.
4. Inserire il tubo del gas ammorbidito fino in fondo nel raccordo. Serrare saldamente il morsetto con un cacciavite.



5. Successivamente all'allacciamento sarà necessario verificare che non vi siano perdite nella parte di collegamento.

### Controllo delle perdite nel punto di connessione

- Accertarsi che tutte le manopole del prodotto siano spente. Accertarsi che l'alimentazione del gas sia aperta. Preparare una schiuma saponata e applicarla sul punto di connessione del tubo per effettuare un controllo delle perdite di gas.
- Qualora vi sia una perdita di gas, la parte saponata produce schiuma. In questo caso, ispezionare nuovamente il collegamento al gas.
- **Nel caso in cui l'apparecchio presenti due uscite per il tubo del gas**, assicurarsi che l'uscita per il gas non utilizzata sia chiusa con un tappo cieco. Preparare schiuma di sapone ed applicarla sul punto di collegamento del tappo cieco per individuare eventuali perdite di gas. La parte saponata produce schiuma in caso di perdite di gas. In questo caso, ispezionare di nuovo il collegamento del tappo cieco.
- Al posto del sapone, sarà possibile usare gli spray disponibili in commercio per il controllo delle fughe di gas.
- In caso di fuga di gas, chiudere l'alimentazione del gas e ventilare la stanza.

 Non usare mai fiammiferi o accendini per eseguire il controllo di eventuali perdite di gas.

- Spingere l'apparecchio verso la parete della cucina.
- **Regolazione dei piedini del forno**  
Vibrazioni durante l'uso possono provocare lo spostamento dei contenitori della cucina. Questa situazione pericolosa può essere evitata se l'apparecchio è piano ed equilibrato.  
Per la propria sicurezza, è bene assicurarsi che l'apparecchio sia piano regolando i quattro piedini sul fondo ruotando verso sinistra o destra e allineando con il piano di lavoro.

### Controllo finale

1. Aprire la fornitura del gas.

2. Controllare le installazioni del gas per montaggio e tenuta sicuri.
3. Accendere i bruciatori e controllare l'aspetto della fiamma.

 La fiamma deve essere blu e avere una forma regolare. Se la fiamma tende al giallo, controllare se il coperchio del bruciatore è posizionato in modo sicuro o pulire il bruciatore.

### Conversione del gas

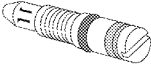


#### Avvertenze generali

- Prima di dare avvio qualsiasi tipo di intervento sull'impianto a gas, scollegare l'alimentazione principale del gas. Rischio di esplosione!
- Sarà necessario sostituire tutti gli iniettori del gas. Inoltre, la regolazione della combustione dei rubinetti del gas deve essere effettuata in posizione di riposo per rendere il prodotto adatto all'uso con un altro gas.
- Dopo aver modificato il tipo di gas, l'etichetta del nuovo tipo di gas sulla confezione di ricambio dovrà essere applicata sull'etichetta attuale già presente sulla parete posteriore del prodotto.
- Il tipo di gas convertibile e le categorie di gas della vostra apparecchiatura per paese sono informazioni indicate nella sezione "Categorie/tipi/pressione del gas del paese". Verificare nella tabella i tipi di gas che è possibile convertire nella propria zona. Non sarà possibile convertire in tipi di gas non specificati in questa tabella.
- L'iniettore di ricambio adatto al tipo di gas che si desidera convertire potrebbe non essere fornito con il prodotto. Sarà possibile acquistare gli iniettori presso il servizio di assistenza autorizzato o presso il punto vendita del prodotto.
- Per i valori degli iniettori e per le tipologie di gas da utilizzare per i bruciatori rimandiamo alla fine della sezione. Effettuare il collegamento del tipo di gas da convertire come descritto nella sezione collegamento gas.

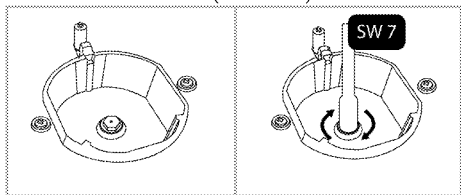
## Parti per la conversione del gas

Indichiamo qui di seguito le parti e gli strumenti necessari per la conversione del gas. A seconda del modello, queste parti potrebbero non essere fornite in dotazione con il prodotto.

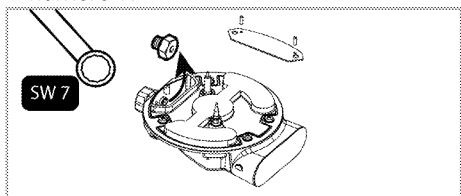
|                                                                                   |                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|  | Ugello di bypass         |
|  | Iniettore del bruciatore |

## Sostituzione dell'iniettore per i bruciatori

1. Portare tutti i pulsanti di controllo in posizione off sul pannello di controllo.
2. Chiudere l'alimentazione del gas.
3. Estrarre la copertura e il corpo del bruciatore.
4. Rimuovere gli iniettori del gas ruotando in senso antiorario. (chiave 7)



5. Se il prodotto è dotato di un bruciatore wok con un iniettore a entrata laterale, rimuovere l'iniettore usando una chiave numero 7.



- i** ((Varia a seconda del modello dell'apparecchio.))  
Su alcuni forneli l'iniettore è coperto da un pezzo di metallo. Sarà necessario rimuovere questo coperchio metallico per procedere alla sostituzione dell'iniettore.

6. Installare i nuovi iniettori di gas. (Coppia di serraggio 4 Nm)
7. Verificare tutti i collegamenti per accertarsi che siano installati in modo sicuro e protetto al tempo stesso.

**i** Gli iniettori nuovi hanno la loro posizione segnata sulla confezione. In alternativa sarà possibile fare riferimento alla tabella degli iniettori sul sito *Tabella iniettori*, pagina 13.

8. Dopo aver eseguito il collegamento è necessario controllare la tenuta degli iniettori.

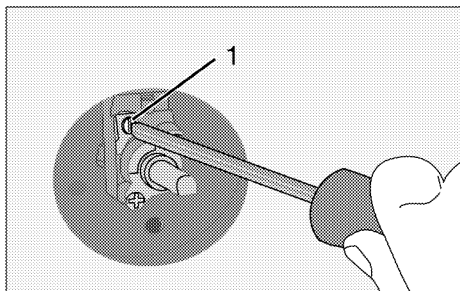
**i** A meno che non vi siano condizioni anomale, non cercare di rimuovere i rubinetti del bruciatore a gas. Bisogna chiamare l'agente autorizzato per l'assistenza se è necessario cambiare i rubinetti.

## Impostazione ridotta del flusso di gas per i rubinetti del piano cottura

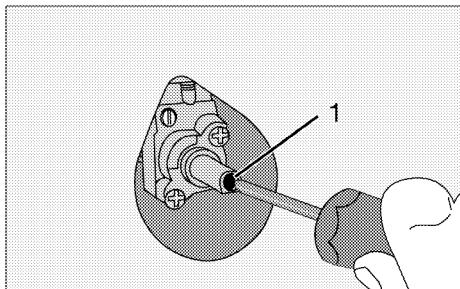
1. Accendere il bruciatore da regolare e portare la manopola in posizione ridotta.
2. Rimuovere la manopola dal rubinetto del gas.
3. Usare un cacciavite della dimensione giusta per regolare la vite di regolazione del flusso.

Per GPL (Butano - Propano) ruotare la vite in senso orario. Per il gas naturale, bisogna ruotare la vite **in senso antiorario** una volta.  
» La lunghezza normale di una fiamma diritta in posizione ridotta deve essere 6-7 mm.

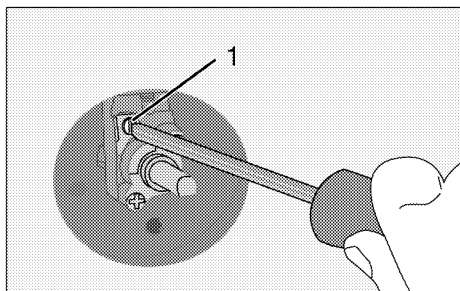
4. Se la fiamma è più alta della posizione desiderata, ruotare la vite in senso orario. Se è più bassa, ruotarla in senso antiorario.
5. Per l'ultimo controllo, portare il bruciatore in posizione con fiamma alta e ridotta e controllare se la fiamma è presente o meno.
6. In base al tipo di rubinetto del gas usato nell'apparecchio, la posizione della vite di regolazione può variare.



1 Vite di regolazione del flusso



1 Vite di regolazione del flusso



5. Impostare la lunghezza della fiamma da 2 a 3 mm con la vite 1 sul termostato del forno. Ruotando la vite in senso orario, si riduce la fiamma e ruotandola in senso antiorario, si accresce la fiamma.

**i** Se la portata del gas di forno non può essere impostato con la rimozione di manopola, si prega di rimuovere le parti del forno necessarie (pannello di controllo, bruciatore piatto ecc) e quindi impostare la portata del gas di forno.

**i** Se la temperatura del forno aumenta in modo accidentale, spegnere il forno e chiamare l'assistenza autorizzata per far riparare il termostato del forno.

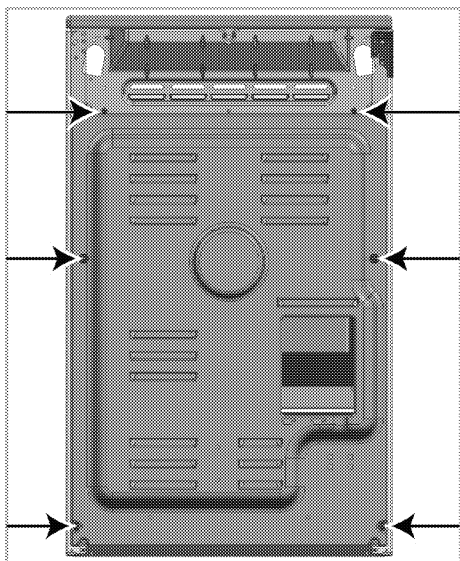
## Regolazione di flusso ridotto per il forno a gas

Per un funzionamento appropriato del forno, ricontrollare la regolazione di by-pass è estremamente importante. Per fornire una sicurezza massima all'utente, queste operazioni devono essere fatte con attenzione.

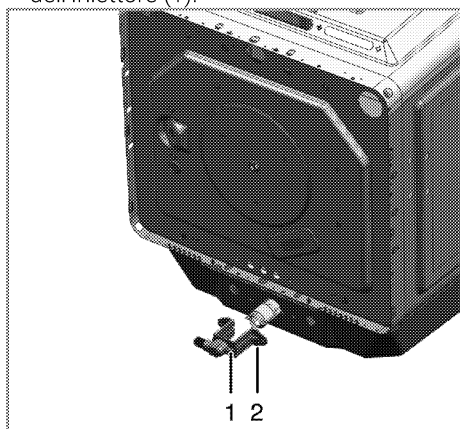
1. Accendere il bruciatore da regolare e portare la manopola in posizione alta della fiamma.
2. Chiudere lo sportello del forno ed attendere da 10 a 15 minuti finché il forno diventa pronto per la regolazione.
3. Estrarre la manopola.
4. Dopo 15 minuti, regolare il forno alla posizione più bassa della fiamma.

## Cambiare l'iniettore del forno

1. Portare tutti i pulsanti di controllo in posizione off sul pannello di controllo.
2. Chiudere l'alimentazione del gas.
3. Svitare le viti di tenuta della parete posteriore.



4. Svitare le 2 viti (2) del supporto dell'iniettore (1).



1 Supporto iniettore

2 Vite

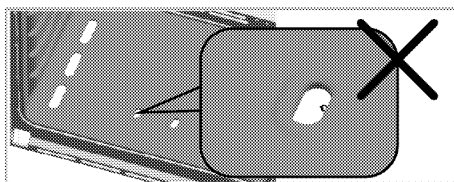
5. Estrarre il supporto dell'iniettore.

6. Svitare l'iniettore ruotandolo in senso antiorario.

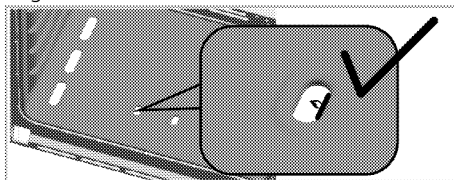
7. Montare un nuovo iniettore.

Impostare la fiamma a una lunghezza ottimale come indicato nella figura seguente per mezzo della vite 1 sul rubinetto del forno.

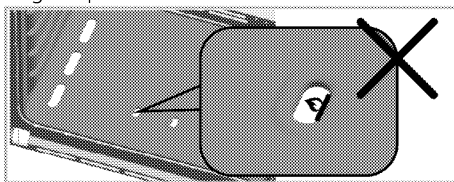
Ruotando in senso orario, si riduce la fiamma; ruotando in senso antiorario, si accresce la fiamma.



Se la fiamma è troppo debole,  
\* la temperatura del forno potrebbe essere troppo bassa: ciò potrebbe avere un effetto negativo sul risultato di cottura.



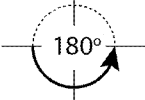
La lunghezza di fiamma ideale offre le migliori prestazioni.

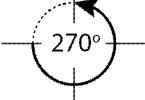


Se la fiamma è troppo forte,  
\* la temperatura del forno potrebbe essere troppo alta: ciò potrebbe avere un effetto negativo sul risultato di cottura.

**i** Dopo aver regolato la fiamma a gas, aprire e chiudere ripetutamente lo sportello e assicurarsi che la fiamma del forno non si spenga.

**i** Se il tipo di gas dell'unità è cambiato, allora anche la piastra con i valori nominali che mostra il tipo di gas dell'unità deve essere cambiata.

|                                                              |                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gas naturale in butano/propano (GPL)</b>                  | <b>Butano/propano (GPL) in gas naturale (G20 20mbar/ G25 25 mbar / G25.3 25mbar)</b> |
| Stringere la vite ruotandola in senso orario fino alla fine. | Allentare la vite di 180° (circa)                                                    |
|                                                              |     |

|                                                              |                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gas naturale in butano/propano (GPL)</b>                  | <b>Butano/propano (GPL) in gas naturale (G20 10mbar/ G20 13 mbar)</b>             |
| Stringere la vite ruotandola in senso orario fino alla fine. | Allentare la vite di 270° (circa)                                                 |
|                                                              |  |

|                                                              |                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gas naturale in butano/propano (GPL)</b>                  | <b>Butano/propano (GPL) in gas naturale (G2 350 13mbar gas locale Polonia)</b>      |
| Stringere la vite ruotandola in senso orario fino alla fine. | Allentare la vite di 360° (circa)                                                   |
|                                                              |  |

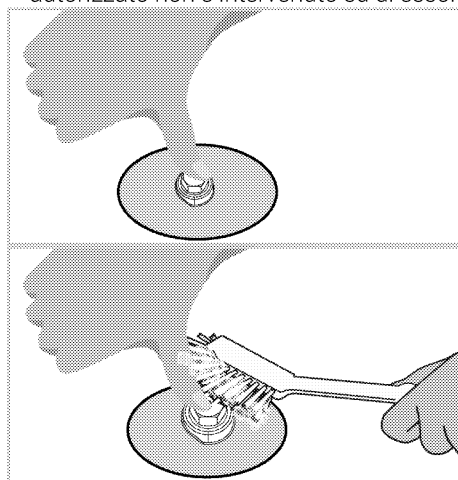
**i** La regolazione ridotta del flusso può variare a seconda del prodotto, del bruciatore e del tipo di gas. Assicurarsi che la lunghezza della fiamma rispetti i valori suddetti.

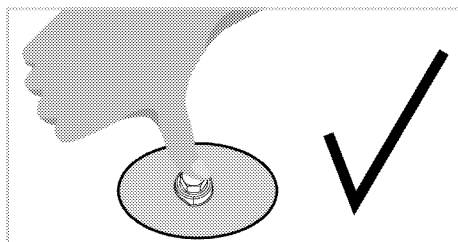
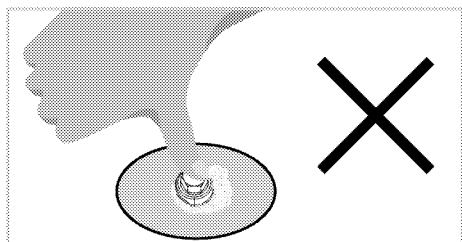
## Controllo perdite iniettori

Prima di effettuare la conversione sul prodotto, assicurarsi che tutte le manopole

di controllo siano spente. Dopo la corretta conversione degli iniettori, ogni iniettore deve essere controllato per una eventuale perdita di gas

1. Assicurarsi che il gas alimenti il prodotto, mantenere però tutte le manopole di controllo spente.
2. Ogni foro dell'iniettore deve essere bloccato con un dito che applica una forza ragionevole per fermare la perdita di gas quando la corrispondente manopola di controllo è accesa e tenuta in posizione depressa, per permettere al gas di raggiungere l'iniettore.
3. Applicare acqua saponata all'attacco dell'iniettore con un piccolo pennello, in caso di perdita di gas all'attacco dell'iniettore l'acqua saponata inizierà a fare delle piccole bolle. In questo caso, serrare l'iniettore con una forza ragionevole e ripetere ancora una volta il processo della fase 3.
4. Se la schiuma continua a persistere, è necessario spegnere immediatamente l'alimentazione di gas al prodotto e chiamare un agente del servizio assistenza autorizzato o un tecnico con licenza. Non utilizzare il prodotto fino a quando il servizio di assistenza autorizzato non è intervenuto su di esso.





## 4 Preparazioni

### Consigli per il risparmio energetico

Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

- Usare coperchi di colori scuri e smaltati, poiché la trasmissione del calore è migliore.
- Quando si cucinano gli alimenti, eseguire un'operazione di preriscaldamento se è consigliato nel manuale utente o nelle istruzioni della cottura.
- Non aprire lo sportello del forno di frequente durante la cottura.
- Cercare di cucinare più di un piatto alla volta nel forno laddove possibile. Si può cucinare mettendo due contenitori per la cottura sul grill metallico.
- Cucinare più di un piatto uno dopo l'altro. Il forno è già caldo.
- Scongelare gli alimenti congelati prima di cuocerli.
- Usare pentole/padelle con coperchi per la cottura. Se non vi è coperchio, il consumo energetico può aumentare 4 volte.
- Selezionare il bruciatore adatto per la dimensione del fondo della pentola da usare. Selezionare sempre la dimensione corretta della pentola per i piatti. Pentole più grandi richiedono più energia.
- Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto.

### Uso iniziale

#### Prima pulizia del prodotto

-  La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia.

Non usare detergenti aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umidi e asciugare con un panno.

#### Riscaldamento iniziale

Riscaldare il prodotto per circa 30 minuti e poi spegnerlo. Così i residui del prodotto o gli strati si bruciano e si rimuovono.



Le superfici calde provocano ustioni!

Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini.

Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.

#### Forno a gas

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la fiamma più alta del forno a gas; vedere *Come utilizzare il forno a gas, pagina 31*.
4. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
5. Spegnerne il forno; vedere *Come utilizzare il forno a gas, pagina 31*



Durante il primo funzionamento, per un paio d'ore, è possibile che siano emessi odori e fumo. È abbastanza normale. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato per rimuovere fumo e odori. Evitare di inalare direttamente fumo e odori emessi.

## 5 Come utilizzare il piano cottura

### Informazioni generali sulla cottura



Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio.

**Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua!**

Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnerlo il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

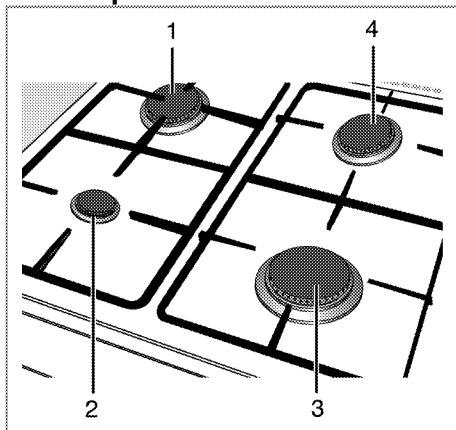
- Prima di friggere gli alimenti, asciugarli bene sempre e metterli delicatamente nell'olio caldo. Assicurare che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima di friggerli.
  - Non coprire il contenitore usato quando si riscalda l'olio.
  - Mettere pentole e padelle in modo tale che i manici non siano sul piano cottura per evitare il riscaldamento dei manici stessi. Non mettere contenitori sbilanciati e che si inclinano facilmente sul piano cottura.
  - Non mettere contenitori e padelle vuoti sulle zone di cottura accese. Potrebbero danneggiarsi.
  - L'uso di una zona di cottura senza un contenitore o una padella sopra provoca danni all'apparecchio. Spegnerle le zone di cottura quando la cottura è completa.
  - Poiché la superficie dell'apparecchio potrebbe essere calda, non mettere contenitori in plastica e alluminio su di essa.
  - Tali contenitori non devono essere nemmeno usati per conservare gli alimenti.
  - Usare solo padelle o contenitori con fondo piatto.
  - Mettere la quantità appropriata di alimenti nelle pentole e nelle padelle. Così non bisognerà eseguire alcuna operazione di pulizia non necessaria evitando traboccamenti.
- Non mettere coperchi di pentole o padelle sulle zone di cottura.

Mettere le padelle in modo tale che siano al centro della zona di cottura. Quando si desidera spostare la padella su un'altra zona di cottura, sollevarla e metterla sulla zona di cottura scelta, non trascinarla.

### Cottura a gas

- La dimensione del contenitore e la fiamma devono corrispondere. Regolare la fiamma del gas in modo che non superi il fondo del contenitore e centrare il contenitore sul poggiapentola.

### Uso del piano cottura



- 1 Bruciatore normale 18-20 cm
- 2 Bruciatore ausiliario 12-16cm
- 3 Bruciatore rapido 18-20 cm
- 4 Bruciatore normale 18-20 cm è il diametro consigliato per le pentole da usare sui relativi bruciatori.



Non utilizzare pentole di cottura di dimensioni maggiori a quelle indicate sopra. L'uso di pentole più grandi causa un rischio di avvelenamento da monossido di carbonio, surriscaldamento delle superfici adiacenti e delle manopole di controllo. L'uso di pentole più piccole provoca il rischio di essere bruciati dalla fiamma.

Il simbolo della fiamma grande indica la massima potenza di cottura e il simbolo

della fiamma piccola indica la cottura più bassa. In posizione off (superiore), il gas non è inviato ai bruciatori.

### **Accensione dei bruciatori a gas**

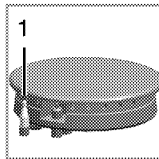
Il bruciatore non è dotato di accensione automatica. Usare un accendino o un fiammifero.

1. Tenere premuta la manopola del bruciatore.
2. Ruotarla in senso antiorario fino al simbolo della fiamma grande.
3. Accendere il piano cottura con un accendino.
4. Regolare secondo la potenza di cottura desiderata.

### **Spegnimento dei bruciatori a gas**

Portare la manopola della zona per tenere in caldo nella posizione off (superiore).

### **Sistema di sicurezza di disattivazione del gas (nei modelli con componente termico)**



1. Disattivazione di sicurezza del gas

Come contromisura di eventuali scoppi dovuti al traboccamento di liquidi sui bruciatori, si innesca un meccanismo di sicurezza e il gas viene disattivato.

- Premere la manopola e ruotare in senso antiorario per accendere.
- Quando il gas si accende, tenere la manopola premuta per 3-5 secondi ancora per impegnare il sistema di sicurezza.
- Se il gas non si accende dopo aver premuto e rilasciato la manopola, ripetere la stessa procedura tenendo la manopola premuta per 15 secondi.



Rilasciare il tasto se il bruciatore non è acceso entro 15 secondi.

Aspettare almeno 1 minuto prima di riprovare. C'è il rischio di accumulo di gas ed esplosione!

## 6 Come utilizzare il forno

### Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto



Le superfici calde provocano ustioni! Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini.

Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.



Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno perché potrebbe fuoriuscire vapore.

Il vapore in uscita può ustionare mani, volto e/o occhi.

### Suggerimenti per la cottura al forno

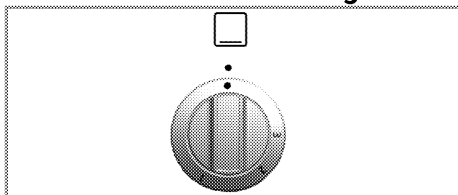
- Usare piatti in metallo con adeguato rivestimento antiaderente o contenitori in alluminio o stampi in silicone resistenti al calore.
- Usare al meglio lo spazio della rastrelliera.
- Mettere lo stampo da forno al centro della rastrelliera.
- Selezionare la posizione corretta per la rastrelliera prima di accendere forno o grill. Non cambiare la posizione della rastrelliera quando il forno è caldo.
- Tenere lo sportello del forno chiuso.

### Suggerimenti per l'arrosto

- Trattare pollo e tacchino interi, pezzi grandi di carne con condimenti come succo di limone e pepe nero prima della cottura migliora la prestazione di cottura.
- Ci vogliono circa 15-30 minuti in più per arrostiti la carne con osso rispetto alla cottura arrosto di carne della stessa dimensione ma senza osso.
- Ogni centimetro di spessore della carne richiede circa 4-5 minuti di cottura.
- Lasciare la carne nel forno per circa 10 minuti dopo il periodo di cottura. Il succo si distribuisce meglio per tutto l'arrosto e non fuoriesce quando si taglia la carne.

- Il pesce deve essere posto sulla rastrelliera centrale o inferiore in un piatto resistente al calore.

### Come utilizzare il forno a gas

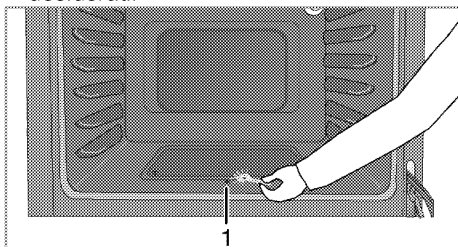


Il forno a gas si aziona con la manopola di controllo del forno a gas. In posizione off (superiore) l'alimentazione di gas è disattivata.

### Accensione del forno a gas

Il forno a gas si accende con un accendigas.

1. Aprire lo sportello del forno.
2. Tenere la manopola di controllo del gas premuta e ruotarla **in senso antiorario**.
3. Accendere il gas con l'accendigas dal foro di controllo dell'accensione.
4. Tenere il burner control (controllo del bruciatore) premuto per 3 - 5 secondi.  
» Assicurarsi che il gas si sia acceso e che la fiamma sia presente.
5. Tenere il controllo del bruciatore premuto per altri 3 - 5 secondi.
6. Selezionare forza di cottura/segno del gas desiderati.



1 Foro di controllo dell'accensione



C'è il rischio di compressione di gas ed esplosione!

Non cercare di accendere il gas per oltre 15 secondi. Se il bruciatore non si accende entro 15 secondi, chiudere la manopola e aspettare 1 minuto. Ventilare l'ambiente prima di cercare di accendere di nuovo il bruciatore. In caso di mancato rispetto delle operazioni sopra indicate ci potrebbe essere rischio di compressione di gas ed esplosione.

## Spegnimento del forno a gas

1. Ruotare la manopola di controllo del forno a gas in posizione off (alta).

Livello di gas vuol dire:

|                |   |   |   |
|----------------|---|---|---|
| Livello di gas | 1 | 2 | 3 |
| °C             |   |   |   |

## Cottura al forno e arrosto

| Alimenti           | Accessorio da usare                                                          | Preriscaldamento * | Livello di inserimento | Posizione manopola di controllo | Tempo di cottura                |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Torta di mele      | Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su grill metallico*** | 10 min.            | 4...5                  | 1                               | 25...30 min.                    |
| Torta alla frutta  | Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su grill metallico*** | 10 min.            | 4...5                  | 1                               | 25...35 min.                    |
| Torta              | Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su grill metallico*** | 10 min.            | 3...4                  | 1                               | 30...40 min.                    |
| Dolcetti           | Vassoio standard**                                                           | 10 min.            | 4...5                  | 1                               | 25...35 min.                    |
| Pasta              | Vassoio standard**                                                           | 10 min.            | 5                      | 1                               | 35...45 min.                    |
| Torta              | Tortiera su grill metallico***                                               | 10 min.            | 3                      | 1                               | 30...40 min.                    |
| Biscotti           | Vassoio standard**                                                           |                    | 4...5                  | 1                               | 20...30 min.                    |
| Arrosto di agnello | Vassoio standard**                                                           | 10 min.            | 4...5                  | 1                               | 35...45 min.per 450 g + 30 min. |
| Arrosto di manzo   | Vassoio standard**                                                           | 10 min.            | 2                      | 1                               | 50...60 min.per 450 g + 30 min. |
| Tacchino           | Vassoio standard**                                                           | 10 min.            | 3...4                  | 1                               | 50...60 min.per 450 g + 30 min. |

## Tabella tempi di cottura



La prima rastrelliera del forno è quella di **fondo**.



Carico massimo del vassoio del forno: 4 kg (8,8 lb).



I tempi in questo diagramma devono essere considerati una guida. I tempi possono variare a causa di temperatura degli alimenti, spessore, tipo e preferenze personali di cottura.

Mettere i piatti su un foglio di carta da forno per evitare schizzi sulla base del forno e aiutare a mantenere il forno pulito.

| Alimenti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Accessorio da usare | Preriscaldamento<br>* | Livello di<br>inserimento | Posizione<br>manopola di<br>controllo | Tempo di<br>cottura                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|---------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Pollame                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Vassoio standard**  | 10 min.               | 3...4                     | 1                                     | 30...40 min.per<br>450 g +<br>25 min. |
| In casseruola                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Vassoio standard**  |                       | 4                         | 1                                     | 90...120 min. <sup>\$</sup>           |
| Pesce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Vassoio standard**  | 10 min.               | 3                         | 1                                     | 35...45 min.                          |
| Pasta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Vassoio standard**  | 10 min.               | 3...4                     | 1                                     | 35...40 min.                          |
| Victoria<br>sandwich                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Vassoio standard**  | 10 min.               | 3                         | 1                                     | 22...28 min.                          |
| <p><b>* in posizione manopola di controllo 2 / <sup>\$</sup> a seconda della quantità / <sup>#</sup> a seconda della grandezza</b></p> <p><b>** Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto.</b></p> <p><b>*** Questi accessori non sono forniti assieme al prodotto. Si tratta di accessori disponibili in commercio.</b></p> |                     |                       |                           |                                       |                                       |

## 7 Manutenzione e cura

### Informazioni generali

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga e problemi frequenti diminuiscono se l'apparecchio è pulito ad intervalli regolari.



Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia. C'è il rischio di shock elettrico!



Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirla. Le superfici calde possono provocare ustioni!

- Pulire completamente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, evitando così che questi residui brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
- Assicurare sempre che il liquido in eccesso sia completamente asciugato dopo la pulizia e che tutti gli schizzi siano immediatamente asciugati.
- Non usare agenti di pulizia che contengono acido o cloro per pulire le superfici e la maniglia in acciaio inox. Usare un panno morbido con un detergente liquido (non abrasivo) per pulire queste parti, prestando attenzione a pulire in un'unica direzione.
- **(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).** Non usare raschietti solidi in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulire la copertura in vetro. La superficie in vetro può danneggiarsi.



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia.

Non usare detergenti aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.



Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

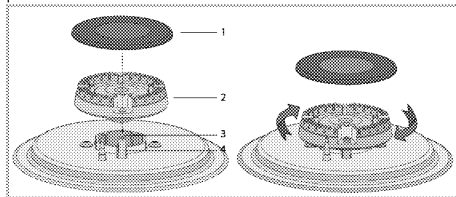
### Pulizia del piano cottura

#### Pulizia del bruciatore

1. Rimuovere i poggiapentola dal piano cottura.
2. Rimuovere tutte le parti rimuovibili del bruciatore e pulire solo a mano con una spugna, poco detersivo e acqua calda.
3. Pulire le parti non rimuovibili del bruciatore con un panno umido.
4. Pulire la spina e l'elemento termico (nei modelli con accensione ed elemento termico) con un panno leggermente umido. Dopo asciugare con un panno pulito. Assicurarsi che i fori per la fiamma e la spina siano completamente asciutti. Altrimenti non si creano le scintille al momento dell'accensione.
5. Quando si montano i grill superiori, prestare attenzione a posizionare i poggiapentola in modo che i bruciatori siano al centro.

#### Montaggio delle parti del bruciatore

Dopo aver pulito il bruciatore, posizionare le parti come mostrato sotto



- 1 Coperchio bruciatore
- 2 Testa bruciatore
- 3 Camera bruciatore

- 4 Candela (nei prodotti con dispositivo di accensione)
1. Mettere la testa del bruciatore controllando che passi attraverso la candela di accensione del bruciatore stesso (4). Ruotare la testa del bruciatore verso destra e verso sinistra per assicurarsi che sia ben posizionata nella camera del bruciatore stesso.
2. Mettere la copertura del bruciatore sulla testa del bruciatore.

## Pulizia del pannello di controllo

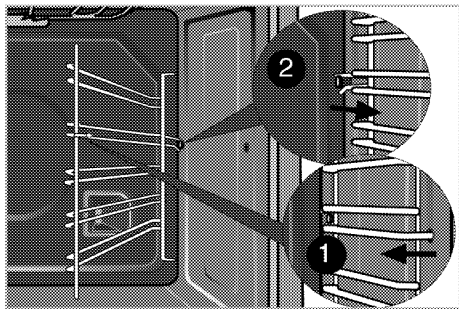
Pulire pannello di controllo e le manopole con un panno umido e asciugare.

- i** Se il prodotto è dotato di tasti/manopole, non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo. Il pannello di controllo può danneggiarsi!

## Pulizia del forno

**Per pulire la parete laterale (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.) (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**

1. Rimuovere la sezione anteriore della rastrelliera laterale tirando nella direzione opposta alla parete laterale.
2. Rimuovere completamente la rastrelliera laterale tirando verso di sé.

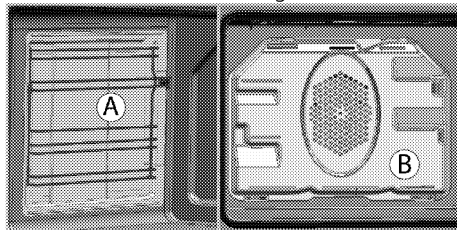


## Pareti catalitiche

**(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**

Le pareti laterali interne (A) e/o la parete posteriore (B) dell'apparecchio potrebbero essere rivestite di smalto catalitico. Le pareti catalitiche hanno un colore opaco chiaro e una superficie porosa. Le pareti catalitiche

del forno non devono essere pulite. Grazie alla superficie perforata, le superfici catalitiche assorbono il grasso e, una volta che quest'ultimo ne riempie la superficie, iniziano a brillare. In questo caso si raccomanda di sostituire gli elementi.



## Pulire lo sportello del forno

Per pulire lo sportello del forno, usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.

Asciugare il vetro con l'aceto e poi sciacquarlo dai eventuali residui di calcare che si possono trovare sul vetro del forno.

- i** Non usare detergenti molto abrasivi o raschietti in metallo tagliente per la pulizia dello sportello del forno. Essi potrebbero graffiare la superficie e distruggere il vetro.

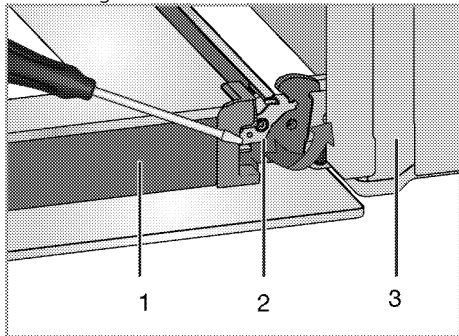
## Pulizia dello sportello del forno

- i** Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina.

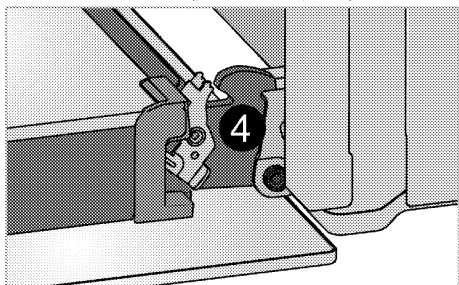
Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere le porte e le finestre è spiegato nelle sezioni "Rimozione dello sportello del forno" e "Rimozione dei vetri interni dello sportello". Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. Asciugare il vetro con l'aceto e poi sciacquarlo dai eventuali residui di calcare che si possono trovare sul vetro del forno.

## Rimozione dello sportello del forno

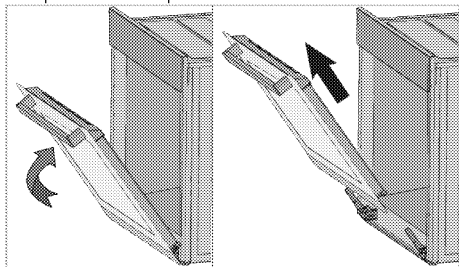
1. Aprire lo sportello anteriore (1).
2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento della cerniera (2) sul lato destro e su quello sinistro dello sportello anteriore premendoli verso il basso come illustrato nella figura.



- 1 Sportello
- 2 Blocco cerniera (posizione chiusa)
- 3 Forno
- 4 Blocco cerniera (posizione aperta)



3. Spostare lo sportello anteriore a metà.



4. Rimuovere lo sportello anteriore tirandolo verso l'alto per farlo uscire dai cardini destro e sinistro.

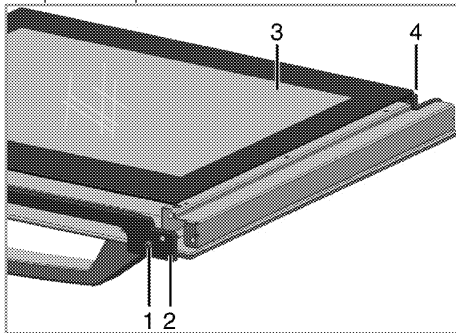
**i** I punti eseguiti durante il processo di rimozione devono essere eseguiti al contrario per installare lo sportello. Non dimenticare di chiudere i morsetti dell'alloggiamento del cardine quando si reinstalla lo sportello.

## Rimozione del vetro interno dello sportello

**(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**

Il pannello interno in vetro dello sportello del forno può essere rimosso per la pulizia.

1. Aprire lo sportello del forno.



- 1 Vite
  - 2 Profilo
  - 3 Pannello interno in vetro
  - 4 Apertura in plastica
2. Estrarre la vite (1) con un cacciavite
  3. Estrarre il profilo (2), poi tenere sollevato verso il vetro interno (3).
  4. Poi rimontare lo sportello, mettere il pannello in vetro (3) nelle aperture di plastica (4) e montare il profilo.

## 8 Ricerca e risoluzione dei problemi

### **Il forno emette vapore durante l'uso.**

- Si tratta del normale vapore che si produce durante il funzionamento. >>> *Non è guasto.*

### **L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.**

- Quando le parti di metallo si riscaldano, possono espandersi e provocare rumori. >>> *Non è guasto.*

### **Non c'è la scintilla di accensione.**

- Corrente assente. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili.*

### **Non c'è gas.**

- La valvola principale del gas è chiusa. >>> *Aprire la valvola del gas.*
- Il tubo del gas è piegato. >>> *Installare correttamente il tubo del gas.*

### **I bruciatori non funzionano bene o non funzionano affatto.**

- I bruciatori sono sporchi. >>> *Pulire i componenti dei bruciatori.*
- I bruciatori sono bagnati. >>> *Asciugare i componenti dei bruciatori.*
- Il coperchio del bruciatore non è montato in modo sicuro. >>> *Montare correttamente il coperchio del bruciatore.*
- La valvola del gas è chiusa. >>> *Aprire la valvola del gas.*
- Il cilindro del gas è vuoto (quando si usa GPL). >>> *Sostituire il cilindro del gas.*



Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.





# **Viryklė**

Vartotojo vadovas



LT



PERDIRBTAS &  
PERDIRBAMAS POPIERIUS

## Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

Gerbiamas pirkėjų,

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

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

### Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



Svarbi informacija arba naudingi patarimai apie šio prietaiso naudojimą.



Įspėjimai apie gyvybei ir / arba turtui pavojų keliančias situacijas ir sąlygas.



Įspėjimas dėl elektros smūgio.



Įspėjimas dėl gaisro pavojaus.



Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.



**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 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos 4**

|                                            |   |
|--------------------------------------------|---|
| Bendrieji saugos reikalavimai .....        | 4 |
| Sauga atliekant dujų prijungimo darbus.... | 5 |
| Gaminio sauga.....                         | 6 |
| Numatytoji naudojimo paskirtis .....       | 8 |
| Vaikų sauga.....                           | 9 |
| Seno gaminio išmetimas .....               | 9 |
| Pakavimo medžiagų išmetimas .....          | 9 |
| Būsimas transportavimas .....              | 9 |

## **2 Bendra informacija 10**

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

## **3 Įrengimas 15**

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Prieš įrengiant .....         | 15 |
| Įrengimas ir prijungimas..... | 17 |
| Dujų konversija .....         | 20 |

## **4 Paruošimo Darbai 25**

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Patarimai, kaip taupyti energiją ..... | 25 |
| Naudojant pirmą kartą .....            | 25 |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Pirmasis prietaiso valymas..... | 25 |
| Pradinis šildymas .....         | 25 |

## **5 Kaip naudoti šią viryklę 26**

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| Bendroji informacija apie maisto gaminimą ..... | 26 |
| Kaitlenčių naudojimas .....                     | 26 |

## **6 Kaip naudoti orkaitę 28**

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ..... | 28 |
| Kaip naudoti dujinę orkaitę .....                | 28 |
| Maisto gaminimo laiko lentelė .....              | 29 |

## **7 Techninis aptarnavimas ir prižiūra 31**

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Bendroji informacija .....                    | 31 |
| Kaitlentės valymas .....                      | 31 |
| Valdymo skydo valymas .....                   | 31 |
| Orkaitės valymas .....                        | 32 |
| Orkaitės durelių valymas.....                 | 32 |
| Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas..... | 33 |

## **8 Triukčių nustatymas 34**

## **1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos**

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

### **Bendrieji saugos reikalavimai**

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Šio prietaiso negalima naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems fizinių, jutimo ar psichinių negalių arba neturintiems pakankamai patirties ir žinių,

nebent jie būtų prižiūrimi arba instrukuoti.

Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.

- Perduodant įrenginį kitam žmogui asmeniniam naudojimui ar atiduodant kaip panaudotą daiktą, taip pat būtina perduoti naudotojo vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.
- Niekada prietaiso nestatykite ant grindų su kilimine danga. Tokiu atveju dėl nepakankamos oro tėkmės po prietaisu elektrinės dalys gali perkaisti. Tai sukels problemų naudojantis šiuo prietaisu.
- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliotieji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.

- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.
- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

## **Sauga atliekant dujų prijungimo darbus**

- Darbus su bet kokiais dujiniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti asmuys.
- Prieš pradėdami įrengimą, įsitikinkite, ar vietos dujų tiekimo sąlygos (slėgis ir dujų rūšis) atitinka šio būtinio prietaiso nustatymą.
- Šis prietaisas nėra prijungtas prie įtaiso, šalinančio degimo metu susidariusius produktus. Jį reikia įrengti ir prijungti atsižvelgiant į galiojančius prietaisų prijungimo reglamentus. Ypač reikia atkreipti dėmesį į atitinkamus vėdinimo reikalavimus; žr. *Prieš įrengiant, puslapis 15*
- **DĖMESIO:** Naudojant dujinę viryklę, patalpoje, kur ji įrengta, skleidžiama šiluma, drėgmė ir degimo produktai. Pasirūpinkite, kad virtuvė būtų gerai vėdinama, kai prietaisas naudojamas: natūralias vėdinimo angas laikykite atviras arba įrenkite

- mechaninės ventiliacijos įtaisus (mechaninį gartraukį). Jeigu prietaisas intensyviai eksploatuojamas ilgą laiką, gali prireikti papildomos ventiliacijos, pavyzdžiui, padidinant mechaninės ventiliacijos (jeigu ji įrengta) pajėgumą.
- Dujiniai prietaisai ir sistemos turi būti reguliariai tikrinami, ar jie tinkamai veikia. Privaloma reguliariai tikrinti reguliatorių, žarną bei jos spaustuką ir keisti juos kas gamintojo rekomenduojamus laikotarpius arba esant būtinybei.
  - Reguliariai valykite dujinius degiklius. Liepsna turi būti mėlyna ir degti tolygiai.
  - Šį gaminį reikia naudoti patalpose, kuriose yra tinkamai sureguliuotas ir veikiantis anglies monoksido jutiklis. Įsitikinkite, kad anglies monoksido jutiklis veikia tinkamai ir dažnai atliekama techninė priežiūra. Anglies monoksido jutiklį reikia įdiegti daugiausiai už 2 metrų nuo gaminio.
  - Dujiniuose prietaisuose privalo būti gerai sudeginamos dujos. Nevisiškai sudegus dujoms,

gali susidaryti anglies monoksido (CO) dujų. Anglies monoksidas - bespalvės, bekvapės, nepaprastai nuodingos dujos, kurių net maža dozė gali būti mirtina.

- Teiraukitės informacijos apie dujų avarinės tarnybos telefono numerius ir saugos priemones tais atvejais, jei pajustumėte sklindantį dujų kvapą.
- Šio prietaiso sureguliuavimo sąlygos nurodytos etiketėje (arba ant duomenų plokštelės)

### **Ką daryti, jei jaučiamas dujų kvapas**

- Nenaudokite atviros ugnies ir nerūkykite. Nenaudokite jokių elektros mygtukų (pvz., lempos mygtuko, durų skambučio ir kt.). Nenaudokite laidinių ir mobiliojo ryšio telefonų. Sprogimo ir apsinuodijimo pavojus!
- Atidarykite duris ir langus.
- Uždarykite visas dujinių prietaisų ir dujų matavimo prietaisų sklendes.
- Patikrinkite visus vamzdžius ir jungtis, ar jie tvirtai prijungti. Jei vis tiek uodžiate dujas, išeikite iš buto.

- Įspėkite kaimynus.
- Iškvieskite ugniagesių komandą. Skambinkite ne iš name esančio telefono.
- Negrįžkite į patalpas, kol jums nebus leista tai padaryti.

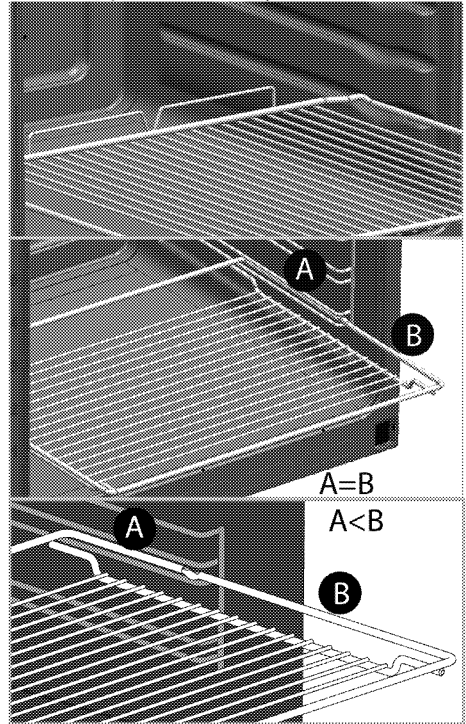
### **Gaminio sauga**

- **ĮSPĖJIMAS:** Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amčiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.
- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.
- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
- Eksploatavimo metu prietaisas įkaista. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie

kaitinimo elementų orkaitės viduje

- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Nešildykite orkaitėje maisto skardinėse ir stiklainiuose. Skardinėje/stiklainyje susidaręs slėgis gali juos susprogdinti.
- Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupusi šiluma gali sugadinti orkaitės dugną.
- Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)  
Kaip tinkamai ant bėgelių uždėti grilio groteles ir skardą  
Svarbu tinkamai padėti grilio groteles ir (arba) riebalų surinkimo skardą ant bėgelių. Įstumkite grilio groteles arba riebalų surinkimo skardą tarp 2 skersinių ir, prieš dėdami ant jų maistą, patikrinkite, ar

jie yra stabilūs (žr. toliau esantį paveikslėlį).



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

- neprisiliestų prie orkaitės kaitinimo elementų. Niekada nenaudokite kepimo popieriaus, kai temperatūra yra didesnei nei nurodyta kepimo popieriaus instrukcijose. Netieskite kepimo popieriaus tiesiai ant orkaitės pagrindo.
- Neuždenkite viršutinio dangčio, kol kaitvietės arba degikliai neatvės. Sausai nušluostykite viršutinį dangtį prieš jį atidarydami, kad į viryklės galinę ir vidinę dalis nepakliūtų vandens.
  - Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų.
  - Prietaisą būtina statyti tiesiai ant grindų. Jo negalima statyti ant pagrindo ar stovo.
  - **ĮSPĖJIMAS:** Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. NIEKADA negesinkite gaisro vandenių, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
  - **DĖMESIO:** Maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti nuolat.

- **ĮSPĖJIMAS:** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių. Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:
  - Kištuką į elektros lizdą privaloma įkišti taip, kad nekiltų kibirkščių.
  - Nenaudokite pažeisto arba įpjauto kabelio, o taip pat ilginimo laido; naudokite tik originalų kabelį.
  - Į elektros lizdą jokiais būdais negalima kišti drėgno arba sušlapusio kištuko.
  - Privaloma tinkamai prijungti dujų tiekimo įrangą, kad nebūtų dujų nuotėkio.

### **Numatytoji naudojimo paskirtis**

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

## Vaikų sauga

- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.
- Pakavimo medžiagos gali kelti pavojų vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuotės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.
- Elektriniai ir (arba) dujiniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminiui veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.
- Galima naudoti papildomas apsaugos priemones, kurios apsaugotų nuo prisilietimų prie orkaitės durų. Šią dalį reikėtų pritaisyti tada, jeigu šalia žaidžia maži vaikai.
- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.
- Ant atidarytų priekinių durelių nedėkite sunkių daiktų ir neleiskite vaikams ant jų

sėdėti. Prietaisas gali apvirsti arba gali būti sugadinti durelių vyriai.

## Seno gaminio išmetimas

### Pakavimo medžiagų išmetimas

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

### Būsimas transportavimas

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



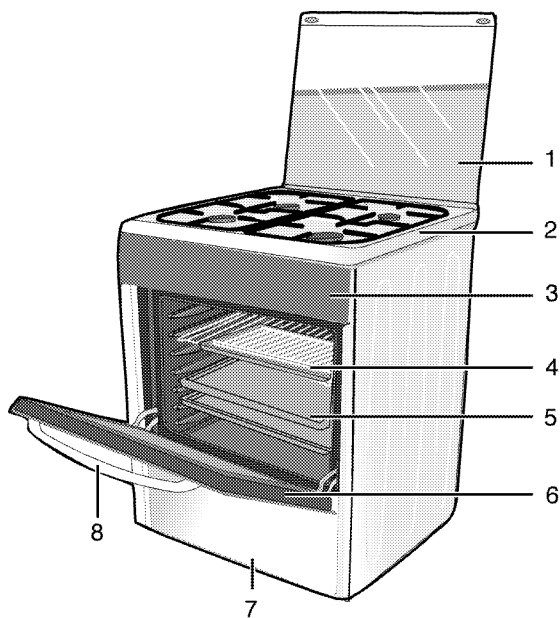
Nedėkite ant gaminio jokių daiktų ir neškite jį tik vertikaliajose padėtyje.



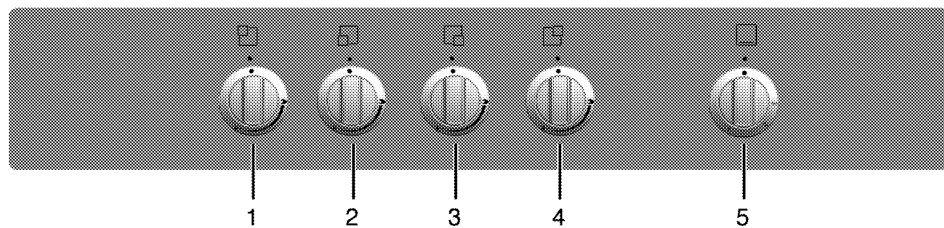
Apžiūrėkite prietaisą ir įsitikinkite, ar jis nebuvo apgadintas gabenimo metu.

## 2 Bendra informacija

### Apžvalga



- |                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| 1 Viršutinis dangtis | 5 Skarda            |
| 2 Degiklio plokštė   | 6 Priekinės durelės |
| 3 Valdymo skydelis   | 7 Apatinė dalis     |
| 4 Grilio grotelės    | 8 Rankena           |



- |                                          |
|------------------------------------------|
| 1 Įprastas degiklis Galinis kairysis     |
| 2 Atsarginis degiklis Priekinis kairysis |
| 3 Greitasis degiklis Priekinis dešinysis |
| 4 Įprastas degiklis Galinis dešinysis    |
| 5 Orkaitės rankenėlė                     |

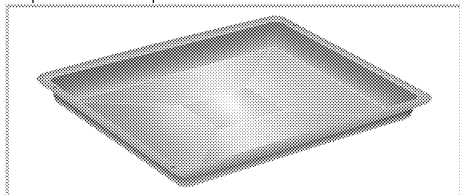
## Komplekto turinys

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

### 1. Vartotojo vadovas

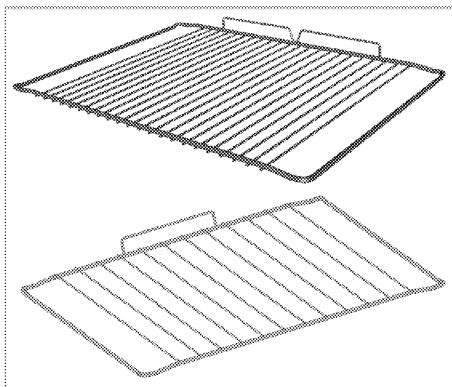
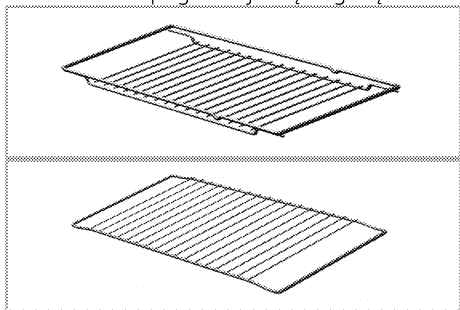
### 2. Standartinis padėklas

Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



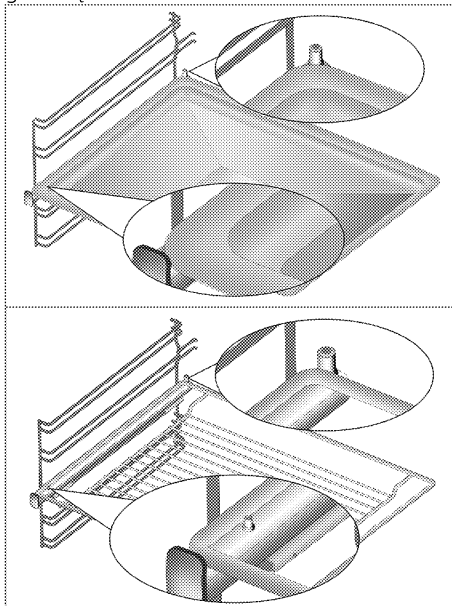
### 3. Grilio grotelės

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



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

Ištraukiami bėgeliai leidžia lengvai įdėti ir išimti skardą bei grilio grotelės. Naudodami skardą ir grilio grotelės su ištraukiamais bėgeliais, įsitikinkite, kad ištraukiamų bėgelių galinėje dalyje esantys kaiščiai būtų atremti į grilio grotelių ir skardos kraštus.



## Techniniai duomenys

| BENDRA INFORMACIJA                                        |                                        |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)             | 850 mm/500 mm/500 mm                   |
| Dujinio gaminio kategorija                                | Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+ / Cat I 2H |
| Sumontuotų dujų tipas / gaminio slėgis                    | G20 /20 mbar                           |
| Bendros dujų sąnaudos                                     | 9.5 kW (691 g/h)                       |
| Dujų rūšies / spūgio keitimas <sup>s</sup><br>pasirenkama | G30 /28-30 mbar<br>G 31 /37 mbar       |
| VIRYKLĖ                                                   |                                        |
| Degikliai                                                 |                                        |
| Galinis kairysis                                          | <b>Įprastas degiklis</b>               |
| Energija                                                  | 2.0 kW (145 g/h)                       |
| Priekinis kairysis                                        | <b>Atsarginis degiklis</b>             |
| Energija                                                  | 1.0 kW (73 g/h)                        |
| Priekinis dešinysis                                       | <b>Greitasis degiklis</b>              |
| Energija                                                  | 2.5 kW (182 g/h)                       |
| Galinis dešinysis                                         | <b>Įprastas degiklis</b>               |
| Energija                                                  | 2.0 kW (145 g/h)                       |
| ORKAITĖ                                                   |                                        |
| Pagrindinė orkaitė                                        | <b>Dujinė orkaitė</b>                  |
| Orkaitės dujų sąnaudos                                    | 2.0 kW (145 g/h)                       |



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



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



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

## Purkštukų lentelė

| Degiklio padėtis       | 2.0 kW (145 g/h) | 1.0 kW (73 g/h)    | 2.5 kW (182 g/h)    | 2.0 kW (145 g/h)  |
|------------------------|------------------|--------------------|---------------------|-------------------|
| Dujų rūšis/dujų slėgis | Galinis kairysis | Priekinis kairysis | Priekinis dešinysis | Galinis dešinysis |
| 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                |
| Dujų rūšis/dujų slėgis |                  | Dujinė orkaitė     |                     |                   |
| G 20/20 mbar           |                  | 105                |                     |                   |
| G 30/28-30 mbar        |                  | 71                 |                     |                   |
| G 31/ 37 mbar          |                  | 71                 |                     |                   |

Injektorius, kurie nebuvo pateikti su jūsų gaminiu, galite įsigyti iš įgaliotojo paslaugų teikėjo.

## Šalies dujų kategorijos / tipai / slėgis

Dujų rūšį, slėgį ir dujų kategoriją, kuri gali būti naudojama šaliai, kurioje gaminys bus montuojamas, galite rasti žemiau esančioje lentelėje.

| ŠALIŲ KODAI | KATEGORIJA |                                              | DUJŲ RŪŠIS IR SLĖGIS |                |                |             |
|-------------|------------|----------------------------------------------|----------------------|----------------|----------------|-------------|
| 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          |                |                |             |

| ŠALIŲ<br>KODAI | KATEGORIJA |      | DUJŲ RŪŠIS IR SLĖGIS |  |  |  |
|----------------|------------|------|----------------------|--|--|--|
| HU             | Cat I      | 2H   | G20,25 mbar          |  |  |  |
|                | Cat I      | 3B/P | G30,30 mbar          |  |  |  |

### 3 Įrengimas

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

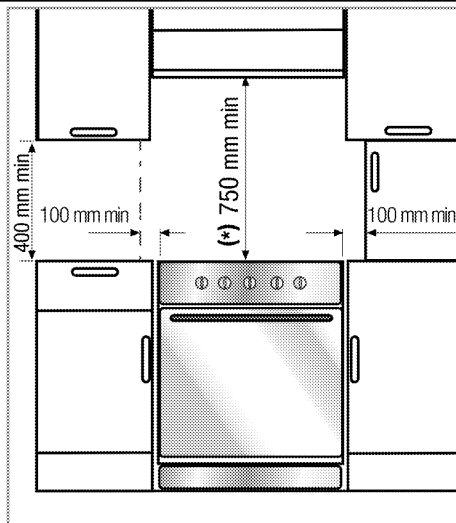
**i** Vartotojas yra atsakingas už vietos, elektros ir dujų instaliacijos paruošimą šiam gaminiui.

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

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

#### Prieš įrengiant

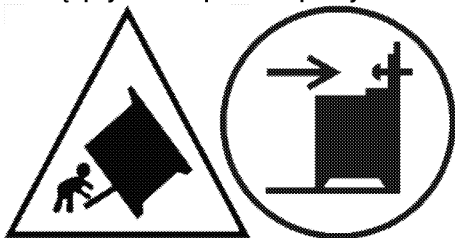
Siekiant užtikrinti, kad po šiuo gaminiu liktų būtinas tarpas orui cirkuliuoti, rekomenduojame statyti šį gaminį ant kieto pagrindo, kad jo kojelės nestovėtų ant jokių kilimų ar minkštos kiliminės dangos. Virtuvės grindys turi būti pakankamai tvirtos, kad išlaikytų prietaiso svorį ir papildomą svorį: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



- Šis gaminys yra 1 klasės įrenginys pagal EN 30-1-1 standartą, t.y., jį galima statyti galine ir **viena** šonine sienoje prie virtuvės sienų, virtuvės baldų arba bet kokio dydžio įrenginio. Iš **kitos** pusės virtuvės baldas ar įrenginys gali būti tik tokio paties dydžio arba mažesnis.
- Šį prietaisą galima naudoti spintelėse bet kurioje pusėje, bet, kad virš kaitvietės liktų mažiausiai 400 mm tarpas, tarpas tarp prietaiso ir šoninės sienos, sienelės ar aukštos spintelės turi būti bent 65 mm.
- Šį prietaisą galima statyti ir atskirai. Virš viryklės privaloma palikti mažiausiai 750 mm tarpą.
- (\*) Jeigu virš viryklės bus montuojamas gartraukis, žr. gartraukio gamintojo instrukciją dėl tinkamo montavimo aukščio. Jei gaubto vadove nenurodytas joks dydis, šis aukštis turėtų būti bent 650 mm.
- Bet koks prie šio prietaiso esantis virtuvės baldas privalo būti atsparus šilumai (bent iki 100 °C).



**Įspėjimas - apvirtimo pavojus!**



**Įspėjimas:** Kad prietaisas neapvirstų, būtina įrengti šią stabilizavimo priemonę. Žr. montavimo instrukcijas.

### Kambario vėdinimas

Visose patalpose turi būti atidaromi langai arba juos atitinkančios vėdinimo priemonės, be to, kai kuriose patalpose reikės ir nuolatinės ventiliacijos angos. Oras degimo procesui palaikyti imamas iš kambario, o dujos ir garai išleidžiami tiesiai į tą patį kambarį. Todėl saugiam prietaiso veikimui užtikrinti būtinas geras vėdinimas.

### Patalpos su durimis ir (arba) langais, atsidarančiais tiesiai į lauką

Duryse ir (arba) languose, kurie atsidaro tiesiai į lauką, turi būti bendra ventiliacijos anga, kurios matmenys nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje pagal bendrą prietaiso dujinę galią (bendros prietaiso dujų sąnaudos parodytos šio vartotojo vadovo techninių specifikacijų lentelėje). Jei duryse ir (arba) languose nėra bendros ventiliacijos angos, atitinkančios bendras prietaiso dujų sąnaudas, nurodytas toliau pateikiamoje lentelėje, tada patalpoje privalo būti papildoma fiksuota ventiliacijos anga, kad būtų užtikrinti bendri minimalūs vėdinimo reikalavimai pagal prietaiso pasiekiamas bendras dujų sąnaudas. Fiksuota ventiliacijos anga gali apimti esamų tuščiavidurių plytų angų, garintuvo vamzdžio angos matmenis ir kt.

| Bendros dujų sąnaudos (kW) | min. ventiliacijos anga (cm <sup>2</sup> ) |
|----------------------------|--------------------------------------------|
| 6 8                        | 400                                        |
| 8 10                       | 500                                        |
| 10 11,5                    | 600                                        |
| 11,5 13                    | 700                                        |
| 13 15,5                    | 800                                        |
| 15,5 17                    | 900                                        |
| 17 19                      | 1 000                                      |
| 19 24                      | 1 250                                      |

### Patalpos, kuriose nėra durų ir (arba) langų, atsidarančių tiesiai į lauką

Jei patalpoje, kurioje įrengtas prietaisas, nėra durų ir (arba) lango, kuris atsidaro tiesiai į lauką, reikia ieškoti kitų produktų, kurie suteiktų fiksuotą nereguliuojamą ir neuždaromą ventiliacijos angą, atitinkančią bendrus minimalius ventiliacijos angų reikalavimus, taikomus prietaisui pagal anksčiau pateiktoje lentelėje nurodytas bendras dujų sąnaudas. Taip pat reikia laikytis atitinkamų pastatų taisyklių rekomendacijų.

Kai patalpoje arba vidinėje erdvėje yra daugiau nei vienas dujinis prietaisas, be reikalavimų, nurodytų anksčiau pateiktoje lentelėje, reikia įrengti papildomą ventiliacijos sritį. Papildomos ventiliacijos srities dydis turi atitikti kitų dujinių prietaisų reikalavimus.

Patalpoje, kurioje įrengtas prietaisas, turi būti mažiausiai 10 mm atstumas po durimis, kurios atsidaro į vidines patalpas. Turite užtikrinti, kad tokie daiktai, kaip kilimai ir kitos grindų dangos, neturėtų poveikio atstumui, kai durys yra uždarytos.

Viryklę galima statyti virtuvėje, virtuvėje/valgomajame arba miegamajame/svetainėje, bet ne kambaryje, kuriame yra vonia arba dušas. Viryklės negalima statyti miegamajame/svetainėje, kurios plotas yra mažesnis nei 20 m<sup>3</sup>. Nestatykite šio būtino prietaiso patalpoje, kuri yra žemiau žemės lygio, nebent joje būtų atviras išėjimas į žemės paviršių bent iš vienos pusės.

| Bendros dujų sąnaudos (kW) | min. ventiliacijos anga (cm <sup>2</sup> ) |
|----------------------------|--------------------------------------------|
| 0 2                        | 100                                        |
| 2 3                        | 120                                        |
| 3 4                        | 175                                        |
| 4 6                        | 300                                        |

## Įrengimas ir prijungimas

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



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

- Prietaisą turi nešti bent du žmonės.
- Prietaisą būtina statyti tiesiai ant grindų. Jo negalima statyti ant pagrindo ar stovo.



Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos. Apgadinamos durelės, rankenos ar vyriai.

## Dujų pajungimas



### Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Jei montavimą, remontą ar prijungimą atlieka neįgaliotas/nelicencijuotas/nekvalifikuotas asmuo arba technikas, gali kilti sprogimo, gaisro ir apsinuodijimo pavojus.
- Prieš dėdami gaminį įsitikinkite, kad vietinės paskirstymo sąlygos (dujų tipas ir slėgis) ir ar gaminio dujų nustatymas atitinka šias sąlygas. Produkto dujų reguliavimo sąlygos ir vertės nurodytos etiketėse (arba tipo etiketėse).
- Jei jūsų šalies kodo nėra etiketėje, vadovaukitės vietinėmis jūsų šalyje galiojančiomis techninėmis instrukcijomis dėl dujų prijungimo ir konvertavimo.
- Gaminį prie dujų tiekimo sistemos gali prijungti tik įgaliotas / licencijuotas / kvalifikuotas asmuo arba technikas.
- Gamintojas neprisima atsakomybės už žalą, atsiradusią dėl procedūrų, kurias atliko neįgaliotas/nelicencijuotas/nekvalifikuotas asmuo arba technikas.
- Prieš pradėdami bet kokius dujų instaliacijos darbus, atjunkite dujų tiekimą. Yra sprogimo pavojus!
- Jei vėliau reikės naudoti gaminį su kitokio tipo dujomis, dėl susijusios konversijos procedūros turite pasikonsultuoti su

### įgaliotą/licencijuotą/kvalifikuotą asmenį arba techniką.

- Po kiekvieno naudojimo būtinai patikrinkite, ar dujų jungtis yra sandari. Gamintojas neprisima atsakomybės už jokių nuostolių, kurie gali atsirasti dėl dujų nuotėkio, kuris gali atsirasti dėl dujų prijungimo arba konversijos, kurią atliko neįgaliotas/nelicencijuotas asmuo.



### Gaisro pavojus:

Jei nesujungsite pagal toliau pateiktas instrukcijas, kils dujų nuotėkio ir gaisro pavojus. **Mūsų įmonė negali būti laikoma atsakinga už žalą, atsiradusią dėl to.**

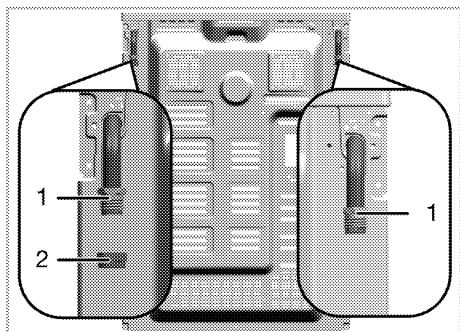
- Dujų prijungimą gali atlikti tik įgaliotas / licencijuotas / kvalifikuotas asmuo arba technikas.
- Įsitikinkite, kad dujų žarna, kuri bus naudojama dujų jungtyje, atitinka vietinius dujų standartus.
- Lanksčioji dujų žarna turi būti prijungta taip, kad ji nesiliestų su aplink ją judančiomis dalimis ir karštais paviršiais (parodytais toliau pateiktuose paveikslėliuose) ir nebūtų įstrigusi judant judančioms dalims. (pvz., stalčiai). Be to, jo negalima dėti į vietas, kur jį galima suspausti.
- Nejudinkite gaminio, kurio dujų jungtis baigta. Jei jis bus perkeltas, gali kilti dujų nuotėkio pavojus.
- Dujų žarna turi būti jungiama sukančiomis rankomis, kad būtų išvengta nenuatrūktų ir nesulenktų.
- Dujų žarnos negalima traukti, sulankstyti, suspausti, liesti aštriais kampais arba liesti su karštomis gaminio dalimis ir ant gaminio esančiais indais. Yra sprogimo pavojus dėl dujų žarnos sugadinimo!
- Dujų žarna neturi liesti su dalimis, kurių temperatūra gali pasiekti 70 °C aukštesnę nei kambario temperatūrą.
- Dujų prijungimui ir konvertavimui turi būti naudojamas veržliaraktis.

### Dujų prijungimo pusės pasirinkimas

#### Jei jūsų produktas turi du dujų lizdus;

prijungimo kryptį galima keisti atsižvelgiant į pagrindinio dujų šaltinio kryptį.

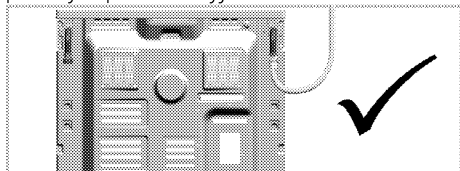
- Vienas iš dviejų lizdų yra uždarytas akliniu kištuku. Kito lizdo galas yra atviras.



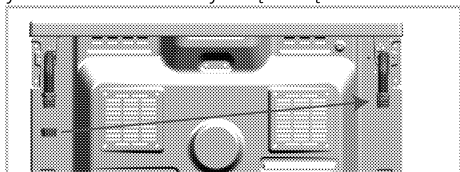
- 1 Dujų žarnos anga
- 2 Aklidangtis

(Lizdas, prie kurio pritvirtintas aklinas kištukas, gali skirtis priklausomai nuo produkto modelio.)

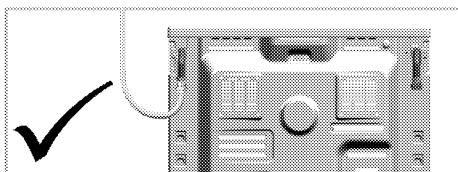
- Prieš prijungdami dujas, įsitikinkite, kad produkto, kuris bus prijungtas prie dujų, pagrindinis dujų šaltinis ir dujų žarnos išleidimo anga yra toje pačioje pusėje.
- Jei pagrindinis dujų tiekimas ir atviro galo dujų žarnos išleidimo anga yra toje pačioje pusėje, sujunkite dujas taip, kaip parodyta paveikslėlyje žemiau.



- Jei pagrindinis dujų tiekimas ir dujų žarnos išleidimo anga yra užsandarinti su akliniu kamščiu toje pačioje pusėje, dviem veržliarakčiais ištraukite akląj kamštį nuo dujų žarnos išleidimo angos. Uždarykite dujų žarnos išleidimo lizdą su šiuo akliniu kištuku, kur dujos nebus sujungiamos su nauja (nenaudota) sandarinimo tarpine.
- Turite įsitikinti, kad sandarinimo tarpiklis yra tinkamai nustatytas į vietą.

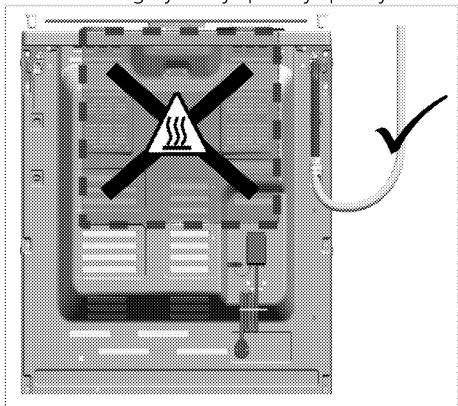


- Prijunkite dujų jungtį, kaip parodyta paveikslėlyje žemiau, ant dujų žarnos išleidimo angos šalia pagrindinio dujų tiekimo.

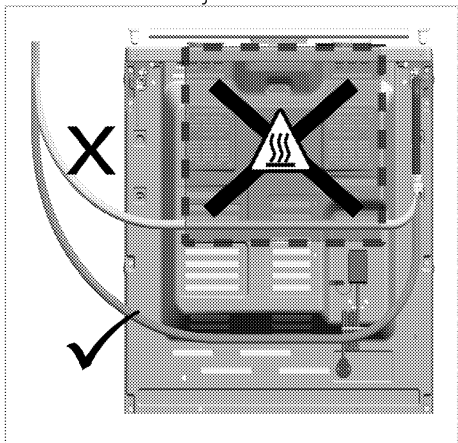


### Jei jūsų gaminys turi tik vieną dujų išleidimo angą;

- Prieš prijungdami dujas, įsitikinkite, kad produkto, kuris bus prijungtas prie dujų, pagrindinis dujų šaltinis ir dujų žarnos išleidimo anga yra toje pačioje pusėje.



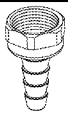
- Ja gėzės šlūtenės izvads un gėzės galvenā padeve nav vērsti vienā pusē, pārliecinieties, vai šlūtene, pievienojot to, neiziet cauri karstajai zonai.



### Dujų prijungimo dalys

Žemiau pateikiamos dalys ir įrankiai, kurių gali prireikti dujų prijungimui. Priklausomai nuo modelio, šios dalys gali būti neprisidėtos

prie gaminio. Naudojamos dujų jungčių dalys gali skirtis atsižvelgiant į dujų tipą ir šalies taisykles.

|                                                                                   |                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|  | Nuotėkio sandariklis                                      |
|  | Gamtinių dujų jungiamoji detalė (G20, G25) EN 10226 R1/2" |
|  | Suskystintų dujų jungiamoji detalė (G30, G31)             |
|  | Dujų išvado prijungimo detalė                             |
|  | Uždangos kištukas                                         |

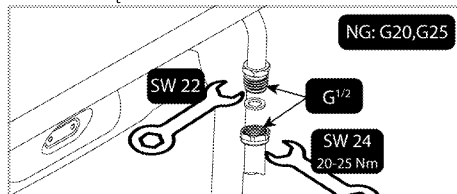
### Dujų prijungimas - NG

- Gamtinių dujų instaliacija turi būti tinkamai paruošta surinkimui prieš montuojant gaminį. Kad būtų galima prijungti gaminį, dujų sistemos išleidimo angoje turi būti gamtinių dujų vožtuvas.
- Įsitinkinkite, kad gamtinių dujų vožtuvas yra lengvai pasiekiamas.
- Prijunkite gaminį prie namuose esančios gamtinių dujų sistemos lanksčia dujų žarna, kuri atitinka vietinius standartus.
- Dujų prijungimo metu reikia naudoti naują sandarinimo tarpiklį.
- Dujų tiekimas turi būti prijungtas per dujų vamzdį arba apsauginę dujų žarną su srieginėmis jungtimis detalėmis abiejuose galuose.
- Ryšys gali būti atliekamas dviem skirtingais būdais:
  - EN ISO 228 G1/2" tipo jungtis
  - EN 10226 R1/2" tipo jungtis

### EN ISO 228 G1/2" tipo jungtis

- Įdėkite naują sandariklį į jungtį ir įsitinkinkite, kad sandariklis tinkamai įstatytas.
- Pritvirtinkite dujų jungtį prie prietaiso naudodami 22 mm veržliaraktį ir įkiškite

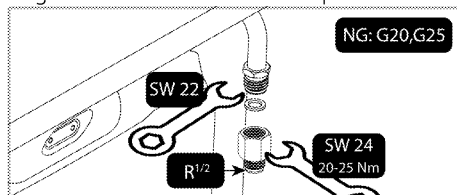
jungtį į jungtį naudodami 24 mm veržliaraktį.



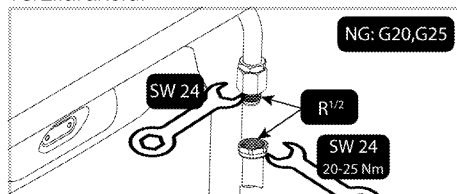
- Po prijungimo turite patikrinti, ar nėra jungties dalies nuotėkio.

### EN 10226 R1/2" tipo jungtis

- Įdėkite naują sandariklį į jungiamąją detalę, skirtą gamtinėms dujoms, ir įsitinkinkite, kad sandariklis tinkamai įstatytas.
- Laikydami gaminio dujų jungties išvadą pritvirtintą 22 veržliaraktį, sujunkite jungiamąją dalį su gaminio dujų išleidimo anga 24 veržliaraktį ir tvirtai priveržkite.



- Apvyniokite sandarinimo mišinį aplink srieginę jungties dalį. Srieginę apsauginės dujų žarnos/vamzdelio dalį prijunkite prie jungties su 24 mm veržliaraktį ir tvirtai priveržkite, laikydami jungtį vietoje 24 mm veržliaraktį.



- Po prijungimo turite patikrinti, ar nėra jungties dalies nuotėkio.

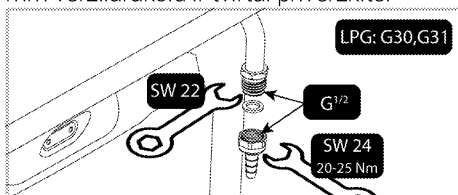
### Dujų prijungimas - LPG

- Jūsų gaminyje turi būti prijungtas taip, kad jis būtų arti dujų jungties, kad neištekėtų dujos.
- Prieš prijungdami dujas, pasirūpinkite plastikine dujų žarna ir tinkamu tvirtinimo spaustuku. Plastikinės dujų žarnos vidinis skersmuo turi būti 10 mm, o ilgis ne ilgesnis kaip 150 cm. Plastikinė žarna turi būti sandari ir patikrinama.

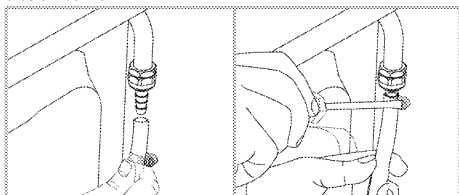
- Dujų prietaisai ir sistemos turi būti reguliariai tikrinamos, ar tinkamai veikia. Regulatorius, žarna ir jos spaustukas turi būti reguliariai tikrinami ir keičiami per gamintojo rekomenduojamą laikotarpį arba prireikus.
- Dujų prijungimo metu reikia naudoti naują sandarinimo tarpiklį.
- Dujų prijungimas turi būti atliekamas per dujų žarną arba fiksuotą jungtį.

### Sujungimas su dujų žarna

1. Įdėkite naują sandariklį į skystų dujų prijungimo detalę ir įsitikinkite, kad sandariklis tinkamai įstatytas.
2. Gaminio dujų jungties išvadą pritvirtinkite 22 mm veržliarakčiu, jungiamąją detalę su gaminio dujų išleidimo anga prijunkite 24 mm veržliarakčiu ir tvirtai priveržkite.



3. Pritvirtinkite tvirtinimo spaustuką į vieną dujų žarnos galą. Suminkštinkite dujų žarnos galą, prie kurio pritvirtinote spaustuką, vieną minutę padėdami jį į verdantį vandenį.
4. Iki galo įstatykite suminkštintų dujų žarną į jungtį. Tvirtai priveržkite spaustuką atsuktuvu.



5. Po prijungimo turite patikrinti, ar nėra jungties dalies nuotėkio.

### Nuotėkio tikrinimas prijungimo taške

- Įsitikinkite, kad visos produkto rankenėlės išjungtos. Įsitikinkite, kad dujų tiekimas atidarytas. Paruoškite muiluotas putas ir užtepkite jas ant žarnos prijungimo taško, kad išvengtumėte dujų nuotėkio.
- Jei yra dujų nuotėkis, muiluota dalis suputos. Tokiu atveju dar kartą patikrinkite dujų jungtį.

- **Jei gaminyje yra dvi dujų žarnos angos,** pasirūpinkite, kad nenaudojama dujų anga būtų užsandarinata aklidangčiu. Paruoškite muilo putų ir užtepkite jų ant aklidangčio prijungimo taško, kad patikrintumėte, ar nėra dujų nuotėkio. Esant dujų nuotėkiui, atsiras muilo burbulų. Tokiu atveju nedelsdami dar kartą patikrinkite aklidangčio prijungimą.
- Vietoj muilo galite naudoti parduodamus purškiklius, kad patikrintumėte dujų nuotėkį.
- Jei yra dujų nuotėkis, išjunkite dujų tiekimą ir vėdinkite patalpą.

**i** Dujų nuotėkio niekuomet netikrinkite degtukais ar žiebtuvėliu.

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

### Galutinis patikrinimas

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

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

### Dujų konversija



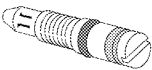
#### Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Prieš pradėdami darbą su dujų įrenginiu, atjunkite pagrindinį dujų tiekimą. Yra sprogo pavojus!
- Kad gaminys būtų tinkamas naudoti su kitomis dujomis, turi būti pakeisti visi dujų purkštukai, o dujų čiaupų degimas reikia reguliuoti tuščiaja eiga.

- Pakeitus dujų tipą, nauja dujų tipo etiketė ant atsarginio maišelio turi būti klijuojama ant esamos etiketės, esančios gaminio galinėje sienelėje.
- Jūsų produkto konvertuojamųjų dujų tipas ir dujų kategorijos pagal šalies pateiktos skyriuje „Šalies dujų kategorijos/tipai/slėgis“. Šios lentelės lentelėje sužinokite, kokių rūšių dujas galite konvertuoti savo vietovėje. Šioje lentelėje negalite konvertuoti į nenurodytus dujų tipus.
- Atsarginis purkštukas, tinkamas tam dujų tipui, kurį norite konvertuoti, kartu su gaminiu negali būti tiekiamas. Injektorius galite įsigyti iš įgaliosios tarnybos arba iš vietos, kurioje įsigijote produktą.
- Injektorių vertės ir dujų tipai, kurios turėtų būti naudojamos degikliuose, pateiktos skyriaus pabaigoje. Prijunkite konvertuojamo tipo dujas taip, kaip aprašyta dujų prijungimo skyriuje.

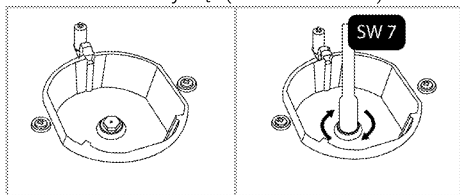
### Dujų konversijos dalys

Dalys ir įrankių vaizdiniai elementai, kurių gali reikėti dujų konvertavimui, pateikti toliau. Priklausomai nuo modelio, šios dalys gali būti nepridėtos prie gaminio.

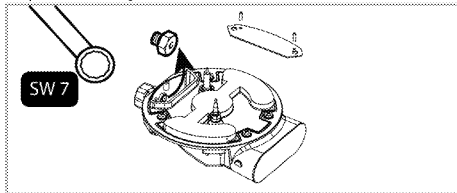
|                                                                                    |                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|   | Aplenkimo antgalis  |
|  | Degiklio purkštukas |

### Purkštuko keitimas į degiklius

1. Išjunkite visus valdymo mygtukus valdymo skydelyje.
2. Išjunkite dujų tiekimą.
3. Nuimkite degiklio galvutę ir degiklio korpusą.
4. Nuimkite dujų purkštukus sukdami prieš laikrodžio rodyklę. (veržliaraktis 7)



5. Jei jūsų gaminyje yra wok degimo kamera su šoniniu įleidimo purkštuvu, nuimkite purkštuvą su 7 veržliarakčiu.



- i** ((Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.))  
Ant kai kurių kaitlenčių degiklių purkštukas uždengtas metaliniu gabaliuku. Norint pakeisti purkštuką, šis metalinis dangtelis turi būti nuimtas.

6. Sumontuokite naujus dujų purkštukus. (Priveržimo sukimo momentas 4 Nm)
7. Patikrinkite visas jungtis, kad įsitikintumėte, jog jos sumontuotos saugiai ir patikimai.

- i** Naujų purkštukų padėtis pažymėta ant pakuotės arba ant purkštukų lentelės *Purkštukų lentelė*, puslapis 12 galima remtis.

8. Prijungę turite patikrinti, ar purkštukai nėra nuotėkio.

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

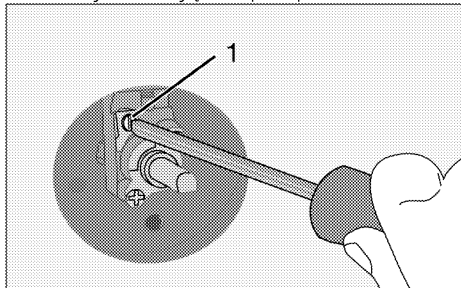
### Sumažintas dujų tiekimo srauto nustatymas voryklių čiaupams

1. Uždekite degiklį, kurį reikia pareguliuoti, pasukite rankenėlę į mažesnės liespnos padėtį.
2. Nuimkite rankenėlę nuo dujų čiaupo.
3. Norėdami pareguliuoti dujų srauto reguliavimo varžtą, naudokite tinkamo dydžio atsuktuvą.

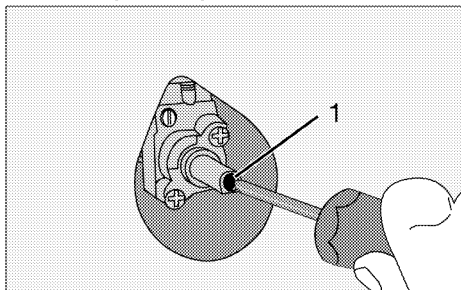
Jeigu naudojate suskystintąsias dujas, (butaną \_propaną), sukite varžtą pagal laikrodžio rodyklę. Naudojant natūralias dujas, varžtą reikia vieną kartą pasukti **prieš laikrodžio rodyklę**.

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

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



1 Srauto greičio reguliavimo varžtas

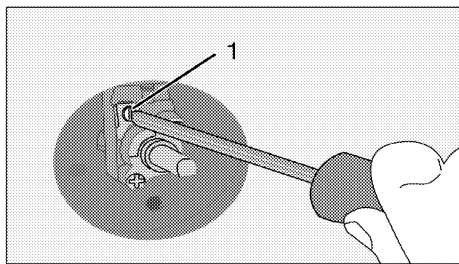


1 Srauto greičio reguliavimo varžtas

## Sumažinto srauto nustatymas dujinėje orkaitėje

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

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



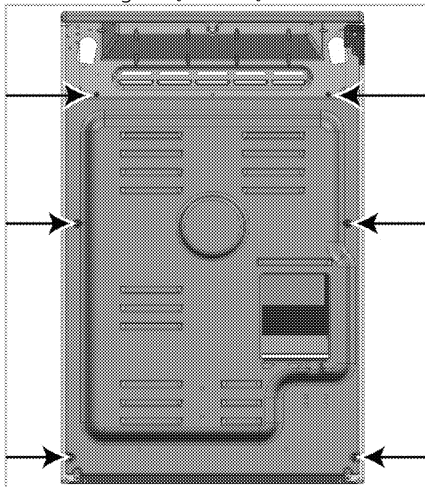
5. Sukdami orkaitės termostato varžtą, 1 nustatykite 2–3 mm aukščio liepsną. Sukant varžtą pagal laikrodžio rodyklę, liepsna mažėja, o prieš laikrodžio rodyklę – didėja.

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

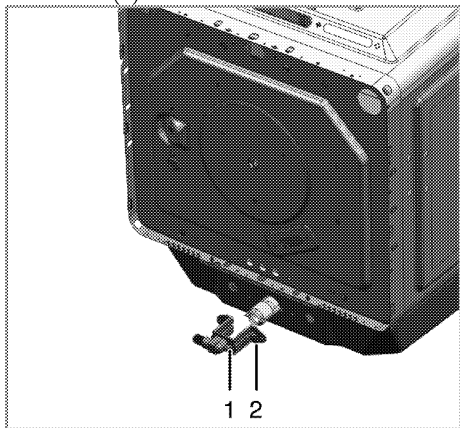
**i** Jei orkaitės temperatūra stipriai pakyla, išjunkite orkaitę ir kreipkitės į įgaliotą aptarnavimo centrą dėl termostato remonto.

## Orkaitės purkštuko pakeitimas

1. Išjunkite visus valdymo mygtukus valdymo skydelyje.
2. Išjunkite dujų tiekimą.
3. Atsukite galinę sienelę laikančias varžtus.



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



1 Purkštuko laikiklis

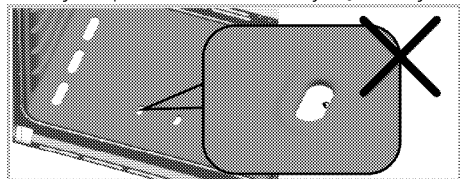
2 Varžtas

5. Ištraukite purkštuko laikiklį.

6. Išsukite purkštuką, sukdami prieš laikrodžio rodyklę.

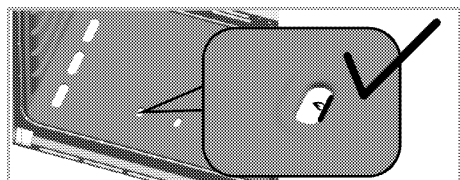
7. Įtaisykite naują purkštuką.

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

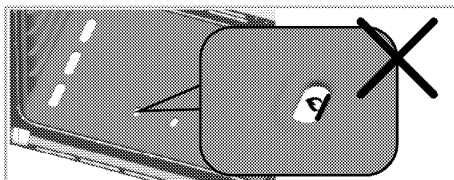


Jeigu liepsna yra per maža,

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



Idealus liepsnos ilgis užtikrina geriausius rezultatus.



Jeigu liepsna yra per didelė,

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

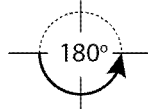
**i** Sureguliuavę liepsnos ilgį keletą kartų atidarykite ir uždarykite orkaitės dureles ir įsitikinkite, kad liepsna neužgęsta.

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

|                                                                        |                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gamtinės dujos  <br/>butano / propano<br/>(suskiystintos dujos)</b> | <b>Butano / propano<br/>(suskiystintos dujos)<br/>  gamtinės dujas<br/>(G20 20mbar/ G25<br/>25 mbar / G25.3<br/>25mbar)</b> |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Varžtą priveržkite iki galo, sukdami pagal laikrodžio rodyklę.

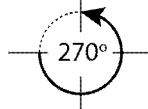
Atveržkite varžtą  
180° (maždaug)



|                                                                        |                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gamtinės dujos  <br/>butano / propano<br/>(suskiystintos dujos)</b> | <b>Butano / propano<br/>(suskiystintos dujos)<br/>  gamtinės dujas<br/>(G20 10mbar/ G20<br/>13 mbar)</b> |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Varžtą priveržkite iki galo, sukdami pagal laikrodžio rodyklę.

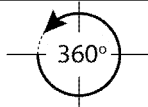
Atveržkite varžtą  
270° (maždaug)



|                                                                      |                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gaminės dujos į<br/>butano / propano<br/>(suskystintos dujos)</b> | <b>Butano / propano<br/>(suskystintos dujos)<br/>į gamtinės dujas<br/>(G2 350 13mbar<br/>Lenkijos vietinės<br/>dujos)</b> |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Varžtą priveržkite iki  
galo, sukdami pagal  
laikrodžio rodyklę.

Atveržkite varžtą  
360° (maždaug)



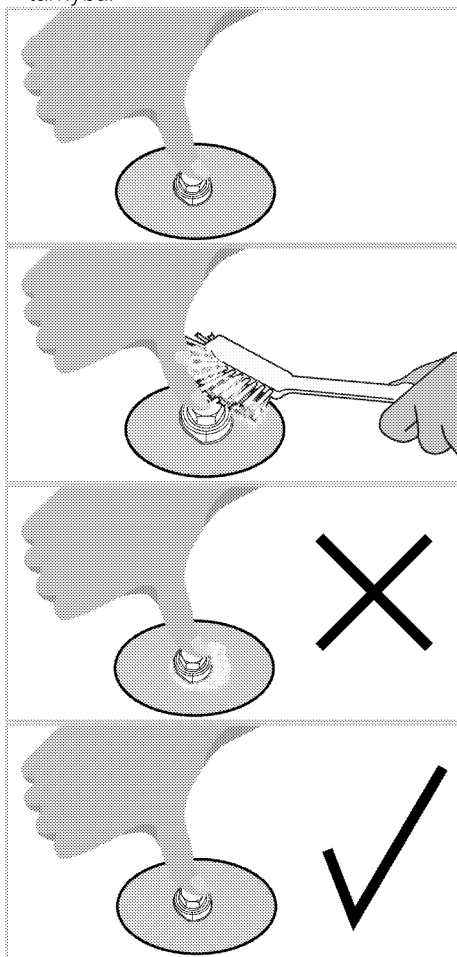
**i** Sumažinto srauto nustatymas gali  
skirtis priklausomai nuo gaminio,  
degiklio ir dujų tipo. Įsitikinkite, kad  
liepsnos ilgis atitinka nurodytąjį  
paveikslėlyje.

### Purkštukų sandarumo patikrinimas

Prieš atlikdami gaminio keitimą, įsitikinkite,  
kad visi valdymo mygtukai yra išjungti.  
Teisingai pakeitus purkštukus, kiekvienam  
purkštukui turėtų būti patikrintas dujų  
nutekėjimas.

1. Įsitikinkite, kad dujų tiekimas gaminiui  
įjungtas, vis dar laikydami išjungtus visus  
valdymo mygtukus.
2. Kiekviena purkštuko anga blokuojama  
pirštu, pakankamai stipriai spaudžiant,  
kad būtų sustabdytas dujų nutekėjimas,  
kai įjungtas atitinkamas valdymo  
mygtukas ir laikoma nuspaustoje padėtyje,  
kad dujos galėtų patekti į purkštuką.
3. Paruoštą muiluotą vandenį tepkite ant  
purkštuko jungties mažu šepetėliu: jei  
purkštuko jungtyje nutekėjo dujų,  
muiluotas vanduo pradės putoti. Tokiu  
atveju priveržkite purkštuką smarkiau ir  
dar kartą pakartokite 3 veiksmą.
4. Jei vanduo vistiek putoja, turite išjungti  
dujų tekėjimą į produktą ir nedelsiant

paskambinti įgaliotam techninės  
priežiūros agentui arba technikui,  
turinčiam licenciją. Nenaudokite gaminio  
tol, kol gaminio neapžiūrėjo autorizuota  
tarnyba.



## 4 Paruošimo Darbai

### Patarimai, kaip taupyti energiją

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

- Naudokite tamios spalvos arba emale padengtus prikaistuvius, nes jie geriau perduoda šilumą.
- Gamindami patiekalus, įkaitinkite orkaitę, jeigu tai rekomenduojama vartotojo vadove arba pagal receptą.
- Gaminant maistą, dažnai nedarinėkite orkaitės durelių.
- Jeigu įmanoma, vienu metu orkaitėje stenkitės gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Galite gaminti, padėję du kepimo indus ant vielinių grilio grotelių.
- Gaminkite daugiau nei vieną patiekalą vieną po kito. Orkaitė jau būtų įkaitusi.
- Atšildykite užšaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.
- Kepimui naudokite puodus/keptuves su dangčiais. Nenaudojant dangčių, energijos sąnaudos gali padidėti iki 4 kartų.
- Pasirinkite degiklį, labiausiai tinkamą pagal prikaistuvio, kurį naudosite, dugno dydį. Visuomet parinkite tinkamo dydžio prikaistuvius patiekalams ruošti. Didesniems prikaistuviams reikia daugiau energijos.
- Informacijos apie energijos vartojimo efektyvumą pagal ES 66/2014 galima rasti gaminio specifikacijoje, pateikiamoje kartu su produktu.

### Naudojant pirmą kartą

#### Pirmasis prietaiso valymas



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

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

#### Pradinis šildymas

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



Karšti paviršiai gali nudeginti!

Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekuomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artyn.

Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.

#### Dujinė orkaitė

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Parinkite didžiausią dujinės orkaitės liepsną; žr. *Kaip naudoti dujinę orkaitę, puslapis 28*.
4. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
5. Išjunkite orkaitę; žr. *Kaip naudoti dujinę orkaitę, puslapis 28*



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

## 5 Kaip naudoti šią viryklę

### Bendroji informacija apie maisto gaminimą



Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdaliao keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras. **Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu!** Aliejui užsidegus, uždekite jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę, jei tai padaryti saugu, ir kvieskite ugniagesius.

- Prieš kepdami maisto produktus, visada kruopščiai juos nusauskite ir lėtai dėkite į karštą aliejų. Prieš kepimą būtina visiškai atšildykite užšaldytus maisto produktus.
- Kaitindami aliejų, neuždenkite prikaistuvio.
- Puodus ir keptuves ant kaitlentės dėkite taip, kad jų rankenos nebūtų virš kaitviečių ir neįkaistų. Ant kaitlentės nedėkite nesubalansuotų ir lengvai virstančių indų.
- Nedėkite tuščių indų ir prikaistuvių ant įjungtų kaitviečių. Jie gali būti sugadinti.
- Laikant įjungtą kaitvietę be indo ar prikaistuvio, gaminys gali sugesti. Pabaigę gaminti, išjunkite kaitvietes.
- Gaminio paviršius gali būti įkaitęs, todėl nedėkite ant jo plastikinių ir aliumininių indų.

Tokiuose induose nereikėtų laikyti ir maisto produktų.

- Naudokite tik prikaistus arba indus plokščiais dugnais.
- Į prikaistus ir indus dėkite tinkamą maisto produktų kiekį. Tuomet nereikės bereikalingai valyti, nes patiekalai neišbėgs.

Nedėkite ant kaitviečių puodų arba keptuvių dangčių.

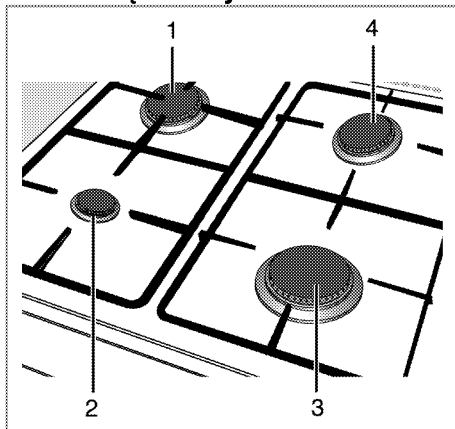
Prikaistus dėkite taip, kad jie būtų kaitviečių viduryje. Jeigu norite perkelti prikaistuvį ant kitos kaitvietės, pakelkite ir padėkite jį ant kaitvietės, o ne traukite jį paviršiumi.

### Gaminimas naudojant dujas

- Indo dugno ir liepsnos skersmenys privalo atitikti vienas kitą. Pareguliuokite dujų

liepsnas, kad jų nesimatyty iš po puodo dugno; padėkite puodą ant puodų atramos, per vidurį.

### Kaitlenčių naudojimas



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



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

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

### Dujinių degiklių uždegimas

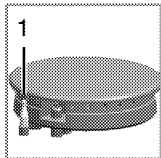
Degiklyje nėra automatinio uždegimo funkcijos. Naudokitės žiebtuvėliu arba degtukais.

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

### Dujinių degiklių išjungimas

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

### Dujų išjungimo saugos sistema (modeliuose su terminiu elementu)



1. Dujų išjungimo sauga

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

- Norėdami uždegti, įspauskite rankenėlę vidun ir sukite ją prieš laikrodžio rodyklę.
- Dujoms užsidegus, palaikykite rankenėlę nuspaudę dar 3-5 sekundes, kad būtų įjungta saugos sistema.
- Jeigu paspaudus ir atleidus rankenėlę dujos neuždegamos, pakartokite tą pačią procedūrą, palaikydami rankenėlę nuspaudę 15 sekundžių.



Jei degiklis neuždegamas per 15 sekundžių, atleiskite mygtuką.

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

## 6 Kaip naudoti orkaitę

### Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą



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



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

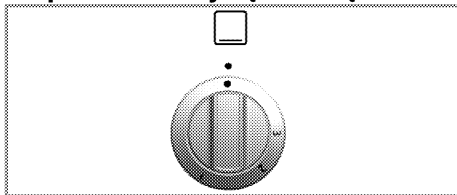
### Patarimai dėl kepimo

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

### Patarimai dėl kepinimo

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

### Kaip naudoti dujinę orkaitę

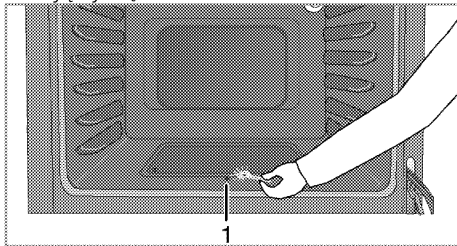


Dujinė orkaitė valdoma dujinės orkaitės valdymo rankenėle. Išjungimo padėtyje (viršutinėje), dujų tiekimas yra išjungtas.

### Dujinės orkaitės įjungimas

Dujinė viryklė uždegama dujiniu žiebtuvėliu.

1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Laikykite dujinės orkaitės valdymo rankenėlę nuspauštą ir sukite ją **prieš laikrodžio rodyklę**.
3. Uždekite dujas dujiniu žiebtuvėliu pro kontrolinę uždegimo skylę.
4. Laikykite degiklio rankenėlę nuspauždę maždaug 3 - 5 sekundes.  
» Patikrinkite, ar dujos užsidegė ir pasirodė liepsna.
5. Laikykite degiklio rankenėlę nuspauždę dar maždaug 3-5 sekundes.
6. Nustatykite norimą kepimo galingumą / dujų žymę.



1 Kontrolinė uždegimo anga



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

## Dujinės orkaitės išjungimas

1. Pasukite dujinės orkaitės valdymo rankenėlę į išjungimo (viršutinę) padėtį.  
Dujų lygių reikšmės:

|            |   |   |   |
|------------|---|---|---|
| Dujų lygis | 1 | 2 | 3 |
| °C         |   |   |   |

## Kepimas ir kepinimas

| Maisto produktas        | Priedas, skirtas naudoti                                         | Išankstinis įkaitinimas * | Skardos įdėjimo lygis | Valdymo rankenėlės padėtis | Kepimo laikas                   |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------|----------------------------|---------------------------------|
| Obuolių pyragas         | Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių*** | 10 min.                   | 4...5                 | 1                          | 25...30 min.                    |
| Vaisinis pyragas        | Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių*** | 10 min.                   | 4...5                 | 1                          | 25...35 min.                    |
| Pyragas                 | Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių*** | 10 min.                   | 3...4                 | 1                          | 30...40 min.                    |
| Sausainiai              | Standartinis padėklas**                                          | 10 min.                   | 4...5                 | 1                          | 25...35 min.                    |
| Tešlainiai              | Standartinis padėklas**                                          | 10 min.                   | 5                     | 1                          | 35...45 min.                    |
| Tortas                  | Pyrago forma dėti ant grotelių***                                | 10 min.                   | 3                     | 1                          | 30...40 min.                    |
| Biskvitas               | Standartinis padėklas**                                          |                           | 4...5                 | 1                          | 20...30 min.                    |
| Avienos kepsnys         | Standartinis padėklas**                                          | 10 min.                   | 4...5                 | 1                          | 35...45 min.<br>450 g + 30 min. |
| Rostbifas               | Standartinis padėklas**                                          | 10 min.                   | 2                     | 1                          | 50...60 min.<br>450 g + 30 min. |
| Kalakutas               | Standartinis padėklas**                                          | 10 min.                   | 3...4                 | 1                          | 50...60 min.<br>450 g + 30 min. |
| Paukštiena              | Standartinis padėklas**                                          | 10 min.                   | 3...4                 | 1                          | 30...40 min.<br>450 g + 25 min. |
| Mėsos/žuvies troškiniai | Standartinis padėklas**                                          | –                         | 4                     | 1                          | 90...120 min. <sup>§</sup>      |

## Maisto gaminimo laiko lentelė



1-ieji orkaitės bėgeliai yra **apatiniai** bėgeliai.



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



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

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

| Maisto produktas                                                                                                                                                                                                                    | Priedas, skirtas naudoti | Išankstinis įkaitinimas * | Skardos įdėjimo lygis | Valdymo rankenėlės padėtis | Kepimo laikas |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------|-----------------------|----------------------------|---------------|
| Žuvis                                                                                                                                                                                                                               | Standartinis padėklas**  | 10 min.                   | 3                     | 1                          | 35...45 min.  |
| Makaronai                                                                                                                                                                                                                           | Standartinis padėklas**  | 10 min.                   | 3...4                 | 1                          | 35...40 min.  |
| Karšti sumuštiniai „Viktorija“                                                                                                                                                                                                      | Standartinis padėklas**  | 10 min.                   | 3                     | 1                          | 22...28 min.  |
| <p>* valdymo rankenėlės padėtis 2 / § priklausomai nuo kiekio / # priklausomai nuo dydžio</p> <p>** Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.</p> <p>*** Šie priedai neparduodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.</p> |                          |                           |                       |                            |               |

## 7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

### Bendroji informacija

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



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

Kyla elektros smūgio pavojus!



Prieš valydami viryklę, leiskite jai atvėsti.

Karšti paviršiai gali nudeginti!

- Kruopščiai išvalykite gaminį po kiekvieno panaudojimo. tada gaminimo likučius bus lengviau pašalinti, jie nepridegs orkaitę naudojant kitą kartą
- Prietaisui valyti nereikia jokių specialių valymo priemonių. Naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.
- Būtinai visada sausai nuvalykite bet kokius išsilejusias arba po valymo likusius skysčius.
- Nerūdijančio plieno paviršiams ir rankenai valyti nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra rūgšties ar chloro. Tokias dalis valykite skystoje valymo priemonėje (be šveičiamųjų medžiagų) sudrėkintu skudurėliu; būtinai braukite viena kryptimi.
- **(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)** Stikliniam gaubtui valyti nenaudokite jokių kietų metalinių grandyklių arba šlifuojamųjų valymo priemonių. Gali būti pažeistas stiklo paviršius.



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių.

Valydami nenaudokite ėsdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.



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

### Kaitlentės valymas

#### Degiklio valymas

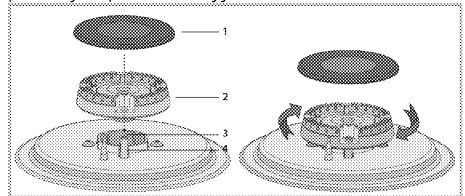
1. Nuimkite puodą laikiklius nuo kaitlentės.
2. Nuimkite visas nuimamas degiklio dalis ir išplaukite rankomis karštame vandenyje, naudodami kempinę ir šiek tiek indų.
3. Nuvalykite nenuimamas degiklio dalis šlapia šluoste.
4. Drėgna šluoste nuvalykite žvakę ir kaitinimo elementą (modeliuose su uždegikliu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

Antraip bandant uždegti nekils kibirkštis.

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

#### Degiklio dalių montavimas

Išvalius degiklį, montuokite dalis taip, kaip parodyta paveikslėlyje.



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

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

#### Valdymo skydo valymas

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

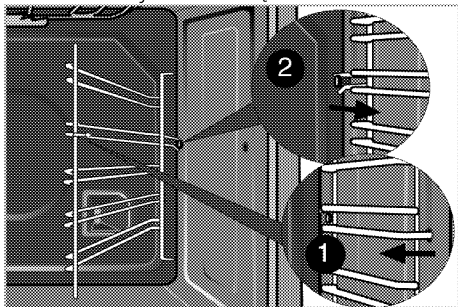
- i** Jei jūsų gaminyje įtaisyti mygtukai / rankenėlės, valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių.  
Galite sugadinti valdymo skydelį!

## Orkaitės valymas

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

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

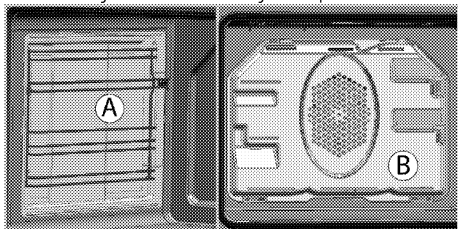
1. Ištraukite priekinę šoninę grotelių dalį, traukdami ją šalin nuo šoninės sienelės.
2. Visiškai išimkite šonines grotelles, traukdami jas link savęs.



## Kataliziniai paviršiai

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

Vidinės šoninės (A) ir (arba) galinė jūsų gaminio sienelė (B) gali būti padengta kataliziniu emaliu. Katalizinės sienelės yra šviesios matinės spalvos ir aktyo paviršiaus. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima. Dėl jų perforuotos konstrukcijos, kataliziniai paviršiai absorbuoja riebalus, o paviršiui užsipildžius riebalais, jie pradeda blizgėti. Šiuo atveju rekomenduojama pakeisti dalis.



## Orkaitės durų valymas

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

Nuvalykite stiklą su actu, tada nuskalaukite ir pašalinkite kalkių likučius nuo orkaitės stiklo.

- i** Orkaitės durelėms valyti nenaudokite jokių šiurkščių šlifuojamųjų valiklių arba sunkiųjų metalų grandyklių. Kitaip galite subraižyti paviršių ir sugadinti stiklą.

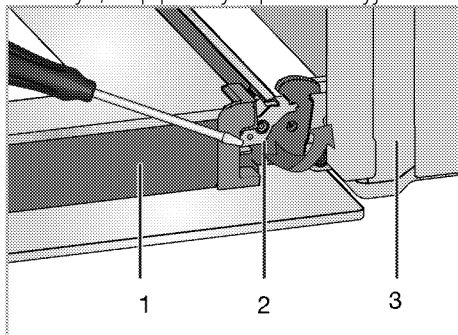
## Orkaitės durelių valymas

- i** Orkaitės durims ir stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių, metalinių grandyklių, vielinės vatos ar baliklių.

Galite išimti orkaitės duris ir durų akinius, kad juos išvalytumėte. Kaip išimti duris ir langus, paaiškinta skyriuose „orkaitės durelių nuėmimas“ ir „Vidinių durų stiklų nuėmimas“. Nuėmę vidinius durelių stiklus, nuvalykite juos indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste. Nuvalykite stiklą su actu, tada nuskalaukite ir pašalinkite kalkių likučius nuo orkaitės stiklo.

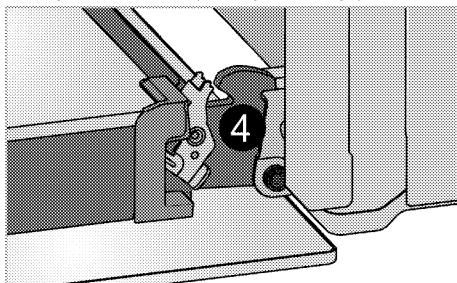
## Orkaitės durelių išėmimas

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

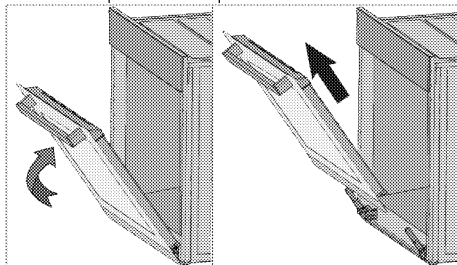


1 Durelės

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



3. Pusiau praverkite priekines dureles.



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

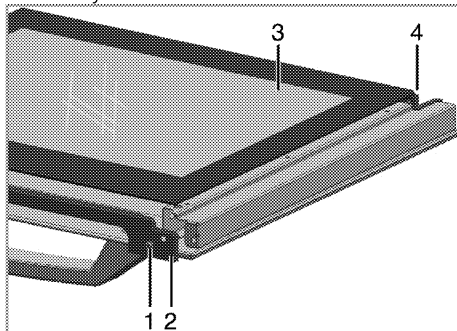
**i** Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spaustukų.

## Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas

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

Vidinę orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

1. Atidarykite orkaitės dureles.



- 1 Varžtas
- 2 Profilis
- 3 Vidinė stiklo plokštė
- 4 Plastikinė anga

2. Atsuktuvu išsukite varžtą (1).

3. Išimkite profilį (2), kuris laiko vidinį stiklą (3).

4. Paskui vėl sutapdinkite dureles, dėkite stiklo plokštę (3) į plastikines angas (4) ir sutapdinkite profilį.

## 8 Trikčių nustatymas

### **Naudojama orkaitė išleidžia garus.**

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

### **Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.**

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

### **Nėra kibirkšties.**

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

### **Netiekiamos dujos.**

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

### **Degikliai dega netolygiai arba visai nedega.**

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



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